

明月千里寄相思

新雅月饼“传”家味



初秋将至，月饼飘香，又到一年中秋季。一入八月，团圆和思念的味道便日渐浓烈，月饼便成为这种思虑的承载，让团聚共享的芬芳，飘满在整个城市之中。有人说，新雅月饼里，藏着家的味道，那熟悉的甜蜜而香醇的滋味，总与洋溢着亲情融融的天伦之乐交织在一起，让人深印味蕾，每每尝到，便会唤起对团圆的无限共鸣。在“明月千里寄相思”的日子里，怎么少得了新雅月饼的陪伴？

四大金刚 必有你爱

椰蓉、豆沙、莲蓉、五仁这四款月饼，在广式月饼中，被人们亲切的称为“四大金刚”。当然，能拥有此名头，需要通过时间沉淀和人们味蕾的肯定。同样，这四款也是新雅月饼的热销名品，长久位居热销榜，就是最佳的证明。

新雅椰蓉月饼，有不少七零八零后的消费者是其忠实粉丝，很多人都有月饼先挑椰蓉吃的习惯。这椰香适口，奶香浓郁的月饼，每一口都有是南洋风情的滋味，怎能让人不爱。要获得清香又有些嚼劲的椰丝，需用来自东南亚未经榨制的椰丝，加上炼乳文火慢炒一小时，才能达到此状态，且要确保其色泽淡黄，口感细腻，与新雅的炒

椰神器——紫铜炒锅有着密不可分的关系，再加上经验丰富的师傅专注认真的炒制，这也让新雅椰蓉特别出色，近几年也在不断调整其甜度，因此让其拥有更多的年轻受众。

新雅豆沙月饼，在月饼界有着响当当的名号。作为四大金刚中的“翘楚”，其自成一派的豆沙制作工艺，是其独门秘笈。新雅豆沙月饼精选海门大红袍优质红豆，其皮薄，颗粒大，淀粉含量高，是制作豆沙的上好原料。在拥有二十年制沙经验的师傅手中，通过煮豆、去皮、甩水、出沙、铲沙等传统豆沙制作工艺，乌黑铮亮、质地油润、口味清甜、细腻软滑的豆沙就此诞生，而这也是新雅豆沙月饼美味的核心。新雅的制饼师傅们每年都会调整配方，在保持豆沙月饼传统经典口感的同时，更适合现代人的口味，且不断在传统的基础上进行创新，挖掘豆沙月饼更多的可能性。今年，又有桂花猪油豆沙月饼和陈皮豆沙月饼出现在其阵营。

新雅莲蓉月饼，广式月饼中的经典。从湖南“三寸莲”到绵密的莲蓉，花费的时间可不少，莲子光清洗就要十遍以上，随后再经历煮莲、打浆、研磨、铲蓉的工序，为了让莲蓉达到“入口即化”的口感，磨浆、铲蓉都需要二遍以上。因此，用此莲蓉做馅的月

饼，切开后，即可看到微透明的膏状感，质地润泽，莲香扑鼻，自然清甜。

新雅五仁月饼，年少时总是对五仁好感不多，不知何故，到了某个特定时间，会对五仁莫名喜欢起来。由核桃仁、杏仁、榄仁、瓜子仁、芝麻等干果“家族”的组合，在酱香型白酒的调和下，充满着独特的芳香，不同的“仁”兄带来不同的层次口感，高潮迭起，令人欲罢不能。能体会这种感受的，或许与味蕾不断成长有关，抑或是经历过起承转合……总之，一枚新雅五仁月饼，其中之精彩，食过才知道。

传统豆沙 新味归来

当年开店起月饼就以点心的形式出现在新雅粤菜馆的餐桌上了，时至今日，已有95年的历史。由一道点心变成现在的金字招牌，与新雅制饼师傅们的匠心传承分不开，从月饼界“泰斗”宋泰来开始，经历了几代人的传承创新，才有了新雅月饼今天的中秋美名。猪油豆沙月饼，老食客口中极想念的老味道，当年月饼中的“当家花旦”，因各种原因断供十多年，而今，在新雅制饼师傅的手中，重出江湖。为此，新雅做了各种口味调研，在传承的基础上加入了创意新点，便让这款全新的猪油豆沙月饼，有了八月桂花香的独特风味。细腻感一扫而空，细腻的豆沙在咀嚼中，散发着与众不同的香味，猪油成了其美味之源，最妙的是淡雅的桂花香味会慢慢从舌根回涌，让人似乎抓住了曾经留于味蕾记忆中的某个点，却又在不断地回味中增加新的味觉，如此精彩表现，不可不尝。

而另一款陈皮豆沙月饼，也是传统经典新味归来的又一杰作。众所周知，新雅的豆沙月饼极为出色，这次，新雅在豆沙月饼中加入新会十年陈皮，在细腻香糯中顿生一丝柑橘的陈香，陈皮与豆沙本就是天作之合，尝之让人不免心生欢喜。

陈皮还有消食健脾开胃之效，可化解月饼带来的饱胀感。

食品安全 美味保障

新雅对食品生产基地的设备、月饼生产车间的整个生产流程进行了彻底改造。升级后的月饼新车间，环境已达到 GMP 药品生产的标准。全封闭车间采用 10 万级过滤网进风，因此进出车间必须经过换鞋、二次更衣、洗手消毒、烘干、紫外线这一系列的杀菌流程，才能保证个人卫生。



新雅月饼生产车间最大的亮点是全自动。月饼制作过程中，没有一个环节需要人手接触，从而减少了交叉污染的机会。目前，新雅的车间对出炉过程也实现了自动化，冷却塔可以自动冷却。原先得靠鼓风机吹至少三小时才能冷却的月饼，现在只要四十分钟即能进入包装环节，大大缩短了月饼在空气中暴露的时间，同时每个合格的月饼都要经过“金属探测仪”不断在月饼上照射出红点，自动剔除有金属异物的月饼，提高了食品的安全性。

新雅网红现烤鲜肉月饼上市啦！

经典鲜肉月饼、首创腌笃鲜肉饼、蟹粉鲜肉月饼、芝士大虾鲜肉月饼、藤椒鱼月饼、鹅肝鲜肉月饼、芝士蔓越莓月饼、滇式云腿月饼、黑松露云腿月饼。
每日现包现烤现售
酥皮香脆 肉汁丰盈 满口鲜香
新雅粤菜馆(南京东路 719 号)
每天上午 10:00 供应，售完即止。



新雅食品专卖店活动

- 现金购买半成品享 88 折优惠，折后实付满 68 元赠玫瑰细沙月饼 1 只；
- 现金购买半成品享 88 折优惠，折后实付满 88 元赠玫瑰细沙月饼 2 只；
- 炎炎夏日免排队在家做烘焙大师，现金购买冷冻鲜肉月饼、腌笃鲜肉月饼享买一送一。

活动时间即日起至 8 月 31 日
* 优惠活动不可同享，限现金支付（现金-微信-支付宝-银行卡）购买，赠品数量有限，赠完即止；(活动详情请扫码或来电垂询)
* 活动限新雅食品专卖店（南京东路 719 号新雅食品旗舰店不参与活动）。



新雅天猫旗舰店
二维码



新雅微信公众号
二维码

新雅粤菜馆:南京东路 719 号
咨询热线:63517788,63224393

全市新雅食品专卖店
咨询热线:55891727

