

杏中稻飘香 杏花楼

雀来杏驻巢

杏花楼

建店170周年
1851-2021

今年是杏花楼建店 170 周年。岁月创造历史，在时间的年轮里记录着这个百年品牌不断创新，永续经营的决心和信仰。每一个十年都是一个新的里程，这也让今年中秋月饼显得格外与众不同。

牵手稻香村 苏式广式首聚一盒

杏花楼创立至今已有 170 周年。从 1928 年第一只月饼的问世，经历了几代人的匠心传承与不断积累。月饼制作配方的十六道工序和八个关键控制点储存在浦发银行的保险箱内，代代相传，



到今天光涉及月饼配方工艺已达 109 个。2007 年杏花楼广式月饼的制作技艺被列入上海市非物质文化遗产名录。时至今日，制作技艺已由第五代传承人接棒，在传承中创变，在发展中求新，用新思维、新格局来书写自己的月饼故事。

始创于 1773 年的稻香村，有“糕点泰斗”之誉，特别是稻香村的苏式月饼，酥皮层薄如纸，且多达 18 层，且在制作过程中不使用模具，对于手工艺的要求极高，没有长期实践积累过丰富经验的制饼师是完成不了的。因此，一直以来，稻香村月饼的传统手工技艺都是通过“师傅带徒弟”的方式代代相传，至今可追溯到的已是第六代传承了。2009 年稻香村苏式月饼制作技术被列入江苏省非物质文化遗产名录。

虽然时下月饼派系不少，但广式、苏式两个知名门派的顶流组合在一起，这样的首次，堪称是一场史无前例的大融合。或许是匠人精神的共鸣，又或是同为经历百年风云的老字号，同时都拥有非物质文化遗产传承技艺的相似而形成的契机，杏花楼广式月饼和稻香村苏式月饼“拥抱”在今秋。曾经同行业不同品牌的产品被称之为“竞品”，具有强烈的排他性。而今，“竞品”变成“盟品”，这或许也是在行业内首次出现，而这恰巧也代表了一种全新的大融合格局。企业之间需要良性竞争和发展，只有这样才能促进行业的繁荣昌盛，月饼才能更“出圈”。与此同时，集双方品牌之力，也能将中秋月饼的传统文化发挥到极致，发扬光大，在时间的长河里，生生不息。

这次推出杏花楼·稻香村百年真情尊礼联名合作款月饼礼盒，分为线上和线下 2 款，都是经典的代表：杏花楼广式月饼豆沙 2 枚、蛋莲 2 枚，稻香村苏式月饼白果 2 枚、枣泥 2 枚。无论是喜欢广式或苏式，一盒月饼统统都能满足。

联袂雀巢 打造月饼时尚咖

一直以来，传统派认为：吃月饼品香茗。2019 年的中秋，杏花楼与可口可乐的联袂，让年轻人爱上月饼配可乐。但杏花楼人在调研中发现，国人对于咖啡的热爱与日俱增，吃月饼配咖啡的大有人在，许多时尚白领与商务人士，便是这种方式的爱好者。同时，很多关心健康人士对于健康月饼的需求也是有增无减，林林总总的结合，便为双方带来新的创新灵感，成为这次与雀巢食品合作的缘由。作为世界第一个速溶咖啡品牌，雀巢拥有悠久的历史与传承，也是率先进入中国的全球品牌之一。

这次合作绝非偶然，杏花楼一直努力开发中国传统食品的文化内涵，而雀巢自创立一百五十多年以来，则始终致力于“充分发掘食品的力量”的目标，让象征着中国团圆佳节的食物更富有潮流感，这也是两家企业走在一起的真

正原因。而合作也不是简单的咖啡配月饼，你中有我，我中有你，是经历百年风云品牌之间的精髓演绎。为此，杏花楼



月饼制作团队与雀巢团队一起经过近百天时间的研发和调整，全球第一款雀巢咖啡口味月饼惊艳亮相。一枚“味道好极了”的咖啡月饼带着中西合璧的时尚口味，向人们展示传统食品独一无二的新尚风味。

据悉，此款联名合作礼盒分别由 2 枚咖啡月饼，2 枚豆沙月饼和 2 枚嘉植肴植物肉伍仁月饼组成。

在杏花楼 170 周年庆这个特殊意义的中秋，这枚小小的月饼，又将在它的传承发展历史里添加新的故事。与稻香村一起让广式、苏式月饼第一次正式团聚。和雀巢一起打造健康理念，把“味道好极了”包容在月饼里。文化传承，创意无限、匠心独具、高潮叠起，月饼的大融合时代，正在向我们走进。

一个金秋，两次联袂，三个百年，有“杏”遇到。



【月饼荣誉】

2007 年 上海市级非物质文化遗产
上海市人民政府公布 上海市文化广播影视管理局颁发

2008 2020 年 中国月饼文化节中国名饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

2008 2020 年 中国月饼文化节金牌月饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

【预定请认准】

杏花楼总店：福州路 343 号
总机：63553777 直线：63280504

杏花楼食品营销公司：江凯路 298 号
总机：68536303 直线：58855476

杏花楼龙祥食品公司：宜山路 55 号
总机：64692363 直线：64289367

即日起在福州路总店及各专卖店开始接受预定
咨询电话：63280504 / 58855476
接待时间：8:30~18:00

更多产品在线选购，请登录杏花楼官网：
www.xhlgf.com

