

老字号推出伴手礼 让消费者将“京味”带回家

本报讯 老字号作为北京文化的积淀,是伴手礼的首选。近日,北京百年老字号们纷纷推出新式包装,方便消费者将“北京味儿”带回家。电商平台也推出年货节,携手老字号推出越来越多的品质商品。

京味儿设计

年味渐浓,北京稻香村门店中各式年货礼盒已摆上了柜台。今年,北京稻香村年味礼盒在款式设计上融入了北京传统民俗文化等多项元素,更具京味。

据介绍,除了一直深受消费者喜爱的“饽饽匣子”“京八件”等礼盒以外,今年最为显眼的是一款包装清雅的“细八件”礼盒。“细八件”也曾是极富北京特色的年节食品,源于宫廷御膳

房,由8种形状、口味不同的糕点组成,今年北京稻香村恢复了这款消失了70年的“细八件”礼盒并对产品进行了创新,有奶黄馅的“玉碟酥”、枣泥馅的“芙蓉糕”、黑金馅的“甘露果”,还有火龙果馅的“粉衣”等糕点。不仅馅料更为精细,外观更是高颜值,就连每一款糕点的名字也十分诗意,整个礼盒透着浓浓的“国潮风”。

此外,今年北京稻香村还推出了一款组合式礼盒——“家宴御礼”,礼盒中不仅有糕点,还有坚果和糖果,一盒中兼顾全家人的喜好,是团聚时刻不可缺少的新年之礼。同时这款礼盒造型别致,整体质感很好,非常适合送给亲朋好友。美味又有特色的礼盒,不仅热闹了团圆佳节,送礼也“有里有面儿”。

今年北京稻香村共推出了8

款糕点礼盒和3款熟食礼盒,糕点礼盒各有特色,有手工制作的礼盒,也有传统京味糕点的组合,搭配丰富,是节日里喜庆又甜蜜的礼物。熟食礼盒中酱小肘、百合鸭、酱香排骨、老北京火腿等都是经典产品,更是团圆家宴上必不可少的美味。除了成品礼盒外,糕点、熟食和元宵汤圆都有自装款的礼盒可供消费者选择,可根据不同喜好选择不同的产品组成一套情意满满的礼盒。

品质同款送到家

老字号总是能与新渠道碰撞出意想不到的惊喜。据了解,多家电商平台已经开始为“年货节”做准备。东来顺、北京稻香村等老字号产品出现在京喜、苏宁拼购、拼多多等带有社交属性的

平台上。其中,东来顺在拼多多上的羊前腿拼团价格为99.5元。另外,东来顺在拼多多年货节上推出的羊肉“合家欢聚大礼包”,集羔羊切片、上脑、肋排等产品。

与此同时,京东年货节也推出了故宫宝藏金属礼盒、明星同款爆品、老字号新活力等创新产品、新玩法。

东来顺相关负责人表示,东来顺曾一直是线下餐饮,更依靠传统渠道销售羊肉卷等产品。通过对电商消费数据分析,东来顺不断尝试开发了诸多创新产品。现在东来顺的羊腿羊排已经成为爆款单品,平台还会给予商品数十元的补贴。

拓展新客源

社交电商与老字号的联手

算得上水到渠成。北京工商大学经济研究所所长洪涛表示,社交化是电商发展的趋势之一,老字号也应该顺应潮流,参与到社交电商中来,通过下沉市场提振销量。拼多多作为社交电商领域的流量黑马,符合老字号品牌拉新的需求。在多数消费者看来,老字号产品是品质的象征,社交电商可借老字号的“光环”提升平台原有的消费定位,并且提升平台的文化厚重感。

与此同时,社交电商的价格优势积累了消费者,老字号也能借助与社交电商的合作节约宣传成本并扩大品牌的影响力。值得注意的是,现阶段,价格优势仍是吸引消费者在社交电商驻足的主要方式之一,也是老字号拓展市场的必要手段。

(《北京商报》)

百果园发布国内首个体系化猫山王榴莲标准

本报讯 记者冯文亮 1月9日,百果园在北京举办猫山王榴莲标准暨大芭猫山王品牌发布会。会上,百果园发布了国内首个体系化的猫山王榴莲标准,基于好吃理念,围绕5大指标和4大级别,百果园制定了15个单品级别的猫山王榴莲标准;同时,依托标准,百果园正式向外界推出首个猫山王榴莲品牌——大芭猫山王。

百果园创始人、董事长余惠勇表示,“让天下人享受水果好生活是百果园的经营使命。百果园一直致力于将更多好吃的水果带给更多消费者,并以标准为抓手,构建果业的上下游价值链,最终实现优质优价。”

作为水果市场上的消费新贵,猫山王榴莲深受不少民众喜爱,但标准的缺乏,也让消费者在购买时难以判断,尤其是在售后维权时常不知所措。通过猫山王标准的发布,百果园将源头到终端进行协同整合,希望终端消费不再盲购,选购猫山王时有据可依,帮助消费者实现品质消费;与此同时,希望帮助上游端不再盲种,基于有量化标准的评价体系建立,通过对消费者的偏好进行数据分析,为生产者有计划调整、品质改良等决策上提供帮助。

与此同时,通过大芭猫山王的品牌建立,构建起猫山王与消费者之间的信任关系,并通过百果园多年来的终端优势和市场营销经验,让中国消费者最终形成对猫山王的正确和全面认知,既能起到对消费者权益保护的作用,还能以此反向促进产业上游持续追求高品质的生产。通过标准和品牌双驱动,让消费者有好

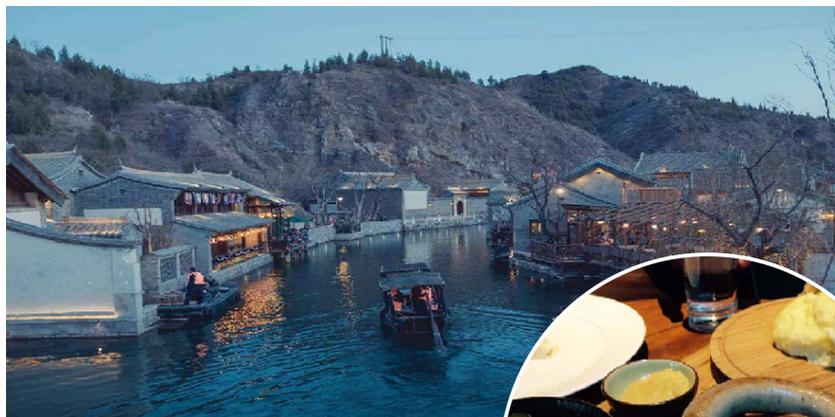
果子吃,让生产者好果子可以卖个好价钱,从而形成可持续发展的良性循环。

马来西亚果农总工会会长韩学习就猫山王在马来西亚的种植情况作了分享,据他透露,马来西亚榴莲种植面积目前总共约67万亩,品种多样,目前有约200多种,以D1-D204来命名,其中以猫山王榴莲最为著名,猫山王也是马来西亚特有的品种。由于产量有限,一度出现供不应求的情况。当前,马来西亚政府已经在鼓励很多果农及其它农耕者大量种植猫山王榴莲。预计将不超过5~6年,马来西亚榴莲会有增加5倍到10倍的种植面积及产量。

活动现场,百果园集团副总裁兼商品中心总经理朱启东正式发布了猫山王标准。以“四度一味一安全”为量化维度,百果园将水果按照“糖酸度、新鲜度、爽脆度、细嫩度、香味、安全性”分成招牌、A级、B级、C级4个等级,即五大指标、四大等级。结合种植环境差异、树龄差异、果肉饱满度差异、口感差异、个头大小差异,猫山王共分为15个级别,像大芭猫山王有9个单品等级。

发布会最后,百果园的马来西亚合作伙伴代表“馨之园”和“Hernan”与百果园顾客代表进行了分享互动,并为与会人员进一步科普了猫山王榴莲的好吃知识,如马来西亚榴莲是落果采摘,自然成熟,可谓瓜熟蒂落。老树结的果子要比新树结的果子好吃,正宗的猫山王壳底部有呈现五角星或者六角星,马来西亚的榴莲进入到中国是以零下110°液氮速冻的方式运输到中国等小知识。

来古北水镇感受不一样的年味



饮食男女,人之大欲。中国人对美食的讲究古已有之。什么是长城脚下的特选新年菜单?古北水镇拿出密云烧肉招呼四海游客,除了烧肉,还有野生山蘑菇、密云大板栗、水库鱼、山杏瓣、土鸡蛋等本地食材,让您尝尽原汁原味密云本土风味。

岁末年首,小镇为你奉上时节盛宴,在这个团圆的日子,唤起你心中的年味记忆。

火锅:翻滚的江湖

火锅,食色性也。阳盛曰火,温器谓锅。

冬季食火锅人生一大美事,小镇选择特制老北京铜火锅,配以呼伦贝尔羔羊上脑、锡林乌穆沁嫩羊腿、科尔沁高钙羊腹肉、草原羊肉等等上等食材,薄薄的肉片,传统清汤锅底,一入铜锅开锅即食,回味悠长,久涮汤不淡、肉不老。

翻滚的汤汁中,辅以生

态农蔬、粗粮根茎、塞外羊奶茶……冰雪冬季,火锅暖身,羊肉滋补。

吃鱼:年年有鱼

密云水库水体质量常年保持国家地表水二级标准以上,为鱼类生长提供了良好的自然条件,鱼肥、新鲜、味美,冬季冷水鱼其肉质更加鲜嫩、营养丰富、无土腥味、无污染。

小镇邀请鱼宴名厨掌勺,以蒸、煮、炸、蓉等不同手法,呈现鱼的不同风味的同时,传达出美好的祝福之意。

烤鸭:古法传承

古北烤鸭有别于一般烤鸭,烤鸭使用枣木、梨木等果木炭火烤制,所以鸭肉带着天然果木香。

在选料上,小镇选用具备当今世界最优肉质且名贵品种的北京鸭,邀请古法烤

鸭传承人出山,独门秘制烤鸭,烤完的鸭子色泽红润,肉质细嫩,外脆里嫩,肥而不腻,一鸭多吃,是在小镇度假必不可错过的网红美食。

烧肉:老菜新做

密云的美食别具特色,每逢过年,烧肉才是记忆中的味道。

密云人善用麦芽糖包浆挂色烧肉,肉取材讲究,大约三指厚、三分肥、七分瘦的五花肉,伴随着多种中药属性的调料下锅烧制而成,上桌时并配有蔬菜,蜜酱和火烧,色香味俱全,成就了密云烧肉这一带有岁月的年味。

(综合)