

傳統新造 潮遊市集

大角咀利奧坊 Square Mile 於 10 月 1 至 3 日及 10 月 9 至 10 日兩個周末，以尋覓新潮美食為主題舉行「傳統 x 新造」市集，多款傳統食品帶來大革新，透過重新包裝、嶄新造法及現代技術，將舊日的味道及情懷重新演繹，為味蕾及記憶帶來全新衝擊。現場更設有多個糅合「傳統 x 新造」主題的期間限定打卡裝置，讓大家

拍出獨一無二的文青風照片。

利奧坊邀請到多個傳統本地薑品牌，聯手打造秋日的覓食潮遊市集，包括屹立於香港半世紀的「公利蔗水」，聯乘「麥子啤酒」推出新口味的啤酒，帶來全新驚喜；「香港街食」世界首創急凍雞蛋仔，將雞蛋仔急凍保鮮，於家中亦可品嚐地道外脆內軟的雞蛋仔，更推出期間限定全新口味 XO 醬味雞蛋仔，令人一試難忘；手工糖果品牌「嚐賞」，無額外添加糖、油及防腐劑，與大家分享

最天然的味道。

另外，初創企業「Geb Impact」發揮創意及科技，為提升人類飲食健康，研發出食物新形態，透過人工培植的微藻，經過本地傳統麵廠代工，從而製作成比傳統蝦子麵營養價值更高的「素蝦子麵」。

文青必到打卡位包括市集將雪糕電單車復刻

重現：以「公利蔗水」x「麥子啤酒」包裝成懷舊啤酒車，擺放於地下 (G/F) 供拍照。另本土特色「潮語」招牌裝置則設於一樓 (1/F)：為配合市集的主題，在一樓特設充滿港式情懷的布置，其中一角精心挑選了不同傳統品牌，並配上各式各樣的生活「潮語」，將傳統及創新共冶一爐，實行影相打卡行市集。



蔗汁聯乘手工啤酒。

打卡必有的懷舊啤酒車。

秋季限定 覓食之旅

以美食為主題的市集及期間限定店 (Pop-up Store) 一直深受港人歡迎。今次的「主角」包括有將多款傳統食品帶來大革新的利奧坊 Square Mile 美食市集、日本網上超市 Oisix 與日本塚田農場首度推出期間限定的合作菜單在指定餐廳供應，以及本地網紅鬆餅品牌 Holy Bake 在尖沙咀的期間限定店，各式各樣的美食盡在秋季限定。



低鹽素蝦子麵更健康。

日本產彩色野菜美人鍋。



網紅餅店 期間限定

創意本地烘焙鬆餅品牌 Holy Bake 由即日起至 11 月 30 日，於尖沙咀海港城開設 Pop-up 期間限定店，提供各種獨特口味的鬆餅。為慶祝 Pop-up 期間限定店開幕，更會推出期間限定口味流心芝麻湯圓 (每件 45 元)，濃厚滋味絕對不能錯過。

是次期間限定中，特別推出流心芝麻湯圓口味，不少人都喜歡湯圓煙韌軟綿的質感，採用 0% 防腐劑製成的鬆餅，搭配濃縮奶油 Clotted Cream 和自家製果醬，識飲識食的飲食達人定來朝聖。

Holy Bake 同時提供各種獨特口味的鬆餅，招牌款式包括邪惡朱古力、伯爵茶、焙岩抹茶、Jacob's Club 橙味朱古力及自家秘密食譜薑醋味等等。Holy Bake 鬆餅不含防腐劑，並堅持使用最優質的食材，美味鬆餅再塗上自家製果醬或濃縮奶油 Clotted Cream 一起吃，味道令人再三回味。

限定口味流心芝麻湯圓。

農場美食 日本直送

日本網上食品宅配超市 Oisix，與同樣來自日本的過江龍餐廳塚田農場合作，首度推出期間限定的合作菜單，由即日起至 11 月 30 日於餐廳塚田農場沙田店及觀塘店供應。菜式均選用從日本農場新鮮收割採集，再直送到店的 Oisix 時令食材入饌，絕對是只此一家的「Farm to table」體驗。

七款限定菜式當中，以塚田農場的招牌菜式美人鍋最為矚目。升級版美人鍋在 Oisix 新鮮蔬菜的加持下，七彩繽紛的賣相更吸引，味道更為鮮

美。而每年這個時候在日本成為話題的生吃南瓜沙律，以及富士山麓生雞蛋拌飯，均代表了 Oisix 產品優質純淨，可以安心品嚐食材最純粹的鮮味。

在塚田農場試過優質食材後，還未試過 Oisix 貼心服務的客人，可到 <https://hk.oisix.com/>，以半價優惠價 200 元購買「皇牌試食組合」(限購一次)，試吃十多款人氣食品，運費全免，最快三天直送府上。客人可以先嘗試 Oisix 的服務和食物品質，才考慮登記成為每周自選日本蔬果宅配服務「Oisix Weekly」的會員。



Oisix 提供日本蔬果宅配服務。



塚田農場沙田店。