



正所謂冬大過年，加上現時疫情穩定，限聚令放寬下，今年應節食品的盆菜選擇特別多，傳統圍村盆菜專門店，快餐連鎖店如大家樂、富臨酒家以至五星級酒店如海洋公園萬豪等都爭相推出冬至盆菜，坊間各式食肆，包括粥麵店、屋邨大牌檔、茶餐廳、海鮮速遞店、泰國菜館、懷舊冰室等也都加入戰場。競爭白熱化外，有盆菜商指，食材成本價上漲以倍數計，但盆菜零售價已連續兩年無加價，相信今年冬至盆菜生意較去年僅升一成。

文：康志強



■海洋公園萬豪酒店推出冬至圍村盆菜，食材包括加拿大龍蝦和北海道帶子等。



■麻甩佬狗仔粉冬至盆菜整裝待發。

冰室粥麵店加入戰團 冬至料生意增一成

盆菜鬥到爛 兩年唔加價

■豐食推出「帝王蟹M9和牛慶典豐食盆菜」(4-6人)，現優惠價1,652元。

專門提供人造肉食譜的Green Common餐廳今年推出冬至養生素盆菜，供4至6人享用，每盆售798元，共有20款營養豐富的食材，包括口感煙韌的OMNI新豬肉年糕福袋、含豐富骨膠原的黃耳以及香甜紫薯薯，配搭手打OMNI新豬肉豆腐肉丸、Unlimeat芝麻植物牛肉、鮮松茸、白靈菇以及雞縱菌等等，主打吃得健康無負擔，挑機被指吃得肥膩的傳統盆菜。

除了人造肉主打健康外，去年推出素盆菜的健康齋廚由於反應熱烈，今年決定逢喜慶節日會推出「素盆菜Healthy Bowl」，設有兩個分量，5至6位用售698元和10至12位用售1,388元。

人造肉挑機傳統盆菜

■人造肉盆菜主打健康不肥膩。

叙福樓集團主席黃傑龍表示，「冬至(21日)來說，最受惠的當然是D類食肆的中式酒樓，特別是去年大家做冬不能外出用膳，今年肯定更加有這個需求，加上公司、社團等的周年晚宴，估計中式酒樓生意在冬至附近將會相當暢旺。」

12月飲食業生意回升逾倍

黃傑龍相信，今年冬至及聖誕整體飲食業生意應該遠勝去年，因為去年可以形容為戰後最差的12月，食肆沒有晚市，估計今年12月飲食業生意復甦，按年回升一倍以上。

不過，正宗圍村盆菜供應商喜臨門盆菜公司負責人胡先生表示，雖然現時疫情已趨穩定，本地持續零感染個案，但所有坊間大型盆菜宴會仍未恢復，目前主要都是外賣訂單，而估計今年訂單會較去年僅僅大約增長10%。

胡先生解釋，今年冬至盆菜售價已有兩年沒有加價，雖然食材成本上漲以倍計，但在疫情期間大量食肆、酒店以

至快餐店都做盆菜，競爭相當激烈，不敢貿然加價。他慨嘆時下的盆菜種類花樣百出，已失去了傳統的盆菜風味。

一家人食盆菜減輕負擔

胡先生又稱，該公司盆菜客群最主要的是圍村客，但年輕人其實都不少，因為節日一家人食飯，年輕人都會叫一些長輩喜歡的食物，加上大部分年輕人都希望一家人食飯之餘，可以減輕家人買餸煮飯的負擔。

大家樂發言人表示，自11月推出冬至盆菜以來，生意對比去年錄得明顯升幅，預計今年盆菜的整體銷情樂觀。大家樂提供6至8人及10至12人分量盆菜供顧客選擇。至於客路方面，主要是家庭和公司客。

今年首度加入冬至盆菜市場的包伙食，推出古法客家味盆菜，分別有6人、10人和12人分量三種選擇。公司發言人表示，暫時外賣訂單反應只屬一般。

另外，外賣平台豐食(FEAST)發言人表示，今年首度推出外

賣盆菜和fusion盆菜，因此暫時未掌握銷售數字。而公司推出「帝王蟹M9和牛慶典豐食盆菜」(4-6人)；鮮鮑花膠豐食盆菜(4-6人)等。客戶並可選擇額外加配食材。

由於上年好評如潮，所以今年瀛鐵板燒日本料理特別推出冬至日式盆菜，並且今年加料日本花咲蟹，提高性價比，兩款盆菜包括6人分量的海鮮日式盆菜和活龍蝦日式盆菜。

另外，叙福樓集團旗下的天水圍煲仔王卻反其道而行，今年重新推出12人分量的鮑魚盆菜，優惠價2,668元。

煲仔王12人分量的特大盆菜重出江湖。

盆菜供應商冬至盆菜外賣比較

供應商	盆菜名稱	分量	每盆最低售價
喜臨門盆菜	喜臨門盆菜	12人	1,250元
大家樂	福袋燒味盆菜	6人	508元
富臨酒家	金裝鮑魚盆菜	6人	1,080元
爆味王	極上盆菜	2人	428元
海皇粥店	豐食團年盆菜	6人	588元
麻甩佬狗仔粉	一品特色盆菜	4人	788元

■喜臨門圍村盆菜，外賣直送公司寫字樓。

