



■馬來西亞彭亨黑刺榴槿冰皮月餅，回味濃郁。



■流「參」奶黃月餅

由於今年馬來西亞榴槿大豐收，除了主要出口鄰國新加坡外，本港亦擁有大批喜愛食榴槿的老饕，適逢中秋佳節，來自馬來西亞的貓山王和黑刺榴槿冰皮月餅大量供港外，今年到港的榴槿水晶月餅可謂一路奇兵。

### 榴槿水晶料雙位數升幅

今年 Jelly 生活百貨引入全新口味的 HoKing 黑刺/貓山王榴槿水晶月餅(6個裝)，一盒月餅有兩種口味，有貓山王的果香，更有黑刺的濃郁。該公司發言人指，上年中秋水晶榴槿月餅賣過千盒。是次的黑刺/貓山王榴槿水晶月餅皮薄餡多，低卡低熱量。而月餅剛於本月初開始出貨，今年銷量料會有雙位數升幅。

瓦煲奶茶創辦人 King Sir 的自家品牌 Kingmart 出產的榴槿冰皮月餅直接從當地彭亨果園收集天然完熟的貓山王和黑刺榴槿，再於當地工場將果肉打成蓉製作冰皮月餅。King Sir 表示，現在已開始發貨，由於銷售反應熱烈，貨量有限，售完即止。

### 月餅新餡料 蟹黃鬥海參

神燈海鮮酒家發言人表示，該酒家研發的金蟹皇月餅集蟹黃和麻糬的特色於一身，有濃郁的蟹香，同時也會有麻糬的彈牙口感，其中奶黃餡料帶有奶香及蛋黃香味為月餅帶來一些甜味，整體上會有一種融合了鹹

甜的美味，並且口感獨特。

她表示，「因為唔少客人一講起食蟹就會諗到神燈，再加上不少香港人很喜歡吃大閘蟹，適逢臨近大閘蟹季節，因而構思金蟹皇麻糬月餅，結合蟹黃和麻糬的特色於一身，經過歷時2個月不停將食材混合以及口味調配才將是次產品成功研發。」

她透露，今年僅推出300盒限量的金蟹皇麻糬月餅，由於反應熱烈，金蟹皇麻糬月餅目前只剩少量，每日都收到不少查詢以及訂購，但售罄後將不會加推。

立威海參在今個中秋節推出流「參」奶黃月餅，發言人指，「我哋以半年研究創新口味，推出限量100盒流「參」奶黃月餅，將珍貴海參同流沙奶黃融為一體，奶黃濃郁幼滑，香甜奶香同彈牙鮮味海參互相碰撞，帶嚟意想不到的嘅味蕾衝擊！」他續稱，即日起限量發售100盒，每盒售價888元的流「參」奶黃月餅(4件)，夠晒「參」意。

立威海參在今個中秋節推出流「參」奶黃月餅，發言人指，「我哋以半年研究創新口味，推出限量100盒流「參」奶黃月餅，將珍貴海參同流沙奶黃融為一體，奶黃濃郁幼滑，香甜奶香同彈牙鮮味海參互相碰撞，帶嚟意想不到的嘅味蕾衝擊！」他續稱，即日起限量發售100盒，每盒售價888元的流「參」奶黃月餅(4件)，夠晒「參」意。

由於疫情過去，市民生活大致復常下，今年中秋，市面上多了各式各樣的另類月餅面世，如貓山王榴槿水晶月餅、金蟹皇麻糬月餅、海參奶黃月餅、魚子醬月餅等，與傳統月餅爆發激戰。

圖/文：康志強

### 多個月餅商銷售資料比較(部分)

零售商	月餅款式	早鳥價*	原價*
美心集團	美心流心椰子月餅	266元	410元
郭錦記	八黃白蓮蓉月餅	--	316元
潮汕牛丸食品	潮州月餅(有蛋黃)	--	198元
Royal Caviar Club	魚子醬月餅	500元	580元
立威海參	流「參」奶黃月餅	--	888元
神燈海鮮酒家	金蟹皇麻糬月餅	298元	398元
Jelly 生活百貨	HoKing 榴槿水晶月餅	318元	368元

註：以上資料以各餅商最新公布為準。\*每盒



■金蟹皇麻糬月餅

■魚子醬月餅

■榴槿水晶月餅

■長洲郭錦記除了太平包馳名外，傳統月餅亦堅持本地製作。



■美心流心奶黃月餅

外還有貓山王榴槿軟心月餅，100%採用來自馬來西亞的貓山王榴槿肉。



■潮州月餅

### 郭錦記傳承手工月餅

長洲老字號中式餅店郭錦記，每年在長洲出售平安包馳名。該店早在2018年推出手工月餅，轉眼間已經第6年了。該店月餅大師傅郭錦華說，以去年為例，中秋期間大約可以賣出幾千個月餅，除了在島上賣給街坊，還會在商場、網店等渠道售賣。郭師傅指，郭錦記的傳統月餅，全部都是老師傅長洲做，不加防腐劑。為了滿足所有朋友願望，郭錦記月餅由無黃，單黃，雙黃，三黃，四黃到八黃都有。另外，還有淨紅豆沙月餅、淨荳蓉月餅和伍仁月餅。

雖然郭錦記堅持傳統月餅傳承，但也推出奶皇系列作為今年新嘗試。包括迷你皇牌流心奶皇月餅、迷你素芝麻奶皇月餅、迷你伯爵茶奶皇月餅和迷你玄米茶奶皇月餅。

潮汕牛丸食品專門店潮州仔發言人表示，現階段來看，估計今年公司的潮州月餅銷量不及去年。他續稱，該店今年推出的金黃香酥的潮州月餅，是由潮汕老餅廠製造，潮州仔聯乘，潮汕直送本港。至於今年月餅售價方面，他表示價錢和去年相同，並沒有加價。

### 魚子醬餡料矜貴4款口味

Royal Caviar Club 今年再度推出魚子醬月餅，再次與法式糕餅大師 Gael Majchrzak 一同研發，推出全新配搭的「魚子醬月餅系列」；系列中每個月餅搭配粒粒晶瑩飽滿的 Ossetra 魚子醬，使用多達6克的頂級魚子醬，巧手製出包括法國松露黑朱古力、馬達加斯加雲呢拿、北海道芝士蛋糕及意大利士多啤梨等4款口味。公司發言人表示，該公司的魚子醬月餅「是月餅，也是法式甜品」。

### 威靈頓牛柳月餅暫停一年

另外，順帶一提的是，近年由大學生 Phoebe 獨創的威靈頓牛柳月餅，由於 Phoebe 到法國深造廚藝，所以今年會暫停。而 Phoebe 去年共售出約9,000盒月餅，成績斐然。

### 傳統月餅商不忘創新

美心集團發言人對本報記者表示，美心月餅今年實體銷售點全港超過1,000個，目前月餅券的預購銷量符合預期，銷情理想。發言人強調，傳統月餅銷售擁有一定優勢，如當中的雙黃白蓮蓉月餅及雙黃蓮蓉月餅仍屬主要銷售類別。他續稱，傳統月餅都要與時並進，保持創新，今年美心月餅亦全新推出充滿東南亞情懷的美心流心椰子月餅，分別有流心椰子及流心斑蘭椰子兩款口味。另