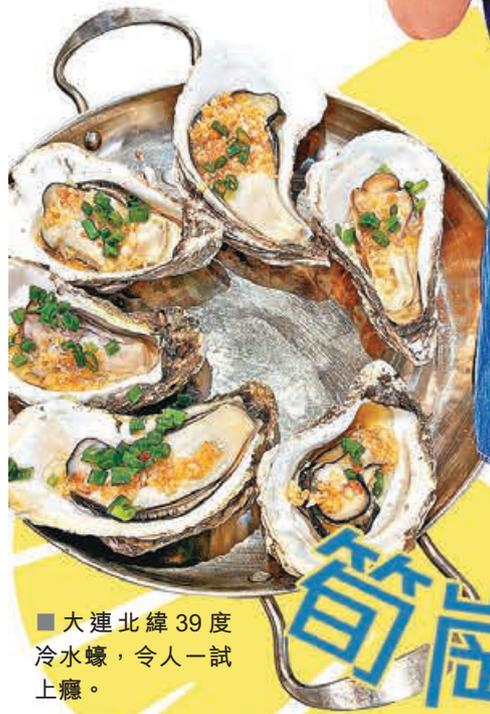


北上深圳超市掃貨已成趨勢，連鎖品牌盒馬鮮生筍崗店面積達4萬平方呎，非常闊落，貨品包羅萬有。本報盤點該店多款美食清單，包括時令菲律賓黑鑽菠蘿；烘焙區的招牌麻糬波波、貝果、榴槤千層蛋糕；至於必食推介絕對是即叫即蒸的「北緯39度蠔」，肉質厚實加上鮮甜肥美，令人垂涎三尺，難怪該店在閒日亦幾乎被港客攻陷！採、攝：龍獅



■大連北緯39度冷水蠔，令人一試上癮。

2016年，盒馬鮮生第一間店在上海正式開始營運，短短數年間分店已突破350家，覆蓋全國28個城市。該品牌是阿里巴巴集團的自營生鮮及日用品零售連鎖店，首創「店倉一體」模式，盒馬鮮生在大灣區城市如廣州、深圳、佛山等均有門店，並即將在中山「插旗」。受惠於港客北上消費風潮，深圳已有近30家門店，數量名列全國前三。

鮮果性價比高選擇多

超市內部區域分類清晰，設有熟食

■黑鑽菠蘿果香濃郁，即切即賣去貨勁快。



■牛肉炒飯僅售¥19.9，經濟又實惠。

區、海鮮區、烘焙區、水果區、用餐區等，其中海鮮區最熱鬧，水產可即撈即買即煮，根據重量支付十幾至幾十元不等的加工費，並可即場在用餐區嘆海鮮，勁有風味。本報記者日前走訪位於萬象食家B2層的盒馬鮮生，該店於去年12月29日開業，現時是繼盒馬皇庭廣場店外最多港客的門店。店家正門的水果區提供不同種類新鮮水果予客人選購，包括菲律賓黑鑽菠蘿、秘魯藍莓、突尼斯軟籽石榴等。記者觀察所見，甜度十足的菲律賓黑鑽菠蘿吸引最多人「埋嚟睇埋嚟揀」，500克僅售¥19.9，與香港價格相比性價比高，網民也激讚「味甜又多汁」，絕對是掃貨之選。

巨型大連蠔日賣千隻

至於店家人氣最勁的熟食區及海鮮區，以產地來自大連的「北緯39度蠔」最受歡迎，手掌咁大的蠔王半打僅售¥39.9，再加¥9.9加工費，即開即蒸變身蒜蓉蒸蠔，濃濃蒜香加蠔鮮味，實在大滿足。據稱每逢周末及周日也去貨勁快，日賣近2,000隻亦屬等閒事。現場亦有不同新鮮水產如梭子蟹、羅氏蝦等任君選擇。值得一提，熟食區供應串燒、炸雞、燒乳鴿及香酥鴨等，並有即叫即煎牛扒。

港客鍾情菲律賓菠蘿

現場所見，不少港客專程攜同旅行篋前來入貨，水果區以黑鑽菠蘿較受歡迎，全因甜度比例適中。至於生蠔，據知是大連北緯39度蠔，當地水溫較低及水清，所以鮮味十足，蠔較大隻及肥美。另一方面，港客盧小姐與友人一行三人到盒馬，主要掃菠蘿、榴槤蛋糕等，她說：「我哋會買肉類，另外朋友食過菠蘿都話甜，好多產品都抵食！」

州  
蘇  
盒馬鮮生



■盒馬鮮生取自「河馬先生」的諧音，集團標誌是一隻可愛的河馬。

■烘焙區的雞蛋糕及貝果皆是搶手貨。



烘焙區平買「包包」

盒馬的烘焙區亦人山人海，大量港客除了密密掃雞蛋糕及招牌麻糬，還有近期主打的貝果（bagel）。近日熱賣的全麥黃油核桃貝果一盒有四件賣¥19.9，大家進食前可先用氣炸鍋或微波爐加熱，不少網民讚打開盒已聞到濃濃的小麥及堅果香味，麵包微韌有嚼勁，底部香脆，亦吃到核桃粒，絕對真材實料，每一啖也充滿核桃香味，可算是盒馬烘焙的最強「包包」。至於早已是港客至愛，一盒12個裝的麻糬，性價比亦超高，而且一點也不甜膩，剛出爐時脆口，放一段時間即變得彈牙又有嚼勁。另一佳品貓山王榴槤千層蛋糕，獲內地網友讚榴槤果肉多，各位榴槤控北上盒馬一定要試。

蠔  
情掃水果



貓山王榴槤千層蛋糕  
¥49.9



■不少港客結伴到盒馬朝聖。



■盒馬推出的自家果汁種類繁多，令人眼花繚亂。