



■太興盆菜到會由5席起。



■太興的極品鮑參花膠至尊盆菜。

部分盆菜供應商 中秋盆菜銷售簡介

供應商	盆菜款式	分量	售價
喜臨門	傳統圍村盆菜	(12人用)	1,400元
水記盆菜	山珍海味盆菜	(8-10人)	1,588元
丹尼廚房	至尊鮑魚盆菜	(6-8位用)	1,588元
凝香居	盤滿鉢滿佳節盆菜	(10人用)	1,888元
洪運盆菜	鎮店鮑魚盆菜皇	(8-11位用)	1,988元
太興	極品鮑參花膠至尊盆菜	(8-10位用)	2,130元

註：以上資料以各大供應商最新公布為準。

經濟未全復甦 供應商不敢加價

太興今年亦繼續推出盆菜到會。由最少5席至200席不等。太興分店發言人介紹，凡惠顧盆菜5席或以上，可借用枱、櫈、一次性餐具（耐熱碗、筷子和湯羹）全套、爐具、支裝石油氣、膠枱布、不銹鋼大湯殼、長筷子等。惠顧5至11席需另收1,000元運費。另外，最少10個工作天前致電預訂。

到會訂單暫與去年持平

他續稱，今年太興盆菜到會訂單暫時與去年持平，盆菜款式包括極品鮑參花膠至尊盆菜（8-10位用）、極品鮑魚開心大盆菜《榮獲最具風味盆菜獎》（12位用）、足料歡樂大盆菜（12位用）和風味圍村盆菜（12位用）。售價由1,630元至2,130元不等，並沒有加價。

已有30多年歷史的洪運盆菜是漁農餐飲萬人盆菜指定供應商，發言人表示，該公司的盆菜有大盆，中盆，小盆。當中鎮店花膠鮑魚盆菜（小盆）專攻迷你家庭，亦是該店人氣最高的盆菜。另外，必食招牌圍頭炆豬肉盆菜，味道濃郁，以食材新鮮製作為主打。他續稱，今年農曆新年龍年新春盆菜宴反應不俗，上百人到千人的圍村盆菜宴訂單理想。雖然今年本港經濟未完全復甦，但中秋佳節，傳統盆菜宴預訂反應與往年相若。至於食材價格上升，但仍維持薄利多銷策略，未有加價。

銷售反應較去年差少少

水記盆菜專門店負責人表示，今年中秋盆菜銷售較去年差了少少，估計應該都唔會有增長，而水記盆菜售價亦沒有加價，和去年相同。

他續稱，公司推出的山珍海味盆菜材料包括古法熬製慢煮4頭古品鮑魚、蠔皇紅炆海刺參、鮑汁燴養顏花膠筒、香煎新鮮大海虎蝦、紅燒鮑汁玉掌、日本谷宗原粒瑤柱、蠔皇炆韓國花菇、慢炆西班牙黑豚冬坡豬腩肉或古法炆豬手等等，都是由大廚精心炮製足料入味的盆菜。對於顧客可加入新鮮波士頓龍蝦和澳洲龍蝦，如加新鮮波士頓龍蝦228元一隻、加新鮮澳洲龍蝦298元一隻。負責人則指，選擇龍蝦

明日就是一年一度的中秋節，除了月餅外，中秋盆菜亦是零售必爭的節日食品市場。不過，綜合盆菜供應商回應，今年中秋盆菜銷售大多預計零增長，由於經濟未完全復甦，盆菜供應商今年都不敢加價。

圖一文：康志強

中秋盆菜 守穩市場



■水記盆菜專門店的盆菜可加龍蝦。

其實各類人士也有，並沒有特定哪類客人。

今年年初圍農曆新年圍村盆菜宴很墟，中秋節盆菜卻反而有所不及，對此，他認為，北上消費及經濟未完全復甦確實有影響。

面對今年市道未如預期，坊間盆菜商運費、1盆都送、變相減價等成為指定動作，水記盆菜專門店負責人則指，「我哋盆菜一向免運費1盆都送嘅，只要我哋保持一向嘅水準，咁舊客都會一直幫襯，同埋都會介紹畀身邊朋友。」

以手工鮑魚燒賣王馳名的屯門凝香居負責人表示，今年中秋盆菜初步銷售反應不俗，該店的盤滿鉢滿佳節盆菜的訂單理想，現時臨近中秋節，已陸續見到客人柯打外賣即時享用，而光顧的都是一批熟客。

喜臨門盆菜負責人胡先生表示，該公司近年盆菜價格維持1,400元一盆（12人），今年中秋盆菜生意應該會較去年減少，尚幸傳統盆菜宴就正常，目前大

型盆菜宴都已經預訂好多，全部舊客戶都已一早預約，小型幾十圍的盆菜宴就近兩個月都開始有預約，情況就同以往一樣，沒十分大變化。

胡先生續稱，「我相信喜臨門嘅盆菜有好質量，宜家嘅價錢嚟市場亦很有競爭力，過往嘅客人對我哋都有信心，所以影響就不大。但一般散客因為可能都離港消費，所以都真係少咗！」



■喜臨門傳統圍村盆菜宴。

健康飯盒及超市即食餸菜包供應商丹尼廚房亦有推出中秋盆菜，供應日期由9月6日至9月22日止，顧客需於取貨日期提前4天預訂。發言人表示，除了即食餸菜包外，公司亦有限時供應時令食品，如今年的中秋盆菜，顧客若親自到葵涌工場自取可享減價150元優惠。至於盆菜款式包括至尊鮑魚盆菜，傳統富貴盆菜和極上素盆菜外，還有四季合家歡盛（急凍迷你盆菜），每盆僅售398元。

盆菜商無懼外行競爭

對於今年市場多了茶餐廳、點心店以至飯盒供應商加入競爭，水記盆菜專門店負責人表示，「客路唔同嘅，我哋主要係做節日生意，過時過節一家人多數都係會食盆菜，而我哋又有品質保證，基本上都唔怕嘅！」

飯盒商推急凍迷你盆菜



■盆菜解凍後徹底加熱即可享用。