

《香港仔》轉型新媒體 主打大灣區「食玩買」

《香港仔》自2018年4月創刊以來，立足服務市民大眾的定位，精心耕耘涉港新聞、評論和服務資訊，受到社會各界的好評。因應傳媒市場變革發展及讀者閱讀習慣變化，為更好地服務讀者，《香港仔》從2026年10月26日起全面轉型新媒體線上運營，並於10月30日(今日)出版最後一期紙質報章。

從免費報章轉型新媒體，服務讀

者的初心始終如一。《香港仔》已於文匯網建立線上頻道(網址: <https://www.wenweipo.com/lionrockdaily>)，設置「怪妹CityWalk」「玩樂好去處」「為食大搜查」「消費好物」「健康快活誌」等欄目，同時強化現有的Fb(賬號：香港仔報 Lionrockdaily)、小紅書(賬號：香港仔 Lionrockdaily)、Ig(賬號：lionrockdaily)等社交媒體賬號運營，形成新媒體傳播矩陣，為讀者提供更

豐富多彩的資訊。

《香港仔》此次全面轉向新媒體線上運營，將依託網絡及社交媒體，以大灣區旅遊、粵港澳跨境人群為核心受眾，聚焦吃喝玩樂、文旅出行、消費購物、康養醫療等生活服務資訊，通過視頻、圖文等內容形式，打造以大灣區「食玩買」攻略為主要內容的新媒體平台。

敬請廣大讀者朋友繼續對《香港仔》予以關注與支持。



《香港仔》網頁



Facebook



Instagram



小紅書

香港仔

LION ROCK DAILY
2026年10月30日 星期五
www.lionrockdaily.com

佳餚巡禮碟碟香 名酒競投好好玩

機械人製薄餅吸引打卡 咖啡園集結超人氣品牌

「香港美酒佳餚巡禮」今年特別設立「尊尚名酒區」，匯聚多個傳奇酒庄的珍藏名酒，包括拉菲、木桐等經典年份佳釀。首次參展的香港優質葡萄酒交易所，展出全場年份最久遠的1893年拉菲。這件百年拍賣級名酒，將於11月1日晚在會場公開競投，起拍價為68萬元。

香港優質葡萄酒交易所行政總裁朱漢洲表示，當前本港市場氣氛持續向好，加上活動適逢萬聖節佳節且鄰近蘭桂坊，極具聚客效應。他表示，公司是次參展不設硬性銷售目標，除把握商機外，也希望透過巡禮普及陳年葡萄酒知識，讓公眾了解妥善儲存老酒的重要性。

26星級酒店獻招牌菜式

「美國運通名饌薈」精選多間榮獲米芝蓮星級及黑珍珠鑽級榮譽的頂尖餐廳，26間星級酒店亦傾力獻上自家招牌菜式。

其中，富臨飯店為慶祝成立五十周年及合作麵包店創立百年，首次推出「鮑魚漢堡」，將粵式鮑魚汁、牛肝菌醬等融入西式漢堡；漢堡配啤酒享用，別具風味。富臨飯店行政總廚黃

隆滔引用「資源有限，創意無限」，提到本屆備貨鮑魚較去年倍增，目標售出數千個。他稱開幕首日反應踴躍，對這次盛事活動的營業前景充滿信心。

此外，展場特別導入科技元素，由智能機械人現場製作薄餅及調製雞尾酒，吸引大批入場人士打卡。位於添馬公園的「咖啡園」，亦集結多家超人氣咖啡品牌。

現場除供品賞美食佳釀外，還設幸運大抽獎，頭獎為波爾多酒庄之旅，包括來回機票及住宿；另有品酒導賞活動供市民報名參加。

參加者更可憑大會派發的專屬優惠卡，於11月30日前享用全港逾250項餐飲消費折扣。而旅發局亦緊接於11月展開「香港美食月」，聯合全港逾400間餐廳及酒吧推出限定菜式與專屬優惠，並規劃五大主題體驗，引導大眾深入各區尋味，將盛事熱度由海濱延伸至全港十八區。



■機械人正製作薄餅。

■會場有多款特色美食。

部分特色美食或飲品

- BOB 脆辣手撕雞
- 50年陳皮普洱雞蛋仔
- Ex M Sauce Shiraz 紅酒乾炒牛河
- Mr. Black 濃縮咖啡馬天尼
- 三文魚鬆牛角包
- Monoprix 鴨肝醬迷你三文治
- XO醬一口蘿蔔糕
- 「酸甜」澳洲M5和牛西冷
- 伊比利亞黑毛豬火腿包
- 下龍灣爆炒魷魚羹

資料來源：香港美酒佳餚巡禮網頁



■有展商展示多款國酒。

深圳灣通關 今明兩晚延長兩小時

本周末港九多區都有活動，政府昨日公布，深宵時段的特別通關及相應公共交通服務安排，其中為分流皇崗口岸及周邊道路的交通壓力，已與深圳市相關部門達成共識，深圳灣口岸的旅客和客車清關服務，會於30日及31日一連兩晚(周五及周六晚)，由原來午夜12時關閉，延長兩小時至翌日凌晨2時，而使用深圳灣口岸的多條跨境巴士(北

行方向)亦會相應延長服務時間，而專營巴士也會於上述凌晨時段，營運NB2號和NB3號兩條特別通宵巴士路線，分別提供往返深圳灣口岸與元朗/天水圍及屯門的服務。

另外，運輸署與公共運輸服務營辦商會以「公共交通優先」為原則，預留足夠車輛和人手，加密班次，提升運力，並加開部分特別服務，精準疏導。



■活動在中環海濱舉行。

■有入場女士打扮配合萬聖節。



今日天氣 天晴乾燥 25-30℃ 濕度 50-85%

爆料專線：(852)6066 8769 每人限取一份