內地客放緩 市民消費意慾減
憂佔中 月餅恐滯銷

中秋還有一個多月，各大月餅商已急不及待，推出各款月餅廣告搶攻市場，甚至已有現貨應市。月餅商坦言，內地來港旅客人數升幅近期放緩與消費減少，加上本港今年社會氣氛相對緊張，有團體聲言「佔中」，應節食品的消費意慾可能受影響，擔心今年月餅市道被拖累，預料生意額增幅可能低於10%，升勢未必能如往年。而受原材料加價影響，本港各大月餅品牌今年平均加價約5%。

大公報記者 楊致珩

中秋佳節，共聚天倫，月餅是必不可少的應節佳品，月餅大戰一觸即發。老字號「大同老餅家」早在端午節後，餅店就開始月餅各項工序的製作，大同餅家董事謝禎原表示，少量月餅會出口至歐美等地，而到農曆7月中，則開始大量生產及售賣。今年受到來自內地的食材漲價的影響，月餅漲價4%至5%。

社會氣氛緊張礙消費

謝禎原續說：「中秋是開心的節日，市民一般都捨得花錢，所以銷量年年都一定會上升，但今年就不敢這麼說。」他解釋稱，今年本港社會針對政改等議題的討論不少，更有團體曾聲言8月就會「佔中」，社會氣氛及人心都較以往緊張，料會影響到市民對像月餅這類消閒食品的消費信心，「以往每年銷售額都會有10%至15%增長，但如果在今年8月的銷售高峰期，出現『佔中』，增幅就肯定不會像以往那麼多」。

謝禎原又提到，由於內地食品安全問題時有出現，故近年一直有不少內地遊客趁來港時，親到店面購買麵包糕餅，中秋時便買月餅，「大同」過往更遇過不少「豪客」，例如前年有一位來自東莞、從事加油站生意的顧客，一次過購買80盒月餅，並自己親自開車到元朗大同老店取貨，直接運回東莞，但自去年起，這類客人就幾乎沒有出現，大部分來自內地的旅客都只是購買數盒月餅。

另一老字號「香港榮華餅家」，亦對今年的月餅市道持審慎樂觀態度。榮華傳訊主任梁雪儀說，雖然「香港榮華」在內地亦有門市發售月餅，但一直都有不少內地自由行旅客親自到香港門市購買月餅應節，惟最近旅客人數及消費均有所減少，預期今年的月餅生意額，或不及過往可錄得10%增長，預期今年的升幅爲單位數。價錢方面，今年「香港榮華」各式月餅都沒有加價。

蓮蓉月餅平均加5%

蓮香老餅家公關部發言人林壯大就指，今年蓮蓉類月餅加幅平均爲5%，五仁類則爲8%至10%，兩者加幅均比過往高。他又說，雖然受內地反貪的影響，內地旅客購買力或會減少，但公司客源相對穩定，大部分是本地老顧客，「食咗幾十年月餅」，而且今年月餅售價加幅高過往年，故預料月餅營業額今年增幅，有可能高過往年每年2%至3%的增長率，預期可達5%。

▲謝禎原表示，以往中秋期間每年銷售額都會有10%至15%增長，但擔心若在8月出現「佔中」，會影響市民的消費意欲，預料生意額升勢未必能如往年 本報記者何嘉駿攝

▲受食材加價影響，多家生產月餅的老餅家及連鎖餅店，今年月餅售價「應聲而起」 本報記者何嘉駿攝

各品牌月餅部分價錢

品牌	品種	去年價格（元）	今年價格（元）	加幅（%）
榮華	雙黃蓮蓉月餅	318	318	–
榮華	雙黃白蓮蓉月餅	328	328	–
美心	雙黃白蓮蓉月餅	319	336	5.3
美心	冰皮七星伴明月	266	282	6.0
奇華	雙黃金黃蓮蓉月	248	258	4.0
奇華	雙黃純白蓮蓉月	248	258	4.0
鴻星	雙黃白蓮蓉月餅	302	318	5.3
鴻星	雙黃蓮蓉月餅	292	308	5.5
大同	五仁金腿月	388	398	2.6
大同	雙黃白蓮蓉月	338	338	–
蓮香	雙黃蓮蓉月餅	192	202	5.2
蓮香	雙黃白蓮蓉月餅	198	208	5.1
蓮香	五仁鹹肉月餅	186	212	14.0
大班	冰皮尊貴官燕月餅	435	450	3.4
大班	冰皮迷你經典綠豆蓉月餅	228	245	7.5

註：上述均為原價

資料來源：各品牌月餅商

◀▲蓮香老餅家公關部發言人表示，今年欖仁加價壓力大，五仁類月餅每盒平均加價20元，加幅約爲8%至10% 本報記者林少權攝

加風不止 價格飆升

【大公報訊】**記者楊致珩報道：**加風不止，受食材加價影響，多家生產月餅的老餅家及連鎖餅店，今年月餅售價「應聲而起」，普遍加幅爲5%。當中，多家餅家均提到，受欖仁價格飆升的影響，五仁類月餅加幅較蓮蓉類更高一些，最多加價10%。

鴻星、奇華、大班、美心的發言人均表示，受部分月餅原材料加幅較高影響，旗下的月餅價格均有稍微調整。鴻星發言人指，今年價格調整幅度爲4%至6%，大班則指約爲5%。

大同餅家董事謝禎原表示，製作五仁月餅所用原材料中，杏仁、核桃、瓜子仁的加幅均不大，惟購自廣東清遠的欖仁，由於產量少，亦受到「炒風」影響，近年價格連年飆升，2012年來貨價40萬元一噸，去年已漲價至60萬元，今年更接近百萬元大關，增幅超過60%。不過他說，雖然加價壓力不小，但因爲做街坊生意，所以都不敢加太多，故餅店今年五仁類的月餅加幅約爲5%。

蓮蓉類月餅方面，謝禎原說，種植蓮子對自然環境有一定要求，雖然需求不少，但產量不多，每年都有約15%的增幅，今年需約4萬元一噸，而鹹蛋等材料，由於產地較多，加幅一般不大，故今年的雙黃蓮蓉月等蓮蓉類月餅約加價4%。

五仁月每盒平均加20元

蓮香老餅家公關部發言人林壯大亦說，今年欖仁加價壓力大，五仁類月餅每盒平均加價20元，加幅約爲8%至10%。去年售價均爲186元的五仁鹹肉及五仁甜肉月餅，今年平均加價26元，每盒售212元，加幅超過10%。蓮蓉類原材料中，加幅最大的是蓮子，超過10%，其餘材料加幅均不算大，故蓮蓉類月餅加幅較小，每盒平均加價10元，如雙黃蓮蓉月餅及雙黃白蓮蓉月餅就分別從192元及198元加價至202元及208元，加幅均約爲5%。

林壯大又提到，近年內地通脹與人工上升明顯，最近五年，來自內地的食材升幅均可達5%至10%，部分食材更會一年加兩次價，每次2%至3%，但5年前每年的加幅均少於3%。

榮華傳訊主任梁雪儀表示，雖然包括欖仁在內的所有原材料，都有一定加幅，但今年榮華所有月餅均沒有加價，如港人常用來送禮的雙黃蓮蓉月餅及雙黃白蓮蓉月餅，分別維持去年的318元及328元。

◀餅家負責人表示，時下年輕人講求「快學快用」，請新人入行學「整餅」很困難 本報記者何嘉駿攝

年輕人唔願「整餅」或失傳

【大公報訊】**記者楊致珩報道：**手製月餅近年買少見少，有堅持以人手製作月餅的餅家表示，雖然懂包餅技術的師傅人工不低，但時下年輕人講求「快學快用」，請新人入行學「整餅」很困難，擔心製作月餅的傳統技藝會失傳，直言「若日後請唔到人，都要想辦法搵機器代替」。

手製月餅不易學

本港現時堅持以人手製月餅的餅家屈指可數，大同老餅家是其中之一。大同老餅家第二代掌舵人謝禎原說，月餅製作過程甚複雜，不少餅家已將其完全機械化。他以包餅爲例，「一定要夠快，最快可以6秒，但最多8秒內一定要包完，否則整多幾下就唔用得了」，但此項手藝並不易學，需要一定時間浸淫，店內的師傅都已經是六、七十歲的老人家。

記者問及何不提高人工吸引新人入行，謝禎原笑言：「而家人工都已經唔低，中秋期間，略爲識做餅，都有500蚊一日，但而家啲後生仔講求即學即用，要佢哋學咁多年先出成果，好多人都唔願意」。他稱請人非「重金禮聘」即可，更擔憂地說：「若日後請唔到人，都要想辦法搵機器代替」。

另一老字號蓮香老餅家公關部發言人林壯大就指，以包餅爲例，「用人手做會相對薄啲，但用機器做就會明顯穩定好多」，加上懂該項手藝的人已經越來越少，所以公司現時已經轉以機器來完成製作月餅的大部分工序，坦言「用人手做，或者最大優勢就只剩低『夠人情味』了」。

馬卡龍高糖致肥於無形

【大公報訊】**記者張婕舒報道：**法式甜點「馬卡龍」近年漸成「情調下午茶」的代名詞，但其實是隱藏的致肥元兇。食物安全中心分析35種非預先包裝食品，發現馬卡龍、淨牛油蛋糕、海綿蛋糕含糖量最高，當中馬卡龍平均每100克含39克糖，約等於7.8粒方糖。也就是說，一頓下午茶吃兩枚馬卡龍，便相當於6粒方糖「落肚」，每日進食大約4個已超標。食安中心建議市民少吃含大量糖的馬卡龍、淨牛油蛋糕及冰類飲品。

每日進食約4個已超標

食物環境衛生署食物安全中心昨日公布本港35種非預先包裝食物的含糖量研究結果，發現近年頗受歡迎的馬卡龍成爲「最甜冠軍」，8個樣本平均每100克含39克糖，相當於7.8粒方糖，其中含糖量最高的樣本平均每100含51克糖，相當於10.2粒方糖。也就是說，一頓下午茶吃下兩枚小小的馬卡龍，以每個30克計，便變相吞下6粒方糖。世界衛生組織建議，游離糖每日攝入量應少於50g，即吃4.75個馬卡龍就已經超標。

淨牛油蛋糕含糖量亦頗爲驚人，平均每100克含24克糖，即約4.8粒方糖；其次爲海綿蛋糕，每100克含20克糖，椰撻、朱古力心太軟蛋糕、鬆餅，平均每100克含糖量均爲19克。此外，梳夫厘、曲奇、瑞士卷的含糖量均超過每100克含糖15克的標準。在11種不含酒精飲品中，紅豆冰、菠蘿冰、熱柚子茶每100克的平均含糖量均超過7.5克，且皆高於2009年的同類調查。

研究還發現，9種「少甜」飲品的含糖量較普通配方平均低24%，而焦糖燉蛋、芝麻湯丸，如果落單時要「少甜」，含糖量亦較普通配方分別低8.3%及19%。

食安中心發言人指出，市民應保持飲食均衡及多元化，減少進食添加大量糖的食物，比如冰類飲品、馬卡龍及淨牛油蛋糕，並盡量挑選「少甜」食物，要求食肆將糖漿、糖與食物分開提供。食物業界則應參考「降低食物中糖和脂肪含量的業界指引」，進一步減低食品的含糖量，並提供少甜配方的甜品及烘焙食品供消費者選擇。

◀「馬卡龍」近年漸成「情調下午茶」的代名詞，但其實是隱藏的致肥元兇

◀詠藜園、理大合作推出四款月餅，做慈善義賣 實習記者呂昕嶼攝

詠藜園理大推健康月餅

【大公報訊】**實習記者呂昕嶼報道：**中秋將至，詠藜園與香港理工大學合作推出的健康月餅，今年繼續將月餅銷售後收益作慈善用途，計劃將八成利潤撥予榕光社、失明人士互聯會等團體。

詠藜園去年月餅銷售量錄得雙位數增長，月餅營業額達130萬元。詠藜園總經理王頌霖昨日稱，廠方今年可日產12萬至20萬個月餅。今年計劃將月餅扣除材料費後的營業額，八成利潤撥予榕光社、失明人士互聯會及香港理工大學應用生物及化學科技學系作慈善及教研用途，餘下兩成則撥入「詠藜園陳鳳英慈善基金」。

理大應用生物及化學科技學系助理教授黃文健稱，食品科技研究中心與詠藜園自2011年起合作是項校企活動，爲中心的學生提供暑期實習機會，參與整個月餅製作和銷售過程。

★浙江辦事處 杭州市鳳起路139號天安2幢24樓 TEL:(571)87151210 FAX:(571)87151209★江蘇辦事處 南京市廣州路188號蘇寧環球大厦21F TEL:(25)83243653 FAX:(25)83248656★湖北辦事處 武漢市武昌區中北路227號愛尚東亭1號楼2單元2803室TEL:(27)85761656 FAX:(27)85560732★中國證券採訪部 深圳市南山區東濱路6號 TEL:(755)26074162 FAX:(755)26419058★河南辦事處 鄭州市鄭東新區CBD商務內環路2號中油新澳大厦901室TEL:(371)65585233 FAX:(371)65585427★青海辦事處 青海省西寧市七一路493號162室 TEL:(971)6335709 FAX:(971)6335709
★四川辦事處 四川省成都市八寶街88號國信廣場1106室 TEL:(28)85557928 FAX:(28)85557928★陝西辦事處 西安市新城大院陝西省人民政府辦公廳大楼508室TEL:(29)87294832 FAX(29)87294162★山西辦事處 山西省太原市長風街林臣長風西街16號嘉國城MOMA c號楼1單元1001 TEL:(351)6101 188 FAX:(351)6101 188★海南辦事處 海口市玉沙路5號酒貿中心21楼A座 TEL:(898)66735188 FAX:(898)66735388★駐紐約記者 200East 72nd Street ,6G, New York, NY10032, U.S.A. TEL:(+1)718-353-3656 E-mail:hiuman.tkp@gmail.com★駐倫敦記者 12 York Road, New Southgate, London N11 2TG U.K. TEL:181-888-2226 FAX:181-889-3668
★西南辦事處 渝中區學田灣正街東方花苑B座1901室TEL:(23)63628921 FAX:(23)63628921★江西辦事處 南昌市北京東路南洋花園A4-5 TEL:(791)8308129 FAX:(791)8308329★湖南辦事處 長沙市芙蓉區晚報大道時速風標大厦1311室TEL:(731)82193515 FAX:(731)82193525★廣西辦事處 廣西南寧市青秀區東葛路82號永凱現代城三單元22楼2201室 TEL:(771)5802 399 FAX:(771)5802399★新疆辦事處 烏魯木齊市中山路477號自治區人民政府綜合辦公楼303室 TEL:(991)2803001 FAX:(991)2803003★澳門聯絡處 澳門水坑尾街321號泉雅閣3楼A座TEL:(853)28354510 FAX:(853)28354509