

# 講健康 比服務 鬥名氣 搶商機

## 花膠榴槤新口味 今個中秋不老餅

中秋節快要來臨，近年市面上推出不少新口味月餅供市民選擇。大公報記者林少權攝



慶中秋，吃月餅！另類新派月餅異軍突起，有海味店加入月餅市場，推出特色的花膠口味月餅，亦有商家以黑刺榴槤作為月餅的賣點，迎合「重口味」食客需要。每年備受追捧的半島酒店嘉麟樓月餅，網上早已掀起搶購熱潮，亦有明星名人創立飲食品牌搶佔商機，推出月餅禮盒，有網民笑言價格非常進取，貴過六星級酒店月餅。

有業界人士表示，今年月餅原材料來貨價升約一成，部分連鎖餅店售價輕微上升3%至4%。

大公報記者 易曉彤、賴振雄

中秋將至，不少酒店食肆餅店已推出林林總總的月餅，包括各類傳統的蛋黃白蓮蓉月餅、冰皮月餅和新式的創意口味月餅等。大公報記者過去一周觀察，市面上一盒四件裝的雙黃白蓮蓉，售價由200元至350元不等，傳統的七星伴月禮盒，售價介乎490元至800元。不少商家推出「早鳥優惠」，標榜早買有折扣，或提供信用卡簽賬折扣優惠，由四六折至八折不等。

### 推「港付款、內地送」吸客

港人飲食愈來愈追求營養和健康，安記海味今年首次加入月餅戰團，推出月餅禮盒，一盒六個，三款口味，包括金沙奶黃花膠、黑芝麻核桃和陳皮豆沙。安記海味董事總經理潘權輝接受《大公報》訪問表示，不少顧客期望中秋海味禮籃加入月餅，因此今年構思推出符合自身產品類別的月餅，加入花膠是想用較健康的食材製作月餅，給顧客更多另類選擇。

月餅常用於送禮，不少內地旅客專程來港買月餅。潘權輝說，首次推出「香港付款，內地送貨服務」，三款口味的月餅均不含蛋黃，方便市民或遊客攜帶過關，此前在會展的美食博覽推出月餅禮券，方便旅客在內地的銷售點取貨，現時銷量已達來貨量的一半，當中購買禮券的內地遊客佔約兩成。他透露正嘗試研製鮑魚月餅，但鮑魚焗熟後會變硬，需解決有關問題，才會推出市場。

有品牌標榜以馬來西亞的頂級黑刺榴槤、貓山王榴槤做餡料，每盒冰皮月餅包括兩款口味，各三個，售價為268元。大公報記者以顧客身份查詢，店員說貓山王味道較複雜和濃郁，甜中帶甘，而黑刺榴槤產量低，非常名貴，香味最濃。

奶黃月餅近年大受追捧，半島酒店嘉麟樓的奶黃月餅，每年臨近中秋便掀起搶購潮。大公報記者搜尋多個社交媒體平台專頁，發現有不少非官方賬號聲稱可代購或預訂，價格甚至較官方網頁的售價便宜近100元。

### 建議顧客只循官方渠道購買

警方過去曾發現，騙徒以低價兜售嘉麟樓月餅行騙，多次呼籲市民小心。半島酒店回覆《大公報》查詢表示，建議顧客只循官方銷售點購買半島月餅。

月餅市場競爭激烈，有商家利用「明星效應」，期望殺出重圍。男團MIRROR成員盧瀚霆（Anson Lo）成立全新飲食品牌「LOVERAL」，推出中秋月餅禮盒，造型精緻。不過，有網友認為，Anson Lo月餅定價非常進取，預購亦未見有折扣，八件裝雜錦月餅/粉紅奶黃月餅禮盒定價高達659元，雖然附送專屬限定的餐具套裝一套，但對比六星級酒店價錢更高。

### 業界：來貨升一成但不敢加價

香港餐務管理協會主席楊位醒表示，月餅原材料今年來貨價升約一成，但普遍餅家不加價，只有一些連鎖餅店的零售價微升3%至4%，「中式酒樓賣月餅，並非主要收入來源，所以就算(原材料)來貨價升，也寧願賺少一些，不敢加價；連鎖餅店情況不同，月餅銷情直接影響全年業績潤利，但加價只是少於5%，非常輕微。」

雖然近年有不少新口味月餅推出，但有舊式餅店仍然堅持傳統口味。大公報記者林少權攝



▲有男團成員成立全新品牌，推出中秋月餅禮盒，希望用「明星效應」吸客。

▲有店舖推出黑刺榴槤和貓山王榴槤月餅吸客。網上圖片

▲造餅的傳統精髓要保留，但技術卻可創新。貴嶼仔就引入冷凍技術與氣炸鍋來造出潮式月餅。大公報記者林少權攝



### 健康食月餅

- 1個雙黃蓮蓉月餅的熱量等於3碗白飯
- 每個雙黃蓮蓉月餅(約190克)含有高達約890千卡的熱量
- 每次進食不多於1/8個雙黃蓮蓉月餅
- 每個雙黃蓮蓉月餅(約190克)含有約55克脂肪，即來自脂肪的熱量佔總熱量的56%
- 冰皮月餅的脂肪含量雖普遍稍低，但仍佔總熱量的39%
- 每個雙黃蓮蓉月餅的糖分含量高達約55克
- 吃月餅不宜配汽水和果汁等高糖飲品，建議選擇清水或清茶

資料來源：衛生防護中心

## 冷凍技術「炸出」傳統味道

### 潮式月餅

每逢佳節，自然格外想念記憶中的家鄉味道，香港的潮州人眾多，在九龍城城南道，「貴嶼仔潮式餅糖糕飽專門店」歷經大半世紀，屹立至今，保留造餅的傳統精髓，創新地運用冷凍技術與氣炸鍋的獨特功能，造出潮式月餅的經典味道。

### 餅師：造餅猶如打遊戲機

貴嶼仔至今已75年歷史，現時由第二代傳人楊子儀打理，「我覺得造餅是很開心的事，會令我產生多巴胺。」楊子儀自小跟着做餅師傅學師，他形容造餅猶如「打(遊戲)機」，人長大了，仍會一直玩下去，整餅亦如是。

潮式月餅多樣，以百合芋泥餅、百合綠豆餅最經典和最受歡迎，用芋頭製成芋泥甜餡，外形與濕泥狀態相近，再以水油酥皮包裹烤炸而成。

現時的烘焙設備先進，喜歡創新

的楊子儀花了近兩年，使用秘製工藝，運用冷凍技術與氣炸鍋，既保留月餅傳統風味，亦節省生產成本，「以前製作一個傳統月餅，要花很多人力物力，做20個餅，可能只有8個及格。使用這種創新造法後，每個餅可保持到最佳狀態。」

貴嶼仔有出售常溫版和氣炸版的百合芋泥餅和百合綠豆餅，氣炸版的冷藏後毋須解凍，直接放入氣炸鍋內氣炸便能食用，酥皮層層分明，內餡保持濕潤，順滑香甜。為迎合更多不同食客的口味，楊子儀嘗試在傳統的潮式月餅加入蛋黃，今年推出氣炸版的中甜百合雙黃芋泥餅。

因應原材料成本增加3%至5%，今年月餅售價增加3%至5%。

大公報記者 易曉彤



掃一掃 有片睇

## 蛋黃月餅禁攜帶郵寄內地

### 話你知

香港製造的月餅，一向是品質保證，深受內地遊客歡迎。社會復甦後，訪港旅客增加，不少人來港旅遊也會購買月餅手信帶回內地。社交媒體「小紅書」有很多分享介紹，包括：「如何挑選高質感香港月餅」或「香港人氣必買中秋月餅」等攻略帖文，但購買前必須留意，內地海關有規定，含蛋和肉餡的月餅禁止攜帶入境內地。

按照《中華人民共和國禁止攜帶、郵寄進境的動植物及其產品名錄》規定，含有蛋、肉成分的月餅是禁止攜帶、郵寄進境。海關需要依法對該類違規郵寄入境物品做出退運或

者銷毀處理。

可以入境的種類包括：五仁月餅、蓮蓉月餅、豆沙月餅、椰蓉月餅、流心月餅、巧克力月餅、可可月餅、粗糧月餅、雜糧月餅；不可入境的種類則包括：鮮肉月餅、肉鬆月餅、雲腿月餅、蛋黃月餅(港澳台地區除外)、海鮮月餅、叉燒月餅。

香港餐飲聯業協會會長黃家和表示，由於含蛋黃餡的月餅不能攜帶或郵寄進入內地，內地旅客一般購買沒蛋黃的月餅，或購買月餅券，在內地分銷店取貨，內地客只佔本港的月餅銷量少於一成。

大公報記者易曉彤、賴振雄

## 迷你裝月餅漸成主流

### 追求健康

月餅種類五花八門，賣至成行成市，不過餐飲業界預期，股市樓市不旺，商務客減少訂購送禮，市民追求健康減少吃月餅，異軍突起的另類新派月餅，仍然只佔市場少數，估計整體銷量，較往年下跌一成至一成半。

香港餐務管理協會主席楊位醒坦言，疫後經濟尚未真正復甦，商務客減少訂購月餅送給

客人，相關訂單減少三成，加上市民一般購買連鎖餅店的月餅，所以大部分中式酒樓今年也減少訂貨。

### 傳統月餅銷情逐年下跌

香港餐飲聯業協會會長黃家和分析，傳統月餅銷量逐年下跌，冰皮月餅推出多年，不少人香港人已經「食到厭(吃到膩)」，新派月

餅始終只佔市場少數，加上經濟尚未恢復至疫情前，預期整體銷量按年下跌一成至一成半。

另外，從月餅的包裝，也可以看到市民口味的轉變。黃家和指出，以往傳統月餅，以一盒四個包裝為主流，現時迷你裝月餅逐漸追上，主要原因是「港人講求健康，迷你裝每次吃一小件，不會吃太多。」

大公報記者賴振雄

## 逾半長者不識肺炎球菌疫苗 專家促擴大資助接種

【大公報訊】肺炎是本港第二大致死原因，而肺炎球菌是常見致病原因之一。香港老人科醫學會調查發現，逾半中老年人由於不認識肺炎球菌疫苗而沒有接種，且政府目前只為65歲以上人士提供肺炎疫苗資助計劃，惟複雜的疫苗措施打擊長者接種肺炎球菌的意慾，長者接種率只有四成。香港大學醫學院內科系傳染病科主任及講座教授孔繁毅表示，政府應盡快更新疫苗接種建議及擴大資助，讓

高危人士得到更多保護。

### 接種率僅四成

香港理工大學護理學院與香港病人組織聯盟合作進行調查，訪問逾2000位50歲或以上人士，發現約一半受訪者並沒有接種疫苗，主要是「不知道或不清楚有肺炎球菌疫苗」，還有「沒有足夠疫苗資訊」及「擔心疫苗副作用」等常見原因；有逾八成受訪者表示，如只需接種一劑疫苗便獲得

足夠保護，會增強接種意慾。

政府現時提供13價及23價肺炎球菌疫苗接種，前者保護力較持久，惟只覆蓋13種血清類型；後者雖可覆蓋23種血清類型，但保護力較短。而近年肺炎球菌疫苗出現突破性發展，先後出現15價及20價肺炎球菌疫苗，並已於香港衛生署完成註冊。

港大醫學院內科系傳染病科主任及講座教授孔繁毅表示，15價及20價肺炎球菌疫苗均屬於結合性疫苗，

保護力持久，所覆蓋的血清類型也較傳統13價結合性疫苗廣闊，20價肺炎球菌疫苗的覆蓋率較13價疫苗多13.4%，並同時涵蓋了國外較流行的血清類型。他建議，政府應盡快更新疫苗接種建議。

香港病人組織聯盟主席袁少林稱，政府應降低疫苗資助門檻，考慮所有65歲以上人士，不分高低風險都可免費接種肺炎球菌疫苗，亦建議為50至64歲的長期病患者提供資助。



▲醫學界、社福界代表呼籲大眾關注肺炎球菌威脅。