

餅商搶灘各適其適 傳統月餅銷情佳

喜迎中秋

今年中秋節正日為10月6日，較往年的9月中來得遲，餅商提早預售月餅搶佔市場先機。市面上不同種類的月餅各適其適，除了口味革新，部分店舖更將知名IP形象融入月餅造型及包裝設計，吸引消費者。大公報記者走訪多間售賣月餅的店舖觀察，發現熱門的傳統款式月餅，例如雙黃白蓮蓉、流心奶黃等早已售罄。有商戶形容今年銷情理想。

有港商今年準備了逾百盒月餅送禮，有傳統口味也有新口味，認為中秋食月餅、送月餅是情懷、是禮節，承載的是中華傳統文化。有廠商今年首次向客戶送內地月餅，認為內地月餅款式新穎，性價比高。

大公報記者 伍軒沛



▲中秋佳節將至，市民紛紛購買月餅應節。大公報記者林良堅攝

▲有餅店推出港產大熊貓月餅禮盒，大受歡迎。大公報記者伍軒沛攝

很多店都賣光現貨

月餅是中秋節的象徵性美食，承載了中華傳統的人情、感恩及文化傳承。隨年代變遷，月餅早已不只是傳統的蓮蓉月餅和五仁月餅，各式新口味如冰皮月餅、奶黃月餅、雪糕月餅層出不窮，流心餡、綠茶餡、水果餡……各適其適。近年IP經濟興起，不少商家將產品與知名IP形象結合，在月餅造型、產品包裝設計上都有新突破。

大公報記者日前到紅磡、尖沙咀、灣仔及銅鑼灣等多區觀察，在距離中秋不足一周，各品牌月餅店的月餅換購已如火如荼。現場所見，火腿五仁月餅、流心奶黃月餅、雙黃蓮蓉月餅等傳統口味最受歡迎，部分店舖已售罄。「傳統口味比較適合家庭食用，自然也比較受歡迎，尤其是雙黃蓮蓉月餅，很多店都沒有現貨了。」有餅店員工向大公報記者說。

送禮選傳統 自用試新味

有換購月餅的市民告訴記者，中秋食月餅是傳統，購買月餅主要用於送禮，送長輩的月餅選購了傳統的蛋黃蓮蓉月餅，自己食用則買開心果軟心月餅，想試試新口味，「少食多滋味，食了月餅才像過節。」

除了口味革新，不少連鎖餅店今年都找了不同的人氣IP來包裝，廣受年輕人歡迎。最多店舖選擇聯動的IP，是港產大熊貓，有餅店更順勢推出熊貓中秋禮盒套餐，索價1688元，仍有不少捧場客；人氣卡通或造型例如寶可夢、Cinnamoroll、迪

士尼等，亦是不少餅店的聯動IP選擇。

美心集團回覆《大公報》查詢時表示，今年月餅銷情可觀，亦聯乘人氣角色Cinnamoroll、Pikachu及港產熊貓等限定月餅禮盒，受市民歡迎。最熱賣的是「雙黃白蓮蓉月餅」和「流心奶黃月餅」，部分產品更只剩少量現貨。美心表示，近年來消費者對口味、價格、質素要求有所改變，公司也不停改進口味，例如針對消費者偏好，在延續傳統經典口味的同時，也需創新，例如推出低糖月餅、果仁月餅、貓山王榴槤冰皮及軟心月餅等，也需不斷優化。

送禮廠商：內地款式新穎

月餅除了是應節食品，亦是不少商戶的佳節送禮首選。陳偉成是機械零件廠負責人，在香港及內地均設有公司。每年中秋節，他都需要準備上百盒月餅送禮。今年，他選擇購買內地月餅，「主要送的都是雙黃白蓮蓉，共200多盒，性價比高之餘，現時內地食品的生產水平已完全不落後，很多香港客戶都喜歡。」他表示，內地的月餅款式特別多，以往買一樣的月餅數量，可能需要6萬元，今年僅需2萬元，滿足送禮要求之餘，客戶也喜歡，一舉兩得。

在香港開設珠寶設計公司的覃亦君表示，中秋食月餅、送月餅是情懷，是禮節，承載的是中華傳統文化。她今年準備了100盒月餅送給客戶。隨著網上平台銷售流行，近年內地客戶越來越多，所以她兩手準備，為了方便快遞運送，內地的客戶她便選購內地餅店的月餅送禮，香港的客戶則送本地月餅。她表示，月餅的款式和口味越來越多，送禮時會因人而異。對老客戶，一般會送傳統雙黃白蓮蓉和綠豆冰皮月餅為主；至於年輕客戶群，會準備些水果味或者綠茶味等新的口味，「所以不再是買一種月餅就算，近年需要多買幾款，看着對方喜好來送禮。」

▲開設珠寶設計公司的覃亦君，今年準備了內地餅店的月餅送禮。



港商讚內地月餅性價比高

【大公報訊】記者李昌鴻深圳報道：在中秋節即將到來之際，廣式月餅憑藉蓮蓉蛋黃等特色口味，深受大灣區民眾的喜愛。一些深圳港商既購買中高檔月餅送客戶，也購買本地酒店或者工廠生產的高性價比月餅送人，從而達到既降低成本又讓朋友或者合作夥伴感受到「禮輕情誼重」。

在深圳從事國際空運的港企東捷運通集團董事長黃鵬表示：「現在我

一般在香格里拉大酒店購買月餅，首先價格選擇多，從100餘元（人民幣，下同）到300-400元不等。而香格里拉大酒店屬於國際五星級酒店，其月餅也是廣式月餅，有蓮蓉蛋黃等口味，且牌子大，客戶接受度高。」

電商平台購買送貨方便

談到為何購買香格里拉月餅時，黃鵬表示，相對而言，香格里拉大酒

店月餅在價格上更有競爭力。他買的一款「盈月滿心」月餅，100盒以上價格最低一盒僅為150元，較原來的價格有六七折的優惠，感覺性價比高，也降低了公司採購成本。該月餅口味比較多，包括芋泥蛋黃月餅、椰香芝士蛋月餅和紅豆松仁蛋月餅等。

在香港和深圳從事倉儲業務的港企香港鼎峰倉儲有限公司董事長胡青松表示，公司今年一共採購了深圳本地品牌港灣錦繡月餅共計230份，送給客戶、朋友和員工；另外公司還採購了30多份美心月餅，送給一些重要客戶，共約花了25000元。

記者在京東、淘寶和拼多多電商平台看到，港人如果想在這些平台購買內地高性價比月餅，只要填寫好地址、電話等，便可以就近送達。記者在拼多多看到，只要輸入正確的地址，就會顯示附近可以免費存放快遞的取件櫃，送達後即可自行取件。



▲深圳港企給員工發放月餅。

冰皮及奶黃 港式月餅推陳出新

百花齊放

月餅是中國傳統用來祭月的祭品，後來逐漸演變成中秋節賞月、祈求團圓的象徵性糕點。香港人吃月餅，主要是廣式月餅，由上世紀50年代開始，老餅家出售的口味主要是傳統的蓮蓉或五仁等，其後大班發明了冰皮月餅，顛覆市場，及後奶黃月餅的出現，形成「三國鼎立」的局面。時至今天，月餅的款式及餡料更是百花齊放。

最傳統的蓮蓉月餅，蓮蓉滑嫩，蛋黃鹹香，有說起源於1889年廣州城西的一家糕餅店，用蓮子熬成的蓮蓉作酥餅餡料，大受歡迎，形成了廣式蓮蓉月餅的雛形。五仁月餅的餡料有腰果仁、芝麻仁、杏仁、花生仁及瓜子仁，將五種材料炒熟後，去皮再壓碎，其後加入白糖調製而成。

1989年開始，大班創作的冰皮月餅引起潮流，由於餅皮毋須烤焗、塗油，餡料亦換成更清新的綠豆蓉、水果蓉等，非常貼合喜歡新事物、注重健康的香港人。冰皮月餅成功在月餅市場殺出一條血路，更為日後各種不同的月餅橫空出世

作出了鋪墊。不過，由於經營問題，大班於今年6月結業，未等到中秋便畫上句號。

至於近年大行其道的奶黃月餅，可謂是香港獨創，屬於中西合璧的作品。奶黃月餅有指是由半島酒店中菜部嘉麟樓在1986年開發，但當時並未流行，直至2010年後，陸續有商家推出奶黃月餅，深受年輕人歡迎。

隨著都市人越來越注重健康，不少月餅店大肆宣傳少油少糖的月餅。為了吸引客戶，餡料更是突破想像，有雪糕、朱古力、芝士、櫻花蝦、麻糬，甚至威靈頓牛柳和花膠。



▲傳統款式的月餅，如雙黃白蓮蓉等依舊受歡迎。大公報記者伍軒沛攝

空腹食月餅 腸胃難適應

話你知

月餅屬高能量食物，不宜吃太多。衛生署衛生防護中心資料顯示，一個雙黃蓮蓉月餅等於3碗半白飯，脂肪含量等於11茶匙油，糖分含量等於11茶匙砂糖。坊間有不少食用月餅的誤區，例如有人會空腹吃月餅或以月餅當早餐，但其實空腹吃月餅，腸胃會因糖分、脂肪過分集中，而大量分泌胃酸，容易誘發腸胃不適；即使是少食多餐，亦難以改變月餅糖分及脂肪較高的特點。月餅亦不適宜當成飯後甜品，容易引起消化不良。

食用月餅健康小貼士

- 月餅宜淺嘗，長者建議每次食用最多1/8個傳統月餅或半個迷你月餅。
- 月餅建議搭配無糖熱茶食用，可避免吸收大量糖分，亦有助消滯。
- 吃月餅前可先吃應節水果，如楊桃、沙田柚等，攝取水溶性纖維，增加飽腹感外，亦有助防止血糖飆升。
- 可於下午茶時段淺嘗月餅。
- 留意月餅食用期限，並在限期前進食。
- 冰皮月餅應存放在4°C或以下的雪櫃保鮮格；雪糕月餅應存放在-18°C或以下的冰格。在室溫擺放超過兩小時的冰皮或雪糕月餅不應食用。

食安中心抽驗月餅 一樣本鈉含量與標示不符

【大公報訊】記者戴東報道：食安中心抽查市面上365個月餅樣本化驗，發現一個樣本的鈉含量與營養標籤上的標示不符，其餘樣本全部通過檢測。中心表示，有關商戶已停售受影響批次的產品，如有足夠證據將提出檢控。

中心發言人表示，中心從不同零售商（包括網上零售商）及食物製造廠抽取各式月餅樣本，包括傳統、冰皮、雪糕及其他款式的月餅

進行化學、微生物及營養成分測試。

發言人提醒市民，在購買、貯存和享用月餅時要提防經由食物傳播的疾病，建議市民向可靠的零售店舖購買月餅，切勿光顧無牌小販。購買前應留意包裝有否破損及月餅的食用限期，並在限期前進食；如非即時進食，應按包裝上的說明存放。冰皮月餅應存放在攝氏四度或以下，雪糕月餅則在攝氏零下十八度或以

下。從雪櫃取出月餅後，應盡快食用；貯存月餅時，應將包裹妥當的月餅和生的食物分開存放，避免交叉污染。

發言人提醒市民應保持均衡飲食，不應過量進食月餅，因為月餅的糖分及脂肪一般較高，有些種類的鹽分亦較高。建議市民參考月餅的營養標籤，了解特別是糖分、鹽分及脂肪的含量，以便作出較健康的選擇。



▲食安中心抽驗三百多個月餅樣本，其中一個樣本的鈉含量與營養標籤上的標示值不符。