

內地月餅吸港客 港貨銷情跌一成

質量提高內需增 港牌餅券「炒熾」

月餅是中秋應節食品。香港與內地雖全面恢復正常通關，但過往炙手可熱的香港月餅銷量未如預期。有製造月餅的酒家向香港文匯報表示，近年內地製的月餅愈來愈有特色，食安質量亦有所提升，令內地居民減少了對香港月餅的需求，更吸引了不少北上消費的港人順道買回香港嘗鮮，令香港月餅的整體銷量減少一成。在銷情吹淡風的情況下，過往將熱門品牌月餅券放上網上平台高價放售的炒家，今年紛紛「炒熾」損手離場，記者發現有部分月餅券的叫價較官方「早鳥」售價還要低近24%。

◆香港文匯報記者 吳健怡



▲不少港人都北上旅遊和消費。福田Coco Park是港人常往的深圳商場，一到周六人頭湧湧。

資料圖片

過往距離中秋節半個月左右，香港的街頭巷尾都會出現選購月餅及兌換月餅券的人龍，但今年這墟行情有所改變，各大月餅品牌門市的人龍大減。

熱門「流心奶黃」亦見「熾味」

作為月餅銷情「寒暑表」的網上二手拍賣平台，不少炒家都讓出售手上的月餅券。香港文匯報記者在有關的平台以關鍵詞「月餅券」進行搜索，發現相比幾個月前，不少

月餅券叫價低處未見低，部分更較月餅製造商的官方「早鳥」優惠價為低，且愈近中秋節，劈價情況愈兇狠，例如原價398元的「榮華雙黃白蓮蓉月餅券（4件裝）」，由一個月前叫價200元大幅降價至近期最低的130元。原價392元的「大班冰皮冰皮尊貴官燕月餅券」，亦從3個月前叫價345元劈價至最近259元。

曾經掀起炒風的「美心流心奶黃月餅券」近日亦出現「熾味」。「香港美心」於7月中旬開始發售流心奶黃月餅券，以8個裝為

例，門市「早鳥」優惠價為262.8元，信用卡換購價低至251元。香港文匯報記者近日於網上尋找「美心流心奶黃月餅券」，賣家以低至200元放售，跌穿官方優惠價及信用卡換購價，如以官方「早鳥」售價計算，每盒蝕62.8元，損手近24%。記者隨後以買家身份向網上賣家查詢。賣家稱，除了美心月餅外，他手上還有其他品牌的月餅券任君選擇，「集齊四大品牌，榮華、大班、美心、半島，任揀唔撈！」當記者詢問售價偏低的原因時，賣家回覆稱，幾個月前，已經在官方渠道以「早鳥」優惠價購買第一批的月餅券，但是今年不像往年，月餅銷量未如預期。

復常後香江本地市場激鬥

旺角倫敦大酒樓亦有生產月餅，該酒樓副總經理蘇萬城接受香港文匯報訪問時表示，以往中秋節期間都會賣手工製作的月餅，午市的夥計們都會親自製作，「每一件老字號的手工傳統月餅，都深受熟客歡迎。」但在疫情爆發三年期間，限聚令等防疫措施影響市民外出及消費心情，該酒樓曾在2020年停售手工月餅。今年是社會復常後的第一個中秋節，堂食恢復正常外，較多市民在節日外出聚餐，很多食客除了「一家大細」來團聚飲茶外，都會訂購一盒月餅，這類生意比去年增加15%至20%。不過，其他行家的情況，據他了解銷量一般，他形容近年月餅市場「百花齊放」，很多商家加入戰團分杯羹，月餅市場的競爭劇烈。

北上消費「買餅」多款款價更平

同時，在疫情後，不少港人都北上旅遊和消費，「內地很多城市的餅店毫不遜色，又有特色，很多北上市民順道買返香港自用或送禮。」他坦言，內地月餅不論是食安、選擇多樣性都提升，價錢又較香港月餅低，內地居民減少來港搶購月餅，令香港月餅市場有所萎縮，估計今年香港月餅整體銷量較往年減少近一成。

◆倫敦大酒樓的夥計們會親自製作月餅。



◆香港不少餅家推售月餅應市。香港文匯報記者北山彥攝



手工月餅傳承「老港味」 擁躉年年買

香港文匯報訊（記者吳健怡）月餅產品推陳出新，迎合年輕人的口味，且絕大多數餅店都改用機器製作月餅，可以大量生產以迅速搶佔市場，但香港仍有不少老字號餅家由始至終忠於傳統。位於深水埗舊區的「八仙餅家」，長年洋溢著一種傳統手製老餅家的氣息，57年來堅持全人手方式做餅，中秋月餅更是全年的重頭戲，全店上上下下傾巢而出銷售最古老的月餅。嘗一口，舌尖上除了味道，還有老香港的情懷，這是機器月餅無法取代的風味，吸引大批忠實粉絲每年購買。



◆潘先生

已有57年歷史的八仙餅家，店舖保留了上世紀七十年代開舖時的面貌，牆上依然掛起大型的木製金漆浮雕招牌，途經的路人每逢路過深水埗南昌街這家老餅店，總被那琳琅滿目、香氣撲鼻的懷舊唐餅所吸引，長年累月深得顧客喜愛。在中秋佳節來臨之際，香港文匯報記者到訪該店，環視一圈只見貨架上擺放着各式各樣的月餅，蓮蓉月餅、豆沙月餅、五仁月餅等，叫人眼花繚亂。

從小在深水埗生活，已經在該店任職售賣工作幾年的潘先生年紀輕輕，已與「八仙餅家」結緣逾二十載。他表示，自己小時候會跟隨父母在該店選購小桃酥、皮蛋酥、雞仔餅等，每次下課都期待回家可以吃到香氣撲鼻的點心。

應付中秋人龍 製餅日以繼夜

在他眼中，中秋節除了是團圓的日子，也是店裏最忙碌的日子。為及時推出月餅應市，在中秋節前一個月，店裏的師傅每天從早上七時開始就忙得團團轉，一直到下午五六時，臨近中秋更是日以繼夜製餅，店舖門外亦大排長龍，不停出爐月餅才能應付客人需求。

對比市面上大型餅家機製的各種新式口味的月餅，潘先生表示，該店生意確受集團式餅店影響，但始終有一班忠實客人鍾情於手工製的傳統月餅，每年中秋前夕魂牽夢

縈，都是那種充滿回憶的古早月餅味道，「與使用機器化大量生產的月餅相比，純手工製作的月餅口感絕對無得輸！」

他表示，該店每一個月餅和點心都是用心製作，餅房內的數位師傅與幫工，用一雙巧手在案板前默契十足地搓餡，不消一會，月餅放進焗爐烘烤，鐵盤出爐，一室香氣，叫人食指大動。潘先生坦言，今年月餅製作成本增加，單是原材料已加價兩成，導致每個月餅均加價兩元，每個月餅的零售價介乎70元至75元，可以散買，「端午節之後，我們就馬上推出月餅券的優惠活動，大約有八折，好多老顧客都提前預定了。」

潘先生指著手邊的傳統月餅表示，「我們最熱賣的月餅便是金華五仁火腿月餅及雙黃蓮蓉月餅，多年來有不少捧場客，無論潮流如何改變，客人如何貪新，他們數十年依舊恪守傳統，憑老師傅一雙巧手、口耳相傳的古法食譜，一直做下去。」

唐餅吸引年輕人 研開網店

近年，該店亦增添很多年輕的顧客專程來購買點心或者月餅，為了能夠吸納更多不同年齡層的顧客，該店正考慮在線上設網店，提供更多購買方式。

臨近中秋，「八仙餅家」人來人往，聚集了一班買月餅的老街坊。每年中秋節都會幫襯該店的何伯稱，鍾情他們的金華火腿五仁月餅，「一到中秋節，我只是吃它，其他的我不吃，他們的門市以前在長沙灣，之後搬來深水埗，他們搬去邊我跟我到邊，家裏的年輕成員都愛這盒金華火腿五仁月餅，就是喜歡它有回甘香氣，而且用料十足。」



◆「八仙餅家」人來人往，聚集了一班買月餅的老街坊。

香港文匯報記者涂穴攝

月餅價格比較

(部分)

- 官方價格
- ◆ 網上炒賣價
- 藥房售價

榮華餅家 雙黃白蓮蓉月餅券 (4件裝)

- 原價 398 元
- ◆ 130 至 200 元

香港美心月餅 美心雙黃白蓮蓉月餅

- 原價 404 元；
- ◆ 早鳥優惠價 242.4 元；
- 信用卡「獎賞錢」換購價 218 元
- ◆ 150 至 200 元
- 252 元

香港美心月餅 美心流心奶黃月餅 (8個裝)

- 原價 438 元；
- ◆ 早鳥優惠價 262.8 元；
- 信用卡「獎賞錢」換購價 251 元
- ◆ 200 至 265 元
- 270 元

大班麵包西餅 冰皮尊貴官燕月餅 (6個裝)

- 原價 392 元
- ◆ 259 元

半島酒店 迷你奶黃月餅 (8個裝)

- 原價 448 元
- ◆ 160 至 350 元
- 398 元

資料來源：各大餅店官網；carousell 二手買賣平台；藥房整理；香港文匯報記者 吳健怡

藥房走「精緻路線」平賣貴牌子「正貨」



美心流心奶黃月餅 8個裝 (現貨) HK\$200 ◆疑已「炒熾」的奶黃月餅。

香港文匯報訊（記者吳健怡）香港的藥房業不甘後人地投入到月餅市場，香港文匯報記者於旅遊區尖沙咀觀察，發現不少藥房或藥妝店發售香港熱門品牌的月餅分杯羹，其包裝與官方無異，售價比官方正價還要低，如年年熱賣的半島迷你奶黃月餅以及美心流心奶黃月餅，售價就比官方平近50元至逾150元不等，吸引不少旅客前來購買月餅。有藥房店員稱，早在幾個月前已以「早鳥價」從官方渠道購入大量月餅券，因此售價會比現時官方正價便宜，又保證所出售的是正貨。

稱以「早鳥」等優惠購入轉售

香港文匯報記者於尖沙咀加拿芬道一帶觀察，發現有多間藥房除了售賣藥品及化妝品外，還在門口放滿包括美心、榮華及奇華等應節月餅。有藥房更走「精緻路線」，出售價格最昂貴的半島奶黃月餅，放在店面當眼位置。

這些月餅的餅盒與官方包裝無異，但售價普遍比官方訂價低一大截。有藥房以特價出售半島精品店的八件裝「半島酒店迷你奶黃月餅」，有藥房訂價為398元，低於448元官方訂價。至於「美心流心奶黃2023」及「美心雙黃白蓮蓉月餅」，藥房起訂價分別為280元及260元，低於官方價錢438元及404元，幾天後記者再次造訪，藥房調低價錢，分別以特惠價格270元及252元售出，但仍高於官方「早鳥優惠價」及信用卡換購價，顯示藥房仍然有利可圖。

記者隨後以顧客身份向店員查詢，店員指該批月餅是他們早在幾個月前通過官方途徑以「早鳥」價訂購月餅券，之後在官方門市換領月餅，因此價格都比較低，「我們藥房保證不是水貨！」她稱，旅客除了選購化妝品及護膚品外，亦有零星旅客購買月餅。

◆藥房賣月餅售價普遍比官方訂價低一截。香港文匯報記者 涂穴攝

