

第四屆粵港澳大灣區發展論壇暨頒獎典禮專輯



1989
MINNAN MINNAN
閩和南

精緻閩菜流味半甲 文化為宴健康入饌

綠島集團始於1989年，在很多閩南人心中，綠島的閩菜不僅是從小吃到的回憶，更是一種家鄉情懷。民以食為天，綠島集團屹立三十多年，陪伴當地一代又一代的家庭，是閩南人舌尖上的「記憶博物館」，甚至坊間流傳出一句家喻戶曉的諺語：「穿在石獅，食在綠島」。而今，綠島以「文化為宴，健康入饌」的理念，以一直以來的匠心傾力打造「閩和南」這一精緻閩南融合菜品牌，推向市場，收穫不俗反響。



◆綠島集團創始人王善旭在《舌尖上的中國2》歸鄉宴中出鏡。



◆綠島集團董事長王良日(右九)參與鳳凰網金梧桐美食俱樂部活動。

還原千年閩南菜 承辦宋元海絲宴

作為八大菜系中閩菜的分支——閩南菜，閩南處於山海相會之處、東海與南海的交界，靠近台灣海峽，這樣特殊的地理環境，造就了這個地區天然的美食基因。在過去，受地域影響，擁有山珍的內陸與擁有海味的濱海小鎮各自發展出自身優勢，靠山吃山，靠海吃海，將在地食材發揮到極致，也是當地百姓通過味覺尋得的歸屬感所在。簡樸豐美的閩菜，帶著閩南人骨子裏溫暖的鄉情。閩和南的未來發展，不僅是傳承閩南美食，更想讓更多人品嚐到閩南味道這一獨特菜系。

從字面上看閩和南，閩南人有句諺語叫做「家和萬事興」。閩南的中間加一個和字，不僅代表著閩南文化，更是對精緻閩南融合菜的延伸。在過去許多閩南人秉承「愛拚才會贏」的精神，遠渡南洋經商，因此造就了閩南菜的味道，融合了南洋的風味。

綠島閩和南協助石獅市政府一起追溯了閩南菜的根源，發現南宋有一個叫做林洪的石獅人，寫了一本《山家清供》，也就是古籍食譜，大家才知道原來閩南菜可追溯到宋元時期，之後協助政府一起還原了千年前的閩南菜，承辦宋元海絲宴，將宋元閩菜與海上絲綢之路相結合，更是將石獅當地的名菜作文化梳理，比如山海食材的來源，像是沙茶胡椒都是經由海上絲綢之路傳入中國，成為閩南菜常用的調味品。這些文化歷史的背書讓大家能看到閩菜的歷史，看見閩南菜。

繼承傳統 融合新潮 屢獲殊榮

自2018年起，綠島閩和南品牌連續三年佔據「BEST100中國餐廳」榜單，代表閩南美食與菲律賓、泰國進行跨國美食文化交流。閩和南先後獲得「全球500家最佳特色餐館」、「中國設計品牌計劃」的「年度商業價值」大獎、「上海味道之年度名店」「鳳凰網金梧桐中國餐廳指南二星餐廳」「上海米其林指南入選餐廳」「米其林指南服務獎」等不同獎項。

世界日新月異，食客們的口味也在不斷變換，閩和南在閩南菜的基礎上，融合不同地域的烹技，以此創造出新派閩菜。美食的生命力是對傳統的繼承和升華，在閩和南，感受閩南的好客、享用閩南的風味，感受閩南的

風情。從一塊剔透的塔樓村蘿蔔到閩和南經典蘿蔔燜飯，從捕自深海的馬鮫魚到閩和南招牌海魚羹，從大連的鮮鮑、本港的乾貝到閩和南名珍佛跳牆……閩和南是閩南給食客、給世界的一份饋贈。

入駐大灣區 打造閩南會客廳

閩和南品牌的發展，囊括了商務接待、商務宴請以及簡餐。從更符合理想消費的層面，堅持把傳統的技藝、閩地的食材有溫度地傳達給客人，希望與客人產生更加深刻的聯繫。就像是培養廚師人才管道一樣，從師徒傳幫帶的方向培養。閩和南相信有溫度的匠心傳承，才是閩和南、閩南人想傳達給大家的核心價值。閩和南不僅是閩南人的會客廳，更是閩南的款待。

從福建入駐大灣區，地方美食走出去，讓閩和南擁有更加廣闊的市場，大灣區擁有蓬勃生命力，閩和南代表一方的風味融入大灣區，通過文化以更加豐富的層次提升品牌的自身優勢。閩和南希望能通過抓住這個發展機遇，讓客人品嚐到最樸實與最真誠的閩南菜。另外，也要隨時代而變化，積極拓展深化國際交往和文化交流，進而得到更加廣泛的市場認可。

目前，閩和南餐飲品牌在大灣區有兩家門店，分別位於深圳萬象城(羅湖)、深圳萬象天地(南山)，兩個商區有着不同的定位，覆蓋了不同年齡階層的客群。未來，閩和南也將在大灣區更多地方持續綻放。

精緻閩菜流味半甲，閩和南以傳播閩南飲食文化為使命，讓世界愛上閩南文化的獨特魅力。未來，閩和南也希望在大灣區這個市場去深耕與生長，肩負起企業的社會責任與義務，繼續完善美食生態鏈，將傳統美食文化與家文化完美融合，讓新派閩菜觸動更多人的味覺，讓閩南文化走向世界，打造高質量餐飲品牌。



◆綠島閩和南宋元海絲宴活動現場。



◆閩和南榮獲粵港澳大灣區最具品牌價值獎，右五為閩和南品牌創始人王良日。



◆閩和南十美——八臻佛跳牆



◆閩和南十美——僑鄉蔥茸包



◆閩和南十美——花雕酒醉河田雞



◆閩和南深圳萬象城店環境圖。



◆閩和南深圳萬象天地店環境圖。



◆綠島國際酒店。