

匯周刊

Sunday

老外扎堆定製
中國量體裁衣
神州行走



玩轉銅鑼灣
城市微度假
旅遊生活



隨着深港通關往來越趨方便，主打健康、養生、精緻的素食餐飲，憑藉高性价比、多元業態與沉浸式體驗，正脫穎而出成為港人跨城就餐的熱門選擇。從口岸周邊人均二十餘元的平價素食自助，到主打東方美學、創意料理的高端特色素食館，深圳層次分明、品類豐富的素食消費生態，持續掀起港人北上「尋素熱潮」。近日，香港文匯報記者走訪深圳多家素食門店，對話從業者與港人消費者，探尋深港素食消費融合的新趨勢、新機遇。



「若蘭慈」扎根深圳歡樂海岸已有11年。



「若蘭慈」菜品優選食材做創意演繹。

素菜多元業態 掀深圳搵食潮

扎根在深圳市南山區中心地段歡樂海岸的素食料理品牌「若蘭慈」，多年來積累大批香港忠實客群。「今年以來香港客流明顯翻倍，大多是家庭客，也有商務人士、演藝人士。很多香港客人單程過來就要兩個小時，吃完就返程，將一餐素食視作家庭歡聚、社交打卡的重要載體。」經營門店11年的主理人盧雯雯接受香港文匯報專訪時表示，香港城市空間緊湊，生活節奏急促，難以尋覓兼具靜謐氛圍與東方美學的用餐場地，這是門店吸引港人的核心優勢。

「我們品牌以蘭花作為核心意象，店內蘭花景觀每月更換造型，加上綠植遍布，搭配沉香與柔和光影，客人一進門就能沉下心，脫離都市浮躁。」盧雯雯表示，除滿足飽腹需求，香港消費者到店，看重素食之外的體驗。顧客用餐後普遍會拍攝菜品，空間畫面分享至社交平台，而經朋友圈、小紅書的自發傳播，有更多親友會組團北上到若蘭慈品素。「很多香港客人反饋，在我們這裏吃飯，有景、有故事、有精緻美味菜品，一餐素食不只是吃飯，更是社交分享的載體。」

採訪現場，記者留意到店內設有多處專門打卡位：門前大片繡球花藝造景、廳堂中央古鼓景觀、靠窗的蘭花茶台，每一處都經過精心搭配，光線柔和、出片效果極佳。不少受訪港客向記者表示，香港本地素食館大多空間逼仄，環境普通，很難拍出質感畫面；而若蘭慈花藝、字畫、綠植相輔相成，自帶高級氛圍感，會是在



「若蘭慈」招牌菜品黃金耳刺身。

深圳每周都想吃一次的素食館。

色香味俱全 打破刻板印象

港人對食材標準要求較高，在若蘭慈，門店差異化的食材搭配，加上多元素食分類也十分契合素食者的飲食需求。據盧雯雯介紹，若蘭慈門店菜品不使用五辛，但區分蛋奶素、純素兩種餐食，運用當季時令食材，精選雲南菌菇、黑松露、松茸等優質食材研發黃金耳刺身、羊肚菌石鍋豆腐、醬燒黑牛肝菌、椒麻竹筴、純手工黑松露披薩、泰式冬陰功等特色菜品，摒棄大眾對素食「寡淡、單調、只有青菜蘿蔔」的刻板印象，致力讓大家重新愛上素食，原來素食也可以這麼好吃。

記者觀察發現，門店招牌菜品如黃金耳刺身、沙茶手

作黑豆腐、荔茸香酥排、春暖花開生菜包等幾乎桌桌必點。「我們跳出固有框架，用高端食材做創意演繹，這也是香港家庭願意帶老人、孩童一同前來的重要原因，大家吃得健康美味又有滿足感。」盧雯雯介紹。

養生特色小食 迎合港人口味

除堂食之外，門店嚴選的「養生伴手禮」也是香港客人願意額外消費的素食品。其中，玫瑰花醋、墨紅玫瑰凍乾花茶、無添加香菇乾、益智果、老藥桔等特色小食深受消費者喜愛，「香港客群對咱們的伴手禮認可度極高，很多人

甚至專程驅車過關來批量採購，就為了帶回香港送親戚朋友，復購率一直很穩。」

當前，深圳素食賽道百花齊放，既有人均不足30元人民幣的平價自助素食，也有人均百元左右、主打年輕日系的小份素食門店。對此，若蘭慈創始人賈聖媚認為，不同業態不存在競爭關係，反而是在共同培育素食市場，「若蘭慈創立至今十餘年，曾經在深港兩地開過分店，最遠至西藏。因為各賽道客群界限清晰，近年來我們用心一處，專注經營深圳歡樂海岸若蘭慈。若蘭慈為客人提供的不只是餐飲，更希望傳遞真善美的生活方式，好好吃飯，安靜的吃一頓飯，用好食材、好味道、好環境，治癒場域安撫人心。」

門店嚴選的「養生伴手禮」也是香港客人願意額外消費的素食品。



口岸平價素食自助 高性價比日客流近千

在福田口岸附近的金中環商務大廈負一層，「素滿香素食自助」門店內數十種菜品整齊擺放，熱菜、涼菜、湯品、主食、甜品一應俱全，港人食客穿梭其間，挑選着心儀的菜品，熱鬧非凡。這家門店的負責人楊漢發是素滿香深圳店的首個加盟商，也是深圳素食市場快速發展的親歷者之一。

「我本身是素食愛好者，2024年去汕頭澄海遊玩時，偶然吃到素滿香的素食自助，當時就覺得，這種平價、便捷的模式很適合深圳。」楊漢發回憶道，次日他便聯繫了總部諮詢加盟事宜，並選擇緊鄰地鐵「會展中心站」的金中環廣場落地。

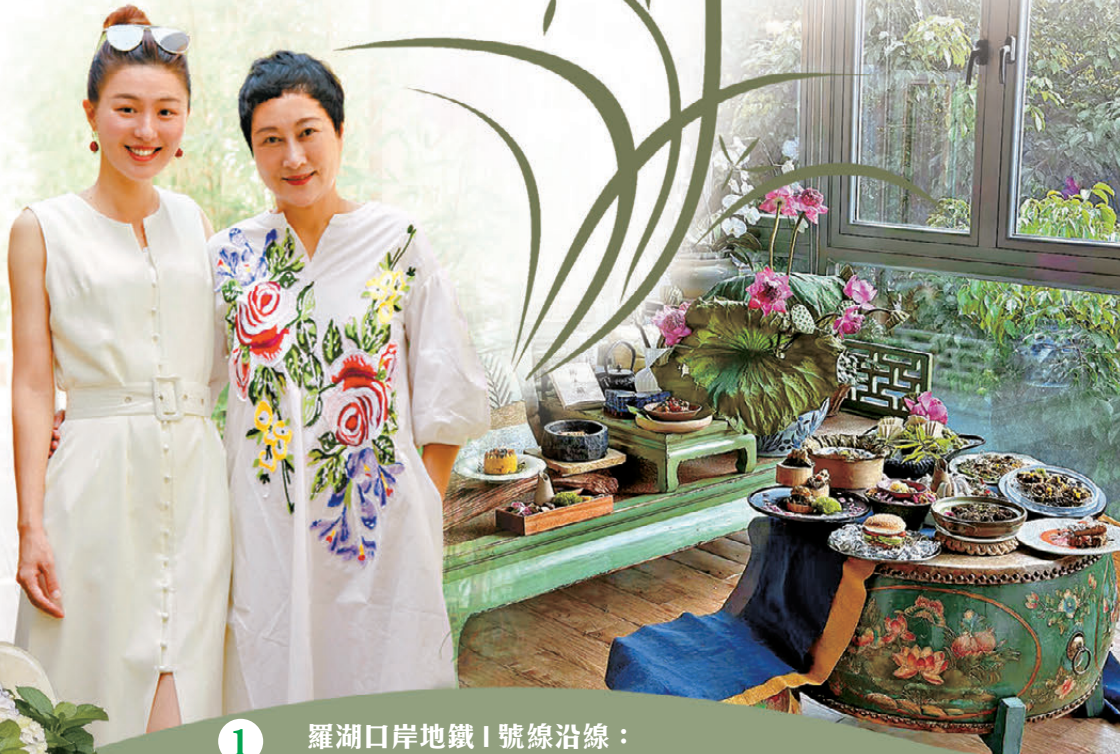
會員價不用30元

門店總投入約200萬元（人民幣，下同），開業首月就迎來火爆客流，最初250平方米的實用面積難以滿足需求，僅數月後，楊漢發便將門店擴大至350平方米，租金也從最初的每月7萬餘元增至11萬餘元。「開業頭一年，每天客流量能達到上千人次，我們很快就回本了。」楊漢發說，隨着深圳素食自助市場競爭加劇，周邊又陸續開了多家同類型門店，同時素滿香直營店也開始落地皇庭廣場，「我們門店會員價是23元每位，直營店會員價僅21.8元，我們客流因此流失不少，營業額僅下降15%左右，日均客流量約八九百人，但港人佔比仍居高不下。」

為了吸引並留住顧客，楊漢發結合深圳潮州人較多的特點，融入了不少潮州特色素食，如土豆糕、蘿蔔糕、糯米糍、春菜等。「這些菜品現在也成了門店的『招牌』，不少港人專門為了這些潮州素食而來。」楊漢發說，在香港，這個人均價很難吃到如此豐富的素食自助。

「這裏菜品新鮮、種類多，性價比太高了。」正在就餐的港人陳女士告訴記者，她每周都會北上兩次，每次都會來這家門店就餐，還辦理了會員。「相比高端餐廳，連鎖素食店更適合日常就餐，菜品也清淡、健康。」港人李先生表示，他經常帶着家人北上遊玩，連鎖素食店是他們的首選。

「若蘭慈」創始人賈聖媚（右）和主理人盧雯雯



1 羅湖口岸地鐵1號線沿線：

素師名廚：羅湖富臨酒店一樓，羅湖口岸步行3分鐘，39元（人民幣，下同），平價素食自助

一家素：福田金中環二樓，1號線地鐵會展中心E口，會員99元，環球創意自助

素滿香：福田金中環廣場、皇庭廣場負一樓，1號線會展中心站，會員21.8-23元，高性價比素食自助

地鐵1號線

羅湖

會展中心

地鐵13號線

後海

粵海門

2 深圳灣口岸地鐵13號線沿線：

慶春樓門：深圳灣萬象城，深圳灣口岸乘13號線至後海站，人均120元，日式禪意素食

若蘭慈·無國界蔬食：

南山區歡樂海岸，深圳灣口岸乘13號線至粵海門站轉地鐵9號線至深圳灣公園站，人均100-180元，蘭花主題養生宴

資料僅供參考，以店舖公布為準

地鐵9號線

深圳灣公園

尋店指引