



韓國納諾美容院馬京分院院長。

# 朝陽區的美麗人間馬京分

### 香港與運樞中國 寶與本土大台格

為什麼來到中國？這是我的第一個問題，也是很多人的不解。畢竟，馬京分院長二人在韓國已經有了不錯的美容產業，而且無論如何也不能算是愛折騰的年輕人了。  
馬京芬說，韓國的經濟是在漢城奧運會後起步的，他們之所以2008年來到中國，是相信中國的經濟也會像韓國一樣，在奧運會後突飛猛進。韓國的美容業很發達，其中中國客戶群體占到了很大的一個比例，這既說明中國人對韓國的美容技術很認

可，也說明了中國對美容業的消費需求很高。馬院長說，比起韓國美容市場來，中國美容市場消費需求太大了，因此他們來到中國，相信納諾美容的事業在這樣一種大環境下，會像中國經濟一樣，有一個跨越式發展。  
問起中國顧客與韓國顧客的不同，馬院長說，韓國的顧客更看重手法和效果，中國的顧客更在乎店面裝修是否豪華。目前的客戶形成都是因為美容效果好，漸漸傳開的。馬院長的丈夫安會長說，囿於她們夫妻二人不會中文，幾乎沒有辦法做規模性拓展，這是初來之時沒有想到的。因此，想要有更大的發展，還是需要中國本土人士願意介入美容行業者的合作才行。

### 師從高僧 宏結緣美容

17歲的時候，自小體弱多病的馬京分被父母帶到了一個醫術高明的高僧處，與馬京芬前緣頗深的高僧不僅治好了她的身體，還把馬京分選定為自己的弟子，將自己所會的針挑美容法、看面相、手相、飲食調養等傳統技藝傾囊相授。  
“也許，從那個時候開始，就註定了我一生與美容結緣。”馬京芬院長邊回憶邊總結。  
像大多數韓國妻子一樣，馬京分在婚後一直居家相夫教子，只有在空閒的時候，才給親人朋友做美容，因為美容效果好，找來做美容的人就越來越多。但是，美容一直是她空閒時候的副業，這種情況直到兩個孩子初中畢業去美國後，馬院長才

和先生開辦了他們的第一家美容院。第一家美容院位於韓國KBS電視臺對面，很快，電視臺的主持人和演藝明星成了她的客源，已故的韓國藝人崔真實也是她的客人。此外，還有很多政界名流，其中包括當時的韓國總統金門煥的夫人李順子女士。  
由於客戶中有很多富豪太太，她們為馬院長的快速發展提供了資金資助，很快，在韓國，馬院長就有了20家美容院，資材原始積累期過後，在她的丈夫安會長的幫助下，他們採用日本納米技術和原料，研發出納米化妝品N5，在韓國取得了專利，開辦了屬於自己的一萬平米的七層樓高的N5美容品生產廠。在馬院長的院線產品N5中，N代表的是納米技術，5代表的是產品中所含的5種納米礦物質（無機物）成分：Si（矽素），Na（鈉），K（鉀），Ca（鈣），Mg（鎂）。

艾灸在中國已有5000多年的歷史，《黃帝內經》中講“大風汗出，灸意喜穴”，說的就是傳統的保健灸法。《莊子》記載聖人孔子“無病而自灸”，也是指用艾灸養生保健。  
韓式艾灸和中式艾灸的原理大致相同，馬院長對傳統的中國艾灸進行了一些改變，一是發明了艾灸底座，二是對艾灸材料進行了改良。馬院長的韓式艾灸底座在韓國是獲得專利的，其靈感來源於她的高僧師父給小孩做艾灸為了不燙傷小孩子皮膚而使用一些類似底座的物品。經馬院長改良的艾灸底座，採用黃豆製成，同時加上了20多種能吃的雜穀和藥材。  
韓國的針灸用針與中國的長針不同，它的針極細小，據說在古時用的是棗樹上的棗針。我們都知道針灸是中國的傳統醫術，而這種形狀極細小的針，據安會長介紹說也是源於中國。

都知道朝陽區是北京外國人居住最多的地方，但不身處朝陽，還是很難體會其中的“多”到何程度。來到朝陽區大望路SOHO現代城的綠色樓，同乘一個電梯的，似乎只有我一個中國人，周遭人見面喧嘩，鞠躬點頭，其言談舉止讓人恍惚異鄉。位於十層的納諾美容的門打開了，馬京分院長笑容可掬地在那兒鞠了一躬，身後的牆上是一些經常出現在電視中的主持人與她的合影。  
翻譯說馬京分院長61歲了，但站在我面前的女人皮膚緊緻、細膩，語態溫柔，在她的高大的丈夫安會長身邊，她幸福得像個新的小妻子。小鳥依人的樣子，很難和她的身份聯繫起來，她是韓國納諾美容的院長，在韓國，她擁有著名的院線美容品牌N5化妝品的生產廠，還擁有20家美容院，在夫妻二人把這些轉交給其他人打理後，每年還可以拿到逾2000萬人民幣的收入。  
香港文匯報（記者 博雅）

馬京分在韓國的美容院內景。



馬京分院院長喜歡依偎在丈夫安會長身邊。



馬京分院長在韓國的N5美容品生產廠與同事們在一起。

## 工商資訊

http://www.wenweipo.com

### 郭炳江率領新地員工支持「公益慈善馬拉松」

新鴻基地產（新地）一直秉承「以心建家」的信念服務社群，並鼓勵員工積極參與社會慈善及籌款活動，多年來一直支持「公益慈善馬拉松」。新地主席兼董事總經理郭炳江日前親自率領旗下員工及家人，身體力行為公益金籌款，協助改善及發展本港的兒童及青年服務。  
一年一度由公益金主辦的「公益慈善馬拉松」，日前吸引了近1,500名選手參與，由西貢北潭涌郊野公園出發，途經景色怡人的萬宜水庫，分別進行半馬拉松及十公里賽事，為公益金籌款。

新地一向積極支持公益金舉辦的慈善活動，過去更連續16年成為「公益慈善馬拉松」最高籌款機構。今年郭炳江再度率領員工支持善舉，並鼓勵員工聯同家人一起參賽，把熱心公益的精神宣揚開去。



新地主席兼董事總經理郭炳江日前親自率領旗下員工及家人，身體力行為公益金籌款。

### 中銀集團人壽推全港首個「專科門診計劃」

中銀集團人壽與專科醫療有限公司攜手推出全港首創的「專科門診計劃」，擴大客戶所享的保障範圍，讓他們能輕鬆享受更優質的專科門診醫療服務。  
「專科門診計劃」是一項附加利益保障，為客戶提供臨床專科服務（不包括檢查及藥物治療）。該計劃涵蓋多個不同醫療領域的專科醫生服務，包括內科、外科、兒科、心臟科、呼吸系統科及婦產科等。客戶無須經普通科醫生轉介便可直接應診。為方便客戶預約服務，該計劃特別為客戶開設24小時預約電話熱線，由註冊護理人員或客戶服務主任負責接聽。客戶於致電熱線後的3個工作天內，便可獲安排合適的專科醫生應診，簡單方便。  
中銀集團人壽執行總裁蔡中虎表示：「市民購買

醫療保險的意識日漸提高。為此，中銀集團人壽於全港率先推出「專科門診計劃」，以便為關注健康且希望獲得優質醫療服務的客戶提供全面、超卓及便捷的專科醫生服務。中銀集團人壽日後將繼續為客戶開拓更多元化、優質的醫療保險產品。  
由即日起至2012年2月29日，客戶凡成功投保「隨心所享儲蓄保險計劃」，且首個保單年度的年繳保費不少於250,000港元或31,250美元，即可於首個保單年度免費獲享附加的「專科門診計劃」，專享高達6次的專科醫生諮詢服務（不包括檢查及藥物治療）。首個保單年度結束後，客戶只需繳交上述「專科門診計劃」的年繳保費，便可繼續獲享該附加利益保障，並於每個保單年度內專享高達18次的專科醫生諮詢服務（不包括檢查及藥物治療）。

責任編輯：何全益 版面設計：歐鳳仙

## 嶄新日式家庭料理新體驗 丼丼屋食堂登陸太古城

丼丼屋食堂日前於太古城中心正式開幕，為一眾喜愛丼（日式碗飯）的顧客帶來嶄新日式家庭料理享受，讓顧客在最舒適優閒的環境中享受時尚日式餐飲體驗之餘，亦保留傳統日本丼食的風味。



■特選海鮮丼選用鮮甜可口的原隻帆立貝、肉厚爽甜的原隻北寄貝、甜嫩肉滑的日本赤海蝦、加上厚燒玉子、三文魚和吞拿魚，配以香軟秋田小町米及壽司醋製成，味道一流。

「要煮一碗美味的丼，米飯是最重要的元素。」丼丼屋代表說：「為了讓顧客享受到日本丼的真味，我們嚴選日本新潟縣的秋田小町米作主要食材。每顆秋田小町米均飽滿潔淨，米香特濃、有彈性，香甜軟糯，堪稱米中之最。再配以我們採用了最先端的『逆浸透膜過濾系統』RO System將水過濾，打散水中分子，讓水能完全浸透入食物當中，令食物的原味得以保留，將米飯的香味帶到另一個層次。」

### 正宗日式傳統丼風味

丼丼屋對食材要求甚高，所以特別挑選日本新潟縣秋田小町米作食材，小町米需要嚴格培育，並以可飲用的天然水灌溉，對溫度、土壤結構及成分都有特定要求，所以就算只是一碗白飯也可令人回味無窮。而丼丼屋更以日本正宗烹調秘技煮出日本傳統丼的風味，再配上最優質、新鮮的時令食材，令飯香更加突出，炮製出多款有特色的日本丼選擇。

剛於太古城中心登陸的丼丼屋食堂更將配合不同顧客的口味及需要，獨家推出多款特色料理，讓顧客能享受糅合了現代與傳統的高品質日式料理體驗。  
太古城丼丼屋食堂獨家限定新品包括：  
精選刺身料理系列：醬油漬三文魚、醬油漬吞拿魚、特選海鮮、刺身盛合（五款）、刺身盛合（三款）、三文魚親子、什錦刺身。  
特式烏冬系列：忌廉明太子烏冬、忌廉蝦烏冬、明太子烏冬（冷）、咖哩豬扒烏冬。  
日式特飲系列：三得利角瓶威士忌梳打（Highball）、燒酌烏龍茶、紫蘇燒酌特飲、青檸燒酌特飲、梅子燒酌特飲。  
其他丼丼屋食堂經典食品推介包括：  
日本傳統系列：滑蛋雞柳、滑蛋豬柳。  
北海道雪糕系列：宇治金時、鮮菓新地、朱古力白玉子、OREO曲奇。