

市民消費審慎 中秋訂餐慢熱

食材漲套餐加幅低於5% 料生意額3億

香港文匯報訊（記者 林曉晴）中秋佳節「人月兩團圓」，不少市民喜歡到酒樓食肆吃飯「做節」。不過，香港受外圍經濟不明朗影響，市民消費日趨審慎，距離中秋節一星期的訂座情況不及去年熱烈，訂座率只有不足70%。業界表示，食材來價加幅驚人，食肆都不敢大幅加價，套餐加幅僅5%以下，形容今年訂座情況較往年慢熱，料仍預期中秋節正日會全場「爆滿」，並推算當日全港酒樓食肆營業額為3億元。

香港餐飲業協會會長黃家和表示，今年中秋節晚市受經濟不景影響，訂座情況較去年「慢熱」，截至中秋節正日前一星期，各大酒樓食肆的訂座率不足70%，去年同期的訂座率已達超過80%，形容今年訂座速度明顯較慢，但仍預期正日會爆滿。他又指，今年酒樓食肆套餐未敢大幅加價，價格與去年相若，而預料中秋節單日營業額可達3億元，亦與去年相若。

外圍影響 訂座率遜去年

香港飲食業聯合總會副會長胡珠表示，以往中秋節不少酒樓晚上兩輪生意都「爆滿」，但今年受

外圍經濟影響，有市民不願到酒樓「做節」，料未必出現去年情況。身兼新光酒樓集團創辦人的胡珠透露，截至中秋前一星期，旗下酒樓首輪訂座率接近「爆滿」，次輪僅約70%。他表示，因食材價格上升及最低工資影響，但不敢大幅加價，套餐加幅僅5%以下。

晚8時後入席 鮑魚宴8折

有個別食肆今年推出特別優惠吸客，其中鴻星集團推出「2輪優惠」，在晚上8時半後入席，可以8折享用原隻鮑魚宴，如原價1,200元的4人套餐，在8時半後減至960元；並特別特出「原隻鮑魚極品

盆菜」，價格由530元至1,428元不等。鴻星集團表示，在中秋節前一星期整體訂座率已達85%，料正日當日會「爆滿」，估計中秋生意額會有10%至15%增長。

中秋西餐廳 推賞月燒烤

除了中式酒樓推出優惠吸客，有西式餐廳亦於中秋當日推出自助燒烤晚餐。朗豪酒店內的露天酒吧The Backyard今年首年推出燒烤自助餐，讓客人可享用美食之餘，亦可在戶外賞月，自助燒烤晚餐每位價格498元，並另加10%服務費，目前訂座率理想，並預計中秋節正日會爆滿，營業額亦預計按年增加10%至15%。

■受外圍經濟不明朗影響，市民消費趨謹慎；酒樓中秋訂位僅七成。圖為去年中秋酒樓食肆場景。設計圖片

新派冰皮曾斷貨 傳統月餅銷量增

香港文匯報訊（記者 林曉晴、曹晨）月餅是中秋節的主角，今年月餅普遍售價均與去年相若，而不論傳統的月餅或冰皮月餅均大收旺場，有餅家推出冰皮月餅的多款口味已數度斷貨，而傳統月餅亦不乏捧場客。有餅家預計傳統月餅的銷量按年會增10%至20%。由於內地客對本港月餅的需求亦相當大，有餅家指出，有內地客一次過買下數箱月餅。

榮華生意額料升20%

榮華今年除推出傳統月餅，更推出多款新口味的冰皮月餅，如奶皇蛋黃粒粒、蘋果粒粒、蘭豆蓉及紫米芝士芝心白豆蓉等。榮華傳訊主任梁雪儀表示，今年月餅未有加價，無論冰皮月餅或傳統月餅的銷情均相當理想，預料營業額會較去年升10%至20%。她透露，傳統月餅銷量按年升10%至20%，當中不少受惠於內地旅客消費。

大班市場部副經理張寶雲表示，今年推出的盒裝月餅沒有加價，散裝月餅更減價1元，以推廣今年推出的多款新口味月餅，而減價促銷的效果亦顯著，在中秋前一星期，部分新口味如抹茶紅豆、芒果布甸等已售罄，9月初已出現缺貨，公司要趕製應市。她又稱，有不少來自廣東省的內地客，都會來購買月餅，預計今年營業額會有雙位數字的增長。

奇華奶皇 火速售罄

另一老字號奇華餅家，今年亦推出6款全新月餅禮盒應市，包括「尊貴花旗參白蓮蓉月」、「迷你陳皮豆沙月」及「御金奶皇」等。奇華餅家表示，今年推出的月餅都沒有加價，銷情相當理想，其中奶皇口味的月餅大受歡迎，推出後火速售罄，需趕製加推應市，並預計今年的營業額將會有雙位數字的增長。

月餅雖然美味，但多吃卻會影響健康。瑪麗醫院營養師余敏慧提醒市民，切勿將月餅當做正餐食用。她稱，以傳統月餅來計算，一個月餅中含有30%糖分及45%脂肪，佔成年人每日所需的熱量高達一半，而每個月餅中的鹹蛋黃約含有619毫克膽固醇，是每日成年人300毫克攝取量的一倍以上，提醒市民每日食用不可超過四分之一個月餅。



■傳統月餅依然暢銷，新派冰皮月餅更一度賣斷貨。資料圖片

團體敬老派月餅 長者開顏

香港文匯報訊（記者 林曉晴）百物騰貴，一盒月餅動輒數百元，靠領取綜援為生的長者實難以負擔。有團體昨日舉辦活動，與長者玩遊戲及派送月餅，讓長者感受節日氣氛。有參加的長者表示，現時通脹高企，生活要十分節儉，對於派發月餅及食物，令她可在中秋「加菜」，倍添節日氣氛。

防止虐待長者協會昨日在油塘高怡邨舉辦中秋節活動，有逾300名居住在油塘區的長者參與，他們大多以領取綜援維生。活動上，義工與長者玩遊戲、唱歌並送出「中秋節食物福袋」，內有5公斤白米、一



■團體中秋敬老，向長者派送月餅和福袋。香港文匯報記者黃偉邦攝

支食油、一包米粉、一個月餅、一個碌柚，及一罐豆豉鯪魚，在場的長者收到「福袋」後均十分高興，並迫不及待打開「福袋」。

■婆婆可在中秋「加菜」。香港文匯報記者黃偉邦攝

佳節天晴 宜賞月看煙花

香港文匯報訊（記者 文森）中秋國慶佳節近，天氣晴朗朗意濃。天文台表示，預測中秋節和國慶日天晴乾燥早晚稍涼，即使偶爾有雲亦不影響市民雅興，不但可於開揚地方從雲間窺見皎潔月色，更不會影響到國慶煙花匯演；預計中秋節及國慶當日氣溫介乎攝氏24至28度，吹4至5級東北風，相對濕度介乎45%至75%。

今年的國慶日將緊隨中秋佳節而至，屆時市民不但可賞月賞燈，更可在10月1日國慶當晚，欣賞每年一度的國慶煙花匯演，在濃濃秋意下祝賀中華人民共和國63周年誕辰。

天晴乾燥 早晚稍涼

天文台高級科學主任李淑明預測，雖然中秋節和國慶日雲量較多，但並不會影響市民賞

月及觀賞煙花，展望假期期間的天氣大致天晴、乾燥，但一早一晚會稍為清涼。她預計，雖然中秋節晚上部分時間多雲，但雲與雲之間會有隙縫，月亮的亮度既不會因此而減低，相信市民亦可在各區較開揚的地方，觀賞到皎潔的月色。此外，由於國慶日當天的雲底相對較高，相信不會影響到煙花匯演。

魚兔燈籠熱賣 Q版售出逾萬



■中秋佳節，傳統燈籠是應節熱賣品。香港文匯報記者劉國權攝

香港文匯報訊（記者 林曉晴）傳統燈籠是中秋應節佳品，今年販商特別引入以顏色鮮艷的絲綢或閃金布製成金魚、兔子狀的燈籠；而新推出的「Q版」貓頭鷹造型的布製燈籠亦大受歡迎，在兩個月內已售出逾萬隻。有商販表示，受通脹及人民幣匯率影響，燈籠加價約10%，但加價幅度及不上成本上漲的幅度，料盈利會較去年少達10%。

斥資3萬買12巨型金魚燈籠

「天就行」在內地自設廠房設計及生產燈籠，並兼營零售及批發。採購部經理伍淑芬表示，今年推出新產品，介紹首次以閃金布製成的金魚燈籠時，以往的金魚燈籠只會畫上魚鱗，而今年首次使用閃金布，在魚尾上亦有加上閃粉線，令金魚顯得更立體及「搶眼」。公司亦首度推出以「Q版」貓頭鷹造型的布製燈籠，自7月開售後，至今已售出逾萬個。

伍淑芬表示，不少公司每年趁中秋節會購買燈籠裝飾大廈，有公司更一擲逾3萬元購買12個巨型金魚燈籠裝飾。她又稱，今年因人民幣升值、人工及材料加價等因素影響，令燈籠來貨價格升約10%，但中秋節是大節日，而且一年只有一次，相信不會影響銷情，但加價幅度及不上成本上漲的幅度，她預料今年的盈利會按年減少10%。

「明月行」負責人吳廷桂表示，以往「風琴型」燈籠多以純色紙製作，但今年新推出「風琴型」燈籠有印上嫦娥或花草等圖案，吸引不少西方人購買，更因應今年是龍年，部分亦印上龍的圖案。她稱，因懂得傳統燈籠製作手藝的人愈來愈少，貨源按年減少10%，再加上人工及材料加價等因素，令傳統燈籠來貨價增10%，但亦未有加價，使盈利按年減20%。雖然不少商販指今年燈籠價格上升，但有個別商販提早訂貨，減少價格上漲的影響。「俊城行」負責人杜千送表示，因公司早於年初已訂貨，因此來貨價只是輕微上升，預計營業額會有單位數字的增長。他又稱，今年迷你的布紮燈籠大受歡迎，亦有公司特地來樣訂造巨型卡通燈籠，造價1,500元。



■伍淑芬表示，燈籠加價幅度及不上成本上漲的幅度，預料今年盈利會減少10%。香港文匯報記者劉國權攝