

# 酒節丁財旺 一日即回本

## 清酒商租 10 檔變身居酒屋街 旅發局宣傳足易吸客

香港文匯報訊(記者 翁麗娜)今屆美酒佳餚巡禮規模是歷年之冠，連日來旺丁旺財，有參展商表示營業首晚已經成功回本，寄望今日作最後衝刺，有望淨賺過百萬。有主要代理日本清酒的參展公司負責人表示，今年租用10個攤檔串連成街，特意將部分撥作「居酒屋」售賣食物，成功吸引市民駐腳，加上旅發局宣傳足夠，及中環地段好等多種因素造就旺市。

昨日踏入周六假期，吸引大批市民到訪中環海濱的美酒佳餚巡禮，隨着天色逐漸低沉，摩天輪開始亮起燈飾，其位於中環碼頭附近的入口，吸引大批市民大打蛇餅排隊。有不少參展商及食肆均表示過去數天生意理想，既旺丁又旺財。

### 開幕3小時半賺回30萬租金

代理日本清酒的喜和企業有限公司總監杜做邦接受本報訪問表示，今年是第二年參展，去年在啟德參展，當時只有5個攤檔，今年加倍投中10個，源自一個簡單的概念，「飲酒自然想食東西，食東西又自然想飲酒」，故此差不多撥出一半攤位賣日式食物如燒魷魚筒、燒鰻魚及日式燒餅等。美食及美酒招徠四方客，開幕首晚僅三個半小時，已經賺到30多萬元租金，成功回本。

### 狂掃限量版 市民今年更豪爽

杜做邦介紹一款名為「錦鯉」的日本純米大吟釀，全球限量400支，香港獲日本配子100支，屬於全球首個出售點。索價880元的「錦鯉」早前在網上出售，到參展時已經賣剩至40支，如今只剩下12支。他指錦鯉於中國人或日本人都具有吉祥意味，料相當受歡迎。他又形容市民今年出手豪爽，估計今年因有不少代理商參展，有很多特色貨源，愛酒之人唯恐錯過，於是大方購買。

今年於巡禮中特別增售威士忌的酒軒，其市場推廣總監李永熙透露，銷情較預期理想，只得10多支的「響21」在首晚已售出7支，而「響12」的10多支存貨昨日已售清；至於已停產的「余市10年」昨晚亦已試飲完畢，其他有年份的「余市」威士忌同樣售罄。

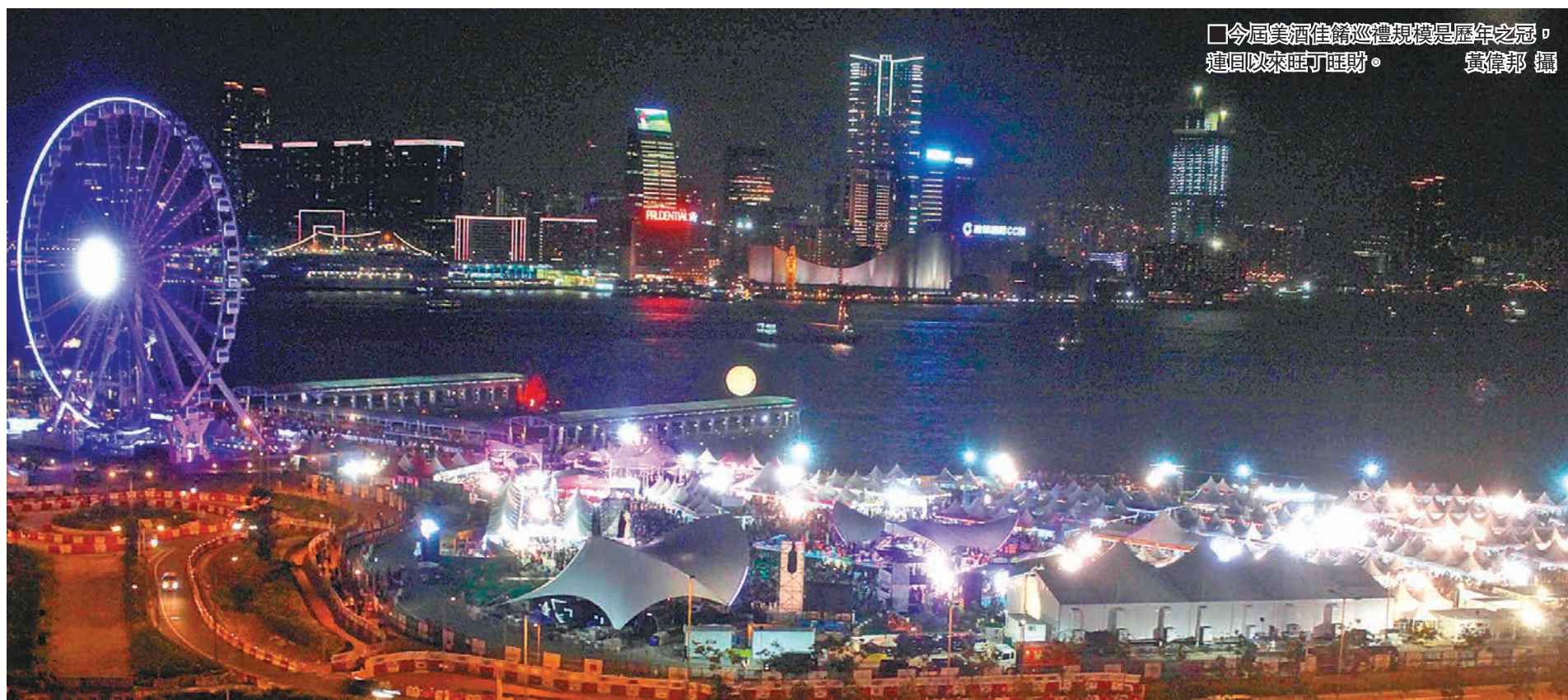
### 內地客讚有心思 場內如花園

內地訪港遊客孔小姐表示，主要是來看紅酒，指如果遇到合適的紅酒，料花費數千元購買。她又欣賞當局設計花心思，場內佈置猶如花園，加上參展商多，令人樂而忘返。港人陳先生表示向來有飲酒習慣，特意另外付費購買價值480元的尊尚品酒證，認為場內酒類選擇多。

為期4天的美酒佳餚巡禮今天是最後一天，開放時間為中午12時至晚上10時，最後入場及售票時間為晚上9時半，有興趣市民要把握機會入場。



市民可以試飲大量美酒。黃偉邦攝



今屆美酒佳餚巡禮規模是歷年之冠，連日來旺丁旺財。黃偉邦攝



酒展吸引不少市民前來品嚐美酒美食。黃偉邦攝



全球限量、名為「錦鯉」的日本純米大吟釀，至昨日只剩下12支。黃偉邦攝

## 街頭美食米芝蓮豪吃同場

麥先生表示，場內美食多元化，市民可以各取所需是好事。黃偉邦攝

香港文匯報訊(記者 翁麗娜)美酒佳餚巡禮美食攤位共113個，既有米芝蓮食府及酒店推出星級菜餚如鮑魚、羊架及龍蝦，亦有街頭美食如瀟水拼盤、燒魷魚以至港人至愛的「篤魚蛋」。今年第二年參加巡禮、售賣地道美食的麥先生表示，場內美食多元化，市民可以各取所需是好事。他又認為，今年巡禮在中環舉辦，即使食物定價較去年在啟德貴出一成，由於市民覺得「比較高檔」，故此「貴一點」都可以接受。

展商讚增攤位引老饕

美酒佳餚巡禮展示多款食物，當中有貴有平、中西夾雜，最重要是選擇多，猶如美食天堂的縮影。麥先生的攤位大賣地道食品，最受歡迎是「一口牛肉」，以及一個拼盤餐，包括麻辣豬耳、炸菜腎片、韓醬魷魚及麻油海蜆，食其「一次過滿足所有願望」。麥先生讚揚今年增加更多美食攤位，認為可吸引更多市民來覓食，笑言參展商各有客群，不擔心生意被搶，單是牛肉粒已經賣去數十公斤，參展翌日已經回本。

首設的「星級餐萃」及「美食探索」專區，包括獲米芝蓮二星的「CIAK-IN THE KITCHEN」、帝都酒店，及富臨飯店一鮑魚等，不少以數十元的超低優惠出售龍蝦海膽燒、原隻鮑魚肉燥飯及香煎鰻肝配帆立貝等。昨日有本地及來自法國的米芝蓮名廚炮製「名廚美酒佳餚」午餐及晚宴，以每位\$650起的價錢品嚐星級盛宴。專區內長期吸引大批市民聚集，不少人一手提著酒杯，一手提著食物。

喜和企業有限公司總監杜做邦表示，旗下的季和日本料理首日預備的500隻鮑魚迅即售罄，第二天已特別加貨至2,000隻，但3小時內亦全數售清，昨日再加碼至約3,500隻。至於首年參加活動的香港黃金海岸酒店「粵」，其餐飲部經理陳輝輝透露，第二日售出近200份瑞士烤芝士，銷情不俗。

## 世界賽啤酒王試飲排長龍



崔先生指，本港女士一般喜歡偏甜的果味，男士則較為喜歡味道複雜、層次較多的酒款。黃偉邦攝

手工啤酒(Craft Beer)以味道多變、層次豐富見稱，近年吸引向來鍾愛新嘗試的港人追捧，更成為今年美酒佳餚巡禮的主角之一。有啤酒代理公司引入今年於國際啤酒比賽(International Beer Challenge)贏得金獎的比利時啤酒「DELIRIUM」，吸引大批市民排隊試飲。公司負責人表示，新一代港人追求「慢慢嘆」，對啤酒味道要求更高，不再局限只買市面常見的大牌啤酒。

代理公司「BEL-BOY EXPRESS」市場經理崔先生表示，手工啤酒的製造過程無添加任何色素、人造香料、防腐劑，憑技藝去調製成品的甜度、苦度、麥味及香氣等。

他又認為，隨着互聯網愈來愈發達，年輕一代更易了解世界各地有多款手工啤酒可選擇，再加上對慢活的生活要求，料本港手工啤酒市場愈見蓬勃。

首次參加美酒佳餚的崔先生續指，每10個前來試酒的市民，平均有2個人會購買，認為已經不錯，最高單筆消費為2,000元，一位啤酒專家購入4箱至5箱。另外，他又留意到，本港女士一般喜歡偏甜的果味，男士則較為喜歡味道複雜、層次較多的酒款。攤檔共有三款口味的「DELIRIUM」啤酒可供選擇，包括原味、櫻桃及焦糖味，當中以原味最受歡迎。 ■翁麗娜

## 專家半句鐘速教揀靚紅酒

香港文匯報訊(記者 翁麗娜)美酒佳餚巡禮除了飲食，同時提供葡萄酒工作坊，由波爾多葡萄酒學院舉辦，共邀請約10位資深葡萄酒師提供42堂，透過30分鐘，分享鑑酒、配搭食物，以至不同場合需要的酒等。來自英國的Wendy Narly是資深品酒專家，她認為內地及港人的飲酒習慣近年有所改變，過去普遍追求昂貴及陳釀，但隨着對葡萄酒的知識增加，已有愈來愈多人理解價值數百元的葡萄酒亦可以很好。

### 英品酒師指內地市場潛力巨

擁有近20年品酒師工作經驗的Wendy Narly，今次特意由波爾多飛到香港參加工作坊，她最希望教導市民，即使200元至300元，只有5年至10年的紅酒，只要懂得選擇，絕對不昂貴，數十年陳釀的葡萄酒差。Wendy又認為，目前內地及香港的葡萄酒市場仍有非常大的增長空間，未來發展潛力巨大，雖然面對不少新世界葡萄酒的競爭，但波爾多仍有相當競爭力。一連四天舉行的「30分鐘波爾多葡萄酒工作坊」，題目內容多元化，主要教導市民如何品嚐波爾多葡萄酒、分辨白酒與桃紅酒，以及不同葡萄酒相配的食物等課題。昨午現場所見，幾乎場場爆滿，有份參加的黃先生偕太太一同聽課，指未料到巡禮之內有工作坊，認為有多位專業葡萄酒導師分享紅酒知識相當難得，「學下看色澤、聞香味」，指獲益良多。

內地紅酒商冉先生今次是首次到訪美酒佳餚巡禮，認為巡禮規模之大，有200多間紅酒攤位，提供了不少選擇。他又指，香港自2008年免除徵收葡萄酒稅，對促進葡萄酒事業起到很大的作用。

## 梁栢賢：加薪不礙醫療服務

香港文匯報訊(記者 趙虹)公立醫院醫生不滿薪酬未可跟隨高級公務員薪酬事件醞釀已久，醫院管理局日前一致支持動用局內資源，逾3,000名公營醫院醫生及員工可額外加薪3%。該局行政總裁梁栢賢昨日出席一個電台節目時指，是次加薪雖將有額外2億元的支出，惟不會影響其他醫療服務。至於局方會否自行另設薪酬水平調查，他引述部分前線醫療人員指，做法或不切實際，相信局方有足夠時間研究解決方法。

梁栢賢昨日於電台節目表示，該局每年均有制定周年資源調配計劃，以作向政府申請撥款之用，認為是次加薪雖動用局內財政儲備，涉及逾2億元，惟決不會影響或動用其他醫療的資源開支，毋須擔心屆時或影響病人服務質素。

他又說，藉一眾醫生的靜坐抗議，局方了解前線醫生訴求，惟另設一個

薪酬機制具複雜性，不少前線同事亦表示志在不此，相信距離下次「薪酬水平調查」有6年時間，局方有足夠時間作研究及尋求解決方法。

### 明年重組聯網 消資源分配不公

此外，醫管局明年年底展開重組聯網，九龍西聯網的3間醫院將納入九龍中聯網。梁栢賢稱，有前線人員關注資源分配問題，強調日後將採用新資源分配模式，各間醫院不但須定位服務對象及服務量，各個聯網總監及轄下醫院每年也須制定一個清晰資源分配報告，並須定期向醫院管治委員會提交有關報告，以提高透明度，從而消除資源分配不公的疑慮。他相信，聯網的重新劃分及調整，有助平均各個聯網服務人口的差距，「劃分後，九龍中聯網的服務人口由50萬升至110萬，而九龍西則由原本的190萬跌至130萬。」

## 張建宗冀社企在港遍地開花

香港文匯報訊(記者 文森)本港社企數目於過去10年大幅增長，運作與服務模式都變得多元化。勞工及福利局局長張建宗昨日發表網誌表示，隨着愈來愈多機構及專業人士投入參與社企發展，港人對「社會企業」已不再陌生，希望結合政府政策、社會企業家的社會責任心、前線員工的投入付出，令社企在香港遍地開花。

張建宗昨發表題為《社會企業 遍地開花》的網誌，表示上週二他出席了一個由香港社會企業總會、社企民間高峰會，以及其他多個有心的機構合辦的「香港社企優秀員工嘉許禮暨第二屆社企認證標誌頒授儀式」，他看見一些殘疾人士和來自弱勢社群的社企僱員懷着喜悅和自信，踏上台接受嘉許，感到特別歡欣。

### 527家較2008年倍增 深化民商官合作

他引述社福界統計指，現時全港共有527間社企，比2008年剛開始統計時的260間翻

了一倍；社企的股東只會分攤不多於35%的盈利，甚至完全非牟利，當中不少資金及技術支持來自商界，說明商界在履行企業公民責任上非常積極，社企界成為深化民商官合作的重要平台。

### 盼3年育2700創業家 資助100項目

張建宗指出，政府為進一步培育社會創業家和鼓勵創新，前年年底宣佈成立「社會創新及創業發展基金」，由扶貧委員會轄下專責小組負責監管該5億元基金運作，期望可以在協創機構的協助下，3年內培育2,700位社會創業家，孵化700個意念及資助100個創新項目。

他表示，不少社企致力協助弱勢社群就業，同時回應了社會對勞動力的需要。社會福利署的「創業展能」計劃由2001年9月開展至今，共批出約8,900萬元資助款額，成立100項不同性質的業務，共創造約1,050個職位，包括約741個專為殘疾人士而設的職

位，亦幫助了不少社企的起點。他讚揚社企在改善社會問題中扮演着獨特而不可或缺的角色，期望結合政府政策支持、社會企業家的創新意念及社會責任心、前線員工的投入付出，加上各熱心機構推動，讓社企在香港遍地開花，在各行各業蓬勃發展。

**六合彩 MARK SIX**  
10月24日(第15/123期)攪珠結果

18 27 28 34 35 45 2

頭獎: \$36,592,660 (1注中)  
二獎: \$1,864,490 (1.5注中)  
三獎: \$57,810 (129注中)  
多寶: —

下次攪珠日期: 10月27日