

指,雖然聖誕零售市道只屬一般,但始終市民重 視過年,故仍看好春節市道。有工展會商戶指, 今年展期經歷冬至及接近農曆新年,吸引市民購 物做節;亦有美食節商戶稱,現時已有市民購買 年糕等賀年食品,相信臨近新年,銷情會再攀 升。有餐飲業人士指,香港作為華人社會,無論 經濟好壞與否,「春節點都會慶祝」,對訂枱率 非常有信心,相信1月初市民會踴躍訂枱。

優惠鮑魚套裝、盆菜套裝等。他又指,每年工展會的營業 額都較其他展覽好,因今年展期經歷冬至及接近農曆新 年,吸引市民購物做節,更有市民一次購入3至5箱鮑魚: 準備過年送禮,因此有信心整體營業額較去年上升。

#### 大記經理:20萬生意無問題

慶祝新年當然少不得年糕、蘿蔔糕及芋頭糕等賀年食 品,在美食節擺檔多年的大記攦粉糕點專門店經理楊嘉文 表示,擺檔數天雖然已經收回成本,但不肯定今年營業額 會否比往年有增幅,笑言現時太早比較難估算,但今年營 業額約廿萬就不是問題。他又指「大記」是老牌子,不少 人慕名來買,近年主動做網上推銷,希望積極吸納年輕家 庭客。

#### 平貨銷情最好 貴貨減價促銷

盞記負責人陳小姐指,因近年零售市道差,參展前預計 銷情一般,但最終卻喜出望外,生意較預期上升10%至 20%。她認為,明年1月底便是農曆新年,市民能順道辦年 貨,有助催谷生意,「如果2月先新年可以唔買住」,現 時已有不少市民購入鮑魚、蠔豉等,以鮑魚及乾果等最受 歡迎,「鮑魚一日都賣出10多箱,一箱有24罐,乾果一日 可以賣出100箱」,故她預計工展會整體營業額尚可

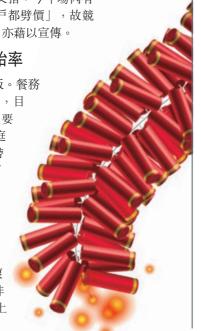
不過,她認為市民的消費意慾較審慎,人均消費約200 元至500元,較便宜的乾果產品最易出售,而貴價貨品冬 蟲草亦每両大減2,000元至7,000元,希望減價能刺激市民 消費。

另一間出售蔘茸海味的商戶負責人郭小姐稱,今年工展 會人流較去年多,有部分市民已預早購買年貨,惟市民 「手緊」,傾向購入便宜及實際的貨品,如湯包、螺頭 等,「有嘢送、一減價就多人買」。她又指,今年場內有 特別多商戶出售蔘茸海味,「周圍的商戶都劈價」,故競 爭之下一定要減價,希望薄利多銷之外,亦藉以宣傳。

#### 華人重春節 酒樓看好訂枱率

辦年貨之外,市民亦準備訂枱吃團年飯。餐務 管理協會主席楊位醒接受本報訪問表示,目 前其酒樓在新年期間訂枱率約三成,主要 為公司訂開年飯,相信下月初開始有家庭 客訂枱食團年飯。他又指近月美元升勢帶 動港元變強,內地肉類及蔬菜來貨價可 望下跌,抵消原來想加價5至8%的打 算,「對大家都是好消息!」

對於聖誕期間有行家反映生意一般, 他指聖誕節主要受惠是西餐廳,中餐生 意一般是必然;但新年就完全不一樣。 他認為香港作為華人社會,無論經濟好壞 與否,「春節點都會慶祝!」對訂枱率非 常有信心,「無問題,點都有番咁上 下!」他指屆時春節每位收費約300元。



# 海味最 辦年貨



# 推易煮養生湯包 迎年輕食客「口味」

香港文匯報訊(記者 文森)每 逢大型食品展都可以看到中藥及 海味的身影,不少年輕人覺得海 味處理工序繁複、沒時間熬煮中 藥材,認為是老一輩才會接觸。 有美食節海味參展商轉危為機, 表示特別推出內有鹿尾巴、螺頭 及冬蟲草等養生湯包,方便年輕 人翻熱飲用。亦有海味店店員指 近年多了年輕客人上網看食譜後 到店內購買海味。

連續多年擺檔的東方紅針對年 輕人對處理海味的知識有限,加 上時間限制,故今年推出多款養 生湯包,讓年輕人在農曆新年亦 能飲到滋味靚湯。東方紅高級市 場主任何樂然表示,年輕人其實 很喜歡飲湯,也知道藥材有其功 效,但是不懂烹飪及工作繁忙, 令新一代對海味卻步,因此特意 推出即飲湯包及涼茶。

美味海味員工李小姐表示,已 經連續擺檔三年,今年特別設置

即食檔,廿元有一 湯,吸引客人先過來「飲一啖, 每十個都有一個回頭客!」她又 指有年輕人試飲過後都感到有興 趣再買回家。她指很多人以為海 味「老套」,實際上無論是其門 市還是不同的展銷活動都多了年 輕人買海味,「個個都是上網看



### 顧客心聲

展期橫跨聖誕 長假期,不少 市民入場消遣購



物。首次到工展會的連先生表示,預 計花約1,000元購買保健產品、蔘茸 海味及外套。他又指,場內的產品較 預期便宜,如外套原價需500元,但 場內只需300元,直呼「好抵」

到工展會的 洪小姐指 意到工展會逛

街, 並買了雪

糕、小食給兒子吃。她又説,沒有 指定心水產品,「見到適合的就 買」,亦有興趣購入一個壓力鍋。

張女士花 費近千元購 買日用品、 油及鮑魚麵 套裝等,她表



示,場內的鮑魚 麵套裝較便宜,特意購入待新年時 送禮;日用品等亦價廉物美,故每 年均會到場購物

吳女士與友人到工展會購物,她 花費約60元購買印尼麵及小食等。 她表示,每年均會到場購物,認為 今年經濟不景,場內貨物亦較便 宜。她又透露,同行友人花近 5,000元購入健康食品。



林太在美食節花費2,000元 購買廚具及年貨,買入攪拌 器、海蔘及罐頭飽魚,指今年 是第三年與一班朋友一起入場 「掃貨」,之後打算再到工展會購 物。她續指,一般家庭主婦平日趁 **蔘**茸海味降價時購入「儲貨」,很 少特意直至年尾才一次過買,因此 今次也是見到優惠才買。與她同行

的張女士則花費逾1,000元購買海 蔘,認為美食節貨品價格比外面零 售點稍平。 ■記者 文森

# 蟹黃湯包 香溢美食展

香港文匯報訊(記者 文森)曾被著名電視節目《舌尖上的 中國》介紹的蟹黃湯包,今次獲「冬日美食節」主辦單位邀請 進駐,備受一眾為饕客追捧。香港代理商陳先生表示,該款蟹 黄湯包在內地很火熱,體積捧上手猶如拳頭般大,食客需用麥 稈飲管吸啜滾燙湯汁,而非一般膠管以免「飲到膠味」。他又 指前日已經賣出1,500個湯包,昨日需加碼至2,000個,每日生 意額已是旺角門市的一倍。

每年灣仔會展舉辦的美食節不乏特色食物,今次也不例外。 來自江蘇的尚香食品公司製作的蟹黃湯包,於內地有三十間分 店。陳先生指看見湯包在內地大受歡迎,因此決定代理於香港 出售,今次參展即蒸即賣,現場大竹籠不停冒熱,相當有氣 氛。

#### 專用餐具 邊吃邊啜

陳先生認為,香港引入蟹黃湯包的時間不長,仍然有很多人 不知道,不少人經過都會感到新奇,繼而停駐購買,認為今次 是一個很好的宣傳平台,下次也會考慮再參加。此外,他指已 經構思美食上門服務,今次擺檔順便向客人介紹日後訂購上門 送食物服務。

每個40元的湯包,吸引長長人龍購買。市民李小姐大讚湯 蛇餅」。



示,首次參 展美食節市 民反應良 好,大收宣 傳效用,認 為明年會再 參與。 翁麗娜 攝

■陳先生表

包設計細心,附有專用紙盒、膠盤及麥稈飲管,方便進食時 「不會雞手鴨腳」她又很喜歡用飲管邊吃邊啜的概念,稱可以 慢慢品嚐蟹肉鮮香。另外,食客亦可購買每盒6個的急凍湯包 回家自行蒸煮,價錢為240元,比門市平30元。

#### 片皮鴨吸食客排人龍

現場也設有即席製作北京片皮鴨。負責人陳小姐表示,今次 是第二年擺檔,一直都是現場即點即做,「這樣才夠風味!」 店員在前桌穿上手套將鴨皮連肉、餅皮及京葱捲好,身後就有 個爐慢火烤鴨。她指通常入夜後生意較好,不時出現人龍「打

## 手工藝知音少 文青寧攻市集



中,竟有年輕人於現場參 展,出售的並非糧油食

過,有商戶坦言,入場市民年紀較大,未 必懂得欣賞手工藝品,又期望未來能加強 宣傳。

#### 參賽獲獎 廠商會供免費攤位

Silent Speaker主要出售押花乾花飾物, 把鮮花風乾壓扁後,再把其他模型放到手 錶面內。該店創辦人阿詩指,店舖開業兩 年多,屬網上生意,沒有實體舖,平日靠 網上接訂單為主。她指出,由於從未參加 大型展覽,又希望在聖誕假期作新嘗試, 故早前參加了廠商會比賽,獲勝後能免費 參展一星期。

不過,阿詩坦言,入場的市民多為中年

工展會場內雖然大型品 人士及長者,產品的價錢及性質均與他們 牌林立,但在眾多商戶之 不相符,即使解釋了產品特點,他們亦不 太懂得欣賞,但慶幸亦有人購買,指「支 持下後生仔。」她續指,場內的攤位分類 品,反而是充滿文藝氣息的手工藝品。不不清晰,市民亦不清楚有青年創業攤位, 希望來年主辦單位能改善並加強宣傳。阿 詩又稱,經過這次經驗,認為參加手作市

> 去年廠商會推出「Teen創商機」攤位創 業比賽,18歲至35歲年輕創業者提交創業

> 集會較適合,而未來亦未必再會參加類似

展覽。

勝單位能獲得工展會 的免費攤位。

■記者 文森

計劃書後,4至8個優

■阿詩坦言, 入場的 市民多為中年人士及 長者 鄺慧敏 攝