

周末歎美食 博覽丁財旺

市民攜行李箱掃貨 展商料生意增一成

香港文匯報訊（記者 岑志剛）一連五日的「美食博覽2017」昨日踏入第三日，大批市民趁周末餘暇入場一飽口福，亦有不少人帶備手拉車甚至行李箱瘋狂掃貨，會展會場擠得人山人海。多間參展商看好今年市道「旺丁又旺財」，認為港人的消費意慾和購買力顯著上升，紛紛推出會場優惠和多元化產品應市，估計生意額上升一兩成不等。

美食博覽昨日全天人流暢旺，下午一時許，大批市民沿灣仔入境處總部天橋前往會展，人龍一直排到中環廣場地面花園近港灣道交界，入場人士需花近10分鐘繞道前往售票處和會場入口。

會場內人山人海，攤位間的通道擠滿參觀人士，加上手拉車甚至行李箱擋路，現場人流只能單向前進。

不少參展商看好今年市道「旺丁又旺財」。安記海味負責人潘永熙表示，今年人流較去年多，踏入周末尤甚，銷情十分理想，當中以即食鮑魚和海味較受歡迎，而展期首日更有顧客花4萬元買蟲草等產品。他指出，公司今年邀請因烹飪節目大受歡迎的藝人李家鼎代言，同時提供優惠時段和推出288元海味福袋等優惠，成功吸引不少顧客，粗略估計營業額增加約8%。

潘永熙又說，今年5月至7月市道持平，但最終美食博覽人流比原先估計多，出乎他意料，導致不少產品需要補貨，希望把握餘下展期盡量衝刺，目標是營業額增長10%。

港人消費意慾購買力增

東方紅市場部經理譚小姐亦認同今年人流明顯增加，帶動銷情增長，可見港人的消費意慾和購買力顯著上升。

她指出，今年以罐頭鮑頭銷情最好，會場內以99元優惠價出售，至昨天已全數售罄，只留下少量供入場市民試食推廣，湯包的定價則較為平民化，同樣受

市民歡迎。

譚小姐又說，過去美食博覽主要集中在銷售食物，飲品展銷相對較少，「好多人都賣吃的，沒什麼賣喝的」，公司今年首次在會場內推出限定花茶產品，希望透過今次機會「試水溫」。

日師傅現場教煮烏冬麵

南信貿易有限公司董事周露玲說，公司專門代理日本食品，今年繼續以日本製造的即食烏冬麵為主打，不僅提供買烏冬麵送醬油的優惠，更特別請到日本師傅在現場示範煮食方法，生意較去年有大增長，每日可賣出150箱、每箱30包的烏冬麵，希望營業額可以增加兩三成。

今年推出1元新配方6倍濃醬一斤果醋的參展商高格行，其銷售及營運經理吳先生表示，今年人流理想，加上近年港人重視健康和纖體，而果醋有助人體和血管健康，顧客年齡層由年輕人至老一輩都有，營業額增長達10%。

他又說，因應韓風繼續盛行，今年特別找到韓國牌子「百濟麵」合作，希望令產品更多元化。

不過，醬油品牌同珍市場助理何先生則認為，今年人流與去年相若。由於醬油是市民生活的必需品，不太受經濟因素影響，入場人士消費情況未見大分別，主要仍是靠薄利多銷，初步估算營業額有兩位數字增幅。



大批市民趁周末餘暇入場一飽口福，會展會場擠得人山人海。香港文匯報記者莫雪芝 攝



市民品嚐美食。香港文匯報記者莫雪芝 攝



市民選購產品。香港文匯報記者莫雪芝 攝

展商歡喜



東方紅市場部經理譚小姐：今年人流明顯增加，帶動銷情增長，可見港人的消費意慾和購買力顯著上升。



南信貿易有限公司：特別請到日本師傅在現場示範煮食方法，生意較去年有大增長。



高格行銷售及營運經理吳先生：近年港人重視健康纖體，顧客年齡層由年輕人至老一輩都有，營業額增長達10%。



安記海味負責人潘永熙：美食博覽人流比原先估計多，出乎他意料，導致不少產品需要補貨。

香港文匯報記者莫雪芝 攝

余均益首擺檔 盼傳承「老味道」

香港文匯報訊（記者 岑志剛）美食博覽除了展出各地食品之外，更是不少近百年老字號傳承之地。始創於1922年的醬料老字號余均益，今年首次參與美食博覽，其董事



余均益董事總經理余啟超 香港文匯報記者莫雪芝 攝

總經理余啟超表示，參展的主要目的是進行推廣，希望藉此機會傳承公司「老味道」。位於西營盤的余均益食品廠過去以辣椒醬聞名。其第三代負責人之一的余啟超表示，余均益是首次在美食博覽設攤位，產品銷路理想，其中以辣椒醬油最好賣，至昨日已賣出八九成的存貨，而蘇梅醬、古方豆豉醬等產品銷情亦不錯，顧客不只老一輩，更包括年輕中產人士，「其實有點surprised（驚喜）」。

問到目標盈利多少，余均益強調今年參展並非為利潤。他指出，公司過去作風較為低調，第二代和第三代之間一度出現斷層，希望藉今次參展的機會，再推廣父親的產品。他提到，有上年紀的老一輩顧客特地到攤位購買他們的醬料，大讚醬料的味道，顏色沒變，他說會考慮明年再參展。

學沖茶不足兩年 滬姑娘奪「金茶王」

香港文匯報訊（記者 岑志剛）「港式奶茶」是香港餐飲文化標誌之一，更於2014年成為聯合國香港非物質文化遺產。由香港咖啡紅茶協會舉辦的「國際金茶王大賽2017」，昨日雲集全球六個地區與香港的「港式奶茶」王者一較高下，爭奪「國際金茶王」的寶座，結果最後由入行不足兩年的21歲上海姑娘薛美寧勝出成為女茶王。

「國際金茶王」比賽昨日下午在美食博覽舉行，今年以「香港回歸二十年，奶茶伴你一百載」為主題，早前香港區賽事由2015年冠軍錢寶信獲



21歲上海姑娘薛美寧勝出成為女茶王。香港文匯報記者莫雪芝 攝

勝，代表香港出戰多倫多、墨爾本、深圳、廣州、上海及北京地區賽得勝的「金茶王」，同台競奪「國際金茶王」殊榮。總決賽更邀得食物及衛生局局長陳肇始、香港中華廠商聯合會會長李秀恒、香港專業及資深行政人員協會創會會長容永祺等名人擔任評審。

今年增難度 茶葉有指定

參賽者須在限時20分鐘內沖出色香味俱全、濃滑適宜的奶茶，並由一眾飲食界專業人士根據茶色、茶香、茶味、厚度、滑度、回甘等因素評分，選出年度國際金茶王。大會今年更增加難度，參賽者需在數款指定茶葉中，憑經驗挑選茶葉並即席滿茶。

經過20分鐘的龍爭虎鬥，最後由來自上海，有兩年水吧工作經驗的薛美寧勇奪「國際金茶王」，亞軍及季軍分別由代表深圳的何俊成及代表墨爾本的黃俊傑奪得。

曾獲滙「金茶王」徒弟教路

本身是潮州汕尾人的薛美寧表示，她在數年前加入上海一家茶餐廳當服務員，約21個月前才轉到水吧工作，今次是自行參賽，坦言沒有想過會得獎，因此心情十分激動和緊張。

她憶述，起初是茶餐廳師傅教授沖茶技巧，但後來只靠自己改進，不僅朋友給予意見，更獲上屆「金茶王」

比賽上海區冠軍得主的徒弟給予改善建議。

薛美寧認為，沖「港式奶茶」難在掌握煮茶的火候和茶味，尤其是茶粉分中、粗、細，不同的組合會帶來不同味道效果。

她續說，自己十分喜歡現時的水吧工作，認為可練就一門手藝，希望藉今次機會，未來可與更多不同師傅交流，學會更多沖奶茶技巧。

香港區代表錢寶信雖然無緣三甲，只得優異獎，但他指今年比賽要求高，對沖奶茶師傅是個考驗，至於輸給「後生」是證明他們超越了自己，他同樣會感到高興，「最緊要是享受整個過程，給機會後生仔。」

黃一峰衛冕「金鴛鴦王」

大會同場又舉辦了「金鴛鴦王」比賽，由去年冠軍得主、來自深圳的黃一峰成功衛冕，亞軍由同樣來自深圳的陳偉雄奪得，季軍則為香港代表、去年「金茶王」得主陳子平。

黃一峰表示，他在2003年加入茶餐廳工作，至今有14年沖鴛鴦的經驗，但潛心鑽研鴛鴦沖製技巧，卻是近兩三年的事，「以前無咁大心得，之後先逐步有點了解。」

他認為，一杯好的鴛鴦入口時應具備咖啡的濃香，再滲出奶茶的茶味和幼滑，需富有層次感，他平時會自行磨製咖啡豆，調控鴛鴦的咖啡香。

肇始披圍裙 沖茶籌善款

「特寫」

「國際金茶王大賽2017」結果塵埃落定，由入行不足兩年的上海小妮子薛美寧勝出成為女茶王。評審之一的食物及衛生局局長陳肇始昨日亦親身落場沖茶，為慈善機構籌得6萬元善款，成為「慈善女茶王」。

金茶王比賽結束後，大會邀請多名嘉賓上台，嘗試使用「絲襪袋」沖出正宗「港式奶茶」。食物及衛生局局長陳肇始不再穿上防護服，罕有地披上圍裙，在餐飲聯業協會會長、香港咖啡紅茶協會主席黃家和的教導下，沖出6杯「局長級」奶茶，成為全場焦點。

大會建議以每杯1萬元認購「局長奶茶」，香港中華廠商聯合會會長李秀恒與副會長徐炳光、香港工業總會主席郭振華、全國政協委員容永祺、太興集團主席陳永安，及現代管理飲食專業協會會長何竟成均有份認捐，最終籌得6萬元善款，全數捐予慈善機構，使陳肇始一躍成為「慈善女茶王」。

被問到對奶茶的喜好，陳肇始笑說自己是潮州人，平日較少飲港式奶茶，較喜歡中國茶，又透露昨早由北京回港前，在餐廳被問到要港式還是英式奶茶，最後也只是要了中國茶，而她認為一杯好奶茶「最緊要有茶味」。

香港文匯報記者 鄺智深



陳肇始親身落場沖茶，為慈善機構籌得6萬元善款，成為「慈善女茶王」。香港文匯報記者莫雪芝 攝