

36小时,法国生蚝上宁波餐桌

高端海外生鲜直供瞄准细分市场

在世界上最好的生蚝产地之一——法国的卡纳克蚝场,刚刚捕捞上岸的生蚝,马上通过检验装箱,直达机场,通过包机直飞中国。再通过上海口岸分送到全国各地。这样的海外生鲜直供模式,目前在宁波开始流行起来,目标定位于高端人群,主要通过线上运营,拓展餐饮的细分市场。

法国生蚝最快36小时上餐桌

昨天,记者在鄞州区见到了周煜星,他于去年创立的海鲜直供品牌店,专门做全球海鲜的直供体系,紧盯宁波的细分市场。

周煜星告诉记者,现在跨境电商越来越多,但是很多人做的都是日用品、化妆品和母婴用品等,涉及生鲜海产品领域的人还不多,而这块市场却有很大的空间。之前,宁波的高端人群往往前往上海、广州,只为了品尝一口

正宗的全球美食。“我们和全国知名的跨境海鲜平台合作,成为宁波地区唯一的代理商,致力于为高端人群提供最新鲜的海鲜美食。”周煜星告诉记者,中国商人已经收购了全球公认品质顶级的法国卡纳克蚝场,从而为正宗的法国生蚝进入国内市场打开了大门。“现在的直供系统,可以做到专业捕捞公司在原产地现场捕捞,同时进行检验检疫,直达机

场由包机运送,同时进行空中报关,落地就能进行全国配送。这样,从法国出水的生蚝,最快只要36小时就能出现在宁波人的餐桌上,可以说比不少巴黎的餐厅都要快,宁波人真正能同步享受到全球的美食体验。”

“法国美食誉满全球,其中生蚝更是独树一帜。宁波人有生吃海鲜的习惯,可以说从口味上能够实现无缝对



接。”周煜星告诉记者,现在他们主打的就是法国“天宝”品牌的生蚝,采用产地直供的方式,已经形成了一定的口碑效应,回头客越来越多。

“现在的消费者对于品牌意识越来越看重,比如现在市面上最流行的吉拉多品牌的生蚝,市面上很多是不正

宗的。正宗的吉拉多生蚝外壳上都雕刻了一个G,而且是从从小就刻上去的,要经过4年的生产期才能捕捞。这点和阳澄湖大闸蟹类似,只是国外的品牌保护意识比我们做的要好很多。”周煜星告诉记者一个辨别正宗法国品牌生蚝的小窍门。

好食材要有好做法 私人定制流行

有了新鲜的进口食材,还要配上好的做法,才能让“吃货”们满意。周煜星坦言,他们这样的海外直供海鲜人均消费都在500元以上,主要面对高端人群的细分市场。“现在市场上做跨境海鲜的不少,但是大多数是以冷冻产品为主,做冷藏海鲜的确实不多。”为了

更好地体现海鲜原汁原味的吃法,不少商家也在衍生服务上下足了功夫。

周煜星说,他们专门建立了一个私厨体验店,用最新鲜的海鲜提供定制式的体验服务。厨师都是经过法国蓝黛授权的主厨,提供创意分子料理和欧陆海鲜烹调等菜式。人均消费都

在500元以上,一般要提早一周预约,每天只提供一桌服务。

据记者了解,像这样的高端私人定制餐饮,最近一两年在宁波兴起。在一些高端楼盘的营销活动、私人游艇聚会和高端商业活动上,都会出现这类私人大厨的身影。周煜星表示,现在宁波也有不少

团队在从事这样的私人高端定制餐饮服务,但是他们拥有原料的独到优势,专门做海鲜料理,汇集了法国生蚝、阿拉斯加帝王蟹、加拿大北极贝和翡翠螺、美国螯虾等,圈里也算做出了名气。他们的原料也会供应给一些高档饭店。

“现在的市场越来越细分,只要你有好东

西,不怕找不到买主。”周煜星对记者表示,他们的产品由于对运输的要求很高,都是采取提前预定的方式,通过微信朋友圈等方式销售。现在又有了体验门店,可以更好地以O2O的方式,让消费者对食材和制作工艺有一个直观了解,从而更好地促进产品的销量。

细分市场满足特定消费需求

吴俊是宁波保税区进口商品镇海直供中心进口部经理,多年从事跨境商品的销售工作。他认为,随着互联网技术和全程冷链技术的不断发展,进口生鲜产品将会越来越多地出现在老百姓的餐桌上。

“之前,像麦德龙、家乐福这样的大型超市就有进口生鲜销售,

但是绝大多数是冷冻品,相对保质期较长。之后像和义大道OLE这样的进口商品超市,可以提供一定数量的冷藏进口海鲜,从而提供了更多选择余地。现在又出现了各种海外直供的网络销售,依托特殊的进货渠道和网络营销手段,采取预约订单的销售方式,满足

特定人群对于高品质产品的需求,还是有一定的市场空间的。”吴俊认为,只要有需求,就会有市场。这种高端定制的食材销售和制作渠道,可以看作是对于大众市场的进一步细分和发掘,也是市场不断成熟的一种体现。

宁波保税区市场发展有限公司CEO汪涛告

诉记者,现在宁波通过海外直供的方式已经可以让市民吃到澳大利亚产的新鲜牛奶和龙虾,技术上没有问题。关键是销量,现在这种形式的海外直供生鲜产品都是通过“聚划算”等预先订单模式进行销售,通过海关检验检疫后通过快递分送到客户手里。“主要是看订单的数量,

记者 毛雷君

雁荡山特级铁皮枫斗基地直供

元旦期间现场先尝后买,免费按3:1送西洋参,免费超细微打粉

为满足广大消费者需求,枫雁堂活动期间特别推出新采摘新货上市的上好雁荡山铁皮枫斗,以每克3.9元直供,买500克送250克,折后仅需2.6元/克,抄底价回馈读者,此款数量有限,欲购从速。

石斛多糖是铁皮石斛的主要成分,因而多糖含量较高,胶质越多,嚼之越有黏性,质量越好。目前,多糖含量的高低成了判断铁皮石斛质量的主要依据。

另外,除了石斛品种,不同的产地对石斛多糖含量的影响也较大。《本草从新》记载:味甘者良,温州为上。这说明,浙江尤其是温州雁荡山产的铁皮石斛为佳。

本次活动主办方确保每一款产品全部产自雁荡山野外栽培基地,确保每一颗枫斗、每一根鲜条都是铁皮石斛。

市民疑惑:优惠70%,为啥这么便宜?砍掉所有中间加价环节,基地到顾客,就是“基地价”。

每千克铁皮枫斗需要5~6千克铁皮鲜条烘干制成,每千克铁皮枫斗在种植基地的价格就是三四千元,品质上好的更贵一些,这就是“基地价”。

基地价——相当于市场价的3折左右,也就是说,在市场上1千克花的钱,在基地可以买到3千克。

今天雁荡山基地“搬进”宁波,怎能不便宜!基地价——只为让更多老百姓吃得起铁皮枫斗;

元旦期间优惠细则:

1.特别推出一款新采摘新货上市的上好雁荡山特级铁皮枫斗。市场价15元/克,活动价6.8元/克,买250克送150克,再送进口西洋参100克,折后仅需3.95元/克。另送价值85元铁皮干花一瓶。

2.雁荡山特级铁皮枫斗市场价17元/克,活动价7.9元/克,买125克送50克,再送进口西洋参50克;买250克送150克,再送进口西洋参100克,折后仅需4.57元/克。另送价值85元铁皮干花一瓶。

3.雁荡山铁皮干条,活动价3.9元/克,买

300克送200克,折后仅需2.34元/克。野外栽培铁皮鲜条190元/斤。

4.另直供云南文山纯干春三七,六十头每500克299元,三十头每500克399元。

活动日期:12月31日-2017年1月2日
活动地址:枫雁堂铁皮枫斗专卖店(海曙店大沙泥街29号)

公交线路:513、906、809路到大沙泥街站下车1、5、12、541、151、356、360路到濠河站下车

抢购热线:15825563179

宁波秋冬学生装 抽检合格率100%

这些选购小贴士值得一看

近日,浙江省质量技术监督局组织开展了全省学生用纤维制品专项监督检查,抽查了杭州、宁波、温州等11个地区97家企业生产的97批次学生服装(秋冬装)产品,不合格2批次,批次不合格率为2.1%。这其中宁波的企业抽检了15家,全部符合本次监督检查要求,合格率达100%。

此次抽检的两家不合格企业来自三门和温岭,主要不合格项目为“缝子疵裂”。这是考核服装接缝缝子处的一项重要指标。过于轻薄或疏松的面料、染整工艺不良的面料,容易产生疵裂现象,表现为在面/里料的缝接处出现撕裂、破洞、纱线滑移,直接影响服装穿着的牢度。缝制疵裂指标不合格的产品,穿着受力后,服装的缝子处会出现破损,影响穿着。

在校服的选购和使用方面,专家建议注意以下几点:

1.注意查看该产品及其包装上是否有使用说明(即产品标识),内容是否包含制造者的名称和地址、产品名称、产品号型或规格、采用原料的纤维成分、洗涤方法、执行标准编号、基本安全技术类别等信息,切勿购买无标识或标识不全的产品。

2.选择质量保证体系健全、产品质量稳定、社会信誉好的供应商。

3.选择款式时要特别注意绳带、拉链、粘合扣和金属装饰件等是否会产生安全问题。纽扣、装饰物、拉链等附件应无毛刺及锐利边缘、尖端;14岁及以下儿童穿着的校服其头部和颈部绳带不应有自由端,背部不应有绳带伸出或系着,其他绳带不应有长度超过75mm的自由端。

4.建议选择浅色的产品。不建议采购颜色鲜艳、图案复杂的涂层面料制成的或有刺激性气味等异味的产品。

5.建议选择支数高、密度紧的全棉面料,该类面料具有柔软、透气和吸湿的特性。如果选购涤纶、锦纶等化学纤维面料的外套服装,应以宽松型为宜,便于空气流动透气或散发热量。

6.新购的学生服装(校服)在使用前建议用清水漂洗,通过漂洗不仅能去除沾附在面料上的浮色,及生产过程中残留物质,还能改善产品的酸碱度,减少对学生可能造成的危害。

记者 朱锦华