

5300平方米都市绿洲 9月将亮相

这是一座由擎天大树凝聚成的穹顶之城，在超过5000平方米的穹顶天幕下：室内亲水瀑布缓缓而下，地面水流顺势而下，宁静而恬淡，如山间森林般治愈；绿色肆意绽放，超1500平方米的室内绿化涵盖13株常绿乔木、近1300株灌木和地被，在此消费者可以邂逅四季如春的生态园艺近百种植景观与灯光交融，一切美景尽收眼底，这不是一个植物园，而是即将于9月亮相的瑞虹天地太阳宫。

东湖味道“宴”宾客

东湖集团旗下各酒店的名厨将围绕“‘牛’转乾坤力挽狂澜”、“‘鱼’众不同悠然自得”与“‘盛名’之‘虾’称霸江湖”三个主题，将牛、鱼、虾这些生活中常见食材灵活运用于不同美食佳肴中；专业厨师团队展示各自十八般武艺，巧妙设计应季生态食材，遵循传统，推陈出新，在味醇香浓、回味无穷中，更直观、更全面地呈现东湖集团的历史人文、服务理念与精湛手艺……近日，东湖集团第七届“东湖味道，食之有道”美食节举办，活动期间，东湖集团旗下有9家酒店参加，将掀起国宴创新浪潮，同时推出大量惠民优惠举措，响应后疫情时代人们对生活品质与餐饮文化的追求。

“好戏来噻”全国首展带你穿越经典片场

今年，上海世茂广场与泡泡玛特再度合作，通过户外五大沉浸式主题片场赋予经典新生魅力，共同圈粉“Z世代”年轻群体。“好戏来噻”SKULLPANDA人生如戏系列全国首展由“歌舞片场”、“喜剧片场”、“影视片场”、“都市片场”和“情感片场”五大主题场景所组成。此次展览，“女一号”在高达3.1米的玻璃缸内闪耀登场；展览另一侧的“不朽茨

位于虹口区内的太阳宫，畅享连接外滩、陆家嘴与北外滩的价值“黄金三角”，并将引入多个社交概念，力求在城市与自然、消费与体验之间，构建一个符合多元消费群体需求的生活社交场景。

目前，太阳宫已官宣引入30%上海首店、40%北上海首店、70%虹口首店，这对于引领区域消费升级有极大的带动作用。纵观太阳宫目前的品牌组合，在业态创新、强化

据悉，自2015年始，东湖美食节每年定期举行，凭借集团旗下各酒店特色主题活动的巨大影响力，已经成为上海旅游节的重要推介项目之一。今年是东湖集团与衡山集团合并元年，崭新的东湖集团将以此次为期40天的东湖美食节为平台，在继续做好常态化疫情防控的前提下，为宾客呈现一场绿色生态与健康美味兼具的盛会。

为吸引更多宾客前来体验，9家酒店将带来各具特色的美食套餐，并推出别具特色的伴手礼回馈广大宾客。其中，西郊宾馆推出传承经典的菜系“东方味道，经典‘食’代”；东郊宾馆推出云南菜套餐“彩云之南”、“仪凤

社交、生活方式进阶等各方面都有诸多融合。其中，位于B1层的MUJI简约风格菜场，是以食为主题的MUJI最新业态。该业态此次首进中国，将设置农产品的食、健、赠、旅等多个主题区域，囊括Deli美食、现制烘焙、微醺好酒等海量物种，为追求健康以及高品质生活的消费者提供一个优质的购物体验。

作为万达电影旗下的高端影城品牌，寰映影城此次入驻太阳宫，占据8千余平米空间，将带来

空间感受与视听效果的全面升级。高达16米的IMAX银幕，配合Real 3D放映技术，无疑会使这里成为巨幕爱好者的必打卡地。

除了大批首店集中亮相外，太阳宫还特别推出了包括Foodie Social（美食社交）、Sports Social（运动社交）、Kids Social（亲子社交）、Pet Social（宠物社交）在内的四大社群专区，从人群的需求与生活方式出发，打造场景化购物体验的社交新聚场。

以双向模式着力开拓食品行业边界

伴随消费结构转型升级，中国市场已然成为通用磨坊投资发展的核心市场。近日，通用磨坊与顶新集团正式举办战略合作签约仪式，宣布分别以旗下著名品牌哈根达斯、金色大地为起点，强强联手，资源互补，展开包含环保限塑资材、仓库物流、面包生产、咖啡、冰品与卡券等六大面向的全链路战略合作，以双向模式着力开拓中国食品行业。

作为世界第六大食品公司，通用磨坊始终秉持“只提供高品质安全食品”的企业价值观，不断为消费者呈献健康、美味、优质的产品。

此次，经过长达半年的沟通与洽谈，通用磨坊决定先以哈根达斯品牌为代表，联手顶新集团旗下的金色大地，借助双方在食品行业的广泛影响力进一步开拓B2B和B2C领域的业务，共同引领未来食品行业新风向。

基于双方在品牌、产品、通路、供应链解决方案上的优势，本次合作范围将触及顶新集团旗下各连锁事业品牌，并进一步覆盖德克士甄选会员积分商城、全家云超等消费新场景，打通B2B和B2C的电商平台，深化布局产品、服务及购物体验，通过线上与线下的双向引流为消费者打造更优质的购物环境。



轩秋意浓”、“麒麟阁周末派对”；虹桥迎宾馆推出极具时令的“夏日微凉”、“品天然享健康”、“棕榈海陆甄选”；兴国宾馆推出“食在东湖，味在兴国”系列套餐；久事衡山大酒店推出“寻味衡山”系列套餐。

即日起至10月10日，上海世茂广场携手泡泡玛特以极富好莱坞电影色彩的五大片场景致敬经典，与消费者尽享“潮流都市”的多种玩法。此外，上海世茂广场还将携手泡泡玛特在小红书上发起“SP仿妆大赛”，参与者以“人生如戏”系列为原型，扮演成一个个“活起来”的片场角色，尽情展示自我态度及演绎别样美丽。

让孩子零距离学习非遗技艺



在国家号召减轻课内负担，大力培养孩子课外兴趣课堂的当下，长期持续关注青少年健康成长的老香斋非遗课堂又开课了。临近中秋佳节，此次非遗文化主题为月饼，老香斋又欢欢喜喜地迎来了新一批“小小非遗传承人”的加入。

现场，老香斋第六代非遗传承人许金典先生带领“小小非遗传承人”参观了十万级净化工厂，边看师傅手工制作点心，边聆听了老香斋的非遗文化历史的故事，孩子们都摩拳擦掌，跃跃欲试。到了月饼制作环节，在认真听师傅讲述老香斋玫瑰五仁月饼的特色工艺和手法后，师傅亲手教孩子们体验了揉面、包馅、压制、敲章等月饼制作的完整过程。每个孩子都听得全神贯注，都做得有模有样，不愧是非遗传承小师傅呀。

在等候月饼烤制的过程中，老香斋还组织大家参加了一场好吃的“游戏”。通过品尝各式各样蝴蝶酥的过程，了解中式点心除了好吃以外，还可以加入不同原料，变化出丰富的口味。孩子们表示不但大开眼界，也吃饱了口福，还对中式点心的美味留下了深刻的印象。

这座复合型商业体分为高端办公楼和高端精致购物中心，其中，高端办公楼按照甲级写字楼标准定位打造，总面积为3.5万平方米；高端商业部分，总面积为2万平方米，涵盖B1-4F，定位为精致高端购物中心。为了在保留其历史风貌的基础上重塑空间功能，此次改造携手国际设计团队Gensler、Greenberg Farrow及Lead8，利用先进技术对整体楼宇及地下空间进行再改造，扩大地下空间面积和利用率；严格执行LEED CS金级和绿色二星建筑设计双认证标准，将环保理念融入到建筑设计的细节中，带给消费者绿色、低碳、健康、环保的消费体验。

打造新·海派灵感生活目的地



南京西路传统核心商圈内又将有一个全新的商业地标亮相，上海最早的五星级酒店之一锦沧文华大酒店，已“变脸”升级改造为JC PLAZA 锦沧文华广场。目前，已完成主力品牌及部分主力企业的招商，其中包括意大利奢侈品牌集团OTB旗下的四大品牌旗舰店：

Maison Margiela、MARNI、JIL SANDER和AMIRI。另外，一系列高端餐饮肆的不断入驻，为JC PLAZA注入了新的活力，也将为南京西路商圈的美食地图增添新的奢享选择。

这座复合型商业体分为高端办公楼和高端精致购物中心，其中，高端办公楼按照甲级写字楼标准定位打造，总面积为3.5万平方米；高端商业部分，总面积为2万平方米，涵盖B1-4F，定位为精致高端购物中心。为了在保留其历史风貌的基础上重塑空间功能，此次改造携手国际设计团队Gensler、Greenberg Farrow及Lead8，利用先进技术对整体楼宇及地下空间进行再改造，扩大地下空间面积和利用率；严格执行LEED CS金级和绿色二星建筑设计双认证标准，将环保理念融入到建筑设计的细节中，带给消费者绿色、低碳、健康、环保的消费体验。

热腾腾香喷喷

新雅鲜肉月饼依吃过了没？

一入秋，只要路过南京路的新雅粤菜馆，总能被一阵阵酥香所吸引，驻足停留，原来是店门口鲜肉月饼专柜刚出炉的月饼传来的香味。作为每年此时步行街上的“排队王”，吃得就是这口热气腾腾，酥香可口，鲜美多汁，香气扑鼻。

鲜肉月饼的外层酥皮制作很重要。特别是发面配比，面油水的配比精确到5:1:2，加之油面要揉多少才算摔上劲也有讲究，另外开酥要开两遍，且需间隔15分钟，这样的饼皮才能层次分明酥得掉渣。其次，是月饼的鲜肉馅料，肥瘦肉的比例必须保证3:7，要经由师傅几番摔打锤敲，这样一来，肉质不但更加细嫩也更容易出汁。经过烤制后，微微带着焦香，隐含着肉香，在空气中肆意飘散，极为诱人，层次分明的饼皮酥到掉渣，同时还能在咬开的一瞬间喷出一包浓郁香甜的汤汁，为味蕾带来大大的满足感。

新雅首创的腌笃鲜月饼从2016年一亮相，便成为新雅众多现烤月饼里热销网红产品。虽然在味道上与腌笃鲜相似，但其制作工艺可比腌笃鲜复杂得多。为了去除肉中多余的咸味，先要将咸肉充分浸泡，经过蒸煮再要自然冷却，之后再进冰箱冷冻到零下2度，再拿出来切成丁，这样颗粒分明的笋粒更增添了层次感。温热鲜美的汤汁浸润着酥皮在嘴里荡漾开，汁水涟涟，回味是满口鲜香，别有风味。

今年，新雅现烤月饼还推出了几种“新花头”。比如用鱼刺很少肉质又嫩的巴沙鱼入馅，加入年青人喜欢椒麻味，做成的藤椒鱼月饼，鲜麻爽口，汁香味美；突破传统，将西餐常用的鹅肝入馅，制作的鹅肝鲜肉月饼，以黑松露和云腿搭配做成的黑松露云腿月饼，还有能呈现拉丝感的芝士大虾的鲜肉月饼，中西合璧，口感高级，风味独特，一食难忘。

现烤鲜肉月饼限南京东路719号
新雅食品旗舰店销售

广式月饼订购热线：
☎新雅粤菜馆南京东路719号
 021-63517788/63224393
☎新雅实业有限公司 021-63588886
☎新雅食品商贸有限公司 021-33130908
☎新雅食品营销有限公司 021-55891727
☎新雅食品电商有限公司 021-37007799

如果想体验在家自烤鲜肉月饼的乐趣，可在新雅线下48家专卖店、全市各大商超及新雅食品天猫旗舰店选购新雅鲜肉月饼冷冻产品，操作简便，味道保证，适合全家一起共享。

广告