

梅林“搭饭”完美诠释“传统工艺+智能黑科技”

日前,中国罐藏食品领导品牌上海梅林正式宣布,中国首创的利乐® 餐食锁鲜包“搭饭”锁鲜菜系列产品全国首发。两大品牌跨界创新,以硬核创新领航中式餐饮新赛道。从 1930 年的上海梅林罐头厂,到如今的国民餐桌守护者,作为 90 年的中华老字号,上海梅林携手全球领先食品加工与包装解决方案提供商利乐公司,诠释“肉制品国家队”的担当。

“搭饭”锁鲜菜系列产品,以“好料好味,鲜如现烹”作为核心产品定位,旨在让消费者更便捷地享受到有“鲜烹”感的家常美食。产品采用光明肉业集团全产业链的优质食材,用自有“独家”配方,复刻记忆里的经典味道。“搭饭”锁鲜菜的三大秘籍:全部食材都来自光明肉业集团全产业链管控的优质食材,体现料鲜;采用传统肉制品加工工艺和独家秘制配方,复刻菜品的经典味道,体现味鲜;首次在中餐领域采用利乐佳无菌纸包装解决方案,实现了中式餐食常温长时保鲜,体现锁鲜。

利乐佳包装由六层材料复合而成,可阻隔氧气、光线与水汽,完全不添加防腐剂就能长时间保持食材的营养与安全,同时还能全方位留存食材的风味、保持色泽与质地。此外,利乐佳常温存储、可重复开合的便捷特性,使“搭饭”锁鲜菜可以广泛应用于多种场景,以“即享”的方式,真正实现“三分钟还原家的味道”。



据悉,“搭饭”锁鲜菜系列产品首发三款产品(台式卤肉、日式咖喱牛肉、海派罗宋汤),将通过线上线下全渠道覆盖战略,在主流电商平台及线下商超同步上市。

中国食品产业向新质生产力转型的同时,也顺应食品消费升级趋势,积极满足多元化的消费需求。在快节奏生活与“懒人经济”持续升温的当下,方便食品的需求井喷式增长,但“便捷不将就,美味不妥协”的消费需求,持续推动行业创新。

老凤祥以东方匠心重现盛世国潮



老凤祥全新国潮新品“盛唐风华”之“花花唐”系列全国首发式于日前在老凤祥珍品私洽中心推出。作为第六届“五五购物节”重要板块的老凤祥上海首饰博览会,本次活动旨在以挖掘中国传统文化精髓,成为促消费、稳增长、提信心的重要引擎,助力上海建设国际消费中心城市。

中国工艺美术大师、老凤祥设计中心主任黄雯介绍“盛唐风华”设计与工艺特色:灵感源自盛唐文物“宝相花纹菱花

镜”,以八出菱花为造型基底,运用传统螺钿镶嵌工艺精雕牡丹花瓣,生动展现牡丹的雍容华贵与盎然生机;唐代恢弘大气的美感通过老凤祥非遗技艺的精湛技艺,将盛世繁华凝练于方寸之间,用东方匠心讲述中国故事。

“盛唐风华”系列不仅是老凤祥品牌年轻化发展战略的体现,更是响应国家文化自信战略、推动国潮文化复兴的匠心之作。通过创新诠释盛唐美学,将东方文化精髓与现代设计语言完美融合,为传统美学焕发时代光彩、为中国珠宝行业的新时代发展提供探索新路径。

本届博览会期间,老凤祥全新联名主题“圣斗士星矢”系列也将于近期发布。整个 5 月,老凤祥还将参与多项重大文旅活动:以“百年传承 向新而生”为主题的匠心主题展,与爱马仕、浪琴等国际奢牌同台亮相“环球马术冠军赛”;“2025 年 FE 电动方程式世界锦标赛”与上海国际车展、上海国际珠宝展也将见到百年民族老字号的焕新身影。

老凤祥还将全渠道启动“五五购物节”主题促销,线上线下联动推出限定产品首发、会员专享权益等特色活动。老凤祥限时巨额补贴——“金条/金牌”类产品当日门店金条牌价立减 140 元/克已成为市场热点。全市近 200 家老凤祥连锁门店将以精美的新品、优质的服务、多彩的活动“促消费、稳增长、提信心”,为“五五购物节”加油助力。

石库门美味飘进世纪公园

日前,2025 上海名特小吃风味展在浦东世纪公园内拉开序幕,作为今年“第六届上海五五购物节”的活动之一,在由上海市餐饮烹饪行业协会主办的本届小吃风味展上,沪上 22 家沪上名店携近百种经典小吃集结于此,为市民游客奉上一场穿越时空的舌尖之旅。

参加本次活动的是上海 22 家家喻户晓的名小吃企业,有沈大成、大壶春、德兴馆、鲜得来排骨年糕店、洪长兴、小金陵盐水鸭店、王家沙、绿杨邨、美新点心店、大富贵、老盛昌、鸿瑞兴、苏州松鹤楼和南翔馒头店、光明村、小杨生煎等,市民们可以大快朵颐。

上海小吃中蕴含的非物质文化遗产技艺,既是味觉的传承,更是匠心的活态延续。在本次小吃风味展上,市民们也能近身观摩一些小吃的非遗技艺:始创于 1945 年的王家沙,将一道江南传统点心“蟹壳黄”做成了上海滩的金字招牌。王家沙老师傅坚持炭火吊炉古法烘烤,面团贴壁时“啪”一声脆响,出炉时酥皮竟达 16 层,堪称“指尖上的酥香交响曲”。这只承载着石库门烟火记忆的蟹壳黄,如今仍是南京西路总店门口排队的长青美味;鲜得来



排骨年糕是上海老字号美食,选用优质猪肋排,经秘制卤料腌制后,采用“两次煎炸法”使排骨外脆里嫩、形似扇形;年糕则选用松江大米,经传统手工艺制成,洁白细腻、软糯不粘。最后搭配特制甜面酱和辣酱油,形成咸鲜甜辣的独特风味。

“上海小吃不仅是食物,更是一部流动的城市发展史。”上海市餐饮烹饪行业协会秘书长徐长宁介绍说,“小吃是上海具有代表性的餐饮业态,它不仅有品牌特色和本地特色,更与大众民生消费紧密结合在一起。”

第一八佰伴跨界
打造“生态商业”样本



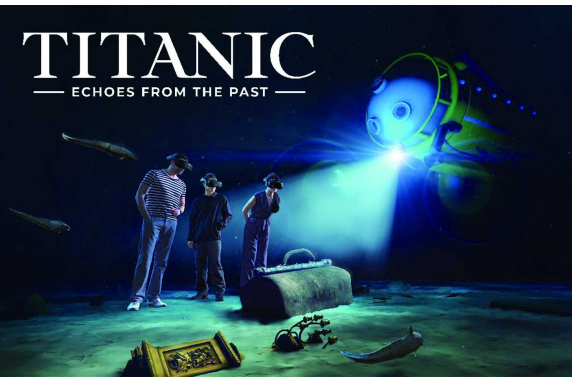
如何推动美妆品牌的“空瓶经济”?如何在家居生活中推出“以旧换新”计划?如何为消费者带来全新的“可持续消费体验”?作为 2025 上海国际花展主题城市节点,第一八佰伴以“花展+商旅文”为目标,携手上海植物园共探 ESG 实践新路径,以“绘花——植愈都市,绿色未来”为主题,日前举办了 ESG 可持续发展主题沙龙。

沙龙旨在以花为媒、以绿为链,聚焦绿色商业与城市可持续发展议题,通过跨界对话、案例分享及沉浸式花艺体验,共同探索生态价值与商业创新的深度融合,为上海建设人与自然和谐共生的现代化国际大都市助力。第一八佰伴邀请到了 ESG 领域及上海植物园的专家、学者走进商业空间,聚焦“绿色城市与未来可持续发展”与“商业体品牌推动绿色消费”两大议题,展开深度交流。

第一八佰伴开业 30 年来,作为城市商业地标,已与众多品牌联动,在美妆、服饰、家居等多领域品牌构建全品类绿色消费矩阵,其中美妆品类的“空瓶经济”也成为 ESG 落地商场的典型实践。在家居生活领域,第一八佰伴与罗莱合作,推出“以旧换新”计划,这类实践不仅降低资源浪费,更通过“商业+情感联结”的模式,将消费者的“微小行动”转化为品牌与商场的 ESG 共建力。

未来,第一八佰伴还将通过举办生态主题市集、绿色可持续展览等形式将自然美学融入商业空间,同时与品牌深度合作,共创低碳解决方案,让商业空间成为绿色科技的试验场,将消费者日常行为转化为可持续发展的行动力,打造“可呼吸的购物体验”,实现生态价值与商业价值的双向转化。

「泰坦尼克号·遗世回响」
于 BFC 开启华东首秀



由国内领先的大空间沉浸式互动内容品牌博新全宇宙主办,法国虚拟现实文娛体验领域领军品牌 ECLIPSO 与 Small Creative 联合合作,并与 HTC VIVE 旗下致力于结合文化艺术与创新科技的 VIVE Arts 团队、BFC 外滩金融中心联合呈现的「泰坦尼克号·遗世回响——沉浸式探索体验」即日起至 10 月 9 日,在 BFC 外滩金融中心开启华东首秀。

「泰坦尼克号·遗世回响」结合了历史学术考证、虚拟现实重构和数字互动叙事,在 30 分钟的大空间虚拟现实体验中,带观众亲历泰坦尼克号的世纪沉浮,走进那段惊心动魄的历史。探险途中,观众将跟随深潜器直达 3800 米的大西洋海底,近距离观察沉没百年的沉船遗址,并找回泰坦尼克号官方摄影师威廉·哈贝克拍摄的失落影像。通过影像镜头,观众将穿越回巨轮首航的 1912 年,与同船乘客一同惊叹于其豪华与宏伟——漫步甲板、欣赏日落、参加舞会、走进发动机室,直至在驾驶舱见证冰山撞击那一刻,迎接命运转折的震撼。

「泰坦尼克号·遗世回响」不仅是博新全宇宙又一次沉浸式体验的创新尝试,更持续推动了虚拟现实与文化遗产的体验融合,为行业树立了“科技+文化”跨界共创的标杆。未来,博新全宇宙将继续探索虚实交融的叙事边界,以更具出色的内容与更开放的生态合作,为沉浸式探索行业创新注入持久动能。

