

丝巾作“时装”，药香沁香佩，海派咖啡配点心……

# 今年上海伴手礼中有哪些传承与创新



穿着丝巾绑成的“时装”，戴着药香悠远的香佩，喝一杯上海牌咖啡搭配黄油蝴蝶酥，动手组装调试一件等比例微缩的小乐器……

2025年10月28日，在由上海市消保委、上海市消保基金会联合主办的2025年第5期“提振消费维护权益”大讲堂上，围绕“上海伴手礼中的文化传承与创新”这一核心主题，上海伴手礼中的精品接连展演，九大特色环节依次展开，令人目不暇接。

## 白玉兰真丝 可佩戴的城市记忆

在“丝巾与海派穿搭”环节，九百集团上海申一百货以模特走秀结合现场讲解的形式，生动展示商务、日常、出游等不同场景下的海派丝巾穿搭技巧。

上海申一百货白玉兰真丝是上海老字号品牌，有两款作品荣膺“2025上海伴手礼金榜”。其一为《南西·四季》织锦摆台，其二是《南西·四季》更迭双绉长巾，设计灵感来自艺术家张渔创作的《南西·四季》长卷。

## 江南好食蟹 6只蟹仅出一瓶蟹黄酱

在“江南食蟹文化”环节，蟹状元带来精彩的现场蟹八件拆蟹表演，分享了江南食蟹文化的深厚文化底蕴。

蟹状元的蟹黄酱与花雕熟醉虾成功入选2025年上海金榜伴手礼。花雕熟醉虾是本帮传统酒糟风味的产品升级，蟹黄酱（即秃黄油）源自上海食蟹文化，6只大闸蟹仅出一瓶蟹黄酱，代表着“中式酱料”的出圈和革新。

## 香佩传药香 以香为媒会全球朋友

在“传统药香的传承与创新”环节，穆蕊文化的创始人沈敏深入介绍传统药香的历史渊源、制作技艺特点以及在现代生活中的应用价值，带领观众走进韵味悠长的药香世界。

穆蕊的“舍得香佩”荣获2025年上海伴手礼金奖，“白玉坠枝香佩”曾获2024年上海伴手礼金奖，两款获奖作品均代表上海中医药文化参与海外交流，作为礼物送往法国、意大利，还曾作为中医药文创随国家药监局海外交流前往瑞士等国家。

## 国宴用瓷器 道法自然显大国匠心

在“大国工匠的传承与创新”环节，大国工匠赵春阳以实物展示与讲解相结合的形式，呈现国宴用瓷从设计、制作到应用于国宴场合的全过程，展现瓷器制作背后的匠心与技艺，让观众近距离观察国宴用瓷的非凡品质。

玛戈隆特玉堂富贵瓷鸟杯获得了2025上海伴手礼，延续国宴用瓷的高品质标准，采用釉上、釉中、釉下三彩合一工艺反复烧制成型，色彩绚丽，经久不变。独特的瓷鸟把手造型，是经过反复打磨调整的专利设计。

## 仿唐小乐器 可艺术收藏亦可趣味互动

在“春江花月夜”环节，上海民族乐器一厂安排专业演奏人员进行悠扬的琵琶演奏，《春江花月夜》的经典旋律缓缓流淌；同时开展伴手礼讲解，将传统民乐文化与伴手礼产品巧妙结合，让观众深入了解伴手礼背后的文化故事与制作工艺。

上海民族乐器厂推出的DIY仿唐系列小乐

器伴手礼，分为仿唐小琵琶、仿唐葫芦琴和仿唐花边阮一套三件。该系列以敦煌莫高窟唐代壁画乐器为蓝本，经过等比例微缩精制而成，使用者可通过动手组装、调试乐器，沉浸式感受丝路文化的魅力，是非遗创新的典型之作。

## 上海牌咖啡 一份伴手礼尝遍海派经典风味

“魔都咖啡文化”环节讲解了上海咖啡文化的发展历程。光明食品集团的上海牌咖啡是承载上海城市记忆的经典品牌，始于1935年。

在2025年上海伴手礼中，两款上海牌咖啡的伴手礼礼盒很有代表性：“好事成双礼盒”，盒内搭配上海牌挂耳咖啡与黄油富贵蝴蝶酥；“什锦礼盒”，包含黄油蝴蝶酥、巧克力维纳斯、纯奶白脱片、纯奶咖啡薄脆、纯奶威圈等多款上海传统点心，搭配上海牌挂耳咖啡，让消费者在一份伴手礼中尝遍海派经典风味。

## 文物化文创 春秋青铜器成旋转冰箱贴

在“子仲姜盘的文创新路”环节，上海博物馆围绕“子仲姜盘的文创新路”，以历史文化IP为核心，将文物元素融入现代文创产品，让观众了解文物活化利用的创新路径。

2025年上海伴手礼中，上海博物馆以春秋早期青铜器子仲姜盘为创作原型，将这一古代文物的元素进行萌化处理，推出的冰箱贴产品中间的动物可旋转，让文物以一种全新又有趣的方式走进现代生活。

## 咸蛋黄肉松酥 魔都老字号创新代表作

在“中式糕点的海派创新”环节，杏花楼不仅全方位呈现海派中式糕点的制作工艺，还分享了中式糕点与海派文化的关联，介绍打造爆款新品的成功经验。

杏花楼的咸蛋黄肉松酥是创新代表作之一，成功入选2025年上海伴手礼。该产品由经典的咸蛋黄肉松青团创新演绎而来，历经6道匠心工艺制作而成，外皮酥到掉渣，内馅绵密饱满，咸香与鲜甜交织。产品采用经典礼盒包装，搭配雅致绳结，内部采用独立小包装设计，方便下午茶享用与馈赠亲友。

## 奶酪亦海派 减脂期人群也能吃的小甜点

在“海派奶酪餐饮文化”环节，妙可蓝多研发中心首席技术官Rachid Yamane做了奶酪营养健康讲座，详细介绍奶酪的营养价值、对人体健康的益处，以及如何在日常饮食中合理搭配奶酪，讲解奶酪融入海派饮食的方式。

妙可蓝多的奶酪小三角成功获选2025上海金榜伴手礼。针对年轻一代控热量的痛点，打造低卡路里配方系列，每块奶酪小三角约45kcal，仅相当于1/3苹果的热量，是减脂期人群也能享用的芝士小甜点。