

中式正料專家《御品皇》炮製「中式正料食譜」

過年自家設《御宴》超值食材新「煮」意

(2009年1月8日，香港訊) 慣常出現於傳統喜慶節日的鮑魚、螺片等食材乃過節首選食品，普遍家庭大多數以煮廣東菜為主，喜歡尋求變化的香港人常常以不同的煮法為家人帶來新驚喜、新話題，而千變萬化的《御品皇》中式正料專家，正正配合到不同菜式所需。今個農曆新年，惠康為識飲識食的香港人度身訂造，首次夥拍四川私房菜「大平伙」王太¹，選用《御品皇》食材設計四款牛年自家「中式正料食譜」，由1月16日起於全線惠康超級市場免費索取，為自家團年飯煮出專家烹調地道四川「私房菜」精髓。

團年飯《御品皇》必食精選

飲食講究的中國人在新春時以最優質材料烹調美味佳餚，而食材可說是一道佳餚之靈魂。肉汁鮮甜的紐西蘭清湯鮑及口感十足的南非鮑汁螺片；冬天家裡廚房必備的一級長臘腸；以及健康方便的雲腿鮑魚麵，各款正料十足的《御品皇》食材絕對是今個農曆新年必食之選。此外，《御品皇》更為你帶來即時獎賞，凡於1月9日至1月22日期間購買任何三款《御品皇》產品，即送一揭即中「御品皇利是」乙封，獎品總值超過港幣\$800,000，包括\$100惠康禮券及多款《御品皇》產品及優惠，多買多送，優惠源源不絕。

<p>紐西蘭清湯鮑</p>  <p>選用生長於優良水質的特級鮑魚，於紐西蘭原隻入罐，每罐一隻。</p>	<p>南非鮑汁螺片</p>  <p>南非出產的上等螺片配以秘製鮮鮑汁。</p>
<p>「清湯鮑」原價: \$248 賀年價: \$168*</p>	<p>「鮑汁螺片」原價: \$68 賀年價: \$29.9*</p>
<p>一級長臘腸</p>  <p>以精選豬肉制成，肉香美味，獨立真空包裝。</p>	<p>雲腿鮑魚麵</p>  <p>湯底以鮑魚精華熬製而成，濃郁可口，不經油炸，健康之選。</p>
<p>「一級長臘腸」原價: \$70 賀年價: 買一送一 (每包平均\$35)*</p>	<p>「雲腿鮑魚麵」原價: \$26.9 賀年價: \$12.5*</p>

賀年價：*以2009年1月9日於惠康的貨品價錢計算。貨品標示之「優惠價」如有變動，以店內價格為準。優惠詳情請參閱店內宣傳海報。

¹ 王太擁有28年入廚經驗，乃本地私房菜第一家。自小跟隨廚藝了得的媽媽學習，一直對川菜有濃厚興趣及感情，更在四川歌舞曲藝團學藝6年，堪稱廚藝歌唱家。

惠康市務董事趙敏小姐表示：「在經濟影響下，港人消費更謹慎，物超所值的貨品都是他們的首選。惠康自家品牌《御品皇》以中式正料食材見稱，而且價格相宜，絕對適合市場需要。中國人十分重視一年一度的團年飯，所以會比較重視選料以及菜式方面選擇。《御品皇》推出這四款『中式正料食譜』選用了港人至愛的鮑魚、螺片、臘腸及雲腿麵四款產品作主要材料，十分合乎節日喜慶。再加上以川菜烹調技巧作新嘗試，這新口味必為一家帶來喜氣洋洋的新話題。」

—完—

關於《御品皇》

《御品皇》於 2005 年成立，是本地中式食品品牌，主銷高品質的中國食品及材料。《御品皇》由包裝設計以至產品系列均以優質及中式傳統為主要取向，並以糧食市場為主。貨品種類方面，《御品皇》首先以食油產品打入市場，再陸續加入泰國香米、三色米及雲腿麵等，其後擴大至各類乾貨、醬油產品、罐頭海鮮，包括暢銷的鮑汁螺片、高檔產品如鮑魚和燕窩等；最近更推出各式甜點如湯丸及鳳梨酥等，廣受消費者歡迎。於短短 3 年間，《御品皇》至今已經推出近 170 種產品。

關於惠康

惠康超級市場於 1945 年成立，現為本港最具規模及歷史最悠久的超級市場連鎖集團。自 1964 年起，惠康已成為牛奶有限公司的全資附屬公司。惠康擁有約 5000 名員工，旗下現有超過 250 間分店，遍佈於香港每一個角落。惠康每月為超過 1,400 萬名顧客服務，一直秉承為顧客提供一站式購物便利，並貫徹「平通街」全城最低價保證及以客為尊的服務態度。惠康將繼續為顧客提供更多購物樂趣、更多超值貨品及更佳服務。有關惠康的資料可瀏覽 <http://www.dairyfarmgroup.com> 及 <http://www.wellcome.com.hk>。

傳媒查詢，請聯絡：

惠康超級市場

冼碧筠 (Annie Sin)
市務總監
電話：2299-3458 / 9612-1777
電郵：asin@dairy-farm.com.hk

趙敏 (Diane Chiu)
市務董事
電話：2299-3899 / 9612-0057
電郵：dchiu@dairy-farm.com.hk

萬博宣偉國際公關顧問有限公司

黃樂熙 (Bonica Wong)
電話：2533-9911 / 9369-0455
電郵：bwong@webershandwick.com

陳詩雅 (Christy Chan)
電話：2533-9983 / 9621-9081
電郵：chchan@webershandwick.com