



话鲜

话家常，品新鲜

Sungiven Foods Fresh Flyer

非卖品
会员读物
限内部赠阅
FREE READING



刷屏年代，勿忘纸质阅读；元始本初，再现食物素颜 厦门元初食品股份有限公司主办 2019年8月18日 总第12期

扫我，美味看得见

听，精美的石头在唱歌

2019年7月27日，骄阳似火，热情的邻居们不顾烈日，观看着热闹喜庆的舞狮表演。元初食品航空古地石广场店正式开业，这是元初食品在2019年开的第23家新店。

厦门的“新天地”

背靠一个新型住宅群和老旧社区的混搭体，面对舒展、通透的湖边水库，航空古地石广场，这个新旧兼容、繁华与老旧并存的风格，貌似上海的“新天地”。

近6万平的航空古地石广场，号称厦门复合式的文艺范商办综合体，坐拥淡水湖泊、绿色公园、休闲步道、月亮广场四大优质景观，覆盖万科湖心岛、世茂湖滨首府、宝龙御府官邸别墅等高端住宅，周边涵盖厦门口腔医院、宝龙一城、古地石幼儿园等便民场所，同时辐射软件园二期等核心商务区，定位为新兴白领的主要交际场所和厦门高端休闲目的地。

最元初，持续进化中



航空古地石广场店，是元初食品起步至今最具有创新意义的一个里程碑，也是持续进化的元初精神的写照。

它是元初食品第一家融合了零售门店与德系厨房、贺豪汤、一大波榴莲等多种新业态的集成体验店，也是目前元初食品在全国范围内面积最大的一家门店，达640平。

融合了多种风格和玩法的航空古地石广场店，预示着元初将在新业态的征程上披荆斩棘，持续耕耘，不断致力为元初顾客的生活添上浓墨重彩的一笔。出发点，是基于元初供应链的场景延伸和打通，这也是元初食品的核心能力。

卖场内设有小型碾米机，提供糙米脱壳的服务。许多家长带着孩子们前来体验，亲身体会稻谷碾成大米的过程，还可以把碾下来的稻壳和米糠带回家。



程，还可以把碾下来的稻壳和米糠带回家。

味蕾的盛宴

开业期间，门店和各美食档口前人潮涌动。航空古地石广场店囊括了多种美食主题的元初新业态体验店，如：一点「咸」的德系厨房，萌萌可「甜」的一大波榴莲，还有讲究食「鲜」的贺豪汤和元童桂林鲜米粉等。34℃的盛夏，在元初航空古地石广场店，轻松实现吃喝自由。

正如咸、甜、鲜的迷人味蕾体验，元初分外推崇自然生活的烟火气息，也希望能以己之力打造更多生动、丰富的体验场景，并形成圆满闭环，给顾客朋友



带来更美味、便捷的愉悦。

除了餐饮区的美味，元初鱼铺还为大家献上了一场“壕”到家的生蚝品鉴会。上百粒来自大连长海县的生蚝，经低温冷链抵厦，它们是国家海洋所培育的三倍体生蚝品种，国家一类水域出品，个大，肥嫩，多汁，深受生蚝狂热者的追捧。

“只送不卖”的鱼

开业当天，还有一个特别暖心的故事。元初鱼铺里有一条硕大的野生龙尖鱼，是当天海钓手们的意外收获。买手

鹏仔立了个“看心情送”的牌子，准备随后分切送给现场顾客。工作之余，鹏仔发现旁边有位孕妇对这条龙尖鱼特别感兴趣，一直徘徊在鱼铺前，于是和她聊起来。原来这位准妈妈是一枚不折不扣的海鲜发烧友，但由于身处孕期，对挑选海鲜特别小心谨慎，寻觅许久也难找到足够放心且新鲜的海鲜来一饱口福。

出于对元初食品的信任，她特别恳请鹏仔替她留一部分鱼头煮汤用。暖男鹏仔当即答应了。

第二天，这位准妈妈9点就来到店里，边逛超市边耐心地等待着鱼铺开张。鹏仔大为感动，送给她一大份鱼头，还告诉她不少关于孕期食用海鲜的注意事项，建议她尽量煮熟食用，避免寄生虫等安全隐患。收到野生大鱼头的准妈妈开心极了，不停地感谢鹏仔，一是鹏仔用心满足客人的需求，二则谢谢他贴心周到的建议。（据说后来，这位准妈妈承包了元初鱼铺的部分三文鱼，并和鹏仔成为了好朋友。）

从德国到桂林 品味食物道地滋味

八面来喜

传统手工 原始感动



八面来喜致力于以简单的食材搭配,使用传统的手工艺,打造接地气的面食类产品,食材源于元初,制作过程不添加任何味精及添加剂。产品类型涵盖了面条、水饺等日常饮食所需。

其中,面条均为现场纯手工制作的老筋面,每日揉面醒发,下单后即切片拉条放入沸水中煮熟,再辅以旅居日本近20年的日料大厨综合中式与日式的烹饪工艺潜心调制的搭配酱料及骨汤,给予面食爱好者最原始的感动和慰藉。

侯哥羊肉

实实在在 干干净净



元初古地石店“侯哥羊肉”主要以熟羊肉、豆制品、素时蔬、各类发面饼为主,突出北方特色,坚持手工制作。“实实在在,干干净净”是侯哥厨房的核心宗旨,也是产品出品的首要标准。

●**熟羊肉类**:精选锡林郭勒羊肉、羊头肉、羊肚丝等嫩爽的拌肉部位,佐以酱汁,以简洁拌法突出羊肉之鲜美。

●**豆制品**:采用东北非转基因大豆磨浆后制成,包括素鸡、香干等,制法传统,回味纯甘。

●**凉拌时蔬**:精选时令鲜蔬,在沸水锅中烫过后辅以自制料汤拌匀,口感清爽。

●**发面饼**:选好面、醒发时间到位、手工揉制。多种口味,每一样都是北方纯粹的味道。

卤敢当

明厨明档 现卤现卖



卤敢当秉承一日两卤的决心,开创闽派热卤,旨在打造透明、干净、好吃的产品线,成为上班族放心的工作餐,家庭下饭菜的不二之选。

卤敢当严守三不取守则:

一是不敢出色,不添加人工色素;
二是不敢方便,一日两卤当天卖,不过夜;

三是不敢造次,不以次充好,坚持品质路线。

卤敢当,主打闽派卤鸭,精选2.5斤左右的闽南正番鸭,选择90天的最佳生长周期,保证其肉质鲜嫩多汁。同时,店里的脱骨肉、猪脚饭等也深受食客喜爱。

航空古地石广场店,是元初食品第一家零售超市与元初食堂餐饮区“合体”的集成体验店。集结了元初旗下的一大波榴莲、贺豪汤、德系厨房、元童桂林鲜米粉等新业态店铺,以及与元初

在食品安全和美味方面有着相同追求的八面来喜、侯哥羊肉、卤敢当等餐饮品牌。

元初食堂秉持初心,店内食材尽量选用超市有售的、经过元初供应链体系严格认证的产品。

一位资深的餐饮业前辈来到店里,发出了这样的感慨:在这里,我闻到的是食物原本的香味,而不是大多数美食城里弥漫的那种挥之不去的食品添加剂的“臭味”!



■ 开业当天,古地石元初食堂人头攒动。



■ 一大波榴莲·苏丹王榴莲波波



■ 贺豪汤·响螺花菇土鸡汤



■ 德系厨房



■ 元童桂林鲜米粉

一大波榴莲 榴莲控们不容错过的打卡圣地

“一大波榴莲”是元初食品旗下专注于榴莲商品的新业态品类店,风格鲜明,吸引了一众年轻潮人前来打卡。依托元初食品强大而稳定的自有供应链体系、严格的元初品控安全标准,遍布全球的专业直采买手,“一大波榴莲”以其丰富产品种类和周到服务,致力于成为

榴莲品类的国内第一品牌。

店内销售各类优质榴莲鲜果,还有榴莲饮品、榴莲冰品、榴莲甜品等丰富多样的榴莲制品。门店风格偏日式,清新洁净,加料用心且实在,受到众多资深“榴莲控”的喜爱,成为“榴莲粉”们蜂拥打卡的网红品牌。

贺豪汤 大厨九鼎拼手艺 小家一盅靠食材

元初食品新业态餐饮店“贺豪汤”,用炖汤这种最简单原始的方法,充分体现元初食材的新鲜优良,带大家鲜滋味和好营养。

元初肉铺足月养殖的禽畜,风味物质得以积淀,无需重口味调料,入水炖煮足够的时间,只辅以一点点盐,即可呈现原始本初最鲜美的原汁原味。

元初自有品牌的南北干货,遵循严苛的选品标准,优选全球最优产地,拥有完善的食物安全保障体

系,渗透了元初对食品安全和美味的深刻理解。

炖罐和炖锅用的元童饮用天然山泉水,来自海拔1300多米的武夷山,低钠,矿物质含量适中,最宜泡茶炖汤。元初独家的海水稻大米,采用有机方式种植,天然弱碱性,劲道好吃,在享用美味的同时,也为国家生态粮仓计划助力。

我们没有祖传秘方,只是用元初的好食材,满怀心意,足料精炖。欢迎您来贺豪汤,喝好汤!

德系厨房 百年传承 纯正欧式生活

德国百年企业胡培顿,是目前欧盟最大的罐头食品、冷冻水产品 and 纺织品进出口商之一。2017年10月,元初携手胡培顿在德国汉堡成立了“元初食品自有品牌商品欧洲研发中心”。这次双方再次合作,直接将“德系厨房”搬到了厦门,落户航空古地石广场,将更多正宗、优质的欧洲美食,以及欧式的生活方式带到了大家身边。

在德系厨房,你可以品尝到:传统配方、纯肉制作、无淀粉添加的德式香肠,现点现烤的澳洲空运冷鲜直达的安格斯牛肉,还有正宗的欧式面包、进口奶酪、各式火腿、精酿生啤、葡萄酒……从此在家门口就可以吃到正宗的德国美食啦!

夏日夜晚,约上三五好友,来古地石店的户外花园酒吧大口喝酒,大口吃肉,简直不能更爽啦!

元童桂林鲜米粉 桂林味道 出口品质

质嫩爽口、鲜香四溢的元童桂林鲜米粉,严格遵循传统米粉制作工艺的精华:精选桂林龙脊梯田优质大米,这一原产地的大米既保证了新鲜,又有原始的鲜香口感;采用UHT超高温瞬时灭菌及复合生物灭菌科技,不添加

任何防腐剂,达到出口品质,远销欧美、澳洲、日本等国。

米粉好吃的关键就在卤水,先用猪大骨、葱、老姜等熬制高汤,再加上多达二十几种的纯天然食用药材精心熬制,令人回味无穷。

有灵魂的美味咖喱，能消灭碗米饭

主要原料咖喱粉日本进口，风味浓郁

元童日式咖喱块

这款日式咖喱，辛而不辣、浓郁微甜，天然香辛料配制，出口欧美品质，不添加香精、味精，尽享健康愉悦。

纯正日式口感，风味浓郁鲜美，搭配松软诱人的土豆及胡萝卜，酥嫩入味的牛肉块，配上香糯可口的白米饭，便是一份正宗的日式咖喱饭(カレーライス)，一种能让人不由得把盘底舔得比脸还干净的“罪恶”的食物。

咖喱块易取用，且简单便捷，搭配肉类海鲜，便是一道厨房小白也能搞定的大餐。该款日式咖喱有一丝香甜，口感醇厚，也特别适合亚洲人的口味。

【话鲜要点】

- 1、主要原料咖喱粉日本进口
- 2、天然香辛料制成，不添加谷氨酸钠

价格:

元童日式咖喱块(原味/微辣/辣味)100g
9.9元/盒



EDEKA冰淇淋

德国艾德康EDEKA超市的冰淇淋可能只有元初可以买到

三月，阴冷的汉堡，一艘巨轮满载着冰淇淋，穿过大西洋，驶向六月炎热的厦门。德国汉堡的EDEKA和中国厦门的元初，一个坐落在东一区，一个东八区，有着相同的slogan主旨——好好吃、好好爱，如今因为几款冰淇淋，有了一丝一缕的联络。

世界五百强的零售商EDEKA的艾德康冰淇淋让人吃得安心：欧洲的牛奶成就了冰淇淋的细腻，更有多款产品得到德国农业协会(DLG)的金奖、银奖背书。外表鲜艳的大色块应用、趣味恶搞的企鹅，看着就让人心动；外包装材质上则是严谨环保，包装本身的木头可追溯，吃完吃完冰淇淋，可以大胆地丢进可回收垃圾的垃圾桶里。

价格:

德国艾德康EDEKA冰淇淋系列392g-552g
29.9~49.9元/盒



Ontrue元实全脂巴氏杀菌乳

鲜乳是从牧场成长的智慧，拒绝高温灭菌
让味蕾保持年轻的模样

Ontrue元实全脂巴氏杀菌乳，仅以生牛乳为原料，无任何添加剂。我们与拥有超过160年历史的澳大利亚乳品世家达成合作，将新鲜优质的巴氏鲜奶跨越半球分享给大家。

牧场坐落在澳大利亚古尔本谷“鲜奶”产区，日照充足、雨水充沛，几万亩的天然牧草在这茁壮生长，7500多头荷斯坦牛在这自由地生活。荷斯坦牛是牧场的贵族，奶源含A2β-酪蛋白，有着天然的营养价值，可缓解部分人群乳糖不耐受症状。

奶牛们一出生就有自己专属的“身份证”，营养师通过牛耳朵上的编码获知奶牛每日膳食比例，以及生长发育等状况，可以更科学地管理和饲养奶牛。奶牛享受着充分动物福利，在生产小牛前后可以休假3-4个月，酝酿产奶的好心情。

与元初合作的工厂起源于1857年，是澳大利亚屈指可数的家族乳制品企业之一，通过了澳大利亚HACCP(危害分析关键控制点)认证，及澳大利亚HALAL和KOSHER认证。

Ontrue元实全脂巴氏杀菌乳采用牧场当天鲜挤牛奶，经巴氏杀菌处理，最大程度保留新鲜牛奶中的活性营养成分，在4℃以下灌装，从墨尔本直飞厦门，再全程冷链配送至元初各大大门店。

【话鲜要点】

1. 源自1857年的澳大利亚乳品世家；
2. 牛奶中所含的A2β-酪蛋白可缓解部分人群乳糖不耐受症状；
3. 当天挤奶，当天生产；墨尔本直飞厦门，全程冷链；
4. 100%生牛乳，无任何添加剂，口味鲜甜；
5. 每瓶牛奶中含有3.3%蛋白质，高于国内标准；
6. 牧场包揽2018年澳大利亚食品金牌奖、澳大利亚乳品金牌奖。

价格:

Ontrue元实全脂巴氏杀菌乳1L
39.9元/瓶



Sunfreesia元喜荟绝干型起泡葡萄酒

意大利原装进口起泡酒，幸福得让人冒泡
果香丰富，尽绽夏日风情



Sunfreesia元喜荟绝干型起泡葡萄酒，既有水果的甜美，又能让人感受到微妙刺激的酒精。它来自意大利最大的年产超过9百万公斤的起泡酒生产商。酒厂自酿酒以来，一直得到皇室及政府的认可与好评，更有幸成为教会保罗三世每天下午必饮的葡萄酒。

元初这款起泡酒的酿酒葡萄由80%的霞多丽和20%的黑皮诺酿成，采用传统的二次发酵工艺，因为比现代二次发酵工艺的时间更长，抚育出透亮的麦黄色酒体，气泡细小、精美而又连绵不断。

从8~10℃的冰箱或酒柜拿出来打开的那一刻，能闻到热带水果和花香

味，独特的酸甜比，回味柔和、细腻。11%vol的低酒精度，值得夏日尽情酣饮。

【话鲜要点】

- 1、意大利原瓶原装进口
- 2、沿用传统二次发酵工艺，气泡细腻，酒体透亮
- 3、绝干型高泡，低糖清爽，果香丰富

价格:

Sunfreesia元喜荟绝干型起泡葡萄酒750ml
59元/瓶

