

植物肉鸡块、植物肉粽子、植物牛肉产品……

又一波人造肉食品来了

新快报讯 记者陈思陶报道 人造肉最近风头很劲。据肯德基官微消息，植物肉新品植培黄金鸡块在上海、广州、深圳三地限定门店面世，尝鲜价1.99元可得5块。据悉，新品原料上选用大豆蛋白、小麦蛋白、豌豆蛋白，制作接近肉但是却无肉的“鸡块”。

同时，星巴克也宣布与 Beyond Meat 和 Oatly 合作发起“星善食·主义”行动，推出3款 Beyond Meat 植物牛肉产品、2款 OmmiPork 植物猪肉产品、3款 Oatly 燕麦奶饮。

中国本土零食品牌味 BACK 也与中国植物肉品牌星期零 STARFIELD、

老字号粽子品牌诸老大联名推出植物肉未来粽。粽中的人造肉以非转基因大豆、椰子油和甜菜根等天然食材为主原料，利用多酶复合技术生产。目前有咖喱牛肉味、芝士丸子味、海鸭蛋五花肉味、梅干菜五花肉味、五香牛肉味。

随着植物性人造肉食品离国内消费者的餐桌越来越近，有关植物肉食品领域的团体标准也正制定中。据中国植物性食品产业联盟秘书长薛岩透露称，联盟中上下游企业已有不下40家，其中有超过九成企业参与了该项团体的标准制定。该项团体标准将在两三个月后面世，将会进一步刺激国内植物肉市场。

获嘉士利收购 绿叶居5月复业

新快报讯 今年1月陪伴广州街坊23年的本地老牌西饼连锁品牌绿叶居暂停营业，日前，绿叶居宣布，将于5月1日重新开业。据悉，此次助力绿叶居复工复产的是国内知名饼干品牌嘉士利，嘉士利不仅接管绿叶居厂房及原有门店，还整合了绿叶居原有人员，使其生产、研发与销售继续回到正轨。

业内人士表示，这种企业、品牌之间进行资源整合，在压力之下精准帮扶寻求发展的行为，为行业发展提供了新

的思路。有数据显示，嘉士利集团2019年销售收入15.93亿元，同比增长10%，纳税同比增长超10%。今年2-3月疫情期间，业绩同样飘红，同比增长超过双位数。绿叶居是嘉士利在广州投资的首个项目，总投资额超过一个亿。

对于街坊关心的之前所持会员卡如何消费的问题，嘉士利方面表示，绿叶居原有二十多家门店已定于5月1日开业，原有卡中余额全部有效，可以继续消费。

(杨澍)



■VCG供图

火锅之后 海底捞开店面

新快报讯 近日性价比较高的快餐品牌“十八余”引起消费者关注，该店主打中式浇头面，另有甜品、茶饮和早餐，顾客从点单到结账为“全自助”模式。其中，最便宜的炸酱面和番茄鸡蛋打卤面仅9.9元，价格最高的回锅肉拌面、京城口蘑打卤面等售价15元，目前仅在北京有一家门店。

根据天眼查信息，北京十八余餐饮管理有限公司于2019年9月29日完成注册，是新派(上海)餐饮管理有限公司的全资子公司，而新派(上海)则是海底捞的全资子公司。与强调服务的海底捞火锅不同，十八余多为顾客自助，有效降低了用工成本和产品价格。

(陈思陶)

TEAM CHINA® | 怡寶®

中国国家队合作伙伴

中国国家队合作伙伴

国家队运动员的选择

