

母亲节特别献礼

关爱你的最爱,信赖你的信赖

从一瓶即食鲜炖燕窝开启

母亲节将至,用一抹细腻柔美的粉色治愈,送给你最亲爱的人!

一蕙这两个字,代表着始终如一对女性的关爱,“一”表示万物生发的起始与终极回归,“蕙”字本意是益母草,寓意呵护女性,从食疗养生的良方底蕴带给女性身心的有益补充。

创始人 Sam Ho 从女儿三岁时起,就开始为女儿健康成长研发各种即食便捷的营养食品,数年积累,现已有80多款系列产品,印证着一路陪伴的“幸福”,代表着源于女性敏锐而坚韧的感性,更是匠人精神对品质无穷尽追求的体现。



■母亲节粉爱礼盒套装,给你别致而健康的爱。



1 源起

母爱对品质的坚持终成一蕙

一蕙的“关爱之路”从一瓶小小的鲜炖燕窝开始……

创始人 Sam Ho 从女儿三岁时起,就开始研发各种即食便捷的营养食品,换季时注重润肺为女儿提升免疫力,女儿开始就读寄宿学校的生活学习状态下注重女儿营养的均衡调和,随女儿逐年成长注重及时补充钙质,让女儿从内而外焕肤润肤的需求也被倾注在所研发的产品系列中——可以说,一蕙所有的产品中都包含着一位母亲对女儿满满的爱与情,故此一蕙在产品品质上追求极致就不足为奇了,因为在80多款不同口味及养生的即食产

品中,蕴含的是一位母亲发自内心的浓浓温情。

燕窝,精选来自马来西亚纯手工、零漂洗、高纯度的燕窝,干净度99%,干度95%,是一蕙燕盏的出厂标准;鱼胶,来自广东潮州专注干鱼胶灯海产制品加工制作的正规生产厂商,并在饶平拥有过万海域面积的渔业基地,以天然离岸方式用小鱼小虾喂养中国五大名胶中的两大鱼种;黑红枸杞、天然藜麦,出自青海格尔木种植基地,作为倍量花青素的枸杞,时至今日也做不到人工培植,完全依靠天然野生采收。

对原材料的精益求精,完善的溯

源体系,以及大小117项质检合格标准,让一蕙的产品实现了花胶产业中全链溯源的高品质保障。更关键的是,一蕙品牌获取了国际双体系认证ISO22000和HACCP,要知道,这两项国际双体系认证的获取不单是审批手续复杂繁琐,且要每年重新年审,审核标准异常严苛,普通厂家很难获得,正因如此,也更为一蕙产品的安全放心添翅加翼。

如此执着坚持,让一蕙的产品线从鲜炖燕窝开始,到即食花胶、奶冻花胶、鲍鱼花胶酱、即食花胶海参饺等,持续不断地推出更贴合都市快节奏生活的优质轻滋即食食品。



■一蕙不拘泥即食产品形式,更将西式轻滋理念与东方滋补精髓融合,借由精美摆盘将滋补营养学科学化、数据化和生活化,上升为形而上的美学范畴。4月30日,一蕙在江西南昌万科天空之城店盛大开业,你与健康轻滋美食之间的距离更近了。



■2021年一蕙又作出一次新的尝试,接近半年的研发过程,研发出新品花胶粽和燕窝粽。花胶粽在保留花胶Q弹口感的同时,经过多次调试巧妙地平衡肥肉与蛋黄的“油”,增加粽子的口感层次。左图是新品燕窝粽,有紫薯、豆沙和抹茶三种口味,与燕窝自身的脆弹融合得恰到好处,清而不寡,甜而不腻。

2 创新

助力永不落幕的南博会,妙用云南食材入馔

2021年春季,一蕙牵手中国—南亚博览会(CHINA—SOUTH ASIA),获得南博会独家授权,与南博会携手共同联名研发基于云南本土食材的系列新品,助推云南特色食材向国内外纵深发展。

中国—南亚博览会 CHINA—SOUTH ASIA 被业内称为“永不落幕的南博会”,迄今为止已举办7年,是向中国、南亚东南亚乃至世界其他国家和地区的企业提供高效智能经贸交往的重要平台,是促进与南亚东南亚国家和地区产业链、供应链、价值链深度融合的便捷通道,是开启“国内大循环”与“国际双循环”的重要链接点和支撑点,

对深化与南亚东南亚国家的开放合作有着非常重要的意义。

作为花胶全链可溯源的生产企业,一蕙将与“永不落幕的南博会”一起,依托云南当地丰富而多元化的本土原材料食材,共同合作研发、生产、推广一系列具有鲜明云南特色的新品,如以云南出产的黑松露为主要原料,研发黑松露乌鸡花胶汤;以云南松茸为主要原料,研发松茸乌鸡花胶汤等十分“云南”的即食鲜炖养生食品,凸显一蕙在高端滋补食材领域深厚扎实的基本功和专业性,彰显企业助推云南特色优品向国内外长足发展的社会责任担当。



■高浓度鲜炖即食燕窝。



■鹿茸菌花胶汤。

3 突破

天然纯粹可溯源 标准工艺严谨研发 不拘泥

一蕙从创始之日起,就没有停止过研发新品的步伐,如果说,这是一名母亲对女儿成长的陪伴,那么同时,这也意味着自我突破是一蕙一贯的要求。

结合时尚康养的趋势,针对不同人士、不同季节的养生食疗需求,不泥守成规,但选料精而足,每个工艺环节严苛精制,才是成就一碗好汤的关键。

主料花胶选用深海鳕鱼胶,营养价值相对较高,对一蕙的创始人而言,汤并不是为了让人过过瘾,而是真正以调理养生为目的,是为了能够增加营养补充能量的,故此在选择用什么鱼胶之前,一蕙专门委托中山大学生药与天然化学实验室,由博士后、研究生等组成专业研究小组,针对市面上6款主要鱼胶进行胶原蛋白比分析报告,以报告结果显示的鳕鱼胶高出10%—20%为依据,确定选用鳕鱼胶。

而这,只是一蕙熬制一碗好汤的开始,这一碗汤,所用猪肉、鸡肉甚至水的选择,无不求精而细,细而优,按天时攫取天然之物,并定量配比,以传统药膳文武火交替慢工熬炖,全套制作工艺的环节高达令人咂舌的40多道,务求让味道、口感以及养生食疗的效果三位合一。(陈斌)