

洗牌模式持续 快时尚品牌探索新赛道

文/图 羊城晚报记者 徐伟伦

在12月,各大快时尚品牌通常都会进行促销清仓活动。记者近日走访广州的优衣库、H&M、ZARA、GAP等快时尚品牌店铺发现,不少店铺均在店内贴上了“大降价”、“限时直降”、“周年庆”等促销信息,以H&M正佳广场店为例,原价249元的衬衫降至80元。然而,除了价格变动幅度大,记者注意到,部分品牌在款式上的更新力度并不明显,上新速度的优势并未发挥。

事实上,经历了近两年快时尚品牌的洗牌期后,一部分快时尚品牌被淘汰,而留在行业内的品牌纷纷探索新的赛道。



GAP正佳广场店开展周年庆活动

B 发展电商 在中小城市加速扩张

电商的冲击常被视作传统快时尚行业遇到困境的原因。在今天的“双11”也有所体现,据深商科技联合POP服装趋势、冷芸时尚圈发布的《2020年双十一消费者大数据分析白皮书》显示,今年10月21日至11月11日的女装市场上,波司登、摩安珂、钱夫人家国货潮牌网红店铺强势上榜,快时尚龙头优衣库排在第三位,钱夫人家排在优衣库之前也是本土中小快时尚品牌的首次反超。

在受疫情影响的2020年第一季度,ZARA在4月份的电商

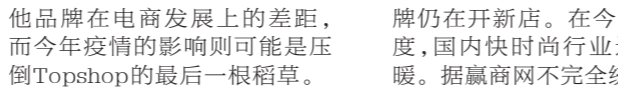
A 退店潮后这些品牌出现回暖

日前,英国高街快时尚品牌Topshop的母公司阿卡迪亚集团宣布启动破产清算程序。说起Topshop,相信不少人仍有印象,它曾在上世纪90年代末至21世纪的第一个十年凭借独特的设计风格和良好的品质,成为风靡欧美的高街品牌。Topshop在2016年正式进入中国,但尚未形成规模便于2018年匆匆离场,在天猫宣布关闭,开启全面清仓。究其最终破产的原因,业内人士归结于其海外市场的败走以及与其

他品牌在电商发展上的差距,而今年疫情的影响则可能是压倒Topshop的最后一根稻草。

事实上,整个快时尚行业近两年都在挣扎前行。Forever 21、New Look、Superdry、Esprit、Earth Music & Ecology等品牌先后宣布退出中国市场,而强如ZARA,其母公司Inditex也在今年6月宣布全球关闭1200家。国内品牌同样感受到了洗牌期的阵痛,女装品牌拉夏贝尔在去年关店约4400家。不过,在关店的同时,部分品

牌仍在开新店。在今年第三季度,国内快时尚行业迎来了回暖。据赢商网不完全统计,包括H&M、ZARA、优衣库、MJ-style、无印良品、UR、C&A、GAP在内的8个快时尚品牌,2020年第三季度在国内共新增81家门店(不含升级重开门店),与去年同期相比,增长约50%。其中优衣库优衣库新开门店34家,一扫前两季度的颓势;紧跟其后的是国产品牌UR和MJstyle,以17家和13家新店位列第二、三位;H&M仅增加1店,ZARA无增长。



UR正店季折扣活动

牌仍在开新店。在今年第三季度,国内快时尚行业迎来了回暖。据赢商网不完全统计,包括H&M、ZARA、优衣库、MJ-style、无印良品、UR、C&A、GAP在内的8个快时尚品牌,2020年第三季度在国内共新增81家门店(不含升级重开门店),与去年同期相比,增长约50%。其中优衣库优衣库新开门店34家,一扫前两季度的颓势;紧跟其后的是国产品牌UR和MJstyle,以17家和13家新店位列第二、三位;H&M仅增加1店,ZARA无增长。

牌仍在开新店。在今年第三季度,国内快时尚行业迎来了回暖。据赢商网不完全统计,包括H&M、ZARA、优衣库、MJ-style、无印良品、UR、C&A、GAP在内的8个快时尚品牌,2020年第三季度在国内共新增81家门店(不含升级重开门店),与去年同期相比,增长约50%。其中优衣库优衣库新开门店34家,一扫前两季度的颓势;紧跟其后的是国产品牌UR和MJstyle,以17家和13家新店位列第二、三位;H&M仅增加1店,ZARA无增长。

牌仍在开新店。在今年第三季度,国内快时尚行业迎来了回暖。据赢商网不完全统计,包括H&M、ZARA、优衣库、MJ-style、无印良品、UR、C&A、GAP在内的8个快时尚品牌,2020年第三季度在国内共新增81家门店(不含升级重开门店),与去年同期相比,增长约50%。其中优衣库优衣库新开门店34家,一扫前两季度的颓势;紧跟其后的是国产品牌UR和MJstyle,以17家和13家新店位列第二、三位;H&M仅增加1店,ZARA无增长。

C 开辟“可持续时尚”的新赛道

近年,“可持续”的理念越来越深入人心,各大行业纷纷以此为核心开展一系列的活动,而快时尚快速更新迭代的特点往往与“可持续”背道而驰,因此,众多快时尚品牌开始探索可持续发展的转型之路。

其中,优衣库在去年的进博会上打造了“明日博物馆”十大展区,第十个展区为环保展区,其主题为“服装的

可持续发展力量:减塑节水,守护绿色地球家园”。GAP大中华区总经理Steven Sare表示,GAP要做可持续时尚的领袖。目前,GAP正在简化产品配置,专注于牛仔、卡其裤、T恤、卫衣/裤这四大支柱产品。

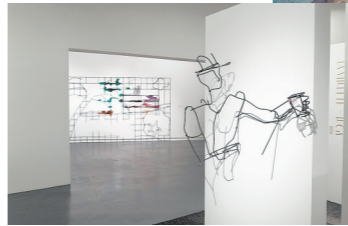
9月,C&A STUDIO两家概念店面世,在店铺材质上使用环保材料,以朴实无华的材质,打造原始、

自然的质感,打造三大战略支柱——可持续产品、可持续供应、可持续生活。此外,H&M集团旗下品牌Cos已推出了名为Resell的二手时装平台,开展转售业务,该平台被定位为循环和可持续的解决方案。



H&M正佳广场店已开年底降价活动

近日,广州遇冷空气过境,突然降温,让原本短袖拖鞋的小伙伴们都穿上了大衣外套,珠三角各市气象部门陆续“官宣入冬”。不过,气温下降仍无法影响广州市民外出游玩的好心情,广州各大商场也在为年底紧锣密鼓地筹办着各种暖心活动,不妨带上你的家人朋友前去打卡——



广州K11尼尔·贝卢法《有所思》展览现场 图/徐伟伦

岁末商场打卡 感受地道异域风情

年末岁尾往往是出国旅游旺季,但在特殊的2020年,从前说走就走的旅行变得不再随心。上月底,广州K11《无“法”不美法》风情文化节暨主题展览正式开幕,呈现一系列法式展览、电影、音乐、节日文化等活动。其中法国先锋跨界艺术家尼尔·贝卢法首次在广州K11举行的个展《有所思》,将持续至2021年3月14日文化节结束,展览更增设了互动区,供观众模仿艺术家的手法创作独一无二的作品。

此外,本次文化节还特别推出艺术项目《法国新锐艺术家凯撒·帕特的花园奇遇》,及呈献了华南地区首个埃里克·侯麦展映周,为电影爱好者们展映最新修复的影片。

在广州太古汇,一场以异域旅途为背景,以现代朋克公主风格为灵感的冬季派对悄然上演。11月下旬,广州太古汇冬季主题活动“383号漫想大道”启幕,持续一个多月的丰富活动,与顾客一道迎接2021年到来。

记者了解到,广州太古汇于



天环广场巨型星愿之塔

广州入冬成功 年底哪个暖心活动打动你?

文/羊城晚报记者 徐伟伦 图/受访者提供

岁末节日季在商场内筑起一室异域胜景,打造漫想大道,用天马行空的旅行场景与南半球元素组合出一个令人惊喜的主题装置,包括悬浮在上空的飞艇装置、落日打卡点等,还有塔罗占卜及户外巴士等场景。

迪斯尼来广州 与皮克斯“皮一下”

广州igc天环广场则在11月份与迪士尼合作打造了2020年皮克斯“皮一下”主题商场展,带领大家踏上惊喜的逐梦旅程。本次旅程的起点在igc西南门广场,5米高的巴斯光年雕塑及经典的皮克斯顽皮跳跳灯雕塑等待小朋友们同度温馨冬日。而在一层中庭的快乐映像馆,扫码启动拍照机器,拖动喜爱的皮克斯伙伴形象即可组合炫酷的拍照姿势。能量释放站、乐趣收集站、妙趣体验站、玩偶墙等多个站点等待解锁。

此外,广州igc还将于即日起至2021年1月3日的周末推出主题工作坊,市民可亲手打造自己专属的皮克斯主题作品。据了解,在此次主题展中,智能科技得到了充分的应用,手机在

手即可解锁多项游戏。 在广州看雪 拉开暖冬序幕

近日,天环广场“星愿环游记”暖心登场。即日起至1月3日,每逢周五、周六和周日,天环广场上演飘雪奇妙夜,绵软白雪漫天飞舞,引爆童话氛围及节日仪式感。12月25日及元旦节期间,每晚更将加码放送轻烟泡泡,让大家幸福徜徉在雪国童话之中。

此外,在天环B1户外广场,活动当晚有高达12米高的巨型星愿之塔内烁烁星光,而在B2室内中庭的星愿研究所,可以听到巨型八音盒中缓缓演奏的优美冬日乐章。除了拍照打卡,还包括还将带来多个快闪活动,包括喜茶将联合精品咖啡品牌%Arabic开出华南首个极简主义美学快闪长廊、YSL美妆全球独家的“星年派对”快闪店等。

广州看雪不止一处,广州igc在每年年末都会为大家准备数场飘雪汇演,今年12月19日、24日、25日三天,广州igc将于指定时间准时开启“雪亮圣诞夜”,让皮克斯动画角色雕塑为漫天飘雪魅力加分。

热点 广式风味的山东老家酸菜鱼



“无鸡不成宴,无鱼不成席”。冬季是进补的好季节,鱼类不仅味道鲜美,富含高蛋白、不饱和脂肪酸,而且还低脂肪,有很高的营养价值,易被人体吸收。如今已是大雪节气,羊城晚报记者近日走访多家餐厅,一起来看看粤、川、鲁、湘四大菜系各有千秋的做鱼手艺吧。

入冬吃鱼! 粤、川、鲁、湘四大菜系PK 选你心中最佳C位

文/图 羊城晚报记者 宋韵潇 实习生 黄士(署名除外)



酸鲜十足的阿强家酸菜鱼

阿强家地道酸菜鱼:川人川菜川味

说起在广州食鱼,相信不少年轻朋友都会为“太二”打call。在酸菜鱼界,其实还有一家同样值得点赞的餐厅:具有23年做川菜酸菜鱼历史的阿强家酸菜鱼。

日前,阿强家酸菜鱼首家纯商场店入驻广州荔湾区悦汇城,餐厅装修风格采用复古典雅的中式设计,并融入四川人文特色。阿强

家酸菜鱼一直聚焦菜肴品质。其品牌创始人阿强向羊城晚报记者介绍了阿强家酸菜鱼的做法:“选用新鲜鲜鱼,精心去掉骨,保证每片鱼的厚度不大于2mm,锁住鱼的原汁鲜味,同时搭配四川本地的‘灵魂酸菜’,酸鲜感十足。吃鱼的同时,一定不要忘了用鲜鱼熬制的浓汤泡饭,那也是别有一番风味。”

山东老家酸菜鱼:鲁粤口味相融

鲁菜被称作是“中国菜系的灵魂”。1998年,山东老家在广州开了第一家店,当时只是间小餐馆,这22年来,山东老家凭借一道道美味的鲁菜,不断征服了不少“嘴刁”广州街坊的心。

山东老家的酸菜鱼在制作手法和口味上做了改良,看似满盘的红辣椒也呛喉辣嘴,但鱼

肉鲜甜,汤汁浓郁,是名副其实的老少皆宜。山东老家除了获奖菜品萝卜丸子,还有现烤现做的烤鸭配山东煎饼、招牌名菜葱烧海参,而他们家的酸菜鱼在“必吃榜”排第五。

山东老家品牌创始人尹江波告诉羊城晚报记者:“孔子曰:食不厌精,脍不厌细。山东老家一直坚持食材、工艺要达到双优的标准。”



可以连壳带肉直接吃的山东老家香辣虾

豆浆煮鱼:颠覆湘菜“香辣、重油”印象

广州可谓是湘菜竞争最为激烈的城市之一。广东佬麻雀餐饮管理有限公司创立于2001年,多年,这只“老麻雀”飞过洞庭湖,穿越到广东进入餐饮业,化身“佬麻雀”,带来了“敢为人先”的湖南精神。

豆浆煮鱼是佬麻雀的招牌菜,豆浆煮鱼讲究的是鲜,对鱼的选材更是挑剔。因此店家选取肉厚刺少、质地肥腴的回头鱼。它营养价值极高,富含胶原蛋白,鱼肉柔软。搭配熬足8小时的鱼骨高汤,奶白色的汤汁醇厚无比,一勺入喉,超级顺滑。

品尝时,用特制的大铜锅煮上,上桌后加一盅豆浆小火慢煮,空气中弥漫着淡淡的豆香。

“佬麻雀豆浆鱼的灵魂所在,是加入了湖南特色新鲜的青椒紫苏,使得奶白浓醇的鱼汤里多了一股跳脱的鲜辣。”佬麻雀富力盈通店的店长陈先生向记者表示。



营养又美味的佬麻雀家豆浆煮鱼(餐厅供图)

说完粤菜、川菜、鲁菜,怎能少得了制作精细、口味多变、品种繁多的湘菜呢?湘菜历来重视原料搭配、滋味互相渗透等特色,调味尤重香辣。因地处位置的关系,湖南气候温和湿润,故人们多喜吃辣,以提神去湿。



不时不食 天冷了,大快朵颐才够畅快

尽管姗姗来迟,广东也终于迎来了寒冷天气。若谈及时令菜式,热气腾腾、温润滋补的硬菜必不可少,无论是鲜嫩软糯八宝葫芦鸭,抑或是浓而不腻的羊肉汤,均是迎接冬日的上乘之选。

悠悠扬州韵 绵绵岭南情

日前,白天鹅宾馆再次携扬州迎宾馆打造“扬州美食节”。据悉,淮扬菜发源于扬州、淮安一带,以“食不厌精,脍不厌细”的独特魅力在国内占据不可动摇的地位。淮扬菜以顶烹烹调为支撑,以清鲜风味为基础,坚守“不时不食”的原则,以时令菜色妙契众口。

在白天鹅本次“限时赏味”的菜单中,其中一道名菜“八宝葫芦鸭”更是以精致独特的外形、香醇糯糯的口感赢得众多食客的青睐。

八宝葫芦鸭的烹制对刀工与火候掌握都是极致挑战,餐厅大厨精选肉质紧实鲜嫩的高邮稻田鸭,从鸭颈部下刀剖开小口,并沿脊背一层一层除去内脏和油脂,留下精华的鸭脯肉和鸭皮,保证口感鲜嫩而不腻。

用整鸭脱骨法除去鸭骨,同时保持鸭皮完整。此后,将红

柠香黄花鱼胶羹:尊重粤菜传统的米其林菜品

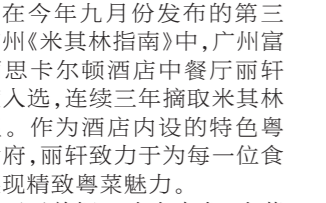
在今年九月份发布的第三版广州《米其林指南》中,广州富力丽思卡尔顿酒店中餐厅丽轩再度入选,连续三年摘取米其林一星。作为酒店内设的特色粤菜食府,丽轩致力于为每一位食客展现精致粤菜魅力。

巧手煎焗双味小青龙、小葱樱花虾籽手工是餐厅的招牌菜,当然也少不了重头戏——柠香黄花鱼胶羹。

顺德拆鱼羹是一道传统粤菜。在丽轩,其行政主厨黄尚峰保留这道鱼肉去骨,以多种配料炖煮的传统料理方式,在选材上更进一步:以东海大黄花入菜,搭配花胶瑶柱等名贵食材,辅以精准的火候把握,令汤羹愈发鲜甜醇香,口感丰富柔顺,而最后撒

入的柠檬叶丝实为画龙点睛,让汤羹入口时留有别样的清香。

黄尚峰向记者表示,自己成长在广州,自幼便对广府菜有着深厚的感情与体会。自2018年加入酒店的餐饮团队以来,黄师傅始终坚持以粤菜传统技艺及手法为基础,为食客呈现精致丰富的粤菜佳肴。除了广府菜,他还擅长做潮州菜,对东南亚菜及中国各地地方菜和时尚融合菜均有所涉猎。在多元烹饪环境浸润下,黄师傅逐渐形成了自己独到的烹饪风格。他擅长采用当地时令食材入煲,尊重传统烹饪理念,融入多种烹饪手法,以突出食材的自然本真,为食客带来不一样的美食感受。



鲜甜醇香、口感丰富的柠香黄花鱼胶羹(餐厅供图)

入的柠檬叶丝实为画龙点睛,让汤羹入口时留有别样的清香。黄尚峰向记者表示,自己成长在广州,自幼便对广府菜有着深厚的感情与体会。自2018年加入酒店的餐饮团队以来,黄师傅始终坚持以粤菜传统技艺及手法为基础,为食客呈现精致丰富的粤菜佳肴。除了广府菜,他还擅长做潮州菜,对东南亚菜及中国各地地方菜和时尚融合菜均有所涉猎。在多元烹饪环境浸润下,黄师傅逐渐形成了自己独到的烹饪风格。他擅长采用当地时令食材入煲,尊重传统烹饪理念,融入多种烹饪手法,以突出食材的自然本真,为食客带来不一样的美食感受。