

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。

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



UR正店季折扣活动

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。

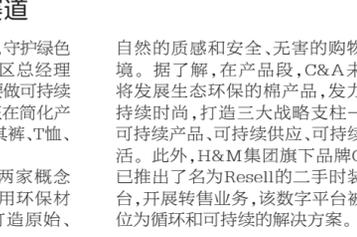
事实上,整个快时尚行业近两年都在挣扎前行。Forever 21、New Look、Superdry、Esprit、Earth Music & Ecology等品牌先后宣布退出中国市场,而强如ZARA,其母公司Inditex也在今年6月宣布全球关闭1200家。国内品牌同样感受到了洗牌期的阵痛,女装品牌拉夏贝尔在去年关店约4400家。不过,在关店的同时,部分品牌仍在开新店。在今年第三季度,国内快时尚行业迎来了回暖。据赢商网不完全统计,包括H&M、ZARA、优衣库、MJ-style、无印良品、UR、C&A、GAP在内的8个快时尚品牌,2020年第三季度在国内共新增81家门店(不含升级重开门店),与去年同期相比,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。

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月份的电商销售额大涨95%,这与其在淘宝开设直播间有直接关系。为扭转疫情影响带来的败局,ZARA母公司Inditex更是发布“2022战略更新”,宣布了一项27亿欧元的技术投资计划,方便顾客追踪自己想要的商品,打破网上购物和实体店购物的界限,其中10亿欧元将用于开发一个专有的技术平台。在《2020双十一消费者大数据分析白皮书》的女装市场排名上,ZARA排到了第十位,电商起步较晚的H&M则排在了32位,本土品牌UR连续两年“双11”销售额破亿,排在第13位。

值得一提的是,快时尚品牌在国内有开拓新一线城市、三线及三线以下城市市场的趋势。据赢商网数据统计,2020年第三季度一线城市新增门店16家,新一线城市入驻新店最多,为30家。三季度快时尚品牌在低线城市加速扩张,三线及三线以下城市共有17家新店,分布于保定、信阳、三和等14个城市。其中优衣库、MJ-style的下沉趋势较明显,在三线及以下的城市中,优衣库开店9家,MJ style开店5家。



H&M正佳广场店已开年底降价活动

自然的质感和安全、无害的购物环境

据了解,在产品段,C&A未来将发展生态环保的棉产品,发力可持续发展,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。

自然质感和安全、无害的购物环境。据了解,在产品段,C&A未来将发展生态环保的棉产品,发力可持续发展,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。



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。

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。

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%Arabica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igc天汇广场则在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,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。

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。

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。

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。

开辟“可持续时尚”的新赛道

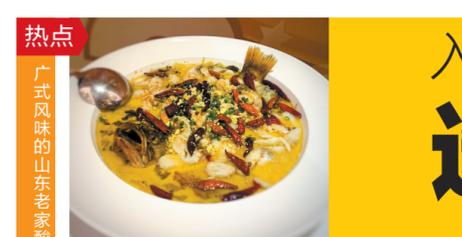
近年,“可持续”的理念越来越深入人心,各大行业纷纷以此为核心开展一系列的活动,而快时尚快速更新迭代的特点往往与“可持续”背道而驰,因此,众多快时尚品牌开始探索可持续发展的转型之路。

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、自然的质感和安全、无害的购物环境。据了解,在产品段,C&A未来将发展生态环保的棉产品,发力可持续发展,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。

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)



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。



鲜甜醇香、口感丰富的柠香黄花胶羹(餐厅供图)

柠香黄花胶羹: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制作工艺,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菜,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质,为食客带来不一样的美食感受。



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。”



营养又美味的德麻雀家豆浆煮鱼(餐厅供图)

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。广东德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“德麻雀”,带来了“敢为人先”的湖南精神。

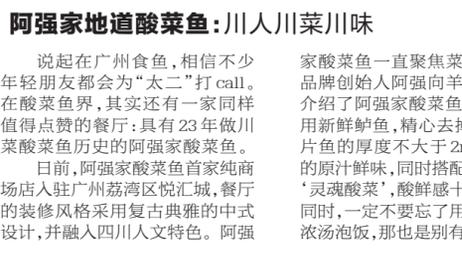
豆浆煮鱼是德麻雀的招牌菜,豆浆煮鱼讲究的是鲜,对鱼的选材更是挑剔。因此店家选取肉厚刺少、质地肥腴的回头鱼。它营养价值极高,富含胶原蛋白,肉质柔软。搭配熬足8小时的鱼骨高汤,奶白色的汤汁醇厚无比,一勺入喉,超级顺滑。

美食

羊城晚报



可以连壳带肉直接吃的山东老家香辣虾



配料十足,汤色清白

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。淮扬菜以顶汤烹调为支撑,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



可以连壳带肉直接吃的山东老家香辣虾

不时不食 天冷了,大快朵颐才够畅快

文/羊城晚报记者 宋韵潇 实习生 黎裕嫻 图/餐厅提供

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。

哪里有什么,哪里就会有人燃起灶火、煲起热气腾腾的羊肉汤。

民间常言“夏天喝羊汤,温胃去泻止肚胀,冬天喝羊汤,健脾生津好保养。”可见羊肉汤早已成为公认的上好滋补美味。

南京大牌档精选带骨羊腩和羊腿肉,肥而不腻、软而不绵、鲜而不腥、温而不燥。咕嘟咕嘟炖成一锅汤,羊肉的香味伴着腾腾热气游走,沁入心脾。

无论是微辣清爽的汤羊肉、吸尽汤汁精华的红枣、萝卜,还是口感鲜甜有筋道的江南小灶炖羊肉,都会在舌尖慢慢化开,酱汁香浓、羊肉鲜香,令人不禁大快朵颐,感受全身上下暖洋洋的惬意。



不时不食 天冷了,大快朵颐才够畅快

文/羊城晚报记者 宋韵潇 实习生 黎裕嫻 图/餐厅提供

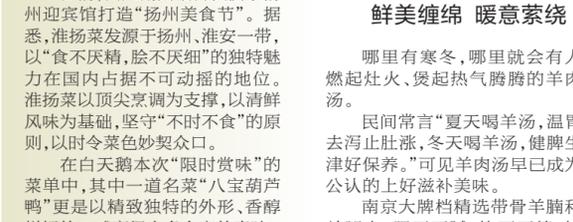
尽管姗姗来迟,广东也终于迎来了寒冷天气。若谈及时令菜式,热气腾腾、温润滋补的硬菜必不可少,无论是鲜嫩软糯八宝葫芦鸭,抑或是浓而不腻的羊肉汤,均是迎接冬日的上乘之选。

哪里有什么,哪里就会有人燃起灶火、煲起热气腾腾的羊肉汤。

民间常言“夏天喝羊汤,温胃去泻止肚胀,冬天喝羊汤,健脾生津好保养。”可见羊肉汤早已成为公认的上好滋补美味。

南京大牌档精选带骨羊腩和羊腿肉,肥而不腻、软而不绵、鲜而不腥、温而不燥。咕嘟咕嘟炖成一锅汤,羊肉的香味伴着腾腾热气游走,沁入心脾。

无论是微辣清爽的汤羊肉、吸尽汤汁精华的红枣、萝卜,还是口感鲜甜有筋道的江南小灶炖羊肉,都会在舌尖慢慢化开,酱汁香浓、羊肉鲜香,令人不禁大快朵颐,感受全身上下暖洋洋的惬意。



可以连壳带肉直接吃的山东老家香辣虾

不时不食 天冷了,大快朵颐才够畅快

文/羊城晚报记者 宋韵潇 实习生 黎裕嫻 图/餐厅提供

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。

哪里有什么,哪里就会有人燃起灶火、煲起热气腾腾的羊肉汤。

民间常言“夏天喝羊汤,温胃去泻止肚胀,冬天喝羊汤,健脾生津好保养。”可见羊肉汤早已成为公认的上好滋补美味。

南京大牌档精选带骨羊腩和羊腿肉,肥而不腻、软而不绵、鲜而不腥、温而不燥。咕嘟咕嘟炖成一锅汤,羊肉的香味伴着腾腾热气游走,沁入心脾。

无论是微辣清爽的汤羊肉、吸尽汤汁精华的红枣、萝卜,还是口感鲜甜有筋道的江南小灶炖羊肉,都会在舌尖慢慢化开,酱汁香浓、羊肉鲜香,令人不禁大快朵颐,感受全身上下暖洋洋的惬意。