

快时尚品牌马力全开 上新与大促双管齐下

文/羊城晚报记者 汪曼
图/羊城晚报记者 徐炜伦

每到新年,伴随而来的不止有南下的冷空气,更有各大品牌的冬装上新和大促,商家纷纷抢抓“节日经济”,推出各种优惠促销带动消费。近日,羊城晚报记者通过走访多家商场和浏览各品牌官网信息发现,冬装商品打折、买赠等促销活动力度非常大。

昨日,羊城晚报记者前往正佳广场发现,各大品牌打折牌都挂在店内显眼位置,“五折”“八折”“买一送一”等字样的促销广告比比皆是。在众多店内,冬装显然占据C位,一家家服装店亮出大减价的广告,吸引了不少顾客进店。商场的一名销售人员告诉记者,此次元旦打折活动从2020年12月中旬开始,将持续到今年1月中旬。活动期间,店铺成交量增加了不少。

“今季冬装实用又好看,打折力度也大。”手提大袋小袋,已经抢购一轮的吴女士告诉记者。虽然去年的“双11”“双12”都已经过去了,但是UR的换季折扣还在持续进行中,各种精选商品低至5折。

据悉,UR和张含韵合作新推出暖冬系列单品,这一系列单品以短款版型为主,对身材娇小的女生非常友好。

此外,UR冬装系列还推出了情侣衣

橱,用炙热甜蜜为冬日升温。

谈及快时尚品牌的年初上新和大促,ZARA往往榜上有名。虽然它在“双12”的折扣力度一般,但不得不说,每到新年促销季,ZARA都会有一波大促,并且会推出一系列聚会主题服饰,十分抢眼。在今年的冬日系列单品中,亮片、天鹅绒元素运用自如,格调拿捏得稳稳的。早在2020年12月16日,ZARA就在官方微信公众号宣布,实体店和网上商店陆续开启秋冬折扣季,低至5折。随后,ZARA秋冬折扣持续升温,不止5折。上周,记者在ZARA万菱汇店看到,全店随处可见“SALE”的标签,吊带低至49元,长裤低至99元,连衣裙低至119元,冬季棉服、大衣低至299元,但是大多数折扣商品都已经断码。

另一著名快时尚品牌H&M在去年底推出圣诞系列主题裙装后,又开始了冬季大减价活动,精选单品低至4折。其中,时髦暖冬系列主张拒绝臃肿,轻盈有型;知性质感系列主张“温柔系穿搭”;活力无限系列以亮色单品打破沉闷,尽显休闲活力。H&M还有一个随时能享受的独家优惠,就是“以旧换新”:用3-5件旧衣服打包交给店员,即可换取8.5折优惠。



ZARA天河城店部分商品挂出特价标识



GAP正佳店促销中

国产服装品牌洗牌加剧 今年谁能突破重围?

文/羊城晚报记者 汪曼

去年上半年新冠疫情对零售业的冲击,对于不少国产服装品牌来说,是一场生死攸关的考验。2021年,国产服装品牌是否能突破重围,引领国潮?这是业内人士和不少消费者都关心的问题。

在去年8月发布的2020年中期财报中,佐丹奴的衰退趋势越发明显。其财报显示,2020年上半年,品牌销售额14.13亿港元,同比下跌44.4%,净亏损1.5亿元。市值一度达到120亿元,拥有近万家实体店的拉夏贝尔在2020年相继传出被起诉、不动产被查封、一年换掉五位总裁等负面消息。虽已积极转型,旗下拥有Metersbonwe、ME&CITY、AMP、MooMoo、CH'IN五大品牌的美特斯邦威也没能重现往日辉煌,在疫情冲击下,2020年前三季度亏损7.06亿元,同比下滑196.78%。曾创下销售纪录的达芙妮,在去年宣布退出实体零售;贵人鸟的创始人林天福则在去年10月传出被限制消费的通知,这让已经背负着巨额债务的贵人鸟公司形象更加雪上加霜。

事实上,随着多年前国外快时尚品牌纷纷进驻国内,不少国产服装品牌迅速黯淡下来,其背后的

隐患也随之爆发。H&M、Zara、优衣库等快时尚品牌以高性价比和实穿性,迅速在正处于消费升级的中国市场中占据一席之地,另一边厢,在国内深耕多年,拥有广泛消费群体基础的不少国产品牌却被年轻的消费群体抛弃了。不少如日中天的国产服装品牌开始集体老去。其中一部分还未从辉煌的过往中醒悟过来,一部分试图通过扩展品牌线、加强设计原创性重回巅峰,另一部分则逐渐在年轻消费群体中彻底失势。尤其是在过去的2020年中,疫情更是加速了这一进程。

2021年,国产服装品牌是否能突破重围,引领国潮?一些从低谷泥潭中重新崛起的品牌还是能够给我们带来启示。安踏和李宁作为两个国内运动领域赛道中的常青品牌,它们也曾经陷入到缺乏竞争力和盲目扩张开店的困局之中,但它们各自选择的不同道路却让自己成功翻身。

李宁借助民族情怀和国潮IP,打破自己的天花板,并连续走上国际时装周。它彻底改变了“老气横秋”的设计,以街头潮流融合

中国传统文化打开了新局面,市值一路飙升。2020年上半年的业绩显示,李宁净利润同比增加21.7%。此外,李宁还在去年11月宣布以1亿英镑收购英国鞋履品牌Clarks,扩展自己的品牌线。与李宁不同,安踏走上了全球收购的资本之路。相继将FILA、Descente、Kolon Sport以及旗下拥有始祖鸟、Salomon的亚玛芬体育收入囊中。2020年上半年,安踏实现收入146.69亿元。在中国纺织服装业市值百强中,李宁跻身前五,而安踏则位居榜首。

有业内人士认为,这些国产品牌的没落和再崛起,不过是市场变化的必经过程。它们所面对的问题,放在中国大部分本土服装品牌上都是适用的。而以李宁、安踏为代表的老牌崛起,以及一些国外快时尚品牌败走中国,实际上也说明了消费市场、消费习惯时刻都在发生着改变。只有抓住改变的机遇,洞悉消费者变化的消费需求,才是服装品牌的生存发展之道。而中国距离拥有自己的优衣库,也还有一段很长的路要走。



法式餐厅 Emmelyn 主厨 Raymond Lim 热爱钻研美食

文/羊城晚报记者 施沛霖 邓伟东 实习生 魏捷仪
图/受访者提供(署名除外)

视觉味觉双重奏 开启元气新年

元旦一过,春节又近,怎样以精致美食开启元年满满的一年?不妨试试异国风味,无论是精致高端的法式餐厅,还是情调十足的星级酒店,主厨们都为冬日特别打造了符合时令的全新菜单,令食客从视觉到味觉都有双重满足。

文/羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 黎裕琳

小小配角竟成佳肴灵魂所在

烹饪可亲手赋予菜品灵魂,还能成为与亲朋好友分享愉悦的媒介。国人常言的“山珍海味”豪华宴席,顶尖食材必不可少。殊不知,造就极致美味,简单食材加基础烹制同样能为舌尖带来绝妙体验。在琳琅满目的鲜美食材中,看似不起眼的西红柿、苹果、面包其实也能占据一席之地,甚至可以成为美味佳肴熠熠生辉的主角。



西红柿搭配回味无穷的西班牙火腿

以“红金”打造异域风情口感

有“红金”之称的欧洲西红柿在不少菜肴中不仅是一个必需品,更是地中海饮食文化的瑰宝——无论是星级酒店厨师抑或是家庭主妇,品质优良的罐装西红柿往往是一道画龙点睛的绝妙之笔。“红金”整颗去皮,精选生长于地中海阳光沐浴下的西红柿。不同于普通罐头,“红金”会在西红柿完全成熟后摘下,以保证后续制作时果肉完整。



清爽开胃的科尔多瓦冻汤

欧洲西红柿凭借果肉紧实、果皮坚韧的独特优势,使其能以鲜红多汁、果肉紧实状态定格于罐头内,而少许盐分就是它仅有的调料。无论是餐前开胃小菜,还是饭后水果,又或是煮菜食材,都可以将新鲜美味注入口中。西红柿藜麦是一道融合自然美味与独特异域风情的名菜,香浓的蔬菜高汤与西红柿泥包裹在每一粒藜麦上,新鲜凤尾虾经过简单烧制,西红柿的清甜,加上罗勒独特的香味,打造出丰富、清新、多层次的绝妙口感。不得不说,西红柿是这道佳肴的点睛之笔,它为舌尖带来丰盈的果汁,将虾的鲜味衬托得淋漓尽致,迸发出独特的清爽和活力。

以“跨界”姿态打造经典甜品

“一天一苹果,医生远离我”,苹果凭借自身丰富的营养价值与脆甜的口感赢得不少消费者青睐,苹果不仅“叱咤”水果界,在甜点舞台上同样是一名“跨界”佼佼者。苹果派起源于东欧,二战期间,有记者问出征的士兵为何而战,士兵答道:“为了母亲和苹果派!”如今,苹果派是西餐具代表性的甜点之一,它有不同形状和口味,由于制作简单、营养丰富,成为广受欢迎的经典甜品。苹果派外脆里嫩,派皮酥香甜,果香四溢,柠檬的清香和朗姆酒的醇香让苹果派更为出彩,烘焙后的苹果会散发天然风味的西红柿藜麦虾

发独特的香味。华盛顿苹果协会引进的红地厘苹果是不少厨师的首选,其色泽鲜红,甜适中;而姬娜苹果外表粉嫩相间,果香馥郁,凭借清脆口感与爽甜多汁赢得不少食客喜爱;新培育的“宇宙星”除了保持清甜多汁的高品质外,还可种植时间的增加不断增添糖分,同时又能保证脆度不减。

以“百搭”成就简单极致美味

由于Tapas(西班牙餐前小吃)的种类数不胜数,“海纳百川”式的搭配被不少食客比作“西班牙广式点心”——它可以是凉菜,如各式奶酪、橄榄、火腿;也可以是热菜,如炸鱼、炸丸子、土豆饼等,每一种都以其独特的口感与精巧的外貌赢得食客的心。传统+创新,以极简手法成就极致美味,其中的面包在Tapas中就占据不可撼动的地位。

谈及Tapas,不能不提传统的科尔多瓦冻汤,它清新开胃,制作方法却十分简单——将西红柿、大葱、面包切粒后打碎,加少许盐、胡椒与橄榄油搅拌均匀,冰镇后撒上切成小块的水煮鸡蛋和火腿作为点缀即可。其独特的口感令人无法忘怀,而面包粒打造的浓稠口感更让人回味无穷。

西班牙火腿油润鲜美,世界知名,但越是珍贵的食材,食用时越是无需过多花哨搭配,而脆嫩的面包条无疑是搭配火腿的不二之选,因为它更能展现火腿的香味和渐变的复杂口感。

除此之外,巴斯克金枪鱼吐司同样赢得不少食客的青睐。食用前把所有食材和盘子放在冰箱冷却一小时左右,把切碎的洋葱、蛋黄酱、柠檬汁、黑胡椒粉与金枪鱼做成沙拉,食用时把沙拉放在新鲜出炉的香肠面包上,外脆内软的面包和鱼肉沙拉充满口腔,面包可以让鱼的鲜美更加悠长。

融合创新 致敬本土风味

本周二,四季酒店佰鲜汇海鲜餐厅发布将在1月18日推出的全新菜单,曾在澳门米其林三星餐厅任主厨的曾志仁在设计菜单时,在融合的主调下不忘向本土风味致敬。

前菜北海道扇贝塔塔,有本地花甲王提鲜,加上卡露加鱼子酱的咸鲜,食用时把上述食材轻轻放到香脆的海藻薄片上,送进口腔,海洋气息扑面而来。

姜味南瓜汤,上桌时才把热汤注入盛有南瓜脆片、炒香南瓜籽盘中,汤中浓浓适宜的姜味搭配树叶造型的椰糖脆片,暗合了本地人爱在寒冬喝碗姜汤的习惯。

而其中一道主菜黑胡椒澳洲M9+和牛西冷,其主厨曾志仁受老广在冬季爱吃牛腩煲启发,在酱汁设计时,腐乳加茄子茸,让颜色和味道都十分到位,盘中那一抹酷酷的深紫色,让人有“一定要试试”的冲动。

精选的澳洲和牛火候把控得刚刚好,肉质鲜嫩香味浓郁。与之一同上桌的多塞特蜗牛,上面铺的中餐常见薄脆蒜片,在味道搭配上为其增色不少。

佰鲜汇餐厅全新菜单的另一个亮点,是餐厅主厨精选了部分菜式并从前菜到甜品都各配了一款葡萄酒,红白相间,五款酒分别来自法国、意大利、德国和澳大利亚,厨师团队期望达到美食、美酒完美配合的效果。



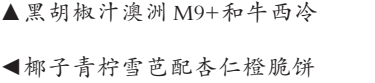
姜味南瓜汤



澳洲小青龙虾



黑胡椒汁澳洲M9+和牛西冷



椰子青柠雪芭配杏仁橙脆饼

法餐新贵 满足挑剔味蕾

去年8月开业的法式餐厅 Emmelyn 坐落于广州核心商业区,在广州这片粤菜盛行的地区,Emmelyn 致力于打造正宗法餐,主打Fine dinner,无疑是一种挑战。

走进餐厅,悠扬的音乐搭配高雅的装修环境给人一种舒适的气氛,错落有致的餐桌摆设,独特设计的螺旋式楼梯,让宾客拥有一种独特的饮食体验。极具特色的开放式厨房更是一大亮点。通过一扇自动感应的门,能清楚看见餐厅整洁划一的厨房及厨师之间清晰流畅的工作模式。

来自新加坡的年轻主厨 Raymond Lim,直言希望将不断挑战的精神,对美食的独特理解带到广州。个性鲜明的美食,已令 Emmelyn 成为广州新晋的热门法餐厅。

一道芦笋搭配香煎的北海道扇贝前菜,令人印象深刻。芦笋的清香与扇贝煎制后的焦香碰撞,给人带来味觉上的愉悦,搭配36个月成熟的西班牙火腿和慢煮蛋,加之蒜泥底座与黑松露的点缀,为菜品赋予更多味觉层次。

主菜之一的波士顿龙虾可谓经典菜式。厨师将龙虾放置于融化了草本黄油的锅中,慢慢浇淋至熟。在传统荷兰汁的基础上,融合了Choron 酱汁,结合番茄和香料的口感。在这道菜中,加入了传统龙虾泡饭为灵感来源的炸饭饭,使龙虾、酱汁、炸饭完美融合。

玛格丽特河M9和牛肉眼,其重点不仅在于肉眼的品质,更在于其精致的酱汁。长达5天不间断熬制的牛骨汁,需要提前3天清洗牛骨并晾干后烤制上色,而后,从冰水开始熬制,经过二次调制成成就这样一份结合红酒汁、黑松露汁的精华。

在饭后甜点中,新鲜的酸奶雪糕搭配当季的鲜果与果酱,其酸甜的味道十分解腻,再加之蛋白脆片,外形更具特点。



精致的美食 尽得法餐精髓



波士顿龙虾



带子及鱼子酱

海鲈鱼