

# 热度十足! 品牌跨界联名玩出新花样

文/图 羊城晚报记者 汪曼  
实习生 吴仪

跨界联名早已不是什么新词汇。然而,比起过去的品牌和IP之间的经典联名款,如今品牌的跨界联名已实现了质的飞跃。在年轻消费者眼里,强强组合充满了惊喜。



Tims 咖啡深圳科学科兴园门店



广州地铁APM线的SKULLPANDA主题专列

## ◎跨界玩法

### 咖啡×电竞 实现品牌效能1+1>2

近日,加拿大国民咖啡Tim Hortons(以下简称Tims咖啡)首家升级版电竞咖啡旗舰店在深圳科学科兴园正式开业。本次Tims咖啡与腾讯电竞的联合,希望通过跨界场景的结合,挖掘更多线下社交场景体验,在助力“电竞运动城市发展计划3.0”全面推进的同时,促进咖啡文化在年轻人群中普及与流行。

从门店设计上,Tims咖啡全面升级消费者电竞主题体验,特设开黑区、互动桌、Tims及腾讯电竞主题墙、战队合影屏、电竞5v5包间区等,打造模块化场景,满足到店电竞爱好者及普通消费者的娱乐需求。电竞开放、观战互动、社交交鲜、拍照打卡等多样需求。

除此之外,电竞主题咖啡门店从店员服装、服务话术、主题商品等点滴细节着手,融入更多电竞元素,增强整体门店“咖啡+

### 服饰×咖啡 主题快闪店吸引年轻人

在七夕情人节当日,国潮品牌WASSUP携手创意咖啡品牌.jpg在炎夏以“BLUE WORLD”为主题打造的沉浸式玫瑰迷宫快闪店正式对外开园,吸引不少年轻人前来探店。

记者了解到,该店较传统店铺更具个性,借助WASSUP经典蓝色与.jpg的醇厚咖啡香,用手绘蓝玫瑰填充主体空间,将服饰与咖啡文化进行融合,为品牌增添了多元内容,也为消费者带来了意想不到的惊喜。WASSUP新媒体策划负责人告诉记者,服饰与咖啡的跨界联名“虽不是首创,但也是一种趋势”。

“茶饮×瑜伽”  
“小众”定位破圈覆盖大众

始创于广州西关的新茶饮品牌PINTEA,新店自6月在北

京路步行街开业后,在不到一个月时间里已成为广州热门饮品店。

PINTEA打出的是“瑜伽+茶饮”的新玩法,希望打动为以瑜伽为主的运动爱好者。店内主推无奶盖健康鲜果茶,号称“既美味又零负担”。

记者走访北京路步行街PINTEA瑜伽主题店发现,店内设计感十足,以淡粉与淡紫色为主调颜色,迎合热爱运动、讲求健康的女性消费者喜好。该店位置处于北京路步行街的繁华路段,店铺附近不乏各种网红美食与茶饮,但PINTEA门店的客流依然火热,等待取餐的队伍从店内排到门外。

商城×潮玩IP  
打造全方位“潮玩宇宙展”

近日,广州天环联袂POP MART和SKULLPANDA打造的“HEAPY SHOW IN HYPE”幻变秀场,天生主角“宇宙潮玩

首展正式上线。这次商场与品牌联名的合作可谓大手笔。

POP MART潮流玩IP SKULLPANDA的一众“宇宙潮酷导师”乘坐飞艇空降天环,使得“珠江上空惊现紫色大型飞船”一事在各大社交媒体引发热议。

本次主题展“HEAPY SHOW IN HYPE”设置了多个主题场景。B2中庭主题街景,打造了一个未来感十足的巨型盲盒世界;另一边高7米的垂直滑板墙装置,宛如滑板少年的街头乐园,模仿宇宙反重力的设计让每位来客都感受到穿越时空的刺激与乐趣;步入未来太空舱,即可体验3D立体环绕的声光变化,身临其境地感受宇宙穿梭……

与以往主题展不同的是,天环首创性地将其中一个打卡点位搬到了广州地铁APM线内。SKULLPANDA主题地铁专列穿梭于广州中轴线,让玩家在到达天环前就得以感受沉浸式潮趣氛围。

## 四大国潮运动品牌上半年成绩亮眼 国货或将迎来“暖春”

文/图 羊城晚报记者 吴安琪

近日,包括安踏、李宁、特步在内的多个运动休闲品牌所属企业发布了2021年上半年经营状况报告。综合几家企业的销售数据来看,运动休闲类货在上半年中表现强劲。以安踏、李宁为代表的体育运动用品集团,业绩都呈现出了大涨趋势,增幅远超去年同期。随着国内新冠肺炎疫情得到控制,加之消费者们对国货的热情与信心不断上涨,国货品牌预计将在全球经济下行的背景下迎来一波“暖春”。

在中国品牌强势崛起的2021年,安踏体育依然在行业中一枝独秀。港股上市公司安踏体育在8月24日发布的2021年上半年财报显示,仅安踏这一品牌收入就达105.8亿元人民币;而该公司旗下另一品牌“FILA”收入为108.3亿元人民币。加上其他品牌的收入,安踏体育在2021年上半年共收入228.1亿元人民币,同比增长55.5%;净利润为59.1亿元人民币,同比增长63.8%;毛利润率上升6.4%,达到63.2%。

据悉,“单聚焦+多品牌、全渠道”的战略方向及高效执行是安踏集团业绩增长的主要因素。目前,安踏已为36支中国代表队在30多项重大国际体育赛事中提供了比赛、生活以及训练等装备。

不久前,港股上市公司李宁也发布了2021年上半年财报。其上半年业绩喜人,营收同比上升65%,达到101.97亿元人民币,整体经营流水(包括线上与线下)录得90%-100%低段增长;整体毛利率提升了6.4%,达到了55.9%;净利润从11.1%上升至



安踏品牌门店

2021年8月26日/星期四 民生新闻部主编  
责编 邓伟东/美编 湛晓菖/校对 谢忠志

A15

## 只有好鳗鱼 才经得起清水煮

文/羊城晚报记者 邓伟东

每年夏秋之交,  
正是鳗鱼最好吃的时节,因为此时的鳗鱼正开始储备脂肪洄游,其体内的油脂分布均匀,像极了鱼类中的霜降牛肉,鲜爽甘香。



蒜香豆豉蒸鳗鱼  
图/餐厅提供

## 至今不能真正实现 人工养殖

不要看如今鳗鱼在餐桌上十分常见,其实,一条鳗鱼的养成要经历重重波折。首先,鳗鱼至今不能真正实现人工养殖,几乎是所有养殖鱼类中,唯一完全依赖捕捞野生鱼苗的鱼种。

捕捞过程说是“大海捞针”也不为过,渔民需要使用特制工具,而每条鳗鱼苗只有牙签大小,通体透明,被称为“玻璃鳗”。由于捕捞艰难,收获全凭天意,因此鳗苗的价格通常比较高,是按条卖给养殖户,价格从十几元到数十元一条不等,堪称“软黄金”。

到了人工养殖阶段,鳗鱼也是十分娇贵的,它们对于水质要求极高,稍有污染便无法生长,因此被誉为“世界最干净的鱼”。有营养学家介绍,鳗鱼的营养成分极高,富含蛋白质、维生素等多种营养成分,还有大量胶原蛋白,是“天然护肤品”。

## 鳗鱼节开锣各种风 味任君选择

很多时候,人们一讲到鳗鱼就联想到日本,其实,中国才是鳗鱼的出产大国,国际市场上的鳗鱼至少七成以上是出自中国。

日前,在国内有多家分店的莆田餐厅连续举办了三年的鳗鱼节正式登场,今年他们将继续选用来自“中国鳗鱼之乡”——广东顺德的“出口级”鳗鱼。据悉,该餐厅只用日本鳗品种,以野生鳕

鱼鱼粉喂养,鱼肉与油脂紧密交融,油香鲜甜,每一条活鳗都达到出口日本的等级标准。

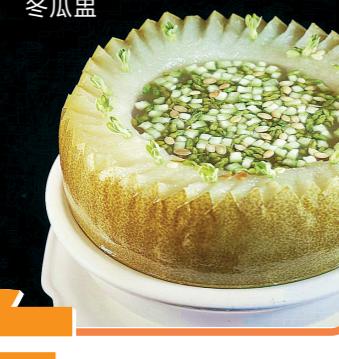
今年他们除了经典版还有新煮法:往年大热的“山泉水煮活鳗鱼”今年继续担当主角,同时还有酱香浓郁、风味独特的“红糟鳗鱼柳”“普宁豆酱焗鳗鱼”以及“蒜香豆豉蒸鳗鱼”。

原味简烹最能考验食材的品质,也是对鲜活鳗鱼的最大尊重。不要以为“简烹”即“简单”,从抓鳗到宰鳗都很考功夫。师傅抓起一条活鳗鱼放入热水中焖10秒立即取出,徒手搓去表皮的白色黏膜,接着将鳗鱼放在案板上,以刀尖紧贴鱼脊骨游走,剔骨起肉,整个过程行云流水。

为了最大限度地保持活鳗鱼的本味,莆田餐厅把“山泉水煮活鳗鱼”的烹煮过程从厨房搬到了餐桌前,通过明锅,可看到鳗鱼肉随泉水沸腾“起舞”,品尝时最好趁热先喝汤再吃鳗鱼。从山泉水煮成的鳗鱼清甜甘香,果然,只有好的活鳗鱼,才敢用清水煮,可以完全吃出鳗鱼的香爽甜脆。

颇具福建特色的“红糟鳗鱼柳”,红糟产自福建,是红曲酒制造发酵完成的衍生物,红糟中有5%的天然红曲米,有独特的糟香和纯天然的股红色。“红糟鳗鱼”是一道经典闽菜,以醇厚带酒香的红糟酱,裹着新炸好的鳗鱼柳,带一点点焦香,让人一试难忘。

经过发酵的普宁豆酱与鱼是绝配,“普宁豆酱焗鳗鱼”把各种鲜香、咸香和激发出来,大大提升了鳗鱼的鲜美。



羊城晚报 美食

青瓜花紫淮山炒猪颈肉



## 吃花 尝遍浪漫和诗意

文/羊城晚报记者 汪曼  
实习生 王文杰 图/受访者提供

云南鹤庆的白族欢庆佳节要食用山兰花,蕉菜花、石花、韭菜花、白牡丹等制成花菜、花粥、花酒、花茶“花宴”;在广东,这一被公认为“最会吃”的省份,重鲜味的粤菜与鲜花可以说是匹配得天衣无缝。

知名美食家庄臣告诉羊城晚报记者,在广州,可以入菜的花种类繁多,如传统煲汤用的木棉花、霸王花;炒菜用的各种时令瓜类花朵;泡茶用的桂花、菊花、茉莉花等,“不同花种在不同的烹煮方式中都有自身的作用”。

现今,随着科学烹饪的逐步普及,食用花作为佐料,其独一无二的清香味道受到各类食肆的追捧。在广州四季酒店伯鲜汇餐厅主厨曾坚Jeffrey看来,食用花作为佐料是对菜品非常好的补充,他常常通过引入花卉进行创新菜式设计,“食用花对今天的菜肴来说,是一个充满戏剧冲突的补充,也有助于创造新的整体风味。”Jeffrey说。

洛阳人将新鲜牡丹花瓣和红豆、红枣等入馅,做成甜甜的牡丹花饼;苏州人将新鲜的桂花晒干,制成桂花糕、桂花饮、桂花糖等;杭州人将白菊放进火锅中,盖上盖捂5分钟,煮成鲜味无比的“菊花火锅”;洪湖人以荷花为烹饪原料,烹饪出荷花鱼肚、炸荷花、香酥荷花、荷花粥、荷花糕等;

炎热天气 芳香清爽

天气炎热,暑湿重。由于部分花卉具有清热祛火作用,自然而然成为广东人餐桌上的重要食材。以花入馔不单是一道道美味佳肴,更可做成了桌花宴,如顺德鲮鱼茉莉花、鸡蛋花鱼面,茉莉花、盐水桂花鸡……以花宴为主题的陈村花卉美食文化节,至今已经连续举行了八届,成为顺德美食文化

品牌之一,擦亮了陈村“中华花卉美食名镇”的金字招牌。

中山小榄盛产菊花,以菊花入馔自然是吃货们的不二选择。他们以食用为目的选种培育的“黄球”菊花,一朵可达半斤重,口感鲜、爽、脆,具有清肝明目利喉功效。

菊花大盆菜、菊花叶炸猪肝、菊花双皮奶、菊花炒饭……色香味俱全、风味独特、创意十足的菊花佳肴,食客可以在小榄的千人品菊宴上一一品尝到。

中国大酒店食街有浓厚的广州西关风情,经典传统菜式和创新融合菜并驾齐驱,让味蕾在大江南北美食之中尽情徜徉。青瓜花紫淮山炒猪颈肉是该餐厅其中一道花卉菜,青瓜花带着脆嫩的嫩瓜,味道清新,口感清爽,是很好清热营养菜品。鲜嫩的青瓜花在烹饪时无需过多调料,加入紫淮山同炒丰富口感,猛火爆香爽口的猪颈肉,滋味又开胃。

越海楼(越秀公园店)更是将花融入到广州特色粤菜中:樱花鱼蓉羹,将樱花花的独特味道渗入到鱼蓉羹里;茉莉香茗虾,茉莉花茶香味浓郁,味道独特香脆美味……

西餐的食用花使用可谓不可或缺,不仅大量用于装饰,直接入馔也非常美味。在广州四季酒店的系列鸡尾酒单,除了有八款芳香四溢的鸡尾酒,Jeffrey还精心设计了以花入馔的各式伴酒风味小食,法式鸭肉酱配玫瑰花黄油是其中一道配酒美食。Jeffrey创造性地以花入馔,将鲜花点缀在盘菜上,提升菜肴原有的味道,但不能把主角压倒,因此味道平衡是关键。“必须小心使用浓香型食用花,它们通常不适用于烹制肉类菜肴,更适合做装饰,随心点缀菜肴,可大大增加上盘菜肴的美感。”Jeffrey说。

品牌之一,擦亮了陈村“中华花卉美食名镇”的金字招牌。

中山小榄盛产菊花,以菊花入馔自然是吃货们的不二选择。他们以食用为目的选种培育的“黄球”菊花,一朵可达半斤重,口感鲜、爽、脆,具有清肝明目利喉功效。

菊花大盆菜、菊花叶炸猪肝、菊花双皮奶、菊花炒饭……色香味俱全、风味独特、创意十足的菊花佳肴,食客可以在小榄的千人品菊宴上一一品尝到。

中国大酒店食街有浓厚的广州西关风情,经典传统菜式和创新融合菜并驾齐驱,让味蕾在大江南北美食之中尽情徜徉。青瓜花紫淮山炒猪颈肉是该餐厅其中一道花卉菜,青瓜花带着脆嫩的嫩瓜,味道清新,口感清爽,是很好清热营养菜品。鲜嫩的青瓜花在烹饪时无需过多调料,加入紫淮山同炒丰富口感,猛火爆香爽口的猪颈肉,滋味又开胃。

越海楼(越秀公园店)更是将花融入到广州特色粤菜中:樱花鱼蓉羹,将樱花花的独特味道渗入到鱼蓉羹里;茉莉香茗虾,茉莉花茶香味浓郁,味道独特香脆美味……

西餐的食用花使用可谓不可或缺,不仅大量用于装饰,直接入馔也非常美味。在广州四季酒店的系列鸡尾酒单,除了有八款芳香四溢的鸡尾酒,Jeffrey还精心设计了以花入馔的各式伴酒风味小食,法式鸭肉酱配玫瑰花黄油是其中一道配酒美食。Jeffrey创造性地以花入馔,将鲜花点缀在盘菜上,提升菜肴原有的味道,但不能把主角压倒,因此味道平衡是关键。“必须小心使用浓香型食用花,它们通常不适用于烹制肉类菜肴,更适合做装饰,随心点缀菜肴,可大大增加上盘菜肴的美感。”Jeffrey说。