

“尔滨”卖疯的马迭尔冰棍 原来七成衢州产

冰棍家

回

本报记者 陈颖

这个冬天,“南方小土豆”蜂拥而至,“尔滨”火了,连中央大街的马迭尔冰棍元旦3天假期也卖了10万根之多。

可你知道吗?你在“尔滨”吃到的马迭尔冰棍,极可能是浙江产的,衢州是马迭尔食品公司的全国三大冷饮基地之一。这让浙江不少网友直呼,“啥时能在浙江的每一个冰柜里看到马迭尔冰棍?”



衢州生产的马迭尔冰棍 受访者供图

“尔滨”火了,衢州工厂忙了

“天天工作12个小时以上。”最近这段时间,马迭尔食品(浙江)有限公司的厂长王德平忙并快乐着,“‘尔滨’火了,也给我们带来了大量的生产订单,我们现在每天都加班加点赶订单。”

“马迭尔冰棍早在2016年就落户衢州了,现在衢州基地生产的冰棍占到公司冰棍总产量的70%。”王厂长介绍,马迭尔食品在浙江衢州、北京、黑龙江哈尔滨拥有三大生产基地,其中衢州生产基地的核心设备全部从丹麦和德国进口,拥有6条生产线和国内唯一一座二氧化碳氟利昂叠加的制冷冷库,“后续还将提升衢州冷饮基地的数字化、智能化建设。”

这一波“尔滨”热给马迭尔冰棍带来的行情有多火?

马迭尔食品特渠总监吴恩光给出了一组数据,“人们常以为冬天冰棍销售平淡,其实,春节旺季叠加现在的‘尔滨’热,让我们在全国的销量大幅上涨了50%到60%,‘销冠’哈尔滨区域的销量比去年同期翻了三倍。”

“新的经销商也在不断涌入。”吴恩光透露,马迭尔食品在几年前就已经实现经销商全国覆盖,虽然浙江衢州建有生产基地,但相对来说,在南方布局的密度并没有京津冀、东北三省等北方地区高,“而现在,不光江浙沪的经销商多起来了,全国各地都有经销商找上门来向我们订购。”

吴恩光说,衢州生产的马迭尔产品还行銷海外,出口到新西兰、美国等,未来还将销往韩国。

好水质,引来东北老字号

马迭尔冰棍起源于马迭尔宾馆引进的西式食品。

被誉为“东方小巴黎”的哈尔滨有大量俄式建筑,充满异域风情,马迭尔宾馆就是其中最知名的建筑之一。如今在衢州智造新城里同样也有一栋俄式建筑,它就是马迭尔食品(浙江)有限公司的工厂所在地。

衢州何以吸引到马迭尔食品有限公司落户?

吴恩光告诉记者,主要原因有三个。首先是衢州的水质好,水是制作雪糕的主要原料,依托优质的水资源,衢州成功吸引了马迭尔食品(浙江)有限公司落地,项目计划总投资额7亿多元。其次,衢州有四省通衢的区位优势,是辐射华东、南方冷饮市场的桥头堡。另外,衢州良好的营商环境也为企业提供了支持,“现在除了食品,我们还有多款应用于不同销售场景的移动售卖车,在衢州工厂定制化生产”。

记者了解到,马迭尔与衢州的合作也在不断延伸。

去年夏天,有“南孔圣地”之称的衢州与百年冷饮品牌马迭尔来了一场双向奔赴,全国首个城市

主题联名文创雪糕——“衢州·马迭尔”联名雪糕在全国范围内同步发售。衢州城市LOGO化为可口诱人的雪糕,衢州人文精神语句“崇贤有礼”“开放自信”“创新争先”铭刻在雪糕木柄上,收获了不少流量。

“这款文创雪糕的销量很不错。我们希望借助文创雪糕,让全国各地的朋友认识衢州,记住‘南孔圣地、衢州有礼’这张城市文化名片。”

“最终能否抓住这一波波的流量,还是要靠产品品质来说话。”吴恩光表示,随着马迭尔在全国知名度的上升,企业将继续深耕长三角市场,希望未来在浙江的每一个冰柜里,都能看到马迭尔冰棍。



出

雪糕圈

“小冻梨”浙江行

只记得街头雪糕

浙江美食有很多

欢迎“小冻梨”再来

本报讯 1月17日傍晚,一条#小孩哥沉默的十秒 浙江文旅一年白干#的话题迅速登上热搜。

只见相关视频里,在杭州研学旅游的一个东北“小冻梨”被问及吃到了哪些特色美食,他沉默数秒后,说出了“雪糕”二字。

在全国各地文旅“花式内卷”的当下,此言迅速引发全国网友大讨论:“我有点不信,浙江这么富裕的鱼米之乡还能没有好吃的……”也有人调侃:“孩子沉默十秒,浙江文旅一年白干!”

这个“小冻梨”在杭州到底有没有吃到过地方美食?带着问题,钱江晚报记者联系上了此次研学团地接社杭州远景国际旅行社有限公司的导游朱志军。

“他们14日傍晚和15日白天在千岛湖景区,16日和17日都在杭州市区,参观浙大校园、亚运场馆外景等,乘坐了西湖游船,17日上午游完浙江省博物馆之江馆后就返程了。”朱志军介绍,这个研学团来自哈尔滨,14位成员包括了1名带团老师、3名家长和10位小朋友,孩子们的年龄在6~12岁。

“在千岛湖期间,因为团内有低龄小朋友,全陪导游认为不宜吃辣的和鱼肉,因此协商后没有点最有特色的千岛湖鱼头。依据人均餐标,14日晚餐的品质还是不错的。”朱志军告诉记者,“不过因为小朋友的食量都不大,很多菜都有不少剩余。”

菜单显示,当晚孩子们的餐桌上有多道特色美食:笋干老鸭煲、凤尾虾、白切鸡、爆炒黄鳝……

迎东北“小冻梨”们来浙江省博物



“小冻梨”们合影

在杭州市区期间,孩子们相继在浙大食堂、府上家宴、知味观(吴山店)、李白图书馆餐厅等处用餐。朱志军表示,在市区的这两天他接到了公司电话,可以把原定的团餐改成地方特色小吃。“我觉得可能是带团老师认为在千岛湖的晚餐有一定浪费,所以和公司打了招呼。”

“我们推荐16日晚餐可以安排在外婆家,经济实惠,杭帮菜也比较多。不过,孩子们最后选择去知味观。”杭州远景国际旅行社有限公司工作人员姚弯弯告诉记者。孩子们在知味观用餐后,朱志军和带团老师还给每人买了一盒糯米糕。

关于小男孩提到的雪糕,朱志军表示并不清楚他是什么时候吃的。“可能是在游西湖时在街头买的吧。不过话说回来,没让孩子们尝到浙江最地道的特色美食,确实有些遗憾。”

#小孩哥沉默的十秒 浙江文旅一年白干#上热搜后,浙江文旅人坐不住了,浙江省文化和旅游厅迅速回应:“小孩哥的沉默难道不是因为浙江的美食太多了,难以抉择吗?在这里,一年四季、一日三餐都有不同的美食。宁波的汤圆……台州的梅花糕……还有衢州三头一掌、舟山海鲜、绍兴臭豆腐……”

本报记者 周丰