

双汇筷厨新品发布会



● 活动现场

黄磊代言双汇筷厨 新品发布会在北京盛大举行

■ 本报记者 李代广 实习记者 李葳

6月28日,在北京798艺术园区,消费者、投资者、客户、媒体代表及美食KOL齐聚一堂,一场盛大的新品发布会拉开帷幕。双汇携手黄磊隆重推出新产品——双汇筷厨·煎烤炒菜肠,开启肉类厨房食材新时代。

“厨神”驾到： 双汇携手黄磊 美味香飘北京城

他是《爸爸去哪儿》中会带娃、会做饭的好爸爸,也是追寻美食哲学的“黄大厨”,他在《深夜厨房》中用美食治愈人们的心灵,他在《向往的生活》中以食会友,向人们传达简单、纯粹、幸福的生活方式。黄磊代表着一种美好生活态度,他亲切、温暖、睿智的形象与双汇筷厨品牌珠联璧合、相得益彰。

发布会现场,代言人黄磊为双汇筷厨·煎烤炒菜肠实力站台,与现场消费者进行零距离互动,并以双汇筷厨·煎烤炒菜肠为主食材,大显身手烹饪美食。黄磊简单烹饪的煎烤炒菜肠香气四溢、肉感十足、嫩滑可口,令现场观众为之垂涎、啧啧称赞。

本次发布会选在中国北京的地标798艺术园区,是前卫文化观念、时尚消费潮流的制高点,是工业与艺术的完美结合。

严苛工艺： 甄选双汇猪腱肉 猪肉含量80%以上 72小时匠心特制

近年来,中国餐饮行业发展迅猛,大健康消费理念逐步深入人心,双汇精准洞察餐饮消费大趋势,深入调研、匠心研发,针对餐饮渠道隆重推出双汇筷厨品牌,强势掀起肉制品食材化、高端化、时尚化的新潮流,填补了行业品类空白,引领了肉制品行业产品转型升级的方向。

本次发布的双汇筷厨·煎烤炒菜肠作为双汇筷厨品牌下的第一个产品,是双汇



● 双汇发展总裁马相杰为代言人黄磊授牌

“进家庭 上餐桌”的战略性高温食材型新产品,一经亮相便赢得了业内的广泛关注。

双汇筷厨·煎烤炒菜肠甄选肉质嫩滑、筋肉紧致的猪腱肉作为主原料,高速螺旋切肉,肉块与肉粒黄金比例搭配,最大程度保留猪腱肉的原生口感;甄选独特香料,不添加合成着色剂,确保产品独特口味,三段式智能灭菌、冷热风循环干燥、机器人自动化包装,道道核心技艺,大显真功夫,72小时匠心特制,产品品质过硬。

无论是科技感十足的蓝色包装带来的视觉冲击,还是甄选双汇猪腱肉带来的味蕾诱惑,都刷新了社会各界对双汇的品牌记忆。

整合营销： 线上线下联动 再树行业经典

近年来,健康饮食的观念深入人心,快餐行业迅速崛起,面对这一行业趋势,双汇以精准的洞察力强势引领国内消费升级,率先掀起肉制品市场高端、时尚的浪潮。线上双汇筷厨将投放京东、天猫等主流电商平台,“双微一抖”精准发力,美食KOL强强联合,传达双汇筷厨·煎烤炒菜肠简单、时尚、美味的特点;线下铺货沃尔玛、家乐福、大润发等大型连锁商超,方便广大消费者选购。

继常规佐餐和休闲食品后,双汇又将高温食材列入企业的战略布局中,对于拓展家庭消费市场、带动行业转型意义深远。双汇筷厨·煎烤炒菜肠的上市将会进一步提升双汇的品牌影响力,相信会再造经典,给整个肉制品市场带来更多惊喜,给中国亿万家庭的幸福生活增营养、添美味。

双汇作为家喻户晓的中国肉类品牌,不断创新肉类工业模式、肉类产品形式,坚持“围绕市场做创新,围绕消费调结构”,把“进家庭 上餐桌”,丰富百姓一日三餐作为产品研发和结构调整的方向,把“满足消费者日益增长的美食消费需求”作为奋斗目标,致力于让广大消费者的饮食生活更加美好。

