

活力周刊 新丰尚

合作单位: 丰台区商务局

丰台科技园区商圈首店“提速” 汇聚品牌新力量

编者按: 作为首店经济的领航区之一,丰台区紧抓北京国际消费中心城市培育建设,按下品牌首店引进“提速键”。丰台区实施“倍增计划、追赶行动”,聚焦商圈品质升级,加大商业品牌首店政策实施力度,引导各区因地制宜出台鼓励品牌首店发展的配套措施。加快引进国际国内品牌首店、旗舰店、体验店、定制中心,发展原创品牌概念店、定制店等,培育时尚消费、数字消费等新业态新模式,提升消费的国际化、多元化、高端化水平,为北京国际消费中心城市培育建设贡献丰台力量。除首店政策优化的红利外,下一步将积极吸引集聚国际一线品牌、潮流小众品牌和新兴特色品牌,加强新消费品牌孵化培育。

构建品牌汇集、品质高端的商品供给体系。

丰科万达作为丰台科技园大型商业综合体,以其资本聚合及资源引入的整合能力为保障,将进一步提升消费的集聚度、吸引力及辐射力,力争成为丰台商务消费新地标,为北京国际消费中心城市培育建设贡献更多“丰台实践”“丰台模式”。

■ 通讯员 杜欣



打卡全国首家姜工钓虾

全国首家姜工钓虾,位于丰科万达广场的五层,走近店前就看到姜工雕塑正悠闲地拿着吊杆垂钓,店铺装修以青绿色和白色为主色调,就像大海碧波翻涌一般,这种蒂芙尼蓝看起来清新且沁人心脾,就餐环境舒适自在,非常惬意。

姜工钓虾活虾香锅馆是传统麻辣香锅的升级和精炼,主要以健康食材活虾为特色。工作人员介绍:“因为老板是做活鲜批发起家的,所以我们的原材料品质保驾护航,每天我们都有活虾运进店里,直接放到大厅内的养殖池内,客人在大厅就可以看到我们捞取活虾进厨房烹任的过程,姜工钓虾通过咸淡水养殖技术,保证了活虾进店后可以继续活蹦乱跳地等着每一桌客人的到来,咸淡水养殖技术就是靠海盐与水的比例及合适的水温,姜工钓虾活虾香锅馆最大特色就是活虾,食材新鲜健康,并且香锅分为干锅香锅和汤锅香锅两种可供客人自选。”

工作人员继续饶有兴致地介绍店里的招牌菜品,如招牌香辣烤虾双人锅,厨师会贴心地为客人处理好每一只虾的虾线,虾肉特别紧实QQ弹弹的,鲜嫩细腻,秘制汤汁非常入味,吃起来香辣可口,超级过瘾。麻麻辣辣的口味着实让人垂涎三尺、食欲大增,里面的配菜也很丰盛,娃娃菜、金针菇、土豆等配菜可以根据口味挑选。脆肉嫩的脆皮五花肉可是现在的网红美食,肥瘦相间的五花肉烤的滋滋冒油,蘸上秘制酱料吃起来鲜香美味,嘎吱作响。醋香豆腐是用普宁豆腐做的,每天都需要空运到店里,豆腐需要先炸再煮,最后淋上酱料后放到铁板上上桌,保证了热腾腾的口感锁住美味不流失,豆腐外皮金黄诱人,外焦里嫩,这道醋香豆腐绝对是老人小孩都爱吃的美味佳肴。另外还有椒香板鸭、慕斯蛋糕等招牌美味等您品尝。



体验活虾的美鲜



倾匠人心 体验25克的倾选宫廷鸭匠创意菜

说到北京美食,不能不提到北京烤鸭!这是北京美食的总代表。北京烤鸭以其悠久的历史、独特的烤制工艺、醇厚的色泽口味,不仅成为北京最著名的特色美食之一,更凭借其自身蕴含的传统餐饮文化精髓而享誉海内外。

位于丰科万达广场四层的倾选宫廷鸭匠创意中国菜,古色古香的门廊,欢度佳节的春联,店内以暖色为主色调,整体看起来简洁但不失大气,屋顶吊挂的中国结装饰非常喜庆。

倾选的北京烤鸭成了每桌必点的菜品,烤鸭刚出炉时油润光亮的,吃起来肉嫩鲜香,无论堂吃或者外卖,都绝对让你流口水。倾选除了烤鸭外,还有很多特色招牌菜品,如新派柠檬鸭、双吃深海大黄花鱼、荷叶糯米蒸排骨、老北京干炸丸子、倾选酸汤雪花牛肉、倾选秘制黑叉烧等特色菜品都受到了广大食客们的喜爱。特别

买车你会去哪儿?去商场吗?对,不要怀疑你没看错,万达将红旗体验中心搬进了商场。近日,记者怀揣着好奇的心情,探访了全国首个具备新能源生态服务链的北京丰科万达红旗体验中心。这家万达红旗体验中心,则是万达试水汽车销售的全新开始。

北京丰科万达红旗体验中心,位于丰科万达广场商场一层中庭的醒目位置,店面采用了白色的门头,配有绚丽灯光陪衬,门头显得格外醒目。这里是整个商场最黄金的位置。进入这家体验中心,映入眼帘的是最新的概念车红旗HO-9(黑色)、EQM-5(红色)。除此之外,店内还有正在热销的红旗HS5(白色)、全新H-5(灰色)等车型,工作人员告诉记者,红旗HS5车型在2023年还将隆重上市新款车型,值得期待。

万达红旗体验中心的营业面积约330平方米,工作人员介绍:体验店不仅有地上展示中心,还有地下服务工区。前台导购引入了“虚拟数字人”技术,能够大大增强与消费者的科技互动。通过旗下的BOE画屏、百变屏等多款产品,不仅可以图文、视频等形式,生动展示红旗汽车品牌历史、不同车型宣传片,这种展示形式吸引了很多观众驻足体验。展示中心还可以对车型、车漆颜色以及车的内饰等进行DIY车辆装饰,为客户提供看车、交互式选车服务,为汽车商业展陈在市场工作和销售环节提供一种无接触式的新营销体验。

在这家体验中心的服务工区,除了可以满足新车交付、试乘试驾、美容贴膜、二手车寄售以及轻维修保养功能外,还可以充分体验自动泊车、自动洗车、自动充电等多项潮流汽车科技。另外,红旗车主还可以享受到万达带来的停车、观影等服务的优惠政策。

坚持做好一件事的沙胆彪炭炉牛杂煲

说到粤菜无法割舍的街头小吃,牛杂在竞争激烈的粤菜江湖闯荡数百年。虽是边角料,但它头顶草根主角光环,征服着人类的味蕾。从前,它被装在一架小推车上,日夜流窜于街头巷尾,在动荡之中,温暖着每一个在外奔波人的胃,成为那个时代独具特色的市井美食,如今它经历时代辗转,或继续潜藏街角,或已成为正统粤菜,登上富丽堂皇的餐桌,但只要它在的地方,那一缕百年不变的飘香就能继续滚烫沸腾。

丰科万达广场四层的沙胆彪炭炉牛杂煲,未进店门先闻其味,随后就被店内的精致复古港风的装修所吸引。场景化的装修,充满那个时代的代入感让人沉浸其中,市井、江湖、接地气,时下最得人心的社交氛围,人间烟火气,最懂世人心。

特色菜品琳琅满目:沙胆彪炭炉牛杂煲、金牌红烧乳鸽、腊味煲仔饭、彪哥港式炒粉、彪哥蛋炒饭、玉榨山楂酸梅汁、港式暴打柠檬茶等,菜品极具港式情怀与口味特色,受到非常多食客的欢迎。其中沙胆彪炭炉牛杂煲可谓菜中一绝,牛杂煲可以根据自己的口味选择辣或不辣,老人孩子都可以吃,小煲的分量也是满满的,配上推荐的特色蘸碟,味道真的很不错,吃牛杂可以根据自己的食量涮菜或其他特色新鲜食材,口味绝了。烤乳鸽的肉也很紧实,不沾辣椒面也非常好吃。工作人员说:有的客人已经7天内惠顾3次了。食客不仅对我们的主打菜品非常满意,更是对我们的特色秘制青椒酱、秘制蒜蓉酱、秘制沙茶酱都赞不绝口。

据悉,彪叔正是沙胆彪炭炉牛杂煲秘制底料的第一代师傅。沙胆彪起源于广东,有着34年的炭炉牛杂煲江湖地位,广州牛杂煲有两家老字号,其中一家就是沙胆彪,沙胆是传统粤语,意思是胆子大,且略带嚣张的意思。这也是彪叔年轻时的性格。他常说,要不是他当年够沙胆,从国有企业辞职,宁愿摆摊自己做“老细”也不要做个普通打工仔,就不会有沙胆彪炭炉牛杂煲的品牌。

今天的沙胆彪炭炉牛杂煲也一直秉承着彪叔当年的谆谆教诲,坚持做好一件事,坚持传统沙煲,坚持食材品质,坚持传承广东文化的品牌文化。为保证源头品质,沙胆彪坚决不使用冻品,采用自产自销的形式,所有生杂均源于自家的加工体系,通过技术手段将食材当天锁鲜、当天配送,最大程度地锁住了牛杂的原汁原味。



繁星汇聚 共创科技新国货时代

经过一轮爱国热聊话题后,鸿星尔克这个国货品牌在消费者心中已占有一席之地,“to be no.1”的品牌精神也深入人心。

位于丰科万达广场三层的北京首家鸿星尔克星创概念店,该店涵盖了男装、女装、功能鞋和背包等用品。笔者在体验过程中,看到不时有顾客来店内购物,挑选自己心仪的潮流国货商品。

鸿星尔克星创概念店工作人员介绍:北京鸿星尔克星创概念店的开启,是鸿星尔克品牌升级的重要着力点,有着非凡意义。每家鸿星尔克星创概念店的设计都有其独到之处,也各有各的设计门道和理念结合,希望打破常规的、千篇一律的门店设计,使各家星创概念店都能成为鸿星尔克在城市中的文化标杆。的确如此,进入到店内就感受到了古都文化与现代科技之间的碰撞,国际化与国货之间的交织融合。古镇名丰台,悠悠六百载,三千年历史古都文化与霓虹灯带、机械模特、镜面金属等前卫元素完美融合,传统文化在现代氛围中灵动延伸。鸿星尔克星创概念店的开启就是要开

创科技新国货的潮流时代。发扬鸿星尔克精神共创国货空间,鸿星尔克将共创意理念结合首都地域文化,京味儿特色建筑元素贯穿门店空间,融合文化共创,全方位打造主题氛围,感受中华大地深厚的文化底蕴。

现在是互联网时代,在开业时来了很多鸿星尔克的粉丝们打卡,他们觉得现在的鸿星尔克门店,已经不仅仅是只有门店属性的商品店铺了,店内前卫科技感十足的设计元素,使得越来越多的年轻人在来店购物的同时,更有打卡的想法,概念店成了品牌和消费者之间的情感纽带,也使得概念店更有温度了。工作人员告诉记者。

鸿星尔克自成立以来,始终坚持“脚踏实地、演绎非凡”的经营理念,它所倡导的坚韧、拼搏的奋斗精神,以及勇争第一的决心和勇气鼓舞和激励着ERK人以及广大用户对成功的渴望和追求。