

商匯館 — 英記餅家



“英記餅家”為本會“誠信店認可計劃”的認可商號，同時，其商品進駐了澳門貿易投資促進局“商匯館”作商品展示及推廣。“商匯館”以對外宣傳“澳門製造”、“澳門品牌”、“澳門設計”的商品為目標，而本會的“誠信店認可計劃”則能助力商號提升商品品質及服務水平。今期《澳門消費》轉載“商匯館”企業故事的專訪內容。

百年手信老店的滋味 英記餅家的變革之路

澳門旅遊業由六十年代開始，八十年代進入高速增長時期，當時內港碼頭為澳門主要的客運碼頭，旅客出入習慣於碼頭周邊商圈，如十月初五街、新馬路一帶購買鹹魚馬友、蠔豉、螃蟹、冰鮮雲吞等產品作為手信。英記餅家正是由這一時期創立，除蠔豉和螃蟹等熱銷產品外，亦加入餅食元素，以家庭手作坊模式製作杏仁餅、蛋卷、光酥餅起家。

時移世易，目前銷售鹹魚馬友和蠔豉的手信店已“買少見少”，杏仁餅、蛋卷、花生糖、紐結糖等糖果餅食已成為現今手信的主流。創立於1928年的英記餅家已轉為現代化自動生產，產品亦上架多個大型電商平台，廣受市民歡迎。

擁抱創新 延續傳奇

老字號英記餅家於2013年進行革新，注入現代管理思維，由生產、包裝到銷售均進行了全方位的升級。改革第一步是在澳建設佔地約兩萬平方呎的現代化廠房，擁有ISO22000、ISO9000及HACCP全球認可的品質管理標準，具備5條生產線，能保證生產品質穩定及滿足市場拓展的需求。產品除了百分百澳門製造，更獲得“M嘜”澳門產品優質認證及香港“Q嘜”優質產品認證。

英記餅家同時重塑品牌形象和產品包裝，亦致力研發口味新穎的餅食，目前產品種類逾百多款，部分產品

更使用海藻糖代替蔗糖，降低糖份，為關注健康的人士提供選擇。其中原粒杏仁餅、雙黃白蓮蓉月餅及流心奶黃月餅更是英記餅家的皇牌產品，均獲得世界品質評鑑大獎(MondeSelection)的金獎殊榮，回頭客不絕。總經理曾菁菁表示，英記餅家十分重視糕餅的品質，選料絕不馬虎，如雙黃白蓮蓉月餅一律採用上等湘蓮及優質蛋黃，以品質及味道吸引消費者。

銷售渠道方面，英記餅家亦進行了大膽變革，積極嘗試線上帶貨，利用網紅直播在社交媒體上推廣品牌，並在天貓、京東和拼多多等內地熱門電商平台上架，繼續譜寫“澳門製造”、“澳門品牌”的故事。

積極境外參展 賦能市場拓展

曾菁菁認為英記餅家近年在內地市場拓展上取得的顯著成效，得益於早年企業跟隨澳門貿易投資促進局(下稱“貿促局”)參與第一屆中國國際進口博覽會。“每次參與貿促局的經貿活動，總能觸及到我們想合作的客戶。在首兩屆的中國國際進口博覽會上，我們成功認識了合作至今的內地總代理及海外買家，為進一步拓展市場跨出一大步。”而2021年，英記透過參與貿促局於“上海澳門周”舉辦的“滬澳商業配對洽談會”，成功與當地大型超市促成合作，目前產品已正式上架銷售，未來將繼續爭取更多內地市場訂單，逐步提升品牌知名度。