

商匯館 — 黃枝記



“黃枝記”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。

一根麵條，串連三代溫情與夢想

澳門老字號粥麵品牌“黃枝記”，1946年由黃煥枝先生於東莞創立，及後於1959年來澳開設十月初五街食店，以手打竹昇麵及蝦子清湯馳名濠江。品牌歷經三代傳承，順應時代的步伐不斷轉型，始終深受本地市民及遊客喜愛。



父輩築成的品牌根基

黃枝記於2000年增設議事亭前地門店，更進軍香港開設多家分店。彼時，第二代傳人黃天有感人工製麵難以滿足日增的客量，遂與兄長鑽研運用力學量化竹昇麵傳統技法，並遠赴日本打造理想的製麵機器，藉此提升產能。

今天，黃枝記位於澳門祐漢區佔地逾萬平方呎的廠房內，設有中央廚房及數據化製麵設備，推出多款麵食及醬料，包括“爺爺麵”系列之銀絲細麵、蝦子撈麵、黑蒜木桶醬油撈麵、原味清湯伊麵，以及馬介休XO醬、蟹皇醬等產品。

品牌重塑背後的溫情與夢想

第三代傳人黃與飛接棒經營後着手重塑品牌，於2016年將業務拓展至零售手信業，推出伴手禮“爺爺麵”，其悉心設計的包裝傳遞着品牌背後爺孫相聚的故事。多年來，黃枝記在製麵技藝上精益求精，推陳出新，自2018年起至今，已獲得Monde Selection“世界品質評鑑大賞”九金八銀，連續四年奪金。

貿促局平台助力轉型零售業

黃與飛坦言黃枝記雖是餐飲經營的老手，但在零售生產及進出口貿易方面卻是新手。他曾隨貿促局赴上海參加中國國際進口博覽會，不但深刻體會到內地廣闊的商機，更因而定下發展內地市場的新目標。

黃與飛指為配合內地食安相關規定，須在食品的成分配方、味道口感、保質期及維持標準等方面進行多重測試，環環相扣，任一環節出錯，便需重頭再來。經過數年不懈的努力，目前，該司其中8款產品已成功通過檢測進入內地市場。

