



日本食材铺Shokuhin创办人林理伟每周三天，会从世界各地进口高档次海鲜，包括阿拉斯加帝王蟹。

## 食材铺添色加分 网罗各地独家产品

陈彬雁 / 报道 叶振忠、林国明、陈斌勤 / 摄影

本地消费者购买能力强，对食材要求与购物体验，影响着市场零售方式和消费形态。专攻某类食材的食材“专家”，竞相从世界各地网罗独家产品，给自己的食材铺添色加分。记者走访有关业者，一探他们找寻新产品的动力。

【本報訊】新加坡消费者对食材的要求越来越高，不仅追求新鲜、健康，更看重食材的产地和品质。为了满足市场需求，许多食材铺开始从世界各地网罗独家产品，为自己的店铺增添特色。



在食材铺，消费者可以买到各种新鲜的海鲜、肉类和农产品。这些产品不仅种类丰富，而且品质上乘。许多食材铺还设有专门的展示区，让消费者可以直观地了解产品的来源和品质。

除了新鲜食材，许多食材铺还提供加工服务。消费者可以根据自己的需求，让店家帮忙处理食材，如清洗、切割、腌制等。这种贴心的服务深受消费者的欢迎。

随着生活水平的提高，消费者对食材的品质要求也越来越高。他们不再满足于普通的超市食材，而是追求更加新鲜、健康、高品质的产品。这种消费趋势推动了食材铺的转型升级。

为了迎合消费者的需求，许多食材铺开始从世界各地进口高档次海鲜。这些海鲜不仅新鲜，而且品质上乘，深受消费者的喜爱。此外，一些食材铺还开始经营一些特色农产品，如有机蔬菜、天然蜂蜜等。

除了进口海鲜，一些食材铺还开始经营一些特色农产品。这些农产品不仅新鲜，而且品质上乘，深受消费者的喜爱。此外，一些食材铺还开始经营一些特色加工食品，如腌制的肉类、酱料等。

随着消费者对食材品质要求的提高，食材铺的竞争也越来越激烈。为了在激烈的竞争中脱颖而出，许多食材铺开始注重品牌建设和售后服务。通过提供优质的产品和服务，赢得消费者的信任和忠诚。



### Huber's Butchery: 入口各国上乘肉类

Huber's Butchery 专卖高级肉类，接下来进一步把特色肉类食材，如日本鸟山明的鲜味和牛 (Umami Wagyu)、匈牙利曼加利察猪肉，从大餐馆解放出来。这家知名的肉类专卖店前不久从登布西路18A迁到22号，扩展成两层楼1万3000平方英尺的大型食材铺。全新的Huber's设计概念颇为时尚，像是一个迷你社区一样，两层楼的铺子外设置小酒馆、室外儿童游乐场、免费的停车场、包含各类蔬果及药草的小型花园。



Huber's Butchery零售各种新鲜肉类及相关产品，肉类柜台清楚标明肉类出处。

不变的是其对特色肉类食材的坚持。除了上述特色肉类，Huber's也进口澳大利亚最受推崇、得奖最多的牛肉Stockyard Beef、美国不含荷尔蒙激素的冷藏牛肉TR Natural US Beef，甚至是世界最佳餐馆之一的El Cellar de Can Roca呈给客人的西班牙火腿10 Vetas Jabugo，你也能在这里找到。长度40米的肉类及香肠柜台，堪称全岛最长，零售各种新鲜肉类及相关产品，肉类柜台清楚表明肉类出处，甚至是来自于哪家农场，标明农场主人的姓名照片，让客人更清楚自己的选择，选项从牛肉 (澳大利亚、美国、阿根廷、日本等地)、羊肉、鸡肉、猪肉等。腌制肉类食品几百种，包括熟食肉、火腿 (意大利、德国、西班牙、瑞士等)、肉冻、肉酱，还有Huber's Butchery引以为傲、不含防腐剂的新鲜自制香肠。客人不但可以透过香肠部的展示窗，透视

香肠制作的过程，包括将肉灌入肠衣的过程，还可定制自己喜欢的口味 (最少5公斤)。为了进一步区别和一般超商的肉类产品，这里零售的肉类当中，有超过九成属于不含荷尔蒙激素、更健康的选择，这些都标上橙色标签。到了12月，肉类部也将设置干式熟成的储藏柜，让客人定制干式熟成的天数。铺子也设置了Gourmet Studio示范厨房，由Huber's主席Ernst Huber (69岁) 讲解、示范肉类的相关知识，包括去骨、香肠的制作过程等。该品牌由肉类产品发展出葡萄酒及精酿啤酒 (瑞士、德国)、奶酪、面食 (意大利、德国进口意面)、面包 (Hiestand 瑞士面包，也是欧洲最大的羊角面包制造商)，和肉类食品搭配的独家进口林林总总，俨然是一站式食材铺。