



新聞稿

即時發放

高像素相片可於此處下載:

<https://drive.google.com/drive/folders/1rAV1d3o8BrAZy10q0Aqv8wrvN9t4vbns?usp=sharing>

《祥仔》、《祥仔辣辣》聯乘出前一丁品牌活動 獎賞琳瑯滿目 六款美饌衝擊 締造玩味十足饗味之旅



《2021年1月28日，香港》由享譽盛名的廚界名人大廚張錦祥（Ricky）領航執筆、以各國獨特風味元素揉合地道饌餚以打造專屬港人嶄新饗味體聚的餐飲品牌《祥仔》，將與家傳戶曉的日本即食麵品牌「出前一丁」聯乘合作，為一眾貪新好鮮的老饕們於新年年初掀起趣味饗食的擎天巨浪，締造一番玩味滿載的東洋港式享受。由2021年1月18日起至3月31日，Ricky大廚將與清仔聯手合作，以全新「出前一丁北海道小麥粉麻油味即食麵」注入《祥仔》及《祥仔辣辣》多款烹煮元素，繪出六款期間限定的嶄新垂涎撈丁系列，配上現場送禮、網上創意比拼大賽、粉絲見面會及清仔合照活動，讓蒞臨的食客與祥仔及清仔體驗一個截然不同的饗味之旅。



六款限定出前一丁揉合鎮店菜饌元素 盡嚐名廚百足多爪鬼斧功架

1月18日至3月31日期間《祥仔》與《祥仔辣辣》分別推出共六款以「出前一丁北海道小麥粉麻油味即食麵」製作的吸睛菜饌。於《祥仔》推出的三款期間限定出前一丁菜式，皆以祥仔招牌菜作靈感。當中的【祥仔豬扒脆煎一丁】以祥仔鎮店首選、選用日本麵包糠慢煮而成的祥仔脆脆豬扒作主角，配以郁香濃美的海龍皇兩日兩夜羅宋湯為伴，Ricky 大廚更以獨特脆煎方法呈現另一風味享受，於雙重脆味體驗之上以酸甜濃味的醒胃海龍皇羅宋湯汁點綴，完美演繹出以西日元素添色港味饌餚的醉人美畫。此外【芝士煙肉一丁伴溫泉蛋】亦是以出前一丁呈現出無人不曉的傳統意式麵食，爽滑彈牙的一丁毫無違和地與芝士煙肉醬汁融而為一，煙韌纏綿的口感伴上濃郁怡人的溫泉蛋蛋香，於美食之國的意式之選上添上一陣飄自東洋的舒人微風。以法式龍蝦湯為架構而成的【法式龍蝦湯海鮮一丁】鹹香郁香的陣陣蝦肉香氣以軟滑稔魚伴添色，香滑軟嫩的厚切魚肉與鮮味龍蝦肉一拼入口，來趟悠然自在的法式美味體驗。



【祥仔豬扒脆煎一丁】

港幣\$108



【芝士煙肉一丁伴溫泉蛋】

港幣\$98



【法式龍蝦湯海鮮一丁】

港幣\$98

《祥仔辣辣》同時亦提供另外三款辛香惹辣的垂涎味饌，當中【祥仔辣辣招牌櫻花蝦撈丁】以 Ricky 秘製調味醬料烹煮的辣味撈丁之上伴以蛋香濃溢的



溫泉蛋，再配上脆香櫻花蝦灑滿麵身增添鹹香色彩，屢嚐屢讚。以脂香和牛入饌的【擔擔和牛辣丁】由台式風味的嶄新演繹方式，於出前一丁之上佈滿揉合台風與傳統川味的辛香醬汁，再與厚大豐腴的極級和牛一同嚐味，享受一頓前空未嚐的惹香味蕾滿足。最後的【日式山葵酸辣和牛撈丁】一反傳統，以涼伴風味呈現，爽彈清香的出前一丁揉合日式山葵醬汁，每口清爽的同時帶有陣陣惹味涼風。



【祥仔辣辣招牌櫻花蝦撈丁】

港幣\$58



【擔擔和牛辣丁】

港幣\$88



【日式山葵酸辣和牛撈丁】

港幣\$88

琳瑯獎品禮遇林立 饗饌美饌之上燦放醉人驚喜

除了一系列惹味出前一丁菜饌，祥仔及清仔更推出一系列禮品供客人換領。限時舉辦的「祥仔 X 清仔 Instagram 大賽」更讓客人有機會獲得超值豐富獎品。活動期間為 1 月 18 日至 1 月 31 日，客人只需追蹤祥仔的 Facebook 與 Instagram，並讚好相關貼文及留言標籤兩位朋友，於限時動態發佈「祥仔 X 清仔」撈丁菜色並列出自己的出前一丁創新食法，最具創意的參加者即有機會獲得由 The Food Story 及出前一丁送出的多款禮品，當中除了杯碗蓋專用清仔、清仔餐碗外，更有於 3 月舉行的「祥仔清仔粉絲見面會」名額以及高達港幣一千元正的餐飲禮券總值過萬元。而於 2 月期間於祥仔及祥仔辣辣累積惠顧次數最



多及消費金額最高的 10 位 The Food Story 有效會員顧客亦可獲「祥仔 X 清仔粉絲見面會」名額。

此外，客人凡於 1 月內蒞臨任何一間《祥仔》或《祥仔辣辣》並惠顧聯乘撈丁菜式一客，即可免費獲贈清仔利是封一套(共 5 款)，同單惠顧兩客或以上更能獲贈清仔揮春 2 款(共 3 款)，為客人的農曆新年提早添色；2 月惠顧之客人蒞臨消費亦可獲贈出前一丁原子筆及清仔便條紙等更多精彩禮品。贈品數量有限，送完即止。



清仔利是封一套



清仔揮春



出前一丁原子筆



清仔便條紙

祥仔清仔粉絲見面會 與名廚偶像共處一番

於 3 月舉辦的「祥仔清仔粉絲見面會」讓被 1 月至 2 月選出的幸運兒跟祥仔及清仔來趟近距離的會面共處，除了能與偶像名廚談笑風生一陣，更能享受一頓由 Ricky 大廚選出的創意食法製成的得獎撈丁菜色，享受由名廚執導的風味體驗。《祥仔》尖沙咀店更將於 3 月設置限定打卡區，除了限量販賣清仔特色紀念品及各款出前一丁食品外，現場亦會設置以出前一丁為題的祥仔拉麵店場景及清仔合照區。客人憑指定祥仔的消費單據即可免費穿上清仔服飾於合照區拍照，於一頓日風滿載的美宴後記下滋味難忘的回味時光。



傳媒查詢：

The Food Story

辦公室電話：(852) 2836 4178

Henry Chun

電話：(852) 6035 5243

電郵：henrychun@thefoodstory.hk

Cynthia Chan

電話：(852) 2836 4101

電郵：cynthiachan@thefoodstory.hk

Phebe Luk

電話：(852) 9627 4563

電郵：phebeluk@thefoodstory.hk



關於星級名廚 張錦祥 Ricky Cheung



出身於五星級酒店的行政總廚 Ricky，自 13 歲入行，至今已擁有超過四十年精緻料理經驗，擅長做帶香港色彩的法國菜，Ricky 大廚百足多爪，除有撰寫飲食專欄，更兼任電台及電視主持，經常在報章和電視亮相，廣受歡迎，是香港具影響力的名廚之一。「祥仔」將糅合現代及經典元素，用親民價格將星級食物帶給客人。

關於祥仔 Rick's Kitchen & 祥仔辣辣 Rick's Spicy Kitchen



由香港星級主廚張錦祥全力打造的餐飲品牌「祥仔」以名廚鬼斧歷練的煮技造詣於耳熟能詳的醉人菜式之上加以西式元素點綴，締造嶄新未嚐的港式星級風味；而旗下的全新嗜辣概念「祥仔辣辣」，亦由名廚以一菜一格，百菜百味的川辣為基礎，巧妙揉合世界各地特色香料，完美演繹蜀菜香鮮麻辣的層次口感，讓饕客們嗜味穿越地域的味覺享受，重新定義「辣」味饗宴的豪華體驗。

更多有關《祥仔》及《祥仔辣辣》分店資料，可瀏覽以下分店網頁。

《祥仔》：<https://www.thefoodstoryhk.com/rickyskitchenhk>

《祥仔辣辣》：<https://www.thefoodstoryhk.com/rickysspicykitchen>



關於出前一丁北海道小麥粉麻油味即食麵

全新「出前一丁北海道小麥粉麻油味即食麵」，採用 100%北海道產小麥粉製作，麵條色澤金黃，口感煙韌彈牙，散發甘甜麥香。配合精心研製的出前一丁經典配方，選用色、香、味俱全的麻油，配上日式醬油湯底，令人食指大動，每一口也享受到來自北海道的美味。「出前一丁北海道小麥粉麻油味即食麵」已經登陸各大超市，為大家呈獻北海道的獨特滋味！



出前一丁北海道小麥粉麻油味即食麵 (100 克 x 5 包)