

# 武汉“十大伴手礼”送世界一个问候

## 年销售超50亿元,火到海外很“出圈”

11月21日,第42个世界问候日。这一天,“您好”成为全球的主题词。为了送出最暖的问候,武汉的市民游客也开始花式挑选——黄鹤楼下,黄鹤古韵旋转灯、黄鹤楼联名款海藻糖绿豆糕成了送故人的必选;东湖之畔,四季香薰给想念加上了味道;还有户部巷、吉庆街乃至机场、车站,53度黄鹤楼酒南派大清香、湖锦藕多多排骨汤、蔡林记热干面、扬子江追光武汉糕点、汪玉霞随心配、楚味堂武昌鱼、周黑鸭谢礼,纷纷成为问候亲友的绝佳好礼。在这个特殊的日子里,一句轻轻的“您好”,十大满载心意的伴手礼,一边传递着每个人对亲情、友情、爱情的美好寄托,更带出了大美武汉对世界的衷心敬意。

世界问候日的武汉,十大伴手礼成了当天城市的主角。据介绍,今年1月5日,武汉市启动“2024年武汉十大名菜、十大名点、十大伴手礼”评选活动。活动由武汉市旅游协会、武汉市餐饮行业协会主办。经过产品征集、专家评审、大众投票、综合考评和结果公示等环节。4月29日,武汉市正式发布“2024年武汉十大名菜、十大名点、十大伴手礼”评选结果。

武汉十大名菜分别是:排骨藕汤、辣得跳、鱼头泡饭、黄陂三鲜、油焖小龙虾、清蒸武昌鱼、珍珠圆子、红烧甲鱼、腊肉炒洪山菜薹、新农牛肉。

武汉十大名点分别是:热干面、三鲜豆皮、面窝、鲜肉汤包、鲜鱼糊汤粉、蛋酒、腊肉豆丝、糯米鸡、重油烧卖、糯米包油条。

武汉十大伴手礼分别是:蔡林记热干面礼盒、扬子江追光武汉糕点、黄鹤楼酒南派大清香、汪玉霞随心配、武汉礼、湖锦藕多多排骨汤、楚味堂武昌鱼礼盒、周黑鸭谢礼、黄鹤古韵旋转灯、东湖植物园四季香薰、仉吉海藻糖绿豆糕。

“2024年武汉十大名菜、十大名点、十大伴手礼”评选结果出炉,相关产品推介迅速走向海内外,相关产品成为爆款。数据显示,2024年,十大伴手礼年销售超50亿元,火到海外很“出圈”。在匈牙利布达佩斯、丹麦哥本哈根当地,武汉市十大伴手礼受到热烈欢迎。蔡林记率先出海,一碗热气腾腾的热干面卖到了新加坡。在当地市场,市民游客不仅可以现场观赏蔡林记现场下面、调制的非遗绝活儿,蔡林记热干面礼盒也成为时尚好礼。

武汉十大伴手礼何以备受欢迎?向世界发出问候的特殊日子里,我们为市民游客揭开谜底。

### 蔡林记热干面礼盒: 接连在海外开店

蔡林记热干面制作技艺,在2006年入选武汉市非物质文化遗产,2011年被列入“湖北省非物质文化遗产名录”。游客到武汉不仅要吃热干面,还要将蔡林记带回家。

蔡林记热干面礼盒内含多口味的热干面与芝麻酱,外包装是自创IP“九凤”。用国潮手绘的方式将传统“凤凰”文化符号赋予新时代生命力,蕴含着蔡林记振翅高飞的美好期许。该礼盒目前已在线上线下同步上线优惠,在武汉市内门店皆可购买。

蔡林记作为汉味小吃的代表品牌,已在新加坡开出海外首店,大受欢迎。今年内,蔡林记马来西亚首店将在吉隆坡开业迎宾。除加快在东南亚国家开店外,蔡林记在澳洲、北美、欧洲、中东等地区均有开店计划。



### 扬子江“追光武汉”: “书”里有汉味糕点

近看像一幅画,打开像一本书,“书”里有汉味美食糕点。数据显示,扬子江食品“追光武汉”糕点礼盒系列产品年销售量超过10万盒,几乎在武汉所有的特产商店、机场和火车站都有销售。3月21日,董宇辉在汉首次户外直播带货时,3万份产品一晚售罄。

从外观上来看,插画师用“追光武汉”的主题,重新演绎了武汉的旅游地标,结合书本造型,搭配非遗手工产品,设计独具匠心。“追光武汉”系列糕点共10个产品,其中既有武汉家喻户晓的传统手工糕点,如武汉云片糕、桃片糕、麻烘糕、桂花糕,也有黄油海盐曲奇饼干、巧克力曲奇饼干等新式糕点。这些传统手工糕点,每一款都承载着独特的制作工艺,是武汉美食文化的结晶。



### 53度黄鹤楼酒南派大清香: 喝出武汉情怀

在爱酒之人的记忆里,特制黄鹤楼酒清香浓郁、醇厚丰满。20世纪80年代中期至90年代初期,黄鹤楼酒曾是武汉人的骄傲。一款“小黄楼135”,成为几代武汉人的记忆——当时卖一块三毛五一瓶,简称“么三五”。老武汉人常说,黄鹤楼酒厂(太平洋厂址)最红火的时候,来买酒的队伍能排到解放大道,从解放大道到酒厂大门,步行约需20分钟。

近年来,黄鹤楼酒快速发展,推出各种伴手礼礼盒,打造属于武汉的城市名片。入选武汉十大伴手礼的53度黄鹤楼酒南派大清香,礼盒内有125毫升53度黄鹤楼酒20一瓶。楼20青花陶瓷山水瓶水滴造型,圆润饱满,传承了清香型白酒的古法酿造工艺,在细节中也蕴含着“楼文化”。



### 汪玉霞随心配·优选武汉礼: 樱花饼成销冠

始创于1739年的汪玉霞,迄今已有285年历史,是汉口历史最为悠久的食品老字号,更是老武汉的文化记忆。近年来,为顺应消费新趋势,挖掘品牌价值,汪玉霞在保留原配方及纯天然食材的基础上,陆续推出了樱花饼、芝士雪花酥等网红糕点。樱花饼成为门店销量冠军,现烤樱花饼最高纪录是一天卖了1500个,樱花饼礼盒每天可以卖近40盒。

汪玉霞随心配·优选武汉礼礼盒,顾客可以自由选择樱花饼、绿豆糕、粽子、芝麻糕、牛舌酥、龙须酥等特色糕点进行搭配,礼盒包装以武汉大学、长江大桥、知音号等武汉地标以及樱花作为外观,外地游客对其甚是喜爱,“可以把在武汉的美好记忆带回家”。



### 湖锦藕多多排骨汤: 能带走的排骨藕汤

砂锅里咕嘟咕嘟滚烫的排骨藕汤,是每个武汉人的儿时记忆。武汉知名餐饮湖锦酒楼的第三代传承人汪奕彬,从小喝着熬得浓浓的藕汤长大,出国留学时特别想念排骨藕汤,“那是家的味道”。回国后,她接任管理湖锦酒楼发现,排骨藕汤出菜率非常高,食客都爱点它,于是推出了锁鲜包装的藕多多排骨汤。

这款能带走的排骨藕汤,由湖锦酒楼中国十大名厨、中国烹饪大师担当首席产品经理,亲自参与到制作的每个环节,通过现代工艺,还原了传统煨汤技法的口感,配料干净,再采用马口铁罐物理密封保鲜。从经验到精确控制,确保每一罐汤的品质优异和稳定。只需加热5-8分钟,一碗热乎乎、香喷喷的地道湖北排骨藕汤就能品尝到嘴里。



### 楚味堂武昌鱼礼盒: 将武汉味道带回家

才饮长沙水,又食武昌鱼。武汉人对武昌鱼的热爱和文化名片,使得武昌鱼成了一张独特的文化名片。市面上,武昌鱼礼盒早已成为游客爱带走的旅行单品。

武汉楚味堂商贸有限公司总经理李鹏飞介绍,楚味堂在梁子湖有专门的养殖基地,利用梁子湖丰富的小鱼、小虾、螺蛳、水草等水生动植物来养殖武昌鱼,几乎不作人工干预。一条武昌鱼从打捞到进入加工厂只需60分钟,有效保证武昌鱼的新鲜度。此外,楚味堂制作武昌鱼有一套专门的生产工艺,即选用活的武昌鱼,处理干净后低温腌制、智能风干,最大限度保证鱼制品的本味、营养和干度。风干后进入自制卤制、真空拌料环节,最后还要杀菌。完成这一系列操作后,只有经过验收合格的武昌鱼才能装箱上市。



### 周黑鸭谢礼礼盒: TOP单品大集结

寒冬腊月,周黑鸭谢礼礼盒希望对亲朋好友表达足够真挚的谢意。该礼盒里,精心挑选了旗下最受欢迎、评价最高的TOP单品进行组配,有鸭脖、鸭翅中、鸭掌、鸡翅尖、豆腐干五样单品,产品口味为周黑鸭经典甜辣系列。

礼盒的外观设计,以红色为主色调,希望给到人们温暖、阳光的感觉。手绘图更是描绘出一幅五彩斑斓、栩栩如生的童话世界,画面中有大小两只豹子、亲密梅花鹿、嬉戏喜鹊,分别代表亲情、友情、爱情,借此表达感恩之情。这些巧妙的设计,不仅提升了礼盒的视觉冲击力,更使其成为传递城市文化与美食故事的重要载体。



### 黄鹤古韵旋转灯: 两次走进国家级招待会

黄鹤古韵旋转灯由湖北悦游文化创意发展有限公司策划开发,两次走进国家级招待会。2024年1月16日,14件武汉礼物探进2024年全国“游购乡村”系列活动启动仪式现场。在去年12月下旬,在中国国家博物馆举行的国务院新闻办公室2024年新年招待会上,有12件武汉礼物亮相,赢得国内外嘉宾点赞。黄鹤古韵旋转灯均在入选之列,今年也再度入选武汉十大伴手礼。

什么样的武汉伴手礼才能走进国字号盛会现场?除了精美的设计外,体现城市地标和文化历史是必备要素。黄鹤古韵旋转灯将经典的黄鹤楼元素展现得淋漓尽致,木质结构的旋转灯,可以折叠,打开后会缓缓变成一盏纸灯。杜邦纸灯上呈现一幅古画,展现了黄鹤楼周围翩翩起舞的场景,同时也把搁笔亭、千禧钟等黄鹤楼公园内的景观融入画中,可谓是独具匠心。



### 东湖植物园四季香薰: 既能闻香又能赏花

东湖里每一季的花开都会吸引全武汉的关注,要是能把东湖的花开一直保留就好了。武汉新三舍推出的东湖四季花香薰让这一切成为可能。目前这套香薰可以在武汉植物园植植屋和欢乐丛林新三舍生活馆购买到,四款香薰分别选取东湖四季里最具代表性的花朵为基调,调制出专属于东湖四季的芬芳。

樱花裹挟着春风的清新,荷花给夏日带来一份淡雅,桂花是秋天丰收时的甜蜜,梅花越过寒冬迸发幽香。四种香型留存住东湖的四季,让人即刻置身花园之中,被浓浓花香包围。透明的瓶子里还加入了真实干花,既能闻香又能赏花,随时随地开启一场东湖赏花之旅。



### 仉吉海藻糖绿豆糕: 14年卖出6000万粒

绿豆糕,一直是湖北地区夏日最受欢迎的美食。数据显示,仉吉海藻糖绿豆糕热卖14年,累计销售超6000万粒。2023年6月,仉吉与黄鹤楼联名推出海藻糖绿豆糕礼盒,将美食与武汉城市文化相结合融入产品之中。这款礼盒的包装设计独具匠心,采用新中式写实画风,真实还原黄鹤楼的轮廓结构和建筑细节,同时融入李白等历史典故,通过细腻的笔触和优美的历史典故述说着武汉的城市历史。

而今,仉吉黄鹤楼联名绿豆糕礼盒不光是端午节才会选购的时令产品,更多的成为游客离开武汉会带走的城市伴手礼。大家在品尝健康美食的同时,也能感受武汉的城市味道。

