

即時發佈



台灣過江龍「段純貞牛肉麵」聯乘台式茶飲品牌「日出茶太」
於 1 月 20 日登陸旺角 MOKO

(香港, 2022 年 1 月 18 日) 來自台灣新竹市, 被視為當地人氣第一的牛肉麵店段純貞, 先後落戶荃灣、銅鑼灣及將軍澳區, 第四間分店即將在 2022 年 1 月 20 日進駐旺角 MOKO。一如以往, 店內除提供一系列的招牌麵食, 向香港食客展現最地道、精湛的眷村牛肉麵風采, 更引入台式茶飲品牌日出茶太, 讓食客享受一站式的餐飲體驗。

上載麵食照片及 #DCZMOKO, 即送私房小食一客

段純貞香港店除提供不同系列的麵食外, 更有多款誘人的私房小食以供選擇。為慶祝新店開業, 於 2022 年 1 月 21 至 30 日惠顧任何麵食, 將其拍照及上載至個人 Facebook 或 Instagram 並標示#DCZMOKO, 向店員出示完成畫面經確認後, 即可獲贈私房小食一客 (價值\$48), 優惠只限每日首 10 位客人。

段純貞香港店沿用台灣總店秘方炮製各式麵食, 如作為牛肉麵靈魂的牛骨湯底, 精選優質的牛大骨及多達 23 種的中藥材及香料慢火細燉數小時, 其溫而不火、油而不膩的湯底定必令人一試難忘。冬冬季節嚐一口甘醇渾厚的香辣熱湯就最適合不過, 新店將推出老火鍋腩心半筋半肉麵及老火鍋腩心牛肉麵 (各\$92/碗), 以獨特的老火鍋湯底作配搭。老火鍋是創辦人的祖母段純貞之經典故鄉風味, 當他回味這道經典川味時, 將這麻辣的故鄉風味融入牛肉麵中, 形成段純貞獨特的風味。老火鍋以 23 香的牛肉

湯為湯底，同時加入燈籠椒、青花椒、紅花椒及多款中藥材一同熬煮，提煉出經典的重慶風味，帶來刺激味蕾的辛辣及花椒的香氣。牛肉方面，特別嚴選筋肉比例最佳的牛腱心炮製，這部位油脂呈花紋狀，肉香醇厚，因為每頭牛只能分得五份牛腱心肉，如此矜貴，值得細意品嚐。

台式茶飲品牌－日出茶太 Chatime

「日出茶太 Chatime」門市橫跨全球六大洲，超過 52 個國家地區，今次聯乘段純貞牛肉麵登陸旺角 MOKO，帶來多款不同系列的手搖茶飲，人氣推薦有**招牌珍奶**、**黑糖珍珠鮮奶**、**頂級可可**、**百香 QQ** 等，以上飲品價格由\$27 起。新張期內更有一連串的精彩優惠活動*，包括：

1. 全部飲品免費升級至大杯（熱飲與咖啡系列除外）

推廣期：2022 年 1 月 27 日至 2 月 6 日

2. 購買招牌珍奶（中杯）或芒果綠茶（中杯）可享買一送一優惠

推廣期：2022 年 2 月 14 至 20 日

3. 每日首 50 名顧客購買任何飲品，即可獲贈「五次加料券」

推廣期：2022 年 2 月 28 日至 3 月 6 日

*推廣期視乎供應情況而定

關於段純貞

「段純貞牛肉麵」由樊廣志於 2007 年時創辦。創辦人的已故祖母段純貞，於國共內戰時隨軍隊遷至台灣，並於新竹空軍基地以單車為攤位，售賣親手製的家鄉豆瓣醬、泡椒、甜酒釀等川味佐料，幫補家計。為了紀念已故親人，作為長孫的樊廣志以祖母之名開店，表達孝思。「段純貞牛肉麵」總店位於新竹市武陵路，時至今天依然是當地的人龍食店，人人都為招牌的經典紅燒牛肉麵而來。品牌堅持不用現成桶裝牛脂製作，而是使用新鮮肥牛，提煉出天然牛油脂，熬出美味及安心。段純貞的牛肉麵，曾被「台灣美食教父」焦桐參與編製的《臺灣牛肉麵評鑑》中獲選為「5 顆星牛肉麵」，可謂實力非凡。2020 年末登陸荃灣開設首間分店，短短數月內先後進駐銅鑼灣及將軍澳，成績斐然，現成為港人備受追捧的台式牛肉麵店。

關於 Chatime 日出茶太

有日出的地方就有茶太！日出茶太 Chatime 將台灣珍珠奶茶帶到全球六大洲、五十二個國家與地區，讓台灣珍奶、舞動全球！讓來自世界各地朋友都讚不絕口的新鮮台灣手搖飲品。

*以上價格另需收取加一服務費

段純貞牛肉麵 x Chatime 日出茶太

地址：旺角太子道西 193 號 MOKO 新世紀廣場 3 樓 360 號舖

電話：3997 3523

營業時間：12:00 – 22:00



duanchunzhenhk

高解像度下載連結：

<https://drive.google.com/drive/folders/1FeJ12NERcJ529BY124UjGhZn7SG-hH5n?usp=sharing>

傳媒查詢，請聯絡：

Yvonne Tang

電話：+852 2290 6652

電郵：yvonnetang@cafedecogroup.com

Cara Yeung

電話：+852 2290 6625

電郵：carayeung@cafedecogroup.com