

和Prada 相匹配的巧克力

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2009/01/19 18:44

在美国,只有20 来家巧克力生产商像查尔斯·西吉尔那样,严格遵循顶级巧克力的生产标准。查尔斯 巧克力公司正在通过给人们带来顶级巧克力而逐步超越好时公司和雀巢公司。

强尼·德普(Johnny Depp)在电影《查理和巧克力工厂》中,塑造了一个对巧克力几近"痴狂"的人物。现实中,来自美国旧金山的查尔斯·西吉尔(Charles Siegel)正以满腔热情,投入这项"甜蜜的事业",打造他的巧克力工厂—查尔斯巧克力公司(CharlesChocolates)。

上世纪80 年代初期,还在上大学的西吉尔通过为心仪的女孩自学做松露巧克力,发觉了自己这方面的天赋。25 岁时,他初次创业,投身互联网领域,同时兼职做几家巧克力生产商的顾问。

2004 年,西吉尔在旧金山市郊的爱莫利维尔创建了查尔斯巧克力公司,并收获了"甜蜜"的成绩:销售数字一路上升,预计2008 年公司收入将增长两倍,达300 万美元。这一增长速度远远超过了巧克力高端市场的增长速度。

如今,以售卖有机食品出名的美国全食超市(Whole Foods),已经有2/3的连锁店都选择以查尔斯 巧克力作为主打产品。截至去年年底,查尔斯巧克力覆盖了该公司265 家连锁店。

谈到成功的秘诀,西吉尔把这归结于"我们公司的产品与众不同,所以很容易得到零售商的关注和市场份额。"

高端巧克力

西吉尔的自信源于他对产品的绝对信心。事实上,在美国,只有20 来家巧克力生产商像西吉尔那 样严格遵循巧克力的生产标准。

他对产品的精益求精从原材料开始。西吉尔始终坚持,购买每磅4 到7美元的生巧克力,这是工业巧克力价格的三倍。这两种巧克力的差别主要在可可豆上。西吉尔使用的生巧克力几乎都是用委内瑞拉的克里奥罗(Criollo)可可豆制成,克里奥罗可可豆被奉为世界佳品。

"大型巧克力公司制作出来的巧克力多是用较次的可可豆制成,差别很明显。"西吉尔说,"他们总是吹嘘说自己的巧克力是顶级的,但是事实上,这些完全用机器制造出来的巧克力在货架上只能存一个月。"

西吉尔对细节的关注是其他工业巨头无法比拟的。查尔斯三层杏仁巧克力要比大规模生产的杏仁 巧克力烘烤的时间长很多,这样杏仁的香味就能散发出来。而那些大型的巧克力制造商往往会因为担 心烧坏整批巧克力而缩短烘烤时间。

除此之外,西吉尔使用牛奶巧克力和苦甜巧克力混合包裹杏仁,而不是只用牛奶巧克力;他还选

用从法国进口的纯天然可可粉撒在巧克力上,而不是其他生产商所使用的次等粉。

"美国人现在需要最精美的巧克力,这样才能与他们的新款Coach 手提包和Prada 手机相匹配。"《糖果行业》杂志主编伯尼·佩西尼亚克说,"消费者已经不再喜欢甜奶巧克力口味,而是追求更醇更精致的巧克力。"这也是查尔斯巧克力在美国得以如此快速发展的重要原因之一。

当然,如此用心生产出来的巧克力,价格方面就显得没什么优势可言:一罐6.5 盘司的杏仁巧克力售价为12 美元。然而,这丝毫不影响查尔斯巧克力拥有众多的忠实拥趸。《巧克力商》杂志主编蒂斯·鲍耶就是其中的一员:"我喜欢这个公司的一切,从富有创意的味道组合到精致的包装。"

重视购物体验

根据AC 尼尔森的数据,2007 年,高端巧克力市场的增长速度是29%。面对如此巨大的市场诱惑, 巧克力巨头们纷纷开始在高端巧克力市场下工夫。比如:好时公司收购了高档巧克力生产商Scharffen Berger 和JosephSchmidt。与星巴克合作生产巧克力新产品的Bliss 公司也成为好时的收购目标。同时,雀巢公司则推出了富含可可的高纯度巧克力产品系列NestleTreasures Gold。

面对竞争,仅仅依靠产品自身的策略显然是不够的。西吉尔十分清楚这一点,他将重点放在了"购物体验"上:查尔斯的巧克力店设有"巧克力吧"。顾客可以坐在巧克力吧里,观看巧克力的制作全过程。

与《查理和巧克力工厂》的主角威利·旺卡(Willy Wonka)一样,西吉尔非常乐意将自己对巧克力的热爱分享给他的顾客们。

每周六下午,西吉尔会在工厂内开设5个小时的巧克力制作培训班。参与者首先能够在占地8000平方英尺、耗资100万美元的"查尔斯巧克力厨房"参观查尔斯巧克力的生产线,然后穿上印有公司LOGO的T恤衫,在西吉尔的指导下学习制作巧克力。

此外,西吉尔还与谷歌等大型公司建立良好的合作关系。在谷歌的自助餐厅里,做成一口大小的 查尔斯巧克力应有尽有。西吉尔希望通过为谷歌免费提供优质巧克力,借助他们的影响力树立起良好 的品牌形象。

随着销售额的增长,查尔斯巧克力公司同样面临许多挑战,譬如不断飙升的原材料价格。拿奶制品的价格来说,仅去年就上涨了约50%。与此同时,由于西吉尔坚持从一家有机乳品店购入奶酪和黄油,他也无法选择较为廉价的进货渠道。好在查尔斯巧克力公司的进货量较大,所以他们能够享受到其他供应商的折扣,产品的总成本基本能够保持平稳。