香港美心月餅™
HONG KONG MX MOONCAKES

東海堂 • アローム

中秋月餅/禮盒
實體禮券 2025
中華總商會 專享優惠

香港製造
承載著屬於香港的味道

港味、港風、港產片……香港製造的事物，總有一種別具特色的香港味道。
而月餅亦一樣，唯有傳承香港製造，才能承載起屬於香港的中秋味道。

美心月餅
一直堅持香港製造

從經典的蛋黃蓮蓉到創新的流心奶黃，
每一款月餅都用心打造。

美心月餅，屬於香港製造的中秋味道，
不僅僅是一份美味，更是一份溫度和情懷。

Traditional Series
傳統系列 始終經典

堅持香港製造，
為你延續熟悉的經典美味。
幼滑蓮蓉，配以極上鹹蛋黃，傳承中秋味道。

雙黃白蓮蓉月餅
White Lotus Seed Paste Mooncake with 2 Egg Yolks

絕無添加色素及防腐劑，精選湘潭蓮子，白蓮蓉清香幼滑，
晶瑩通透，配上兩個極品鹹蛋黃，不油不膩，一試難忘。

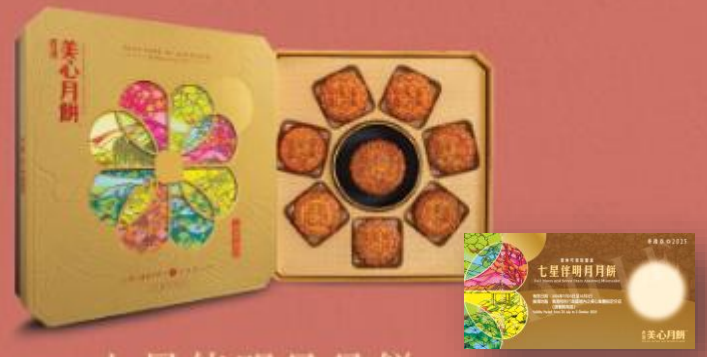
1盒4個，每個約185克

雙黃蓮蓉月餅
Lotus Seed Paste Mooncake with 2 Egg Yolks

金黃晶瑩的清香蓮蓉，紅潤酸郁的鹹蛋黃，皮薄鬆軟，不油不膩，
一試難忘。精選湘潭蓮子，入口甘香，回味無窮。

1盒4個，每個約185克

* 所有宣傳圖像，只供參考



七星伴明月月餅

Full Moon and Seven Stars Assorted Mooncake

禮盒設計高貴典雅。由一片片花瓣組成連綿相扣的彩色荷花池，
再襯以壓花花紋，映照著磨砂燙金的月亮，
寄予中秋花好月圓的美好寓意，感受着非一般的福氣。

1盒8個，明月月餅約230克，七顆明星小月餅約110克
三黃白蓮蓉月餅1個 (明月月餅)・蛋黃白蓮蓉月餅2個・蛋黃蓮蓉月餅1個
低糖蛋黃蓮蓉月餅1個・經典五仁月餅1個・蛋黃豆沙月餅1個・栗子豆沙月餅1個

低糖蛋黃蓮蓉月餅

Low Sugar Lotus Seed Paste Mooncake with Egg Yolk

無添加色素及防腐劑，蓮蓉金黃晶瑩，
配上優質鹹蛋黃，以糖醇代替砂糖製造，
適合糖尿病病人及注重健康人士等食用 (食用前請先諮詢醫生意見)。

1盒6個，每個約90克

精選口味月餅

Selected Flavour Assorted Mooncake

精挑細選的六款口味，細意心思，精彩獻禮。外盒設計揉合有關中秋的人和事，
加上鼓勵和支持的語句，突顯美心月餅品牌與香港文化融合的獨特創作。

1盒6個，雙黃白蓮蓉及雙黃蓮蓉每個約185克，其餘每個約90克
雙黃白蓮蓉月餅1個・雙黃蓮蓉月餅1個・經典五仁月餅1個
蛋黃豆沙月餅1個・低糖蛋黃白蓮蓉月餅1個・低糖松子仁白蓮蓉月餅1個

金腿五仁月餅

Mixed Nuts Mooncake with Chinese Ham

選用甘香煙韌的浙江金華火腿，
加入香脆杏仁、碧根果仁、松子仁、芝麻及瓜子仁，多重口感，風味非常。

1盒6個，每個約90克

* 所有宣傳圖像，只供參考

Lava Series
流心系列 品味層次

源於香港美心的流心月餅，
糅合法國牛油與雙重烘焗工藝，
濃滑奶黃夾著甘沙鹹蛋黃，絕妙滋味。

* 所有宣傳圖像，只供參考

2025年
Monde Selection
金獎

流心奶黃月餅
Lava Custard Mooncake

由美心專業研發團隊獨家首創月餅的「流心技術」，
無需加熱，切開後色澤金黃的香滑奶黃自然由心流出，
香氣四溢，開創月餅領導新一頁。
採用法國牛油、東南亞香滑椰奶、新鮮鹹蛋黃等優質食材，
經「雙重烘焗」精製而成，啖啖從心回味。

1盒8個，每個約45克

流心四式月餅
Lava Quartet Mooncake

一次過品嚐四款不同流心系列滋味：
香濃的流心奶黃、馥郁的流心朱古力、醇香的焦糖咖啡和芝味重重的流心芝士。
結合美心獨家月餅流心技術，口味各有特色，帶來不同程度的流心口感，帶給你難忘的體驗。

1盒8個，每個約45克
流心奶黃月餅2個・流心芝士月餅2個・流心焦糖咖啡月餅2個・流心朱古力月餅2個

流心六滙月餅
Lava Assorted Mooncake

齊集六款流心月餅口味，款款不同滋味，
一次過滿足你的願望，更適合與親朋好友一起分享，加倍滿足快樂。

1盒6個，每個約45克
流心奶黃月餅1個・流心朱古力月餅1個・流心芝士月餅1個
流心焦糖咖啡月餅1個・流心椰子月餅1個・流心黑松露奶黃月餅1個

流心紫薯甘薯月餅（新產品）
Lava Purple and Sweet Potato Mooncake (New Product)

流心紫薯月餅選用紫薯蓉配搭紫薯粉，口感綿密，
配合流動的紫薯流心，是一場視覺與味覺的饗宴。
流心薑汁甘薯月餅的採用薑汁、子薑及老薑粉，
調配成微微辛辣的薑汁流心，配搭黃色的甘薯，
就好像香港的薑汁蕃薯糖水一樣，貫切我們香港製造的品牌理念。

1盒4個，每個約45克
流心紫薯月餅2個・流心薑汁甘薯月餅2個

香滑奶黃月餅
Creamy Custard Mooncake

採用法國牛油、淡忌廉及新鮮鹹蛋黃精製而成。
由專業研發團隊精心研發獨有配方及份量，
濃郁的椰香與蛋香巧妙融合，餅皮酥香鬆化，奶黃色澤金黃，齒頰留香。

1盒8個，每個約45克

8個裝不設禮券

流心黑松露奶黃月餅
Lava Black Truffle Custard Mooncake

美心盛意之作，打造月餅界的貴族，再次推出「流心黑松露奶黃月餅」。
嚴選優質意大利 La Rustichella 黑松露醬，經反覆調配，將黑松露的馥郁咸香感發揮極致。
同時加入珍貴的姬松茸和意大利海鹽點綴，進一步把味道昇華，
為今年中秋帶來奢華感滿滿的舌尖體驗。
不僅適合自用，更是向親朋好友及商務伙伴表達心意的佳節禮物。

1盒4個，每個約45克/1盒8個，每個約45克
（*只設現貨，部份分店有售）

* 所有宣傳圖像，只供參考

全新口味 New Product

果仁物語月餅（新產品）

Tale of the Nuts Mooncake (New Product)

禮盒內包括夏威夷果仁焦糖咖啡月餅及開心果軟心月餅。
這款新的夏威夷果仁月餅，
切開來看，是大大粒而且份量十足的夏威夷果仁，視覺效果滿分。
第一口吃下去時，果仁的口感非常爽脆，然後會品嚐到微甜的焦糖香味，
最後是微苦的咖啡澀味，每一口都有不同的感受。
而開心果製作的烘焙食品近年成為市場上的寵兒，非常受歡迎。
我們將幼滑的開心果醬加入到月餅當中，
創作了開心果軟心月餅，內餡特意調成開心果軟心，
吃下去口感軟糯而帶有果仁的清香。

1盒6個，夏威夷果仁焦糖咖啡月餅約70克・開心果軟心月餅約45克
夏威夷果仁焦糖咖啡月餅3個・開心果軟心月餅3個

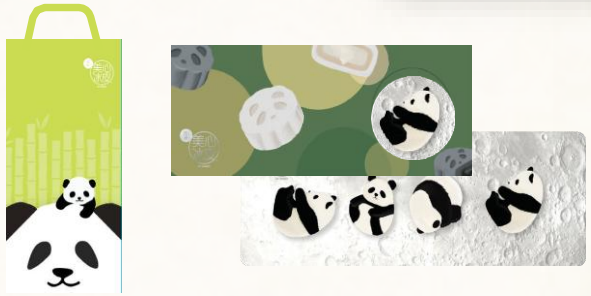
* 所有宣傳圖像，只供參考

美心
熊貓月餅禮盒

熊貓雙色流心月餅

Panda Lava Duet Mooncake

1盒4個，每個約45克，流心奶黃月餅2個・流心朱古力月餅2個



熊貓雙色冰皮月餅禮盒

Panda Snowy Duet Mooncake Gift Box

1盒4個，每個約45克，流心奶黃月餅2個・流心朱古力月餅2個

新產品
New Product

* 所有宣傳圖像，只供參考

貓山王榴槤軟心月餅

Musang King Durian Molten Mooncake

別於常見的冰皮榴槤月餅，美心推出了室溫的貓山王榴槤軟心月餅，
不一樣的口感，更為軟糯可口，榴槤愛好者不容錯過。
選用馬來西亞貓山王榴槤，精選完熟果肉，味道更濃、更香，口感更有層次、更幼滑。

1盒6個，每個約45克

貓山王榴槤冰皮禮盒

Snowy Musang King Durian Gift Box

100%選用馬來西亞貓山王榴槤肉，天然樹上完熟，味道更濃、更香，口感更有層次、更幼滑。
絕不使用催熟劑催熟，保留榴槤綿密質感，且充滿濃郁果香。

1盒6個，每個約60克

*產品中所使用的榴槤肉屬天然水果，當中可能含有細小及深色的果核顆粒及纖維，食用時請小心留意。

美心Cinnamoroll夢幻雲朵車造型月餅禮盒

(蛋黃白蓮蓉月餅)

MX Cinnamoroll Cloud Carriage Mooncake Gift Box

(White Lotus Seed Paste Mooncake with Egg Yolk) (New Product)

1盒4個 每個約70克

美心月餅與Sanrio人氣角色Cinnamoroll聯乘，

推出夢幻可愛的雲朵車造型月餅禮盒！

以幻彩漸變的藍色星空為設計，

蓋面模仿白雲的立體感，配上可轉動車輪，玩味十足。

盒蓋更附有一個可拆的Cinnamoroll鑰匙扣，

反轉可當作鏡子使用，掛在包包上造型感滿滿。

* 所有宣傳圖像，只供參考

全新口味 · New Product

檸檬爆漿月餅（新產品）

Super Lemon Mooncake (New Product)

採用檸檬作為食材，
製作成年輕人喜歡的新式月餅，入口清爽，整個月餅吃完都不覺得膩。
醬心部份酸酸的，一口咬下更有爆漿的感覺！

1盒8個，每個約30克

* 所有宣傳圖像，只供參考

七星伴明月冰皮禮盒

Snowy Premium Delicacies Gift Box

經典明月「楊枝甘露」，七小星緊緊相隨，滿足驚喜味美。
首創將水果蓉加入餅皮，在炎炎夏日裡，為你帶來啖啖清新果香。
一盒包含各款最受歡迎的美心冰皮月餅口味，為美心冰皮月餅的旗艦禮盒。
非一般的煙韌口感，滋味誘惑，一試傾心。旗艦冰皮禮盒，送禮首選！

1盒8個，楊枝甘露約185克，其他每個約95克
楊枝甘露・粉紅番石榴杏果・抹茶紅豆・藍莓二重奏
夏威夷果仁芝麻・士多啤梨・特濃純朱古力・香甜芒果

* 所有宣傳圖像，只供參考

粒粒初雪冰皮禮盒

Snowy Polar Lights Gift Box

粒粒mini，煙韌冰皮配上16款人氣口味，將水果蓉融入餅皮之中，
啖啖清新果香，為炎炎夏日帶來冰涼快感。

1盒16個，每款口味1個，每個約30克
楊枝甘露・芒果栗子・白桃・紅豆冰・粉紅番石榴杏果
抹茶紅豆・藍莓二重奏・檸樂味・皇牌綠豆・曲奇妙趣・芝麻花生
夏威夷果仁芝麻・士多啤梨・特濃純朱古力・香甜芒果・夏威夷果仁朱古力

森雪果園冰皮禮盒

Snowy Summer Fruits Gift Box

以歐洲進口水果蓉加入冰皮，果香更香濃，
清新滋味，滿載驚喜，帶你進入森雪國度。

1盒8個，每個約60克
藍莓二重奏・香甜芒果・士多啤梨脆脆・粉紅番石榴杏果
芒果栗子・白桃・芒果脆脆・楊枝甘露

東海堂
40
アローム
SINCE 1985

東海堂・アローム

流心奶黃月餅
Lava Custard Mooncake

流心奶黃月餅選用法國牛油及淡忌廉，並採用二次烘焙技術，提升咸蛋黃及奶黃吉士的香味，奶黃香濃，無須加熱，由心流出，香氣四溢。

3D兔仔流心奶黃月餅這型可愛，東瀛風滿分。

1盒4個 每個約50克

1盒6個 每個約50克

* 所有宣傳圖像，只供參考

東海堂雙黃白蓮蓉月餅
White Lotus Seed Paste Mooncake with 2 Egg Yolks

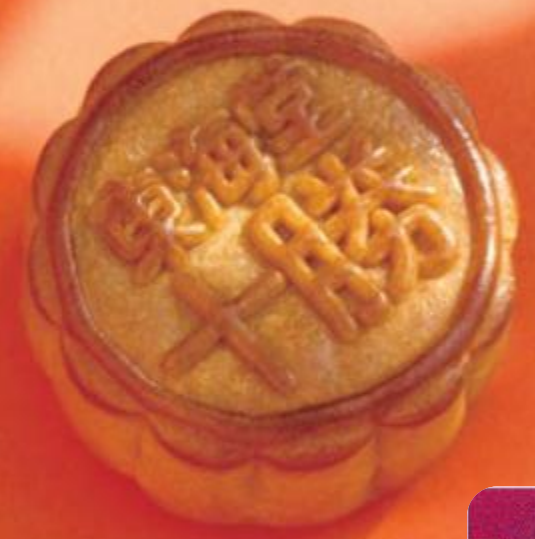
一級靚蛋黃和清香幼滑的白蓮蓉內餡永遠相配，毋須不一樣的花巧，用最經典的配搭。

1盒4個，每個約185克

東海堂十勝紅豆蛋黃月餅

Tokachi Red Bean Mooncake with Egg Yolk

選用日本北海道十勝紅豆，豆香濃郁，帶純樸自然的香甜口味，採用洗沙紅豆餡，歷經煮豆、磨漿、壓沙等步驟，再配合優質咸蛋黃，口感綿軟，甜而不膩。精緻和風禮盒設計，滿載時尚品味。



1盒4個 每個約70克

東海堂十勝紅豆三重奏月餅

Tokachi Red Bean Mooncake Trio Gift Box

選用日本北海道十勝紅豆入饌，豆香濃郁，純樸香甜；綿軟紅豆分別與咸蛋黃、栗子、雜果仁配搭出三種風格不同的月餅，為你帶來三種滋味享受。

1盒6個 每個約70克

* 所有宣傳圖像，只供參考

十勝紅豆流心抹茶月餅
Tokachi Red Bean Lava Matcha Mooncake

1盒4個，每個約45克

嚴選京都宇治抹茶，搭配紅豆內餡，甘醇與甜美交織，達至完美平衡。幼滑紅豆蓉緊密包裹深邃濃郁的抹茶流心，口感柔滑而富層次。

麻糬月餅
Mochi Mooncake

推出全新麻糬月餅，配搭兩款口味，
是全新的味蕾體驗!

1盒4個，每個約45克，每款各2個

嚴選北海道十勝紅豆，熬煮至濃郁綿密，搭配香滑麻糬，另把特級黑芝麻研磨成細膩內餡，加上煙麻糬，濃郁芝麻香氣縈繞，帶來純正和風甜點般的享受，讓中秋更添和風雅緻。

* 所有宣傳圖像，只供參考

東海堂冰兔冰皮月餅

Arome Rabbit Snowy Mooncakes Gift Box

1盒8款口味，每款口味1個，每個約55克

綠茶芝士・ 藍莓・芒果・綠茶朱古力・
牛乳芝士・牛乳朱古力・士多啤梨・ 芝麻

* 所有宣傳圖像，只供參考

東海堂 x 霜田有沙 喵・月滿屋禮盒

Arome x ARISA SHIMODA Meow Sweet Home Mooncake Gift Box

限定商品

流心奶黃月餅

1盒4個 每個約45克

東海堂 x 霜田有沙 喵・秋の組合月餅

Arome x ARISA SHIMODA Meow Mooncake Combo

限定商品

十勝紅豆粒雙黃月餅

雙黃白蓮蓉月餅

每盒1個 每個約185克

* 所有宣傳圖像，只供參考

東海堂×SOU·SOU 賞月禮盒

Arome × SOU·SOU Mooncake Gift Box

再度聯名，融合京都設計美學與匠心烘焙工藝，為您呈現純粹日系賞月體驗！
數字×波點設計一結合SOU·SOU的標誌性元素，在禮盒上體現到日系簡約美學，
除了如溫暖月光般的金黃色主調外，展現優雅寧靜的秋日氛圍，更推出水藍色特別版禮盒
一限量發售，無論是送禮或自用，都能感受到東海堂與SOU·SOU共同打造的和風雅趣。

1盒8個，每款口味各4個
（流心奶黃月餅　每個約50克 / 蛋黃白蓮蓉月餅　每個約70克）

限量
發售

香港美心月餅™
HONG KONG MX MOONCAKES

產品	換領時段
美心雙黃蓮蓉月餅 美心雙黃白蓮蓉月餅	2025年7月23日至10月4日
美心七星映金月月餅 美心精選口味月餅 美心金腿五仁月餅 美心低糖蛋黃蓮蓉月餅 美心貓山王軟心月餅	2025年7月23日至10月2日
美心流心奶黃月餅 美心流心四式月餅	2025年7月29日至10月4日
美心流心六匯月餅	2025年8月12日至10月4日
美心香滑奶黃月餅 美心流心黑松露奶黃月餅(4個裝) 美心熊貓雙色流心月餅	2025年7月29日至10月2日
美心果仁物語月餅 美心爆漿檸檬月餅 美心流心紫薯甘薯月餅	2025年8月18日至10月2日
美心Cinnamoroll夢幻雲朵車造型月餅禮盒	2025年7月29日至10月2日
美心七星伴明月冰皮禮盒 美心粒粒初雪冰皮禮盒 美心芒森雪果園冰皮禮盒 美心貓山王榴槤冰皮月餅禮盒 美心熊貓雙色冰皮月餅	2025年7月29日至10月2日

東海堂
アローム

產品	換領時段
東海堂雙黃白蓮蓉月餅 東海堂十勝紅豆蛋黃月餅 東海堂十勝紅豆三重奏	2025年7月23日至10月4日
東海堂流心奶黃月餅 (4個裝) 東海堂流心奶黃月餅 (6個裝)	2025年7月29日至10月4日
東海堂麻糬月餅	2025年8月20日至10月4日
東海堂冰兔冰皮月餅	2025年7月29日至10月4日
東海堂十勝紅豆流心抹茶月餅 東海堂Sou Sou賞月禮盒 東海堂 x 霜田有沙 喵·秋の組合月餅 東海堂 x 霜田有沙 喵·月滿屋禮盒	2025年7月29日至10月4日

美心/ 東海堂分店 換領資料，見禮券背頁或瀏覽網頁：
https://www.maxims.com.hk/mooncakes/redemption

美心/ 東海堂網上商店：
https://www.maximsproducts.com.hk/tc/eshop

** 以上資料只供參考，均以個別券背資料為準。*

香港中華總商會 - 會員訂購

香港美心月餅/香港東海堂月餅 流程及注意事項

訂購時段: 2025年7月21日(一) 至 2025年9月25日 以交易完成為準 (先到先得 售完即止)

適用於49張或以下：

請攜同已填妥之表格，直接前往以下指定分店，即時付款購買及取券。
(指定分店詳細資料請見備註) (各款節日產品禮券只限本港使用)

A	分店	: MX - 中華總商會大廈 (#2114)
	地址	: 香港中環干諾道中24至25號中華總商會大廈一樓
	電話	: 2140 6689
	付款及取券時間	: 星期一至星期五，下午3:00pm - 8:00pm
B	分店	: can·teen - 海富中心 (#1296)
	地址	: 香港中環夏慤道18號海富中心1樓85-93號舖
	電話	: 2865 6955
	付款及取券時間	: 星期一至星期五，下午3:00pm - 8:00pm
C	分店	: 美心Food2 - 九龍灣 (#2313)
	地址	: 九龍灣德福廣場1期P17號舖
	電話	: 3709 8170
	付款及取券時間	: 星期一至星期五，下午3:00pm - 8:00pm
D	分店	: MX - 西洋菜街 (#2301)
	地址	: 九龍旺角西洋菜街南51號友誠商業大廈地庫全層
	電話	: 2390 7530
	付款及取券時間	: 星期一至星期五，下午3:00pm - 8:00pm

適用於50張或以上：

合共訂購滿50張或以上，請填妥表格並電郵至： kathylau@maxims.com.hk
主旨請寫：香港中華總商會會員訂購

付款方法、	透過本部門(寫字樓)，以公司支票或現金入數至本公司銀行戶口， 並請電郵回入數紙資料/截圖至本部 劉小姐 (kathylau@maxims.com.hk)
取券方式	確認收款後，可獲免費送券1次，送券安排約為收款後5至7個工作天
寫字樓付款注意事項	1. 訂單一經確認後，本公司將會發出正式發票 (付款詳情將列明於發票上)。 2. 本公司只接受公司支票或網上過數。 3. 請將公司支票存入本公司之銀行戶口或網上過數後,提供有關之入數紙/過數証明電郵至本部作實。 (*本公司之銀行戶口號碼祇適用於 銀行櫃檯或網上過數，並不適用於自助支票存款機) 4. 送券安排約為收款後5至7個工作天

* 以上資料只供參考，均以個別券背資料為準。

香港中華總商會 – 員工 訂購

香港美心月餅/香港東海堂月餅 流程及注意事項

截止時間為: 2025年9月8日(一) 以交易完成為準 (先到先得 售完即止)

適用於**5**張或以上:

合共訂購滿**5**張或以上，請填妥表格並電郵至： kathylau@maxims.com.hk
主旨請寫：香港中華總商會會員訂購

付款方法、	透過本部門(寫字樓)，以公司支票或現金入數至本公司銀行戶口， 並請電郵回入數紙資料/截圖至本部 劉小姐 (kathylau@maxims.com.hk)
取券方式	確認收款後，可獲免費送券1次，送券安排約為收款後5至7個工作天
寫字樓付款 注意事項	1. 訂單一經確認後，本公司將會發出正式發票 (付款詳情將列明於發票上)。 2. 本公司只接受公司支票或網上過數。 3. 請將公司支票存入本公司之銀行戶口或網上過數後,提供有關之入數紙/過數証明電郵至本部作實。 (*本公司之銀行戶口號碼祇適用於 銀行櫃檯或網上過數，並不適用於自助支票存款機) 4. 送券安排約為收款後5至7個工作天