



## 溏心皮蛋大王



皮蛋伴酸薑，很多人對它都情有獨鍾。其中老字號「開源蛋行」出品的溏心皮蛋，一直深受街坊歡迎。早於上世紀五十年代，創辦人楊位謀已在上環開設蛋行，從事蛋品批發零售，同時跟隨青島師傅學醃皮蛋和鹹蛋。經過數十年改良，變成獨家配方。其後，因上環店舖重建搬到西環，並由第二代傳人楊春永接手，除了保留用人手揀選鴨蛋，還堅持以傳統配方及手法醃製皮蛋。為了滿足市場的龐大需求，楊春永將工場搬到海豐，新廠房佔地約七千平方米。近年，第三代傳人楊其鋒(Jeffery) 接手，繼續保持傳統醃製方式，並開設網上商店，以銷售溏心皮蛋，鹹蛋和酸薑為主，並以速遞方式送到客人手中，得到不少人賞識。現時「開源蛋行」的皮蛋還會分銷到各大酒樓、食肆和零售點，成為數一數二的溏心皮蛋大王。

2020港人港情品牌大獎，最佳溏心皮蛋專門店品牌大獎：

六十年老字號，古法醃皮蛋；西環開源蛋行，歷經三代，以傳統手法醃製溏心皮蛋，慢工出正貨；還有咸蛋、雞蛋、酸薑發售；想歎，whatsapp落單！



開源蛋行

西營盤豐物道西區副食品批發市場  
2樓蛋品市場E53  
9728 9835

[www.facebook.com/hoiyueneggshop/](http://www.facebook.com/hoiyueneggshop/)

「五十年代，爺爺一手創立『開源蛋行』，後由爸爸傳承醃製皮蛋手藝，一直經營到現在由我接手，這份手藝歷經歲月，一代一代傳承下來。多年來，我們默默耕耘，一直低調，沒有因市場環境而改變生產程序，六十年來，依然故我。這個獎項絕對是爺爺及爸爸付出的青春、汗水及努力換來，得來不易，是『開源蛋行』成就的印記。實在非常感謝各界對『開源蛋行』的肯定！」

得獎感受 開源蛋行 負責人Jeffery