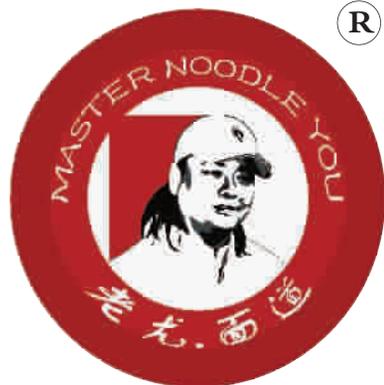


# “老尤面道”长宁店：为啥开张就火爆？

文 / 丁汀



餐饮市场的规律证明：凡是具有深厚底蕴的品牌，其连锁店开业的信息一经传播，便会在食客中引起连锁效应。“老尤面道”长宁店开张一礼拜，便连连爆满，即属于这种类型的品牌餐企。

“老尤面道”长宁店的成功开业，其实是“老尤面道”至少苦干了2年的锦上添花之作，其品牌的成功创建，既得益于宏观形势的限制和微观情势的定位把握。中央前不久对各级官员的“八项规定”及“三公消费”接受社会监督等英明决策，无疑是对“高、大、全”类型的豪华餐饮的根本性抑制，从而催发了一大批“短、平、快”亲民型餐企。

“老尤面道”一经面世，即以亲民的品质、温馨的服务、优雅的环境、超性价比的消费定位，人均消费40元，品种多达400款，产品覆盖各年龄段食客，并提供十大免

费服务项目，持续吸引着各种层次顾客的稳定增长。其业态达到了新时期背景下餐饮业“筹建时间短，投资回收快；产品价格平民化、正餐快捷化”的新要求。为此，作为经营和管理者，当然要付出别人难以置信的更多辛勤、智慧和胆识。

“老尤面道”常务副总陈悦是位曾在美国纽约读过2年工商管理MBA的硕士，深切地感受到这个新品牌在2年运作中的风风雨雨，他认为：只有脚踏实地为顾客提供优质服务的，才能使企业立于不败之地。所以，无论迎来送往、接单摆台，他总是身先士卒，贯穿了颇具欧美意识的服务水准，受到时尚潮族在网络上的交口称赞。

一个品牌的再次崛起，确与其经营者的综合素质有关，也和他的团队结构、素质密切相关。据悉，长宁店和徐汇店的前厅和后厨人员，大部分由原达伶港鼎盛期的原班人马组成，传承了老品牌对服务理念的理解。充分开掘员工的工作热情、精益求精的厨艺发挥，是作为经营者每天必须面对的“烦事”，而老尤和他的团队已经轻车熟路，“繁而不烦”，精准地将这个新品牌推上了优质、快速发展的新通道。

## “老尤面道”连锁一览

长宁店：虹井路866号（近轨交10号线上海动物园站，泊车方便）

电话：021-62688766

徐汇店：漕溪北路749号2楼（近中国电信大楼）

电话：021-54247102

# 品味 Manuka 蜂蜜，享受精致生活

丰沛的雨量，充足的日照，纯净的空气，四季常青的原始森林，缤纷绚烂的花朵，精致的美食，会使你想到哪个人间仙境呢？没错，这就是新西兰！

新西兰属温带海洋性气候，四季温差不大，植物生长十分茂盛，绝对是一个自驾游的天堂。这里车流少、路况好，从北岛到南岛，美景从不间断。有人说，新西兰最美的风景都在路上。这样说不无原因的，新西兰的魅力在于其原始的、纯净的，由原始森林、皑皑雪山、壮美冰川、深邃峡湾和蔚蓝天空等自然元素组成的魔力美景。而这些美景不可能在城市中尽情欣赏，你一定要真正地走入郊外，走入原野，走入大自然才能领略新西兰的美。如果你在新西兰的路上驾驶时看到一大群绵羊或是一排小鸭子过马路，千万不要惊讶，也不要和它们抢路哦，因为新西兰的动物们“养尊处优”，早就养成了被司机让路的习惯。

新西兰这个崇尚艺术美食的国度，当地的天才厨师精心烹制的美味佳肴，上等的葡萄酒美酒，特有的 Manuka 蜂蜜，在观光旅游的同时也让你尽情体验融合了各种不同风格的美食。

为何说 Manuka 蜂蜜是新西兰特有的？广袤的森林和牧场使新西兰成为名副其实的绿色王国。这给 Manuka 的生长提供了极佳的生长环境，而 Manuka 仅存于新西兰也顺理成章。

Manuka 属于茶树科，多生长于偏远无污染的原始森林。新西兰独有的 Manuka 蜂蜜中含有一种独特的活性物质，长期食用有助于缓解胃痛、咽喉痛；有助于恢复体力，而被大家称为“蜜中极品”。最初新西兰没有蜜蜂这一物种，所以当时的土著人用来煮水服用，直到150年前欧洲传教士把蜜蜂带到新西兰，新西兰人才开始食用蜂蜜，到上世纪八十年代 Manuka 蜂蜜的功效才被发现并开始研发，近十年才开始在全世界风靡起来。

新西兰 Manuka 蜂蜜有独立的检测机构及检测实验室，Manuka 蜂蜜特有的 5+、8+、10+、15+、20+、25+ 标志，+ 数越高其代表的蜂蜜中含有的活性因子成分越大，现在 Manuka 蜂蜜已成为大家新西兰旅游上选的纪念礼物。

“森蜂园”为广大消费者带来了各种蜂蜜、蜂胶、花粉、蜂皇浆等产品，为更好地服务大众，现“森蜂园”将新西兰最大的专业蜂蜜生产企业之一沃森 (WATSON&SON) 的明星产品 Manuka 蜂蜜带到了中国。

当你在享受新西兰美丽独特风光时，别忘了享受自然带给你的恩赐，浓密的香甜，混合花果香，浸润着心田，试过就不会忘记！“森蜂园”让追求纯净自然，品质生活的人们一起来分享来自新西兰的臻品——(WATSON&SON) Manuka 蜂蜜。



销售专柜：久光百货B1楼、正大广场B2楼、高岛屋百货B1楼、梅龙镇广场B1楼、汇金百货1楼、东方商厦、汇联海厦1楼、伊势丹百货B1楼、全州广场B1楼、第一八佰伴B1楼、上海第一食品商店连锁店、百联又一城B1楼  
团购热线：400-118-5758 (进口沃森麦卢卡蜂蜜)

# 苏州采芝斋“炒货”、“咸味”产品介绍



炒货是采芝斋传统名产之一，生产历史悠久，已逾百年。主要产品有奶油西瓜子、玫瑰西瓜子、椒盐西瓜子、香瓜子、奶油五香豆、椒盐桃肉、椒盐香榧子、甜咸花生米、咸味腰果、椒盐杏仁、沙胡桃、椒盐松肉、椒盐南瓜子等。

炒货产品以其制作工艺不同及特性，分为炒制、煮制、油炸三大类型二十余种品种。在炒货、炒制类中的炒花生米，曾在1986年国家有关部门优质产品评选中荣获“部优”产品。

奶油西瓜子是采芝斋生产历史最早、最著名的炒货产品，选用中片西瓜子，经分选、清洗、炒制、抛光等工艺，经滚筒中炒制而成，其瓜片两面呈乌黑的凤眼状，片身饱满呈凸有光泽，味香脆，风味隽永，深受消费者喜爱。

苏州采芝斋生产的咸味产品主要是以虾籽酱油、虾籽鲞鱼等为主的特色产品，历史悠久，选料讲究、工艺独特、誉满市场。

成品的虾籽鲞鱼，其骨松脆，色呈褐黄，块块鱼身沾满虾籽，肉质细腻。味甜咸适口，鲜美无比，风味隽永。过去为夏离季节产品，使夏季胃口清淡的老年人，在喝粥吃鲞鱼后，能增加她们的胃口。近年来，采芝斋采用密封去氧新工艺，并采用高密度食用透明塑盒的新包装，更适合携带，同时虾籽鲞鱼的保存期从原来的60天延长到180天，产品也从时尚品成为了常年产品。改进后，产品销售额逐年倍增，年产量已从原来的几吨到目前的一百多吨，采芝斋虾籽鲞鱼现已成为苏州家喻户晓的馈赠长辈亲友的好礼品。

热线电话：0512-67276198, 65223388

网购：shop34802010.taobao.com

地址：苏州市观前街91号

# “豫园杯——2013年度中国最具人气好茶”之浙江嵊州“越乡龙井”

走大众路线的“越乡龙井”走俏上海市场

2013上海豫园国际茶文化艺术节正如火如荼地展开，4月18日开幕式上正式公布了“豫园杯——2013年度中国最具人气好茶奖”评选结果。经过4月16日、17日两天的公众现场投票，结合参选茶品提前交专家组作专业评审的专业意见，最终产生3个“最具人气好茶”，浙江嵊州“越乡龙井”以高票当选。

## 美丽嵊州 产茶之乡

嵊州地处浙江省东部，山水秀美，是著名的“中国茶叶之乡、茶文化之乡”，为“中国十大重点产茶县”、“中国出口茶生产基地”、“中国无公害茶叶出口示范基地”。茶园多分布于有天然氧吧之称的丘陵山区，特殊的气候条件和优越的自然生态环境造就了嵊州茶叶香高、味醇、耐泡的特有品质。目前，嵊州主要出产龙井茶、辉白茶、珠茶。全市龙井茶产量近6000吨，占全国龙井茶

产量的1/3，是中国最大的龙井茶产地。

## “越乡龙井”幽香绽放

“越乡龙井”以嵊州独特的地域文化“越剧之乡”命名，选用高山优质茶树嫩芽精制而成，具有外形扁平光滑、色泽翠绿嫩黄、香气馥郁、滋味醇厚、经久耐泡的特点，先后获得浙江省著名商标、浙江省十大名茶、国家龙井茶原产地域保护产品、中华历史文化名茶等称号，2010年还曾入驻上海世博会。近年来，嵊州市政府高度重视茶产业尤其是名茶产业的发展，着力打造“越乡龙井”品牌，越乡龙井或将迎来最佳的发展契机。

## 平价龙井 香飘上海

作为2013上海豫园国际茶文化艺术节的参展商之一，越乡龙井展位前常常人头攒动，好不热闹。浙江嵊州产

的“越乡龙井”就其茶叶内质和口感来讲，业内人士认为相较于西湖龙井未必逊色。今年受气候和中央政策的影响，高档茶叶销售受阻，越乡龙井抗击风险的最大资本就是平民化的定位，相对于西湖龙井的高端定位，显然更符合大众需求，由此受到上海市民追捧也不足为奇。

## 特色展位 “双越”飘香

上海豫园国际茶文化艺术节的展位设计一直是活动的“点睛之笔”。今年展位清新淡雅的色调，江南园林的曲径通幽，尤其是别出心裁的“双越飘香”休闲区，将品茶、赏越剧及多媒体播放三者结合，抿一口清茶，耳畔传来悦耳的越剧之音，置身其中充分感受到来自浙江嵊州“双越”（“越乡龙井”和越剧）的无穷魅力。

高文



# 爱吃玉米看过来

玉米含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、微量元素、纤维素及多糖等营养成分，是家中常备的粗粮产品。

玉米的保鲜技术最常用为真空常温储存与速冻低温冷藏。两者比较：真空包装不受环境限制携带方便，但口感不佳是其短板。速冻低温冷藏不仅能保持食物新鲜度，最大限度保存玉米的营养成分。

不擅挑选的人，建议选

择有品牌的玉米。“小农夫”品牌玉米棒就是此间的行家，从1998年开始专业从事玉米棒的生产加工。糯、甜、香是其特色，稳定的口感是“小农夫”畅销的保证。

“小农夫”玉米棒购买地址：长宁区新渔东路300号；静安区乌鲁木齐中路190号  
团购热线：021-32502935 021-59221368

淘宝店铺：盈正农产品；“小农夫”诚招各区经销商。