

百年老店苏州采芝斋酸梅汁上市



炎热的夏日，市场上各类饮料琳琅满目，我们传统的绿色健康饮品酸梅汤也渐渐受到人们的青睐。酸梅汤是以乌梅、桂花、生姜等作为原料，醇厚原汁，酸而不涩，甜而不媚，体现的是百年的气质和风情。传统酸梅汤从天然植物中提炼，在解渴消暑的同时，能清除体内油脂，养气提神，护肝利胆，生津止渴。现代都市生活节奏较快，人们很容易在酷暑之下感觉焦躁不安，烦闷疲劳，酸梅汤不仅可以起到很好的提神作用，让肌肉和血管组织恢复活力，还能驱除使血管老化的有害物质。

百年品牌苏州采芝斋食品有限公司的酸梅汁现已上市，原汁分为 1000 毫升和 630 毫升两种包装，售价分别是 26 元和 18 元。天然原料，佐以传统的配方、现代的工艺精制而成，既健康又方便饮用。采芝斋酸梅汁为浓缩型的酸梅原汁，只要根据自己的口味 DIY 稀释原汁，然后放进冰箱，诱人的酸梅汤就大功告成了。想清凉一下的时候，拿出饮用，或者直接把稀释好的原汁放入冰块，一个夏季的清凉便随之而来。

为了让消费者饮用更加方便，采芝斋今年特意开发了一款调味量杯，杯上刻有“原汁量”的刻度，还有“浓型”、“中型”、“淡型”三种刻度，消费者可根据自己的喜好加入适量的水，轻松调成一杯解暑冷饮。

目前，采芝斋还推出了买 2 瓶酸梅汁送一只调味量杯的活动，欢迎广大消费者选购。

热线电话:0512-67276198 65223388 62952796
网购:shop34802010.taobao.com
地址:苏州市观前街 91 号

天喔集团
TIAN DU CHENG GROUP
荣誉出品

天喔一品粽

佳享一品 情深意粽

天喔一品粽，端午馈赠佳选

又到端阳，粽艾飘香，赛龙舟，悬艾叶。粽子是端午节的节日食品。天喔一品粽今年精心推出“如意丰”、“尚贵福”、“至臻禧”三款臻选礼盒，以各具风格的粽子搭配来满足不同消费者的需求。天喔一品粽，选料上乘，口味独特，是端午过节送礼的上选佳品。

“佳享一品 情深意粽”。天喔一品粽倾情奉献的三款礼盒，作为端午馈赠五星级佳品，让您与您的亲朋好友尽享佳节的欢悦与情浓！迎逢佳节之时，一份天喔一品粽，一份节日的问候！

团购热线：
(021)-61923111

度假胜地－浪漫天都

五月又到粽子飘香时。赛龙舟，吃粽子，佩香囊，一年一度的端午佳节就要到了，在这个传承着中国五千年文化的节日里，让我们远离喧闹的城市，去郊外度假吧！



在杭州市北郊附近一个“法国小镇”，上有一家豪华五星级度假酒店——浙江天都城酒店，酒店里到处充满了法国异域风情。从大堂到客房，都是那么的富丽堂皇，而且酒店还有自己的主题公园，美丽的天鹅湖搭配白沙滩，小朋友可以在那尽情地玩沙子，坐游船，骑马车。最适宜家庭出游！酒店房间面对着公园天鹅湖，开窗就可以看到整个公园的宜人景色，躺在床上，享受着无拘无束的温暖。酒店周围可玩的地方还有很多，像双溪漂流，山沟沟，西溪湿地等等，酒店推出的自驾游套餐还赠送超山赏梅景区门票。到了晚上您还可以去逛下运河边的塘西古镇，夜景非常之美，各种特色小吃也是让人垂涎三尺啊！这是本期强烈向大家推荐的度假胜地！

- 小贴士：
- 自驾游套餐：788 元/套
- (1)住：※酒店湖景标间一晚 ※送酒店精美水果一份
- (2)吃：※酒店赠送早、中或晚两餐 ※早餐：中西式自助早餐(两位) ※中餐或晚餐：酒店北海道日式料理(两位)或中式营养套餐 ※中或晚餐均可免费畅饮雪碧和可乐软饮、啤酒、红酒、日本清酒、青梅酒
- (3)玩：※室内游泳池、健身房免费 ※酒店儿童活动室免费供儿童使用 ※赠送酒店周边超山风景区门票 2 张 ※免费游玩法兰西天都公园 ※免费参观中国江南水乡博物馆
- 咨询热线:0571-89179666 转总台
- 网址:www.tianduchenghotel.com
- 地址:浙江省杭州市临平藕花洲大街西段(广厦天都城内)
- 行车路线:(约一个半小时)
- A.沪杭高速——往杭州方向——临平出口下
- B.杭浦高速——往杭州方向——杭州北出口下(或绕城北线半山出口下)
- C.乘坐高铁可以在余杭站下车(35 分钟到站)，酒店离车站仅十分钟车程

新雅粤菜馆新一代广式端午粽受欢迎
团购 自食 送人，大家都选新雅粽

家住徐汇区的叶先生，前天收到了汽车 4S 店馈赠的一盒新雅粤菜馆端午礼盒粽。4S 店的客户经理说，这是商家为了回馈老客户而进行的一项关爱活动。

自从端午节变成法定假日后，给职工或生意伙伴送上一份粽子，借以传递关爱和祝福，正成为企业文化的体现。在南京路上的新雅粤菜馆，我们看到，前来购买粽子的人络绎不绝。有发员工福利的、有送长辈的、有回馈客户的、有买了自己吃的……

在国企任工会主席的张先生告诉我们，这几年，工会年年给大家发粽子，借以传递祝福，增强企业凝聚力。而每年发粽子，都是新雅粤菜馆出品的新雅端午粽。私下里他问大家，要不要“换换口味”，大家都摇头说“不”。说实话，张主席自己也不愿置换，个中原因，可不是一句两句能说完了。

首先，新雅牌子响，知名度高。作为一家名传海内外的金牌老字号，新雅获得了“中国驰名商标”的称号。这个称号，代表了信誉、口碑、安全、美味。消费者不约而同地表示，新雅的产品，自己吃开心放心，送人得体。就拿上文提及的张主席来说吧，他坦言，买新雅的粽子，众口不难调，自己没任何压力。而在保险公司任职的宋先生则表示，他们每年三次回馈 VIP 客户，都是新雅的产品，端午节是新雅粽子、中秋节是新雅月饼，过年是新雅家宴，客户们都很满足。

其次，新雅的粽子有特色，口味好。和市面上常见的江南粽不同，新雅粤菜馆出品的是“新一代广式端午粽”。它的最大特点是“用料考究、做工细腻”，这一点，和新雅的粤菜有

异曲同工之妙。据悉，新雅选用浙江、江西、安徽三省交界山林中的箬壳为裹粽的粽叶，用此粽叶包裹的粽子质地柔韧，清香宜人。包粽子的糯米也很有讲究，是青浦产的上等特供糯米，口感香甜软糯。五花肉、蛋黄、调味料等原料均是品牌产品。在操作流程上，新雅也有严格规范，从糯米的浸泡时间、吃水深浅，到包扎手势、绕线圈数都有严格规定。

为什么又说“新一代”呢？因为新雅的粽子和传统广式粽子不完全相同。比如说，传统广式粽一般是“枕头状”的造型，而这个造型不适合上海人的审美要求和饮食习惯，新雅就将它改为“虎头型”。再比如，传统的广式粽入口比较松软，上海人也不太习惯，新雅就提升了粽叶的包裹强度，使得粽子吃起来更有咬劲。

更重要的是，新雅一直将食品安全视作重中之重，粽子的生产也是同样。据悉，粽子生产过程中不使用防腐剂和添加剂，粽子包好后采用高温蒸煮、及时冷却、密封真空、高温灭菌等环节，之后还有多道检测工序，确保真空粽子的品质和安全。

今年，新雅推出的粽子有鲜肉粽、蛋黄鲜肉粽、板栗香菇鲜肉粽、红豆蜜枣粽、特色豆沙粽等。其中，“板栗香菇鲜肉粽”是今年的新品，香气馥郁而醇厚，让人闻着就垂涎三尺，尝一口，鲜美是不用说了，更难得的是回味无穷，齿颊留香。特色豆沙粽则是新雅的拳头产品，尤其是新雅自铲自制的豆沙，细腻香甜，让人经久难忘。粽子的定价也十分公道，以“吉祥礼粽”礼盒为例，10 只粽子只要 78 元，性价比非常高。



2013 年新雅粽子礼盒		
吉祥礼粽		
78 元 / 盒		
鲜肉粽	160 克 / 4 只	
特色豆沙粽	160 克 / 2 只	
红豆蜜枣粽	160 克 / 2 只	
板栗香菇鲜肉粽	160 克 / 2 只	
鸿运精品礼粽		
98 元 / 盒		
鲜肉粽	160 克 / 4 只	
蛋黄鲜肉粽	160 克 / 2 只	
红豆蜜枣粽	160 克 / 2 只	
板栗香菇鲜肉粽	160 克 / 2 只	
咸蛋	68 克 / 6 只	
粽情端午礼粽		
138 元 / 盒		
鲜肉粽	160 克 / 2 只	
蛋黄鲜肉粽	160 克 / 4 只	
红豆蜜枣粽	160 克 / 2 只	
板栗香菇鲜肉粽	160 克 / 2 只	
八宝鸭	800 克 / 只	
新雅粤菜馆端午礼品粽销售热线： 63517788(总机)、63224393(直线) 提供团购个性化服务，提货点遍布全市		