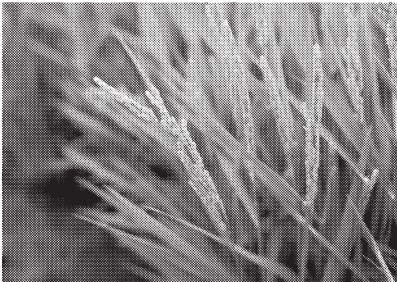


2015松江老来青新大米热销



松江老来青新大米一上市就受到读者的欢迎，订购电话络绎不绝！老来青大米作为上海人熟悉的大米品牌之一，在上海人中一直有着不错的口碑，是走亲访友、合家团聚时的送礼佳品。每年，老来青大米基本在春节前就销售一空。据上海老来青米业合作社负责人邹士根介绍，今年，老来青大米的总产量在30万公斤左右。

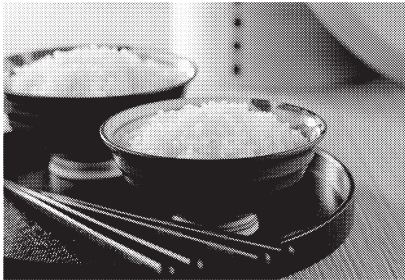
谈及老来青，不少上海人有说不完的故事，老来青新大米是由我国老一辈农业专家陈永康精心选种及培育，并经过江苏、上海两地合作改良而成，真正把老来青从稻米博物馆中请回了田间。



一方水土养一方人，优越的水质条件才能灌溉出优质的大米，老来青新大米产

于黄浦江上游沿江地区，那里属于水资源保护区。2014年11月，老来青大米获得无公害农产品证书。优质的水源，肥沃的土地，配合蓝天白云，共同孕育了“老来青”这一沪上优质大米品种，做到品质过关，吃的放心。

老来青大米由于是今年的新米，水分足，要比煮陈米少放些水，煮成米饭晶莹如玉，食之清新可口，粘而不腻，熬粥更是凝头十足。



上海老来青米业专业合作社今年继续与新民晚报大购网联手，为市民提供优质的老来青新大米，价格与去年保持一致，**每袋90元（5公斤），配送加5元运费，订购2袋180元免运费，配送仅限上海地区。**欢迎拨打新民晚报大购网客服电话52927777（8:00-20:00）订购，您也可以选择登陆大购网www.xinmindagou.com或大购网微商城购买，数量有限，欲购从速！

新民晚报 | 大购网

订购 52927777 热线：上海地区包邮 (每天8:00~20:00)

登录www.xinmindagou.com 在线订购（团购订单请来电话咨询）

去过崇明岛的都知道，崇明老白酒是当地特产，来上一杯，配上几个特色小菜，三五知己，吃饭聊天，无比惬意。在崇明岛，几乎家家户户都会酿造几坛老白酒，而其中纯粮食酿造的原浆米酒，因其口味纯正、入口绵柔、无添加更被视为老白酒中的珍品。

古法酿造 传承经典之作

在崇明岛，现在依旧沿袭古法酿造老白酒，在每年十月前后，崇明岛当地水稻收割后，当地人找到崇明岛当地生产的优质大米，大米在米缸中浸泡一夜，再盛入竹筐中用清水冲洗，直至冲洗大米后的水也变得清澈为止，然后将大米装入甑子架在锅上蒸熟，蒸熟的大米冷却后，被倒入发酵的酒缸中，并且均匀地拌上精制的酒曲，一般需要半个月时间的发酵，米酒就基本酿造完毕，在缸中放入酒签，馥郁浓香的酒浆就汇集到酒签中，尝上一口，回味无穷。

粮食酿造 真正营养健康

优质的原浆米酒通常是颜色清冽，酒香扑鼻，闻上

去有淡淡的稻花香，仿佛置身无垠的水田之中。喝上一口，第一反应便是舌尖体味到强烈的甜，而后是舌苔两侧回味的酸，就像喝饮料一样，无意间便几杯下肚。此外，原浆米酒入口柔绵不刺激，落口甘冽，极为惬意。

据了解，老白酒作为我国民间的一种传统发酵食品，已有二千多年的历史，是老百姓喜爱的一种饮品，民间有“米酒养人”的说法，米酒中更是富含多种人体所需氨基酸及维生素。

崇明原浆酒[老白酒],大购价：98元/坛（酒精度：≥13.0%vol）。崇明米酒[老白酒]，大购价：188元/箱(12瓶)（酒精度：≥10%vol）。崇明原浆米酒[老白酒]，大购价：218元/箱(12瓶)（酒精度：≥12%vol）。



98元/坛

188元/箱

218元/箱

好消息！100%桑蚕丝被秋冬换季优惠多

好消息！朱阁牌桑蚕丝被换季促销活动持续到12月底，现在订购4斤以上（含4斤）蚕丝被，或订购2条蚕丝被，可获赠保暖毯一条（或选择床品套件1套），优惠不同时享有，上海地区免运费。

具体规格如下：1.6 m*2.1m（单人被）、2.0 m*2.3 m（双人被）、2.2m*2.4m（双人被）三种，3斤优惠价1199元（市价1530元）；4斤优惠价1499元（市价1980元），5斤优惠价1799元（市价2400元）。欢迎拨打热线52927777（8:00-20:00）订购！更多规格也可以来电咨询。

今年新推出的桑蚕丝子母被有双人被（2.0 m*2.3 m），单人被（1.6m*2.1m）两种规格，母被内芯净重1500g，子被内芯净重600g，春秋天盖母被，夏天盖子被，冬天两条合起来盖，一年四季都有蚕丝被使用了！**现在订购还可享受1599元（市价2180元）的优惠价，并获赠床品套件1套（三件套/四件套，花色随机）。**

朱阁牌蚕丝被前身是江南丝坊蚕丝被，原先与新民晚报合作过，自2008年起就深受读者喜爱。据专家介绍，桑蚕丝的丝绒空隙是所有纤维中最高的，天冷时能降低热传导率，保暖性好，而且轻盈贴身，很适合全家人使用。

市场上卖的蚕丝被鱼目混杂，价格悬殊大，从一两百到几千元都有。其实，有些标注是“100%蚕丝被”、“高档蚕丝被”的，用的原料是柞蚕丝，柞蚕丝成本低，相较桑蚕丝



上海人把养蚕称作“养蚕宝宝”，养过蚕宝宝的人都知道，蚕宝宝非常娇嫩，吃的桑叶一定时间内不能使用农药，因此真正的蚕丝让人放心。桐乡独特的地理环境和气候，有培育优质桑蚕茧的独特优势。朱阁牌蚕丝被精选优质桑蚕茧，内芯为100%桑蚕长丝，非柞蚕丝，由4位拉被师傅一层层纯手工拉制而成，手工定点，不宜板结，不宜成团，被套用的是全棉提花面料，非棉纱。被子留有检测口，拉开拉链，即可让您触摸内胆，仔细检验。有些读者担心看不到蚕丝被实样不放心，您可以预约上门看样品，拉开被子的拉链，即可触摸内胆，仔细检验，满意后可直接提货，如您需要看样，请提前致电021-52927777（8:00-20:00）预约时间。

大购在产地

“蟹”逅美味就在莲花岛阳澄湖

自古以来，阳澄湖大闸蟹令无数食客为之倾倒。章太炎夫人汤国黎女士有诗曰：“不是阳澄蟹味好，此生何必住苏州。”——这位夫人真是一位值得敬佩的“吃货”兴许就守着大闸蟹哪儿也不去了！



莲花岛位于苏州北郊的阳澄湖畔，是个面积约为1.6平方公里的小岛，四面环湖，形似一朵盛开的莲花，故而得名。独特的地理位置使其保持了良好的生态环境和恬静宜人的田园风光。莲花岛不大，岛上没有一家工厂，只有小桥流水，只有绿树成荫，素有“水净、土净、空气净”的美誉，这些都是保证大闸蟹品质的重要元素。

新民晚报旗下唯一电子商务平台-大购网亲派员工来到风光秀丽的莲花岛对大闸蟹的质量进行监控，并和当地老蟹农林冲一起现场捕捞。林冲是莲花岛上第一批养殖大闸蟹的蟹农，我们听听他的蟹经：“我们养殖的蟹，起码在阳澄湖待两年，先从长江口买来蟹苗，这种

芝麻大小的蟹苗每斤七八万个，放在岛上的池塘里保育，长到纽扣大小，每斤30来只的时候，第二年就转到湖内放养。先放在网眼很小的‘网中网’养一个月，防止个子小的幼蟹逃脱，再放入有30亩面积的大网中野生放养，基本不喂食，螃蟹自己捕食湖中的螺蛳，小虾，小鱼等”。

莲花岛水质清澈，水草丰茂，便于螃蟹爬行，蟹体强壮，蟹爪也格外有力，看看大购员工拿着的大闸蟹，肚皮是不是很白？正宗的阳澄湖大闸蟹有四个特点：青壳白肚，金爪黄毛。还有一个方法，就是尝试捏蟹子的小腿部分，应该是蟹肉丰满的。煮熟后肉质白嫩，玉脂红膏，吃起来脂腻膏多，口感微甜，真是美哉！

新民晚报大购网此次携手莲花岛大闸蟹养殖户开通大闸蟹新鲜直送服务，价格优惠，数量不多，欲购从速。



名称	分别	公蟹	母蟹	数量	价格	数量	价格	数量	价格
一级蟹	0.35-0.38斤	0.25-0.27斤	5对	380元	4对	310元	3对	230元	
精品蟹	0.43-0.46斤	0.31-0.33斤	5对	800元	4对	640元	3对	480元	
特级蟹	0.47-0.5斤	0.34-0.36斤	5对	1080元	4对	860元	3对	650元	