



美食与时尚、文化、健康荟萃的盛宴

2012 全国(上海)消费促进月正在如火如荼的进行中,这次活动主要有三大板块——“商圈购物秀、便利消费潮、餐饮美食汇”。近年来,虹口区致力于打造原创自主商业活动品牌,突出“吃吃喝喝在虹口”的消费理念,每年上半年力推“食荟虹口”活动,下半年主推“上海酒节”活动。2012“食荟虹口”于 4 月 17 日至 6 月 23 日在虹口举行。本次活动是 2012 全国(上海)消费促进月的重点活动之一,由虹口区商务委员会、上海市餐饮烹饪行业协会和虹口区商业联合会主办,大众点评网、号码百事通协办,并获得苏宁电器成员企业乐购仕的特别支持。

举办“2012‘食荟虹口’”餐饮系列活动,一是丰富广大市民节日生活,满足日益增长的餐饮消费需求;二是进一步深化“食荟虹口”品牌内涵,搭建区内餐饮企业之间交流、展示、推广的舞台;三是运用现代信息技术,实现餐饮与电子商务平台的有效连接,聚集商业人气,提升商务商业能级,提高虹口区餐饮品牌的知名度和美誉度。

虹口美食 享誉上海

虹口区的“美食”在上海滩久负盛名,从上世纪的“乍浦路美食一条街”到如今四川北路上炙手可热的凯德龙之梦虹口广场,无不让人趋之若鹜、流连忘返。目前区内有堂吃的餐饮网点近 1600 个,集中分布在北外滩航运金融服务集聚区、四川北路商业街和大柏树地区的就有 1169 个,占 74.5%。尤其是作为传统商业街的四川北路,凯德龙之梦虹口广场、嘉杰国际、盛邦、海泰等都有完善的餐饮配套设施。四川北路北段还有餐饮“老字号”西湖饭店,具有浓厚文化底蕴的四新食苑、万寿斋和伊斯兰餐厅等。高档餐饮、特大型餐饮主要集中在黄浦路星级酒店集聚地带,上海大厦、浦江饭店、外滩茂悦、海鸥饭店都坐落于此。虹口还拥有拉非酒窖餐厅、柏翠府等高端会所餐饮。菜系覆盖本帮苏浙菜、粤菜、川菜、湘菜、黔菜、北京菜、韩式、日料、西餐、自助餐等应有尽有。

据悉,虹口区还将深化区域 3 大功能区的餐饮业特色。北外滩滨江一线凭借独有的江景优势,拓展中高端商务餐饮、酒吧派对餐饮、主题特色餐饮等。四川北路区域将结合重点支马路建设开发,在弘扬一批老字号餐饮品牌同时打造一片时尚、精致、特色的餐饮品牌。大柏树地区将增加综合娱乐功能的商务和聚会式餐饮,加强商务楼宇和园区的配套餐饮功能。

荟萃“美食 时尚 健康 文化”

4 月 26 日下午,在虹口上海外滩浦华大酒店举行了 2012 食荟虹口“名菜、名点、名厨”颁奖暨电子商务平台启动仪式活动。会上,2012 食荟虹口“名菜、名点、名厨”比拼结果正式揭

晓。从前期报名参选的 50 家餐饮企业近 120 菜品中精心筛选,再经沪上顶级美食专家集中评审,最终产生了 2012 食荟虹口“十大名菜、十大名点、六大名厨”。

“海纳百川”是这次评选榜单的最大特色。既有海派菜点,如“一品萝卜红烧肉”,又有粤菜,如“招牌虾饺”。既有传统点心,如“蟹粉小笼”,又有时尚菜,如“时尚南瓜饼”、“雪橙布丁蛋糕配朗姆酒奶油冻”。既有高档商务用菜点,如“养生特级辽参”,又有适合亲朋好友小聚的亲民菜点,如“台湾冠军牛肉面”。入选菜点中,还融入了诸多健康元素,如“松露山药冰鲍沙拉”等。

在本次仪式活动上,还精心安排了“美食与美酒”现场演示环节,专门请来上海世博会期间非洲“美食大使”露露先生,现场为嘉宾讲解红、白葡萄酒如何与美食搭配用餐。通过他妙趣横生的讲解,展现了酒文化与中国饮食文化的有机融合,正可谓相得益彰。

“口”字经济“触电”云消费

虹口区商务委有关负责人表示,“民以食为天”,餐饮业越来越成为上海商业结构中不可或缺的一部分,同时也是拉动内需和促进经济增长的重要途径。

这次“食荟虹口”活动除了选优推优,更为重要的是促进消费和拉动经济。为此,虹口区商务委携手大众点评网、中国电信号百商旅,共同打造“食荟虹口”电子商务平台,充分利用 B2B、B2C、O2O 等电子商务模式,主打电子商务云消费新模式。该平台突出“餐饮荟萃、贴近百姓、拉动消费、打造品牌”等四大功能。自 4 月 26 日起,连续 8 周,通过 118114 电子订餐平台,在每周累计订餐总额最高的餐厅内随机抽取一名幸运消费者获得 Ipad2 一台。在大众点评网上,还专门辟出了“食荟虹口”专栏,强力推出“虹口美食,我做主!”之“虹口特色榜单征集”、“签到虹口赢大礼”之“赢取 iphone4s 美食现金券天天送”、“约‘惠’虹口”之“北外滩、四川北路餐饮优惠大串烧”等三大活动板块。

虹口美食,值得体验。虹口文化,邀您共享。

不得不吃的虹口十大名菜



菜名:菠萝扒尾角

特点:酱香浓郁,口感丰富,荤素搭配,营养美味。
店名:芳庭酒家



菜名:法式烧味拼盘

特点:精致养眼,一盘多味,层次丰富,异国情调。
店名:宝御酒店(马霍西餐厅)



菜名:松露山药冰鲍沙拉

特点:特别选材加上创意巧思,香味和鲜味自然流露。
店名:外滩浦华大酒店



菜名:一品萝卜红烧肉

特点:红烧肉酥嫩不腻,萝卜软糯抢镜。
店名:绍兴饭店(大柏树店)



菜名:香煎石斑柳

特点:外层脆香,鱼肉鲜嫩,多元味感。
店名:霖·上海味道餐厅



菜名:越式牛柳粒

特点:牛肉香嫩多汁,酱汁色美味鲜。
店名:苏浙汇(大连路店、1933 海宁店)



菜名:葱油膏蟹

特点:蟹膏丰腴,色泽红亮,葱香诱人,未尝已闻鲜。
店名:丰收日(虹口店、同丰路店)



菜名:岭南脆皮烧鸡

特点:鸡皮薄脆香,鸡肉白而嫩,入口后鸡汁满嘴四溢。
店名:唐官膳(虹口店)



菜名:王朝至尊牛肋

特点:精选用料,酥而不烂,扑鼻肉香,尝后难忘。
店名:王朝海鲜大酒楼



菜名:养生特级辽参

特点:食材精良,软糯嫩滑,滋补养生。
店名:拉非酒窖餐厅