皇家海港大酒楼
Royal Harbour Restaurant

开业啦
华贵不贵
真正实惠

11月22日至12月31日期间
剪本信息来店包厢消费即可享受以下优惠

- 特色菜肴免费任选一款
- 赠送《镇店名菜》二款(品尝券)
- 赠送2013年精美台历一本
- 消费满2000元或以上赠送价值1000元会员大礼包。

订座电话
67659999 33527777
地址：松江区江学路899号
全国免费订餐热线：4001-511-577

香港总部：香港上环德辅道中275号龙记大厦901室
电话：00852-25819739 63848461
上海总部：普陀区金沙江路2115号6楼
电话：021-67732699 52696898
青浦分公司：青浦区浦仓路888号
电话：021-69718888 69718989
松江分公司：松江区谷阳北路1425弄88号
电话：021-67732777 67732666
嘉定分公司：嘉定区塔城路297号-38
电话：021-59521717 59526767
普陀分公司：普陀区金沙江路2115号
电话：021-52891677 52893677
宝山分公司：宝山区水产路718号
电话：021-56177666 56177979
杨浦分公司：杨浦区国和路488号
电话：021-55786777 65276188
徐汇分公司：徐汇区凯旋路2588号
电话：021-64398999 64393777
贵宾关怀热线：13681793456
http://www.shronggang.com

五豆配核桃 养脑更健康
五豆羹,五色均衡营养,气色更亮!

大脑不给力,折腾不讨好。

加班熬夜赶工作,客户谈判费心思,恨不得大脑转得比发动机还快!都市人用脑多,记忆衰退、头昏脑胀、疲乏无力、注意力难集中、白天精神不振晚上卧床怎样都睡不着、熊猫眼、皱纹越来越多、头发越来越少,“用脑综合征”随之而来,不及时解决导致生理机能失衡,大大影响工作生活质量!讲究人怎能这样折腾!

五豆配核桃,养脑喝出来!

《本草纲目》记载:“豆有五色,各养五脏。”绿豆益肝,红豆养心,黄豆健脾,白芸豆润肺,黑豆补肾。现代营养学研究,野生核桃富含易被大脑吸收的脂肪与蛋白质,丰富的B族维生素和维生素E,充分滋润大脑。

诺诚五豆核桃在优质五豆(非豆粉)的基础上,加入100%核桃果肉,造就营养均衡与养脑的精妙搭配。提供人体必需膳食纤维、维生素,软磷脂以及人体必需的钙、磷、铁等多种微量元素和矿物质,0胆固醇的植物蛋白,更为人体免疫机能提供保障。

北京市营养源研究所权威检测,五豆核桃调和人体8种必需氨基酸(赖氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、苏氨酸、蛋氨酸、缬氨酸、色氨酸、苯丙氨酸),提供身体必需的均衡营养。

补脑营养用喝的!轻松调一调,齐享五豆与核桃的天然均衡营养!五豆核桃经中国太平洋保险产品责任承保,坚持良心品质,采用150℃瞬间灭菌技术(UHT),不添加任何添加剂,原香醇厚,真材实料地道味!

五豆核桃,重拾好体质,脑力劳动没问题!

营养成分对比表

项目	每300g所含营养(g)	成人所需参考(g)
蛋白质	59.4	55-65
脂 肪	42.3	55-90
胆固醇	0	<0.3
碳水化合物	121.2	7.5g/kg
膳食纤维	30.9	20-30

每日五豆羹,轻松面对挑战!
五豆羹,五色均衡营养,让您气色更亮!
“不添加糖型”五豆羹,已限量上市,仅限电话订购!

大润发、家乐福、易买得、乐天玛特、华联吉买盛、尚优玛特等卖场冲调类食品区均有销售
五豆羹营养热线:021—61438650
贴心服务:电话订购享超值优惠,1箱起免运费,
送货上门,货到付款,限量优惠100名!

莲花岛苏渔蟹舫欢迎您

——品蟹、购蟹、吃农家菜的首选

文 / 阿兴

“天高叶红时,赏秋吃螃蟹”,吃大闸蟹是一种时令性的享受。每逢金秋时节,味蕾欲动时,想起那膏黄肥美的阳澄湖大闸蟹,总能让人忍不住垂涎三尺。此时,如果能乘着快艇,沐浴着湖风去当地有名的苏渔蟹舫,品味一下真正的阳澄湖大闸蟹,便是一种绝佳的生活体验。

苏渔蟹舫是一家专门为吃大闸蟹而造的船舫,坐落于阳澄湖中的莲花岛。它面朝广阔的阳澄湖,出门便是水天相映的景色,相当迷人。蟹舫的主人是土生土长的阳澄湖人,拥有大片的养殖场,自产自销。他养的蟹个儿肥大,肉质白嫩,脂腻膏肥,在当地也是数一数二的。

在船舫上吃蟹购蟹,你都可以从网箱里自主挑选中意的大闸蟹,并体验一下亲手捉蟹的奇妙感受。据了解,今年为酬谢广大新老顾客,苏渔蟹舫推出了特价餐150元/人(包含农家菜+一对蟹+免费游艇接送),欢迎前来品尝。来到船舫,除了享受美味的大闸蟹外,新鲜的农家菜也是极具特色,不容错过的,其中有小鱼干、老母鸡汤、蚌肉青菜等等。吃惯了精致的菜肴,偶尔来岛上感受下农家的风土气息,真是别有一番风味。

蟹足菜饱后,你可以到露台的躺椅上休憩片刻,享受湖风,临湖远眺;或是选择到莲花岛上沿着小径转一圈。此处的风景虽没有大城市的繁华,却是悠然宁静的,让你在忙碌的工作之余,疏解压力,放飞心情。

今年吃蟹何处去?苏渔蟹舫欢迎您!记得有空时约上您的亲朋好友一起来哦,来之前别忘了拨打我们的预约**电话:013862554301 ,0512-65443821**

具体行程:沪蓉高速(沪宁)G42 -常台高速(苏嘉杭)G15W -阳澄湖镇出口-凤阳路-澄林路-度假区管委会-澄中路8号(船餐接待处)-快艇接送-莲花岛苏渔蟹舫

网址:http://www.lhdxw.com/

吃正宗阳澄湖大闸蟹 到莲花岛湖宗蟹舫

金秋时节,阵阵细雨带来丝丝凉意,菊黄蟹肥,在这一年一度的吃蟹品蟹时节,阳澄湖大闸蟹在大家的期盼下也已经上了人们的餐桌。老辈人常讲“七上八下吃螃蟹”,持螯赏菊令人惬意,沪上市民盼望已久的蟹宴之旅也将再次启程。

蟹的品种较多,但唯有阳澄湖的大闸蟹味道最为鲜美,所以不少沪上市民不远千里,专程来到阳澄湖,但是到了阳澄湖能否吃到正宗的阳澄湖大闸蟹呢?这又是一个令广大食客头疼的问题。其实,吃大闸蟹有一个绝佳的去处,那就是阳澄湖莲花岛湖宗蟹舫。莲花岛位于苏州市北郊的阳澄湖畔,是一个面积约为1.6平方公里的小岛,形似一朵盛开的莲花,因此得名“莲花岛”。莲花岛四面环湖,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。岛上没有工厂,没有汽车,没有摩托车,只有小桥流水、绿树成荫,素有“水净、土净、空气净”的美誉,是都市人向往自然、返璞归真的绝佳去处。

湖宗蟹舫是在莲花岛吃大闸蟹最好的店家之一,蟹农林金明在这里养蟹多年,湖宗蟹舫也开了有些时日了,每年来他船上吃蟹的人总是络绎不绝,最喜欢蟹舫的亲水大平台,坐在大桌子旁,嗑嗑瓜子聊聊天或是嚼几粒新鲜的菱角,绝对是吃蟹前最好的开胃小菜。

林金明以他多年丰富的养殖经验和特有的养殖技术,以正宗的阳澄湖大闸蟹放在水质清澈、水草丰茂、螺蛳丰富的养殖区内饲养。他养殖的蟹,起码在阳澄湖呆两年,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,第二年就转放到湖内放养。先放在网眼很小的网中养一个月,防止个子小的幼蟹脱逃,再放在有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。在林金明眼里,大闸蟹成长路上有4种天敌:一是黄鳝,会吞食幼蟹,所以蟹农看到黄鳝必定追杀之;二是水鼠,会咬碎小蟹壳,不得不防;三是阳澄湖中鳜鱼,会吞食软壳蟹;四是偷蟹人,等到大闸蟹长成后不怕湖中任何生物,但晚上一碰到偷蟹人就束手就擒。为此,每年9月到12月,蟹农每晚会一直住在湖面上固定的养蟹船中守夜,防止趁着西风爬上网栏的大闸蟹被人顺手牵羊抓走。经他养殖的大闸蟹个儿肥大,肉质白嫩,玉脂红膏,煮熟后,异香扑鼻,吃起来脂腻膏多,口感微甜,真是定点养殖阳澄湖,只只正宗大闸蟹。

渔家宴是湖宗蟹舫的特色,湖鲜全部放养在湖中,随点随杀,随烧随吃,野生鳊鱼、鳜鱼,阳澄湖青壳螺蛳,湖里的野鸭,散养的老母鸡,蟹舫后头自家地里种的蔬菜,没有哗众取宠的摆盘,只有朴实自然的美味。至于那笼现捞现蒸的阳澄湖大闸蟹,剥开一只,蟹黄满眼,蟹油满手,吃完洗了两遍手,蟹味仍是挥之不去,令人无法忘怀。

以前去莲花岛总是为无法住一宿而耿耿于怀,现在这种遗憾将不存在,你可以在老林的湖宗蟹舫岛上旅店投宿,这样早晨就可以在清新的鸡鸣、鸟叫中苏醒,在湖边长廊呼吸新鲜空气,在忆园观看古代农家各种器具,或者找上几个好友棋牌一番,悠闲一上午后,再投入大闸蟹的温柔乡中……

赏阳澄美景,品虾兵蟹将,相信阳澄湖莲花岛湖宗蟹舫一定会给你带来吃蟹全新的体验。

路线:从上海出发,自驾车沿沪宁高速往昆山方向看见S5右转往巴城常熟方向直行至S48左转往无锡方向至阳澄湖北出口下,蟹农老林恭候您。不过,事先请记得先打电话:13962154990,或0512-65442895林金明,网址:http://www.lhdhzxf.com/

变简单的收购为全程监控

——乐惠牌虎林新米走俏申城探秘之二

文 / 辞达

曾经有一个疑问:市场上的大米那么多,产自黑土地的大米也不是少数,为什么乐惠牌虎林新米特别受到大众的信任,被上海人亲切地称为“放心米”?实际上,这和乐惠牌虎林米的运作方式有直接的关系。

调查发现,目前绝大多数大米的销售模式还停留在“收购—包装—销售”的初级阶段。也就是说,卖大米的人可能对大米的种植过程一无所知,自然也就无法保证大米的安全和营养。而乐惠牌虎林大米入沪,是市政府牵头的实事工程,采用的是“产销无缝隙对接”的高级模式。上海乐惠米业有限公司有一大批管理人员和大米种植高级技术人员,长期定居虎林,不仅把上海的管理经验渗透到黑土地之中,还使虎林米真正“长在上海人眼皮子底下”。简单一句话:大米从选种到种植,从收割到加工,从物流到销售,从上海都派专人全程监督,从源头上确保了大米的品质。今年,上海乐惠米业有限公司还按照市政府要求,推进了粮食流通安全追溯体系建设,建立和完善粮食流通质量安全制度体系,保障粮食流通过程中质量的安全可靠。

我们说,要实现“产销无缝隙对接”,仅靠一个企业的力量是很难做到的。这里面,有乐惠米业的努力,更离不开市政府的关心和支持,离不开物流等部门的通力合作。这一运作平台,是很多企业无法比肩的。只有在这种模式下,才能确保乐惠牌虎林新米的销售量,确保乐惠牌虎林新米的质量。进一步说,乐惠米业必然将不断地做大做强,在硬件设备和实战经验两方面齐头并进,最终更好地服务市民。

这,的确是一个良性循环的好范本!

“乐惠米业”咨询热线:021-58886828、63136558。

秋冬进补,海参热销三大怪!

秋冬进补正当时!吃野生动植物营养价值高,海参也是一样。原生态野生“小有刺参”都是3~6年甚至生长时间更长的野生海参,现在每克不到2元,立刻受到市民的热烈欢迎!有三大怪异景象,值得关注:

一怪:老人买得多。许多老人长期饱受各种慢性病的折磨。食用海参,意外惊喜的是身体竟然不知不觉的变强健了。这次看到野生小有刺参搞特价活动,都是7盒、8盒抢着买,全家吃上一冬天都够了。

二怪:女人买得多。女人最担心老公乱吃乱补,伤身体!选择原生态野生小有刺参,既能给老公补补强身,还能让自己青春常驻。所以,女人们都趁这次特价活动,买上10盒、8盒,提高生活质量。

三怪:一人买多套。看望老人、送长辈、送亲朋,送小有刺参费用不高,老人健康,长辈喜欢,亲朋友谊更深厚!这不,很多人趁“小有刺参”特价活动,都是多套抢着买。

海参是典型的“低脂肪、低糖、无胆固醇”高级滋补品,而产自大西洋的原生态野生“小有刺参”更是海参中的精品。现在每克仅需1.96元,500克小有刺参有60到90头,每天一头要吃2到3个月,真实惠!**咨询热线:400-710-2816**