新民晚报 | 好吃周刊 / 美食专列

责任编辑：谌 莞　视觉设计：黄 娟

纯正辽刺参 今天开抢

超低价直销 便宜到底

打破海参行业暴利、挤干价格水分，冬令进补时节，回馈广大读者，11月29日至12月1日（今天、明天、后天）“大连海参直销惠”盛大开幕！从北纬39度渤海湾黄金海域引进野生精品海参，以超低价回馈市民——

到信谊药业大楼抢纯正辽刺参，花1斤钱买2斤多！假一罚十，买贵三倍返差价

- **淡干海参市价7998元/斤，直销价3198元/斤**
- **普干海参平日价5998元/斤，直销价2398元/斤**
- **即食海参市价678元/斤，直销价268元/斤**
- **每天前100名拨打电话021-62197689预定者还获赠价值198元青海野生黑枸杞——免费！**

近年来，海参价格一直在涨，原因很简单——需求很大，产量却太小。就拿本次直销惠的大连海参来说——

- 只能在北纬39度的大连长海县、獐子岛海域捕捞，因为这里是寒暑交界带，最适宜海洋生物生长；
- 必须是蛙人潜到30米以下的深度一只一只捕捞，因为水温低、日照少，海参生长速度慢，体内蓄积了丰富的营养；
- 只能捕捞6—8年的海参，因为它体壁肥厚，肉刺饱满，杂质少，肉质肥嫩、口感极佳！

挤干价格水分！砍掉中间环节，大连海参超低价直销，便宜到底。

海参距今已有6亿多年历史，有“海洋活化石”之称，同人参、燕窝、鱼翅齐名，成为全球八大珍品之一。但由于需求大、产量小、经销商层层加价，使其价格居高不下，难入寻常百姓家。

为打破海参行业高价暴利，让广大市民、读者能购买到纯正大连海参，主办方联合大连参民，在上海举办“大连海参直销惠”大型优惠活动，由大连参民将纯正大连海参直接运送到活动现场，砍掉代理商、经销商、店面租金等环节的高额费用，将价格一降到底，让市民以超低价买到正宗优质的大连海参！

挤干海参价格水分，是良心工程，也是双赢工程！本次“大连海参直销惠”，让原产大连的名品海参，以高品质、低价格、工厂直供的方式提供给所有真正需要海参的老百姓，就是要让海参价格早一天让普通老百姓接受，让消费者得到实惠，推动整个海参行业良性健康发展！

郑重承诺：海参专家现场把关，假一罚十！买贵三倍返差价！

超低价买海参，还未到市场价格的一半，让很多市民大呼“省钱了”！大连海参直销会，大大激发了市民抢购海参的热情。很多打进热线的市民都会问：“海参价格真比市场价便宜这么多吗？品质有保证吗？是纯正的大连刺参吗？”

对于市民的顾虑，主办方郑重声明，本次活动所有销售的海参，均有国家正规《生产许可证》、《食品安全检验报告》、《中华人民共和国海域使用权证书》等权威认证，大连出产，品质超群，可现场亲验。

为了保证所有现场销售的海参都是纯正大连海参，现场还有资深专家为您全程把关，在此郑重承诺您：现场销售所有海参，如发现有掺假行为，我们将以“假一赔十”赔偿您，若直销价格高于商场，三倍返还差价！

正宗辽刺参超低价直销 今天开抢

前100名定购将获赠价值198元青海野生黑枸杞

时间：11月29日至12月1日（周五、周六、周日）

每天9:00-18:00

地点：信谊药业大楼（闸北区中兴路494号）

乘车路线：轨交8号线到中兴路站下，502路、537路、65路、78路、823路、942路、952路、962路中兴路鸿兴路下

咨询热线：021-62197689

热线很火爆 读者怕限量

“专卖店将近8000多元一斤的淡干海参，现在只要3000多元？这么便宜啊！”“原价六七百元一斤的即食海参，现在才卖两百多元？能提前预定吗？”“想多买几斤野生淡干的，这个限量吗？会不会卖没了啊？”

自从上海各大媒体发布“大连海参直销惠”消息以来，从早到晚，**热线电话021-62197689**几乎被打爆，很多市民担心卖没了，想提前预定，还有不少正打算去专卖店选购海参的市民，都暂停出手，就等着周末到现场抢几斤。

“从大连参民手中直接将海参送到上海消费者手里，便宜到底，这一部分全部让利消费者，让申城百姓不用去大连就能直接从参民的手中买海参，绝对超值。”大连名品海参相关负责人如此说道。

“以前都是在市场买，知道肯定贵，但是没有更好的买海参的地方啊！”消费者徐女士说，“现在在威海路文新大厦就能买到海参了，只要不限量，我肯定多买，这算下来得省不少钱啊！”

市场调查：春海参越卖越便宜 秋海参越卖越贵

据介绍，在我国，可食用海参就有20多种，根据海参背面是否有圆锥肉刺状的疣足分为“刺参”和“光参”两大类。

大连是刺参的生产地，品质好，营养价值高，价格通常比较贵，所以，很多不良商家通过不同渠道引入山东或南方产的海参，以次充好，冒充辽参出售，如果没有专业人士在场，消费者根本无法辨别真伪。

本次“大连海参直销惠”全是最有营养价值的刺参，每根刺参都体型肥厚、圆润饱满、营养充足。为保证刺参的品质，主办方在加工中坚持精工细作、工艺老道，使刺参的盐味清淡，无异腥味，是纯天然的养生滋补首选。

“按照往年的经验，春海参往往越卖越便宜，而秋海参则越卖越贵。”一位资深的大连海参专业人士说，由于霜降进补正当时，市场对海参的需求量较大。随着天气转冷，海参价格还会继续上涨。而天气寒冷会给捞海参造成一定困难，潜水员的工资也会随之上涨，这些成本都会分摊到海参的价格上。

本次“大连海参直销惠”为上海市民供应的秋海参，全部以超低市场价供应，品质还有保证！

哪些人适合常吃海参

据《本草纲目拾遗》中记载：“海参，味甘咸，补肾，益精髓，摄小便，壮阳疗痿，其性温补，足敌人参，故名海参。”

海参内的精氨酸丰富，含有丰富的铁及海参胶原蛋白，海参体内还有一种抗毒剂，含胆固醇极低，是典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇食物。海参适合中老年人或体质虚弱者、成年男士、用脑过多的白领、学生、孕产妇、女性朋友、术后病人、肿瘤患者，以及高血压、高血脂、冠心病病人等人群食用。

享誉中外全球领先的北纬39° 大连海参

大连海参的食用部分为除去内脏的参皮，干燥成品称“干参”。加工过程分为取参皮、煮参、灰参等程序。

取参皮：该程序多在捕捞现场进行：将海参自肛口向上纵向剖开，裂口长为体长的1/3，取出内脏即得参皮，置于阴凉处待运。

煮参：将参皮洗净倒入锅内，稍加些水，将参浸没即可开始煮参。煮参期间需不时翻搅海参，以防参体胶化，并随时将泡沫撇去，直到泡沫消失。约煮1小时后参体收缩变黑，以切口处呈金黄色、肉刺变硬时为好。煮好后将水倒掉，随即加入少量食盐搅拌，冷却后将渗出的参汤倒出另存，继续加入70%-90%少量食盐拌匀后盖好以防落油。放置10天-20天后加入第一次煮参的参汤，再加些饱和盐水进行第二次煮参，煮约两小时，直到取出即干为好。

灰参：加工灰参所用的灰主要有木炭灰、草木灰等。先将煮好的参捞出晾干，然后放进灰槽中揉拌均匀，为去掉更多的水分，可将参与灰倒在席子上盖上麻袋，用手来回搓揉，然后晒干即得干参成品。