

“冬补三九”冬令养生节明天开幕

新民晚报大购网与延边晨报在上海光大国际大酒店恭候您的光临

全场五大期待！

期待一

长白山参王抵沪
将揭开神秘面纱！

此次冬令养生节，为了让沪上消费者了解更多关于长白山人参的相关知识，经新民晚报大购网与延边晨报社多次协商，延边晨报社将带来参龄分别为70年和80年的两支参王，在养生节现场展示并销售。随同上海多年的长白山人参、80年的参王，这一切都将在明天揭开神秘面纱。

期待二

现场价格到底有多低？

长白山素有“养生圣地”的美誉，为确保养生节上所售产品的质量，力求更实惠的价格，新民晚报大购网特派专员亲赴长白山，到实地考察，现场请专家对产品品质现场鉴定，与种植户签订供货协议，免去中间商环节，旨在将更优惠的产品带入沪上寻常消费者家中，那么到底有多实惠，值得期待。

期待三

养生节产品现场免费检验？

现代人生活节奏快，生活压力大，组织代谢减缓，器官机能下降，免疫功能降低，抗病能力减弱很多。现代人为了健康，纷纷开始养生，因此也成为了不少不法商贩的目标对象。为了让上

海市民买的安心，吃的放心，养生节现场特邀从事参茸检验工作16年的国家参茸产品质量监督检验中心副主任，现场为消费者免费鉴定。

期待四

人参保养专家
将说出怎样的养生秘籍？

长白山人参好，你会吃吗？你知道用量吗？知道不同人群的搭配和禁忌吗？养生节每天上午，中国人参保养专家傅亚民将结合长白山人参的养生功效，针对不同人群讲解用法、用量及服用后可能出现的药理反应。他针对沪上消费者又会提出怎样的保养建议呢？仅有90位，先到先得！

期待五

中国烹饪大师重出江湖
看雪蛤在大师手中如何蜕变？

上海消费者中不乏雪蛤的爱好者，但是苦于不会处理，不会烹饪，此次养生节，新民晚报大购网诚邀年近80岁高龄的中国烹饪大师，首绿杨邨总厨，药膳大师李兴福现场教授如何处理，烹制雪蛤。中国烹饪大师又会做出怎样让人难忘的作品，值得期待！

新民晚报 | 大购网
XINMIN EVENING NEWS
咨询热线：**52927777**
(每天8:00-20:00)

9项专场活动 火爆申城

- 沪上知名中医专家现场免费开滋补膏方**
每天下午14:00-17:00
(限额15名以下/天，需提前电话预约名额)
- 国家参茸产品质量监督检验中心副主任现场免费鉴别人参、鹿茸、雪蛤**
- 讲座1:养生专家傅亚民现场讲座**
(每天上午10:00-11:30,每场限90人)
周五：人参与现代养生
周六：立冬滋补，人参为主
周日：冬季养生与人参
- 讲座2：如何料理雪蛤**
李兴福 中国烹饪大师
绿杨邨原总厨 药膳专家
时间：周六下午14:00
- 从事参茸检验工作16年的国家参茸产品质量监督检验中心副主任，现场讲述参茸鉴别经验**
- 长白山特等野山参 参王驾到**
参龄80年及参龄70年 参王（均配有国家参茸产品质量监督检验中心证书），将在现场展示并销售
- 全场满减活动：**
(任意商品满额均享受此活动)
1、满500元减20元
2、满1000元减50元
3、满3000元减200元
4、满5000元减500元

8 养生参茶、野生木耳等长白山特产免费试吃
养生节现场，长白山知名的“养生茶”，由野山参、五味子等长白山名贵植物精心配制，熬制出又养生又解渴的“养生茶”。欢迎读者朋友免费品尝。
此外，养生节还备有长白山野生木耳，“这种野生木耳，在当地基本都是沾着海鲜酱油和芥末吃，口感特别脆特别爽。”届时，上海消费者也可当场尝试全新的木耳吃法。所有特产现场均有销售，尝后再买更放心。

9 特价产品限量销售先到先得

- 劲爆价
8元/元

长白山特价鲜参
- 劲爆价
5元/克

长白山鹿茸特价血片
- 劲爆价
198元 (不低于12克)

长白山雪蛤8倍月婆
- 劲爆价
95元/克

正宗青海玉树冬虫夏草
- 劲爆价
750元/500克

九和堂正品阿胶膏 (限量50份)

养生节活动预告：
冬令养生节时间：11月13日-11月15日(9:30-17:30)
地址：上海光大国际大酒店漕宝路66号一幢光的7、8号厅
公交参考：50路;157路;218路;301路;326路;703路;704路;704路b线;718路;1204路;徐闵线漕河泾漕宝路站下步行410米
地铁参考：1号线漕宝路下1号口沿漕宝路步行390米

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消费者的欢迎，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郭三根介绍，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，真正让老来青从稻米博物馆中请回了民间。



一方水土养一方人，优越的水质条件才能灌溉出优质的水稻，老来青新大米产于黄浦江上游沿江地区，那里属于

水源保护区。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，要煮糯米少放些水，煮成米饭晶莹如玉，食之清新可口，粘而不腻，熬粥更是黏稠十足。



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或大购网微店购买，数量有限，欲购从速！

新民晚报 | 大购网
XINMIN EVENING NEWS
订购热线：**52927777**
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)

闻得到的醇香 崇明岛原浆米酒 喝出来的美味 老白酒中的珍品

去过崇明岛的都知道，崇明老白酒是当地特产，米上一杯，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，而其中红泥会酿造的原浆米酒，因其口味纯正，入口绵柔，无添加更被统称为老白酒中的珍品。

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，再装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中在锅里蒸熟，蒸熟的大米冷却后，被倒入发酵的酒缸中，并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，在缸中放入药签，酿成浓香的酒浆就汇集到酒窖中，尝上一口，回味无穷。



粮食酿造 真正营养美味
优质的原浆米酒通常呈琥珀色，酒香扑鼻，闻上去有淡淡的稻花香，仿佛置身丰美的水田之中。喝上

一口，第一反应便是舌尖体味到强烈的甜，而后是舌苔两侧位置的酸，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）。

新民晚报 | 大购网
XINMIN EVENING NEWS
订购热线：**52927777**
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)