

洪湖野生甲鱼再度来沪

冬令吃甲鱼 春天来打虎

肉质细腻 裙边宽厚 有嚼劲

甲鱼作为传统滋补上品，历来被视为冬令进补的上佳食材。野生甲鱼味道鲜美，营养丰富，不仅是餐桌上的美味食材，也是一种用途很广的滋补品和中药材。但由于野生甲鱼生长周期长，生长环境严酷。所以常听得人们感叹：野生甲鱼难觅！



鱼米之乡 生于不凡

“洪湖水呀浪呀嘛浪打浪啊，洪湖岸边是呀嘛是家乡啊……”一曲脍炙人口广为传唱的《洪湖水浪打浪》向人们描述了这个丰饶美丽的“鱼米之乡”。素有“水乡泽国”之称的洪湖，属热带湿润季风气候，四季分明，光照充足，雨量充沛，温和湿润，无霜期长，湖水清澈，湿地辽阔，水草丰茂。鱼、虾、蟹、龟、鳖、螺密集，是世界上少有的无水质污染的淡水

自繁自养 天生一族

温室和饲料养殖的甲鱼生长快，一般1年就可上市了，野生甲鱼生长周期长，每只甲鱼要经过4年以上的风雨，阳光打磨，才可长成上市。洪湖野生甲鱼，天然自生自长，不需投饵喂养，自繁自养，天生一族。所产甲鱼椭圆墨绿，背面呈浅褐色，腹面白里透红，个性霸道，鲜活生猛，肉质鲜韧，宰杀剖开后内脏清晰，没有肥油。

冬令好滋补 天生好滋味

人们喜爱食用野生甲鱼，不但因为它营养丰富，更因为它具有鸡、鹿、牛、羊、猪5种肉的韵味，故素有“美食五味肉”的美称。秋冬季节的甲鱼正是极其肥美的时候，既美味又应景。

甲鱼无论蒜煮、清炖，还是烧肉、煎炸，都风味各异，营养丰富，大厨推荐野生甲鱼用清炖的方法，加适量清水、姜片、黄酒、葱段，在水烧开后用小火再煮30分钟以上，待完全熟了以后再加盐。若加黄芪、枸杞、西洋参则滋补效果会更好。对老人、孕妇、小孩尤为适宜。

最近寒潮来袭~是甲鱼进补的好时节！

大购网牛米精选纯天然野生甲鱼：

甲鱼重量	超值体验价	甲鱼重量	超值体验价
1.5斤规格	292元/只	5斤规格	880元/只
2斤规格	331元/只	6斤规格	1180元/只
2.5斤规格	406元/只		
3斤规格	480元/只		
4斤规格	680元/只		

订购 52927777

热线：上海地区包邮 (每天8:00-20:00)

冬天里的滋补佳品

阿胶**买一送一**大优惠

养血补气、增强体质
上海老字号 品质有保证

冬天将近，又到了一年中养生进补的时节，现如今不少年轻人成为了进补的主力军。工作之余时常感觉身体乏力、睡眠不足、半夜容易惊醒，长期处于亚健康边缘，从中医来说，这都是气血不足的表现。气血不足的根本原因是人体自身免疫功能降低，对此传统滋补中药材阿胶的效果明显，是养血补气的上佳选择，长期服用可以增强体质。



阿胶历史悠久，早在古籍医书中，便将阿胶位列上品，称其久服可轻身益气，使身体强健。阿胶由上等驴皮包括熬皮、化皮、熬汁等50多道工序，慢慢熬制而成，全为手工操作，尤以熬胶、晾胶复杂，其间挂珠、刷油、吊胶等环节颇显功力，操作六七年刚摸窍门，仅



大购网特惠活动:

1500元/500g, 买500g送500g (同品)

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)

一方水土一方人 上海人吃本地米

崇明冠辉生态大米荣耀上市

崇明冠辉生态大米是崇明岛生产的本地优质大米，近年来受到不少上海消费者追捧，作为上海消费者极其喜爱的的大米品牌之一，崇明产的本地大米是上海人家中日常用来煮饭的不二选择，吃口非常软糯，煮饭喷香，煮熟后久放不硬，在上海消费者中一直有着不错的口碑，是不少上海家庭平日里的自食。馈赠亲友的上选。

优质稻米获得金奖 品种好

崇明冠辉生态大米是崇明绿色农产品之一，采用的是“南粳46”的优质大米品种，“南粳46”在2012年第十一届中国优质稻米博览交易会上被评为“金奖稻米”等荣誉称号，是由南京水稻专家王才林研究员，辛苦钻研9年，利用口本优质粳稻与江苏高产粳稻杂交，经数代食味品质筛选和抗性分子标记辅助选择培育而成的优质粳稻。崇明冠辉粮食专业合作社经过多次努力，终于将“南粳46”引进崇明，旨在让上海消费者尝到质量上乘的优质大米。



煮饭喷香口感软糯 吃口好

“南粳46”的突出优点是稻米品质优。大米煮出来的米饭晶莹剔透，口感柔软滑润，但却不乏弹性，冷而不硬，口感极佳，其中最为突出的便是堪比糯米的软糯，受到不少消费者的喜爱。

由于是今秋的新米，水分足，只要加

基地相邻国家森林公园 环境好

一方水土养育一方人，众所周知，优越的水质条件才能灌溉出优质的水稻，食品安全是冠华大米生产过程中的重中之重。冠华合作社在生产基地的选择和农业投入品的使用上，坚持把有毒、有害物质的残留降到最低标准。



冠辉崇明生态大米的生产基地相邻明珠湖和东平国家森林公园，气清、土净、水洁故而造就了大米所需的蓝天白云，加之纯绿色种植方法，使得冠辉崇明生态大米品质上乘，富含各类营养成分的同时，更安全，更健康。

现在，上海冠华粮食专业合作社今年与新民晚报大购网联手，为消费者提供优质的崇明生态大米，价格更优惠，每袋90元（5公斤），上海地区包邮。

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)

品蟹认准阳澄湖大闸蟹

金秋十月已至，西北风渐渐刮起，整座城市弥漫在桂花的香气中。又到了一年一度持蟹赏菊、吃大闸蟹的黄金时节，洁白的蟹膏，仿佛白玉，火红的蟹黄，紧实肥厚，咬上一口，细细品味，让人回味无穷。

上海人吃大闸蟹上选的当然是阳澄湖大闸蟹，阳澄湖具有得天独厚的自然环境，水清气爽，水草丰美，养出的大闸蟹个个肥壮，只有这样的自然条件才能养殖出高品质的大闸蟹，阳澄湖大闸蟹味道别样鲜美，历来被称为蟹中之冠，广泛销往全球各地。



在中国传统文化里，食蟹是一件颇有风情的事情，煮蟹大闸蟹讲究火大激烈，出锅时大闸蟹通体红的耀眼。吃大闸蟹是饮黄酒，蘸酱醋，讲究温酒驱寒。吃蟹讲究八样工具一同上阵慢慢品尝。临近金秋，重阳，三五好友相约，把酒临风，品蟹吟诗，被誉为人生“六乐事”。

阳澄湖大闸蟹生活在水质清澈，水草丰茂，螺蛳丰富的养殖区内，统一养殖，喂以配比后的新鲜饲料，保证了每一只大闸蟹的品质。

阳澄湖大闸蟹每只都必须经过精心挑选才能上市，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛，放在玻璃上能够横行霸道，打开蟹盖，蟹膏白如玉，蟹黄红中透亮，蟹肉紧实，吃口甜甜，更是富含各类氨基酸及身体所需维生素，是为海鲜中的上品。

当季节遇上当季美食，会吃的上海人还在犹豫什么，现在，只需登录大购网或大购网微平台，就可以尝到正宗的阳澄湖大闸蟹，欲购从速。



订购 52927777

热线：上海地区包邮 (每天8:00-20:00)

名称	公蟹	母蟹	数量	价格	数量	价格
一级蟹	3.5-3.9两	2.5-2.9两	5对	380元	4对	298元
精品蟹	4.0-4.4两	3.0-3.2两	5对	788元	4对	628元
特级蟹	4.5-4.9斤	3.2-3.4两	5对	1058元	4对	858元

以上套餐买就送：吃蟹工具3件套*1+蟹醋*1+紫苏*1