



湖中之王阳澄湖大闸蟹礼券全国预售

“湖中之王”为阳澄湖蟹行业老品牌，拥有合作养殖水面1600亩，养殖的阳澄湖大闸蟹，个大体肥，肉质肥硕鲜嫩，蟹膏饱满，每只蟹配有防伪标志，身份正宗。为保证每只蟹送到客户手中都新鲜，均在凌晨捕捞，清晨即送！

中秋佳节恰是品蟹好时节，湖中之王蟹券设计美观，送礼自用均可，提蟹时拨打礼券背面的提蟹电话，就有专人免费将鲜活的大

蟹券	规格	数量	折后价	蟹券	规格	数量	折后价
318型	雄 3.5-3.0 两	3 只	238 元	968型	雄 5.0-4.5 两	3 只	726 元
	雌 2.5-2.0 两	3 只			雌 3.6-3.2 两	3 只	
428型	雄 4.0-3.5 两	3 只	321 元	1288型	雄 5.0-4.5 两	4 只	966 元
	雌 3.0-2.5 两	3 只			雌 3.6-3.2 两	4 只	
568型	雄 4.0-3.5 两	4 只	426 元	1888型	雄 5.2-5.0 两	4 只	1416 元
	雌 3.0-2.5 两	4 只			雌 4.0-3.8 两	4 只	
588型	雄 4.5-4.0 两	3 只	441 元	2888型	雄 5.5-5.2 两	4 只	2166 元
	雌 3.2-2.8 两	3 只			雌 4.2-4.0 两	4 只	
778型	雄 4.5-4.0 两	4 只	583 元	团购大优惠			
	雌 3.2-2.8 两	4 只					

闸蟹送达府上。现全国预售蟹券，活蟹订购或提蟹时间自9月20日阳澄湖大闸蟹开捕节起。现订购满十张送同规格一张，满5万元加送价值2888元蟹券2张，满3万元送价值2888元蟹券1张，全场7.5折起售，蟹友们开购啦！

订蟹热线:400-616-5630
团购专线:13122326636



溆心风“鲍”来沪 香港醉名厨中秋礼盒 鲍味浓郁 真材实料

香港著名品牌醉名厨拥有30多年专营鲍鱼的经验，在香港、澳门拥有6家连锁店。醉名厨主营的鲍鱼产地来自中国台湾、韩国、墨西哥、日本、南非、澳洲等多个不同国家和地区，醉名厨集各大名厨及星级食府的专长，泡制食材，将美味佳肴重新包装，令食客省却繁复的烹调程序，在家中只要按照简单的步骤，就可以品尝各大名厨的精湛厨艺。

醉名厨溆心风“鲍”之“精品帝皇”超值礼盒登陆上海市场，礼盒包括溆心蚝皇鲍、帝皇金汤瑶柱和极上鲍鱼酱，市场价398元，特惠价358元，团购更优惠。

欢迎读者来电垂询，电话：021-62173974, 13916501360

● 溆心蚝皇鲍 规格：盒装2只 产地：中国台湾 净重：150G

选用上等中国台湾养殖的鼎级日本极品鲍鱼，只只精挑细选，元宝形的鲍鱼配以秘制蚝皇汁，带出鲍鱼独有的鲜味，肉质香滑柔软。拆封即可食用。

● 帝皇金汤瑶柱 产地：中国台湾 净重：410G

选用海味之珍品-日本鼎品干贝为主料，搭配鲜美的鼎级花菇，经名厨精心调理以老母鸡熬炖而成的美味佳肴。拆封即可食用。

● 极上鲍鱼酱 产地：中国台湾 净重：150G

遵循古法烹调，选用上等汤汁及独家秘方，再以老母鸡依传统方法炼制萃取骨髓精华，煲熬超过八小时的鼎级高汤，口感鲜香绵滑，浓而不腻，可蘸、淋、炒、煨……料理调味食用。

十里洋小笼馆莘庄店:从早点到夜市 15 小时迎客



清晨6点开门，直至晚上21点，坐落在莘庄繁华地段的“十里洋小笼馆”始终人头济济，尤其是早、午、晚三个市头，百余平方的店堂更是一边在排队，一边在等位……

原来，“十里洋”除了名扬上海的招牌“小笼包”之外，数十种美味、快捷的中式简餐已深深吸引着莘庄地区的食客。早市的精

肉小馄饨、鸡杂鸭血汤、原味牛肉汤、鲜肉小笼、鲜肉生煎及各类面条；午晚市的二十多种现炒浇头面、饭，配上鲜汤；大热天的爽口冷面等特色点心，已成为中老年家庭主妇省却厨房操劳的家常便饭，人均12-18元的消费，乐得省力；更是上班族每天“照牌头”的家庭餐厅。

上海中式快餐店多如牛毛，但要搭准上海人的持续胃口，并非易事。“十里洋小笼馆”业主是个老上海，深谙此道：建中心厨房，严控出品质量，兼顾美味可口。多年来坚持质量不回头，赢得了食客的由衷认可。目前已发展到6家直营店，便是明证。

为了感恩莘庄地区食客3个多月来的热捧，莘庄店从9月13-19日的一周内推出鲜肉小笼包“买3送1”酬宾活动。 丁汀

“十里洋”招募加盟店热线：
13061713388 张女士。

“十里洋”连锁店一览

■ 徐汇店：江安路211号（公交93路终点站） 电话：021-54182052

■ 宝山区真华路店：真华路950号122室 电话：021-61676499

■ 浦东惠东路店：惠东路243弄10号 电话：15900406488

■ 浦东惠南镇三八路店：三八路20号 电话：15900406488

■ 闵行区店：罗锦路767号 电话：021-54991368

■ 莘庄店：莘中路120号（近莘建路） 电话：021-64982515

闸蟹大战硝烟四起 各类蟹券蟹卡热销

今年9月，阳澄湖大闸蟹新闻发布会在上海举行，行业协会建议“到实体店购买”，阳澄湖大闸蟹行业协会会长杨维龙也提醒消费者：网络团购超常规低价，协会一律不认可，价格过低，可能会带来无数售后纠纷。一分价钱一分货，协会对网购低价蟹质量无法保证。购买阳澄湖大闸蟹，最好还要去实体店购买，看得见摸得着，这样才放心，勿贪便宜。

王氏水产负责人王志强表示，王氏水产2007年成立以来，一直以高标准来执行协会要求，以让消费者享受最正宗最优质的阳澄湖大闸蟹为目的。出于对消费者利益和蟹农利益的保护，他反对网商超低价倾销行为。

健康养生 口味醇厚 工艺精湛 黑茶成时尚 独尊“白沙溪”

中秋节快到了，“吃月饼配好茶”的观念逐渐深入人心，来自湖南安化的黑茶成了黑马，一些得风气之先的茶客已经把喝黑茶当成了一种时尚。

安化黑茶已有千年历史，享有“中国古丝绸之路神秘之茶”的美称。近年来，这种经发酵和紧压技术制作的黑茶日渐在海内外受到追捧，销量持续上升。

虽然黑茶进入上海市场时间不长，但已在注重养生保健的市民中培育出了忠实的消费群。市民张先生告诉记者，他原来喝绿茶，可是绿茶性凉，他肠胃不怎么好，喝绿茶后胃里会泛酸，而且晚上失眠。自从喝了黑茶后，就感觉全身暖暖的，肠胃也舒服了，睡眠更好了。“黑茶暖胃，口感也很醇厚，香气内敛，越喝感觉越好”。

很多人认为茶叶最讲究产地，其实不然，茶叶的好坏，和加工工艺有很大的关系。要想喝到好茶，就要认准品牌。据悉，很多黑茶爱好者都爱喝湖南黑茶知名品牌——“白沙溪”。

“白沙溪”是中国黑茶的发祥地，湖南紧压茶的摇篮，创造了黑茶史上的数个第一：1939年的第一片黑砖茶、1953年的第一片茯砖、1958年的第一片花砖茶……早在1953年白沙溪就被评为全国5大优秀厂家之一，现在白沙溪又树立起“中国黑茶标志性品牌”的一面大旗。



在白沙溪上海营销中心，我们看到，黑茶的香味和汤色依原料的来源不同、做工是否精细而有着极大的区别。为了适应上海市民的高层次需求，白沙溪厂的制茶大师、国家非物质文化遗产传承人——肖益平先生历时一年多时间研制，成功推出了高端黑茶——“黄金溪”系列产品，它包含

“金”系列与“禅”悟系列两大类，一经问世就颇受欢迎。

“黄金溪”突破了黑茶制砖的技术限制，选用了一级一等茶叶，泡茶后，汤色橙红带艳，明亮见底，置于玻璃杯中，仿佛一杯存放多年的红酒。让人不由得感慨，欣赏“黄金溪”的汤色，是一种美的享受。一入口中，顿觉香气醇正，滋味浓厚，回味甘甜。王经理介绍说，“茯砖”及“千两茶”中所含有的冠突散囊菌，这种菌俗称“金花”，一般只在灵芝中找到。与常规黑茶相比，“黄金溪”所含的“金花”明显要多得多，对人体具有很好的养生作用。

从千年古茶到最新问世的“黄金溪”，一新旧，有历史也有现代，有古朴也有繁华，难怪“白沙溪”黑茶在上海有了越来越多的拥趸！

免费品茶地址：浦东板泉路953号（上青茶城对面） 电话：68329979 浦西洛川中路570号（大宁茶城对面） 电话：53937616

据悉，苏泊尔去年12月创新推出的真不锈钢2代健康铁锅，凭借独家独创的“精铁刚化工艺”和“无涂层不锈钢技术”，自上市以来，在全国各地一线城市备受青睐，销量一路领先。

功能创新 真不锈钢2代健康铁锅受热捧

据了解，真不锈钢2代健康铁锅创新的“精铁刚化工艺”和“无涂层不锈钢技术”让消费者在烹饪过程中，无论使用油盐酱醋何种调味料，均可保证良好的不锈钢效果。因此自上市以来，就受到消费者的热切关注，成为炊具卖场的销售明星产品。

一位正在购买真不锈钢2代健康铁锅的李小姐表示：“前些日子看同事家的真不锈钢2代健康铁锅用了半年也从未有生锈迹象，感觉特别好。现在决定买两个，一个自己用，一个给妈妈。”

美味畅享 油盐酱醋真不锈钢打动人

真不锈钢2代健康铁锅成为热销产品，与其创新的“精铁刚化工艺”和“无涂层不锈钢技术”是密不可分的，此外，其人性化设计也增色不少，令其备受瞩目。

据一位喜欢尝试各种创新菜的烹饪达人表示：“尝试做新菜，最怕炒锅不给力，才用几天就生锈，但是真不锈钢2代健康铁锅表面很坚硬，有效防止醋、盐、酱油、碱等各种调味料对它的伤害，完全不用担心生锈问题。”

值得一提的是，真不锈钢2代健康铁锅的便利设计同样温暖人心，内表面具有精致的花纹，起到架空食物烹饪的作用，有一定的不粘性；其人体力学手柄设计，让握感更舒适，翻炒更方便；专利的可立锅盖设计，节省厨房空间，让锅盖清洗

苏泊尔真不锈钢2代健康铁锅强势热销

更加方便。

养护有道 健康铁锅也要健康养

据了解，在购买这款真不锈钢2代健康铁锅后，“如何让其寿命更长，更耐用，不锈钢功能更持久”，成为当下消费者最为关心的问题。

对此，业内炊具专家表示，不锈钢锅同样需要保养，严格遵守使用说明，养护有道，才能让铁锅持久使用不生锈。在首次使用真不锈钢2代健康铁锅时，需要先用洗洁精洗净锅身，擦干锅内水分，再在锅内加入一定量的食用油慢慢加热，让油均匀布满锅体内表面，慢慢加热到微微有烟的时候停止，待锅体自然冷却到室温后洗净擦干，方可使用。

据炊具专家表示，在烹饪完毕后，不要长时间在锅内存放食物和积水，以免对锅体造成腐蚀。当长期使用，炒锅因为油渍而导致变色，可以在变色处加入少许食用醋，然后用抹布擦拭干净，即可减少变色。

据了解，真不锈钢2代健康铁锅凭借其时尚大方的造型设计，为大众厨房融入时尚气息，大大提高家庭厨房生活的美观感受，引领当下厨房的潮流趋势。

随着十一国庆节长假的即将到来，苏泊尔真不锈钢2代健康铁锅也将迎来新的销售高峰，届时一定会有更多促销优惠带给广大消费者，并迎来新一轮的销售井喷。

