



阳澄湖只是招牌 蟹都汇才是品牌



“阳澄湖”的招牌遭遇冒牌之痛

俗话说，人怕出名，大闸蟹也不例外。在上海，只要提到大闸蟹，似乎只有阳澄湖才是最正宗的。

然而，在利益的诱惑下，阳澄湖的金字招牌正日渐遭遇冒牌之痛。

每年农历九月份，正是吃大闸蟹的黄金时节。在上海，无论是大的水产批发市场，还是小菜场，无论是高档奢华的大酒店，还是路边的小饭馆，几乎都打出了“阳澄湖大闸蟹”的招牌。

只是，哪里有那么多阳澄湖大闸蟹？

2011年是阳澄湖大闸蟹长势最好的一年，捕收数量也只有2500吨；而上海每年大闸蟹的销售量有5万多吨，其中阳澄湖大闸蟹的销量仅为200-300吨，所占比例不到1%。

蟹都汇： 如何区分湖蟹和塘蟹

从生长环境来说，大闸蟹分为湖蟹、塘蟹；从全国产量来说，湖蟹仅占10%出头。在上海的市场上，大部分塘蟹都是以“阳澄湖大闸蟹”的名义卖出去的。

那么，如何区分湖蟹和塘蟹呢？

上海蟹都汇水产有限公司总经理胡海平说，湖蟹是在水深近2米的湖泊中国网养殖，一般称为清水大闸蟹，售价较高，其中阳澄湖大闸蟹就是湖蟹的一种，质量较好的湖蟹还有太湖蟹等。由于在水草丰沛的大水面环境中生长，湖蟹因而具有青背、白肚、金爪、黄毛的外观特征。

塘蟹是指在人工开挖的蟹塘里养殖的，塘内水质较差，养殖密度也高，捕捞入市的蟹绝大多数个头小，售价低。从外观上看，塘蟹背部泛黑，蟹肚上也是黑斑

点点，甚至延伸到蟹腿。蟹爪黄中带黑，蟹脚边缘上的毛则为红色，因此也常被称作“红毛蟹”。

与湖蟹相比，塘蟹的味道明显寡淡，而且会有一些淤泥的味道，没有湖蟹肉中带甜的鲜美。还有一种大闸蟹是生长在稻田里，俗称“稻田蟹”，质量就更差了。

胡海平说，只要湖水水质好，太湖等天然湖泊养殖的大闸蟹，无论从品相上还是吃口上，都丝毫不逊于阳澄湖大闸蟹。即便是再挑剔的食客，也很难吃出阳澄湖大闸蟹与其他湖泊养殖大闸蟹的区别。

蟹都汇： 独占鳌头的湖蟹品牌供应商

作为一家负责任的大闸蟹经销企业，蟹都汇的目标是，做全中国最好的湖蟹供应商。

蟹都汇在阳澄湖、太湖等天然湖泊均

设有大闸蟹生态养殖基地，在全国100多个城市，设有230多个大闸蟹直销点，可以在24小时之内把刚刚出水的大闸蟹，空运至230多个直销点。

如今，金秋赏大闸蟹，已不再受地域的局限，只需购买蟹都汇的礼券，便可以在这100多个城市的230多个直销点随时提货，尽享大闸蟹的鲜美。

在出售大闸蟹时，蟹都汇坚持注明销售大闸蟹的产地，绝不作假，让消费者吃得明明白白，这既是对整个产业的呵护，也是对品牌的呵护，更是对消费者负责。

**蟹都汇礼券热销中——
全国统一服务热线：
400 821 3625**



浦西蟹文化馆：
虹梅南路465号（上中西路口）
浦东销售店：
张杨路1902号（苗圃路口）