

神象西洋参 夏令凉补正当时



即日起至5月18日,上海各大药房、大卖场、连锁超市正在举行“春暖花开时 神象送好礼”活动。凡正价购买神象西洋参系列产品,单笔销售购买满238元,即赠送价值20元的“神象活力OK 西洋参片”一盒;单笔购买满476元,即赠送价值20元的“神象活力OK 西洋参片”两盒,依此类推且最多不超过8盒,销售以付款凭据为证,送完为止;凡正价购买神象、雷氏系列产品,单笔销售销售满2000元即赠送价值200元的“神象活力OK 西洋参片”一条(十盒),销售以付款凭据为证,不累计赠送,送完为止。活动详情请致电神象客服热线:400-820-1297。

现代都市人,由于工作繁忙,倍受压力,时常会体力透支、睡眠不足。若不能得到及时调整,就会感到精神疲倦、乏力、终日昏昏欲睡、心烦气燥……遇到炎炎夏日,更会感到口干舌燥,体热多汗,心烦失眠,精力不济等。这就是中医所说的“气阴两虚”,长此以往就会耗损元气,严重的甚至可能会导致疾病的产生。

别以为好好睡一觉就可以解决问题了,

其实不然,要知道长时间的疲劳积累,会导致体内代谢功能的紊乱,继而影响到机体正常的运转,后患无穷。此时仅仅依靠简简单单的休息,是不可能将系统调整过来的;只有通过适当的滋补调理,对紊乱的机体进行有效的调养,才能真正解决“疲劳”,恢复元气,使身体回到健康状态。

花儿不滋润就会凋谢,身体不保养就会枯竭。这时适量服用一些西洋参,就好比在体内开掘了一口甘泉,随时提供人体自我调节的功能,保证机体的正常运转。

现代药理学研究证明:西洋参性凉味甘,具有补气养阴、清火生津的功效。长期服用,能提神醒脑、生津止渴、调节体内平衡,提高免疫。

神象品牌是全国最大的参茸产品专业品牌之一,是上海市著名商标,已连续多年获得上海名牌产品的荣誉称号,今年四月,又荣获中国驰名商标。

神象牌西洋参选自加拿大出产的进口西洋参,参体饱满,香气浓郁,科学加工,清凉滋补;生产加工工艺按照国家标准严格执行,值得信赖。

神象参茸旗舰店地址:西藏南路27号(近大世界)。神象专神象专卖:中山西路1488号、北苏州路226号、南汇乐购神象专柜、南汇欧尚神象专柜。第一医药商店、蔡同德堂、老城隍庙童涵春堂国药店、雷允上药城、四川国药号、南汇华泰、松江余天成连锁、奉贤人和堂总店、嘉定同颐庆、养和堂连锁、金石同源春、安德大药房、人寿堂、雷允上连锁吴中路店、汉口路总店、华氏连锁、国大连锁、汇丰连锁、松江杏林堂参茸店、致和堂、宝山一德连锁、华源连锁、联华复星连锁等。

企业送礼形象宣传模式 满橙推出全新端午节

在当下的商业社会中,如何抓住每一个宣传企业和产品的机会,如何把这个宣传的机会用到极致,达到最佳的宣传效果,一直是企业经营者不断在思考、不断想突破的问题。哪怕在用礼品做赠品营销或者做大客户回馈的时候,也总是把企业或者产品的LOGO印在礼品最显眼的地方,从而起到对企业的宣传、推广的作用。

企业往往都希望通过礼品馈赠的方式让收礼人对送礼的企业留下深刻的印象,从而提高客户的满意度及忠诚度。传统方式是在礼品上印制LOGO,但是这种方式有着太多的局限性:可印制的地方小、没有文字宣传等等。而满橙大礼包的端午礼品册可以根据企业的宣传需求来免费度身定制礼册的封面及祝福贺卡,大版面、大篇幅对企业进行宣传,达到了

企业品牌延伸的效果。

那么作为端午礼品的满橙端午礼品册,到底是什么礼品呢? 满橙礼品册内包含30款知名品牌的粽子和超过50款相同价位的品牌礼品,可供任选其一,收礼人只需打个电话或者在满橙官网进行兑换,满橙就会把选中的粽子或礼品免费送到收礼人的手中。这样一来,满橙端午礼品册不仅是一种极好的端午节送礼模式,还成为了推广企业形象的载体,同时还可以传递祝福和关爱,非常符合端午节现代商务交往和市场推广的需求。



欣和企业高蛋白原酿酱油 引爆春季糖酒会

文 / 悠然

山东烟台的欣和企业重磅推出的每100毫升产品中富含12.5克优质植物蛋白的“遵循自然·原酿酱油”高端酱油产品,在今年的中国春季糖烟酒会受到经销商的热烈追捧。

■ 坚持的“0添加”和“纯自然发酵”

据业内专家介绍,虽然现在市场上的酱油都宣称是高盐稀态工艺酿造,但水平良莠不齐。欣和企业“遵循自然·原酿酱油”坚持的“0添加”和“纯自然发酵”超高生产工艺,以及每100毫升富含植物蛋白12.5克含量,不仅以酱油行业技术创新先行者的姿态树立了高端酱油产品的营养新标准,也让众多同行私下里坦言倍感压力。欣和企业在本次春季糖酒会上整合了在市场上反响热烈的多个龙头产品,包括更换全新标示的“葱伴侣”原酿酱系列、连续蝉联上海地区酱油市场占有率前三名的“六月鲜”酱油、中国有机酱油领先品牌“禾然有机”系列等。

■ 遵循自然·原酿酱油

中国的调味品市场正在迎来一场品质变革。欣和企业的“遵循自然·原酿酱油”,被众多业内人士看作是一款真正开启中国高端酱油消费市场的“标志性产品”。此次重磅推出“0添加、纯自然发酵、12.5克高蛋白含量”的新品,不仅会成为高端酱油产品新的行业标准,更会直接影响人们对于酱油产品的认知和消费习惯。欣和企业多年来一直在致力于高品质产品的研发,及时推出高端酱油产品,满足消费者的健康需求。欣和企业今年将继续在华东、华北、东北等核心区域加大投入外,还根据每个区域不同需求,对西南及其他潜力市场进行开发与战略推广,从而实现对全国市场的深度覆盖。去年年底,欣和六月鲜推出龙年限量版纪念酱油,就曾以全新的营销理念和手法成为热议的焦点。“不断创新的品牌基因,是促使欣和成为最具活力和发展空间品牌的核心驱动力。”

美国阿拉斯加海产

我们的最爱!
动手指

评海鲜

赢大礼

新浪官方微博请 @阿拉斯加海产市场协会
美国阿拉斯加官网更新:

www.alaskaseafood-china.com 欢迎登陆参与丰富的美食活动!

想知道各种珍饈美味的庐山真面目吗? 在2012年5月31日前, 访问“阿拉斯加海产市场协会”微博, 选出你心仪的饕餮美味, 就有机会赢得100元手机话费以及2,000元大礼, 机会有限, 先到先得。更多精彩, 尽在微博。时时更新, 惊喜连连。还在等什么呢? 机不可失, 赶快行动!



天然 · 野生 · 持续
Product of USA
www.alaskaseafood.org
www.alaskaseafood-china.com



美国阿拉斯加临近北极圈且三面环海,在自令海、阿拉斯加湾、北太平洋的环绕下,阿拉斯加有着丰富的海产资源。阿拉斯加海域的海面特别开阔,风浪波涛也异常猛烈,因此阿拉斯加的各种鱼类终年需要和海水搏击,这便赋予了阿拉斯加海产口感紧实、口味鲜美的特点,使其成为世界海产中的精品。

今年四月,美国阿拉斯加海产市场协会和上海烹协协会联合举办了一场有近100名厨师参与的烹饪大赛。在各位厨师的巧手下,阿拉斯加真鲑鱼、黄盖鲷、狭鳕鱼子幻化成一道道精美的艺术品。在各位专家的严格评选下,共有6名大厨获得了诸位专家的垂青。

美国阿拉斯加海产市场协会上海厨师大赛

获奖名单: 一等奖(李剑)上海东锦江希尔顿逸林酒店
二等奖(郝盛纯)中国银联培训中心酒店 (陆海春) 康办助酒楼
三等奖(俞建锐)上海食神餐厅和酒店
(张大卫)闵行区机关事务管理局后保中心
(任剑)上海东郊宾馆