

孔家花园(明珠店) 新张有大礼

品尝海派川菜全单 7.8折 从蜀腴川菜社说起



从张爱玲的小说中走了出来。

孔家花园(明珠店)为了重现七十年前老上海的“海派川菜”，特别举行了一届“海派川菜品尝会”，希望能改变一些人以为川菜就是“一片红满口辣”的错误观念，一菜一格，百菜百味的川菜，原来有如探戈和华尔兹的舞步，如此多变，如此优雅！

海派川菜品尝会

在“海派川菜品尝会”上，我们将尝到当年李兴福大师赴港时倾倒一大批香港明星的“家常海参”“干烧大明虾”；久违数十年的蜀腴川菜社招牌菜“蜀腴回锅肉”“蜀腴粉蒸牛肉”也将昨日重现。此“腴”非那“鱼”的“腴香肉丝”；几近绝版的川国名菜“软兜带粉”，皮酥肉烂滋味入骨，令美食家垂涎的“川东霸王肘”将携手登场。看似一盘静静躺在白色浓汁中的“酸汤鱼片”，一筷入口，想不到其鲜其辣令人绝倒。几乎绝迹的著名川菜冷盆“怪味鸡”“珊瑚白菜”也将在品尝会上真身再现。

无条件全单7.8折特惠空前

为了推广海派川菜，同时庆祝分店新张，孔家花园(明珠店)自即日起至6月30日所有消费无条件全单7.8折，包括酒水、河海鲜与鲍翅参燕，空前特惠史无前例，美食家们，吹哨，集合，向着孔家花园(明珠店)，开步走！

孔家花园(明珠店)地址：肇嘉浜路212号(陕西南路口)

明珠大饭店三层

订位热线：021-54201767

孔家花园最近在肇嘉浜路陕西南路口的明珠大饭店三层开出分店，除了制作与徐家汇总店相同的本帮经典菜外，更推出70年前由上海蜀腴川菜社大厨何其坤创始的“海派川菜”，独步上海。

上海早在民国初年就有著名的“蜀腴”，张爱玲小说中多次提到这家川菜馆，在《色戒》开首更是三次提到“蜀腴”。原来上世纪三四十年代的上海滩“海纳百川”，八大菜系云集上海，而川菜的麻辣为一般上海人难以接受。蜀腴川菜社大厨何其坤与其师兄弟们创造出一套“南菜川烹”的方法，轻麻微辣，酸甜咸鲜香齐全，一时风靡上海滩，被称为“海派川菜”。四十年代末董竹君创建老锦江饭店时请何其坤为总厨，更使海派川菜名盛一时。

大师出山

孔家花园做菜一向讲究文化与历史的传承。这次做海派川菜，居然请出何其坤的嫡传弟子、海派川菜(何派)第二代传人、七十岁高龄的中国烹饪大师李兴福为其技术总监，大手笔地让“海派川菜”从历史中

剑南春预祝2012第十六届上海中国婚博会圆满成功!

蜜月吧! 我买单!

活动时间: 2012年4月9日—2012年6月30日

促销产品: 剑南春十年年份酒, 珍藏级剑南春

活动要求: 凡在活动期间购买剑南春促销产品, 并于2012年12月30日前举办婚礼, 再携新婚的顾客即可参与本次活动。

活动细则: 购买促销产品

- 买6瓶送1瓶
- 买20瓶送3瓶+1个蜜月+婺源双飞+蜜月3日游
- 买30瓶送5瓶+1个蜜月+苏州双飞+蜜月4日游
- 买60瓶送10瓶+1个蜜月+普吉岛双飞+蜜月6日游

名酒销售, 非质量问题, 不予退货。
本活动最终解释权归剑南春上海办事处所有。

剑南春专卖店

普陀区兰溪路258号	021-82574703	闵行颛桥路3405号	021-64130179
普陀区光新路246号	021-32521765	宝山区中桥798号	021-64431754
普陀区武宁路第一一店	021-82575288	崇明城桥镇北门路256号	021-88608277
杨浦区国和路485号-3位	021-35358198	贵州城西环路6号	13761182803

上海各大剑南春经销商网店均参与本次活动。

四川剑南春酒业有限公司
上海办事处: 021-59152331

客服热线: 4006206888

湖西岛 HUXI ISLAND



博览会群英争霸 湖西岛再决巅峰

——湖西岛角逐 BioFach 国际有机食品博览会金奖

洲有机行业风向标的权威而受到各方瞩目，认监委甚至首次牵头组团，带领国家有机示范基地集体亮相，为有机产业的发展建言献策。湖西岛作为往届金奖得主，再次角逐顶峰，其实力引起各界的窥探欲望。

米圆玉润 早种缓收更天然

湖西岛有机产业链从有机稻米的种植开始，自1999年湖西岛有机农场成立，到2001年通过南京国环有机产品认证中心(OFDC)有机认证，2006年获得国家级有机食品生产基地称号，成为国家质监局组织抽检通过的首批有机食品质量合格单位。并成功获得5000亩土地的四方有机认证证书，湖西岛成就国内农场通过中国、日本、欧盟、美国四方有机认证的伟业。

为保证有机稻米质量，农场精选味道极佳的南粳5055有机稻种，采用稻鸭共作、绿肥养田、点灯灭蛾、生物酵素诱杀等耕作模式，早播晚收、一年一季，全过程不使用任何化学农药、化肥、生长调节剂、化学除草剂、化学添加剂和转基因技术。产品经102项农药检测零残留，营养成分经国家食品安全质量监督检验中心检测，并通过中国、日本、欧盟、美国四方有机认证，在第四届中国国际有机食品博览会上获 BioFach China 金质奖章。

醋瞰天下 味养皆沾数非造

醋作为全球范围内的调味品，历史悠久，品类繁多，适用广泛。湖西岛在有机大米小试牛刀之后，把视角转向有机产业链的纵深，与中华老字号企业恒顺结成战略合作伙伴，选用湖西岛自产有机大米、糯米、稻壳为原料，采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺，经四十多道工序后露天晾晒生产手工酿造有机香醋，整个过程均经过中国、日本、欧盟、美国四方的有机认证，无任何化学添加，视之鲜亮，食之醇厚。

露天存放的陈酿，以自然之力浓缩酯化，醋香突出，酸味柔和，醋的内部因子在经历了阳光雨露、风吹霜打之后发生一系列的物理变化和生物变化，风味显著提高，营养成分大大增多。可谓集粮、料、醇、酯为一体，汇酸、糖、脂、醛于一缸之千秋佳酿。严格的质量管理体系、生产过程控制体系和可追溯体系，缔造湖西岛手工酿造有机香醋无与伦比的味养皆沾、纯天然。

酱出名门 下自成蹊老字号

湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油不同于日式酱油所用的脱脂大豆(即大豆脱油后的豆饼)，精选经四国认证的有机原豆为

原料，采用中华老字号企业恒顺万通酿造工艺，露天存放的陈酿经四季发酵，承受昼夜温差更迭、汲取365天日月精华后，味鲜带甜，酱香浓郁。无任何化学添加的酱油，环保安全，可用于佐餐、凉拌或烹调炒菜等调味需求。

湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油每斤黄豆仅出一斤酱油，源于自然，脂香纯正。100%手工细作、只抽取前两道原汁精华的标准孕育出与众不同的天然醇厚，内含丰富的酯醇类物质及对人体有益的氨基酸、碳水化合物与矿物质，营养是普通酱油的两倍。经四国认证的手工酿造，凝练岁月悠长的滋味绵长，为不可多得之珍品。

有机食品作为我国“后金融危机时代”的朝阳产业，要想得到长足高效的发展，政府、企业、消费者三核驱动缺一不可，这其中，企业所承担的责任尤为重大。湖西岛，以食品安全为己任，倡导有机生活方式，致力于民生、环保的可持续领域，为当下有机行业的诚信危机注入了一支强心剂。如本届盛会湖西岛再获金奖，必将成为我国有机产业发展的强大助推，引领更多志在发展真有机、资本共创格局，湖西岛也将更加努力，把产业做得更远更深更长，给一点时间和耐心，相信有机产业的明天一定会更好！

近日，第六届中国国际有机食品博览会在上海国际展览中心召开，这是继 BioFach 纽约展之后全球有机产业的又一场有机盛宴。作为国内规模最大、最专业的有机产品博览会，本届盛会吸引了美国、意大利、德国、澳大利亚、泰国等11个国家和地区的高端有机品牌，有机农庄、锦菜园、正谷、乐活城等国内知名有机企业也先后加盟，名牌云集，阵容强大。湖西岛作为第四届博览会金奖得主，时隔一年，王者归来，志在金奖，再创巅峰。

聚焦有机 汇通产业大平台

从20世纪90年代引入有机概念，到逐步形成有机产业链条，中国走了近20年的历程，目前也还处于新生阶段，市场潜力巨大。因此，教育消费市场，打造坚挺品牌、引导行业向国际接轨就成为国内有机发展所面临的重大机遇和风险挑战。国际有机食品博览会整合既定资源，构建便捷通道，为国内外有机产品的交流、共融提供了绝佳平台，对加快中国有机食品的“引进来”和“走出去”进程起到了重要的助推作用，可谓适逢其会。

中国国际有机食品博览会(BioFach China)是由中国绿色食品发展中心与纽约展集团共同主办的亚洲最具影响力的有机产品贸易盛会，自2007年以来已成功举办六届，其迅猛增长的规模及国际影响力，成就亚

湖西岛 有机糙米

四方认证 稻鸭共生

http://www.cbd5organic.com 400-886-9555

湖西岛 有机香醋

手工酿造

http://www.cbd5organic.com 400-886-9555

湖西岛 有机晾晒酱油

手工酿造

http://www.cbd5organic.com 400-886-9555