

天府宫廷火锅 让你难忘

作为一名成功的生意人，可谓走遍大江南北，见多识广，但是走进天府宫廷火锅，震撼之情溢于言表，感慨由心而发。

薄暮袭来，邀三五知己，至涧河东畔，入天府仙境。步入一楼大厅，一阵弦音优柔缥缈，宛如天籁之音，忍不住寻声而去，只见大厅中央，亭台湖畔，一身着唐装美若天仙的女子抚琴而坐，指尖轮转，纤细无骨悠然舒缓地

在琴弦上游走。乐自指发，面若桃花。琴声暂止，掌声四起，同伴的呼唤让我方才回过神来，怎一个美字了得。

最为神奇的是四川的长嘴壶表演。正在谈论时，只见一身着古装、相貌英俊的小伙，用1.2米长的铜壶倒出滚烫的开水注入茶碗中，白鹤亮翅、金鸡独立，一招一式都让你享受到集武术、杂技、茶文化于一体的四川茶艺。

天府宫廷火锅继承了传统宫廷火锅的诸多优点，又兼容大江南北众火锅之长，风味独特，尤其是汤锅，汤香味美，据说每种汤都有独特配方经过多种程序熬制而成。菜品更是没的说，听一个给天府供应菜的人说：“天府的菜品都是绿色无公害食物，每道菜品出菜之前都经过严格检验，菜的出品标准都贴在墙上。”难怪天府总是门庭若市，宾客爆满。

火锅店在洛阳是遍地开花，天府宫廷火锅把饮食文化与洛阳的厚重历史文化结合在一起，把火锅系列的餐饮文化又提高了一个档次。如今宴请已经不仅仅限于“吃饱”，更重要的是要吃出“韵味”，吃出文化。邀亲朋好友到天府宫廷火锅店，吃的不只是美味，更多的是能够体验绵长悠久的火锅饮食文化带来的深邃意蕴。

(天文)

“五一”小长假，三万游客创新高

最美五月天，带上妈妈畅游双龙湾

近日从三门峡双龙湾景区获悉，“五一”小长假，该景区旅游接待创出新高，三天累计接待游客3万余人。

双龙湾景区位于河南省三门峡市卢氏县境内，面积约20平方公里，是按照国家4A级标准开发建设的融自然山水、人文景观、旅游观光、休闲度假、娱乐商务为一体的大型综合旅游风景区。

景区内景点众多，处处精彩……可沿溪漫步，可攀岩砾石，也可以乘游船、溜索、撑竹筏、玩滑道。景区内有北国罕见的峡谷平湖景观；五彩斑斓，美若仙境的溶洞群景观。特别是桃花谷内宽达150米的水帘洞瀑布，每个晴日如约而至的彩虹，更是让人欢呼雀跃，流连忘返。双龙湾景区“十六大自然、人文密景”在这



本地乳业的春天即将到来

低温保鲜产品正在成为市场新宠

在经历了三聚氰胺“乳业地震”、金融危机持续影响之后，我市乳业市场是否已经恢复？记者就此问题采访了我市两大乳制品企业巨尔乳业和阿新乳业。

今年一季度以来，我市三大乳企全系列产品产量都有不同程度的下滑。分析其原因有二，一是三聚氰胺事件的影响还未消除，饮用量有所减少；二是因为天气原因，一季度以来我市气温偏低，多阴雨天气，延迟了牛奶传统旺季的到来时间。

不惜代价，守护市民的“奶瓶子”

一度见诸各大媒体的“洛阳乳业模式”，备受业内专家和消费者关注，本报也曾开设专栏详解“洛阳乳业模式”。洛阳乳业模式最关键的就是不收散户奶，奶源全部来自养殖小区，全程铅封、冷链运输。

奶源保证了，但是成本却上去了。建养殖小区需要大批资金投入，配备先进挤奶设备需要投入，建运输冷链需要投入。洛阳阿新乳业有限公司董事长董朝新告诉记者，从2005年起，阿新就已经不再收散户的奶了，奶源全部来自养殖小区。阿新公司目前拥有11个养殖小区，存栏奶牛2000多头。

目前，在我市超高温UHT灭菌乳市场中，唯一能和伊利、蒙牛等大品牌抗衡的当属巨尔乳业。作为我市最大的乳制品生产企业之



一，巨尔乳业充分发挥城市型乳企的优势，依靠先进的灭菌乳研发优势和遍布全市的网络优势，采取低价策略牢牢控制我市灭菌乳市场的中低端市场。也正是因为巨尔公司的低价策略牵制了伊利、蒙牛等品牌的价体系，使其无法涨价，从而保证我市市民能够享用到质优价廉的奶制品。

创新产品，定位自己的“定位”

巴氏消毒奶与UHT灭菌奶营养之争，以伊利、蒙牛为代表的资源型乳企依靠其强大的品牌知名

度和推广力，把UHT灭菌奶卖到了全中国，几乎占据了整个乳业市场，以致很多年轻一代根本就不知道什么是巴氏奶。

作为典型城市型乳企代表的巨尔、阿新、生生也都纷纷加入UHT灭菌奶行列中，花巨资购设备、请专家，都期望分得一杯羹。但事与愿违，灭菌奶的发起者伊利、蒙牛等资源型乳企牢牢控制着这块蛋糕。

从产品来说，酸牛奶和巴氏奶才是城市型乳企的发展方向，毛利也要比普通UHT灭菌奶高出许多，但是销售这两种奶，需要大投入建冷链，成本极大，而且销售过

行业观察

程中损耗也很大，三大乳企一度陷入困惑。

2008年三聚氰胺事件以后，普通消费者纷纷舍弃伊利、蒙牛等大品牌，抢购本地奶，我市乳业三巨头经营信心得到极大的提升，特别是洛阳乳业模式被作为典型报道以后，三位乳企老总都在重新为自己“定位”：

洛阳乳业老大哥——巨尔乳业提出了继续做好“白马寺”和“巨尔鲜牛奶”等传统产品，积极研发优+、优益等包装精美、蛋白含量高的盒装系列产品，特别是该公司的优+系列产品一上市，就深受市民欢迎，并荣获“全国农产品博览会金奖”称号。

阿新乳业依托其口感、口碑俱佳的“杯酸”做强阿新酸牛奶，并成为我市酸牛奶市场中最大的品牌之一。去年，阿新乳业又在该公司董事长董朝新的带领下乘胜追击，集中研发优势，率先在我市乳制品企业中开发出“无糖酸牛奶”。产品上市以后，无糖酸牛奶依靠其良好的预防和缓解便秘的功效，深受都市白领和公务员的喜爱，销量直线上升。

另据了解，生生乳业也推出了多款系列新产品，市场反应良好。

“乳业地震”、金融危机之后，消费者乳制品消费习惯已经改变，低温保鲜产品正在成为市场新宠，越来越受消费者青睐。随着消费信心的提升，本地乳业即将迎来一个明媚的春天。

(本刊记者 罗兴涛)

绿雪芽 新茶

天造地设太姥山、云生雾长绿雪芽。我喝绿雪芽有些年头了，信赖其纯天然、无污染的品质，喜欢其清新自然的茶香，钟情于其鲜爽绵滑的口感。

眼下正是“唯有牡丹真国色，花开时节动京城”的日子，但更让我内心激动的是期待已久的新生儿上市。绿雪芽第一采壮芽“珍品绿雪芽”粒粒饱满肥壮，可谓茶中珍品；明前单芽“秀眉”富含丰富的营养物质，冲泡后根根嫩芽在杯中上下飞舞，翠扁直壮的“翠剑”一旗一枪飘立于杯中，品其独特的栗香，令人心旷神怡，静心清神！

茶不仅满足人体健康的需要，而且已成为人们修身养性、陶冶情操及馈赠亲朋的健康首选。

5月的第二个周日，让我们怀一颗感恩的心回报母亲，带一份健康的有机茶送给母亲！

(晓英)
绿雪芽热线：
63220033
64913000

绿雪芽

炎炎夏季 吃鱼就到 福熙鼎野生大鱼坊



作为全国连锁的洛阳福熙鼎野生大鱼坊，以独一无二的风味，原始灶台的炖法，精湛一绝的秘方而享誉全国，同时也给洛阳人民带来了一种返璞归真、新鲜到极致的口感和强烈的视觉震撼。

一进门，宽敞的大厅里，围着原始灶台的食客们，正吃得酣畅淋漓。再看，门口旁边的展台，里面摆放着十几种野生大鱼。听酒店相关人介绍，这里的鱼全部是从东北乌苏里江空运到洛阳的，绿色、无污染，肉质鲜美细嫩。这儿的鱼是用地地道道的东北大铁锅炖制而成，再配以店家多年研制的营养料方，更是让野生大鱼的味道彻底地征服食客的“胃”！鲜香的野生鱼肉紧而不柴，香气持久浓烈，汤汁黏稠，与玉米饼子一起吃可谓是绝配！

在炎热的夏季，酒店推出了天天有特价鱼的活动，再配上每桌赠送的4道下锅菜和哈尔滨冰爽啤酒（消费2瓶赠送1瓶），让你真正感受来自东北的绝色美味。凭本报来店消费的食客还可获赠500克价值88元的大马哈鱼呢！

地址：纱厂北路与纱厂西路交叉口银河宾馆对面
订餐电话：61525688
13837901994