

名酒团购今起开始接受报名

同时开设“名酒团购品牌榜”专栏并开启“名酒进社区”活动

过节拜年总也少不了一些好酒,尽管距离兔年春节还有一个多月,但是许多单位和家庭已经开始准备团拜会和年夜饭了,而市场上的名酒价格也开始大幅攀升。

为了让市民以最优惠的价格买到放心的真酒,同时也提升各名酒企业在市民心中的认可度,《洛阳晚报》“休闲周刊·食尚酒坊”名酒团购品牌榜即日起开始招募酒类经销商、代理商及厂家、

个人。

为保证本次活动酒类价格市场上最低,让市民得到实实在在的利益的,本刊将开启酒价格透明专线,市民可致电本报或商家咨询相关酒类价格。此外,本刊将开辟活动专栏连续对团购活动进行跟踪报道。

同时为了使本次活动深入人心,切实让市民得到实惠,本刊将充分利用资源优势,联合市内各大

名酒经销商开展“名酒进社区”活动,并给予商家更广阔的宣传平台,参与单位均可在主办方指定的广场、社区进行品牌展销。

即日起名酒团购开始接受生产厂家、名酒经销商及消费者报名。

名酒征集热线:15896695420

读者团购热线:63217562(报名时请说明您所购买的名酒品牌、规格和数量)

阿新奶业全面升级 产品品质更加优异

近日,洛阳阿新奶业有限公司总投资1200万元的新厂房如期建成,同时新建的低温奶生产线正式投入运行。

建成后的新厂区设计布局合理,各区域严格分开,并按国家有关规定在灌装间、配料间等区域安装空气净化设备,洁净度达10万级。除此之外,品控检验中心的检测能力也随之升级,除已投入使用的三聚氰胺检测仪外,还购进紫外分光光度计、原子荧光光度计、微

波消解器、酶标仪、示波极谱仪、高纯水机等高精度检测仪等。目前,该公司品控检验中心检测项目已达到37项,检测能力处于国内先进水平。

如今,全面升级的阿新奶业将秉承“为生活创造健康”的理念,一如既往地为消费者提供天然、营养、原汁原味的好牛奶,继续为老百姓把好食品安全关,为全市的消费者提供品质一流的好牛奶。

(阿新)

酒坊声音

名酒皆涨价,有谁敢降价?

眼下,中国白酒市场充斥着一片涨价声:茅台率先掀起涨价狂潮,其他白酒品牌亦步亦趋。

为什么没有白酒品牌在提价大潮下敢于维持原有价格甚至降价?

跟着大趋势走,顺势而为,是中国人乃至中国品牌都愿意选择的一条道路,毕竟这样会相对安全一些,一定程度上能够规避风险。但事实上,果真就是这样吗?在白酒一片提价的喧嚣声中,一个塑造品牌、成就品牌的时机已经悄然出现。

品牌的最终目的是获取利润,这是商业社会的原始推动力,也是各个企业存在的本质追求,无可厚非。笔者想说的是,从长远来看,在

市场上获利最大的品牌,一定是品牌影响力和市场占有率都占有领先优势的企业。是借助此次涨价潮跟风提价,获得为数不菲的“热钱”重要,还是反其道而行之,众酒皆涨我独降,舍弃短期的利益,将眼光放得高远一些,有效通过此次提价事件塑造强大的品牌并扩大市场份额重要呢?笔者认为,理性而言,应该是后者。

为什么通过维持价格不变甚至降价,能够获得更大的市场份额?

试想,如果有某品牌,在当前的态势下,打出“提质不提价”的宣传口号,是不是就会对竞争品牌给予有力打击?答案是肯定的。

这样做一方面能够影射竞争

品牌的提价,是在品质没有提升的背景下的行为;另一方面,传达自己品牌对消费者负责的态度,诚信为本,不“趁火打劫”;二者对比之下,一定能让消费者感知自己的品牌更值得信赖,不但不会出现因为不提价让消费者产生品牌“掉价”的感觉,相反还会提升品牌的价值含量,市场份额与销售额的双提升也就是水到渠成。一旦品牌影响力和市场占有率得以提升,那么企业所孜孜追求的利润又何愁不来呢?放弃眼前提价带来的利益,而把握品牌超越的良好契机,难道不是一次一本万利的“永久型投资”?

到底有没有白酒品牌,敢于逆势降价,让我们一起期待!

(许云峰)

食用营养盐 健康每一天

●多元强化营养盐

本品以加碘食盐为主要原料,添加便于人体吸收的钙、锌、硒等微量元素;内含各种营养元素相互协调配合,多靶点作用于人体,以维护代谢平衡,是集保健、营养、调味于一体的佳品。

●加锌盐

锌能促进人体的免疫功能,促进生长发育,促进人思维敏捷,改善

儿童发育迟缓,改善食欲不振、厌食、偏食现象。

●加硒盐

硒是“主宰生命的微量元素”。能提高人体肝脏的解毒功能,增强肝脏活性,能提高人体免疫力,提高视力,延缓细胞老化,还对预防冠心病,动脉硬化,糖尿病等有一定的作用。

业务电话:63170431

举报电话:63173254

馋猫厨房

红枣煨羊肉

原料:红枣20克、羊肉750克、香菜10克

调料:盐3克、剁辣椒酱20克、酱油20克、冰糖5克、红绿辣椒15克、熟芝麻2克、葱、姜、蒜、花椒、绍酒各5克

做法:

- 1.将羊肉切块,葱切段,姜、蒜切片,青红辣椒切块、香菜切段。
- 2.放一锅水将羊肉凉水入锅,焯出血沫,捞出待用。
- 3.锅中放油,煸香葱姜蒜八角、花椒、小茴香,放入剁辣椒酱炒出红油,放入羊肉块煸炒,倒入绍酒,放入开水烧开。
- 4.转入砂锅中炖1小时,放入红枣,改小火盖盖子炖20分钟后,放入冰糖、酱油、盐调味,开盖炖5分钟大火收汁,最后撒上青红椒块、香菜、熟芝麻。



馋猫小贴士:如果想要让炖的羊肉没有膻气,以下两种小方法您可以试试。第一种:凉水入锅焯水,这样可以使蛋白质逐渐凝固,羊肉里的血沫吐出干净,除去羊肉的膻气。第二种:在炖羊肉时放入装入茉莉花茶的作料包,也可除膻味。

福熙鼎野生大鱼坊 恭贺元旦 年年有鱼



虽然天气越来越冷了,但依然没有影响欢乐的节日氛围。恰逢佳节,正是亲朋相聚、联络感情的好时机,大家都想过一个人情味十足的快乐节日,想要请亲朋好友、客户同事来顿倍儿有面子的大餐。

今冬,我市不少市民纷纷选择到“福熙鼎野生大鱼坊”,这里的大鱼在乌苏里江深处生长,至少有30多年的生长周期。搏击于冷水江底的“野生大鱼”,被勇敢的赫哲族朋友捕上来后,通过专机运到我市。

不少食客表示,围着大锅吃特别开心,整锅大鱼,鲜香扑鼻,再细细品一碗鱼汤,更觉鲜美。鱼在大铁锅里炖开来,就着这香浓汤汁,下一些东北宽粉、木耳、酸菜、榛蘑

等,就再好不过了,还有东北锅贴师傅现场制作玉米锅贴,待玉米锅贴烤好,贴锅的一面焦脆,另一面被鱼汤熏蒸得软糯中带着丝丝鱼香,味道真是不一般。此时的野生大鱼,也越熬越有味,让人越吃越上瘾。

新年来临之际(元旦当天)该店赠送:东北大馅饺子1份,吃200元以上赠送价值88元1斤马哈鱼券。

福熙鼎野生大鱼坊在新年来临之际祝大家年年有鱼、万事如意!

地址:纱厂北路与纱厂西路交叉口(银河宾馆对面)

电话:63636629

13837901994

我送绿雪芽

圣诞节的余味未消,元旦的脚步又渐渐近了,走亲访友,我依然信赖绿雪芽!

赠我绿雪芽,重比南金贾。绿雪芽的绿茶轻灵鲜爽,营养丰富;白茶自然醇厚,消炎去火;青茶厚

重如铁,九泡有余香,红茶温和醇香,和身暖胃;普洱古朴厚重,消食去腻;花茶鲜灵持久,浓郁芬芳,各具特色,又各有千秋!

好茶配好器,选购一款合适的茶具,或送人或自用,闲暇之时,泡

上一盏,或一人得神,或对饮成趣,或三五好友得其味。天上人间,不知今夕是何年!

团购热线:63220033

64913000

(佳佳)

馋猫厨房现征集优秀菜谱,性别、年龄不限,不收取任何费用。

参与方式:文字资料包含“菜名、原料、辅料、调料、做法、营养价值、做菜小窍门”等;照片资料包含炒菜现场照片和成品展示照片各一张,并注明制作人姓名、年龄、工作单位等信息,发送邮件至691429296@QQ.com,我们将择优刊登。

热线:15896695420

名酒维权

热线:63217562
15896695420

欢迎广大读者提供线索