

休闲·综合

蟹都汇大闸蟹以品牌优势和创新经营进驻洛阳市场7年—— 七年情不痒 食蟹心痒痒



(资料图片)

了先机。

该公司主营“蟹都汇”品牌大闸蟹、大闸蟹礼盒、大闸蟹礼券、大闸蟹礼盒，同时兼营蟹醋、蟹酒、蟹八件等蟹类深加工产品以及蟹类周边产品。作为

中国大闸蟹行业的先行者，蟹都汇已成为国内大闸蟹同类产品市场占有率和市场认知度较高的品牌。经过7年的经营和发展，洛阳蟹都汇稳居洛阳同行销售榜首，成为本地颇具影响力的品牌。

从捕捞后到店仅3个小时

新鲜是食品的保障，吃大闸蟹图的就是那口鲜美之味。蟹都汇大闸蟹之所以广受消费者的欢迎，产品新鲜是首要原因。

据该公司洛阳分公司经理杨清华介绍，江苏蟹都汇水产有限公司位于苏州市工业园区唯亭镇，目前在全国近200个城市设立了约300个专卖店(此处数据据官网)。公司在苏州周边的阳澄湖和太湖均设有

养殖基地，与一些小品牌的大闸蟹售卖店不同，蟹都汇的蟹采用空运，确保第一时间到达专卖店。譬如送到洛阳店的蟹都是在当地捕捞后送到虹桥机场，“乘”上海至洛阳的飞机“飞”来的，到银川路店和西工总店只需3个多小时，最多在店待3天就售卖一空，保证肉质鲜嫩。

全国通兑，累计消费，送货上门

消费者认可蟹都汇，还因为该公司新颖、灵活、合理的经营模式。虽然专卖店分布在全国各地，您只要购买了蟹都汇的礼券，在各个专卖店都可以通兑为现货。且礼券并非必须一次花完，譬如您可以在专卖店只选一只蟹，将金额扣掉后，以后再花剩余的金额，不限次数。杨清华说，这就如顾客提前买蟹让蟹都汇代养，保证其每次吃到的都是鲜蟹。

另外，洛阳蟹都汇采用顺丰快递上门服务，只要打个电话，洛阳所辖县(市)、区均能免费快递上门。蟹都汇的售后服务也有保障，如果蒸熟后发现母蟹无蟹黄、公蟹无蟹膏，都能换货。

□记者 宋扬

俗语讲：“秋风起，蟹脚痒；菊花开，闻蟹来。”虽然还没到大闸蟹上市的时节，但我市许多爱好吃蟹之人的喉咙和心已经开始微微发痒。即将立秋，当略带凉意的秋风微起，大闸蟹的香味也将从记忆里复苏，品大闸蟹的时机来了。

蟹都汇已进驻洛阳七年

提起大闸蟹，不管吃过还是没吃过的市民大都听说过蟹都汇这个品牌。2007年，当吃大闸蟹的风潮渐渐从南方吹到北方，让远离大闸蟹产地的中原人士也好上了这一口，江苏蟹都汇水产有限公司就在洛阳抢占



传统白酒与白酒

□原野

传统白酒与白酒并非一个概念。在中国，传统白酒发展到近代，基于工业化技术的改造和提升，产生了许多现代的白酒，例如用食用酒精勾兑的酒等。这些通过技术提升的白酒，能安全饮用，但它们不是真正意义上的传统白酒。传统白酒应该是那些严格按照传统酿造工艺、流程、配方酿造而成的白酒，例如茅台、董酒等。

中国白酒泰斗沈怡方老先生称：“贵州有两个宝，茅台和董酒。茅台是酱香型酒的代表，董酒是董香型酒的代表。”

董酒，中国老八大名酒。在自然优势之上以百草入曲工艺、配方成为中国白酒中的佼佼者：始终坚持百草入曲，酿造了延续千余年传统工艺的健康传统蒸馏白酒。它是把大、小曲作为糖化发酵剂分别制成香醅和酒醅，采用双醅串香蒸馏而成的原酒。

董酒传承人类酿酒起源的脉络——“酒药同源”，通过程明坤等先人们对董酒酿造工艺和配方的代代传承、不断总结归纳和渐进延续，使董酒采多家制曲之长、集酿造工艺之优、创酿出酒质独特的“药香酒”。令人叫绝的是，董酒特选130多种天然植物参与制曲，经过发酵、蒸馏而进入酒中，让酒有一种青香爽口的药香味。但“董酒”绝非药酒，它在制曲一开始就将草本植物掺入，让其互相浸润，浑然天成。几经改进，董酒逐渐形成一套完整的配方和酿造工艺，酒质日臻完美，20世纪二三十年代便成为贵州乃至西南名酿。

董酒的养生作用以及百草入曲的高贵品质，并非一两次就能体会到的，常饮董酒的人对此体会甚深，也深知董酒的高品质秘诀。它完全不与酒精勾兑，而是调酒师按一定比例将不同年份、不同等级的原生态基酒调成标准的成品酒，调制出酒液清澈透明、香气幽雅舒适、入口浓郁且甘爽味长的酒体。

真可谓，不喝董酒不懂酒。

酒里乾坤大，杯中日月长。《杯酒乾坤》邀您投稿，在品酒中共品人生！感谢洛阳宸华商贸有限公司对本栏目的支持，来稿刊发者可获得该公司提供的贵州新贵董酒2瓶，请在见报3日内领取。

- 地址：洛龙区开元大道218号报业大厦20楼东厅《休闲周刊》
- 邮箱：lywbcfzkb@163.com

国密品质 中国董酒

本栏目由洛阳宸华商贸有限公司协办
电话：(0379) 63691187 13383799258

酒水广告统筹：杨飞
电话：15978623881

健康
饮酒

吃烧烤时喝啤酒易中风

□俊曹

酷暑难耐的日子，下班后约上三五好友，找个夜市摊吃烧烤、喝啤酒，那叫一个痛快。



杜康
二维码

然而，让人遗憾的是，虽然烧烤和啤酒是许多人的最爱，但它们可不是一对黄金搭档，而是美食、美酒不可兼得，不然容易拉肚子，甚至引起中风。

咋回事？听杜康哥说说。

夜市里的烧烤食品，大多为海鲜、动物内脏以及肉类等，它们和啤酒一样，同属高嘌呤食物，而嘌呤代谢异常是诱发痛风的重要因素，如果同时进食烧烤和啤酒，将使患痛风的风险大增。

吃烧烤时喝啤酒的危害还不止这些。食物在烧烤的过程中，会产生一种叫作“杂环胺化合物”的致肿瘤成分，它与人体肌肉组织和蛋白质中的氨基酸发生作用时，能诱发基因突变，促使肿瘤细胞形成。虽然酒精本身不是致肿瘤物质，但它能使消化道血管扩张，溶解消化道黏膜表面的黏

液蛋白，使致肿瘤物质极易被身体吸收，从而导致人体患上肿瘤。

既然烧烤与啤酒不可兼得，那该怎么取舍呢？如果非要吃烧烤，那就不喝啤酒；如果非要喝啤酒，那就不吃烧烤，多吃些蔬菜。

上期问题：吃烧烤时喝啤酒对身体好不好？答案是“不好”。中奖人：崔韶毅、郭军强、郭梦露。杜康将联系中奖人，并通知领取奖品。

【有奖互动】下期主题：青椒炒猪肝适合做下酒菜吗？

请微信扫描左边二维码，或者搜索关注杜康官方微信：du-kang51899，以“洛阳晚报+你认为的正确答案+姓名及联系方式”的格式提交答案，前3位答对的人，每人将赢得价值158元的酒祖杜康窖藏美酒1瓶。



扫描酒资讯二维码有惊喜

您只要扫描酒资讯二维码关注我们，成为酒资讯的微信粉丝，并将您对中国酒文化的见解或饮酒知识发给我们，就有机会获得由洛阳宸华商贸有限公司提供的价值100元的酒券1张。每周我们将抽取5名幸运粉丝，发放大礼包。

名额有限，快快拿起手机，扫描二维码，关注我们吧。

获奖名单将在《休闲周刊》和酒资讯微信公众平台上公布。

特别鸣谢洛阳宸华商贸有限公司对本栏目的友情支持。

附：上期获奖人员名单

张艳 132××××1356

王一帆 182××××8186

罗婷婷 156××××1339

卓悦 136××××1226

刘宁 189××××3887



酒资讯
二维码