



虽说距端午节还有十天,但济南各大商超里的各式粽子已经开始热卖。记者采访中了解到,不仅是卖场,市区一些大酒店也推出了各自特色包装和不同品种的礼盒粽子,一时间,端午粽情渐近渐浓。

Zongzi

# 酒店粽情端午节

□李伟

粽子作为中国传统节庆食品,除一些专业食品制造商自己店面直销外,各大卖场是其主要销售购买渠道。近年来,一些星级酒店也开始在节日之前,专门销售酒店独立制作包装的礼盒粽子,销售品种、包装、价格,各有不同。

## 酒店热推礼盒粽子

据了解,济南的粽子生产厂家大约从2005年开始重视包装并走礼盒路线。近年来,市

区的星级酒店也陆续在酒店大堂内陈列并直销酒店的礼盒粽子。包装、品种、口味等也是随着市场需求在不断变化。

在贵和皇冠假日酒店大堂的美食亭,记者看到,这里销售的礼盒粽子有莲蓉粽、豆沙粽、蜜枣粽、八宝粽、枸杞黄米红枣粽五种甜味的,还有咖喱鸡翅粽、蚝油牛肉粽、鲍鱼粽三款咸味粽。除了在馅儿上下工夫,该酒店对粽子包装也是别出心裁,其传统礼粽采用了时尚竹编手提篮包装,还有一款采用的是

环保原木礼盒包装。

## 价位适中开始热销

虽说距端午节还有十多天,但一些酒店的粽子已开始热销。普通礼盒装价格从几十元到一百多元的粽子,有的酒店竟然提前卖完了。皇冠假日酒店的刘经理被采访时说到:“我们自5月4日开始销售至5月13日,128元一盒的皇冠风味礼粽已售罄。168元的皇冠传统礼粽及228元的皇冠经典礼粽仍在热卖中。”

记者采访中发现,大部分酒店礼盒粽子的价格从几十元到二百多元之间。新闻大厦端午节推出两款不同价位的精品粽子礼盒,分别为88元/盒、128元/盒;喜来登酒店的盛宴粽香68元/盒,采悦礼粽138元/盒;山东大厦的三款礼盒粽子价位分别从98元至198元不等。

对于这些礼盒粽子的“归宿”,一位不愿透露姓名的酒店销售人员直言不讳:“主要面对部分中高端团购及少量送礼客户,普通市民买的不是太多。”

## 品种丰富南北皆宜

记者在调查中发现,今年酒店礼盒粽子的品种搭配传统结合时尚,兼顾南北不同甜、咸口味。包括红枣、豆沙、蜜枣、绿豆、花生、红豆、八宝、鲜肉、蛋黄、咸鸭蛋等等,加起来足有十余个品种。

皇冠假日酒店特色粽子礼盒包括8只精美粽子,一盒平阴玫瑰花,1本迷你古书,1只传统香囊。售价228元的皇冠水晶冰粽有三种口味:芒果、绿茶、黑芝麻,采用9粒独特的水晶即食冰粽,无须蒸煮即可食用,受到时尚人士的大力追捧。

新闻大厦粽子礼盒内既有蛋黄鲜肉粽、栗子鲜肉粽等南方特色粽子,更有八宝粽、豆沙粽、阿胶蜜枣粽等经典粽子,将满足客人不同的需求。同时,购买任意一款粽子的客人,均将获赠象征平安健康的艾叶一束。

喜来登酒店盛宴粽香,采悦礼粽礼盒有低糖豆沙粽、小枣粽、黄米红豆粽、视水枣泥粽、五米十豆粽、梅菜咸肉粽、有机鸭蛋七个品种。

山东大厦粽子五种不同价位的礼盒粽子分别有不同数量和品种搭配的糯米鲍汁香菇肉粽、糯米清香板栗粽、糯米五谷丰登粽、糯米金丝小枣粽、糯米八宝果仁粽、糯米蓝莓冰沙粽、咸鸭蛋。



## 端午节 皇冠礼 粽飘香

“江上风高浪亦高,龙舟竞渡鼓频敲,当年屈子沉沙处,一曲离骚盖浪涛!”

又到了端午粽叶飘香的时节。济南贵和皇冠假日酒店邀您一起共度传统端午节。从即日起至6月6日期间,我们在酒店大堂美食亭特别准备了不同品种、口味迥异的皇冠礼粽,是您节假日走亲访友必备的首选礼品。

经过我们的精心挑选,今年的端午粽增加了新的品种,如:水晶冰粽、鲍鱼粽等,另外5甜3咸的口味在更大的程度上迎合更多人的需求,将传统和时尚巧妙的融合;端午节有饮黄酒、佩香囊的习俗,我们的皇冠粽子礼盒为您准备了绍兴特产的“女儿红”黄酒和传统香囊,以配合传统需求。另外,每盒里面还额外赠送了一盒平阴玫瑰花。

时尚环保的竹编手提篮和原木木盒,即食水晶冰粽都是我们拥有独立的特色。

**皇冠传统粽子:**人民币168元/盒,八粒装,有豆沙、八宝、蜜枣、莲蓉、枸杞黄米红枣、蚝油牛肉、咖喱鸡翅、鲍鱼粽各一粒,还有端午香包、玫瑰红茶和《诗经》迷你书赠送;

**皇冠经典粽子:**人民币228元/盒,九粒装,有芒果、绿茶、黑芝麻每种口味各三粒,女儿红黄酒一瓶,还有端午香包、玫瑰红茶和《诗经》迷你书赠送。

此外,在端午节的闲适假期,欢迎您来济南贵和皇冠假日酒店第六层餐厅,餐

厅特别推出假日家庭自助套餐,即4位成人及2位身高1.4以下儿童就餐,可享受早午餐人民币296元净价及晚餐人民币386元净价的超值优惠,还有经典卡通及手工面塑,让您和孩子在就餐之余体验充满趣味的互动游戏。

地址:历下区天地坛街3号  
电话:0531-81626088(美食亭)  
81626288(第六层餐厅)  
了解更多信息,请登录  
<http://www.onlinesd.cn/zhuanti/2011/dw/index.html>查询



皇冠传统粽子168元



皇冠经典粽子228元

## 大黄米 十三谷粽 粽香端午

# 好消化的联食通享家粽子

6月6日是传统的端午节,人们开始在各大商超采购心仪的粽子。为了让广大消费者吃上健康美味的粽子,联食通食品专家结合黄帝内经养生之道,在选材上更加注重营养和食疗合理搭配。研发出营养健康、风味独特的大黄米粽、黄金搭配的十三谷粽、酸甜可口的水果粽、鲜香软糯的猪肉粽,以及无蔗糖粽子,让您在家享受天下美食。

**大黄米系列粽子:**联食通秉承“好食品,用心做”的理念,继广受好评的联食通享家大黄米汤圆之后,又推出了联食通大黄米粽子。精选上等大黄米,颗粒饱满的圆糯米,依口味添加了香甜的蜜枣、出口标准的优质豆沙,健康养生的杂粮豆类,香甜软糯,唇齿留香。大黄米亦称“黍米”,性平味甘,健脾养胃,祛暑热,特别适合热天吃,其蛋白质含量高于普通大米。

**十三谷系列粽子:**精选荞麦、燕麦、薏米等十三种杂粮谷物,制作工艺复杂,先将红豆、绿豆等豆类浸泡12小时以上,在将其煮熟,在将蜜枣、白薯、南瓜、红糖、白糖等馅料包入,整个生产过程全部纯手工制作,所制作出来的粽子营养均衡,香甜软糯。杂粮谷物中含有大量有益于人体的矿物质、维生素、纤维质,可以补充人体每日所需营养,是您健康主食的首选。

**无蔗糖系列粽子:**无蔗糖,无甜味剂。保留了谷物的原味,添加了纯天然豆沙、新



鲜小南瓜,无任何添加剂。让一些不能吃糖或不喜欢吃糖的人群,可以放心享用。  
**猪肉系列粽子:**精选出口标准冷鲜肉,搭配上等香菇,出口标准大虾仁,制成了鲜香软糯,口感纯正的猪肉粽,猪肉香菇粽和猪肉鲜虾粽。

**水果系列粽子:**全部采用新鲜水果,当天采购,当天现切,人工去核,保留水果清香。用料十足,入口酸甜软糯,回味无穷。

**十三果仁粽子:**精选开心果、榛仁、腰果、核桃等十三种优质果仁,所有果仁全部烘干、去皮、磨碎,混合后包入粽子,入口香甜酥脆,满口飘香。为方便广大消费者品尝到不同口味的粽子,特推出一系列混装粽子:无蔗糖混装粽(十三谷原味、十三谷豆沙、八

宝)、十三谷香甜混装粽(十三谷蜜枣、十三谷白薯、十三谷南瓜)、水果系列混装粽(鲜金桔粽、鲜菠萝粽、蓝莓粽)、大黄米系列混装粽(蜜枣粽、豆沙粽、八宝粽)、猪肉系列混装粽(猪肉、猪肉香菇、猪肉鲜虾)。

联食通还推出了粽子礼盒,多种口味的粽子任您随意搭配,精美的包装,纯正的口味,是您端午节馈赠亲朋好友的最佳选择。联食通食品各大商超热销中,欢迎广大消费者到各大商超品尝购买!

**温馨提示:**联食通享家粽子采用蒸的食用方法口味最佳。  
济南联食通食品有限公司  
销售电话:  
(0531)88775259 88775456  
客服电话:4006586738  
网址:www.lianshitong.com