

黄河口大闸蟹登陆聊城，获市民一致赞许

# 第二批大闸蟹即将到货，欲购从速

首批参与大闸蟹抢订的市民已经品尝到黄河口的正宗美味，素有“大闸蟹之冠”的黄河口大闸蟹登陆聊城餐桌之日，便获得市民一致赞许，不少参与首批抢订的市民再次拨打热线再次订购。第二批大闸蟹将于11日(本周三)到货，希望品尝正宗大闸蟹的市民还不赶紧拨打抢订热线，一尝秋蟹的美味。



## 尝过大闸蟹，市民“二次”致电抢订

“我再多订一些大闸蟹，还得等多长时间啊？我想给朋友尝尝这么好的螃蟹。”9日，首批参与本报惠民直销活动的市民如约领取到黄河口大闸蟹，个大饱满的大闸蟹一打眼便获得市民的认可，而经过烹饪端上餐桌之后的味道和口感，更是活的市民的一致称赞。

首批大闸蟹运抵聊城当天，就有不少参与首批抢订的市民再次拨打

进热线电话，希望能继续订购大闸蟹，黄河口大闸蟹以其惠民的低价，正宗的品质成为聊城市民争相抢订的“香饽饽”，“味道确实不错，很久没吃到过这么新鲜的螃蟹了，我想多订点蟹子，留着到中秋给全家人做顿螃蟹宴。”市民齐先生说道。

作为聊城市民，能够吃到新鲜正宗鲜活的黄河口大闸蟹，不是件容易事儿，往日里吃螃蟹都要经过

长途的运输，通过经销商的几经转手，价格往往也是高得离谱，很难让普通市民轻尝美味。除此之外，海鲜市场和各大商超有限的售卖点也让有意买螃蟹的市民少了选择。

现如今，本报直通东营黄河口大闸蟹原产地，确保蟹量能及时供应聊城市场，专门的工作人员对大闸蟹品质进行查验，确保最优质的螃蟹能够端上聊城市民餐桌。

## 吃的是健康，送的是实惠

中秋临近，走亲访友的安排越来越多，忙于工作之余，少不了和三五好友喝两杯，往日里鸡鸭鱼肉吃多了，便不觉得有什么新意，“现在不比原来，天天鸡鸭鱼肉少不了，没啥新鲜的，再说逢年过节走亲访友送来送去就是那些东西，没有新意，这次这个东营的大闸蟹确实解决了我一块心病。”市民刘先生告诉记者，来自东营的黄河口大闸蟹成了今秋自己走亲访友的一个好礼物，既有面子还非常实惠，正宗的口感也获得全家人的一致认可。

像刘先生一样，此次的惠民直销活动着实让黄河口大闸蟹“火”了一把，优质水域捕捞起的大闸蟹，从蟹苗选购培养，水域环境监控，蟹饵的科学搭配，成年蟹的质量检测均由专门的工作人员全程监控，外运之前，专业的挑蟹师层层甄

选，按照严格标准选出优质蟹，运抵聊城，保证全程鲜活。订单直销的销售模式，省去所有中间代理商，大大降低运输及销售成本，将大闸蟹降至平民价格。

据了解，相比于海蟹，淡水里生长的黄河口大闸蟹凭借更加细腻的口感，独特的香味获得国内外的一致赞许。与此同时，黄河口大闸蟹的养殖也从最早单一方式养殖，开始了湿地养殖、池塘、水库养殖等，各有所长。地质和水质的综合因素造就了天生美味的“黄河口大闸蟹”。

首批大闸蟹登陆聊城餐桌，获得市民的一致称赞，在市民的热切期盼中，第二批大闸蟹将于11日(本周三)运抵聊城，惠民直销热线持续开通，欲购从速，黄河口大闸蟹欢迎您的抢订。

(本报记者 张超)

购买热线：0635—8277092

团购热线：18606352659

地址：聊城市兴华西路93号(兴华西路与向阳路交叉口西北角)齐鲁晚报今日聊城编辑部

**浓情礼**

黄河口大闸蟹，来自联合国环境署重点保护区，是黄河三角洲地区特有的名贵水产品。在海河交汇的独特生态环境下生长的纯野生、无污染、肉鲜味美的天然馈赠佳品。

**黄河口大闸蟹**

商务谢礼、亲朋馈赠、上上之选

**2013黄河口大闸蟹产品规格及价格表-3对装**

名称	规格 (两)	市场价	直销价
精品礼盒A套餐	雄蟹2-2.5两3只 雌蟹2两3只	218元	128元
精品礼盒B套餐	雄蟹2.5-3两3只 雌蟹2-2.5两3只	268元	168元
精品礼盒C套餐	雄蟹3-3.3两3只 雌蟹2.5-3两3只	398元	258元
精品礼盒D套餐	雄蟹3.5-4两3只 雌蟹3-3.3两3只	468元	358元

**2013黄河口大闸蟹产品规格及价格表-4对装**

名称	规格 (两)	市场价	直销价
豪华礼盒A套餐	雄蟹2-2.5两4只 雌蟹2两4只	288元	158元
豪华礼盒B套餐	雄蟹2.5-3两4只 雌蟹2-2.5两4只	338元	238元
豪华礼盒C套餐	雄蟹3-3.3两4只 雌蟹2.5-3两4只	488元	358元
豪华礼盒D套餐	雄蟹3.5-4两4只 雌蟹3-3.3两4只	588元	458元

购买热线：0635—8277092 团购热线：18606352659 地址：聊城市兴华西路93号(兴华西路与向阳路交叉口西北角) 齐鲁晚报·今日聊城编辑部