



# 谁领商界风骚 且看风尚评选

□张颖

## 岁末成绩单 口碑是王道

本报一年一度的“消费风尚榜”评选已成为省城商业消费领域的年度盛事。岁末之际,我们与消费者一起盘点一年来省城商业发展历程,见证各路披荆斩棘脱颖而出的优秀商家及商界领袖的诞生。评选过程中,我们聚焦与市民消费生活息息相关的各大购物场所和品牌商家,让您用自己手中的选票,推举出真正的消费风尚所在,共同为这座城市中的商业中坚力量加油呐喊。

“创领风尚·2015消费风尚榜评选”自12月11日启动以来,就引起了社会各界的强烈反响。如今投票已经进入第三周,报纸、网络两大投票平台上的选票数量每天都在快速增长,还有不少热心读者以来信的形式参与投票。激烈的竞争也让商家的得票数、榜单排名每天都在变化。随着活动的步步深入,一批真正具有实力的商家和品牌已从崭露头角到逐步拉开差距。商业卖场方面,贵和、银座等商业大鳄票数一路领先,显示出在消费者中的不俗口碑;领秀城贵和购物中心等新兴商业力量后起直追,表现抢眼;口碑餐饮名店、百姓耳熟能详的高第街、茉莉餐厅等酒店领跑榜单,展现不俗实力;3C品牌、美丽机构的评选也都进入“白热战”,谁将赢得最后的荣誉,让我们拭目以待。

## 投票加留言 消费大家谈

在网购鱼龙混杂的背景下,能够提供丰富购物体验的传统购物场所仍是不可替代的主流。而且随着省城商业的不断发展,商家与品牌的不断与时俱进、推陈出新,让百姓的消费生活变得越发丰富多彩的同时,也为城市注入了源源不断的风尚基因。

俗话说“金杯银杯不如老百姓的口碑”,消费者的购物体验是商家经营发展过程中的重要参考。商家只有在保障商品质量、诚信经营的基础上,针对消费者的反馈不断努力完善相关购物体验,才能实现可持续发展,共同构建起和谐健康的消费大环境。因此,在本次“风尚榜”票选的同时,我们也专门在网络上开辟了消费者留言板,让您一吐为快,让商家有的放矢。您只需关注齐鲁晚报微信公众号,点击左下角“码帮——码帮腰牌”,选择“互动赢积分”进入风尚榜调查页面下的留言通道,就可以为省城商家建言献策或拍砖挑刺,把自己最想表达的消费心声传递给我们。挑选出的有代表性的“消费者好声音”,将陆续在《都市消费》风尚榜评选专题报道中刊发,期待您的踊跃参与!

## 消费者寄语风尚榜评选

伴随着“风尚榜”评选的如火如荼地展开,很多热心消费者已在留言板写下了自己的购物体验和对本次评选的看法,寄语各行业商家的同时也提出了许多宝贵意见。虽然未曾谋面,但大家的心声既给予了我们评选巨大的支持和鼓励,也让商家们在改进服务质量、创新发展思路有了更多参考。在此摘登一些具有代表性的“读者好声音”,向所有关注和参与本次评选的热心消费者道一声感谢。

“近两年省城的社区综合体越来越多,大大提高了百姓社区生活的便利性,综合体多样的活动,丰富了居民日常生活,非常好!”

——王女士

“希望能有更多餐饮、书店、影院进驻各大商场,让大家在购物的同时还能体验其它个性化服务,使消费者真正体验到消费文化和消费乐趣。”

——李先生

“济南这两年新进了不少时尚品牌,但还是有很多家喻户晓的潮牌只能在北上广等大城市买到,希望商家们能把更多的时尚潮牌引进过来,让我们足不出户也能赶上潮流。另外,热切期待宜家早日开业啊!”

——小木头

“有时候去商场只想安安静静地逛逛,不想被导购员跟着喋喋不休,有需要自然会招呼的,希望商家能够更加参透消费者的购物心理,礼貌的等候胜过过分的殷勤。”

——张华光

“一看调查问卷才知道,济南最近开了这么多的特色餐厅!很多名字听起来就很不错,而且还有榜单排名,很有指导性,回头就叫上闺蜜把上榜的没吃过的一家家试起来!”

——孙女士

“能够有这样一份榜单实在是太及时了!正好准备购买新家的家电,榜单排名肯定会影响我的购买倾向,照着榜单买一定没错!也希望晚报做好这份榜单,评选出百姓真正信赖的好品牌、好商家。”

——苏先生

“一直想要把自己整得更美一些,但看到很多负面声音迟迟不敢尝试。希望这个评选能把最安全可靠、值得信赖的整形美容机构推荐给消费者,解除我们的后顾之忧。”

——田女士

“创领风尚·2015消费风尚榜评选”活动正如火如荼的进行中,在广大消费者及热心读者的鼎力关注和支持下,各品类商家的票数也呈“你追我赶,齐头并进”之势。离最终榜单揭晓尚有时日,希望有更多的消费者加入到投票队伍中来,投出您宝贵的一票,共同见证年度商业领袖的诞生吧!

## 消费风尚榜投票阶段排名②

(12月17日17:00—12月24日17:00)

### ◆百姓满意卖场

1. 贵和购物中心
2. 银座商城
3. 领秀城贵和购物中心
4. 恒隆广场
5. 济南振华(人民商场)

### ◆口碑餐饮名店

1. 高第街56号港式餐厅
2. 茉莉餐厅
3. 萨博瑞斯比萨
4. 远古恐龙时代餐厅
5. 济南喜来登酒店

### ◆3C领军品牌

1. 海尔
2. 方太
3. 格力
4. 美的
5. 海信

### ◆人气美丽机构

1. 银座健身
2. 曹博士抗衰老美容医院
3. 张玉珊修身堂
4. 惠媛经络抗衰老中心
5. 济南爱容整形美容医院

# 细毛山药 滋补佳品 营养高

## 新城细毛山药10斤/箱,市场价100元,码帮价80元。

新城细毛山药口感软糯,毛细皮薄,并且生山药切开后不氧化,煮熟后香甜可口,在降低血糖、血脂方面有很好的作用,被很多中老年人肯定。细毛山药直接打皮切块煮熟后能直接食用,不用搅拌就能变成山药粥,而细毛山药煮熟后很容易就能做成山药泥,说明细毛山药蛋白质含量非常高,因为只有蛋白质含量高,煮熟后才更容易软化,而细毛山药相比其它山药切开后不氧化的特点说明了它的抗氧化性与普通山药不可同日而语。

□汪涛

上周,码帮新城细毛山药迎来了一波销售热潮,销量直线攀升。主要是回头客和老客户肉肉加入推荐后,大家对细毛山药才有了了解,扩大了知名度,越来越多的人知道细毛山药的好处。之前细毛山药首次由码帮选中并开始销售,消费者对细毛山药不是太了解,第一次购买并回家品尝的消费者大都选择二次购买,并且很多是一买四五斤开春带回家。说明细毛山药在品质和口感上已经获得消费者完全认可。

## ◆新城水土培育上好山药

新城山药产自淄博市桓台县新城镇。桓台县位于太沂山脉山麓,黄河下游,鲁北平原南缘,是鲁北平原的一部分,历史悠久,春秋时期已广泛开始农耕农业。明清时农业极为发达。历史上曾有“山东粮仓”和“山东不运区”的美誉。

新城镇位于桓台县中部,属温带季风气候,四季分明,春季多风,夏季炎热多雨,秋季天高气爽,冬季寒冷干燥,年霜及日霜天数较多。年均降水量为686.4毫米,非常适合山药、小麦、玉米等农作物的生长。

一方水土养一方作物,新城细毛山药品质上乘与新城镇独特的自然环境是密不可分的。新城镇境内有1万余亩沙滩土,土层深厚,土质深厚肥沃,耕种方便,昼夜温差大,利于有机质积累,土壤有机质达1.46%,碱解氮79.4ppm,速效磷16.7ppm,速生钾116ppm, pH值5.6-

## 7.0,最适宜山药生长。

山药喜叶面灌溉,属耐阴作物,但喜充足阳光,新城镇属温带季风气候,光照时间长,光照充足,热量丰富,为山药生长提供充足的阳光,适宜山药大量繁殖。新城镇含水层为第三、四纪沉积物地下水,类型为孔隙水,水质好,矿物质含量高。新城镇水质良好,灌溉周期短,能够满足山药对水分的需求。新城镇细毛山药因其特殊的水土生长条件,而成为山药家族中的上乘之品。

另外,新城细毛山药具有独特品质,还与独特的种植方式有关。新城细毛山药生长期长,历史上多为成片种植,多在菜园四周,地边种植,扎架作篱。后来随着农业技术发展,开始形成专业化的山药种植区域。由于新城细毛山药从土壤吸收养分多,同一块地一般最多种植两年,就要更换地方,所以新城细毛山药往往与玉米等农作物间作种植,两年后山药种植区域与玉米种植区域轮换一次。一片地连续种植山药10年以上就要停止种植,俗称“歇地”,实际是让土壤重新积累养分,否则就不算真正新城细毛山药品质。

新城细毛山药种植必须人工挖薯,新城细毛山药薯不能施底肥,所以它是纯天然生长的绿色食品。

## ◆细毛山药真是个好东西

新城细毛山药肉质细、正,易熟,口感细腻香甜,造口性好。一般山药,煮熟30分钟,仍然口感发硬,而新城细毛山药只用10分钟左右,即达到软糯滑口的效



果,且口感甘甜香滑,令人百食不厌。“软糯而甘”是其最显著的特征。在营养方面,新城细毛山药干重中蛋白质占14.83%,总糖6.62%,高于其他山药并且还含有大量维生素、胆碱、18种氨基酸、多酚氧化酶、维生素、及磷、钙、铁、铜等人体不可缺少的无机盐和微量元素。特别是有利于促进人体新陈代谢,提高免疫力的精氨酸(每100g)更高达1.42g,谷氨酸含量达1.99g。

在我们周六码帮新城现场售卖的时候,有位消费者一天三次前来购买,因为自己一次拿不了太多,只能分几次买。这位消费者给我们讲了我们所不知道的细毛山药。因为他的老家在桓台县,从小就知道细毛山药这个品种,之前每年都是从老家带细毛山药,为此还买了个冷藏箱专门储藏山药。这位消费者说,我之所以买细毛山药是因为这个东西对三高人群特别有好处。尤其是血糖高。咱们买的普通山药回家煮软之后,很容易就氧化,而细毛山药煮软后不会开花变色。普通山药的毛是扎在山肉里的,而新城细毛山药的毛只在表皮,煮熟后剥掉表皮细毛也会一起剥下来。山药肉质非常细软,口感比普通山药高一截。

本周码帮新城山药又来新货了,之前一直询问的老客户可以尽情购买!



## ◆食谱推荐



## ◆蓝莓山药泥

主料:山药、蓝莓果酱  
辅料:浓奶、清水、冰糖、盐  
厨具:蒸锅、煮锅  
步骤:1:将准备好的材料后,将山药洗净,去皮后切成块放入盘中,蒸锅中倒水,用大火煮20分钟,直到山药变软。  
2:山药蒸软没有变软,能用勺子戳透即可取出,再放入碗中用勺子压成更细腻的泥状,加入浓奶、盐,充分搅拌均匀。  
3:锅中倒入清水,加入蓝莓果酱和冰糖,用大火煮开后,转成小火继续熬制,直到蓝莓果酱和清水变得粘稠,倒出冷却。  
4:山药泥放入盘中,淋上蓝莓果酱即可。

## 购买方式

在线购买: 码帮商城  
<http://maibang.qilu.com.cn>  
现场购买: 码帮会员中心(每周六9:00-17:00 经十路16122号经十路与环山路交叉点西南角院内副楼2楼,如走错楼请叫4楼)(乘坐公交16路、81、68、79、115、117、158、BR79、K51、K56在科园路站下车向东40米)  
客服电话: 0531-85196828 85196137  
齐鲁晚报码帮商城QQ群: 343348973