

探蟹团共同见证“蟹都汇”上等好蟹



9月14日,由全国几百家权威媒体、公证人员、消费者组成的“探蟹团”奔赴蟹都汇旗下阳澄湖、太湖养蟹基地,共同见证了蟹都汇精品阳澄湖蟹、太湖蟹养殖、捕捞、筛选和运输全过程。据现场工作人员介绍,每天大闸蟹的捕捞是从凌晨两三点开始,这样才能保证当天将鲜活的大闸蟹运到全国各地。现场的蟹都汇工作人员耐心地挑蟹、分蟹、绑蟹、包装,还特别用激光将“蟹都汇”品牌标志烙印在蟹壳面上。

“蟹都汇”品牌创始人之一、上海蟹都汇水产有限公司全国市场总监黄晟昱在现场介绍说,个头大、蟹腿硬、鲜活、肥满是唯一标准。蟹都汇外销的每只螃蟹都要从外观、体重等方面严格区分,进入市场上的母蟹必须要达到“三杠一星”、公蟹“两杠一星”的外贸出口标准,统称为“将军蟹”。据了解,蟹都汇是国内经营大闸蟹规模最大、最专业的连锁经营机构之一,旗下大闸蟹主要来自太湖及阳澄湖中的优质鲜蟹。“我们的每一只大闸蟹都是从蟹农那里收购来的。在蟹农投放蟹苗时,就与他们签订了专供协议。”蟹都汇大闸蟹济南专卖店负责人黄华介绍道,双方的合约标准是“养好蟹,出好价。”近年来,蟹都汇发展迅速,在全国各地已有近三百个经销专卖店,被越来越多的消费者所认可。“蟹都汇”抢蟹热线:
济南华龙路店:88913188济大路店:86266098
黄台南路店:86959166团购热线:18615218929
淄博店:05333151867 潍坊店:05368796062
(富华公寓楼下) 聊城店:06352129992

名湖出好蟹 微山湖大闸蟹以品质赢口碑

9月14日,由济宁市渔业局、微山县人民政府主办,微山县渔管委、山东南四湖湿地农业开发有限公司承办的“2012山东微山湖大闸蟹媒体发布会”在微山县举行。本次发布会通过对“微山湖”大闸蟹进行包装和推介,全面展现微山湖生态环境和“微山湖”牌系列水产品目前具备的品牌竞争力和实力,提升“微山湖”系列水产品品牌在全国的知名度和美誉度,让更多的消费者了解微山县微山湖、微山湖渔业、“微山湖”渔业品牌,同时为提高当地水产品综合效益,提升消费者对微山湖品牌水产品的认可度,促进微山湖渔业发展方式的转型升级具有里程碑式的意义。微山湖大闸蟹主要分布于微山湖下级湖原生态水域,因产于微山湖而得名。由于微山湖水质清澈、湖床平坦、光照充足、水草丰茂,饵料资源丰富,非常适宜于

大闸蟹的栖息、生长。产自微山湖的大闸蟹品种品质优良,具有鲜明的地区特色和比较优势,具有青壳、白肚、金爪、黄毛、体壮膏肥、香味浓郁之特点。目前,微山县高楼乡10万亩生态蟹养殖基地被确定为国家级水产品健康养殖示范区,并被中国渔业协会河蟹分会正式授权命名为“中国河蟹之乡”。名湖出好蟹。微山湖大闸蟹生长在近乎天然的自然环境下,通过人工投喂螺蛳、水藻等天然饵料,严格养殖过程中的生产管理造就了微山湖大闸蟹的独特口感。微山湖大闸蟹在全国多次河蟹评比大赛中,脱颖而出。2008年,成为北京第29届奥运会特供食品;2009年11月,在第二届中国明蟹大赛中斩获金奖;2011年,再次荣膺首届中国“华东杯”河蟹节暨水产品展销会“全国最受欢迎品牌奖”。

2012(济南)服装服饰商品直销展 厂价火爆促销

2012(济南)服装服饰商品直销展,9月18日在舜耕国际会展中心开幕以来,深受消费者的青睐,来自广东、福建,浙江,江苏,北京,上海,大连,香港、鄂尔多斯等地的500余家知名厂商联合促销。给泉城市民带来了新款秋装、品牌女装、时尚男装、休闲服饰、中老年服装等千余款商品,为泉城广大市民打造属于老百姓的全新购物盛会——“一站式全程购物直销展,体验真正的实惠到家”。

现阶段聪明的消费者想得都是性价比问题,如何能用更少的钱购到更多更好的商品已经成为了茶余饭后的主流话题”。因此本届2012(济南)服装服饰商品直销展应运而生,服装服饰商品种类繁多,厂价直销,泉城的广大市民可以借此机会来一次大淘宝。并且组委会为了保障消费者的权益还特意在展厅内设置售后服务处,所售商品如有质量问题包退包换。

达芙妮25周年 有你更精彩

25年,可以让一个小女孩成长为美丽的女人,25年,可以让一个品牌从草创初期, 到家喻户晓。也许你有所不知,中国每八双女鞋中就有一双印有“达芙妮”的标志,达芙妮可称得上是国内大众流行女鞋的第一品牌。自1987年达芙妮集团创立以来,已经陪伴了我们25年,它凭借着时尚潮流的款式、细致精湛的制鞋工艺以及轻盈上乘的舒适质地,俘获了每一位爱美女性的心。2012年9月15日达芙妮即将迎来第4000家门店的全新开幕。值此盛大开业之际,达芙妮为了感恩广大消费者25年的倾情相伴,以特殊的方式回馈众多达芙妮品牌的拥趸们,将25周年的喜悦与消费者分享。

品牌自成立以来,就以时尚的外观设计、舒适的穿着体验受到了爱美女性的追捧,至今已连续15年成为国内销量第一的女鞋品牌,已然成为了现代女性的时尚生活态度。2010年,达芙妮还获得主流时尚杂志ELLE所颁发的“中国之星最美鞋履”的奖项,在时尚舞台上得到了权威人士的肯定。展望未来十年,达芙妮集团将推行“多品类、多品牌、多档次、多渠道”的核心战略,通过加强投资虚拟通路事业,发展服装业务,整合优化资源、提升创新能力等举措,全面实现集团的可持续发展,致力于成为一家引领时尚与提供舒适的品牌公司。

三元好品质 极致行天下



近日,由北京三元食品股份有限公司发起的“极致行·行者天下——三元·极致探寻之旅暨《极致人生》俱乐部成立仪式”主题活动在北京三元大兴工业园举行。

作为有着六十年悠久历史,深受消费者信赖和喜爱的乳制品生产企业,一直以来,三元食品都坚守着“专注于奶源建设,保证为百姓提供一杯放心奶”的原则,低调稳健地为消费者传递着“健康、安全、品质、放心”的乳品理念。

“做有良心的企业,做有爱心的企业”,是三元一直以来信奉的信条。多年来三元始终热心投入公益事业,从赞助平谷山区贫困学校建立,到安徽抗洪救灾前线9万箱牛奶捐赠,再到汶川地震期间的善捐,三元大爱洒人间。

此次活动也不例外。北京三元倡议到场企业家代表成立以聚拢人脉,分享资源,汇聚智慧,传递极致,倡导公益,担道行义为理念的《极致人生》俱乐部。并在活动现场举行了《极致人生》俱乐部成立以及捐赠仪式,北京三元作为活动发起者担任俱乐部首届会长,带头进行捐赠。《极致人生》俱乐部还特邀媒体作为监督力量,并承诺此后会定期举办主题活动,承担更多社会责任,为社会做更大贡献!三元多年来以自己的实际行动,践行企业文化精髓。在追求极致道路上,不断超越,不断创新,不断完善发展自己。

兰蔻「小黑瓶」眼部肌底精华 年轻在基因里 一触即发！

9月,兰蔻全球同步上市震撼,突破眼部新品,兰蔻「小黑瓶」眼部肌底精华(兰蔻睛采眼部精华液),眨眼间再现如孩童般水汪汪的年轻大眼睛,让你的眼部年轻基因一触即发!

传承「小黑瓶」精华成分 精密修护直达肌底
风靡全球的兰蔻「小黑瓶」肌底精华,以基因修护,还原肌肤初生质感而备受赞誉,兰蔻「小黑瓶」肌底精华“睛”采传承「小黑瓶」年轻蛋白质精华成分,多重滋养直达肌底,重启眼周基因活跃。
革命性360°多维旋转按摩亮珠 即刻呈现水汪汪大眼睛
突破传统眼部护理瓶颈,兰蔻「小黑瓶」肌底精华的奥秘就在其创新的革命性Light-Pearl多维旋转按摩亮珠,以钻石微粉精密打磨,能够360°灵动旋

转按摩,即能带出呵护眼周的充足年轻能量,直径7mm的亮珠更能轻松触及手指涂抹眼霜时的盲区,避免牵扯眼周肌肤,精密呵护你的双眸。

不可思议的焕采之旅 更大、更清澈、更年轻
兰蔻「小黑瓶」肌底精华,提拉上眼睑,提亮、细腻眼周肌肤,平滑眉眼三角周,双眼更大;成就无瑕灵动大眼,触发清澈明亮眼眸,再现双眸年轻光彩,双眸更清澈;改善眼部浮肿,眼袋,赶走黑眼圈,淡化眼周细纹,眼睛将更年轻。
兰蔻秋日精选3件宝臻情礼献
9月26日至10月7日,莅临兰蔻专柜购买任意兰蔻产品即可获赠兰蔻秋日精选3件宝!关注@兰蔻LANCOME一切蛛丝马迹,参与“黑白分明”争夺战,夺回你的年轻双眸!

厨房电器靠创新“突围”

作为房地产行业的下游产业,楼市低迷带给厨卫行业的创伤同样很大。2012年上半年主要的厨房产品如橱柜、吸油烟机、燃气灶的累计销售额、销售量均呈现不同程度负增长。有相当部分企业出现了业绩下滑,一些从事厨电代工和以低质低价冲击市场的中小企业,纷纷陷入停产停工困境,甚至有厨电企业计划退出这一领域。如何谋增长,如何摆脱房地产经济影响下的困局,各大厨卫“大佬”,纷纷使出了各种“创新破局”。

最近,老板电器建立的“厨房电器创新产业园”落成,标志着老板电器将厨电产业向高端化、定制化、物联网智能化的转型升级。老板电器总裁任建华认为,未来十年的厨房电器创新不再是概念上的创新,而是产业链系统的创新,譬如我们定制化的柔性生产系统、

全球首个有机形态厨房文化科技体验馆等,都是为产业链系统做基础工作。同出长三角的帅康,也祭起了技术创新大旗,集团总裁邹国营认为,吸油烟机市场竞争亟待理性回归,因此帅康今年研发了超强风压的“中国芯”油烟机。华帝则把目标锁定在了集成厨房上,将厨房电器和橱柜进行有机整合,为消费者提供整套的厨房解决方案。任建华还认为,未来厨电业的竞争不仅是产业链的竞争,更是价值链的竞争,厨电创新产业园模式将价值链进行了垂直与横向的全方位整合,将其打造成整个整合生产商、渠道商、经销商、设计师、消费者多方沟通交流的平台,通过战略合作峰会、设计师沙龙、消费者体验日等各种形式的活动,获取各方对厨电产品、技术等各方面的一手数据资料,从而带动厨电产业升级。



乳品知识
健康讲堂

纯牛乳≠鲜牛奶

看着超市牛奶冷风柜中各种品牌、各种包装,各种品名的牛奶,是不是很犯愁呢?有没有想过放在冷风柜中的可能不是鲜牛奶?保质期短的也不一定是鲜牛奶!所以,我们消费者如果想买到真正的鲜牛奶,还得先擦亮眼睛!

中国唯一乳业生物技术国家重点实验室提示消费者,最关键的一步是要仔细观察牛奶包装,认准“鲜牛奶”及产品种类——“巴氏杀菌乳”的字样。只有巴氏杀菌乳,才是真正的鲜牛奶!那“巴氏杀菌乳”又是什么意思呢?其实就是我们通常说的“鲜牛奶”。鲜牛奶需要放置冰箱,在4℃左右冷藏保存,保质期一般在7天左右。只有经过巴氏杀菌的生鲜牛奶,才是真正的鲜牛奶!

想喝真正的鲜牛奶,向您首推的是光明优倍高品质牛奶,因为优倍是新鲜牛奶采用先进的巴氏低温杀菌工艺,它最大程度保留了牛奶的营养及蛋白活性,蛋白质高达3.3%,且无任何添加剂与防腐剂,营养价值不是调制乳可以比拟的。

