



协办：欣和企业、长寿花、喜旺、回归自然、君乐宝

# 探索“蟹都汇”全国受宠之谜

10年，“蟹都汇”从发展到壮大，从一家小店起步，到如今在全国发展到了300多家连锁店，“蟹都汇”在大闸蟹行业创造了一个奇迹。在一些单位的节日福利和客户答谢中，“蟹都汇”大闸蟹礼券代替了以往的通俗礼品，“蟹都汇”为何让人如此痴迷？近日，笔者专程采访了全国最大的大闸蟹连锁企业“蟹都汇”全国市场部总监黄晟昱，听他揭开“蟹都汇”受宠之谜。

## 养好蟹先从“蟹农”下手

普通的装扮、温文尔雅的谈吐。“蟹都汇”总经理黄晟昱给人的印象是朴实。今年38岁的黄晟昱，曾是一名乡村教师，10年前闯荡上海，做过水产生意，卖过大闸蟹，历经坎坷。2005年，

黄晟昱在黑龙江大庆市，开出第一家阳澄湖大闸蟹专卖店，一炮打响。

随后，他先从“蟹农”下手，亲自去阳澄湖与蟹农沟通，鼓励蟹农养好蟹，并且自己买饲料供应给蟹农，以保证大闸蟹的品质和产值。待每年9月份新鲜的大闸蟹出湖，他就大批量收购。这样一来，不但解决了蟹农卖蟹难问题，也保证了“蟹都汇”大闸蟹的供应。

他与优秀养殖户建立长期伙伴关系，委托上海水产大学的专家学者编制有关教材，在各湖区免费派送，提高蟹农的养殖水平，从而保证“蟹都汇”团购的大闸蟹为蟹中精品。

## 诚信经营征服大众

“蟹都汇”靠着诚信在全国各大

城市站稳了脚。他们就要打造自己的品牌，不卖所谓的某个湖区的大闸蟹，只卖真正的上等大闸蟹，不管是阳澄湖，还是太湖，还是洪泽湖。为寻到好蟹，每到螃蟹上市季节，他们都要组织有十多年螃蟹采购经验的专业采购团队，分赴第一现场蹲守采购，以确保在第一时间拿到最好的螃蟹。

“蟹都汇”的蟹是按外贸标准，平均10只里才选3只。黄晟昱说，“蟹都汇”倡导绿色、营养、健康的理念，拒绝以次充好，力求将“蟹都汇”做成中国百年品牌，让中国大闸蟹美食文化传遍世界每一个角落。

## 见证团阳澄湖探蟹

国内经营阳澄湖大闸蟹的商家

很多，但大多数是以次充好，严重损害了阳澄湖大闸蟹的信誉。为了让市民真正了解“蟹都汇”运蟹的流程，黄晟昱有了一个想法，他花重金邀请市民、媒体和公证人员见证蟹农、蟹商捕蟹、运蟹、卖蟹的全过程。他说：“我就是想让全国人民吃上正宗蟹、明白蟹、放心蟹。”

今年，“蟹都汇”还联合权威机构发布了《好蟹白皮书》，打击大闸蟹市场乱象，树立行业品牌，用以指导消费者选购正宗的大闸蟹。黄晟昱笑着说：“活着是一个奋斗的过程，把企业做大一些，对社会产生更多的回报，我就觉得这一辈子没有白活一趟。”“蟹都汇”让我们记住了它

的良心和道义，那就是一切为民着想！

“蟹都汇”抢蟹热线：华龙路店：88913188(华龙路与华信路交叉口) 济大路店：86266098 黄台南路店：86959166(花卉市场西侧对面) 团购热线：18615218929



# 拿什么捍卫你，我的肠道？



十一长假在我们的期盼中如约而至。长假期间，我们不免要探望久未见面的亲朋好友，各种聚餐和美食应接不暇，大鱼大肉和不规律的饮食很容易让我们的健康小卫士——“肠道”的不堪重负，为了拥有一个健康愉快的黄金周，捍卫假期时的肠道安全是一项不可或缺的工程。

长假期间，家庭朋友聚会增多，餐桌上美味的大鱼大肉总是让我们欲罢不能，但过于油腻的食物会引起肠道消化不良，引发腹胀腹泻等症，这时候，我们通常会急于吃药缓解不适的症状，但是药三分毒，任何药品都会引起机体

内部抗体的改变，从而破坏身体自身的免疫系统。有什么样的办法可以让我们既享受美食，又不增加肠道的负担呢？从根源上看，人体的消化系统主要在肠道，对于食物的消化是靠小肠的蠕动，那么，怎样促使小肠蠕动加速食物消化呢？

有两种办法可以解决。一是自身主动性运动，通过我们日常的身体运动间接带动肠道运动，因此，每天需要花费一个小时用来锻炼身体，以强化我们自身肠道消化系统。但对于上班族和学生族来说，很难从忙碌的学习和工作中抽出一个小时专门用于锻炼，这怎么办呢？别急，第二种办法就是从外界摄入含益生菌的酸牛奶、酸乳酪、酸豆奶以及含多种益生菌的食品。酸奶里的益生菌可以抑制有害菌在肠内的繁殖，减少毒素，促进肠道蠕动，从而提高肠道机能，改善排便状况。许多益生菌株在胃肠道内可产生消化酶，这些酶可帮助人体更好地消化所摄入的食品及吸收食品中的营养成分。因而，在节日期间，大家不妨在餐桌上利用酸奶入菜，将酸奶当饮料，或者动手做一盘既营养又健康

的酸奶水果沙拉。既能享受酸奶带来的美味，又能提高我们身体肠道系统的消化功能。

亲爱的吃货们，长假期间，在我们享受珍馐美味后，千万别忘记喝点酸奶来补充肠道内的益生菌哦。否则就难怪肠道君在这美好假期时举行大罢工活动！一点小习惯，捍卫长假期间的肠道安全，赶快行动吧！为中秋备战，为健康加油。

君乐宝酸奶文化景区于十月一日正式开放！免费参观，欢迎咨询。电话：0311-67362691



## 名企名牌

# 正宗阳澄湖大闸蟹 “丰肴轩”出品

又到一年吃蟹的时候，为让泉城人民在节日期间吃上正宗、味美的阳澄湖大闸蟹，上海丰肴轩在济南设立了四家阳澄湖大闸蟹直销点。作为一家专业的阳澄湖大闸蟹连锁机构，上海丰肴轩实力雄厚，拥有上海蟹乐实业有限公司、苏州蟹仙人养殖基地等分支机构，主营阳澄湖大闸蟹培育、养殖、直销。丰肴轩山东区域经理邵建东表示：“大闸蟹，我们最专业。这里的每一只阳澄湖大闸蟹，都有着严格的身份验证，你都能从苏州质检局网站上查到它的信息。”



上海丰肴轩是济南最专业最具规模的实体连锁店，也是国内最专业的阳澄湖大闸蟹连锁机构。在苏州唯亭镇阳城人家自有养殖基地，是一家集养殖、销售、美食、旅游一条龙服务的综合性企业。丰肴轩所销大闸蟹，全产自苏州唯亭蟹仙人养殖基地(养殖区编号XZ-500-1，养殖证编号00288)，为安全无公害生态养殖产品，品质更有保证。

目前，丰肴轩阳澄湖大闸蟹礼券正在火热销售中，礼券分为精致礼盒包装和豪华典雅礼篮包装两种，价格从200多到2000多共十几种不同型号的礼券。公司还专门配备了多种豪华、典雅纯手工编制的古式竹制礼盒，彰显品位，倡导环保，所有竹篮原价回收；配套用品齐全，包括蟹醋、品蟹工具、姜茶、紫苏等，售后服务周到有保障，让您买的放心，吃的舒心，送的贴心！

我们承诺：所销售的每一只大闸蟹均为正宗阳澄湖大闸蟹，只膏满黄足，品质优良。  
电话：83188883/2 网址：www.95522.org  
英雄山路44-8号(一店) 舜耕路13-4号(二店)  
黄台南路80-2号(三店) 解放路13-11号(四店)

## 行业快讯

# 国际大奖骨面 产品升级上市

9月20日，在“中国方便面营养健康趋势报告暨白象大骨面升级上市”发布会上，饶平凡代表国际食品科技联盟向白象食品移交了此前在巴西代领的“全球食品工业奖”，并对获奖升级产品“野山菌猪骨面”上市给予了充分肯定和高度评价。

据了解，在此前8月份举办的第十六届世界食品科技大会上，白象“精炖大骨面”系列代表中国方便面企业斩获“全球食品工业奖”这一世界食品科技桂冠，这是中国方便面企业首次荣获该奖项，也实现了世界方便面企业近50年来在该奖项上零的突破。

白象食品股份有限公司市场总监汪毅表示，白象精炖大骨面沿用了大骨面的优势和工艺，首次在方便面中增加了“骨汤浓缩精华包”，骨汤精华包按量加水后，就相当于还原了一碗原汁的骨汤，用骨汤泡面不仅味道更加香醇，口感更加舒爽，而且营养也更加丰富、全面。所以，白象精炖系列方便面也因此被业界誉为“掀起了中国方便面行业新的革命”。

在此次发布会上，白象食品发布了最新研发的高端骨汤新品——“珍料”系列的野山菌猪骨面，该产品甄选营养最丰富的新鲜后腿大骨，经8小时文火慢炖，熬出如家般原汁原味的骨汤，同时配上营养价值极高的野山菌、枸杞等营养配菜，更好地弥补方便面中的蛋白和维生素问题。

# 90天酿造+10份用心=100分酱香



## 葱伴侣6月香DIY私房炸酱面



传说中，爱情的秘诀与美味有关：要抓住一个男人，先要抓住他的胃！

所以，有一份拿手的独家美味，是爱情乃至家庭长治久安的“定海神针”。

不需要太复杂，复杂了配料不易。也不能太简单，太简单了容易失去新鲜感。那么既容易又美味，既简单又多样的美味是什么？《爱情呼叫转移》里面，徐朗前妻的答案是：炸酱面！

炸酱面，酱香浓郁，味道丰厚，足以令人回味无穷。做法简单，配料丰富，可以每天都一样却变化万千。

如何做出顶级炸酱面？中国烹饪协会副会长，鲁菜大师高炳义告诉我们：做一碗好的炸酱面，要抓住的两个根本问

题：酱的酱香和肉的肥瘦。

酱是炸酱的核心竞争力！在这点上，葱伴侣6月香可以让你省去不少力气，因为这种90天酿造的原酿酱，本身就散发着浓郁的天然酱香。选的是成长期长达140天的东北非转基因大豆和山东优质冬小麦，经过90天以上恒温恒湿环境下的充分发酵，大豆蕴含的丰富蛋白质充分分解，释放出种类丰富的氨基酸，用高大师的话来说，就是“葱伴侣6月香不会太咸，但是酱香很浓郁，不仅是蘸食蔬菜的好搭档，更是做炸酱的好选择”。

做炸酱的肉丁，则肥肉和瘦肉最好是三七开，一定要炒透炒香。这样的炸酱，再配上你喜欢的蔬菜，加一点你的爱心，一碗DIY的私房炸酱面就此诞生了！简单、美味有酱香，这样的美食诱惑，又有谁能抵挡？

如果你的要求不限于此，追求的是不仅要“人得了口”，而且要“上了台”！那么炸酱面一样能让你“从厨房走入厅

堂”。这款缤纷炸酱面，色香味俱全，你不妨多邀请几个朋友一起来品尝。

【缤纷炸酱面】原料：手擀面，葱伴侣6月香豆瓣酱，玉米油，五花肉，葱花，姜末，八角2个，白糖。菜码：黄瓜丝，胡萝卜丝

做法：1.锅中倒入适量的玉米油，油温微热放入五花肉，小火煸出油和香味。2.煸出油后的五花肉变色，此时放入2颗八角，和姜末炒香后放入葱伴侣6月香豆瓣酱炒匀。3.加入少许的清水，慢慢熬煮约5分钟至粘稠后，放入白糖炒匀即可出锅。水开后，下入手擀面煮熟，煮熟的面条放入凉开水中过水沥干，舀上炸酱，撒上葱花、胡萝卜丝、黄瓜丝拌匀即可。



用心酿·健康生活

# 优备力，宝宝入园好帮手

九月一日到，很多妈妈都大呼轻松，为什么？宝宝入园了呀！而另一部分妈妈则更为惆怅，为什么？宝宝入园了！

对于新入园的宝宝而言，他们将面临人生中第一次社会化大考验。心理有没有准备好接受那么多新伙伴？小脑筋是否已经调到“上课”模式，随时准备吸收新知识了？身体能否接受病毒和细菌的进攻？……小宝宝们面临着来自抵抗力、智力和体格的更大挑战。父母们也需要从营养和哺育上、健康和心理行为各个方面帮助孩子做好全方位的学前准备。

达能日前在亚洲首发上市多美滋“优阶”系列产品，针对宝宝在每个成长阶段不同的营养需求，在全面营养的基

础上，采用“分阶段营养强化”配方。4阶段“优备力”产品正是针对3-6岁的宝宝将面临诸多新挑战的情况。支持抵抗力、骨骼和脑部发育的营养成分持续营养并加强抵抗力保护，促进脑部和骨骼发育，帮助宝宝做好全面准备。

现代儿科学认为，儿童的生长发育是一个连续渐进的动态过程。在这个过程中，随着年龄增长，儿童的生理和心理等功能确实在不同的阶段表现出与年龄相关的规律性。

专家认为，学龄前的宝宝，活动范围更广、与外界和同龄宝宝的接触更为频繁，从而面临更大的抵抗力挑战。因此，帮助宝宝进一步建立和强化自己的抵抗

力对本阶段宝宝的健康成长至关重要。

此外，宝宝的活动量更大和运动类型更加丰富，身高和体重也继续快速增长。所有，补充优质营养，强健体格对本阶段的宝宝的成长也不容忽视。学前还需要充分的智力准备，比如，培养宝宝多样的爱好，合理膳食营养，帮助宝宝发挥更多成长潜力。南京医科大学公共卫生学院汪之颖教授表示，“在宝宝各个生长阶段，不能只关注单一的生长需求，而应注重全面的生长发育，给予全面均衡的营养支持。同时宝宝成长各阶段有不同的生长发育特点，我们也了解到妈妈们会有不同的关注点以及相应的强化营养需求。所以我们要强调，分阶营养强化，展现成长优势。”