

实体商超“双十二”，力度不输电商

本报讯(记者 魏裕隆 溢真)刚收完“双十一”的快件,朋友圈还在一片“吃土”声中,“双十二”的促销又来了。今年的“双十二”我市实体商家又推出各类促销活动吸引顾客。前两年,我市超市部分货架被大妈搬空的场面还让人记忆犹新。记者昨日走访商场了解到,部分超市“双十二”活动折扣力度不输电商。在商场内,一些市民表示,还是会有选择性地接着买,有些市民则表示不想再多买了。

商超折扣大力度。记者在我市的部分商超和购物中心发现,商家已开启的“双十二”折扣,吸引了市民前来扫货。丹阳市食品总公司丹食肉庄“双十二”期间开展了“火锅季”恒都牛肉专享超值牛肉盛“惠”活动,肥牛、肥羊、牛肉丸纷纷优惠上柜,澳洲牛排团购价10袋只要100元,另外赠送油和酱;儿童牛排10袋只要108元,另外赠送儿童刀叉。抢购价18.8元/盒的恒都精品肥牛卷,抢购价23.8元/盒的恒都精选羊肉卷,牛肉丸、黑椒牛肉丸、牛筋丸抢购价8元/袋吸引了市民购买,

半筋半肉牛肉、鲜牛腩、澳洲牛腩块、牛肉块等则都打出了特价。今年圣诞节前,沪耀·可瑞滋不仅推出了脏脏包等一批网红西式糕点新品种,还开展了“双十二”+圣诞福利促销活动。“双十二”当天起至12月25日举办充值300元+立返30元到帐+精美面碗一只+雪域圣诞杯一只和充值500元+立返80元到帐+暖手抱抱一只+圣诞雪橇一盒活动,同步推出全场满35元,即可享受半价换购胡萝卜奶酪棒一袋等活动。恒源祥家纺“双十二”开展了95%鹅绒被惊爆价提前开抢活动,土豪金鹅绒被、80贡缎鹅绒被直降120元等产品都吸引了市民前去门店和专柜选购。丹阳八佰伴借助13周年庆典,在“双十二”期间组织了“畅享双十二,欢乐购优惠,好礼享不停”活动,黄金最高每克减80,化妆品400减100,服饰低至1折,营销活动使店堂内人气爆棚。

消费者冷态度。走进开发区某大型商场内记者发现,商家没有像“双十一”一样刻意打造出浓

厚的节日氛围,某些服饰专柜只是借“双十二”打出了小型的海报展架,推出了冬季羽绒服2~4折,某品牌化妆品则搞起了赠券活动,很多消费者大都只是路过看看,并没有购买欲望。采访中,不少消费者都表示在经历了“双十一”购物之后,“双十二”的购物兴趣不大期待不高。

孩子产品热火朝天。不同于服饰、化妆品专柜消费者的冷态度,在孩子品牌专区却呈现出另一番景象,这里的“母婴潮品拼团节”受到了市民的青睞,记者看到许多带着孩子的父母购物车里都装满了尿不湿、奶粉、床椅、鞋袜、枕头、服装等在结账处排起了长队。“我们最近几天床椅6折、部分服装5折,某些品牌的尿不湿买三送一,服装类满100减50等。”店长告诉记者,每年这个时候他们都会策划促销活动,除了服装等商品,他们根据孩子的年龄还有选择地推出三十多种玩具租赁活动,消费者只需付一定的押金和租金,就可以为孩子选择适合不同年龄的玩具。



图为市民“双十二”在丹食肉庄购物。记者 溢真 摄

电商优惠力度小。除了实体商家针对“双十二”搞促销活动外,为了吸引消费者参与,许多电商网站也推出了手机刮刮抽奖卡,逛店铺抢金币领红包、优惠券等玩法,但热度并没有“双十一”那么火爆。业内人士表示,每年

的“人造节”已经成为了各路商家的必玩手法,但需在服务态度、产品质量、信誉度上有所提高,让市民放心消费。

商海观澜

丹升烟花举办春节产品供货会



丹阳市丹升烟花爆竹专营公司举办的烟花爆竹春节产品订货会2017年12月8日~2018年2月15日举行。作为我市唯一的国有烟花爆竹专营企业,丹升公司积极认真贯彻烟花爆竹经营政策,加强行业自律,规范市场秩序,实现品牌化经营,形成了市场有龙头批发企业、经营网络合理有序、统一储存配送、安全经营有切实保障的良好态势,保持了连续多年安全经营无事故。为供应今年春节市场,丹升烟花爆竹专营公司组织了烟花爆竹类品种300多个,儿童玩具类喷花类产品近300种,来自城乡的100多家零售专营户参加了首日订货,当天现场成交量明显高于往年。图为订货会现场。记者 溢真 摄

吴氏甲鱼又获全国奖



江苏丹阳吴氏生态甲鱼养殖公司日前在2017年度全国龟鳖行业综合奖项评审中再获佳绩,被中国渔业协会授予“全国龟鳖行业发展创新特等奖”、“全国龟鳖名牌建设特别贡献奖”。图为延陵镇的吴氏甲鱼养殖现场。通讯员 娟秀 曾萍 记者 溢真 摄

传统美食,坚守比创新更可贵

本报通讯员 学众 本报记者 溢真



上世纪五六十年代,金鸡饭店的陈大宏,丹阳饭店的曾正祥等白案大师是制作蟹黄汤包的好手。在白案大师的培养下,丁金锁、周雪辉等脱颖而出,相继在各店点心部挑大梁。曾随丹阳白案大师学习蟹黄汤包制作技艺的周雪辉曾任丹阳饭店点心部主厨、厨师长,周雪辉对淮扬点心有较深的造诣,制作“蟹黄汤包”、“三丁大包”、“翡翠烧麦”等淮扬名点得心应手。参加“镇江市职工业务选拔赛”,荣获“擀皮子”、“捏包子”第三名。在丹阳商业系统操作技术比赛中获“捏包子”第一名,并被选送常州、苏州点心名店进修。作为丹阳蟹黄汤包传人的周雪辉到“坤泉老味道”饭店主理蟹黄汤包,

进一步推动了丹阳老味道的回归和传承。周雪辉认为,城乡打“丹阳老味道”牌子的层出不穷,这是可喜的。但有些餐馆做出的“丹阳老味道”串味明显了。不能以满足不同消费者口味为理由,对传统美食过度升级创新。传承丹阳传统美食,贵在坚守。要在食材、制作技艺等方面坚持纯正原料和传统技艺,否则丹阳传统菜的传承就走偏了,不仅失去了老味道,市场价值也会越来越少。

本期“家有厨神”采访人物周雪辉展示的是“蟹黄汤包”。

做法:先用蟹黄、蟹肉熬成蟹油,再用老母鸡、筒子骨、猪蹄焯水洗净,下锅加水、姜、葱、苏贝克料酒一起熬制汤汁,熬至粘稠,盛入干净的容器中冷却,凝固冷冻成皮膏,加上少量鲜猪肉拌成馅料,保留食材的原汁原味,汤汁鲜美浓香。蟹黄汤包皮子制作的秘密掌握在厨师的手中,周雪辉用手工拍出来的蟹黄汤包皮子,大小一样,厚薄均匀,一张皮子在手上一一般是三翻七

拍即成,做出来的蟹黄汤包一只只都有24把花纹,收口都像鲫鱼嘴一样,放在笼里像座钟,夹在筷上像灯笼。特点:皮薄汤多,蟹味浓醇,口味鲜美,花纹整齐。

SUP&K® 丹阳黄酒杯
苏贝克 丹阳黄酒杯
家有厨神
家有苏贝克
绿色食品 江苏名牌 吃菜就是香
丹阳市金丹阳酒业有限公司
DANYANGSHI JINDANYANG WINE INDUSTRY CO.,LTD
24小时服务热线:0511-86873677



扫码关注
更多精彩
内容

本栏目由金丹阳酒业独家冠名
报名电话:86983030
13615299669

传承老字号 放大影响力

我市两家企业上榜江苏老字号

本报讯(通讯员 朱彤 记者 溢真)传承中华民族的工匠精神与优秀传统文化,携带历经十年、五十年甚至百年历史的老字号,2017中国(江苏)老字号博览会暨老字号创新发展高峰论坛于12月8日在南京国际博览中心盛大开幕!

本届博览会由江苏省商务厅、江苏省文化厅、江苏省工商局指导,中国商业联合会中华老字号工作委员会、江苏贸促国际会展有限公司、江苏省老字号企业协会、南京市老字号协会共同主办。此次盛会以“传承、创新、开拓”为主题,旨在打造集品牌发布、文化展示、消费体验、市场推广、合作交流等功能为一体的老字号品牌博览会,展会展出面



图为丹阳两家江苏老字号企业上台授牌。记者 溢真 摄

积达15000平方米,共有国内省市上百家知名老字号企业参展。作为江苏中华老字号企业,丹阳酒厂、丹阳恒升酿造公司也

有幸参与了此次博览会。展会期间,两家企业的系列产品深受市场欢迎和消费者青睐,打响了丹阳本地老字号的名号。