

旅游·餐饮

策划:刘征

邮箱:

13501686030@126.com

热线电话:13501686030

VOSS与黑珍珠餐厅指南携手合作

近日,源自挪威的高端天然饮用水品牌VOSS美丝携手黑珍珠餐厅指南,成为首款官方推荐用水,并将跨界联动推出联名款天然矿泉水。黑珍珠餐厅指南希望为喜爱中国美食的消费者提供一份精选中国味蕾的美好生活指南;VOSS一直以来都是品质生活方式的代表品牌之一。VOSS此举旨在响应日益丰富的仪式感消费需求,精准推进品牌深植高端消费场景的营销策略,为追求品质生活的消费者带来更多精彩体验,将品牌营销达到新高度。

借此契机,VOSS与黑珍珠餐厅指南展开合作,作为黑珍珠餐厅指南首款推荐用水,以品质标杆形象,依托该平台受到广泛认可的高端餐饮网络渠道,从形象创新和场景构建两方面出发,进一步拓展品牌布局,积极深入二三线下沉市场,推动作为高端饮用水的代表融入更多消费者的生活之中,提升与用户建立深度连接的品牌渗透力,使品牌的高端品质形象得到进一步广泛认可,进一步扩大VOSS在中国高端饮用水市场的影响力。

王映凌

2022 年安吉白茶开采啦

又到一年安吉白茶开采季。3月24日,2022年安吉白茶正式开采。目前,安吉白茶种植面积已达20.06万亩。2021年,安吉白茶产值超过31亿元,为安吉全县农民人均增收8600余元,占农民人均可支配收入的24%左右。安吉白茶区域公用品牌价值达到45.17亿元,连续12年入选全国十强。

近年来,安吉白茶产业实施数字赋能,打造大数据管理体系,扎

实做好以茶富民文章,不断续写“一片叶子富了一方百姓”的新故事。

溪龙乡黄杜村被誉为“中国白茶第一村”。2018年,黄杜村提出捐赠1500万株“白叶1号”茶苗,帮助贫困地区群众脱贫。目前,安吉县累计向贵州省普安县、沿河县、雷山县和湖南省古丈县、四川省青川县捐赠茶苗2240万株。今年,“一片叶子再富一方百姓”又有新动作,安

吉县与四川省金川县达成了“白叶1号”高原试种协议。若试种成功,后续将全面铺开,这也是“白叶1号”首次走进川西高原。同时,应湖南省古丈县请求,安吉将再向古丈县捐赠200万株茶苗。身兼“一片叶子富了一方百姓”“先富帮助后富”等殊荣的“白叶1号”将在三省六县扎根。

开采日当天,由安吉县自主打造的“两山优品汇”区域公共品牌

自主平台正式上线。该平台通过“基地(农户)+强村公司+官方平台+线下旗舰店”的闭环体系,结合“互联网+”“媒体+”“社区团购”等现代运营理念,扎根安吉本土、深耕长三角、有效辐射全国,推动安吉白茶等本土名特优农产品更好地销售到千家万户,实现以农产品为主的一、二、三产互动共赋的共同富裕之路。

通讯员 陈丽君

“悦”享京郊世园公园

北京世园凯悦酒店推出活力焕新之旅



北京世园凯悦酒店外观建筑



北京世园公园植物馆中信自然书店

正逢三月,北京世园凯悦酒店已是一番春光明媚了,这一位于长城脚下、毗邻北京世界园艺博览会园区的酒店,以其优越的地理环境,近日推出了“悦”享世园行的活力焕新之旅。

走进酒店大堂,映入眼帘的是当地特有的春茶古法炒制,宾客可以现场参与炒茶的传统工艺,一起来体验采摘、杀青、揉捻、干燥等工序的过程。接着,穿过世园酒廊,即可感受到世园凯悦酒店的园林景观;同时可以品尝“春季花语下午茶”,包含椰香玫瑰慕斯及洛神花芝士梦龙卷,搭配特色春季饮品香茅梅陇甘露,一抹绿茶,一瞬清新,唤醒你的味蕾……

住客如果从世园凯悦酒店出发,几步之遥即可抵达由北京世界园艺博览会园区改建的北京世园公园,不负春光好时机游览满园春色

美景。特别是不要错过植物馆,可以去了解植物的生长过程;植物馆的屋顶空间就是新晋网红打卡地——中信自然书店,自然也值得一游。

在世园公园,还可到每个特色场馆包括永宁阁、北京园、上海园、云南园、辽宁园、安徽园、四川园、山西园打卡,会有专门教练带你游览,学习物品制作;亦可在公园的

“百蔬园”观赏到百余种蔬菜打造的园艺景观,欣赏花园中的菜园,手工制作植物明信片。世园凯悦酒店还为酒店客人准备了购物的惊喜,你可在位于世园公园园艺小镇的世园·北京银行·俪乐廊购物体验店内购买免税店商品,百余种国际品牌任君畅选,价格更是与机场门店同价。

北京世园凯悦酒店在这个春天,还为喜欢文创IP及历史文化的爱好者们准备了特别的礼物,通过与八达岭文旅集团X Flower Nine的合作,宾客有机会获得“FUN·长城”秦“潮”系列限定版盲盒,以实物文创产品的方式,用时尚定制化的独特视角,传承与弘扬长城文化精神。

刘征

我们在一起 有美味更有爱

坚持不隔夜、不涨价 味德丰与上海市民同心战“疫”

作为嘉兴家喻户晓的百年卤味老字号,味德丰在秉持传统、不失其本的同时,努力实现非遗文化的创新性发展,经过数年的努力,味德丰蝶变跃升、跨越发展,坚持不忘初心、坚守匠心、质在人心的同时,持续强化品牌形象,让老字号焕发新的夺目光彩。



三年前,味德丰走出嘉兴,来到上海。经过几年的耕耘努力,味德丰好品质、好味道获得了很多上海老百姓的认可,招牌产品古法五道酱鹅更是深受上海市民的喜爱。那么到底是什么支持着味德丰在激烈的上海市场中立足呢?靠的是传承古法,坚持优质食材,集成历史经典与现代工艺的品质味道;更靠的是有美味更有爱,诚心、用心、爱心的用户思维和责任担当。

味德丰产品的美味,来自食材



本身,也来自古法秘方。古法五道酱鹅选用的是安徽地区定点定养的100~120天三花大白鹅,那里有山有水,环境优美,很适合鹅的健康生长,同时也保证了鹅的质量和新鲜。古法五道酱鹅制作技艺,更是传承古法五道技艺,即洗、腌、烹、煮、熬。尤其是最后一步“熬”,可谓制作酱鹅美味的关键。烧制入味的酱鹅被一只只挂起,用勺将汤汁一遍又一遍地浇在酱鹅身上,重复300多次,直至酱汁逐渐凝固,而此时的酱鹅

色泽深红,可谓是集百味之精华于一身,形色香味俱全。

味德丰除了口味,更加注重产品的品质安全,将质量安全视为企业生存的“生命线”,把对质量的追求,融入企业发展的每一个环节,渗透到企业关联的每一个角落。味德丰新鲜现卤的产品从生产到销售再到物流,都是严格把关,在生产环节,坚持“安全无防腐”,坚持使用安全健康的调料和卤料,拒绝添加防腐剂、人工香精、人工色素

等;在销售环节,信奉“新鲜不隔夜”的宗旨,旗下所有门店的产品,厉行当天上市,当天售罄。杜绝销售隔夜产品。

味德丰想要做的不仅仅是美味的产品,更重要的是不忘初心,诚信有爱的责任担当。疫情当前,为了守护上海我们共同的家,我们要和大家战在一起,守在一起,心在一起,爱在一起,众志成城,共同战“疫”。哪怕困难再大,哪怕出力微薄,味德丰也要坚持——

坚持带给大家新鲜不隔夜的品质卤味,绝不售卖隔夜产品。

坚持所有卤味产品保持原有售价,绝不涨价。

味德丰坚信,坚持是一份信念也是一份责任,更是我们在一起的坚定决心!

不管疫情如何反复,我们终将战胜疫情。让我们一起,传递爱的力量。让我们一起,感受心的交融。

一路有你,一路同行!



味德丰期望着4月6日与您再次相会。我们会为您备上家乡的大肉粽,爽甜的南瓜冻,当然更少不了家里压箱底的美味——古法酱鹅、酱鸭!如果您,由于封控不能前来,没关系。您可以扫描上方二维码,选择就近门店,线上购买,我们也会第一时间送到您的手中。如果由于疫情原因我们无法开业或者无法配送,我们也想请您谅解。请相信我们一直都在您的身边。我们是相依相靠的彼此。一路有您,一路同行!

如果小区封控,您可以拨打品牌团购电话:4001166317