

“贵金属之王”铂金吸引消费者眼球

金鑫十一华诞推出“铂金盛宴”

如今,越来越多的人选择铂金首饰。为了使铂金之美更为广泛地点缀优雅人士的品位生活,金鑫珠宝连锁企业在11月3日~9日推出为期一周的“买铂金,送黄金”和“买镶嵌,送铂金”活动。

晚报记者 虎萌



目前,铂金首饰因其简洁而动感十足、优雅却不失活泼的风格,颇受都市时尚一族的青睐。其中,以成色为PT950的铂金镶嵌首饰最为流行。购买者很大一部分是新婚夫妇及热恋的情侣,一些白领丽人更是钟情于此。

推出买铂金送黄金、买镶嵌送铂金活动

如果说优质男人是女人的软肋,令女人千娇百媚,令红颜爱恨交加,那么,铂金就是女人最合适的情人,女人为爱而生,铂金为女人而闪,永不变色,它璀璨的光芒一直会闪耀到海枯石烂,地老天荒……

据金鑫珠宝有关负责人介绍,在金鑫十一年之际,为了回馈消费者,金鑫珠宝特推出了“买铂金,送黄金”和“买镶嵌,送铂金”活动。从11月3日起至11月中旬左右,凡在金鑫珠宝的任意一家门店购买2克铂金送1克黄金,镶嵌满2500元送铂金1克,依此类推,所送黄铂金均为实物黄铂金。记者还获悉,本次活动期间,金鑫将在铂金上全面降价优惠,降价力度更是达到了每克110元。

同时,在活动期间,凡是购买黄金类饰品,购物满一定金额后,金鑫珠宝还准备的有纸抽、清香剂、DIY手机链、珊瑚绒毯、床上四件套、水貂绒被等款款礼品。

消费者被“贵金属之王”吸引

在人类对铂金认识并加以利用的2000多年历史中,铂金始终以其非凡光芒和尊贵气质独揽“贵金属之王”的宝座。它举世稀有,坚固不失韧性,磨而不损、永不褪色,是珍贵宝石尤其是钻石的完美搭档;其纯净自然的白色光芒和浑厚无暇的质感,为奢华的设计平添经典气质,成为高贵身份和不俗品位的象征。从昔日尊荣无限的皇室贵族到如今光芒四射的好莱坞明星,从国际顶级珠宝腕表品牌到一件件匠心

独具的时尚珍品,在世界各地,铂金已成为“顶级、极致”的代名词,引领着时尚风潮,以其尊贵的王者之风赢得世人的拥戴和尊崇。

据悉,郑州市区消费者越来越多地认识到拥有一款铂金首饰是自我价值感的体现,尤其在婚庆市场,铂金被视为婚姻坚强和持久的象征。

而来自另一项的调查显示,更多的消费者愿意选择铂金作为结婚首饰。此外,“白色浪潮”在郑州婚庆市场的蔓延更带动了消费市场的进一步兴旺。

解密中国名酒宋河粮液摘冠之路(1)

展名酒雄风 从“分享”到“共赢”再到“平和”

河南作为中原白酒消费大省和中国白酒的源头之一,历来为国内知名白酒企业的必争之地。近年来以宋河为代表的豫酒迅速崛起,依托丰厚的中原文化底蕴和卓越的产品品质与省外品牌形成分庭抗礼之势,并向全国突围。

采访中,记者深深感觉到,成功的企业总是与时俱进的,宋河从“分享”到“共赢”再到“平和”,其文化理念和这个时代的主流气质总是一脉相承。

宋河酒业在近年的市场占有率节节上升,利税逐年呈两位数增长,在众多豫酒中显得格外突出和强势。“之所以取得这样的骄人业绩,清晰的市场战略和不断强化的产品结构可以说是宋河的市场利器。”其市场负责人表示,在市场拓展上,宋河酒业以客户为中心,已经形成了消费者、经销商、厂家三方共赢的良性发展态势。

另外,在产品结构上,宋河在各档位置上强化拳头产品的竞争力,形成以珍品鹿邑大曲为代表的大众产品,以宋河粮液平和系列为代表的中、高端产品,以共赢天下为代表的高端产品的主力产品架构,尤其是宋河粮液平和经典系列产品,被视为豫酒的经典代表,尊为“中国白酒新浓香典范”,面市以来,迅速形成畅饮“平和”的热销局面。

管氏金水桶郑州钻石店 11月8日开业

按摩手法独特,茶水、果饮、家常饭免费供应,24小时营业,同行业中价位最低……11月8日正式开业的郑州管氏金水桶钻石店,将以贴心的服务、高超的技术成为市民休闲保健、请客聚会的绝佳去处。

据管氏金水桶郑州钻石店总经理张伟红介绍,郑州钻石店的面积将达到2500平方米,分为A、B区和高档会员区,共设有35个房间,设计风格给人以现代中式加时尚的感觉,而且要求服务人员要做到亲情式的服务,给顾客一种家的感觉。

该足浴店的足疗技法以中医理论为基础,调动人体自主调节机制达到平衡阴阳、强身健体、诸邪不侵之目的。此外水果、干果及10多种茶水饮料全部免费供应。按背、泡脚、洗脚、

捏脚独到的手法准确的穴位拿捏适度的四肢松骨和因人而异的力度,使人感到一种惬意的享受。您如果感到饿了还有大米套餐、水饺、炒河粉等家常饭供您免费享用。

据张经理介绍,在11月8日~10日,为了庆祝开业,管氏金水桶郑州钻石店将推出体验价每位38元的优惠,让顾客更好地感受到足浴的舒适。在11月8日~13日,凡是办理会员卡顾客还将享受储值1000元送500元的超值优惠。

张经理告诉记者,管氏金水桶郑州钻石店首先采用了会所的管理模式,而且同时针对中高低档顾客,价位也不是很高,希望能给广大市民带来更好的享受。

晚报记者 虎萌

郑州小肥羊又开3家直营店

继今年五一,郑州小肥羊第一家直营店开业后,不久又将有3家小肥羊直营店与广大消费者见面。

偏重时尚的店面装修,干净环保的电磁炉,都是小肥羊新店的特点,“小肥羊新店将呈现给消费者一个更加舒心的用餐环境,直营更能保证‘小肥羊’的食品质量。”小肥羊相关负责人说,“所有直营店将全部采用冷链运输(需要冷冻、冷藏的产品,从生产到食用前的每个环节都有温度的控制)。到时候,在任何一家小肥羊火锅店吃到的羊肉、调料,都来自内蒙

古大草原的生产基地。”

据介绍,小肥羊新店分别位于商城路和北顺城街交叉口明珠广场、大学路淮河路交叉口向西100米淮河路店、经三路与丰产路交叉口向东的丰产路店。淮河路店和丰产路店在试营业期间,推出现金消费满100元返30元代金券的活动。在正式营业的前8天,将推出吃多少返多少的优惠。

对于今后的规划,该负责人称:“小肥羊会继续以直营的方式开店,预计每年直营店数会增加2~4家。”

晚报记者 虎萌

除疤论坛 Forum

In addition to scar

除疤热线: 0371-63881077 69077272

除疤,看速度更要看效果

想除疤的人都有一个几乎相同的心理:尽快除掉身上的疤痕,越快越好。但是他们却忽略了最关键的一个环节——效果。于是很多人选择了磨削、激光、整容等不利于除疤的方法,殊不知这些方法不但除疤效果没有保证,对身体也会带来诸多损伤。

整形的速度效果是人所共知的,但是表面的平静可能隐藏着更大的隐患,因整形失败引发的官司不绝于耳,身体上的伤痛只有那些真正体会过的人才知道。因此想要修复疤痕绝不可急于求成。

金百俐专家介绍,除疤不但要注重速度更要注重效果,疤痕的形成是一个复杂的过程,修复起来也不是一件容易的事,要根据皮肤的生长肌理逐渐修复。金百俐除疤连锁机构采用生物医学界最新研究成果,从疤痕肌理出发,融合基因生物技术、百俐精油细胞渗透技术等九大技术,并采用其独创的“纳米分解激活疗法”和“纳米吞噬修复法”和纯植物外用产品,配合专业除疤服务中心的理疗、导入及改善肤质等服务,能够由内而外修复受损细胞,真正做到安全、快速、有效除疤。针对疤痕疙瘩、手术疤、青春痘疤、烧烫伤疤等疤痕采用不同的去除方案,因人而异,专疤专除。

特别提示:即日起,凡来店的疤痕患者均可获得免费诊断、免费治疗以及免费体验的机会。另外决定治疗的,还可免费获得价值98元的疤痕洁肤剂一瓶。由于医师时间有限,来店请提前预约。

紫荆山店:紫荆山路与东里路交叉口紫金城大厦1504室 69077272

大石桥店:大石桥SOHO广场A座1705室 63881077

金博大店:金博大D座1908室 66228908

网址: <http://www.chuba110.com>

全国免费除疤及加盟热线:400-7065-110

京都薇薇

《丰胸小课堂》第四讲

JDWW 专家热线

63846399

60622988



健康的中医点穴丰胸

京都薇薇历经多年的技术锤炼,运用中医点穴的方法结合神奇的配方精油,对症施治,一人一方,为国内外数以万计的女性达成了丰挺的梦想。以实实在在的效果赢得了广大客户的信任和支持。对于京都薇薇来说,单纯让胸部增大早就不是问题了,我们认为女性的胸部不仅要大,还要大得好看。形状、高度、角度、弧度、触感、颜色都恰到好处才是真正完美的胸部。

而胸部的健康对于女性来说则是一切美乳手段的前提。胸部跟我们娇嫩的脸颊一样需要定期的保养呵护,如果你幸运地拥有一双完美的乳房,那就更应该珍惜这份上天赐予的财富。每周做一次按摩养护,除了保持青春和优美的形体外,还能让自己远离乳腺疾病的困扰。

通过点穴按摩,调整胸部血液循环和荷尔蒙分泌,使体内大量营养雌激素乙醇以及血液中的游离子脂肪聚集到乳房组织中去,激发乳房中的脂肪细胞与雌二醇结合,迅速吸收游离脂肪,使丰胸、减肥同步完成。同时运用京都薇薇独有技术研发的调整内衣,进行胸部的二次塑形,给完美的胸部增添一层坚实的保障。

德克士全国突破800店

近日,德克士山西祁县店盛大开业,标志着“首家中国人自己的西式快餐”德克士已在全国突破800家店,稳居中国西式快餐品牌第三位。德克士相关负责人表示,预计2010年店面数量将超越1000家。

自1999年第一家德克士加盟餐厅落户攀枝花以来,凭借创新灵活的特许加盟模式迅速壮大,品牌影响力不断增强。同时致力于将多元的西式饮食文化引进,推出米汉堡、照烧鸡肉饭、魔法咖喱鸡块饭、韩式泡菜嫩鸡饭等系列,将异国风情美食与快餐的标准化和便利快捷完美结合。此外,自今年初启动“德克士公益元年”环保活动后,通过诸多与消费者的环保互动来营造责任消费环境,和数以亿计的消费者进行了环保互动。

晚报记者 唐善普



白酒经典话郎酒系列报道之五

天人合一巧工艺——郎酒酿造之谜

郎酒的中国名酒品质,与它的酿造工艺关系直接。在郎酒的“四宝”中,美境、郎泉和宝洞都是上天的馈赠,而其精湛的酿制工艺,则是郎酒人世代代不断总结前人经验又推陈出新的结果。郎酒整个酿制工艺包括“高温制曲”、“两次投粮”、“凉堂堆积”、“回沙发酵”、“九次蒸酿”、“八次发酵”、“七次取酒”、“历年洞藏”和“盘勾勾兑”等。

曲为酒之骨。郎酒酿造的关键之处是制曲,高温制曲发酵时间之长、温度之高,在白酒生产中首屈一指。端午前后开始踩曲,重阳节时结束,全在炎热的夏季进行,名曰“伏天踩曲”。之所以“伏天踩曲”,是因为这段时

间气温高,空气中微生物种类和数量繁多,生态活跃,最易被网罗到曲醅中,有利于曲中微生物培植、淘汰、筛选和互补。每次蒸烤后,都要加曲相拌,与酒醅堆积和入池发酵,生成大量的香味物质和香味前趋物质,使酒醅各层次微生物的品种和数量都不相同,因而即使在同一窖里也会酿出不同香味的曲酒。

另外,郎酒的“中间工艺”包括“两次投粮”、“凉堂堆积”、“回沙发酵”、“九次蒸酿”、“八次加曲”、“七次取酒”。“中间工艺”是以9个月为一个周期的一种反复蒸酿的酿造方式,也就是郎酒和茅台所采用的古老而著名的“回沙法”。一次“回沙”的时间一个月,一

个月后再取出酒糟蒸馏取酒——如此周而复始进行九次,才算完成郎酒生产的一个周期。九次蒸酿、八次发酵、七次取酒所得的郎酒称为“轮次酒”。对每次蒸酿所得的“轮次酒”要在天宝洞、地宝洞中分别进行贮存醇化,让其在3年以上的贮存中慢慢坐化回合一自然,然后再将它们取出与陈酒进行“盘勾勾兑”。

郎酒的“盘勾勾兑”直接关系到最后出厂的成品酒的质量,是一种代代传承的特殊技艺,整个勾兑过程中不添加任何添加剂。2008年,郎酒酿制技艺被列入国家级非物质文化遗产名录。