

“2009中原月饼市场优秀品牌推展”活动即将落下帷幕

“十佳”名饼闹中秋



中秋动态

珍稀冰酒成中秋新宠

今年中秋赶上了国庆黄金周,可谓双喜临门,让不少人有了与家人共度佳节的机会。明月当空,一家人团聚共叙亲情,当然少不了酒。据了解,今年中秋冰酒特别受欢迎,成为团圆家宴的新时尚。

葡萄酒专家陈庄告诉记者,冰酒是一种高档葡萄酒,之所以在中秋节特别受欢迎,源于它的两大特点:在口感方面,冰酒甜而酸,酸性足,口感均衡,与甜腻的月饼堪称佳配,特别是对于以豆沙、枣泥、莲蓉、果仁为原料的传统月饼,冰酒的酸性恰好能中和这种甜腻;再者,冰酒产量十分稀少,全球每3万瓶葡萄酒中才有一瓶冰酒,非常珍稀,在西方文化中具有“珍惜”的寓意,这与中国人在中秋节注重对亲情的珍惜,讲究一家人团圆的意喻不谋而合。

在走访商超时还发现,冰酒在中秋的礼品市场也很流行,张裕黄金冰谷冰酒的中秋礼盒被摆在显眼位置。据了解,购买冰酒的消费者以白领为主,因为体现一种时尚品位,在送月饼缺乏新意的时候,也能给亲友一些意外的惊喜。

目前市场上冰酒价格参差不齐,从几十元到上千元不等。据陈庄介绍,一般来说,真正的冰酒价格都在200元以上,因为冰酒的生产成本极高,价格往往居高不下。根据国际上最权威的加拿大酒商质量联盟(VQA)的规定,只有当气温低于-8℃以下,使葡萄在树枝上保持12小时的自然冰冻,在葡萄被冻成固体状时才被采摘并低温压榨,用此葡萄汁酿成的酒,才可称之为冰酒。

目前在冰酒市场上,张裕黄金冰谷冰酒等知名品牌受到了时尚消费者的追捧。张裕黄金冰谷冰酒由百年张裕与加拿大出口量最大的奥罗丝公司联手酿成,近来连续多次获得国际专业人士认可。5月18日,在SIAL(法国国际食品与饮料博览会)举办的中国葡萄酒与烈酒大赛(CWSC)上,张裕黄金冰谷冰酒荣获甜酒类别的唯一大奖——“Best Buy(最具购买价值)”奖,也是本届大赛上唯一获奖的中国葡萄酒;今年8月,该冰酒在近1000款中外葡萄酒的激烈竞争中脱颖而出,荣获《Wine》杂志“2009年度最佳葡萄酒奖”,成为唯一获得此项殊荣的冰酒品牌。业内人士表示,国际专业认可将进一步带动中国冰酒在市场上的销售。

随着生活水平的提高,人们越来越关注食品的健康。今年中秋开始流行健康概念,而冰酒正好赶上这股风潮。据了解,生产一瓶冰酒所需的葡萄是其他葡萄酒的4倍,故含有丰富的矿物质、维生素、酚类等抗氧化成分,有益于身体健康。

陈庄指出,在家举办团圆宴,品饮冰酒前须将其提前冰镇到4~10℃,才能尽享冰酒所带来的细腻享受。冰镇后的张裕黄金冰谷冰酒具有香蕉、菠萝、蜂蜜及热带水果的复合香气,与清凉透心、软韧可口的冰皮月饼搭配更佳。

贺荣凤



挚爱如金,“囍福”一生

“囍福”结婚金饰打造郑州结婚新风尚

8月28日至9月6日,全球最大的黄金推广机构——世界黄金协会与郑州金鑫珠宝携手举办的“2009 囍福祝福金鑫珠宝‘囍福’结婚金饰郑州静态展”在金鑫珠宝友谊商场店展出。

据悉,此次“囍福”结婚金饰静态展为期10天。中国顶尖服装设计师郭培女士携新秀设计师 DANIEL 张、范然、张驰一起,为“囍福”结婚金饰打造出“圆满四件饰系列”、“经典手镯系列”和“豪华嫁妆系列”等一系列中式结婚金饰及西式新娘礼服,尽显现代时尚与中国传统风情融合的独特魅力。

小袁



随着时间的推移,由郑州晚报举办的“2009中原月饼市场优秀品牌推展”活动渐近尾声。连日来通过对行业解读、企业展示、专家指导消费等环节的报道,引起了社会广大消费者的普遍关注。市民通过网络、短信、致电等方式,纷纷表示对市场中月饼生产企业的看法与希望,并投下了企业满意的一票。因此,本报凭借着自身庞大的、高层次且具有强大消费能力的读者平台,并且运用媒体的公信力、监督力,经过多方考察,遴选出“十佳名饼企业闹中秋”。

晚报记者 谢宽

广酒月旺月饼

上榜理由:广酒月旺月饼作为一家有着53年广式月饼生产历史的老字号,“广酒”的品牌一直在消费者心中占据着重要地位。而今,经过商标注册后的广酒月旺品牌继续延续“广酒”的辉煌。

广酒月旺月饼用料考究,工艺精湛,以其“油润软滑,香甜不腻,口味纯正,状如盘鼓,四正分明,花纹清晰,色泽金黄,皮薄馅靓”赢得了中原消费者的青睐。

广酒月旺是河南省第一家生产广式月饼,河南省第一家荣获中国名饼,河南省第一家月饼荣获中国名牌商品,河南省第一家中国月饼公证十佳品牌,河南省第一家通过ISO9001国际质量体系认证的月饼生产企业。

中州皇冠月饼

上榜理由:河南中州皇冠假日酒店拥有20年的月饼制作经验,始终遵循品牌经营理念,以绿色、健康定位,选料精良、高品质来赢得顾客。顾客因为中州皇冠假日酒店月饼制作的丰富经验和国际品牌酒店所彰显的品质慕名而来。酒店通过其品牌文化,向顾客传递着五星级酒店的品质保障。今年酒店聘请具有多年月饼制作经验的资深大师,全套流水线封闭式生产间,严格按照国家卫生标准,选用新鲜健康的原料,制作出的月饼口感细腻、品种丰富。并以绿色健康为理念,制作而成的紫米系列和冰皮系列月饼颇受好评。

金门饼家月饼

上榜理由:金门饼家以其优良的品质,精湛的做工,卓越的口感为河南烘焙行业赢得了许多全国性的行业大奖,是郑州烘焙市场上一块金字招牌。金门饼家始终在生产上严把健康关,在进货源头上也是反复挑选,严格检验。制作的蛋黄月饼、白莲月饼、港式香兰豆,成为消费者放心、青睐的食品品牌。2003年,金门饼家更是启动酝酿已久的金色品牌工程,组建了研发、生产、销售一体化的郑州市羽佳食品有限责任公司。

好利来月饼

上榜理由:创建于1992年的好利来始终以

其优质的产品和服务,赢得优异的市场成绩;被评为全国十佳饼店、通过ISO9001质量管理体系认证、“中国最具竞争力十大品牌”等诸多荣誉,并连续多年荣获烘焙行业比赛金奖,并在行业里率先吸纳和采用国际一流先进技术、硬件设施、生产理念,有效地保证了生产加工食品的安全卫生,带动和推进了行业的快速发展及行业的技术进步。秉承顾客至上的原则,好利来一直致力于为顾客提供健康、美味的优质产品和令人满意的服务。

西萨月饼

上榜理由:西萨食品有限公司由香港西萨公司投资建设,是专业从事中西点、面包、蛋糕、月饼等产品的研发、生产、经营的连锁企业。产品以现代的西点美食为主,利用专业的西萨饼屋,实现产品的现场定做、即刻销售。西萨饼屋以浓郁的欧式风格、精美的壁画制作、高雅的店堂设计、独具法国风味的产品,温馨、浪漫的饮食休闲区及一流产品品质和服务质量迅速成为郑州市一道独特的风景线。

好嘉利月饼

上榜理由:郑州好嘉利食品有限公司是一家集研发、生产、销售为一体的食品连锁机构。拥有自己独立现代化的中央工厂及完善的配送中心。数年来,凭借完善、灵活的企业管理机制,在特许经营理念的引导下,好嘉利创建了有自身特色的连锁体系,极大地提升了好嘉利的品牌价值。好嘉利成功推出研究多年的鲜花月饼,受到了广大消费者的青睐。始终遵循着热爱、努力、吐故纳新的创新原则,好嘉利为顾客提供着最佳的烘焙食品与称心的购物环境。

香雪儿月饼

上榜理由:作为业内知名厂家——香雪儿,长久以来以注重细节、追求品质为目标,创造卓越是香雪儿不懈的追求,赢得了广大消费者认可。今年,香雪儿再次打造月饼的航母,推出的月饼在口味上除保留传统“果馅”、“肉馅”、“莲蓉馅”等系列产品外,又根据广大消费者的需求,推出了做工精细的“大师之道”、“香

妃·雪儿”、“佛跳墙”等具有香雪儿特色的品种,在保留品牌特色的同时,倡导健康生活理念。同时,香雪儿也不忘产品的质量和品质。

稻香村月饼

上榜理由:“稻香村”作为“中华老字号”,始创于清乾隆38年(公元1773年),乾隆皇帝亲笔御赐“稻香村”而得名,连续多年被评为“中国名饼”、“国饼十佳”和“全国放心月饼企业”。今年稻香村主打苏式月饼、燕赵特色月饼、广式月饼、无蔗糖月饼等多个品种。目前,稻香村正在集研发、生产、销售为一体,引进国外先进生产线,实施全方位透明化无菌生产,并与中国发酵科学研究院、中国食品质量监督检验中心共同携手,成立了“中国糕点食品技术研发中心”,进行中式糕点产品的研发改良和推广工作。

九头崖月饼

上榜理由:河南九头崖集团是一家集食品工业和连锁超市为一体的现代企业集团。九头崖月饼不仅非常注重产品的配方案、原料关和制作关,要求非常细,还非常重视产品的包装质量。所采用的包装膜材质是KOPP膜,它密封、隔氧性能好,能有效隔绝外界氧气的渗入。同时,每个月饼托的下面都放有袋装脱氧剂,它能有效吸收包括残留在膜内的氧,使月饼一直处于无氧状态,延长保质期。九头崖月饼以广式月饼为主,选料讲究、做工精细、造型美观,皮薄馅多、香甜可口、风味纯正。

粤海月饼

上榜理由:“粤海福月”系列,将高贵健康的概念融合其中,以传统滋补的燕鲍翅、绿色健康的五谷杂粮做馅料,成为“粤海福月”系列的主打口味。“粤海福月”系列月饼引进了粤海(国际)酒店管理集团旗下的东莞金湖粤海酒店生产的月饼,东莞金湖粤海酒店拥有流程规范、管理科学的月饼专门生产车间。每道工序都经过专业人员层层严格把关,卫生检疫程序完善。所有原材料必须通过QS食品安全生产认证,严格执行卫生标准,以确保色、香、味兼优。

首届亚洲杯国际烹饪大赛在泰国举行

阿五美食董事长樊胜武受邀参加
2009年9月1日至5日,由世界厨师联合会(WACS)主办、泰国厨师协会承办的亚洲杯国际烹饪大赛(Asia First Culinary Cup)在泰国首都曼谷顺利举行,这是世界厨师联合会首次在亚洲举办的国际大赛。中国烹饪大师、河南阿五美食有限公司董事长樊胜武作为河南唯一的代表受邀参加了此次活动。

此次亚洲杯国际烹饪大赛被誉为厨师界的“奥运会”,来自亚洲26个国家和地区、400余名参赛选手参加了比赛,中国代表团派出了以中国烹饪大师高炳义为团长的参赛队,其中包括一个团体比赛、六个单项比赛。

本次烹饪大赛的特色就是菜品创新,比赛菜品不仅要有保证营养、健康,菜品的每一项装饰都可以食用,而且更突出创意,每一道菜品都是大师们精雕细琢的一件艺术品,令人赏心悦目。

贺荣凤

新品发布会

郑州首家动感主题餐厅 阿里山火车主题餐厅受追捧

位于郑州德化步行街奥斯卡电影城二楼的阿里山火车主题餐厅,从远处就看到硕大的火车头高高挂在门口。整个餐厅布置成车站的感觉,门口安排有售票口,先买票再乘车,店内的服务员都穿着火车乘务员的服装,长桌上弯弯曲曲铺设了好几条火车轨道,各种火锅配菜都盛载在两列小火车上,在餐厅中缓缓穿行。

在阿里山火车主题餐厅里,涮菜过程有自己一套独特的研究理念,先用汤、再涮蔬菜,然后涮非肉制品,最后再涮牛羊肉,这和日常生活中普遍的吃火锅顺序截然相反。据介绍,这是由于涮肉时间长会产生化学反应,高普林化学物质偏高,容易造成偏头痛等症状,因此这样的涮菜顺序,可以互不干扰,对身体减少危害。

谢宽

尽享新潮流 时尚你选择

国际时装零售品牌C&A9月即将登陆郑州

国际著名时装零售巨头——来自欧洲的时装品牌C&A将于今年9月正式登陆郑州,开设其在河南的第一家专卖店。C&A此次将进驻的也同样是9月开业,位于郑州市中心民主路88号的郑州印象城购物中心。

创始于1841年的C&A是欧洲著名的时

装零售品牌。迄今已遍布世界20个国家,目前C&A在上海有6家门店,北京3家专卖店,常熟和无锡各1家专卖店。随着对于郑州市场的开拓,C&A还将不断扩展其在中国的销售领域,向中国省会城市衍生,致力于成为一个具有行业领先优势的国际时装零售品牌。

谢宽