

# 佬土鹅肠火锅

## 镇江首家使用中粮集团非转基因油的餐饮企业

在转基因食品存有争议的今天，把食品安全放在首位而非经营成本，坚持选用非转基因食用油，确实需要勇气。

中粮集团魏朝阳在一次公开会议上演讲，非常感慨地说，在镇江有这样一家企业，多年来坚持使用中粮集团非转基因食用油，每年用油成本高出30%，但是这家企业还是在一如既往的坚持，杜绝一切安全隐患，让餐桌安全，令人动容。它就是佬土鹅肠火锅。

佬土，镇江餐饮业中发展快、品牌响，持续火爆多年的餐饮连锁企业。提到佬土，印象最深的就是吃火锅时那一位难求的场景和排得长长的队伍，有市民曾经为了吃佬土鹅肠火锅排队到一百多号，苦等两个小时

……

如今，在镇江，佬土遍布大街小巷。即便如此，为了不断满足食客们的需求，佬土还在马不停蹄地筹备新店开业。这么多店依然供不应求，是什么原因让佬土能做到持久火爆，备受欢迎呢？

把好原料关，是佬土备受欢迎的奥秘。多年来，佬土一直坚持对原料精心选择，专一采购、统一配送，每年花大成本采用安全健康、货真价实的原材料，佬土的企业精神就是——做好吃、安全、放心的鹅肠火锅。

佬土火锅底料，其原料熬制所需食用油，选用非转基因物理压榨的菜籽油。在这个食品安全备受考验的时代里，佬土时刻提醒自己尽企业全力坚决杜绝一切可能存在的食品安全

素。

佬土，一个专注火锅、严把产品质量关，注重民生安全的火锅企业，创造出接待突破200万人次的奇迹。其用料讲究，以广大消费者的利益为己任，逐渐得到市民们的认可。在民意调查中，佬土鹅肠火锅以绝对优势，两次荣获“镇江更受欢迎的火锅连锁”的光荣称号！



## 开到哪火到哪 九鼎浪潮席卷万达

九鼎拥有2000多平方米的加工中心、镇江南郊的有机蔬菜种植基地，并与麦德龙和中储粮战略合作。其以质为本，重在源头，选大品牌，直接采供，减少环节，降低成本，让利于民，赢得消费者喜爱。

去年11月，九鼎与万达广场达成了联发协议，九鼎旗下——九鼎轩时尚火锅，成为万达金街第一家连锁餐饮品牌；九鼎相遇食尚餐厅，同时进驻万达广场三楼“美食街”。如今，九鼎势如破竹，与万达携手打开九鼎发展模式，将旗下两大时尚餐饮品牌

对于九鼎来说，万达广场强大的品牌价值、渠道优势和公信力，可以说无与伦比；对于万达广场而言，九鼎是镇江本土深受欢迎的餐饮连锁企业，它所拥有的固定消费人群好比有效客流的一个发动机，能带给广场丰沛的人流，催生商机。特别是在经济大转型的今天，这种互利互惠共赢的新尝试，更有积极意义。

连锁餐饮业的黑马——九鼎轩时尚火锅，自问市镇江7年来，以前瞻性的市场定位、敏锐的错位经营，打破传统的火锅消费理念深受消费者欢迎。

九鼎轩率先进驻万达金街后，将“开到哪儿，火到哪儿”的浪潮席卷至万达，也让其他原本观望的餐饮企业按捺不住了。一时间，金街沿街商铺成为很多餐饮企业的首选。不久，金街将一铺难求。

九鼎轩再次用行动让人们相信：餐饮带来的巨大客流量是带“烘”生铺的最佳方法。而围绕火爆的餐饮，一些其他业态的商家也快速入驻金街，让原本业态单一的金街有了多种经营。

(于涛)

### ★ 2014 镇江好龙虾评选推荐 ★

#### 16年“老字号” 云峰北固山龙虾城

**还在路上：**一种独特的味道，跨越两个世纪的记忆。十六载，只能说用心做出了品质，用品质获得了食客们的好评，用好评诠释出龙虾烹饪技艺的精湛……这就是云峰龙虾。

**留泪瓶：**“我们是镇江第一家龙虾店，口味独特，味道鲜美……”云峰北固山龙虾城的老板向我们这些吃货介绍龙虾美食的精髓，清汤龙虾、蒜香龙虾、椒盐龙虾、十三香龙虾……火红的龙虾端上桌，又肥又大的龙虾一下就把我们的食欲给勾引上来了。还没开吃就感觉口水都要出来了。

六、七、八、九月，气温愈高，龙虾愈肥，快意愈浓。云峰北固山，16年的传承，吃货

的味觉盛宴!!!

**郭茹冰：**今天我们相聚在云峰北固山龙虾城，这是家老店，时至今日已经在镇江开了16年，可谓是经久不衰。热气腾腾的盱眙龙虾端上来真是香味扑鼻，诱人食欲啊。他们家的盱眙龙虾可用四个字形容，清汤龙虾——鲜，蒜泥龙虾——香，椒盐龙虾——肥，十三香龙虾——美。说说我的最爱吧，十三香龙虾经过他家三十多种特制酱料以及三道油的工序烹饪而成，口味浓厚，让我屡食不厌，回味无穷，而这使用野生黑鱼制成的酸菜鱼可口而不腻，意外的发现跟龙虾搭配令人欲罢不能吃后余味不绝。

### ★ 2014 镇江好龙虾评选推荐 ★

#### 本味翘楚 金湖柯氏龙虾馆

**8鱼：**又到了吃龙虾的季节，每年都会来这里，忘不了钟爱的蒜香龙虾和筒子骨。今天还有幸尝到了传说中的烤龙虾和巨大化龙虾！放心的制作，可爱的厨师大大的加分，哪里吃的呢？既然你诚心诚意的发问了，我就大发慈悲的告诉你，东吴路柯氏龙虾馆。走过路过不能错过。

**清烟：**夏天吃龙虾，简直是一大快事!!今天来到东吴路的柯氏龙虾馆，龙虾经过清水浸泡，后又人工刷洗，再经过流水冲洗浸泡，保证了干净卫生。传统的清汤龙虾，麻辣十三香龙虾，蒜泥龙虾，另外独具特色的烤龙虾，香气十足，赞不

绝口!!还有招牌特大龙虾，一个足有1两5那么重，肉多味鲜，真是过足了龙虾瘾，太棒了!!!经典菜肴酱闷的筒子骨，汤浓肉嫩，十分喜爱!!!

**习惯隐身：**镇江最好吃的龙虾，口味种类最多的龙虾——镇江柯氏龙虾馆，你的不二之选。这里有味道鲜美的原味龙虾，麻辣口味龙虾，蒜香口味龙虾，至尊霸王龙虾，那种口味都好吃的停不下来，小伙伴们都来尝尝吧。生活越来越好，人们不光注重食物口味也越来越关注健康与卫生，柯氏龙虾采用几十种香料秘制而成，每个龙虾都刷洗干净人工养殖，食用放心，欢迎品尝。

## 火爆“龙虾季” “镇江好龙虾” 百姓评选活动开始了……

每年的六、七、八、九月是龙虾火爆季，各门派龙虾竞相登场。十三香龙虾、蒜香龙虾、烤龙虾、清水龙虾、冰镇龙虾……让人食指大动，欲罢不能。谁是龙虾翘楚，谁是品质龙头，我说了不算你吃了算。即日起，我们将开展“镇江

好龙虾”评选活动，由读者自主选出你认为称得上“镇江好龙虾”的品牌餐企。我们将通过选票统计，计算出得票最多的前六家品牌餐企，他们将获得“镇江好龙虾”称号。同时，我们将在热心读者的选票中抽取一等奖5名，各获得100元龙虾抵用券；参

与奖20名，各获得50元龙虾抵用券。有效选票填写要求：选票填写字迹清晰，详细填写各类要求。有效选票征集时间：请于6月10日前，将填好的选票(剪下本广告)送或寄至中山东路4号镇江日报社8楼8017室。

### 火爆龙虾季“镇江好龙虾”评选活动选票

你心目中的“镇江好龙虾”餐企名称

投票人姓名

居民身份证号码

电话

