

镇江餐饮连锁黑马—— 九鼎 携手万达、苏宁开遍全国



九鼎马鞍山店

9月19日,镇江餐饮连锁黑马——九鼎,马鞍山万达九鼎相遇融合食尚餐厅盛装开业!23家店同庆,消费满100元送30元现金券。

九鼎新店频开,镇江人自己的品牌走向全国,引得众多市民叫好!1月18日,九鼎轩时尚火锅万达金街店、红豆广场店,九鼎

相遇融合食尚餐厅万达店三店同开……4月25日,九鼎轩时尚火锅国际冠城店开业;5月1日,九鼎轩时尚火锅泰州高港店……

如今的九鼎,与万达广场、苏宁广场等全国知名综合体相继签订联发协议,开创九鼎发展模式,开遍全国。

8月8日,常州武进万达将

开出九鼎旗下两大餐饮品牌门店——九鼎轩火锅店、九鼎相遇融合食尚餐厅双店同开,开启了一个新纪元。

9月30日,安徽芜湖苏宁广场九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇融合食尚餐厅双店同开。

在九鼎的2014年里,全国即将新增至少10家门店。

九鼎,问市7年来,旗下三大品牌九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇融合食尚餐厅、九鼎国际水会,以高雅时尚的用餐环境、营养健康的美味菜品、优质规范的服务品质打破了传统的服务业态经营格局,形成了特有的经营风格,迅速占领江苏市场。

6年来,九鼎赢得良好的社会口碑,并引导着行业的消费潮流,被同行喻为一匹脱尘而出的黑马。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。



好吃 便宜 有面子

避风塘 做百姓喜爱的餐饮连锁

很多年纪较大的人知道避风塘是源于邓丽君那首《香港之夜》中的歌词“避风塘多风光,点点渔火叫人陶醉”;而现在一提到避风塘,镇江市民想到的可能是正东路上那家装修古朴典雅,经常需排队等位的饭店——吃品阁·避风塘。

自去年夏季开业以来,正东路上的吃品阁·避风塘酒店便门庭若市,生意火爆,颇受百姓欢迎。

生意好、百姓喜爱,如今的吃品阁·避风塘又在解放路北端开起了第2家店,迈出连锁餐饮的第一步,再次引发火爆。

走进吃品阁·避风塘解放路店,一样的小桥流水,一样的“渔船、码头”等渔乡风情元素的运

用,只是比正东路店更宽敞,停车更方便。25桌零点大厅,10桌多功能家宴厅,11个超大包厢(最大包厢可容22人),门前宽广的停车场……惬意随处可见;淮扬菜融合粤菜,明档点菜,人均消费四五十元……尽管消费便宜,但营业系数高,依旧在领跑。

以“好吃,便宜,有面子”为经营宗旨的吃品阁·避风塘正东路店,自去年开业以来,凭借“菜点精巧美味、价格亲民实惠、环境典雅独特”而牢牢俘获大批食客的心。即便在高端餐饮大幅下滑、“四高一低”困扰餐饮界的情况下,吃品阁·避风塘还是在竞争激烈的餐饮市场迅速崛起。

(于涛 刘寅)

四川有一种好酒——古川淡雅酒

生态环境

邛崃境内水质富含铁、锰、铜、锌、铝等物质,PH值呈弱碱性,硬度较小且储量丰富,非常适合酿酒;同时,邛崃土壤肥沃,土层深厚,结构性好,熟化度高,矿物养分含量较丰富,用中性微酸的优质黄壤粘土建窖培菌,可为微生物提供足够的养分;在气候、空气方面,邛崃属于亚热带季风气候,空气温和湿润,年平均气温16.4℃,日照量少,全年空气优良天数达358天,优良率达99.2%,同时空气流动相对稳定,为空气中的微生物提供了缓流和沉降的生态系统,为酿酒微生物的富集和生长繁殖提供了良好环境。

酿造原料

古川酒的酿制采用生态原粮产区的五种粮食,以优质高粱、大米为原料,大、小麦制曲为糖化发酵剂,谷壳为填充剂,保证每一滴古川酒的质量、色泽以及口感。从泸州和宜宾北上,经乐山,进入川西,这里原始森林覆盖,天生灵气,山川秀美,泉水甘甜清冽,酿造资源得天独厚,名酒辈出。古川为您选择最健康的水源,大禹治水之圣山——天台山仙泉活水,这里地势险要从未受到外界污染,水质清澈透底,甘甜爽口,为酿造健康白酒打下最坚实的基础。

传统酿酒

古川酒庄白酒的酿制采用以师带徒的方式,口传心授的传统

酿酒技艺法,采用黄泥老窖、中温大曲、续糟发酵、混蒸混烧、量质摘酒、等级验收等工序,然后分级储存陶坛里,贮存于恒温恒湿的土地中。

畅饮古川淡雅,畅享健康人生

越来越强调的健康生活,越来越注重的食品安全。古川淡雅系列是一款具备川酒品质并结合国际流行风味的时尚白酒,是一款主要针对政、商的中高档白酒。2011年古川淡雅酒进行了全新升级,包装更是时尚,大气。引导“高饮后舒适度”的质更纯更净,独到的40度和全新的“淡雅浓香型”,口感柔和细腻,闻香淡雅深幽,向你诠释“轻松饮酒 健康人生”的饮酒新体验。



镇江地区总代理: 镇江长三角酒业有限公司
销售热线: 0511-85522118
18906101255

双沟牡丹 花开镇江

——双沟牡丹系列酒惊艳文广 2014 中秋房车展会



双沟牡丹酒作为“镇江文广 2014 中秋房车展”唯一指定酒,一经展出就吸引了众多市民的关注。双沟牡丹系列产品作为浓香型白酒典范,以其优质的口感、典雅的包装在本次展会中惊艳四射,很多前来参加展会的市民在牡丹系列酒前驻足品鉴,品鉴后对于酒质与口感赞誉不绝。

福帝门禧宴中心: 经济实惠倍有面儿

随着城市的发展,镇江的高星级酒店越建越多。高星级酒店在给市民带来奢华、高端菜品的同时,动辄几千元一桌的婚宴也让市民大呼“吃不消”。因此,将菜品家常化,以实惠的价格打造“百姓家宴”系列的酒店就备受市民的欢迎。

位于三茅宫附近的福帝门大酒店就是一家在菜品质量和新意上下功夫,以实惠的价格将目标客户群锁定为普通家庭的综合性大酒店。

福帝门大酒店由“于家厨房”发扬传承而来。“于家厨房”始建于光绪33年(1907年),原址在当时的镇江省府路2号,现大市口太和广场。于家厨房创始人于海龙(又名于小龙),以地道的江鲜海味为特色菜肴,加上服务周到,一时间于家厨房名扬江南,成为镇江著名的百年老店。2009年,一直致力于传承和发扬祖业的于家后人将于家厨房迁到镇江三茅宫,扩建为福帝门大酒店。

如今,福帝门大酒店配套设施齐全,炮制了众多适合镇江市民口味的特色家常菜:如鲫鱼狮子头等菜肴,已然成为润州区和周边饮食文化的亮点。福帝门不仅设有38桌的大型喜宴厅,还拥有22桌多功能厅以及15桌、12桌、8桌、6桌、4桌等多规格的宴会厅,可供客人多种选择。

让消费者轻松享受星级酒店的美味、服务、环境。福帝门禧宴文化不仅体现在酒店品牌、菜肴品质上,在价格方面更是货真价实,十分的亲民。现在,在福帝门举办婚宴每桌只要688元起,就有一主六围、热菜十二道、点心两道、水果一道;而且到福帝门办婚宴还免费提供红色宝马敞篷婚车、LED大屏、电子显示屏、投影仪、婚庆背景、司仪、婚房等一系列服务。

如今,福帝门于家厨房已进驻西津渡,敬请期待。

(于涛 刘寅)