



九鼎万圣节狂欢 Party 圆满落幕



万圣节！一年中“最闹鬼”的时候，各种妖魔鬼怪、僵尸、巫婆等等鬼怪肆意横行。10月31日，九鼎为镇江市民带来了一场新奇时尚的“九鼎万圣节狂欢Party”，再次引发九鼎火爆热潮。在这个群魔乱舞的夜晚，九鼎为达人们准备了一场美味与视听的时尚盛宴。

万圣节当天，九鼎旗下镇江市区11家门店都将全方面展现出万圣节主题：这里有穿着万圣节超炫主题派对服装的九鼎服务员，更有万圣节必不可少的巨型南瓜，还有超级玛丽主题、美国英雄美国队长、海盗系列以及印第安彼得潘等经典卡通主题装饰……

10月31日，九鼎万圣节狂欢party邀请本报10名幸运读者免费吃火锅，小伙伴们很欢乐哦！同时，在九鼎轩时尚火锅以及相遇食尚餐厅与门店装扮者拍照并分享到朋友圈的小伙伴，更得到了南瓜使者派送的“糖”哦，他的糖盒中盛满小惊喜：如好吃的费列罗巧克力、定制水



壶、充电宝、30元至150元不等额的抵用券……

九鼎，问市7年来，旗下三大品牌九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇食尚餐厅、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。

7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。

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，名酒层出不穷。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”的酒质更纯更净，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



本版组稿：刘寅 13952926901

鱼汁鱼味·名品茶楼火热

双沟·牡丹掼蛋大赛 圆满举行

10月25日，镇江“双沟·牡丹”杯掼蛋大赛在解放路南端财富广场旁的“鱼汁鱼味·名品茶楼”举行。

比赛现场，参赛选手们时而眉头紧锁，时而开怀大笑，活动现场十分火热。经过5个多小时4个轮次的激烈角逐，最终陈亚军组合拿下一等奖——4瓶双沟黑牡丹（价值2752元）、鱼汁鱼味餐券600元；二等奖由薛良龙组合获得，奖品双沟金牡丹6瓶（价值2568元）、鱼汁鱼味餐券500元；三等奖由解蓓组合、戴伟组合获得，分获双沟蓝牡丹6瓶（价值1248元）、鱼汁鱼味餐券400元。

双沟牡丹酒，以国色天香享誉大江南北，由历经数百年、屹立不倒的双沟酒厂精心研制；由实力雄厚、触角深广的江苏增力商贸发展有限公司总经销。双沟牡丹系列产品，作为浓香型白酒典范，以其优质的口感、典雅的包装惊艳四射，在活动中展出时就引人围观，驻足品鉴，品鉴后对于酒质与口感赞誉不绝。

当天，喜得大奖的选手们兴奋不已，未得奖项的小伙伴们也玩得尽兴。当晚所有参赛选手都享受到一顿丰盛的大餐——鱼汁鱼味养生斑鱼火锅。人们赞道，真新奇，在这里既可以打牌掼蛋、又能吃养生火锅，真爽！

鱼汁鱼味斑鱼火锅，独特创新，汤底出色。汤底主材由云南原生态的松茸、树番茄、冬虫夏草等滇西珍稀菌菇精炼熬制，涮菜更以松茸菌、青头菌、美味牛

肝菌、雪山老人头等同样来自滇西食材为主。

所谓斑鱼，就是镇江人常用来滋补的“黑鱼”。这种“斑鱼火锅”来自滇西，采用滇西地区分布广、营养价值高的斑鱼作为主打食材。由于其独有的刀工技艺，将斑鱼脊背部切割成薄如蝉翼的鱼片，因此被称为“窗纸斑鱼片”。其一涮即透，3秒钟入口，快速入味，味美原生态，故又被称为“养生斑鱼火锅”。

本次活动中，报名者踊跃，主办方在数百对报名者中抽出40对进行第一场活动。同时，主办方表示面对众多热情的报名者，近期将尽快推出第二场。



锦尚 开到大港东丰路上啦



1日，问市镇江7年的锦尚，其大港店在东丰路盛大开业，一时间引来众多大港市民抢鲜。人们说，锦尚为新区大港带来美食新风尚。

7年来，锦尚以亲民价格、美味菜品，颇受食客欢迎，不少客人会接连几天都在锦尚聚会。在人们的不断点击中，这里逐渐形成了锦尚招牌菜——鸡丝凉面、钵钵鸡、生拌茼蒿、馋嘴牛蛙、沸腾鱼、酸汤肥牛、咸鸡面疙瘩……

在锦尚，“馋嘴牛蛙”可谓是其新派川菜的“代表作”之

——微微的辣、淡淡的咸、丝丝的香、美美的鲜……将川菜进行改良，更加适合镇江人的口味。据悉，这道菜销售突破15万份。

一大盆馋嘴牛蛙上桌，白白嫩嫩的牛蛙，浸在鲜红的辣椒、清新的花椒里，色香味诱人，立即将吃货们“俘虏”；经锦尚秘制川味料调味，其扑鼻的麻辣鲜香、味厚浓郁，入口的“辣”恰到好处，让人回味无穷。据了解，这里的牛蛙均去皮，精选分量在8两左右，这样的牛蛙肉质更肥美，口感更嫩滑…… (刘寅)