

润湘园·张鱼头

## 千人鱼头宴 挤爆优盛广场

润湘园凭借一个“张鱼头”，红遍了镇江西部。如今，以鲜辣著称的“张鱼头”，开进了镇江的东部，开到了丁卯的优盛广场。



11月29日，早晨10时左右，丁卯优盛广场就整齐有序地排起长队，等待“润湘园·张鱼头”为市民筹备的“千人鱼头宴”……当镇江有名的剁椒鱼头——张鱼头齐刷刷上阵时，广场瞬间挤爆。

润湘园优盛店，给客人眼睛一亮：仿佛穿越时光，毛泽东坐像、毛泽东徽章、军用水壶、军用水壶、集装箱、缝纫机……这里涌动的是鱼文化，墙上雕刻“木鱼”，走道摆放“盆鱼”，地面跳跃“游鱼”……

进门“两大景”，足以吸引人们的眼球——明星名人墙，

老板“张鱼头”与余秋雨、汪涵、李好、黄安等56位学者明星的合影；消毒餐具盒，30多只长方形木纹质盒，摆成了一组墙，许多人猜了又猜，就是很难猜准这是来自湖南的消毒餐具盒。

据了解，润湘园优盛店总面积约1700平方米，眼下已开放一二楼面的800平方米，拥有9个不同风格的包厢和可容百人共餐的大厅。目前，润湘园的润州花园店和优盛店，餐位已超过500个。

自2008年的6年来，润湘园，剁椒鱼头，加上亲和悦客、多才多艺的老板张振伟，形成

镇江一道独特的美食风景线——张鱼头。

润湘园，引进湘菜第一家，一直坚持“用料正宗、制作精细、口味纯正”的经营理念，制作标准湘菜，尤以主打剁椒鱼头而在镇江声名鹊起。尽管镇江许多酒店都有这道菜，但消费者众口一辞，润湘园的剁椒鱼头最好吃。

“张鱼头”出名了，名气已走出了镇江。南京、扬州等周边城市的许多游客，慕名而来。张帝、李琦、陈小春、云朵、迟志强等一批明星大腕，赞不绝口。

## 访俊江南 听江南心

俊江南，一个镇江人耳熟能详的品牌。今天，让我们一起相约俊江南创始人徐日松，探访俊江南背后的故事。

在不长的聊天中，我深刻的感受到了什么叫做执着、坚韧；或许正是这样一股子力量使得俊江南从无到有、从小到大。

日复一日，年复一年，徐日松忙碌的身影在“五福酒家”的招牌下穿梭，让人更加体会到他的坚定。

走进俊江南，映入眼帘的是“五福酒家”，顿生疑窦之时脑海中瞬间想到的是五福招牌菜“金牌猪手”，两者有何关联呢？

诧异间，一位儒雅的男士走来——俊江南老总徐日松。

一杯香茗，伴着茶香聊开了关于俊江南的种种。

原来俊江南的前身为“五福酒家”，由古朴雅致的五福衍生出了时尚创意的年轻品牌——俊江南。

创业7年之久，俊江南旗下已发展4大品牌9家门店——五福酒家、俊江南创意时尚餐厅、鱼小魅健康烤鱼以及小乔花园；九家门店覆盖镇江主城区，形成连线辐射效应，不难看出这位儒雅男士的卓越商业智慧。

谈起自己的品牌徐日松提及最多的关键词是——健康、养生、传承，话语中那要将精品淮扬菜发扬光大的宗旨说的如此坚定，在大餐饮如此受挫的当下徐总的这份江南情怀难能

可贵；那张明晃晃的“养生菜”的证书证实这份情怀最好的表彰！

“鱼小魅”在徐日松的思维里就是要“健康、时尚、快”。针对这“来自江南的健康烤鱼”，他提出的“概念餐厅”，不禁让人神往。在其现有的两家门店中，作为吃货的我的确看到了许多的不同，这更加让我期待第三家会带给我们什么样的震撼！

每一个品牌都是有故事的，“西施”穿越变成了“鱼小魅”，徐日松又再次打上了“小乔”的主意，这不“小乔”带着自己的花园穿越到了镇江万达四楼，作为镇江唯一的一家全景开放式的餐厅相信一定会引起人们的强烈关注。王肖伟供稿

本版组稿：刘寅 13952926901

微信加入“九鼎轩餐饮”会员

## 九鼎旗下 30家店一卡通吃



更具人气餐厅——九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇食尚餐厅一卡通吃，30家门店帮你省钱！微信搜索公众号“九鼎轩餐饮”加入会员，立送100元大礼包！现金消费每满一百再送30元电子券！时尚微生活，相遇在九鼎！

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……

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，常州武进万达开出九鼎旗下两大餐饮品牌门店——九鼎轩火锅店、九鼎相遇食尚餐厅双店同开，开启了一个新纪元。

9月19日，九鼎相遇食尚餐厅开到安徽马鞍山万达广场；9月30日，安徽芜湖苏宁广场九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇食尚餐厅双店同开。

据悉，九鼎轩时尚火锅大港平昌店将在12月12日正式开张……

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，直接采购，减少环节，降低成本，让利于民，赢得消费者喜爱。

新艺自助火锅

## 好味道源自好材料

作为镇江如今名声大噪的连锁火锅品牌，新艺坚持自助欢乐的消费模式，听闻着市场上自助式餐饮引发的不同反响，眼观着同行们的起起落落，依旧能做到生意火爆、广受喜爱，正是因为新艺秉承着自己独有的一套运营理念。

新艺掌门人辜火均董事长很自豪的告诉我们：“从事餐饮，不管你是中餐还是西餐，无论是何种菜系或者经营模式，想要获得消费者的青睐，食材的优良是第一要素，容不得半点投机存在！”

没错，为什么许多街边小店，陈设简陋却能名响镇江？正是因为消费者在这里吃出了真材实料、吃出了实惠真诚！

新艺从开业的第一天起就注重食材的选择，团队走遍了大江南北，南京、重庆、四川、内蒙……

选择最优合作商，从源头取货，降低成本，将原本采购供应直接面对消费者，实实在在的“让利”。

食材到店分配后，还将经过厨房的二次检验方可上菜品展柜。店里从领导阶层到服务员工对菜品的新鲜度有一个严格规定：所有菜品三证齐全；调料不含任何非食用添加剂；菜品出餐台绝不回收；凉菜不超过18小时；蔬菜当天到当天清……只有保证了食材的新鲜健康，才能抓住消费者的挑剔的口味！

好味道源自好食材，新艺自助火锅将食材奉为立店之本，无论您何时来新艺就餐，您都能品尝到最新鲜、最丰富、最美味的自助火锅美食，点上一锅好菜，为您煮沸生活！新艺期待您的光临！

王珂

## 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黏土建窖培菌，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

## 永康羊肉 今年又有新特色

今年12月一到，气温骤降，让人一时间无法适应。这时候，永康羊肉的一碗热腾腾的羊汤、一份地地道道的东乡羊肉等滋补羊品，成为人们热衷的美味。永康羊肉，问世26年，经久不衰，始终是羊肉客的最爱。

到永康，喝羊汤，吃羊肉，是古城经久不衰的时令佳话。永康羊肉，这个镇江羊肉美食“金字招牌”，是东乡羊肉的首个注册商标，是王永康夫妇秉承祖传绝活、注入科学营养新概念，而拥有完全知识产权的独家品牌。

吃羊肉，认准“永康”，其肉味

透醇香、肉紧而细腻，绿色原生态，安全更健康；想吃“全羊宴”，还是到永康，烧、炒、熘、煎、烩、煨……醇香滋补，原汁原味，让人眼神发亮，胃口大开。今年，永康羊肉还推出“烤全羊”，深受年轻食客的喜爱。

永康羊肉，坚持优质原料，坚持“活杀现做”，原汁原味、绿色食品。其口味鲜活爽口、不腥不膻、不粘不腻，在羊肉美食中独领风骚。此外，永康所有辅料均是优质产品，如豆油来自磨坊，荤油全系板油自熬；调味辣椒，自产自腌；功能酒，全靠自泡的羊鞭酒……