

“为了满足消费者的身份体现和利益诉求”，高端酒品将继续抬高价格。类似这样的涨价理由相继来自于五粮液和茅台这两大白酒巨头。前者随即纠正说公司没有发表过这样的公告，后者也解释说要抬高的是部分酒品的出厂价，并且公司还会严格限制终端价。这一虚一实之间，透露出中国白酒迈向高端、超高端乃至奢侈品的脚步越来越紧实。  
见习记者 笕颖



## 认准真正压榨油 营养健康又美味

所谓“压榨油”，就是采用物理压榨工艺精制而成的“健康食用油”。压榨工艺保留了油料内的营养，不添加化学溶剂，保证油品的安全、纯正、营养、美味，符合人体需求，适宜长期食用。此工艺在国内主要用于花生油、橄榄油、坚果油、等高档油品。在选购食用油时，如何鉴别“压榨油”呢，消费者必须关注这样一些标准。一看瓶贴标注，压榨油不经过高温提炼及“六脱”工艺，没有化学溶剂残留；二是压榨油不含抗氧化剂（TBHQ），原料中的维生素E能起到天然保鲜的作用，无须添加防腐剂；三看油品浓度，好的压榨油浓度高，油品挂壁久，用量省，能达到“少吃油、吃好油”的健康目的；四闻油品香味，压榨工艺能最大程度保留原料醇香，开瓶醇香扑鼻；五尝油品味道，只榨取原料第一道原汁，原汁原味的“初榨油”更美味；六比油品价格：压榨工艺的出油率低，所以，真正“压榨油”价格相对较高。

目前国内最先进的压榨工艺是“鲁花5S纯物理压榨工艺”。该工艺通过先进技术对选料、焙炒、压榨、过滤、存储等环节严格管控，全程不添加化学物质，保留了油料的天然营养及原香，工艺达到了国际先进水平，采用此工艺生产的油品具有无化学污染，原料营养不受破坏，原汁原味等特点。（沙辰）

消费市场潜力巨大 文化内涵丰富悠远

# 中国白酒 也可有自己的

## 消费升级孕育高端化需求

有经销商直言：“为了满足消费者的身份需求”，说的确实是实话。”随着我国社会生活水平的提高，一些新贵和富裕阶层不断涌现出来。数据显示，一年的时间，中国内地消费者在购买奢侈品（不涉及服务、酒店、餐厅、酒类、奢侈汽车和游艇、私人飞机）上花费的人民币比2009年增加了近150亿人民币。迄今为止，几乎所有的世界顶级品牌都在中国设有分店，有媒体称中国人消费奢侈品的风头已经“盖过阿拉伯王室”。

巨大的奢侈品消费能力反映出社会富有阶层高端化的消费需求。对于这个阶层的人来说，高端白酒是品位的象征。他们是业内人士口中的“价格不敏感者”，相比于价格，他们更在乎尊贵的身份和品位能否得到充分的体现。有这样的市场消费需求，自然就

会有供应。

另外，在“无酒不成宴”的传统文化当中，中国的“面子”文化和“礼”文化也似乎在高端酒的孕育中起了一定的推波助澜的作用。“一顿饭、一壶酒都体现了对对方的尊重程度。好多生意、合作都是在酒桌上谈成的，你好意思拿低档次的酒出来吗？”某房产公司的部门经理小王说。招待规格自然要跟着大环境水涨船高。

## 中国要有自己的奢侈品牌

“从市场经济发展的角度来说，我觉得中国应该出现属于自己的奢侈品牌。而中国的白酒就是一个非常具有潜力的行业。目前市场上受追捧的香水、珠宝、汽车、箱包等领域的奢侈品牌几乎都是来自于国外，人家在品牌的耕耘上有了数百年的历史，我们想要在这些方面追赶上可能有些难度。在我看来，反倒是一些中国

的传统生产工艺更容易培育出奢侈品牌，比如丝绸、茶叶、白酒等等。”《糖烟酒周刊》的汪社锋说，“从这个角度看，中国白酒往高端，乃至奢侈品方向发展和努力是很有必要的。高端酒塑造也是市场经济发展的大势所趋。”

不同的酒品有不同的定位。理性地来看，搞“接连跳”的主要是茅台的53度飞天和五星，以及五粮液的52度水晶盒和1618。像这样的酒品其本身就定位高端，意在推广和塑造一种属于中国白酒的高品位饮酒方式，而非人们日常生活的必需品。反过来看，这些名优酒也并非是一意要绝尘而去，它们旗下存在更多符合老百姓心理价格定位的酒品，如茅台王子酒、迎宾酒等。

## 历史和工艺是晋级的支撑

依据“2/8”原则，超越普通大众的经济承受极限，是奢侈品的标

识之一。从经济学角度讲，奢侈品指的是价值/品质关系比值最高的产品。它带给购买者的更多的是一种无形的价值，如对财富的炫耀、对社会身份的彰显、是一种高品质生活方式的体现等。

“一瓶拉非少则数千，动辄过万，你能说它的酒体本质真的能超出其他葡萄酒多少？”业内人士说，洋酒很多高端产品历史没有中国白酒长，但价格却远远高于中国的高端白酒，对国内高端市场形成了很大的威胁。

而论稀缺性，中国的白酒产地和工艺都是独一无二的：只有川南黔北地区温湿度气候才适合微生物的生长，多种粮食谷物混合发酵也有别于其他世界名酒的酿造。成为高端奢侈品，中国白酒确实具有这样的潜质。“中国白酒企业有责任通过自身品牌的塑造，来保证竞争力的增强。”某名优酒品牌董事长如是说。

# 恭祝全市人民新年快乐!

御尚·旬府  
Yushan Restaurant  
高/级/餐/饮/会/所

## 新年1月18日 御尚·旬府 钜献启幕 ——缔造南京餐饮新高度

御尚·旬府主打以辽参为特色的渤海、黄海蓝色海鲜菜肴，辽参高蛋白、低脂肪、零胆固醇、含多种氨基酸和微量元素。常食，可增强体质、提高免疫力、消除大脑疲劳、改善睡眠、增强记忆力。

大连原生态辽参乃“参中之冠、海中之王”，现捕捞，现加工，冷藏保管，未经干制、防腐处理，新鲜健康，大厨主理，不用味精，原汁原味，天然原生态滋补佳品。

御尚·旬府采用来自蓝色大海中的海产品烹饪各种美食，奉献给广大消费者！将引领南京餐饮蓝色保健风潮，带领人们进入蓝色保健时代！

蓝色世界的精华——辽参 为人类享受原生态健康美味而孜孜以求 鸡精味精不入菜 原汁原味原生态

蓝色保健时代来临了

辽参虫草补 来年赛老虎

高蛋白、低脂肪、零胆固醇、《本草纲目》中载“辽参，辽海有之，滋阴补，足敌人参”。

泰尚房  
T.H.A.S.  
Restaurant 泰尚房

## 东南亚风味馆 鼎力呈现 ——打造河西特色餐饮新宽度

泰国风味，以甜、辣、酸为特点，也叫做泰国料理（Thai Food）。泰国（Thailand, Thai）是东南亚的一个临海的热带国家，这里气候炎热，雨量充沛，阳光充足。绿色蔬菜、海鲜、水果极其丰富。泰式料理是东南亚菜肴的代表之一，用料主要以海鲜、水果、蔬菜为主。由于特殊的气候条件，造成了泰国人民对酸辣和辣味的依赖。泰式料理的招牌菜肴有：冬阴功（酸辣海鲜汤）、椰汁嫩鸡汤、咖喱鱼饼、绿咖喱鸡肉、炭烧豉、炭烧虾、猪颈肉、咖喱芒果香饭等。泰尚房致力于打造东南亚风情的欢乐时尚美味，带给您前所未有的味觉惊喜。

泰式小食拼盘

冬阴功汤

椰汁嫩鸡汤

咖喱鱼饼

炭烧豉

炭烧虾

猪颈肉

咖喱芒果香饭

地址：南京河西CBD核心区庐山路158号嘉业国际城5号馆5楼 电话：025-52002888转