

5月29日，在满江红龙虾产业园举行“盱眙龙虾养殖基地开捕暨盱眙龙虾产业开放年启动”仪式，首次在龙虾养殖基地开捕盱眙龙虾。今年是难得的大旱年，这是否会使得今年盱眙龙虾一尾难求？记者了解到，由于遇到干旱，今年盱眙龙虾市场价格翻了几倍，想吃上正宗盱眙龙虾今年可要考验食客的腰包了。不过有关人士介绍，盱眙龙虾已经是供不应求，很多店家都提前下单。



# 龙虾养殖基地正式开捕 **盱眙龙虾一尾难求？**

素有“淮河明珠、生态家园、龙虾之都、帝王故里”之称的盱眙，全县水域总面积96万亩，净水面64万亩，拥有湖泊16个，中型和小I、II型水库120个，河流10余条。水面开阔，水质清新，水域生物资源丰富，为盱眙龙虾的生长提供了极为有利的基础条件。2011年全县龙虾生态养殖总面积达到21万亩，其中龙虾生态高效养殖面积达10万亩。全县已建成沿陡湖、洪泽湖两个龙虾生态养殖产业带，建成明祖陵仁和伏湖片、官滩甘泉圣山圩等万亩龙虾标准化生态养殖示范区4个，建成千亩龙虾标准化生态养殖示范区20多个。近年来，县委、县政府为促进盱眙龙虾产业的健康、持续、稳定发展，保护盱眙龙虾自然种质资源，使盱眙龙虾资源得到休养生息，让生态链得到恢复和改善，每年结合封湖禁渔活动，实行盱眙龙虾禁捕限捕制度，加强水体自然饵料生物的繁殖与保护，对盱眙龙虾捕捞的渔具、渔法、频度、强度和范围予以限制，确保盱眙龙虾正常繁殖与生长。经过实行盱眙龙虾禁捕限捕制度，目前盱眙龙虾养殖基地龙虾已经普遍达到商品规格，正陆续进入捕捞上市销售阶段。盱眙龙虾养殖基地开捕仪式启动，将标志着中国名牌农产品、绿色食品——盱眙龙虾的捕捞将进入集中开捕和集中上市阶段，盱眙龙虾的餐饮、物流、运输和加工将迎来新的高峰。

盱眙龙虾产业的发展得到了各级领导的关心和支持，得到了社会各界的参与和帮助，使得今

天的盱眙龙虾品牌价值已高达65亿元，稳居中国淡水水产品品牌价值榜首。盱眙龙虾还获得国家A级绿色食品、国家地理标志产品、中国名牌农产品、中国驰名商标等多项国家顶级荣誉。这些成绩的取得将更加激励我们坚定坚持做大做强龙虾产业的信心和决心。盱眙龙虾产业的发展我们将始终坚持“生产基地标准化、产地环境无害化、生产管理规范化、产品流通标识化、质量监控制度化、生产经营产业化”的要求，构建从育苗、养殖、选料、清洗，到烹饪、加工、包装、销售等全流程的标准体系，强化源头控制、产地监测、过程跟踪、安全追溯，进一步打造盱眙龙虾安全、美味、生态的国际品质。目前盱眙龙虾无公害

养殖标准、盱眙龙虾烹饪加工标准已经中国渔业协会、中国烹饪协会批准公布在全国同行业推广执行，为盱眙龙虾打造国际品牌创造了必要的条件。

为加强和保护盱眙龙虾品牌，5月5日、7日县委县政府分别在南京、北京等地召开盱眙龙虾新闻发布会和品质发布会，在全国启动了百城万店“放心吃”活动。同时在全球范围内率先推行了盱眙龙虾食品安全责任保险，将全球盱眙龙虾会员店、直营店都纳入保障范围，以高额的保障，确保消费者放心食用，并在全球范围内开展专项打假行动，维护其品牌权益，为盱眙龙虾打造国际品牌奠定了坚实的基础。

杨坤

## “金陵端午礼篮”很绿色

中国最古老的传统节——端午节又随着粽叶的清香翩然而至。端午节成为法定节假日之后，自然是亲朋好友欢聚的好日子，丰富多彩的端午礼篮也冒出市场，其中最为耀眼的是金陵饭店出品的三款原创金陵端午礼篮，独特的典雅造型，深厚的文化底蕴、浓郁的情感传递、丰富的原创美味吸引着消费者的眼球。常客许女士说：“金陵饭店的端午礼篮里全是自制的节日产品，质量没得话说，送礼也是最有面子的。”金陵贵宾会员林先生说：“我用金卡购买礼篮还能以积分加现金的方式进行，确实很让人惊喜！”

金陵饭店对于端午礼篮产品的组合，无不表达着对食材的尊重和对客人的礼遇。每件产品原材料的产地产区、级别甄选、烹制方法，口味反差、搭配组合都凝聚着无法拷贝的智慧和经验——金陵盐水鸭闻名中外、金陵特制绿豆糕口味细腻柔和、金陵XO酱脍炙人口、金陵特制燕窝养生滋补。纯手工制作的“有机青汁枣香粽”、“咖喱海鲜牛肉粽”选用优质新鲜粽叶，包裹

A variety of traditional Korean side dishes (Banchan) including kimchi, pickled radish, and various stews.

着经过数小时浸泡的有机糯米、佐以有机红枣、金陵秘制牛肉等精心制作，经过5个小时的煮制并采用真空包装，粽子香味扑鼻，润滑细嫩、回味甘甜，不仅浓缩了金陵饭店近30年的深厚功力和炉火纯青的技艺，更包裹了一份健康营养和尊贵关爱。

个性化、品位、贴心的赏晴、赏翠、赏酩三款金陵端午礼篮一经推出就大受欢迎，几乎是年年提前售罄。另外值得期待的是，6月3日至6月6日，金海湾、香江厅、梅苑餐厅均为人们提供烤仔鹅、红烧黄鱼、龙虾鳍段、上汤苋菜等端午时节令菜肴，更有各种口味的粽子及自制绿豆糕等传统食品，全情打造风味独具的端午盛宴。

# 首家诺富特品牌酒店登陆南京

全球领先的中高端酒店品牌诺富特宣布，江苏首家诺富特品牌酒店登陆南京。南京玄武苏宁银河诺富特酒店5月28日迎来首位客人——迪比信可信息技术服务(南京)有限公司总经理郑启东先生。

全新的南京玄武苏宁银河诺富特酒店坐落于南京东部新近开发的徐庄软件园内，紧邻南京经济技术开发区和南京高教园区，与著名名胜风景区——紫金山风景区举步之遥，距离钟山国际高尔夫球场仅5分钟车程，地理位置优越，景色绝佳。酒店拥有335间现代设计的客房和套房，所有客房均配有私人阳台，共7层高。酒店致力于为商务和休闲客人提供全新的居住感受，宾客可以快速便捷地前往南京众多景区和主要商务区。其设施包括The Square——品坊全日制餐厅、紫金轩中餐厅、宴会会议中心、In Balance 健身中心以及大堂酒廊和果汁吧。诺富特标准全新The Square——品坊全日制餐厅全



天候为宾客提供国际美食及亚洲风味菜式；紫金轩中餐厅则将为宾客推出传统粤式、淮扬及川式风味美食；大堂酒廊和果汁吧则为宾客放松身心的理想场所。酒店还拥有一个900平方米无柱式大宴会厅，以及5间多功能厅和会议室。先进的会议视听设备、同声传译系统、高速宽带接入，训练有素的会议统筹服务团队，能根据不同的活动特点，满足宾客的需求。

The image is a promotional graphic for Nanjing Dapaidang. On the right side, there is a large, stylized calligraphic banner with the characters '老味道' (Old Flavor) written vertically. Below this, the text '金陵十二“钗”' (Twelve 'Que' of Nanjing) is displayed. To the left of the banner, there is a circular red seal with the character '食' (Food) in the center. The background of the right side features a traditional Chinese architectural scene with figures. On the left side, there is a detailed view of a menu page. The menu page has a yellowish background with a textured pattern. At the top left, it says '金陵十二“钗”' and '留住老味道'. In the center, there is a large vertical calligraphic banner with the characters '蜜汁' (Mujie). Below this, the text '金牌煎饺' (Golden Medal Fried Dumplings) is written. To the right of the banner, there is a small image of the fried dumplings on a plate. Below the banner, there is a detailed description of the dish: '巧手厨娘小火慢煎，先咬破金黄油亮薄皮，再嚼肉满馅的大元宝！' (Craftsmanship chef slowly fry over low heat, first bite through the golden-yellow, shiny, thin skin, then chew the meat-filled, large, round dumpling!). At the bottom of the menu page, it says '原价9元/3只 活动优惠价8元/3只' (Original price 9 yuan for 3 pieces, promotional price 8 yuan for 3 pieces) and '5月30日-6月5日' (May 30 - June 5). The overall style is a blend of traditional Chinese elements and modern promotional design.