



2017现代快报凤凰亚夫优品年货大集系列报道之一

# 周五来玄武湖 年货一站购齐

活动为期3天,超过120家参展商将带来上千种特色农副产品

距离春节还有十几天的时间了,你家年货开始买了吗?本周五,到玄武湖来看看吧!2017年1月13日上午8点半,2017年现代快报凤凰亚夫优品年货大集将在南京玄武湖环湖路鸣锣开集,届时超过120家各地参展商来到现场,带来上千种江苏各地的老字号特产、特色年货、健康绿色的农副产品等,让南京市民一站式购齐所有年货。这次快报年货大集从1月13日持续到15日,包括周末的两天时间,就是让大家能尽情地买买买。

现代快报/ZAKER南京记者  
蔡梦莹 杨菲菲 张瑜

## 凤凰亚夫优品 将亮相年货大集

“年货大集”是现代快报的品牌项目,每年,市民既能感受到浓浓的年味,又能采购到价廉物美、新鲜诱人的年货。每届年货大集数万客流量,不仅创造了良好经济效益,让展商满载而归,也创造了良好的社会效益——让市民买到满意的年货的同时,也推广了江苏各地许许多多“名气深藏”的好特产。

现代快报老读者可能会发现,这次的年货大集名字上跟以往有所变化,多了个“凤凰亚夫优品”。凤凰亚夫优品是什么?这是现代快报旗下新成立的生鲜电商平台,成立之初,凤凰亚夫优品的宗旨就是只做最美味、最有机、最健康的食品。凤凰亚夫优品产品端立足句容有机生态圈,辐射全江苏有机农特产,放眼全国全世界有机美味,目的是让市民买得称心,吃得放心。

本届年货大集上,凤凰亚夫优品将惊艳亮相,有世界米王之称的有机越光米、被誉为江苏最好吃的有机南粳46大米、上过央视的有机果园富硒绿壳鸡蛋、传统石磨豆制品、香肠香肚等,各种绿色健康的年货绝对会让你眼前一亮。

## 2017 现代快报凤凰亚夫优品 年货大集

时间:1月13日-1月15日  
(周五至周日,共三天)

地点:南京市玄武湖环湖路

### 精品推荐

## 流油的咸鸭蛋、Q弹的皮蛋 吃过你就知道不一样

买咸鸭蛋去哪里?现代快报的年货大会就能搞定。这里的咸鸭蛋和皮蛋可是与众不同,鸭蛋个头大,蛋黄多;鸭子可是常年生活在芦苇荡里的,连鸭蛋都带着芦苇特有的清香。

阜宁县鲜美水产食品厂的陈忠良告诉现代快报记者,此次参加年货大会可是做足了准备,不仅拿出了最好的咸鸭蛋和皮蛋,还带来了莲藕、藕粉和蟹黄油。“我们养的鸭子都是在芦苇荡里,是纯天然的养殖环境。咸鸭蛋黄大又红,油很多,吃起来有一种沙沙的口感。个头也大,一个就有85克。”

“皮蛋也是特别Q弹。我们这次带来的咸鸭蛋和皮蛋都是论个头卖的。市场上10块钱也就买个七八个,这次特意便宜了,一块钱一个。”

不仅咸鸭蛋和皮蛋原材料都是由生活在芦苇荡里的鸭子产的,莲藕也是自家深水塘种植的。陈忠良说,深水塘种植的莲藕好吃,藕个头也大,“藕粉也是我们自己加工的,人家卖18块钱一斤,我们就10块钱一斤。”

陈忠良说,此次参加年货大会也是备足了货,“每一种都有两千多斤,如果不够了我们还可以随时补货。”



## 盐水牛腱、醉草鸡 祖传秘方的老卤味也来赶集

在常州武进的遥观镇,有一家老字号卤菜店“蒋凤记”远近闻名。每到过年,这家约20平米的卤菜店门口就要排长队,家家户户都要买些卤味,装点年夜饭的餐桌。

常州蒋记食品有限公司经理单丽萍说,“蒋凤记”诞生于乾隆年间,“蒋凤记”最出名的就是盐水牛腱。盐水牛腱选的是正宗黄牛肉,用的是祖传秘方,只有传承人

知晓。后来,“蒋凤记”成立了常州蒋记食品有限公司,秘方也没外传。

她推荐给市民年夜饭5道菜,盐水牛腱、醉草鸡、盐水鸭肫、五香猪舌和五香耳片。除此之外,她还将带来开袋即食的五香凤爪、酱鸭脖等休闲食品。

在年货大集现场,原价24.5元每袋的“爆款”盐水牛腱将以20元每袋低价出售。

## 常州萝卜干 纯手工腌制,现场打8折

萝卜干是常州特产,以“咸中带甜,脆里含香”享誉全国。每当冬风一吹,红扑扑的萝卜在案板上被切成萝卜片,然后铺满水泥地晾晒。

常州市三新园艺有限公司的祁志平告诉记者,三新萝卜干选择了本地红萝卜,使用了传统工艺,手工切法,再日晒3~5天。每年他们都会请专家来调整工艺,口味

也越做越好,得到了老百姓的认可。这次来现场,价格将打8折。

准备年菜,少不了加一点菌菇,让整个汤提鲜。除了常州特色的萝卜干,他们还将带来新鲜的香菇、秀珍菇等,价格优惠。“比如现在香菇市场价在每斤12元左右,年货大集现场,我们每斤卖8元,食用菌全部7折。”



## 四川资中血橙 曾一天抢光10万斤

备年货,水果少不了。苹果、香蕉、橙子算是果盘里的“基本款”。徐州田妹子农业发展有限公司李永龙告诉现代快报记者,在年货大集上,他们将带来血橙、猕猴桃、冰糖橙,优惠幅度网店还大。

值得一提的是血橙,营养价值高,市面上不多见。“我们的血橙产自四川资中,从果园直接发货,我们选择品质最好的A级果,南京的老百姓现场可以先尝尝看。”

他告诉记者,血橙的个头比普通的冰糖橙要小一些,果肉里渗着红色的“血

丝”,从而得名血橙,但甜度可不逊色。李永龙表示,他们在网店上,每盒5斤价格50元左右,“活动最优惠的时候,不过买五斤送一斤,算下来每斤8元。”每次补货只放2万盒,共10万斤的血橙,曾在1天时间就被抢购一空。

来年货大集,他们特意准备了3至5吨的血橙,以10元3斤的超低价,开放给南京的老百姓抢购。为何能这么便宜?他表示,给南京市民准备的是散装通货,省去了储存、人工、包装以及时间损耗的成本,直接让利给老百姓。

## 美味兔肉 储备2吨专供年货大会

“兔兔那么可爱,你怎么可以吃兔兔?”在电影《撒娇女人最好命》里,这句经典的台词让不少人重新认识了兔肉,不少网友直接回复:“因为兔肉好吃啊。”今年,现代快报的年货大会上,专门请来了獭兔的养殖公司,给市民上一道新鲜美味的“兔肉大餐”。

南通奇尔特牧业有限公司的张维新告诉现代快报记者,兔肉高蛋白、低脂肪,吃了也不怕长胖,“这次带来的兔肉是兔肉的半成品,也就是冷冻的兔肉。市民买回家可以按照自己喜欢的口味烹饪。”张维新表示,这些獭兔都是

自己养殖的,兔肉平时都直供给当地大饭店。

吃兔肉可是不少地方的传统,比如福建、广东、四川等地。南通养殖的獭兔,肉质更紧致鲜美。市场价格在28元左右一斤,这次参加现代快报的年货大会,张维新可是拿出了不少优惠,“按照22元一斤卖,一只兔子也就三斤半左右。”怎么吃呢?张维新说,兔肉既可以红烧,也可以直接做成麻辣口味的。想吃的市民可不要错过,这次张维新共储备了2吨兔肉专供年货大会。