

宋河股份董事长朱文臣在“走读周口”系列采风活动中表示要加强品牌建设

让大家喝豫酒有面子



“我们不反对开放,但反对自虐式的开放。所谓自虐式开放就是一种对自产品牌没有信心、什么东西都以外来品牌为荣的消费心理。这种心理在河南白酒消费市场上表现并不鲜见。宋河酒业正在通过推动品牌化建设,解决大家喝本土酒信心不足、面子不足的问题。”10月21日,由60余名中华龙都网友组成的“走读周口”系列采风活动走进宋河酒业和鹿邑,宋河股份董事长朱文臣在与网友对话时如此表示。

前段时间,在“中国名酒在行动(河南)高峰论坛”上,AC尼尔森市场

研究有限公司市场总监何芹公布一项市场调查显示,河南消费者最喜欢的白酒品牌是茅台,同时有18%的消费者表示他们常喝五粮液,亦位于常喝白酒品牌第一位。

在国内白酒市场,高端名酒大部分是被商务群体所消费。为什么诸多新老名酒在河南能成为最受欢迎的白酒品牌,这是一个值得思考的问题。在朱文臣看来,全国被外地品牌介入最高的地区之一就是河南。

去过山西的人,会感慨汾酒的霸气;去过湖北的人,会感受到枝江、稻花香等本土品牌的强势,但在河南,

无论是四川酒还是贵州酒,无论是安徽酒还是湖北酒,无论是东北酒还是河北酒,无论是江苏酒还是山西酒,都在白酒市场占有一席之地,而以宋河等为代表的豫酒,仅占河南本土消费比重的四分之一左右,在外来品牌的冲击下,豫酒板块都多少有些找不到北的感觉。

朱文臣表示,宋河人不会怨天尤人,既不会在自卑中迷失自我,也不会自负中空舞花拳绣腿,宋河人正在通过脚踏实地的努力和品牌化建设,解决大家喝豫酒的信心和面子问题。

(朱满堂)



□记者 梁照曾

黄澄澄的金汤,鲜美绝伦,诱人心魂,而营养丰富、天然生态的大连鲍、美国带子、深海贝等满眼的珍奇的配菜,让来自郑州一家公司的魏先生赞叹不已“国宴就是国宴,这些佳肴太难得了,价位不高,198元/位的消费太实惠!这么高端富丽堂皇的酒店里还有如此价廉的名吃,寻遍郑州城也找不到啊”。

临行前,魏先生一声“OK”,向酒店表达满意,并给酒店送个“礼包”:将年底的公司会议定到周口,公司的宴会也预定在皇家越秀酒店。他交了定金,并让秘书记下酒店地址:周口东新区周口大道周口报业大厦北20米。

这不是电影里的镜头,而是真实版的皇家越秀图景。近期,位于新东区周口大道的皇家越秀酒店以雍容华贵的皇家风格,揭开周口高端美食面纱,而其推出的具有高端品质中端消费的“皇家国宴豆捞”对于广大美食客来说,是个好消息。

皇家风格酒店也有中端消费

“皇家越秀”,位于周口东新区的核心地域,周口大道的最繁华地带,一座标志性的餐饮酒店。

外观金碧辉煌,镶着希腊女神浮雕和歌德门风格的欧式店饰,展示了纯欧洲皇家建筑的装饰风格,沉稳、大方、简洁、通透,饱满的视觉冲击和磅礴奢华的皇家气度,如此皇家风度的美食府邸,宛如蒙着面纱的女神,神秘而又让人向往,一直被餐饮界和广大消费者所关注。

而作为周口高端美食酒店,皇家越秀在河南餐饮界开创性地设有营养师,开展配餐,保障每道佳肴不含添加剂,做到绿色养生,并在主体经营方面彰显中原饮食文化的独特魅力,凸显中原餐饮的八大唯一:唯一的会员式私家会所;唯一的纯欧式风格皇家建筑;唯一的燕鲍翅国宴大家;唯一使用橄榄油的酒店;唯一倡导管家式的私密酒店;唯一杜绝添加剂、食用色素的酒店;唯一能够保证食材天然型的绿色餐饮;唯一真正具有涉外接待

每位 198 元吃“皇家豆捞” 让您大呼“过瘾”“实惠”



能力的酒店。

膳食如此考究的酒店,消费一定高?不,您的感性认知,或许会给您的消费带来误区。

近期,皇家越秀推出的国宴套餐“皇家豆捞”,最低每位只收198元,还免费送所有涮菜,是酒店特意为客户量身打造的精美佳肴,养生兼滋补,品质高,不贵又实惠,很符合中端消费者的需求。您带着客人消费,或举家小聚,真是不错。

198元精品宴让您连呼“过瘾”

将餐饮做得精到,无论煲汤,或是形菜,色香味形,面面俱到,道道是绝美的艺术品,是皇家越秀家传的功夫,这在周口餐饮界是有口碑的,也是有目共睹的。

皇家越秀更是其子店中的最出彩的一个,擅长做养生国宴类的美食,煲汤和海鲜佳肴是一流的。其中其推出的皇家国宴套餐,又叫皇家豆捞,是今年秋冬季的一道中端美食。因食材和做工不同,每种套餐各不相同,消费者可以自己选取合适的标准消费。

198元的皇家国宴套餐分3套锅宴,金汤锅、菌汤锅、特色锅。金汤锅是采用钓鱼台国宾馆传统的吊汤法,用母鸡加其他名贵食材熬制10多小时制成的金汤,味道鲜美,营养丰富,堪称一绝。不同标准的金汤国宴,风格自然不同,加上海鲜和野生的蔬菜,吃起来是别有一番风情。

菌汤锅是为清淡型口味的人士量身打造的佳肴,多以菌类食材为主,养生滋补,清心不爽,靓汤素食,入口清爽,雅致之极。很多女性和男士都非常喜爱这道美食。

特色国宴是为那些具有特殊口味倾向的人士做的,采用钓鱼台国宾馆传统的吊汤法,用母鸡加其他名贵食材熬制10多小时制成的清汤,涮料有肥牛肉、羔羊肉、各种贝类,也是香鲜之极。

皇家豆捞的各种配菜让您吃着实惠,看着神爽,连呼“过瘾”。美味不等您,机会不等您。有心探访皇家越秀?现在品尝“皇家豆捞”是个好机会。



杜绝假酒危害 捍卫健康生活

投诉热线:8599376