

咱周口酒就缺这样的好平台

“最受市民喜爱的公务接待酒评选”好评如潮

□记者 任富强

本报讯 本报上周推出重磅策划——“最受市民喜爱的公务接待酒评选”。一石激起千层浪,活动引起强烈反响,市民积极参与并提出增加宣传力度的建议;本地酒企酒商对该活动好评如潮。

“真想不到咱周口还有这么多好酒,建议贵报增加宣传力度,把咱自己的品牌酒推出去!”市民石先生还向记者建议:“周口酒企也应该积

极主动联系媒体和市民,倡议周口人都喝咱家乡酒!”“看了这个评选活动后,我就两点感受:一是周口好酒真多,二是周口好酒真得加把劲,争取夺回我们自己的市场。”评选活动开始的第一天,记者就接到在市直单位上班的刘先生的电话。提起周口的本地酒,刘先生充满感慨,像“四五”、“宋河”这样的大品牌,在我们本市的销量都曾占过绝对霸主地位,但市场多变,种种原因导致现在外地酒呈群雄逐鹿状态。真希望本

地酒企再给力点,让市民都有喝本地酒的习惯。

和刘先生有共同看法的市民不占少数,还有的建议把本次活动再做大点,让全市所有的品牌都参与进来。来自市政协的付先生在评选信中提到,他推荐宋河酒,推荐理由为“有利于打造品牌”;也有推荐扶沟泉阁酒的,推荐理由是“不上头,平和”。

酒香还怕巷子深。大多市民的建议还是集中在“增加舆论引导和品牌宣传”上,一是期望周口酒商酒企多

在媒体上进行宣传,感觉本地酒商酒企对宣传不够重视,包装和品牌形象上有点欠缺;二是针对本次评选,周口酒商酒企也都踊跃参与。

四五酒业销售公司负责人刘先生表示,去年以来,四五酒业柔和系列和 1949 系列越来越受市民欢迎,年底时“1949 系列”曾一度出现“脱销”现象,各地经销商都表示“断货”,这些都是市民对四五的厚爱的结果。刘先生对本次活动表示赞同和对媒体表示感谢,他对市民的中肯建议表

示接受,并对周口本地酒的顺利突围充满信心。

据了解,本次活动截至昨日下午 4 点,共收到各种有效投票 421 条,建议 53 个。活动组委会表示,将根据活动情况组织市民及品酒团不定期到本地酒的经销处或酒厂进行品酒活动,还将组织本地酒商酒企老板进行诚信签名活动,请市民关注本报近期报道。另外,本次评选活动正在进行中,想参与的市民和酒商酒企详见本报 B4 版。

日本男人天天必去的地方



在日本,有一个地方是日本几乎所有的男人天天要去的,那就是居酒屋。在日语中居酒屋称 IZAKAYA,就是说是喝酒的地方,但是居酒屋确是日本独具特色的

饮食文化之一。

说起居酒屋,那是日本男性文化的一个象征也言不为过。在大城市里,居酒屋的主顾都是附近的公司男白领及周边大学的学生们。公

司的白领们下班后三三两两聚集在居酒屋,边喝酒边谈论今天的昨天的话题,从公司的大小事到今天棒球队的话题等等,这也是日本白领们最常见的解压方式了。(新华)

北京三里屯麦当劳悄然开业 门口摆放致歉信

因销售过期食品,麦当劳三里屯店被央视 3·15 晚会曝光后停业整顿。昨日,记者发现这家店已经悄然开业。

在店门口显著位置摆放着易拉宝,上面是一封致歉信,“对于我们给您带来的不便深表歉意,请您接受我们诚挚的道歉。”记者留意到,信中“深表歉意”、“我们诚挚”、“监督”、“批评”等均使用了大号字体。

此外,该店的店门上还贴上了“用心承诺”等标识。记者留意到,当时是非用餐高峰时间,店内大概有七成的上座率。

北京麦当劳方面表示,在总部的要求下,该店停业整顿,本月 22 日重新营业。在此期间,餐厅积极接受并配合了相关部门的检查。目前三里屯餐厅已经完成了内部自查和培训,恢复对外营业。(北晨)

推出新菜 15 道 天天半价酬宾客

百春永和豆浆开展五年店庆活动

□记者 付永奇

本报讯 在洋快餐不断暴露出卫生、安全等负面消息的这几年,本土企业——周口百春永和豆浆却在快速成长,从一个店到成立公司直营四个店,从 10 多名员工到近 200 人的团队。“这 5 年,百春永和不仅见证了周口餐饮业的发展,也见证了中国快餐业的繁荣,今后几年将是百春永和快餐长足发展的黄金时期。”昨日上午,在周口百春永和豆浆成立 5 周年座谈会上,我市餐饮界的资深专家这样说。

周口百春永和豆浆成立于 2007 年,第一个店在市区八一路。创办人韩占怀先生在多年餐饮经验的基础

上,经过上百次实验,摸索出了符合周口人饮食习惯的豆浆-油条制作配方。豆浆原材料大豆精选自东北,采用自动化控制的石磨研磨,经过粗磨、精磨,大豆的营养物质能充分的溶出,口味也更浓郁。特别是该店刚炸好的油条成品外酥里嫩,蓬松良好,大小均匀,无异味,不油腻。在菜品的烹饪过程中,该公司杜绝使用色素、添加剂等有害物质,以绿色健康为第一位,每炸 100 根油条更换油料一次,从而保证了油料的无害化。到永和喝原味豆浆,吃大油条,一时间成为周口市民的口头禅。

周口百春永和豆浆餐饮有限公司秉承“顾客永远是上帝”的服务理念,凭借精良的技术和对健康品质

的坚持,深得周口市民喜爱。在成功创办第一店的基础上,又陆续开办了三个直营店,一个中央厨房。特别是投资近百万元的中央厨房的开办,统一原料采购、加工、配送,精简了复杂的初加工操作,操作岗位单纯化,工序专业化,为生产制作菜品提供标准统一的前期保证。

该公司总经理、周口市餐饮协会副会长韩建伟告诉记者,为回报广大市民对百春永和的厚爱,公司决定在 3 月 27 日到 4 月 10 日期间,推出 15 道新菜,实行半价优惠。这些新菜品包括大葱烧海参、金边灰豆腐、永和海鲜煲、玉米烧排骨、红汤鸡柳、永和飘香鸡等。中低档的价位,中高档的享受,这就是永和追求的目标。

广告