

教师节,以“蟹”代“谢”,珍享“蟹”谢你

“蟹都汇”邀请 150 位老师去田汉大剧院观看综艺晚会



在中秋、国庆双节来临的前夕,我们也迎来了一年一度的教师节。作为丈夫、妻子、情侣或儿女,用什么来表达对“老师”的问候和关怀呢?最近笔者采访发现,“蟹都汇”的大闸蟹成了“蟹”谢老师的热门礼品。

9月10日,“蟹都汇”为了“蟹”谢老师,特邀请部分老师观看综艺晚会,凡到“蟹都汇”购买大闸蟹的老师或学生,凭教师证、学生证和身份证就可获得一张晚会票,赠送到150位为止。

感恩老师从“蟹”开始

9月5日,笔者来到了“蟹都汇”长沙专卖店,那里的工作人员告诉笔者,随着节日一天天的临近,蟹票现在也有了供不应求的势头。前来咨询或电话预订的,除了为自己享用之外,大多数为中秋节、教师节,送亲人、送长辈、送朋友。

昨天还有几个在校研究生来店购买蟹票,准备给导师送份心意。一位男士表示,他女朋友毕业后在西安一所大学教学,随着螃蟹“谢谢”的寓意日渐深入人心,在教师节这个充满感恩氛围的节日里,买张蟹票快递过去是再合适不过的了。

笔者随即在现场采访了一位在机场工作的陈小姐,她表示去年目睹了“蟹都汇”大闸蟹集装箱下机的情景,对他们的工作质量和食物品质都很信服,从那时起她就成为“蟹都汇”的忠实顾客。她想起在教师节的时候给当老师的父母送两张蟹票,表示对老师的感谢和对父母的孝心。

和她一起来的刘小姐说,“虽然我已经毕业2年多了,但班主任当年的谆谆教导至今还对我有重要的影响,今年就借这个蟹票向自己的恩师表达我的感谢之情。”

购蟹凭证获赠田汉大剧院门票

“蟹都汇”全国市场总监黄晟昱告诉记者,当年他曾当过教师,深知老师的辛苦。在教师节来临之际,他想要为老师做些什么,

想来想去,决定免费请辛苦了一年的老师看场综艺晚会,放松一下心情。

“在学生时期,我就对老师特别尊敬,所以毕业后从事了教师职业,老师用辛勤劳动和智慧,指引着我们前进的方向,我们一定要知道感恩。”黄晟昱说。

为此,教师节“蟹都汇”推出了“蟹”师活动。9月10日,只要凭教师证和身份证的老师,进店购蟹就可获得田汉大剧院门票一张。如果有学生想为老师买蟹表达感情的,凭学生证也可获得门票一张。

笔者了解到,因为田汉大剧院门票有限,只限150张,所以您要是想对老师表达“蟹”意,可一定要抓紧时间了。

另外,黄晟昱还说,最近蟹票销售特别火爆,为了感谢星城人的厚爱,让消费者真正得到实惠,凡到“蟹都汇”各家连锁店购买超过1000元蟹票的消费者,就送田汉大剧院观看综艺晚会门票一张。

一蟹千年感恩在心间

“蟹都汇”大闸蟹之所以深受星城人的认可,主要是他打出了自己的品牌,他不卖所谓哪个湖区的大闸蟹,只卖真正的上等大闸蟹。

实际上,因为产量有限,产于江苏的大闸蟹根本不可能流入市场。据介绍,“蟹都汇”4年之前,就旗帜鲜明地打出口号,不卖所谓的某个湖区的大闸蟹,只卖真正的上等大闸蟹,不管是江苏的,还是湖北

的,保证质量是首要的。

谈到这么做的原因,黄晟昱腼腆地笑着说:“这么做有市场风险,我们之所以敢这么做,就是为了不误导和欺骗消费者,等于说,把自己逼上了绝路。”

黄晟昱告诉笔者,中国有四个湖区产大闸蟹,为了保证螃蟹品质,在特定湖区,为客户定制生产。在养殖大闸蟹的时候从蟹扣开始所喂养的饲料与别的养殖户不同,在初期别人喂的水草,他们喂养还得加豆饼、玉米少量的冻鱼冻虾,在螃蟹20个月的时候,喂的是活鱼、活虾、螺蛳,养殖基地的湖区水质达到直接饮用水标准,在挑选螃蟹质量的时候,别人一般是2道工序,他们是7道工序,也就是说,别人的商品蟹到“蟹都汇”合格率不足50%,7道工序对大闸蟹质量的把关,做到了出错率小于万分之一。

“蟹都汇”今年的口号是,珍享“蟹”谢你。就是想,让那些懂得感恩的人,用最好的礼品,向朋友表达最真诚的谢意!”

《好蟹白皮书》选蟹有标准

李白《月下独酌》云:“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。且须饮美酒,乘月醉高台。”在中国悠久而繁盛的历史上,品食螃蟹始终占据重要位置,它早已成为一种文化符号。在这个中国传统文化回归的年代,食蟹已成为成功人士追求雅致和文化的象征。

在当今,市场上出现了众多名目的大闸蟹,其中不乏假冒伪劣。据了解,目前大闸蟹市场鱼目混珠,一些不法商贩趁机扰乱市场。为此“蟹都汇”在第一时间,在北京钓鱼台大酒店召开行业发布会,联合权威机构现场发布了《好蟹白皮书》,打击大闸蟹市场乱象,树立行业品牌,用以指导消费者选购正宗的大闸蟹,切实保护自身利益,让市民不花冤枉钱。

《好蟹白皮书》公布真正的好蟹标准,其中包括蟹壳与腹部色泽、头螯形状、蟹体反

应等多种选择标准。目的是树立行业高端形象,让不法商贩无机可乘,让消费者的利益得到保证。

根据《白皮书》的内容,除了外观上的标准,大闸蟹的分级也有特殊要求,根据“蟹都汇”的等级划分,雄蟹大于等于200克、雌蟹大于等于150克为极品蟹;雄蟹大于等于175克、雌蟹大于等于125克的为上等蟹;雄蟹大于等于150克、雌蟹大于等于100克则为一等蟹。

珍享“蟹”谢你成流行语

中秋佳节就要到了,给贵宾、给师友、给亲朋送什么礼物好呢?这是个让很多人都头疼的问题。自从“蟹都汇”提出今年的口号“珍享‘蟹’谢你”后,已经成为流行语。这句流行语,让很多犯难的人,有了方向。

谈起送大闸蟹礼券,黄晟昱变得滔滔不绝起来:“人在社会上,因为有了朋友才不孤独。我们的人生能有高度,都要感谢那些帮助过我们的人。什么样的礼物才能配上我们真诚的感恩之心?这一直是我们思考的问题。大闸蟹不但有极高的营养价值,同时还包含着中国几千年的文化。大闸蟹这一江南特产在大庆更显珍贵。送大闸蟹,送的是一份健康,一份尊重,一份传统,一份文化。”

“蟹都汇”为星城百姓特供定制的大闸蟹礼券,为了方便消费,推出了珍品蟹票,全国通兑,并全国连存。拿“蟹都汇”大闸蟹的蟹票可以在全国任何一个城市领取鲜活大闸蟹。同时,一张礼券,可以分多次领取,不但珍贵,同时还人性化。这种为贵宾设计的礼券,时尚而雅致,非常有面子。

是不是馋那白白的蟹肉、流油的蟹黄了?还等什么呀?赶快到“蟹都汇”抢蟹去吧!

“蟹都汇”抢蟹热线:4000118786

地址:长沙市人民东路146号(杨家山立交桥东行500米)。

蟹都汇 真情·好蟹

礼在蟹都汇 尽享蟹美味

- 3两公蟹(4只) ● 蟹料一盒
- 2两母蟹(4只)
- 精美包装一个
- 37两公蟹(4只) ● 蟹酒一瓶
- 24两母蟹(4只) ● 蟹料一盒
- 精美包装一个
- 37两公蟹(6只) ● 蟹酒一瓶
- 27两母蟹(6只) ● 蟹料一盒
- 精美包装一个
- 45两公蟹(6只) ● 蟹酒一瓶
- 33两母蟹(6只) ● 蟹料一盒
- 精美包装一个

380元套餐 **600元套餐** **1000元套餐** **2000元套餐**

蟹都汇大闸蟹全国连锁长沙专卖 礼券预定电话 **400-011-8786**

地址:长沙市人民东路146号(杨家山立交桥东行500米)

团购热线 **13407319099**