

# 年末狂欢季又到,商场启动圣诞模式

从12月24日9点半到12月26日1点半 友阿春天40小时不打烊



再过一个星期,便是充满浪漫气息的圣诞节。对友阿春天而言,今年的节日有着特殊意义。2013年的圣诞,将是这家位于五一商圈的知名百货商场改装营业后的第一个狂欢节。

“40小时不打烊是友阿春天年底集中回馈消费者的传统活动,就是希望大家在店里过一个快乐的圣诞节,”友阿春天总经理周仕平说。

“满200元送200元”,“满3000元再加赠180元”,服饰、女性内衣、鞋帽床品无限制收券,黄金饰品惊喜折扣……一个个让人心动的数字标志着友阿春天已率先在星城引爆了“圣诞季”促销大战。



12月17日,友阿春天门外竖立的圣诞树。 记者 朱蓉 摄

## 圣诞狂欢即将启幕

圣诞,对于时下赶流行的年轻人而言,除了玩乐,另一个不可忘记的关键词便是购物。在湖南最火的五一商圈里,一直有着“圣诞不眠夜”的传说,而它的创造者,便是友谊阿波罗旗下的友阿春天。

虽由于闭店改造缺席了2012年的平安夜,往年每到此时便热闹非凡的场景依旧让人记忆犹新。值得高兴的是,2013年这一活动又将得以进行。据了解,2013年“圣诞40小时不打烊”活动即将于12月19日奏响序幕,并于12月24日正式开场,为期一周的时间。

可以说一年一度的“圣诞40小时不打烊”活动,充分满足了长沙年轻市民的购物需求,想什么时候去买都可以,不必为了“抢节点”而耽误吃饭、唱歌、看电影等娱乐活动。

“打个比方,你想买件衣服,但又与朋友约了看电影,时间冲突了,一般情况下只能二者择其一,”周仕平说,在友阿春天的这场促销盛宴中就不用担心时间问题,因为我们有足足40个小时可供消费者任意选择。

据了解,在12月24日9点半到12月26日1点半这40个小时的时间里,除了前期进行的“满200元送200元电子券”活动外,商场还将在平安夜22点至25日早上8点进行满3000元加赠180元的升级活动,也正踩上了是平安夜又是购物不眠夜节奏。

## 大牌也疯狂 全品类大促

2013年1月,友阿春天重装亮相。这家希望为星城消费者带来一流名品体验的商场在试运营一年之后,已经逐步将其倡导的“名品、优雅、体验”概念成功的传递给大众。改装升级之后,不光营业面积增加了1万多平方米,商场品牌结构也有很大提升。

金安德森、Tommy、麦迪莱登、VSKONNE、明镜廊、华斯度、杰西莱、FED、蹀麟、莱尔斯丹、阿玛施、摩凡陀等50余个一线品牌入驻,也成为友阿春天在品牌结构调整中的又一亮点,而此次活动这些品牌也几乎将齐齐参与进来。

尤为值得一提的是,虽然商场的品牌、定位在升级,但并未摆出“高调子”,往年“满200

元送148元”的活动也将全面升级至“满200元送200元”,参与活动的当季商品几乎相当于5折出售,对于不少品牌来说,的确是十分难得的机会。

## 全民迎温馨圣诞夜

周仕平说,此次商场与厂商共同压缩成本,在货源上也下足了功夫。据了解,为支持此次新生的友阿春天第一场大型活动,各大品牌从上海、深圳、北京、香港等城市紧急调货,专车配送,仿若来了一次“全国总动员”,集合商品上亿元,货源充足。

此外,面对活动将要聚集起来的人群,友阿春天在后勤安保上也做了充分的考量。据介绍,为了方便有车一族停车,商场将设立特别停车位,现场还将安排保安进行统一调度。

而购物环境上,逛累了可以在专设的顾客休闲椅上歇一歇,渴了也能喝上免费提供的饮用水,就连收银员、营业员、商场内部的保安也已从友谊阿波罗旗下其他兄弟门店借调集结完毕,只待活动正式启动那一刻的到来。

■三湘华声全媒体记者 朱蓉

## 资讯

### 在家也能自制手工面



北京的炸酱面、山西的刀削面、兰州的拉面、上海的阳春面、广州的云吞面……每每说到各地特色美食,都少不了各种面条的身影。不过,平时在家吃的面条,多是在超市买的各种挂面,想吃特色手工面,只能下馆子或者等旅游的时候。

其实,在家也能自制各种营养面条。今年5月,九阳发布全自动家用面条机。这款面条机启动3分钟可全自动出面条,三个步骤共18分钟。无论是工作再忙的上班族,还是不会做饭的宅族都可以轻松搞定。

众所周知,手工面最重要的是“筋道”,做面条的师傅要经过和面、揉面、擀面、切面这一套工序,才能做出“有味道”的面条。九阳相关负责人介绍,九阳全自动家用面条机采用六角揉面和螺旋挤压技术,仿手工自动揉面,反复揉和1000次以上,使水与面粉充分揉和,螺旋挤压古法压面,在螺杆旋压与磨头挤压的双重功效下,能使面条更筋道,更爽滑。

最后一点也是吃货们最关心的,能做什么面?上述负责人说,九阳面条机配备多种花色面条的配件,有细面、宽面、窄面、龙须面、粗面、空心面等,容量也可调,食材用料甚至是颜色都可以根据喜好随意组合搭配,粗粮、鸡蛋、果蔬、肉酱,全面满足营养和口味所需。

■三湘华声全媒体记者 杨迪

## 经济信息

### 百头“年猪”贺新春 湘村黑猪寻回儿时味

马年新春的脚步越来越近了,但如今的都市人却抱怨年味不再。该如何寻回那些杀年猪、放鞭炮,欢喜过新年的童年记忆呢?不如邀三五亲朋团一头湘村黑猪,过最原汁原味的中国年吧。

**湖南首家自主知识产权新品种**

湘村黑猪(原湖南黑猪)是湘村高科农业股份有限公司选用湖南乡间名猪,于2012年7月通过国家畜禽遗传资源委员会审定,

是湖南省目前唯一通过国家品种审定的具有自主知识产权的畜禽新品种,现已跻身全国五大生猪品牌。

作为国家级优良品种,湘村黑猪体质结实,肉色红亮鲜艳,肉味醇厚香浓,营养成分特别是风味氨基酸含量丰富,烹调口感细腻、香滑多汁。据检测,湘村黑猪肌间脂肪含量可达3.79%,PH值稳定在6.42%左右,瘦肉率为

58.76%。

**纯草本植物——菊苣喂养,菜地里放养**

近日,记者来到了湘村黑猪位于娄底市娄星区小碧乡的养殖基地,这座占地186亩的现代化猪场可谓山清水秀,漫山遍野的牛皮菜,清新的空气,没有印象中养猪场的脏臭,简直像是一座环境优美“农家乐”!

“这些年猪每天不仅能吃到一顿含有纯草本植物——菊苣根粉的饲料来维持新陈代谢基本需

要,还可以吃到遍野的牛皮菜来充饥。我们还通过放养来控制它们的生长速度,减少脂肪堆积,让肉质更细腻紧实。”该养殖场负责人刘建表示,这数百头在菜地里觅食的黑猪是他们即将推出的年猪,生长周期已经超过了11个月。

**让消费者吃上安全肉**

“到了年底,食品安全问题成为大家共同关注的焦点。湘村黑猪确保让消费者吃上放心肉。”湘村高科农业股份有限公司董事长杨文莲表示,原生态无污染的自然环

境、纯草本植物——菊苣、天然谷物杂粮的喂养以及长达11个月的自然生长周期保障了湘村黑猪的生态健康。此外,消费者还可通过安全追溯管理系统,查询到这些年猪的相关信息。买一整头黑猪怕吃不完?别担心,湘村黑猪早已为消费者考虑了。年猪宰杀前专门有一项“按需定制”的服务,消费者可将认养的年猪均分为多份,而且还包送货上门呢!无论是自家人吃还是送给亲戚好友,都绝对算得上一份最贴心、最值钱的“年货”。

### 周六快来参加种植牙专家讲座

如今,中老年人掉牙现象越来越严重,掉牙不仅影响咀嚼,加重胃的负担,而且也会使老人看上去更老。现在,国际上牙齿最流行的缺牙修复方式就是种植牙。种植牙突破了传统镶牙方式的缺点,对邻牙没有破坏性,且稳固、

美观、舒适、咀嚼功能恢复好,被公认为缺牙的首选修复方式。

虽然种植牙是最佳的口腔修复方式,但是并非人人皆宜,对于有心脏病、高血压、糖尿病等全身系统性疾病的人群和正患有龋齿、牙周病等口腔疾病的人群是

不适宜的,需要进行相应的治疗和有效控制后才能进行。另外,患者牙槽骨的条件则是种植牙成功与否的重要决定因素。因此,种植牙前要进行身体检查、口腔常规检查、口腔CT检查等,了解种植部位的骨质密度、厚度及结构,以排除手术禁忌症,看是否适合种植,并制定个性化治疗方案。

长沙美奥口腔医院将于12月21日上午10:00举行《种植牙改变生活》专题讲座,由美国加州大学牙科学院种植学硕士(种植学最高学历),美奥口腔种植中心主任叶宝定主讲。此次活动免费向市民开放。

**主题:《种植牙改变生活》**

**主讲人:叶宝定(美国加州大学牙科学院种植学硕士)**

时间:12月21日上午10:00  
地点:美奥口腔医院5楼会议室  
咨询电话:0731-89912222

