

上海蟹都汇北京钓鱼台发布 2012《好蟹白皮书》

核心提示

9月3日,北京钓鱼台大酒店。又一季大闸蟹上市之际,一场在行业内影响深远的发布会在这里举行。

此次发布会由全国知名大闸蟹品牌上海蟹都汇举办,太湖等多个知名大闸蟹产地的行业协会的领导及行业代表齐聚现场。上海蟹都汇在会上发布了《好蟹白皮书》以此打击大闸蟹市场的乱象,树立行业品牌,并指导消费者选购正宗的大闸蟹,让广大市民以后不花冤枉钱。

A 《好蟹白皮书》 让选蟹有了新标准

李白《月下独酌》云:“蟹螯既金液,糟丘是蓬莱。且须饮美酒,乘月醉高台。”在中国悠久的传统美食文化中,品食螃蟹始终占据重要位置,早已成为一种高雅的文化符号,已成为成功人士追求雅致的象征。

当前,市场上出现了名目众多的大闸蟹,其中不乏假冒伪劣。据了解,目前大闸蟹市场鱼目混杂,一些不法商贩趁机扰乱市场。为此,上海蟹都汇在第一时间发布《好蟹白皮书》。

《好蟹白皮书》公布了真正的好蟹标准。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。其目的在于树立行业第一形象,不让不法商贩有机可乘,让消费者的利益得到保障。

根据《好蟹白皮书》的内容,除了外观上的标准,大闸蟹的分级也有特殊要求。雄蟹大于或等于200克、雌蟹大于或等于150克为极品蟹;雄蟹大于或等于175克、雌蟹大于或等于125克为上等蟹;雄蟹大于或等于150克、雌蟹大于或等于100克则为一级蟹。

B 蟹都汇大闸蟹 今秋不涨价

正宗的大闸蟹学名为“中华绒螯蟹”,重量一定要在150克以上。上海蟹都汇选择螃蟹时,正是严格按照标准执行。除了由相关检疫部门对相关养殖企业和养殖户的产品进行抽检外,其他均由上海蟹都汇收购人员对每一只大闸蟹进行把关。

据介绍,上海蟹都汇4年前就旗帜鲜明地打出口号:不卖所谓的某个湖区的大闸蟹,只卖真正的大闸蟹,不管产自阳澄湖、太湖或者洪泽湖。

谈到这么做的原因,上海蟹都汇全国市场总监黄晟昱说:“这么做肯定有市场风险,但我们之所以敢这么做,就是为了不误导和欺骗消费者。中国有4个湖区产大闸蟹,我们为了保证螃蟹品质,只在特定湖区,为我们的客户定制生产。我们今年的口号是,珍享‘蟹’谢你。就是想,让那些懂得感恩的人,用最好的东西,向朋友表达最真诚的谢意!”

那么,今年上海蟹都汇的大闸蟹会不会涨价?媒体朋友们提出了心中的疑问。黄晟昱说,尽管今年的收购价上涨了30%,但绝不会转嫁到市民身上,保证不涨价。

“上海蟹都汇自成立以来,得到了大家的极大支持,企业一直都心存感激。另外,我们一向秉承着为市民提供‘真正好蟹’的理念,希望能够将正宗大闸蟹提供给大多数市民享用,因此,我们不仅连续多年推出特价蟹,在今年涨声一片的情况下,我们也不会

‘随波逐流’,为的就是让普通收入家庭也能在中秋节吃上好的大闸蟹。”黄晟昱说。

C 蟹都汇全国提供 “将军蟹”

在发布会上,有媒体朋友提问:今年台风“海葵”突袭,对各大湖区大闸蟹的产量、销量会有影响吗?对此,相关专家表示,这些外在因素对大闸蟹没有坏的影响,而且受雨水影响,今年大闸蟹的生长环境很不错,长势很好,目前已经是第5次脱壳,9月中旬就可以全面上市,太湖等几大产区的产量都会比往年大。

据了解,大闸蟹的肥美来自于精心喂养,珍贵在于“养尊处优”。上海蟹都汇的大闸蟹全部来自中国传统的四大产蟹湖区,同时只只都是精心喂养的结果。大闸蟹养殖过程中,需要百分之百的耐心和非常严谨的喂养程序,包括喂养食物的选择和投放食物的过程,都要做到精益求精。

食料中包括大量现货的螺丝和鱼虾,经过分阶段的精心饲养,大闸蟹味道更鲜,长得更肥,营养价值更高。在大闸蟹出栏时节,蟹都汇都会在四大湖区收购和选拔上品好蟹,而且他们只收购“将军蟹”。何谓“将军蟹”,就是蟹背上有两条杠,屁股中间有个红点,被称为“两杠一星”,这就是“将军蟹”的来历。“将军蟹”的肉特别厚实和肥满,黄多肉嫩,回味悠长,鲜美至极。

黄晟昱说:“从蟹苗的选投、蟹饵的科学搭配,到成年蟹的质量检测,直至分拣上市,工作人员均要进行全程跟踪掌控,确保每一只出品的大闸蟹都是上品。”

D “抓蟹团”将去湖 区“探蟹”

在发布会上,黄晟昱郑重宣布,为了满足市场需求,上海蟹都汇已经派出100多名

“蟹探”,沿着太湖及几大产蟹湖区打探、观摩,看谁家的大闸蟹好。目前,他们已在各大湖区成立合作社,并已与2000多家蟹农签订了供应合同,确保全国市场大闸蟹的供应。

9月14日上海蟹都汇将组织市民、公证员以及媒体朋友组成“抓蟹团”,前往各大湖区参观生态养殖基地,见证捕蟹、售蟹和运蟹过程。

“去年我曾跟‘抓蟹团’去过一次阳澄湖,亲眼见证了捕蟹、售蟹和运蟹的全部过程,对蟹都汇的大闸蟹也有了全新认识。”一位曾去过阳澄湖的媒体从业人员兴奋地说。

“我们就是要让市民吃上正宗蟹、明白蟹、放心蟹,而不至于被那些不法商贩以次充好,以假充真‘忽悠’了。”黄晟昱说,他卖了10年了,一直对市民不敢有一丝敷衍。

E 送蟹券既方便还 有面子

在发布会上,黄晟昱宣布,经过精心设计的2012新版大闸蟹礼券目前已经面世,并已开始对外发售。

上海蟹都汇礼券的特别之处在于:蟹都汇帮您养蟹,保证鲜活、正宗且品质优良,您想吃的时候,即可凭蟹券来专卖店现取,也可以打一个电话,由工作人员送至家里。

上海蟹都汇的珍品礼券全国通兑,并且全国联存,可以在全国任何一个城市领取鲜活大闸蟹。同时,一张礼券还可以分多次领取,非常人性化。这种为贵宾设计的礼券,时尚而雅致,送礼时非常有面子。

谈到送礼送大闸蟹礼券,黄晟昱说:“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。但什么样的礼物才能配得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传统文化元素。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 真情·好蟹

礼在蟹都汇 尽享蟹美味

<ul style="list-style-type: none"> 3两公蟹(两对) 2两母蟹(两对) 蟹料一盒 精美包装一个 <p>380元套餐 免蟹</p>	<ul style="list-style-type: none"> 3.7两公蟹(两对) 2.4两母蟹(两对) 蟹料一盒 精美包装一个 <p>600元套餐 免蟹</p>	<ul style="list-style-type: none"> 3.7两公蟹(三对) 2.7两母蟹(三对) 蟹料一盒 精美包装一个 <p>1000元套餐 免蟹</p>	<ul style="list-style-type: none"> 4.5两公蟹(三对) 3.3两母蟹(三对) 蟹料一盒 精美包装一个 <p>2000元套餐 免蟹</p>
--	--	---	---

蟹都汇大闸蟹全国连锁长沙专卖
地址:长沙市人民东路146号(杨家山立交桥东行500米)

礼券预定电话
400-011-8786

团购热线
13407319099