



四川省古川酒业有限公司坐落在川西平原西南部,成都市的郊县邛崃。

## 四川有一种好酒

### ——古川淡雅酒

#### 生态环境

邛崃境内水质富含铁、锰、铜、锌、铝等物质,PH值呈弱碱性,硬度较小且储量丰富,非常适合酿酒;同时,邛崃土壤肥沃,土层深厚,结构性好,熟化度高,矿物养分含量较丰富,用中性微酸的优质黄壤粘土建窖培菌,可为微生物提供足够的养分;在气候、空气方面,邛崃属于亚热带季风气候,空气温和湿润,年平均气温 16.4℃,日照量少,全年空气优良天数达 358 天、优良率达 99.2%,同时空气流动相对稳定,为空气中的微生物提供了缓流和沉降的生态系统,为酿酒微生物的富集和生长繁殖提供了良好环境。

#### 酿造原料

古川酒的酿制采用生态原粮产区的五种粮食,以优质高粱、大米为原料,大、小麦制曲为糖化发酵剂,谷壳为填充剂,保证每一滴古川酒的质量、色泽以及口感。从泸州和宜宾北上,经乐山,进入川西,这里原始森林覆盖,天生灵气,水川秀美,泉水甘甜凛冽,酿造资源得天独厚,名酒辈出。古川为您选择最健康的水源,大禹治水之圣山——天台山仙泉活水,这里地势险要从未受到外界污染,水质清澈透底,甘甜爽口,为酿造健康白酒打下最坚实的基础。

#### 传统酿酒

古川酒庄白酒的酿制采用以师带徒的方式,口传心授的传统酿酒技艺法,采用黄泥老窖、

中温大曲、续糟发酵、混蒸混烧、量质摘酒、等级验收等工序,然后分级储存陶坛里,贮存于恒温恒湿的土地中。

#### 畅饮古川淡雅,畅享健康人生

越来越强调的健康生活,越来越注重的食品安全。古川淡雅系列是一款具备川酒品质并结合国际流行风味的时尚白酒,是一款主要针对政、商的中高档白酒。2011年古川淡雅酒进行了全新升级,包装更是时尚,大气。引导“高饮后舒适度”的酒质更纯更净,独到的 40 度和全新的“淡雅浓香型”,口感柔和细腻,闻香淡雅幽邃,向你诠释“轻松饮酒 健康人生”的饮酒新体验。



镇江地区总代理: 镇江长三角酒业有限公司  
销售热线: 0511-85522118  
18906101255



镇江餐饮连锁黑马——

## 九鼎 携手万达、苏宁开遍全国

8月8日,镇江餐饮连锁黑马——九鼎,常州武进万达九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇食尚餐厅双店同开,22家店同庆,消费满100元送30元现金券。

九鼎新店频开,镇江人自己的品牌走向全国,引得众多市民叫好!1月18日,九鼎轩时尚火锅万达金街店、红豆广场店,九鼎相遇食尚餐厅万达店三店同开……4月25日,九鼎轩时尚火锅国际冠城店开业;5月1日,九鼎轩时尚火锅泰州高港店……

如今的九鼎,与万达广场、苏宁广场等全国知名综合体相

继签订联发协议,开创九鼎发展模式,开遍全国。

8月8日,常州武进万达将开出九鼎旗下两大餐饮品牌门店——九鼎轩火锅店、九鼎相遇食尚餐厅,双店同开,开启了一个新纪元。

9月19日,九鼎相遇食尚餐厅将开到安徽马鞍山万达广场;9月30日,安徽芜湖苏宁广场九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇食尚餐厅双店同开。

在九鼎的2014年里,全国即将新增至少10家门店。

九鼎,问世7年来,旗下三大品牌九鼎轩时尚火锅、九鼎相

遇食尚餐厅、九鼎国际水会,以高雅时尚的用餐环境、营养健康的美味菜品、优质规范的服务品质打破了传统的服务业态经营格局,形成了特有的经营风格,迅速占领江苏市场。

6年来,九鼎赢得良好的社会口碑,并引导着行业的消费潮流,被同行喻为一匹脱尘而出的黑马。九鼎拥有2000多平方米的加工中心、镇江南郊的有机蔬菜种植基地,并与麦德龙和中储粮战略合作。其以质为本,重在源头,选大品牌,直接采供,减少环节,降低成本,让利于民,赢得消费者喜爱。



江口醇是一种品牌。为四川江口醇酒业(集团)有限公司所创。

## 南台酒香

### ——江口醇

江口醇起源于晚清,自江苏无锡知县、海洲道员廖纶晚年所建“南台酒坊”伊始,距今已有130余年历史。采用优质红粮和山泉,辅以大巴山特有的20多种中草药制曲,经独创的“窖中窖”复式发酵工艺生产而出,酒质上乘,浓酱兼香;江口醇以文化传统为依托,以博采众长的包容意识和全心、全过程的服务去诠释品牌和精心设计的外包装,赋予了产品独特的灵性,深受广大消费者喜爱。

江口醇传统酿造方法采用的是混蒸续粮,将发酵酒醅、预蒸后的红粮根据季节的不同按一定比例拌合,在这种混合醅料中,还要配入一定比例的熟糠,使酒醅疏松。江口醇拌粮时要矮铲、低

翻,快拌、拌散和匀,消灭灰包疙瘩。放足冷凝桶内水位,调节火力,将拌好的混合配料装入酒甑,上甑时严格讲究“缓火蒸馏、轻撒匀装、探气上甑”的原则,装甑时间控制在40分钟左右。

江口醇的传统酿制一直采用以纯小麦为制曲原料,以纯高粱为酿酒原料。原料处理的要点就是净选去除杂质苞壳,粉碎成细小颗粒。传统酿制采用的曲药是砖块式的大曲,是由专门的制曲工人踏制的。江口醇曲块成型后,送入曲房进行自然接种。其间,还要经过翻曲,通风,堆曲等操作步骤。制曲期间,以曲的堆积为主,覆盖严密,以保潮为主。培养期间温度的掌握主要靠翻曲来实现,工艺特点为多热少凉。

## 国色绽放 四周年庆亲情回馈

大厅两人消费低至6元起

国色问市镇江四年啦!即日起至9月30日,国色推出超值优惠回馈市民厚爱。

国色推出疯狂折扣,包厢单桌现金消费,午市菜金享7.9折,晚市享8.9折(仅含菜金、酒水除外),扫二维码每桌赠送鲜榨果汁;同时,更有至尊回馈:至尊VIP客户,充值大回馈,充10000返3000;大厅消费,超低价格,推出亲民菜肴,两人消费仅需6元起。

国色以坐拥绝版滨江画境、倾力打造的贴心服务、赏心悦目的精美菜肴,更以亲民、惠民的价位、超高的性价比,吸引着众多市民前往举行家庭聚

会,举办生日宴……

唯有牡丹真国色,一城之人皆若狂。国色,专注每道美食,粤风浓郁,粤色撩人。其从选料、制作到出品,始终贯彻创新、精品、养生理念,特别注重原辅材料的产地、品牌、品质,这里“一菜一格”的活泼风格,更让宾客享受“一品一味”的精品艺术。



扫二维码赠送18元(含18元)菜肴一道。  
地址:滨水路中段  
电话:85289999