

“自然酒起源的地方”——双沟酒厂，朵朵盛开的“牡丹”，增力推进，从此将在镇江绚烂夺目，芳香全城。

## 双沟牡丹 花香镇江

8月23日，喜气洋洋的碧榆园金山楼，门前彩旗飞扬，厅内宾客满堂。

一个由镇江增力华茂商贸发展有限公司主办的“双沟牡丹”系列产品上市镇江发布会，吸引了镇江400余名各界人士。江苏增力集团董事长、总经理李增力和江苏省酒类行业协会会长陈国锁等特意到会表示祝贺，并发表了热情洋溢的讲话。

双沟牡丹酒以著名的双沟金奖名酒为品质基础，蕴藏百年酒窖之精华，窖香浓郁，绵甜甘冽，加之文化气息与优雅品格高度融合，成为浓香白酒之典范。

双沟酒业确定以“牡丹”为双沟中高端美酒的名称，取牡丹花国色天香、富贵吉祥，以表达对喝酒人的美好祝愿；借牡丹花“花中之王”的地位，寓意牡丹酒“酒中之冠”的前景。

双沟牡丹，领略人生、苏式浓香。

牡丹酒源于淮河与洪泽湖环抱的千年古镇——双沟镇，以

洪泽湖畔优质高粱为原料，传双沟镇千年古法为酿造工艺，萃取国花牡丹中文化内涵，提炼东方文化中价值，最终成就中国双沟牡丹酒的卓越苏酒品质和深厚文化沉淀。

形成系列的双沟牡丹，用“绵柔醇香”四个维度诠释不同的男人的人生。

### 红牡丹酒——喜宴用酒

素以窖香浓郁、绵甜甘冽、香味谐调、尾净余长等特色著称。红牡丹包装喜庆、精美，将中国传统的幸福元素与酒完美结合，是婚宴、寿宴、谢师宴、满月宴等喜宴的首选用酒。

### 蓝牡丹酒——聚会用酒

浓香型白酒典型，色清透明、绵甜柔和、香味协调、尾净余长，浓郁的文化气息与富丽优雅的气度融合，彰显了蓝牡丹的高雅品质，是中高档政商用酒。

### 金牡丹酒——政商用酒

取洪泽湖畔优质高粱为原料，经100余年文物级窖池发酵，以珍藏20年之陈酿为酒基，千锤百炼，浓香魅力，经典再现，

政商接待用酒之首选。

### 黑牡丹酒——高档用酒

20年陈酿，取洪泽湖畔优质高粱为原料，经100余年文物级窖池发酵，以珍藏20年之陈酿为酒基，千锤百炼，浓香魅力，经典再现，高档接待、馈赠用酒之首选。

双沟牡丹酒，以国色天香享誉大江南北，由历经数百年、屹立不倒的双沟酒厂精心研制；由实力雄厚、触角深广的江苏增力商贸发展有限公司总经销。

创建于2002年1月的江苏增力集团，是以代理国内外知名酒水及快速消费品品牌为主业，并涉足房地产、物流、餐饮、广告传媒、金融信贷等行业的民营集团化企业。

今年，江苏增力与江苏华茂结盟，原镇江华贸酒业改为镇江增力华贸。

增力集团主打的双沟牡丹酒，由此登陆镇江，跻身以家宴为主、含政商务的镇江用酒市场。

刘寅



## 精彩啤酒节 火爆开学季 绿源电动车 疯狂大抢购

绿源以质量可靠、性能优越，款式丰富、24小时金牌服务为导向满足消费者需求。伴随十余年的艰辛发展及新老客户坚实的口碑。在镇江现有梦溪路和黄山路两大绿源专卖店及置业新村专业4S售后服务站，为答谢新老客户对绿源的大力支持和厚爱，8月29日-9月5日，在2014金山湖啤酒节现场举行大

型的广场换购活动，厂家在此承诺全部产品均最低价换购。凡新老客户前来换购，我们均有豪礼相送，现场购车客户享受最大优惠的同时还可领取啤酒节主办方提供的100元现金环保补贴。空前的优惠力度，难得的环保补贴，您还犹豫什么？8·29金山湖啤酒节“绿源”在等你！

## 京口饭店美食广场 百姓消费 镇江味道

京口饭店位于古运河畔的闹市中心，环境幽雅、绿阴丛丛、闹中取静、设施齐全、交通便捷。其以特有的底蕴、良好的服务、高品位的美食、宽广的停车场赢得各界好评。

京口饭店建于1952年，是一家历史悠久的江苏餐饮名店，有着一批训练有素、服务严谨的团队，多年来承接众多重要接待，无论从采购、验收到餐桌，都层层把关，选真材实料。

京口饭店推出美食广场，回归百姓消费，回味镇江味道，更以平价消费面向百姓家庭。其多元化的口味，实实在在的菜品，各种家常小炒，让人十分欣喜。

在京口饭店美食广场，点上

小菜，畅谈小酌，三五小聚、家庭宴请，舒心惬意……这里有清炖狮子头4元一只、银鱼蒸水蛋10元一份、蒜蓉扇贝王6元一只、千层油糕6元一笼……这里还有京口饭店的经典名菜，如“酱鹅头”，曾被收入“镇江美食大典”，很饱满，剥开后里边都是酱汁，色泽红润，口感醇厚，每只只售7元哦……

这里真心做到了——星级服务，价格亲民，实惠大众。在京口饭店，突破传统消费方式，美食广场、包厢都接受单点。就算是菜单上没有的菜，只要你想吃，京口饭店的大厨们也会想方设法满足你的味蕾！

### 镇江餐饮连锁黑马——

## 九鼎 携手万达、苏宁开遍全国

9月18日，镇江餐饮连锁黑马——九鼎，马鞍山万达九鼎相遇融合食尚餐厅盛装开业！23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，九鼎轩时尚火锅店万达金街店、红豆广场店，九鼎相遇融合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、九鼎相遇融合食尚餐厅，双店同开，开启了一个新纪元。

9月30日，安徽芜湖苏宁广场九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇融合食尚餐厅双店同开。

在九鼎的2014年里，全国即将新增至少10家门店。

九鼎，问市7年来，旗下三大品牌九鼎轩时尚火锅、九鼎相

遇融合食尚餐厅、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，直接采购，减少环节，降低成本，让利于民，赢得消费者喜爱。

## 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，泉水甘甜清冽，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，闻香淡雅深幽，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

## 佬土新店开不停 生意火爆无止境



人气超旺

佬土持续开店的节奏没有尽头，这也是众多食客们的期盼。在继佬土电力路2店、丹阳店问世后，佬土优盛广场店也于近日开始营业。佬土的心愿就是让更多的市民们越来越方便快捷的吃到鹅肠火锅。17年来，佬土始终坚持专注火锅，坚持做到——复制连锁，已在各界人士心目中形成“佬土就是火锅”的概念。

佬土始终坚信“好原料出好味道”，十分注重原材料的品质，对原料精心选择，专一采购、统一配送。佬土火锅底料的原材料坚持选用陕西韩城花椒之王——大红袍山地梅花椒、河南特级天鹰椒、四川第一品牌丹丹牌豆瓣酱等数十种草本调料久熬而成，尽管这些原材料的成本

远远高出市场上其他材料，但是佬土坚持自己所选，只为做出“最美味”的鹅肠火锅。

佬土锅底采用原骨熬制浓汤锅底——均采用老母鸡、筒子骨、老鸭、鸡架、猪爪等原骨，经过5至6个小时的大火熬煮，再用小火慢炖，直把汤汁熬得如牛奶般又浓又白，鲜香诱人。

这样注重产品质量的好火锅，味道当然更好吃，如此好吃的火锅怎能不创造接待突破200万人次的奇迹？佬土在市民心中已经成为镇江市餐饮业的一块金字招牌。每家新店总是还在装修时就被附近居民催促赶紧开业。在多次民意调查中，佬土鹅肠火锅都以绝对的优势，荣获“镇江最受欢迎”的光荣称号！