

# 点亮生活灵感

发现地:山姆会员商店



以更多来自全球的高品质商品、多种全新的购物体验、一站式的配套服务,实现了五个“山姆之最”——最大的山姆项目、新品最多、最丰富的体验区、最大的山姆餐吧、最大智能停车场。近日,全球最大的山姆在上海正式开业,这是山姆在中国的首家旗舰店,也是第34家门店。

山姆会员商店中国业务总裁文安德表示:“旗舰店完全体现了山姆的核心理念——在超大的会员专属空间里,山姆以全球精选的商品、妙趣横生的购物体验、完善的配套服务,为会员不断创造各种高品质生活方式的灵感,让

## 全球最大山姆开业

家庭所有成员——无论是年轻的父母、孩子还是祖辈,都觉得‘逛山姆’永远充满了惊喜,山姆非常期待和会员在旗舰店共同度过美妙的时光,感受‘更好的生活尽在山姆’。”

### 精选全球好货

作为高端会员制零售品牌,山姆有着强大的全球采购资源,深谙中国会员生活习惯,并结合当下行业消费趋势,形成了“比会员快半步”的前瞻性洞察,为一、二线城市的中产家庭带来提高生活品质、具有灵感的差异化商品。

上海旗舰店也将带来一些代表国际领先概念的高端商品,如干式熟成牛肉的风味浓郁、天然嫩化,还有特别的坚果奶酪香气,是相对高端的食材,但其加工过程不仅需要高端专业设备,还要严格把握温度、湿度和通风条件才能生产,是国内市场上很难见到的稀缺商品。山姆以会员制优势,大批量采购,实现了明显的价格优势,让会员们可以一饱口福。

## 特色招牌口味惊艳

### 将成沪上人气火锅店

据说,怂重庆火锅店在广州单店一天取号超过1000号,最长排队竟然需要6小时才能吃到。怂火锅的品牌宣言是,“怂,不是对生活的妥协,而是人生的从容;他们比起一家火锅店,更像一间开心制造厂。只想用一顿火锅时间提醒你:‘你开心就好’。”

目前,“怂重庆火锅店”太阳宫、美罗城双店齐开,丰盛里店即将接力。未来,“怂重庆火锅店”凭借着食材新鲜、气氛好上位,上海火锅热门榜将出现一个强大的竞争者。

发现地:第十届“中国食品健康七星奖” 探讨食品行业创新趋势

作为中国食品行业最有影响力的奖项之一,七星奖通过多个维度对企业进行走访、评分,表彰杰出优秀企业,为行业树立标杆,促进交流与共同进步。今年的七星奖共有28家优秀食品制造、零售及餐饮企业在本次评选中脱颖而出,最高荣誉奖项“年度星钻企业”为嘉吉蛋白营养科技(滁州)有限公司。

当日,中国食品健康七星奖联盟还召开了2021年度七星思享汇,来自食品行业包括食品制造、餐饮及零售领域的多位专家及优秀企业代表,齐聚回顾行业及七星成立十年来的变迁与革新,共同探寻如何以创新方案,助力持续解决食品行业的安全与可持续发展等问题。

发现地:上海中心

## 联动天翼“LINK FOR SPEED”2021 新产品发布会

联动天翼全新的高性能快充动力电池系列——SPEED,电芯单体能量密度达到260Wh/kg,目前快充循环次数可达到800~1200次,2025年充电时间将缩短到5分钟。SPEED系列产品的圆柱/方形电芯均是高镍化学体系,电芯单体层级都具有良好的安全性,形成模组/系统后可以达到NTP不热失控,各项性能综合指标均属行业领先。这是近日在联动天翼“LINK FOR SPEED”2021新产品发布会获得的信息。

据联动天翼首席战略官刘冠伟博士介绍,在过去的3年时间,公司一直在大规模投入下一代高性能锂电池的开发及量产准备工作,目前这一居于行业翘楚的技术优势来源于独特的全栈式电芯技术,正极领域采用快

### 积极探索可持续发展

大会现场的圆桌讨论环节,旺旺集团生产研发群群总曹永梅、星巴克中国食品安全&质量副总裁杨琦、顶新国际集团便利餐饮连锁事业食品安全安心办公室副总经理刘成章、艺康集团亚太及大中华地区研发副总裁张春洁针对“食品企业可持续发展的挑战与机遇”这一主题展开对话。目前,整个产业向数据化与自动化转变、消费行为快速变化,食品企业不仅要守好食品安全底线,更应随时代变革不断创新,以标准化、系统的全供应链为食品安全保驾护航,同时做好人员培训、食品安全管理体系建设,为整个行业的可持续发展和创新贡献能量。

发现地:怂重庆火锅店

只卖一款锅底的“怂重庆火锅店”近日登陆上海。据悉,这款搭配果蔬汤的牛油辣锅底,由自家工厂炒料炼油,澳洲和牛油加持,味道醇厚,吃完不口渴;又留了四分之一格牛骨髓蔬汤,清爽解辣。限量雪花黄牛肉也是店里的另一大招牌,选用每天新鲜屠宰的黄牛肉,只须在锅内涮烫10秒,搭配秘制的鲜牛肉蘸酱,咸香鲜嫩。

另有各种有来头的镇场涮菜奶浸西门塔尔牛舌、大刀厚毛肚、香卤肥肠头、淮阳七芯黄花菜等不敢不好吃,所有食材贯彻宗旨“你说不新鲜就退菜”。

# 如此“横行”,只为“蟹”逅你

——这个金秋,和上海农场“蟹鲜生”的时令美食之约



丰满金秋,收获的不止稻谷瓜果,还有上海农场1500亩清水大闸蟹。

“不到庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹。”眼下正值吃螃蟹的最好时节,在上海农场光明渔业螃蟹养殖基地,一只只肥美的“蟹鲜生”被捕捞上岸,“横行霸道、生猛鲜活,只待‘爬’上市民餐桌,征服食客味蕾。”

连日来,螃蟹订单不断增加、商户络绎不绝,工作人员每天天刚亮就忙碌开来,捕捞、分拣、捆扎、打包、贴快递单...销售档口一派繁忙。“螃蟹从2两到5.5两规格不等,我们严格按重量公母挑拣出来,分装打包,每只螃蟹都保证鲜活足量、腿蟹齐全。”

### 蟹将军里“膏”材生

在喝过了秋天的第一杯奶茶之后,再来尝一尝秋天的第一口鲜吧。上海农场的清水大闸蟹个个体大膘肥、青背白肚、金爪黄毛,豪放的外壳包裹着婉约的内里,是名副其实的“膏”材生。高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式,大闸蟹清水上锅蒸或煮15分钟,美味即来。揭开蟹壳蟹肉如玉、蟹黄似金、蟹膏如脂,咬上一口,绵密丰盈,鲜甜美味,香气萦于味蕾久久不散,让人欲罢不能。优质的螃蟹在吃完后,必定手、齿留香而不腥。



### 坚持不“蟹”养好蟹

上海农场清水大闸蟹如此味美,与农场特有的生态环境和专业的养殖技术密不可分。上海农场地处世界自然遗产黄海之滨,气候宜人、水质清纯、水草丰茂,是螃蟹理想的栖居地。农场光明渔业养殖基地先后通过了农业部“无公害产地”、“健康养殖示范场”认证,在这里养出来的鱼虾蟹均是“无公害产品”。近年来,农场螃蟹养殖技术不断提升,从源头把控,只选优质蟹苗悉心哺育,为了让螃蟹健康成长,技术人员荤素搭配,科学投放新鲜螺丝玉米等荤素饵料,如此喂养出来的大闸蟹身材健硕,只只料足。

### 优质特产“蟹”市民

每年十一前后,大闸蟹便是这个季节里上海农场品牌特色农产品中的“明星”、“网红”,更是农场“有健康·更美好”理念的形



象“代言人”。为保证市民购买到新鲜透活的大闸蟹,除有赞微商城、叮咚买菜等线上平台下单,线下全程冷链极速配送外,今年,上海农场还开辟了购买新招,在光明渔业螃蟹养殖基地设立现场销售档口,实现了塘口捕捞、直接带走的采购方式,全程“看得见”,自开启这种销售模式,吸引了不少本地、外地客户专程前来购买。同时,农场以礼盒、提货券等形式满足不同客户的多元需求。

这个秋天,蟹肥之际,我有螃蟹,你有酒,还不来和我“蟹”逅吗? (广告)

蟹塘

