

32载相伴 礼献全城

台东利群店庆第二波狂欢启幕，多重惊喜轮番上线

时光沉淀温情，相伴见证成长。扎根台东、陪伴岛城市民走过32个春秋的台东利群，带着满满诚意开启店庆第二波感恩盛宴。10月31日至11月8日，为期9天的狂欢如约而至，抽奖、免单、集卡拆盲盒、共享生日蛋糕，把福利与甜蜜送到市民身边，用一场热闹的店庆，回馈多年来市民朋友的信赖与支持。

32载烟火流转，台东利群早已是台东商圈里熟悉的老伙伴，藏着几代青岛人的购物记忆。本次店庆第二波活动为期9天，多重趣味福利活动接连登场，好礼丰厚、玩法丰富，让市民在选购好物的同时，收获一份不期而遇的惊喜。

店庆遇惊喜，好礼抽不停。活动期间，顾客凭当日购物小票，超市消费累计满132元、1至7楼单票消费满332元，即可参与店庆大奖抽取，至高可赢取三羊开泰摆件，活动100%中奖，人人都能收获一份小欢喜。

店庆狂欢，限时免单。11月5日店庆日当天，凭购物发票可参与整点一小时“限时免费一分钟”活动，惊喜机会花落谁家令人期待。单张发票最高可免5000元（需缴纳20%税额）。

店庆月抽盲盒，好礼大奖等你来开。同样在10月31日至11月8日期间消费达标，即可领取寄语卡片，活动分三波发放卡片，每张卡片承载一句暖心寄语。顾客集齐“台东利群、感恩相伴、共拆盲盒”三张卡片，可参与月底感恩答谢专场，统一开启盲盒大礼，有机会收获三羊开泰摆件，集卡过程充满仪式感，适合市民结伴打卡收集。

店庆月店庆日，甜蜜蛋糕满额送。11月5日，商场还准备了庆生蛋糕，顾客凭满额购物小票即可领取一份甜蜜蛋糕，与台东利群共庆生辰。蛋糕数量有限，先



到先得，送完即止，一口甜香，共享店庆喜悦。

台东利群把感恩藏进每一项活动，32年深耕本土，始终坚守初心，以丰富的商品、贴心的服务，服务周边百姓，成为台东商圈一道温暖的风景。九天店庆狂欢，既有实惠让利，也有欢聚的温情。10月31日—11月8日，台东利群32周年店庆第二波福利持续放送，多重好礼静待大家前来解锁。不妨约上家人好友，走进台东利群，在热闹的店庆氛围里随心选购，打卡各项惊喜活动，邂逅惊喜，一起解锁32周年的满满欢乐！

文/高静文



南瓜灯点亮夜色，魔法氛围悄然就位。10月30日至11月1日，利群崂山金鼎广场“金鼎万圣奇妙夜”惊喜启幕，一场融合手作体验、科技惊悚、讨糖趣玩与消费福利的万圣狂欢，正式邀请全城市民赴约。无论是想遛娃的亲子家庭、爱打卡的年轻潮人，还是寻觅秋日欢乐的普通市民，都能在这里解锁十月专属的“惊”喜时光，一站式玩转氛围感满满的万圣派对。

想拥有独一无二的万圣穿搭，女巫帽子工坊千万别

错过。10月31日14:30，手工课堂准时开启，大家可以亲手裁剪、装饰，打造一顶专属女巫帽。本次工坊限30名，名额先到先得，市民只需私信官方账号，发送“万圣节工坊+姓名+年龄+联系方式”，收到官方确认回复即为报名成功。亲子携手创作，或是和好友结伴发挥创意，一顶亲手完成的帽子，就是这个万圣夜最特别的纪念。

偏爱刺激体验的年轻人，4楼山海奇遇VR半价惊魂专场值得挑战。10月31日，《纸嫁》《幽冥公交》等VR项目半价开放。只需提前到VR区域拍摄三张图片，配上文案“我在崂山金鼎4楼山海奇遇过万圣节”发至朋友圈，就能解锁优惠资格。光影交织的奇幻秘境，沉浸式惊悚体验拉满，勇敢者不妨来这里开启一场虚实交错的山海奇遇。

属于小朋友的经典快乐，藏在“不给糖就捣蛋”

里。活动三天，只要身上带有万圣节元素装扮，前往1楼客服中心大声说出这句魔法口令，就能免费领到一把糖果。一句俏皮的咒语，一份甜甜的礼物，把万圣节的仪式感拉满。孩子们换上奇趣装扮，穿梭在商场，收获满满的童真与欢喜。

逛吃之余，福利同步加码。活动期间，全场单票消费满88元，凭购物小票到1楼客服中心，即可领取6枚万圣彩蛋，每人限领一份。服饰潮玩、美食休闲全覆盖，一边惬意逛购，一边把惊喜好礼带回家，让每一次消费都收获额外彩蛋。

来利群崂山金鼎广场，做女巫帽、玩惊魂VR、讨甜蜜糖果、领万圣彩蛋。奇妙夜已就位，各种搞怪玩法轮番上线，和家人朋友一起，沉浸式感受万圣狂欢，定格趣味回忆。

文/高静文



紧实有嚼劲，无论空口吃、泡水还是煮粥，都十分合适。

从吐鲁番到阿克苏，阳光是最好的调味料。本次干果节所有品类依托新疆得天独厚的自然条件，以简约加工锁住鲜果本味，拒绝多余添加，让每一口都饱含西域的诚意。不妨走进利群门店，逛逛新疆干果节，挑选几款心仪好物，在闲暇时分，和家人一同品味这份跨越千里而来的阳光甜香。

文/高静文

把西域甜香搬上市民餐桌

利群新疆干果节火热启幕，优质小食集中亮相

跨越千里山海，赴一场西域甜香之约。近日，利群新疆干果节热闹启幕，一批直采自新疆优质产区的特色干果集中亮相。不必远赴塞外，市民走进利群各门店，便能邂逅沐浴绵长日照、自然酝酿而成的地道风味，将来自天山脚下的阳光滋味，端上自家餐桌。

吐鲁番的葡萄干，向来是干果节里的人气担当。吐鲁番盆地日照充足，葡萄生长期每日享有近16小时光照，充沛日光慢慢沉淀果香与糖分。遵循传统慢烘晾晒工艺，足足五斤新鲜葡萄，才能凝出一斤葡萄干。红香妃、北京王、阳光玫瑰、蓝宝石等多款风味齐聚，颗颗饱满透亮。它富含维生素、矿物质与抗氧化物质，日常适量食用对心血管友好。随手抓上一把，清甜回甘，不齁不腻，是追剧、办公、茶歇时百搭的解馋小食。

阿克苏红旗坡核心产区的苹果干，是本届干果节

的诚意之作。原料精选产区当季优质鲜果，用料格外扎实，足足15斤鲜果，才得一斤苹果干。配料表干净纯粹，只有苹果，未添加蔗糖、防腐剂、香精，还通过303项农残检测，吃着安心。厚切工艺保留饱满果肉，口感软糯绵密，独立小包装干净便携，老人、孩子都能放心吃，一口尝到苹果原生的柔和香甜。

酸甜开胃的新疆杏干同样不容错过。甄选当季优质大红杏加工，六斤鲜果浓缩成一斤杏干，全程无额外添加，最大程度锁住杏子本味。果肉肥厚饱满，酸甜配比恰到好处，果香浓郁清新，饭后吃几片，开胃解腻，老少皆宜。

深受喜爱新疆灰枣，更是老顾客的心头好。新疆产区光照足、昼夜温差大，糖分缓慢积淀，枣香醇厚自然。采用树上吊干工艺，鲜果在枝头自然风干，区别于人工烘干，风味更温润。成品核小肉厚，枣皮薄脆，果肉

FU CHANG JIA TING CHU FANG

FU CHANG JIA TING CHU FANG

FU CHANG JIA TING CHU FANG

福昌厨房菜

PRE-WASHED
免洗备料

PRE-CUT
免切处理

READY-TO-COOK
开袋即炒

| 精 选 食 材 ， 秘 制 酱 料 · 回 味 无 穷 |

家常本味

锁鲜留存

食材安心



无任何添加

