

莱西湖水库鱼、夏格庄蒜香鸡、店埠胡萝卜……“莱西美食”推广活动走进青岛日报社

“莱西美食”一站购全

早报1月8日讯 1月8日,“莱西美食”走进青岛日报社暨“莱西美食”推广活动成功举行,标志着“莱西美食”在品牌推广方面迈出新的一步。活动中,青岛市莱西有礼美食有限公司与青岛新报传媒有限公司、青岛日报报业集团海之晨酒店管理有限公司签订合作协议,三方将发挥各自优势,推动“莱西美食”品牌快速发展,为消费者提供优质、美味、健康的特色食品。

市民争购“莱西美食”

青岛市莱西有礼美食有限公司是一家致力于推广莱西特色美食及文化的创新型企业,公司将地方传统美食与现代运营模式相结合,推动莱西美食从本土走向全国,乃至全球市场。记者了解到,近年来,公司充分利用“互联网+”的优势,在微信小程序、抖音达人带货等平台入驻,品牌知名度和美誉度不断提升。线下积极参加各类展示展销活动,目前公司产品已走进青岛多家机关单位、青岛科技大学等,并通过2024青岛环莱西湖半程马拉松等活动展示,获得市民游客的广泛关注和高度赞誉。同时,公司在上海、济南、青岛等地设立“莱西美食”展示展销点26处。

本次活动展示了莱西湖水库鱼、莱西白茶、希杰方便食品、夏格庄蒜香鸡、日庄火烧、店埠胡萝卜、宜品羊奶粉等



30余种产品,现场人声鼎沸,吸引了众多市民和青岛日报社职员购买。

邀你体验“莱西周末”

坐落在青岛市“高铁半小时经济圈”内的莱西,交通便利、生态优良,素有“青岛后花园”之称,是青岛北部独特的生态腹地、休闲佳地,也是青岛重要的“菜篮子”“粮袋子”。莱西独特的水土条件涵

养了全域美味,甜瓜、油桃汁甜美味,产芝鱼宴、蒜香烤鸡让人垂涎欲滴,日庄火烧、姜山乳鸽令人唇齿留香。据统计,莱西拥有规模以上农产品加工企业129家,已认证“三品一标”农产品206个。

经国家地理标志认证、绿色食品认证,曾连续3年被评为全国名特优新农产品的店埠胡萝卜;7种粮食、发酵时间90天、10年窖藏,纯手工古法酿制的蟾宫真液62°;采用湖边自然放养的麻鸭所产

市民在选购“莱西美食”。

蛋,经过30多天的低盐恒温腌制,后经120℃的高温蒸煮而成的滋香河咸鸭蛋;几百年岁月磨出的精美吃食,几代人薪火相传的匠心技艺,全手工制作的日庄镇割瓣火烧……为带动全域农特产品产业的组织化、数字化、规模化、规范化发展,莱西全力打造“莱西有礼”品牌。“莱西有礼”品牌集合莱西各镇街全要素特色产品,涵盖水果、酒水和工艺品等8个大类,共有160余种,着重突出品质优先,秉持“三重认证、六重标准”的品牌准入机制,严格把控产品质量关,组团包装,组团闯天下。

近年来,莱西曾多次利用小长假在青岛市区举办“莱西有礼”美食节暨“莱西周末”文旅推介会。在广兴里,“莱西有礼”与历史城区的“亲密”互动,让市民游客流连忘返。带着优质的文旅资源、丰富的特色产品,“莱西有礼”频繁走进青岛市区,诚意满满地向市民游客发出邀请,期待大家前来体验“莱西周末”。在莱西这片充满魅力的土地上,一边享受特色美食,一边感受假日时光,尽享莱西独有的风情与韵味。

(观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 摄影报道)



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 江彩雯

早报1月8日讯 “小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。”腊八粥的香气尚未消散,人们便开启了赶年集、备年货的“忙年”节奏。要说置办年货的好去处,不得不提拥有百年历史的王哥庄大集。1月8日,农历腊月初九,在2025山东省“海洋大集”新赛季启动之际,王哥庄年集在一片喧天的锣鼓声中拉开帷幕。

大集上海味与年味交织

当日清晨,身着鲜艳服饰的王哥庄村锣鼓队队员来到大集门口,铿锵有力的锣鼓声瞬间打破了清晨的宁静,一下就将年味儿拉满。现场,市民游客摩肩接踵,他们或驻足欣赏,或拍照留念,脸上洋溢着幸福与期待的笑容。

“这锣鼓声真是喜庆,一听就知道快过年了!”特意从市区过来赶集的马女士笑着说。她手里提着一个大布袋,准备趁此机会好好置办些年货,和家人一起分享这份喜悦。

王哥庄大集是名副其实的“海洋大集”,有以王哥庄甜晒鱼等为代表的各类干海产品,王哥庄大馒头、崂山茶等特产也是这里的“名角儿”,此外还有各类新鲜的蔬菜瓜果。走进大集,浓郁的海味和年味扑面而来。吆喝声、讨价和还价声交织在一起,如同一首欢快的“年集之歌”,诉说着生活的烟火气与温情。赶年集、办年货,成为市民每年冬天最喜欢的“年俗”,大家如约而至,感受岛城最浓厚的年味。

海鲜摊位上,刚刚捕捞上岸的鲅鱼、带鱼、鲈鱼等银光闪闪,透着一股新鲜劲儿。商贩们忙着将海鲜分门别类地摆放整齐,等待着顾客的光临。而另一边,干海产品摊位上更是种类繁多,甜晒鱼、干虾、海米等散发着诱人的咸香味。这些干海产品均保留了最原始的风味,是消



王哥庄年集火热开启。 观海新闻/青岛早报记者 刘宇航 摄

费者春节馈赠亲友的佳品。

“每个集我都来,把我自己割、自己晒的正宗王哥庄甜晒鱼带到大集上,让来自四面八方的朋友选购,把我们崂山王哥庄的年味带回家。”一位在大集卖了20多年甜晒鱼的摊主告诉记者。记者在这名摊主的摊位上看到,各种甜晒鱼色泽金黄、肉质紧实,吸引了不少市民驻足选购。“一年里从11月到来年开春,是晒鱼的最佳季节。甜晒鱼都是用新鲜的海鱼制作,经过打鳞、洗净、泡水和晒四个步骤后,美味的甜晒鱼就完成了。甜

晒鱼的做法非常丰富,蒸炒煎炸烤都可以。”这名摊主说。

除此之外,海水豆腐也是王哥庄大集上的“宠儿”,记者看到一个豆腐摊位前挤满了人,一会儿便卖完了一大盘。海水豆腐制作技艺已有300多年的历史,是崂山十大特产之一。海水豆腐口味纯正且更易于人体吸收,搭配青岛本地小海鲜烹制后味道异常鲜美,是崂山地区的传统美食。“现在不仅王哥庄居民爱吃,越来越多的市民游客到了王哥庄都会特意尝尝我们的海水豆腐。每次大

各种干鲜海产品琳琅满目 福字春联灯笼红火喜庆

王哥庄大集“鲜”气扑鼻

集前,我们凌晨就要起来磨豆浆、用海水点卤做豆腐,海水豆腐既有豆子香,也有淡淡的海水鲜味。”一名摊主向记者热情介绍着。

选春联买灯笼红火喜庆

记者在大集上看到,红红的春联笔墨飘香,书写着对新年的美好期许;大大的福字倒贴在摊位前,寓意着“福到了”;精致喜庆的中国结随风摇曳,象征着团圆与吉祥;高高悬挂的红灯笼如串串熟透的果实。“这春联写得真好,我要买几副回去贴在大门上。”一位正在挑选春联的老人告诉记者。借此契机,王哥庄街道的志愿者们也为赶集的市民游客送上了福字书法作品,将这份祝福与温情传递给每一个人。

王哥庄年集赶集日为腊月初九、十四、十九、廿四和廿九,市民游客可乘坐蓝谷快线,在庙石站换乘383路、653路公交车,或在浦里站乘坐620路、635路、926路公交车。王哥庄街道诚挚欢迎市民游客前来赶大集、寻年味、赏民俗,在海味与年味的交融中迎接新春佳节的到来。

(观海新闻/青岛早报记者 姜丹宁 通讯员 朱超 李翔)



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 刘宇航