

青岛山姆会员商店5月15日开业

同日在济南市开新店 全国首发、“仅限山东”单品等已备好

早报5月11日讯 山姆会员商店宣布将于5月15日在山东省济南市和青岛市同步开出两家新店。这是山姆进入中国市场30年来,首次实现“双店同开”。届时,山姆在全国的门店数量将达67家。

“双店同开”彰显关键地位

此次“双店同开”,不仅彰显了山姆对山东市场的高度重视与长期承诺,也充分印证了山东日益成熟的商业环境、强劲的高质量消费潜力,以及其在推动消费升级与零售业创新发展中的关键地位。未来,山姆将持续与本地商业生态深度融合、相互促进,为山东零售行业高质量发展注入澎湃动能。

依托全球供应链优势,山姆还积极搭建联结山东与全球、全国优质消费和生产力的流通桥梁:一方面,将世界级的差异化商品引入齐鲁大地;另一方面,也与本地优质企业携手,以严苛的品质标准,助力“山东好货”走进千千万万会员家庭。目前,山姆已与逾百家山东本地企业合作,打造出一系列品质过硬、价值鲜明的商品,涵盖生鲜、零食、酒水、电器、服饰、家居、母婴、家清、宠物用品等众多品类。

“仅限山东”单品全国首发

秉持“会员第一”的理念,山姆将全球采购资源和深厚的本地洞察相结合,严苛筛选出约4000个差异化、高品质的商品,并通过不断提升端到端效率确保长期、稳定的价值,为会员家庭的生活方式创造新意和灵感。

山姆青岛新店为会员带来了一系列全新,甚至是全国首发、“仅限山东”的单



▲青岛山姆会员商店将于5月15日开业。

▶青岛山姆店将为会员呈现多款精选商品。 青岛山姆供图

品:180cm的超大号熊猫毛绒玩具、Bally女士托特包、集齐16个国家队的可口可乐fifa联名款、一斤装的“永生花”燕窝、新天鹅堡造型的乐高玩具、Stanley水杯套装……在惊喜连连的寻宝之旅中,会员家庭所有成员都能发现自己的挚爱。山姆还为会员呈现多款独具“齐鲁风韵”的商品。例如山东日照绿茶,精选2026年当季新茶,冬藏春发,历经180余天苦寒积累,板栗和豌豆香气浓郁。

此外,为了满足会员对饮食多元化与健康营养的追求,山姆依托严苛的选品与供应链优势,为会员带来囊括环球珍馐和本地风味的“全球优质蛋白”。

在海鲜方面,山姆带来了从本港风味到环球海产的丰富选择,包括肉质饱满的蛤蜊、当季的海肠、整条大鲑鱼、特



大黄鱼,以及来自全球优质产区的智利帝王蟹和全程冷链空运到店的整箱原条大西洋鲑。

在会员日常生活所需方面,山姆也围绕会员的需求不断钻研,自有品牌Member's Mark系列商品是山姆高标准选品、研发、品控及价值感的集中体现,发展至今已基本覆盖会员生活的全品类,从日常的零食干货、家清个护,甚至到宠物、膳食补充等,都让会员充分感受到山姆带来的品质和价值。

值得一提的是,曾畅销多年的常青“英雄单品”Member's Mark原味白玉卷

也将在山东新店开业期间升级回归。外皮沿用经典软糯的白玉冰皮,采用日式蒸炼工艺,内里层层注入乳脂含量≥31%的明治动物奶油,并添加新西兰进口奶油干酪,形成乳香纯正、醇厚丝滑的独特风味。这款承载许多会员记忆的经典甜品,将为会员续写味蕾惊喜。

开业期间,山姆还将为当地会员带来多款商品的惊喜价格,包括特福卡米尔不粘锅、VIK磷虾油软胶囊、Member's Mark澳洲谷饲上脑薄切、干辽参、虎牌多功能料理锅、雅诗兰黛智妍晚霜等。

营造家庭购物欢乐时光

山姆青岛店位于青岛市市北区欢乐滨海城昌汇路1号。记者在现场看到,山姆门店有着宽敞明亮的空间——层高约9米、主通道宽约3米,并配备约1000个停车位,不仅保证购物的舒适度,也让会员自由和充分地感受山姆“趣味性、互动性、专业性”的购物体验。会员可以带老人专门来到山姆助听中心,享受专业听力验配师的免费检测服务,并可购买到优质优价的大牌助听设备。由大厨坐镇的“山姆厨房”一直都是各个门店人气最旺的区域,会员可以一边享受着新鲜出炉的菜式,一边听大厨介绍烹饪技巧、酒水佐餐搭配建议等。开业后,山姆还会不定期、不定主题地发布各种新奇路演,让各年龄层的家庭成员都能找到归属感、兴奋点和乐趣。

为满足会员随时随地购物需求,山姆构建了包括极速达、定时达、全国配在内的全渠道服务体系。最快一小时“极速达”涵盖千余种会员日常高频采买的商品,满足会员对高品质商品的即时需求。满299元免运费的“全国配”服务,让会员可以轻松将“山姆式灵感”分享给远方的亲友。

(青岛早报/观海新闻记者 刘文超)

全球独一份,青岛“船养”三文鱼出舱

标志着“国信1号2-2”实现鲑鳟鱼的规模化、商业化产出

早报5月11日讯 5月11日,由青岛国信集团投资运营的15万吨级智慧渔业大型养殖工船“国信1号2-2”首批“船载舱养”模式养殖的三文鱼首发上市。首批出舱的三文鱼一经投放市场,就受到热烈追捧,成功为“海味青岛”区域公用品牌优质名录再添重磅新品。全球首批船载养殖三文鱼首发上市,不仅是青岛市海洋渔业消费升级的里程碑事件,更标志着全球范围内首次在超大型移动式养殖工船上实现鲑鳟鱼的规模化、商业化产出,为我国“蓝色粮仓”建设写下浓墨重彩的一笔。

经过近半年精心养殖

“国信1号2-2”于2025年11月15日正式交付运营,其核心任务是首次开展大西洋鲑等鲑鳟鱼种的全年连续船载养殖试验,这是全世界范围内在超大型移动式养殖工船上养殖鲑鳟鱼的首次探索。2025年11月,首批大西洋鲑和虹鳟鱼苗在山东海域通过“陆海接力”模式入舱养殖,经过近半年的精心养殖,这些在深远海洁净海域长大的鲑鳟鱼迎来了收获的季节。

据悉,大西洋鲑等优质鲑鳟鱼对水温、水质要求极为严苛,其最适宜生长的水温区间需保持在10℃至16℃之间,过



全球首批“船养”三文鱼上市。国信供图

去我国的高品质三文鱼市场高度依赖进口。得益于“国信1号2-2”首创的“游弋式”船载舱养模式,“国信1号2-2”可主动躲避台风、赤潮等自然灾害,沿我国沿海进行南北转场,追逐适宜的水温环境实现“全年适温”养殖。

舱内模拟出天然洋流

“国信1号2-2”设有15个标准养殖



三文鱼在工船上进行快速处理。魏懋轩 摄

舱,总养殖水体近10万立方米,单个养殖舱水体高达6000多立方米(相当于2—3个标准游泳池)。依托国内首创的深层取水系统,每天循环16—18次,源源不断地将30米至50米深处的纯净深远海水抽入舱内。高频的水体交换不仅高度还原了纯净无污染的野生水域,更在舱内模拟出天然洋流,造就了其肌理分明的纹路、鲜嫩爽滑的肉质、脂香醇厚的口感与天然丰盈的营养。

24小时智能投喂

好水养好鱼,“国信1号2-2”从根本上杜绝了近海污染、寄生虫和病害隐患。首批次3000尾、12吨优质三文鱼的成功面市,得益于“国信1号2-2”四大核心系统的智能化升级,真正将“海上流动牧场”推向了新高度:国内首创的深层低温取水系统如同“深海吸管”,持续抽取水下30米至50米处(10℃—16℃)的冷海水,一举攻克了三文鱼全年适温养殖的温度难关;智能投喂大脑实现了多品类饲料的24小时精准定时定量投喂,彻底颠覆传统人工模式;配合船上布设的数千个传感器,实现对水温、盐度、溶解氧及鱼群状态的24小时智能监控,大幅降低养殖风险;而全新的舷侧活鱼出舱系统与双品类加工线(产能提升20%),则在极速锁鲜的同时,首次实现了大黄鱼与三文鱼在同一流线的高效兼顾处理。

从“单船突破”“双舰挺进”到“三船联动”,国信养殖工船产业实现了年产超万吨高品质鱼类的养殖能力,为现代渔业高质量发展开辟了新赛道,为深远海养殖和“蓝色粮仓”建设起到了示范推广和辐射带动作用。

(青岛早报/观海新闻记者 杨博文 通讯员 陈晓莉)