

秋补正当时 礼遇中秋节！

老尹家海参热销全城

早报9月15日讯 秋补正当时,礼遇中秋节!老尹家海参热销全城。金秋送爽,丹桂飘香,距离中秋佳节越来越近,岛城正式进入一年一度的团圆礼赠旺季。本土老牌老尹家海参线下门店客流爆满、线上订单激增,全城各门店呈现出购销两旺、热火朝天的节日消费景象。优质深海海参凭借地道品质、超高性价比和高端得体的礼盒包装,成为市民中秋送礼、家庭秋补养生的首选佳品。

门店客流持续火爆 礼赠自用需求双向爆发

走进老尹家海参各直营门店,浓浓的节日氛围感扑面而来。明亮通透的门店展厅内,一排排中秋定制礼盒整齐陈列、雅致大气,干参、即食海参、鲜食海参等全品类产品分区摆放,参体饱满鲜亮、品相上乘,供市民随心挑选。店内人来人往、客流不断,不少市民趁着周末专程到店选购,一派热闹繁忙的节日消费景象。

老尹家海参各直营门店销售人员全程在岗、热情接待,面对络绎不绝的选购人群,耐心为每一位顾客介绍海参品类差异、泡发技巧、滋补功效以及中秋礼盒适配场景,细致讲解商务送礼、走亲访友、家庭自用的不同搭配方案,贴心服务让进店市民倍感温暖。

记者在现场看到,不少商务人士专程挑选高端精装海参礼盒,用于答谢客户、商务馈赠,精致庄重的礼盒兼具品质与排面,是佳节往来的诚意好物;大量市民采购礼盒用于走亲访友、探望长辈,以一份天然健康的好礼,传递团圆温情;与此同时,越来越多注重养生的市民选择散装海参自用。



老尹家海参一家专卖店内,顾客正在挑选心仪的海参产品。企业供图



老尹家即食海参金桶装。

双线订单全面激增 全员加急打包全力发货

线下门店热销火爆,老尹家海参线上销售同样迎来爆发式增长,开启线上线下双线齐旺的忙碌节奏。

临近中秋,全国消费者的订单持续刷屏后台,单日订单量较平日翻倍,打包发货区始终处于满负荷运转状态。在门店发货专区,工作人员分工明确、有条不紊,全程高效忙碌。有人认真核对订单信息、分类分拣货品,有人细致封装礼盒、加固包装防护,有人细心贴单登记、规整包裹备货。每一份海参礼盒都经过仔细检查、精心封装,保证货品完好无损。现场,待发包裹整齐堆放,即将发往全国各地,让各地消费者足不出户,就能收获来自青岛的地道深海好参,安心备好中秋礼。门店工作人员介绍:“每年中秋都是海参销售最旺的时节,今年

海参品质格外好,加上节前优惠力度大,新老顾客选购热情特别高。我们全员全力加急打包发货,保证所有订单及时发出、节前顺利送达,不耽误市民送礼和秋补使用。”

口碑积淀收获民心 老顾客常年复购信赖品质

多年来,老尹家海参坚守深海牧场源头品质,依托优质海洋牧场自然环境,海水水质优良、水温适宜,自然孕育出肉质肥厚、参刺挺拔、营养充沛的地道深海刺参。纯正的品质、稳定的口感和营养,让品牌积累了大批忠实铁杆老顾客,每逢节日都会专程到店复购囤货。

正在店内选购的市民王女士告诉记者:“我们家老人常年吃老尹家的海参,这么多年一直认准这个牌子。海参参刺饱满,肉质厚实,泡发率高、营养足,老人吃着效果特别好。这次看到中秋有专属

优惠,性价比高,我专门多买一些,一部分留着家里秋季进补,一部分装盒,中秋送给家里长辈当节日礼物。”店内一对老年夫妇也是老尹家多年的忠实顾客,夫妻俩常年坚持海参食补养生,此次特意趁着中秋活动前来囤货。老先生坦言:“我们吃海参很多年了,只信赖本土大品牌。老尹家海参是真正的深海养殖,品质稳定、吃着放心。趁着中秋活动划算,我们多囤一些,慢慢在家吃,健康过节、安稳度秋。”凭借过硬的源头品质、深入人心的品牌口碑与贴心周到的民生服务,老尹家海参持续领跑岛城中秋礼赠市场,用深海好参守护市民秋日健康,用诚意好礼承载中秋团圆心意。

中秋期间,老尹家海参推出多项重磅优惠回馈新老顾客:即食海参享买10只送5只活动,叠加工厂补贴50元,530元每桶起;干海参礼盒250g规格,990元每盒起;鲜食海参228元每袋起。多款产品福利丰富,无论是选购礼盒馈赠亲友,还是入手海参自用秋季滋补,都能享受到实惠好价。 (本报记者)

高校月饼,上新!

中国海洋大学、青岛大学、青岛农业大学各出奇招,校园地标“印”上饼皮



早报9月15日讯 中秋节将至,多所驻青高校纷纷推出特色月饼。中国海洋大学的“学海揽月”系列融合校园建筑与海大情怀;青岛大学将行政楼、校门等校园地标刻上饼皮;青岛农业大学也将学校特色建筑印刻在彩色月饼上,打造各种科研周边的创新口味,传播高校文化理念。

学海揽月,传播科研情怀

今年,中国海洋大学“学海揽月”月饼礼盒采用广式月饼工艺,皮薄松软、馅料丰盈。于传统中表新意,于细腻处现匠心。六款造型、六种馅料。“东方红3”科考船的图形浮现于饼皮,香芋粒粒分明、软糯清甜的月饼上,探索深蓝,勇立潮头。风浪之中,浮现海大人的胆识与担当。饼皮压印着六二楼的楼宇造型,坚果饱满香脆,层次丰盈。行远楼的剪影烙在饼皮之上,是红枣的甜暖醇厚,冬翅绵密细腻。行远自迩、笃行不怠。饼皮勾勒出海洋科技楼的挺拔



海大月饼。



青大月饼。



青农大月饼。校方供图

线条,灯影牛肉薄如蝉翼、咸香悠长。整体设计见证着海大人在科学探索之路上不懈攀登。

建筑传情,吃出儿时味道

又一年中秋佳节将至,青岛大学已经备好专属心意与学子共赴好时光!一口月饼,满室秋香。细腻如脂的桃山皮,裹着金丝红枣的绵密甜润。咬下的刹那,枣泥的浓郁在舌尖散开,醇厚绵长。老式五仁桃山月饼是核桃的脆、杏仁的香、青红丝的甜。在唇齿间交织成一首怀旧的乐章,嚼

的是儿时的味道,品的是团圆的温度。红豆沙桃山月饼里有一抹清新的绿裹着醇厚红豆沙,甜而不腻的滋味是岁月沉淀的温柔,藏着跨越山海的眷恋。

饼藏巧思,“封存”秋日浪漫

青岛农业大学食品科学与工程学院联合青岛农业大学资产经营有限公司研制的特色中秋月饼如约登场。饼藏巧思,将青农的秋日浪漫“封存”在一方饼食之中。

经典广式饼皮温润柔和,绵密细

腻的豆沙基底,融入玫瑰花瓣,烘烤之后馥郁花香缓缓释放,甜而不齁。花瓣的清芬缠绕红豆的醇厚,入口软糯绵长,藏着独有的温柔浪漫,一口即是月下花香。传承广式月饼经典配方,多种果仁精心配比,饱满花生、瓜子、杏仁等坚果交织碰撞。果仁香脆分明,饼身油润光泽,风味厚重却不腻口,是代代延续的中秋老味道,一口唤起记忆里团圆的滋味。苏式酥皮层层叠叠,轻咬一口酥皮簌簌落屑,内馅选用醇香黑芝麻慢磨制成,绵密油润,芝麻香气浓郁醇厚,不额外堆砌重糖。

(青岛早报/观海新闻记者 钟尚蕾)