

中秋国庆双节至 上成堂海参销量持续走高

秋补时节头批秋参新鲜直达

白露刚过，“秋老虎”气势渐收，滨城迎来凉爽天气。民间向来有秋季进补的传统，海参作为滋补佳品，也再次引起大家的关注。据笔者了解，现在已经正式进入到秋季参类上市的季节，第一批秋参将在中秋国庆双节前夕正式投放市场。据悉由于海参养殖成本的上涨，今年的海参价格，较往年也有一定幅度的上扬，然而市民的秋补热情并没有因为海参价格的上涨而降低，仅即食海参单品的销量，较去年增幅近2成。

头批秋参上市

头批秋参加工 营养丰富口感筋道

滨城人历来有秋季进补的养生习惯，不仅是因为季节更替人体处于“秋燥”的虚热状态，更因为这个季节正是大连地区的滋补珍品——海参采捕上市的季节。笔者在走访海参市场的过程中了解到：今年的秋季比往年来的早，海参采捕也相较于往年早了几天。如今已是9月，但是第一批秋参已经加工完毕，全面上市了。跟往年一样，被市民提及最多的，当属上成堂海参的明星产品：即食海参。

为此，笔者专程采访了大连上成堂水产品有限公司副总经理程刚。程刚向我们介绍说：上成堂的即食海参之所以能得到市民的喜悦，除了对海参生长环境、3.7年生长周期的严格把控，更因为上成堂海参独特的低温冰发加工法：区别于普通海参加工成干品后会发成即食的加工方法，上成堂的即食海参，全部是直接经新鲜海参一收加工而成的，加工工序少，不但营养成分少，海参更丰满硬糯，口感更是Q弹筋道，有嚼劲！能让你吃出活海参的鲜味来！



当季秋参 新鲜采捕

大连上成堂海参，作为大连海参市场上的老品牌，亦市民中的认可度非常高。为此，笔者专程来到上成堂海参五一广场旗舰店内，进一步了解今年的秋补市场。

上成堂水产品有限公司的副总经理程刚向我们展示并介绍了上成堂最受欢迎的即食海参产品：目前销量最火爆的产品是即食海参，选用的是自然生长3.7年的深海底播海参进行加工而成的。生长周期长，营养价值高，而且海参中胶原蛋白更丰富，口感更有嚼劲，有嚼劲！能让你吃出活海参的鲜味来！

程刚介绍说，现在是秋参开始上市的季节，第一批采捕上来的秋参已经全部面向市场。上成堂目前销售的即食海参产品，都是由今年新鲜采捕的海参加工而成的。

双节将至 销量持续走高

随着秋补养生知识的日益普及，越来越多的市民都知道，适量食用海参有益于人体健康。尤其是秋参加工成的即食海参，无论是营养价值，还是性价比，都要较鲜参更高。所以，大连人都选择这个时候开始采购。

当这批即食海参上市以后，上成堂海参的销量更是出现明显的提高。对此，程刚表示，海参销量增长这么快，和人们养生观念的改变有很大关系。尤其是即食海参，不但食用方便，营养也十分丰富，非常适合市民尤其是中老年人食用。

秋补养生 不分年龄

笔者在上成堂海参门店内，还看到不少30岁左右的年轻顾客。副总经理程刚介绍，现在年轻人工作压力大，往往都存在亚健康的身体状况。因此不少年轻人也开始关注养生。

市民刘先生，正是这群年轻人中的一员。此次刘先生来到上成堂海参，购买了5组即食海参，其中1组是带给父母的、另外4组则是留给自己进补食用。刘先生表示，养生不仅仅是老年人关注的话题，从现在开始就应该及早的注意起来。适当的进补，对于年轻人来说也是非常必要的。

品牌保障 安全健康

上成堂海参所供应的海参产品，全部都是由自产成堂的海参养殖加工而成。程刚表示，新鲜海参捕捞出来后，直接就送往加工基地进行加工，加工工序相对较少，也减少了这一过程中海参营养成分的流失。工厂规范化的加工，每一步都有严格的流程把关，确保加工出来的海参营养丰富，保证食用健康。这是小作坊所做不到的品质保障。就以现在销量最好的即食海参，从采捕、加工，到运送至店内销售，整个过程不超过15天。加工过程全部采用纯净水，单冻的独立包装，冷冻保鲜存储，保证市民能够享受到新鲜、鲜活的高品质海参。



三店同庆双节 优惠活动不断

程刚介绍，今年中秋和国庆两个节日赶在了一起，这让很多有海参需求的市民，采购时间相对集中。为了方便市民在自家门口选购到满意的海参，上成堂海参特举办了双节特惠活动，市民可以到上成堂任意直营店的活动现场，进行选购。活动期间，每天前100名进店成功购买海参的市民，还额外赠送精美的紫砂养生保温杯一个！

上成堂大连直营店地址

- ★五一广场旗舰店：
五一广场房地产交易中心内行100米
- ★泡崖市场直营店：
泡崖市场北行200米 宁峰小学旁
- ★金州福佳直营店：
金州福佳新天地广场北门 停车场入口旁

