报眉广告 139 307 58 496

办年货 到盐百 新年惠更牛

沧州盐百购物广场为您备足南北风味年货，品类丰富、应有尽有。

团购热线：李经理（生鲜）18831768678、杨经理（食品）18730796714、丰经理（百货）13931721696

沧州日报社·名优特产品展销中心

“乡愁”产品一站购齐

——产品从“田间”直接搬到您家门口儿——

多种特产成为“爆款” 更多产品正在入驻中

名优特产品展销中心为沧州日报社·全媒体融合发展交流中心的其中之一，全媒体融合发展交流中心分为四个中心，分别是：大运河融媒合作中心、名优特产品展销中心、便民信息服务中心、文化创意策划中心。

全媒体融合发展交流中心的建成，不仅可以让市民品尝到沧州各县特色传统美食和省外原产地特色产品，还能掌握沧州第一手便民信息和共同交流超前的文化创意策划等。可以说，在这里，市民便可以享受到吃、喝、玩、住、行、商务等一条龙式的服务，您有需求，我们就能满足。

目前已经入驻产品：报德老酒、瑞予堂茶、七月花香蜂蜜、山西静乐藜麦、山西静乐绿豆、今亿根纯红薯粉条、东光王记花生米、崔氏香油、桑葚干、云南菌汤包、王疯子熟咸菜、南皮祁家窝头面、功夫驴、吴桥宫面、沧县野生蜂蜜、桑葚果干、桑葚酒、任丘咸鸭蛋、任丘松花蛋、鸡跳脚玉米糁子、石磨麸面、金丝菊、五谷杂粮、永禾盛火锅底料、永禾盛醋以及酷爸爸空气净化盒等，这些产品均可现场购买。熟食类的产品可进行预订，包括：朱记扣碗、刘记猪蹄、沧县绿莞源柴鸡（现宰母鸡、公鸡）及柴鸡蛋。 **加盟火热进行中……**

地址 沧州市运河区浮阳南大道新闻大厦门口北第三个门市（老华泰十字路口往北50米），沧州日报社·全媒体融合发展交流中心 乘坐1路、138路、29路、158路公交车即到

产品咨询热线 3158716 17717738099 13930781164 15612738988

纯原料 零添加——今亿根粉条

河北中强食品有限公司位于“华北明珠”白洋淀之畔——任丘市北辛庄乡北代河村，是一家集红薯、马铃薯、水晶粉丝、粉条、粉皮、方便粉丝等产品研发生产销售于一体的大型农产品生产加工企业。公司引进国际先进的粉条生产线，采用传统与现代工艺相结合，利用纯红薯、纯马铃薯作为原料，无需任何添加剂，无需硫磺熏蒸，无需室外晾晒的生产流程，从原料入机到成品包装，实现全封闭式生产。

中强公司总经理强红伟介绍道，现在，百姓对产品质量看得很重，传统工艺亟须改良。就拿晾晒来说，传统模式主要是靠阳光，可沙尘、雾霾都有可能对粉条造成污染，对其品质造成不确定性。

“我们在继承传统工艺的基础上，利用现代技术进行了创新，采用蒸熟工艺，全过程无需任何添加剂，无需硫熏，一根筋打造真正的绿色放心的纯红薯粉条。”强红伟说道，他把产品的商标注册为“今亿根”，是取了“一根筋”的谐音，就是要一根筋做诚实的人、做放心粉条。

每箱5斤装，一箱60元。

连镇王记花生米 香酥可口的下酒佳肴

位于东光县的连镇王记五香花生米加工厂，自1956年成立，经过了60多年的市场考验。总经理王勇强说：“连镇王记五香花生米具有祖传的独特加工工艺，从原材料的采购到加工，对质量进行了严格的控制，传承了百年传统加工工艺和自家独特的配方炒制而成。深受当地老百姓的喜爱，被誉为当地四大名吃之一。”五香花生米香酥可口、油而不腻、好吃不上火，是下酒的最佳酒肴，是旅游、休闲的最佳食品，更是馈赠亲朋的佳品。

售价：12元/包

王疯子熟咸菜

红咸菜是河北省当地特色咸菜，也可以说是一种小吃。不同于榨菜和酱菜，它属于熟咸菜，主料是青头大萝卜，经腌制，晾晒成干，再熟制的过程，在不添加任何添加剂的前提下，通过手法上色，成品呈现出酱红色泽，故当地人称之为红咸菜、老咸菜或是熟咸菜。

任丘市雁翎香食品有限公司成立于2016年，位于任丘市吕公堡镇南王庄村，主要生产酱腌菜。公司成立以来，本着“以科技为动力，以质量求生存”的宗旨，坚持“树品牌，争名牌”的理念，脚踏实地的开创国内市场，让王疯子红咸菜成为中国首个并且是目前唯一一个品牌化、正规化的红咸菜品牌。

王疯子红咸菜使用的是膳食纤维和维生素非常丰富的青头大萝卜，采用特殊工艺熟制后依然保存了青头萝卜的营养和功效。王疯子红咸菜坚持不添加任何人工添加剂、防腐剂、色素、香精、增味剂，咸香清淳，劲道韧滑，回味无穷，打开真空包装就是扑鼻而来的清香，拈一根入口，嚼出劲道，品出似乎与萝卜不相符的醇厚的味蕾体验。

红咸菜：每包5元，250克。红咸菜：每包1.5元，60克。
芥菜丝：每包1元，80克。芥菜丝、麻辣萝卜：每包2.5元，250克。

原滋原味的南皮祁家窝头面

提到南皮祁家窝头，想必大家都不陌生，现推出不加任何添加剂的南皮祁家窝头面。祁家窝头在原料采选上非常严格，所用的黄豆是类似于沧州本地豆的安徽黄豆，小米用的是本地的白小米、黑豆，全部是手工精挑细选，再加上小苏打然后用石磨推面。筋道、细腻、香甜是祁家窝头面的特色，米面的天然味道，加上传统工艺推面可谓是真正做到原滋原味。

每包15元（2斤）

想吃“刘记猪蹄” 来名优特产品展销中心

时间：1月30日（本周六）现场销售

提起“刘记猪蹄”，盐山民众耳熟能详，其“色泽鲜亮，清爽不腻”的特点广受消费者赞誉。走过喧嚣的街头，常常会有依稀的熟肉香味随风飘来又散去，似有若无地撩拨路人的鼻息。只要是沧州人，一闻便知那一定是刘记猪蹄的香味。

色鲜味美的盐山刘记猪蹄很有年头了，采用的是祖上留下来的传统工艺，选料讲究，加工独到，色香味俱佳。日常往来或节假日探亲访友，猪蹄已成为馈赠的首选和宴席的娇宠。

海兴黑猪肉 再次来名优特产品展销中心

时间：1月31日（本周日） 现场销售

近日，海兴黑猪肉在名优特产品展销中心销售火爆，1月31日（本周日）将再次来到名优特产品展销中心。

海兴县欣昌农业科技有限公司散养黑猪是由东北土猪和野猪杂交而来，它肉质坚实，肉色鲜红，口感细腻，色香味俱佳。本公司承诺黑猪肉抗逆性强，耐粗饲，在生育期不作任何防疫。养殖周期为一至三年，用玉米秸秆、猪粪发酵肥田种植的玉米、大豆、草粉、菜叶等喂养黑猪。真正的绿色有机原生态黑猪肉，品味记忆里年猪的味道，贵在品质，吃出健康。

销售地址：沧州市运河区浮阳南大道新闻大厦门口北第三个门市（老华泰十字路口往北50米），沧州日报社·全媒体融合发展交流中心
乘坐1路、138路、29路、158路公交车即到。 欢迎您前来选购！ 还有多种美食可现场购买！

本报地址：沧州市解放西路传媒大厦 邮编：061001 总编室：3155631 广告部：3155777 本报印刷厂印刷 广告经营许可证号：1309035000003 本期零售价：0.60元