



寻味热潮席卷全城 美食盛宴等你来参与



扫码报名



深沪太原鱼丸：品质至上 价格实惠



笑语盈盈、香茗以待。每个进店的客人，不管是熟客，还是首次进店，都在第一时间感受到温馨的服务……这是近日记者在深沪太原鱼丸店看到的一幕。

深沪太原鱼丸店拥有几十年历史，专注做深沪拳头母、水丸、马加羹等，凭借好品质、实惠价格征服众多消费者。

热情好客 真诚待人

深沪太原鱼丸店老板陈美云，30年前曾在深沪供销社工作，其工作就是看店卖水丸。当时在老街工作时，陈美云就有一个外号——婆婆。不管是七十岁的老人还是小孩都这么称呼她。因为陈美云工作能力强，在老街看店，她所负责的店铺总是生意最好。陈美云表示：“我们店的顾客大多是老顾客，不管是谁我都像朋友一样招待他们。就算不买鱼丸，我也招待他们吃饱了再走。也许因为我像妈妈一样，比较亲切，所以大家叫我婆婆。”

随着时间的流逝，陈美云逐步掌握了制作水丸、拳头母等的步骤，同时也攒了几十年的生意经，于是就自己开设

了一家太原鱼丸店。经过几十年的摸爬滚打，太原鱼丸逐渐在深沪水丸界崭露头角。无论是老顾客还是新顾客，都热情地招待。她做生意有自己的一套方法。每个到店顾客，陈美云都会拿出商品推荐，“你先吃，好吃再买。”面对顾客，陈美云总是笑脸相迎，对待顾客就像朋友一样热情。来买的顾客都说她脾气好、有耐心。

品质有保障 价格实惠

深沪太原鱼丸的招牌就是拳头母、马加羹、传统水丸等。“店里的拳头母采用新鲜的猪肉制作而成。”深沪太原鱼丸店传承人王尚栋说道，为了保障品质，店里所购买的猪肉都是选用上乘的，为的就是给消费者带来高品质拳头母。正是因为太原鱼丸店坚持品质至上的原则，其制作出来的拳头母Q弹爽滑有嚼劲，闻一口，满满的肉香味。顾客蔡女士说道，太原鱼丸店制作的拳头母不仅美味，价格也很“美丽”；同时，店里还可以根据顾客的要求做出不同规格的拳头母。目前，太原鱼丸在金井开

设了一家分店。

值得一提的是，深沪太原鱼丸还有销售“熟的”马加羹。这个配方是陈美云自己研发调配的。“我们采用新鲜的马加羹手工切片制作而成，做出来的口感更甜。一般的马加羹煮熟后会非常黏，没有形状，所以很多商家都卖一整盒速冻的马加羹。我们的马加羹是已经成型的，看起来片片饱满。”陈美云说道。

此外，每到年底，太原鱼丸店门庭若市，挤满了来买拳头母、水丸等的顾客。店里的拳头母、水丸等产品除了深受咱厝消费者的喜爱，更是深受全国各地和菲律宾、柬埔寨等地吃货的喜欢。用吃货的话来说，就是它家拳头母吃起来别有一番风味。为了让更多人品尝到深沪小吃，太原鱼丸店积极走出去，经常去广州、杭州等地参展。“品质是根本，一直以来，太原鱼丸店坚持使用真材实料，力求做出健康美味水丸、拳头母等给广大吃货品尝。”王尚栋说道，在接下来，太原鱼丸将会继续保持品质至上、薄利多销的原则，让消费者品尝到“深沪太原”的美味水丸。

晋江的小吃数不胜数，牛肉羹、海蛎煎、土笋冻、肉粽……每当说起这些鲜活又有特色的小吃，吃货们早已馋得流口水了。由晋江经济报社主办的“寻找晋江名小吃”活动，自启动以来，备受广大吃货称赞。不少吃货更是表示，每周看《消费》周刊展示的美食，不仅能大饱眼福，还有机会获美食福利，非常好。晋江作为百强县市，除了有耀眼的GDP外，还藏着诸多特色美食。想知道咱厝有哪些小吃？那么敬请关注每周五的《消费》周刊。值得一提的是，想要报名参与的商家，可扫描右侧二维码报名或是拨打热线13506091976报名。

美食商家踊跃参加

晋江经济报社主办的“寻找晋江名小吃”活动已启动一个多月，引起了广大商家和吃货的广泛关注，不少商家更是积极报名参与。来自深沪的“三只鲨鱼”自从知道有这个活动后，第一时间报名参与。在“三只鲨鱼”老板张俊评看来，商家参与这个活动非常好，既能上报纸展示商家特色，让广大消费者知道商家的品牌文化，还能推广晋江小吃文化。

“我觉得晋江经济报社开展的‘寻找名小吃’活动很有意义。”吃货陈女士说道，每一期展示报道我都有认真看，写得也很客观公正。饮食文化是一座城市发展不可或缺的一部分，通过媒体视野去报道这些认真做品质的商家，不仅能传播晋江美食文化，也能给其他商家从中汲取经验，取长补短。“功夫”传承人肖省事告诉记者，自己一直关注“寻找晋江名小吃”活动，觉得这个活动比较权威，因为晋江经济报是晋江主流权威媒体，通过媒体来办这个活动，无论是公信力还是权威性，都是其他商家无法比拟的。

特色小吃精彩亮相

“寻找晋江名小吃”活动正在如火如荼地进行着，目前正进入第二个环节“商家展示”。本报记者从商家的品牌文化、产品特色等方面进行全方位的报道，同时还结合微信推文，显得传播更为全面、具体。上周，“功夫”和“三只鲨鱼”同台亮相，一出场便博得不少关注。这两家百年老店多年来精益求精，秉持质量至上的理念，赢得了不少厝边的好评。

本周，深沪太原鱼丸、全伯手工肉丸相继亮相。深沪太原鱼丸有一个“可爱”的老板娘，与人相处亲切热情。她家的水丸、拳头母、马加羹独具特色且价格实惠，许多顾客都因此成为她的回头客。全伯手工肉丸是一家独具匠心的店，短短几年间，就在业内崭露头角。老板坚持手作肉丸，用最原始的方法制作，力求让顾客享受到食物的本真。

零距离接触 精彩不容错过

据悉，“寻找晋江名小吃”受到许多忠实粉丝的期待。本次主办方为了感谢广大粉丝的支持，还将推出直播，让粉丝可以零距离了解商家；同时在直播活动中，将会定期送出一些福利。想要知道有哪些福利，那可要好好关注本次活动。

“我觉得这个活动办得别出心裁，即考虑到粉丝的需求，也考虑商家的需要；通过直播形式，既拉近粉丝与店家的距离，也能让顾客更直观地感受我们产品的制作过程。”“三只鲨鱼”张俊评说道，原本我们只是默默做产品，通过这个活动既能让我们与同行交流PK，也能从中学到一些知识，非常不错。

此外，本次活动推出“吃货福利有福利”活动，备受吃货和商家喜爱。“我觉得这个环节是我最喜欢的，能够把自己多年的吃货心得分享给别人是一件很高兴的事情。而且这样的爆料能更准确地收获美食信息，一举多得。”吃货许女士表示，想要爆料商家获取福利，可扫上方二维码或拨打热线13506091976。

参评条件

- 1.要有完备的营业证件(营业执照、卫生许可证、从业人员健康证等相关证照),报名时需携带相关证件复印件1份。
- 2.遵纪守法,诚信经营,符合餐饮食品安全要求的各类小吃;同时,还需符合国家食品安全与食品卫生标准。
- 3.未发生重大违法违规行,未发生重大质量安全事故、环境污染、安全生产、公共卫生等事故,未引起重大群体性事件,带头履行社会责任,具有良好的社会形象。
- 4.报名方式:拨打电话13506091976或扫描下方二维码。
- 5.本次活动最终解释权归晋江经济报社所有。

全伯手工大肉丸：遵循传统 用心制作



随着大家对健康饮食的重视，越来越多人喜欢追求原汁原味的美食。为了让广大吃货品尝新鲜又美味的丸子，在咱厝有这么一家店——全伯手工大肉丸，多年来遵循传统手作方法，匠心制作丸子，深受吃货好评。用吃货的话来说就是，吃过一次全伯手工大肉丸，会让你念念不忘，想要再购。究竟这家的丸子有何神奇魅力，大家就跟记者的步伐一起来看看吧。

遵循传统做法 匠心制作

全伯手工大肉丸的老板许文全是一名吃货，又是一名厨师，对美食有着自己独特的见解。凭借自己对食材的准确把握和对美食的执着追求，在2016年，许文全开始精心研发肉丸。遵循传统手作方法，随后推出的全伯手工大肉丸十分鲜甜，以精选上好猪肉为原料，经过精心制作，严格调配，成功获得广大顾客的喜爱。

都说食品安全是做好肉丸的第一步，为此，全伯手工大肉丸在安海开办食

品加工厂，并设置标准的食品车间。透过明亮的玻璃，记者看到一尘不染的食品车间里，全伯手工大肉丸的工作人员穿戴整齐的工服，佩戴口罩熟练地称丸子、包装丸子等。据了解，食品车间面积大约180平方米，设有原料入口、熟食食品传递口、操作区、包装物传递口等。

在标准化的车间里，全伯手工大肉丸并没有像大部分肉丸店一般选用机器制作，而是坚持遵循传统做法，每天手作丸子，得以生产出口感更佳佳的丸子。

古味新做 做出不一样的丸子

许文全表示，我们的丸子之所以备受喜爱，主要原因是真材实料、新鲜美味。制作方法淳朴，所有工序几乎都是手工制作。其中的一大亮点为“古味新做”，古味就是用最原始的手法，通过手工揉捏等程序做丸子。新作就是用现代的锁鲜技术将丸子急冻，进而提升丸子的脆感。同时所做丸子的淀粉含量仅达到4%，符合国家特级肉丸的标准。

值得一提的是，全伯家的招牌墨鱼丸和芋头丸广受好评，其中墨鱼丸回头率达到了90%，招牌芋头大肉丸回头率达到了85%。

有顾客曾这样描述全伯墨鱼丸，全伯的特色墨鱼丸保留了食材本身的味道、颜色。入口突出一个“鲜”字，没有任何杂味，带着一股墨鱼清香。这个“鲜”并不是外加物所带来的，而是丸子师傅完全保留了食材本身的味道。当咀嚼丸子时，能明显感受到它的与众不同，没有强烈的Q弹力感，软脆相间，这是传统与自然的口感平衡。

而芋头大肉丸则另有一番风味，其芋头粉质细腻而香，入口即化，细品芋头大肉丸有三个层次，最外层有着肉香与芋头的混合味道，中层浓郁的汤汁饱含着猪肉的香浓与芋头淡淡交融的味蕾享受，让人回味无穷。

多年来，许文全秉承着初心，保持着匠心，追求食物的本真，只为给顾客们还原食物最真实的口感和味道。全伯手工大肉丸，让食物回归本真！

七夕将至 咱厝商家争打浪漫牌



一年一度的七夕即将来临，很多商家把目光瞄准“七夕节”。这不，咱厝各大百货商场早已按捺不住，纷纷大打“浪漫”牌。有“非你莫属”七夕主题情侣互动馆、免费送冰淇淋活动、城市告白计划等。与此同时，一些珠宝、服饰等品牌也纷纷加入七夕促销队伍，想要给TA选择一份礼物或是喜欢逛街的小伙伴，不妨到咱厝百货商场逛逛，说不定能淘到惊喜。

各种浪漫促销火热上演

日前，记者走访晋江万达广场、晋江吾悦广场、泉州晋江SM国际广场、晋江SM百货发现，各大百货商场早在上周就开始启动“七夕”活动。8月14日，晋江万达广场在2号门圆形中庭设立“非你莫属”七夕主题情侣互动馆，让你体验不一样的七夕节，同时还推出消费满额赠活动，任意商户消费98元即可领取免费饮品1瓶；8月14日至15日，在3号门椭圆中庭，“甜蜜单车·为爱发电”将正式开启，更有精彩活动等着你。只要任意消费，即可参与情侣发电单车体验，还有机会赢取好礼；更有七夕情侣专属互动游戏，全场消费满88元即可领取玫瑰花1支。

无独有偶。晋江吾悦广场于8月13日至8月22日推出“悦享七夕 FUN玩一夏天”活动，10000支雪糕免费吃，还有肯德基话筒冰淇淋、八喜、梦龙、和路雪、椰子灰等，更有消费满188元即有机会获得电影票或是星巴克饮品券一份(随机)，花样福利等你来享！

泉州晋江SM国际广场则是开启“彩虹屁”大赛活动。活动期间，商场将有人形立牌，消费者只需要“活捉”野生王一博，并合影上传，完成指定任务即可免费领取王一博明信片，还有机会获得王一博安踏限量球鞋及T恤。

餐饮珠宝成促销重点

不少商场负责人表示，目前受疫情影响，这次七夕活动基本以美陈互动展为主，再配合一些商户促销。值得一提的是，这次很多餐饮、珠宝商户都加入七夕促销中来。如晋江万达广场联动场内珠宝、美妆、服饰、餐饮商户等推出七夕专属优惠活动，让广大消费者可以淘到实惠。而晋江吾悦广场餐饮商户也推出一系列折扣，如79.9元畅享N牛肉火锅无限自助、小条食堂特推128元超值双人餐、德庄火锅推出双人餐仅需139元等。

七夕是中国传统节日中最具浪漫色彩的日子，正是帅哥美女表达爱意的最佳时机，而珠宝饰品是表达爱意的首选礼物。很多珠宝商户直接推出黄金每克减多少活动。例如晋江吾悦广场珠宝商户推出黄金每克最高减80元。晋江SM百货推出黄金珠宝精选款六折，对戒买一送一。六福珠宝推出黄金克减40元，非黄金类低至6折等。中港宝生珠宝除了推出七夕主题活动，更是推出多款特惠产品，如钻石吊坠仅需977元还送银项链。除此之外，中港宝生珠宝还推出全场镶嵌珠宝首饰7.7折后再享7.7折，更有超值换购黄金活动。如猫眼情侣转运珠手链，仅需消费满2777元再加177元即可购得；还有推出情侣戒指买一送一活动。

不少商家负责人表示，如今越来越多人过七夕节，特别是“80后”“90后”，比较注重仪式感，会在七夕节当日互赠礼物，或是带上心爱的TA外出吃饭。因此，珠宝、服饰、化妆品等在七夕前后的销量都有所提升。同时，不少珠宝商家表示，相比其他月份，农历七月生意会比较清淡，为了带动销量，很多商家都会做出大幅度让利，推出一些特价款，或是黄金推出克减活动等。

此外，也有商家表示，如今商家推出各种精彩纷呈除了为顾客提供视觉盛宴，更为顾客带来全新购物体验感和最大的优惠。