

豫酒奥斯卡,河南商报“榜样的力量·2017豫酒年度评选”拉开帷幕

谁在你的眼里是“醉”美

河南人喜欢把自家的酒比作“金花”,好像自家闺女一样,既然是“金”的,那就一定要发光。即将过去的2017年,这一年对于所有的豫酒品牌来说,都是可以写进历史的一年。

振兴豫酒,从来都不是一句口号,也不是一款产品和一个品牌的事情,需要所有的豫酒品牌和流通企业持续发力、发挥所长,也需要广大消费者的爱护与支持。临近岁尾,哪款产品最受市场欢迎?哪个品牌取得长足发展?河南商报将联合社会各界,一起彰显豫酒“榜样的力量”。

■河南商报记者 郭旭阳

2017年对豫酒和豫酒企业来说,注定是不平凡的一年。10月16日,河南省政府出台了《河南省酒业转型发展行动计划(2017~2020年)》,豫酒发展迎来重大利好。

对于豫酒的从业者来说,豫酒有过辉煌,历史厚重,国内外获奖无数,多位国家领导人点名表扬;也经历了低谷,市场环境不景气,年轻消费者流失,外

省品牌冲击。豫酒取得今天的成绩,既是一代代豫酒人的坚守与创新,也离不开消费者多年来的选择与支持,一批豫酒代表已经崛起,他们是豫酒的明天。

豫酒转型与发展需要得到社会的肯定和认同,从而带动更多的人去助力豫酒振兴与发展。作为豫酒企业,河南需要一种力量,豫酒阵营需要一个榜样,在榜样力量的感召下,变豫酒金花朵朵成花开满园。

发挥媒体力量,为振兴豫酒出谋划策,是河南商报义不容辞的责任,“榜样的力量·2017豫酒年度评选”通过专业评选和行业论坛,给豫酒企业和流通企业一个舞台去百花齐放,给专家学者一个舞台去问诊把脉,给消费者一个舞台去畅所欲言。

2017,你给豫酒表现打多少分?2018,你对豫酒有什么样的期待?让我们一起祝福豫酒,助力豫酒,振兴豫酒。

【一、组织机构】

活动主办:河南日报报业集团
 活动承办:河南商报社
 活动支持:河南省酒业协会

【二、参评对象】

1.河南省内企业,拥有独立的法人资格,并且拥有从事食品(酒水)生产及

销售的相关许可证。

2.产品有注册商标、有明确标识、包装符合国家要求,质量好,有一定产量和市场占有率。

3.在过去的经营中未发生任何食品安全卫生事故。

4.该企业的信誉良好,信守承诺,无欺诈用户的行为。

【三、评选细则】

1.即日起至2017年12月20日,参评企业将评选材料按发送至指定邮箱进行报名,组委会专家推荐候选企业/品牌名单。

2.组委会在河南商报、河南商报官方微信上介绍候选企业/品牌,组织广大消费者进行投票评选。

3.初选作品上传网站,依据公众线上投票进行排名,每一个奖项盲选出排名前10的优秀企业/品牌为候选作品。

4.公众线上投票选出的排名前10的候选优秀企业/品牌共同来到评审现场,由专家组、媒体组、酒企行业大咖共同组成评审团,票决产生相关奖项获奖作品。

联系方式

电话:18538063325

邮箱:366345250@qq.com

本活动解释权归组委会所有



制图/郑萌

了不起的食材 了不起的味道

由河南日报报业集团主办,河南商报承办的“了不起的食材”评选大幕开启

餐桌是一个家庭艺术和修养的缩影,很难想象,一个行为邋遢的主厨能把餐桌艺术搞上去。同样,食材就是餐饮的灵魂,难以想象,一枚发霉的土豆能烧出口味鲜美的羹汤。

近日,由河南商报、湖南卫视、灿星制作联合举办的“了不起的味道”郑州区域海选招商全面启动。与此同时,由河南日报报业集团主办、河南商报承办的“了不起的食材”评选大幕开启。帮餐饮经营者寻找好食材,为餐饮老板筛选好味道,让好食材遇到对的人,我们出发了!

■河南商报记者 张翔



评选活动详情请关注河南商报“号外郑州V”微信公众号,赛事咨询请联系刘先生:18538063325

▶好食材遇到对的人才能产生化学反应

难以想象,一枚发霉的土豆能烧出口味鲜美的羹汤。同样,一枚新鲜的土豆在一个厨艺差的人手里,也做不出好菜。

2017年,对于餐饮业来说,食材、外卖、单品、聚焦……是绕不开的关键词。

前几日,世界互联网大会在乌镇召开,互联网大佬们的饭局刷屏朋友圈。网易创始人丁磊,如同往年一样,带着自家的黑猪肉,请客吃饭,席间好食材黑猪肉再次成为重要话题。

在河南餐饮圈儿,餐饮老板们招待四方来宾,说起自己的特色,无非都是对食材的追本溯源。“我们的羊肉来自内蒙古”“我们的菌菇来自云南”“我们的辣椒是四川原产地的”……跑几千公里穿山越岭只为找到一颗好花椒、一粒好辣椒,好食材成就好味道的逻辑蔚然成风。

从丁磊养猪到网易黑猪肉广受称赞,从河南餐饮老板精简菜品,到更精准更专注的单品战略,我们可以感觉到,好食材愈发成为餐饮业的一种神器。

昨天下午,接受河南商报记者采访时,河南厨艺精英联盟主席陈伟说,好厨艺离不开好食材,好食材也只有与好厨师联手,才能产生化学反应,呈现了不起的味道。“3个月养成的鸡与自然散养1~2年的鸡,口感肯定不一样。散养鸡鸭猪活

动量大,肉质紧密,营养价值高,烹饪时产生独特的香味,这种天然的食材愈发受到餐饮老板和消费者推崇。”

▶2017年河南餐饮人热推“天然好食材”

回顾2017年,一些让人欣慰的力量不断涌现,正如阿五黄河大鲤鱼创始人樊胜武说,现在大家一起赛跑,比的是看谁跑得快,而不是比谁先摔倒。其中,好食材、天然食材成为搅动着河南餐饮圈儿的重要力量。在陈伟看来,2017河南餐饮业,可以用单品、专注、放心、安全、营养等词来概括,尤其是没有添加剂、没有防腐剂的天然好食材成为市场的明星产品。

作为本次评选活动的专家组成员,接受河南商报记者采访时,河南工业大学粮油食品学院教授汪学德说,好食材要满足两个标准,一要符合国家食品安全标准,二是能提供人体必需的营养元素。

关于天然好食材,看看业内人士怎么说:

中国烹饪大师李志顺:每种食材都有自己独特的风味,食材要选用自然之物,物正味儿才纯,烹饪时充分体现食材本身的味道,才是对美食最大的忠诚。

鑫苑无添加大豆油创始人苑士锋:不懂餐饮就卖不好食材,不懂食材就做不好餐饮。消费者的品牌意识不断提高,

有品牌的食材才叫好食材。

河南餐饮与饭店行业协会会长张海林:中国讲究就地取材,而非追求珍稀,好食材不一定是贵的,但一定是健康安全的。食材商应该和餐饮企业相结合,根据餐饮企业的需求研发食材、供应食材。

▶究竟谁是“天然好食材”?我们拭目以待

近日,由河南商报、湖南卫视、灿星制作联合举办的“了不起的味道”郑州区域海选招商全面启动。与此同时,由河南日报报业集团主办、河南商报承办的首届“了不起的食材”评选正式启动。

12月18日我们将启动“了不起的食材”首轮线上投票,2018年1月中旬启动线下评审,最终通过线上线下评审,评选出“了不起的食材”之天然好食材TOP5、放心好食材TOP5、生态好食材TOP5、人气食材TOP5,以及中原味道名匠等。

消费升级大势所趋,餐饮混战回归原点。餐饮业如何借助食材升级的趋势打造品牌?食材供应商如何赢得餐饮企业的信赖?届时,“了不起的食材”评选活动将邀请业界专家和餐饮界厨艺高手,共同把脉、探索餐饮企业和食材供应商的合作新模式。

究竟谁是“天然好食材”?我们拭目以待。