



葛记红焖羊肉店长王丽萍

夏日养生就来品羊肉喝怀川玉液

本报记者 齐云霞

“夏日炎炎,吃什么最带劲?对注重养生的人来说,那绝对是羊肉,再喝两盅最具有焦作本土气息的怀川玉液酒,好不痛快!”



5月18日,记者在焦作大学斜对面的葛记红焖羊肉店里看到,在该店结账台的陈列架上,摆放着一排排怀川玉液酒,喜庆的标签引人注目。记者发现,不时有顾客在点上一锅红焖羊肉后,再要一瓶怀川玉液。

王丽萍说,该店选用的羊肉是内蒙特级羊肉。羊肉性温味甘,对补气滋阴、暖中补虚、开胃健身,治畏寒怕热、产病后虚弱有奇效,故在传统中医学中,又有“人参补气,羊肉补形”之论。“药补不如食补”也是红焖羊肉让食客爱不释“口”的重要原因。

该店是新乡葛记红焖羊肉的直营店,入驻焦作已有14个年头。14年来,该店凭着诚实守信、品质过硬、味美肉鲜的经营理念,收获了无数喜食羊肉的粉丝。当怀川玉液酒跻身该店的陈列架后,很快受到了顾客们的注意,并成为不少顾客的心头好,他们觉得山药清香型白酒更加有滋有味,更成为这里顾

客们喜闻乐见的口粮酒。

怀川玉液酒为何受到顾客青睐,它成功的秘诀是什么?

此时,河南老怀山药酒有限公司区域经理崔红波来给店里送货,他告诉记者,怀川玉液自上市以来,迅速走进我市餐厅、专卖店、特产店。而各个门店老板不约而同将其摆放在柜台最显著的位置,这一悄无声息的举动,在该酒焦作市区销售经理崔红波看来,是品质的胜利,是消费者的认可。

“怀山药作为焦作传统的道地药材,能够研发出清香型白酒,让我感到特别震惊。我觉得怀川玉液这样的酒喝起来非常健康,我们非常放心去销售。”王丽萍说。

“以山药、纯粮酿造和极简环保理念为内核的山药清香型白酒怀川玉液开创了国内白酒的新品类。”崔红波说,该酒具备以纯粮固态、古法传承、极简环保为核心竞争力的三大价值支撑:一是精选道地怀山药和优质高粱为原料。通过气候、温度、土壤、水

分、时间等全方位加成,赋予更佳品质。二是传承百年古法酿酒工艺,让酒质与口感获得明显提升,绵柔醇厚、回甘净爽、余味留香。三是贯彻国家碳中和发展导向,在酿造、生产、设计、包装等方面都遵循生态环保原则,把每一分成本都投入到提升酒体质量上,让价值回归酒体本源,让质量看得见、品得出。

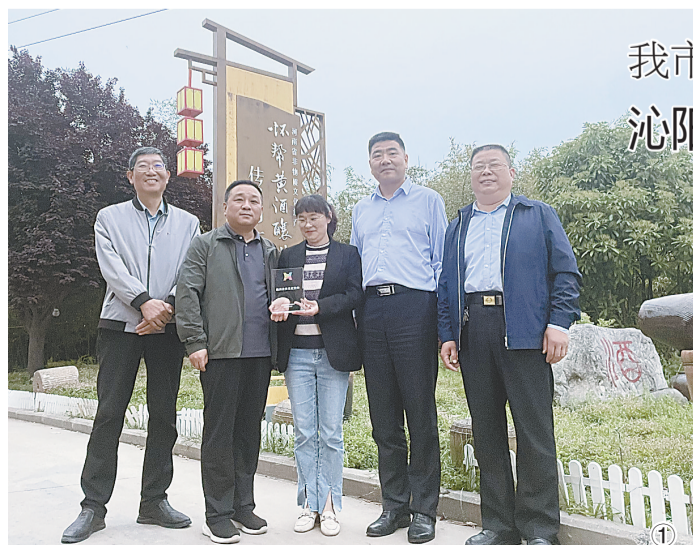
以“怀川”的名义,用心打造怀川人的口粮酒——怀川玉液,是坚持“实实在在做人,认认真真酿酒”的企业发展理念,在传承非遗酿造工艺技术上不断进行科技创新,成功申报山药清香型白酒执行标准,推出的山药清香型白酒代表作,使山药清香型白酒逐步走进百姓生活,并载入河南酒业发展的史册。

图① 王丽萍在向记者展示酒柜里焦作地产白酒怀川玉液的亲民价格。

图② 王丽萍正在为顾客讲解怀川玉液的独特风味与口感。

本报记者 齐云霞 摄

我为焦作地产白酒代言



我市新添 15 家河南省最美公共文化空间 沁阳怀帮黄酒酿造技艺传习所名列其中



5月6日,在全市公共文化服务工作推进会上,市文化广电和旅游局为我市获2022年河南省最美公共文化空间的15家单位颁奖。焦作市沁阳怀帮黄酒酿造技艺传习所名列其中。

图① 沁阳市有关部门领导为企业送奖牌。

图② 奖牌。

本报通讯员 邢艳艳 摄影报道

老丁论酒

夏天喝白酒 益处应该有

□丁向峰



实实在在做人

认认真真酿酒

众所周知,秋冬季节是人们喝白酒最多的时候,但是在夏季,有些人也喜欢小酌两杯。夏季天气炎热,人体新陈代谢旺盛,再加上日长夜短,睡眠不佳等原因,人们普遍容易出现全身乏力、食欲不振、口淡乏味、精神萎靡、身体消瘦等,即中医所说的“苦夏”。因此,夏季喝白酒也是一门学问。

人到中年,夏天喝点白酒是非常必要,由于长年的工作劳累,有不少到中年的人患有颈椎病、关节炎、体内湿气重等症状的,夏天如果喝啤酒会加重这些病症,适当喝些白酒反而可以活血化痰,去除体内湿气。有些肥胖者或有啤酒肚的男士,也应该减少啤酒的摄入量,多喝点白酒,能减少脂肪堆积,减少肥胖的诱因。白酒的成分很复杂,这些物质中不少是人体健康所必需的。有失眠症者睡前饮少量白酒,有利于睡眠,并能刺激胃液与唾液分泌,起到健胃的作用。

此外,适量饮用以高粱、青稞为主原料的白酒还有通风散寒、舒筋活血的作用。



扫描二维码
关注老丁视频号