

# 如东日报



高度 深度 温度

星期三 2025年9月  
农历乙巳年七月十二

3



关注如东发布APP  
获取更多资讯内容

中共如东县委 主办 如东县融媒体中心 编辑 电子版: www.rdrb.net.cn 如东新媒体: www.rdxmt.com 总第 9629 期

## 全县招商引资点调会召开

# 聚焦重点 全力攻坚 持续掀起招商引资热潮

本报讯（全媒体记者 张顾颖 曹磊）1日，全县招商引资点调会召开，分析当前形势，研究解决问题，部署重点任务。县委书记杨万平主持会议并强调，全县上下要坚定信心、聚焦重点、全力攻坚，牢固树立“项目为王”理念，持续掀起“大抓项目、抓大项目”的热潮，为全县经济高质量发展蓄势赋能。县委副书记、县长邵锋出席会议。

会上，各镇（区、街道）主要负责人汇报了去年签约注册项目开工、今年以来招商引资、在手在谈项目推进等情况及下一步工作举措。县委、县政府相关分管领导 and 有关部门负责同志结合各自条线工作进行深入点评、分析和部署。

就做好下一阶段招商引资工作，杨万平强调要持续掀起招商热潮，9

月份是承上启下、发力攻坚的关键期，全县上下要拧紧发条、绷紧神经，抓住招商引资“黄金期”，持之以恒抓招商，积极对接优质项目资源，千方百计攻项目，已签约项目要加快落地，确保秋季攻坚取得实实在在的成效，以项目之进促发展之稳。要更加聚焦招商重点，明确招商主攻方向，围绕本地产业基础和资源优势，精准定位目标产业和企业；不断拓宽招商渠道，综合运用产业链招商、亲情招商、以商引商、资源招商、基金招商、载体招商等多种方式，形成全方位、多层次的招商合力。同时，要认真谋划招商产业，确保引进的项目符合本地产业发展规划。要着力提升招商能力，拓展招商思维，主动学习先进的招商理念和成功经验，以创新思维破解招商难题；深化对招商产业的研究，了解

行业动态和企业需求，真正做到“懂产业、会招商、善服务”；提升干部队伍的能力作风，加强业务培训，同时激发招商人员的招商激情和干事创业的精气神，以过硬作风推动招商引资工作落地见效。要精心构筑招商环境，加快园区基础设施建设，完善配套设施，优化空间布局，加强优势资源整合，为项目落地提供优质载体；进一步完善招商机制，理清责任链条、分工链条、推进链条，明确各部门、各镇（区、街道）的工作职责，形成上下联动、齐抓共管的工作格局，确保招商工作有序开展、高效推进。

邵锋在点评部署时强调，要强化机遇意识和危机意识，充分各自发挥区位优势、资源优势、产业优势，积极争取更多优质项目落户；同时，也要深刻认识到当前招商引资面临的激烈竞

争形势，克服畏难情绪，以“不进则退、慢进亦退”的危机感，主动担当作为，全力以赴抓好招商引资工作。要高度注重签约注册项目质量，以更加求真务实的态度全面梳理在在在谈项目，科学评估研判项目信息及企业投资意向，严格项目准入标准，确保引进的项目符合我县产业发展规划和高质量发展要求。要明确主导产业发展方向，围绕主导产业集中力量引进一批带动性强、辐射力广的龙头企业和配套项目，推动主导产业做大做强，形成产业集群效应；要优化招商力量配置，整合招商资源，组建专业招商团队，聚焦主导产业开展精准招商，不断提升招商引资的针对性和实效性，为全县经济高质量发展注入强劲动力。

县领导许金标、蔡东、姜晓华、刘莉、周梁参加会议。

## 县人大调研

## 全县水务工作

本报讯（全媒体记者 王莘懿 吴莎莎）1日下午，县人大常委会主任蒋树建带队对全县水务工作开展专题调研。

蒋树建一行先后前往南匡河拆坝点、凌洋西闸、海之城引水闸工程现场，实地察看闸站运行、河道疏浚、坝坝拆除等情况，全面了解北凌新闻建设及北凌河片区断面水质运行调度情况。

座谈会上，调研组听取了县水务局主要负责人关于现代水网建设、农村河道建设管护、部门民主评议整改落实等重点工作内容的汇报，详细了解如东近期水务工作取得成效、存在不足和下一步发展规划。县住建局、交通运输局、财政局、自然资源和规划局等部门就相关工作进行交流，并提出了具有针对性的意见和建议。

近年来，县水务局积极践行“系统化思维、片区化治理、精准化调度、长效化管护”的治水路径，全面推进现代水网建设，大力实施河道水环境综合整治，各项工作取得显著成效。目前全县区域治水覆盖面积达443平方公里，完成8条引排骨干河道近100公里疏浚整治，建成导控工程近200座；疏浚整治农村河道84条（段），清淤土方145.8万方，建成农村生态河道约1300公里。同时，构建了以防汛优先、

生态调度常态化的水资源调度机制，科学实施沿海涵闸联合调度，年均排水量达20亿立方米，实现水资源优化配置和水生态保护双提升。

蒋树建指出，我县水网密布，治水任务繁重艰巨，相关部门要进一步加强科学规划引领，持续优化区域水网结构与功能布局，加快推进智慧水务信息化建设，依托常态化引排水、科学精准调度等手段，有效提升应对极端天气的能力，持续改善河网水环境质量，高质量推进现代水网建设；要进一步健全完善协调机制，强化系统思维，加强属地与部门对接，牢固树立“一盘棋”意识，做到主动协商、密切配合，确保事事有人管、件件能落实，凝聚起推动全县水务事业高质量发展的强大合力；要进一步完善长效管护机制，持续深化河长制，推动责任落实到位，健全“部门牵头指导、属地落实管理、专业队伍保洁”的一体化巡河、护河、保洁机制，实现河道管护全链条、全覆盖，切实巩固治理成效；要进一步统筹资金，加强项目谋划、申报和全过程管理，统筹用好专项运维资金，支持工程设施管理维护，推动重点水利项目早实施、早落地。

县人大常委会副主任翟建华参加调研。

## 县领导督查岔河镇

## 安全生产工作

本报讯（全媒体记者 徐建彬 吴文军）1日上午，县人大常委会主任蒋树建、县政协副主席周洪带领县应急管理等部门，前往岔河镇督查安全生产工作。

在岔河镇商业综合体金悦汇购物广场，督查组一行详细了解企业安全管理制度、消防设施设备等相关内容，蒋树建要求企业落实各项安全防范措施，健全完善应急预案，强化演练和员工安全培训，及时排查并采取措施消除各项安全隐患。在雅华家居施工现场，督查组一行深入项目现场，了解项目建设进度。蒋树建强调，安全生产无小事，必须时刻保持警惕，将安全责任落实到位，确保项目安全建成顺利投产。在

岔河小学，督查组查看了电动自行车交通出行通道建设情况，走进学校食堂，实地查看了厨房操作间、分餐室，详细了解学校食堂食品卫生工作开展情况。蒋树建指出，学校食品安全事关学生身体健康，学校要落实落细主体责任，健全食品安全管理机制，各相关部门要从严从实从细抓好校园食品安全监管工作，为校园食品安全拧紧“安全阀”。在岔河镇敬老院，督查组一行重点围绕消防安全、设施设备安全、疏散通道安全等展开详细检查。蒋树建强调，要时刻树牢安全红线意识，切实落实安全风险防范责任，加大内部安全隐患自查力度，筑牢安全屏障，为老年人提供一个安全舒适的生活环境。

## 战高温防台风 保供稳中有进

## 如东边检暑期助力

## LNG 接卸量同比增超 11%

本报讯（通讯员 严晨）近日从如东边检站获悉，今年7-8月，该站以“抗高温、防台风”双保障举措，确保口岸液化天然气（LNG）接卸通道高效畅通，累计接卸量同比实现显著增长，为长三角暑期能源稳定供应提供有力支撑。

数据显示，7-8月如东口岸共靠泊液化天然气船舶18艘，接卸液化天然气151.55万吨，接卸量同比增加约11.19%。针对暑期特殊气候，如东边检站精准施策破解保供难题。高温天气下，通过建立“高温保供快速响应机

制”，严格落实7×24小时出入境通关保障、创新推出开设能源物资出入境边检“快捷通道”等举措，切实缩短船舶滞港时间，有效降低企业运营成本；同时为一线人员配备防暑物资，实行错峰查验，兼顾人员安全与通关效率。面对台风等恶劣天气，该站提前联动气象部门推送台风预警信息，协助企业做好在港船舶加固、待泊船舶避风调度；台风过后第一时间启动“能源运输绿色通道”，最大限度降低天气对能源运输的影响，切实为企业降本增效，守住区域能源供应“生命线”。

值班编委 刘敬华 责任编辑 徐小禾 版式设计 钱海莺



乡道丁七线位于城中街道，路线总体呈南北走向，北起川杨线，向南延伸至於花桥，全长约6.9公里。此次施工对老路进行病害修补后统一加铺一层沥青，对现状暗渠进行修复，绿化进行整治，投资约540万元。

全媒体记者 杨丹 摄

## 激情“苏超”碰撞美味海鲜

# 2025 如东海鲜美食烹饪大赛盛大启幕

本报讯（全媒体记者 葛重阳 钱晓天 陈紫绮）当“苏超”赛场的激情与如东海鲜的鲜美相遇，会碰撞出怎样的精彩？8月31日下午，一场绿茵竞技与舌尖风味的跨界盛宴——“激情苏超 鲜聚如东”2025如东海鲜美食烹饪大赛在栟茶古镇火热开赛。这场集“名厨对决、海鲜品鉴、创意展演、赛事观看”于一体的美食盛事，吸引了数千名游客齐聚于此，共同体验这场“舌尖上的足球赛”。

### 名厨同台竞技 海鲜菜品香气四溢

下午4点，栟茶古镇海鲜酒楼外已人头攒动。来自本地的20家知名餐饮机构，带着各自的“看家本领”陆续报到。身着洁白厨师服的选手们手提食材箱穿梭其间，箱里文蛤吐着细沙、梭子蟹张着蟹钳、竹蛏透出莹润光泽……每一样都散发着“本港海鲜”独有的鲜活气息。

“比赛开始！”主持人一声令下，操作区瞬间“硝烟四起”：颠勺声、切菜声、滋滋的烹饪声交织成“美食交响乐”。在指定菜肴环节，选手们围绕“天下第一鲜”文蛤大做文章。有的将文蛤裹入腐皮油炸，外酥里嫩，一口咬下满口鲜香；有的把文蛤揉进面粉煎

至金黄，焦香之中尽显本味；还有的创意还原“海子牛下海”场景，鲜文蛤烹调后装入蜂巢，外脆内鲜，解锁出别具一格的海之风味。

自选菜肴环节，选手们更“脑洞大开”——“苏超”元素与如东海鲜激情碰撞，诞生出一道道创意十足的菜品。菜品“激情射门”以金钩虾模拟球门，将虾胶制作的虾球当成足球，通过精美摆盘，寓意“一盘足球，射入球门，鲜到心头”；菜品“翡翠功夫足球”则用海鳗、鱿鱼与蟹黄融合塑成足球造型，加海鲜、老母鸡汤慢炖出浓鲜，再搭配板蓝根与青菜，色泽清亮、汤鲜味醇；迷你足球场般的菜品“黄金倒挂金钩虾”惊艳全场！糖艺制成足球，金钩虾裹着香脆面包丝，化作抛物线射门姿态，再以苔藓铺底，让人眼前一亮。“倒挂金钩是足球运动中的高难度射门动作，这次我们把‘苏超’的激情与海鲜的鲜美合二为一，让大家感受到双重快乐。”如东锦恒君澜酒店行政总厨朱明介绍。

### 品鲜观赛两不误 超值体验掀热潮

比赛之余，这场盛会更是一场全民参与的“海鲜嘉年华”。20支参赛团队以竹蛏、梭子蟹、鲳鱼、泥螺、八爪鱼

等多种如东本港海鲜为原料，现场烹饪出80多道海鲜美食，供游客品尝。如东海洲文化发展有限公司董事长蔡旭表示：“这是绿荫激情与海鲜美食的精彩碰撞，让观众在观看足球比赛的同时，也能尽情畅享如东的海鲜美食。”来自上海的游客魏女士一边品尝着海鲜，一边告诉记者，“我今天吃了鲳鱼、竹蛏、金钩虾，尤其是炒泥螺，我特别喜欢，味道特别鲜，特别正宗，感觉这趟栟茶来得太值了！”

夜色降临，茗海戏楼灯火通明，观赛区座无虚席。随着“苏超赛事观看”环节开启，大屏幕上球员们奋力奔跑、激烈角逐，现场观众跟着赛事进程欢呼、呐喊，他们手中是刚刚出锅的海鲜，口中是鲜香四溢的滋味。“看球+品鲜”的双重体验让大家直呼过瘾。“我已经连续几次在古镇观看‘苏超’了，现场人很多，很热闹。但这次不一样的是，在看球赛的同时，还吃着本港海鲜，太有氛围了！”游客顾先生兴奋地说。

### 定格“鲜”美瞬间 解锁消费新场景

无论是清炒凸显鲜嫩，还是焗煮释放鲜香，本次海鲜大赛最亮眼的特质，就是对“鲜”字的极致诠释。”评委团从色泽、香气、口感、创意、营养五大

维度进行综合评定，“苏超金鼎奖”“海韵匠心奖”“奇思妙鲜奖”“本味至尊奖”“寻鲜大师奖”五大奖项逐一揭晓。副县长石晓鹏现场观摩比赛。“在创新与传承的平衡上，选手们展现了不俗的功底，将传统海鲜烹饪与足球元素完美结合，将现代烹饪理念与本土风味完全结合，让如东海鲜有了更年轻的表达。”南通市旅游中等专业学校副书记、副校长，注册中国烹饪大师孙勇评价道。

据了解，作为市县重点打造的“苏超第二观赛点”，栟茶古镇自6月29日运营以来，已累计接待游客超10万人次。此次大赛通过设置“海鲜酒楼烹饪区”“河畔特产展销区”“茗海戏楼观赛区”三大功能区，进一步融合了如东海鲜文化与现代体育激情。“我们希望通过持续举办此类活动，不断擦亮如东‘海鲜之乡’的金字招牌，让更多外地朋友了解如东、走进如东、爱上如东，聚集人气，为如东文旅消费注入强劲的‘鲜活’动力。”蔡旭表示。

这个夏天，激情“苏超”与鲜美海鲜的碰撞，在栟茶古镇留下了难忘的“舌尖记忆”。而这场融合美食、体育与文旅的盛宴，也正让如东的“鲜”味，飘向更广阔的天地。

美化人居环境

共建绿色家园