

# 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

聚焦干字当头 聚力干出精彩

坚定扛起勇挑大梁争作贡献的使命担当

中共如东县委员会 主办 如东县融媒体中心 编辑 电子版:www.rdb.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、抓重大项目”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和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绩,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。要高度重视签约注册项目质量,以更加求真务实的态度全面梳理在手在谈项目,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 王萍 莫莎莎) 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汇河拆坝点、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、坝埂拆除等情况,全面了解北凌新闸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,建成控导工程近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局等相关部门,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,详细了解学校食堂安全卫生工作开展情况。蒋树建指出,学校食品安全事关学生身体健康,学校要严格落实主体责任,健全食品安全管理制度,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) 近日从如东边检获悉,今年7-8月,该站以“抗高温、防台风”双线保障举措,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除保供难题。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;同时为一线人员配齐防暑物资,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

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、滋啦的烹炸声交织成“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!糖艺制作成足球,金钩虾裹着香脆面包丝,化作抛物线射龙门姿态,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。

定格“鲜”美瞬间 解锁消费新场景

无论是清炒凸显鲜嫩,还是煨煮释放鲜香,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