

小长假“惠”吧 我们约

端午节吃长粽、食黄鱼，为夏天做准备

下周二，就是端午节了。按照中国的传统，端午是个很重要的节庆，各地颇多民俗美食，如遂昌的长粽子就只有端午这几日才吃得到。

不少江南地区还流行吃“五黄”。在这“五黄”中，黄鱼是重要的“一黄”。“粽子开花石首来，筒中絮被舞三台。”说的就是宁可卖掉棉被，也要买黄鱼一尝美味。这不，钱报有礼本期要向给大家推荐两款深海黄鱼，端午搭配遂昌长粽食用，美味更加分！

遂昌长粽限时特惠 再送缙云麻鸭咸鸭蛋6个

来自丽水遂昌的长粽，又名“长情粽”“分享粽”，是一种极具地方特色的粽子。呈圆柱形，长约20至30厘米。每一只长粽用4至6片七八公分长的高山箬叶包裹，精心挑选的优质糯米、农家香脆梅干菜、散养土猪肉。亦或是，高山红豆再加上味道淳正的红糖，用龙须草或棕榈丝紧紧扎9圈。再用龙须草或棕榈丝紧紧扎上9圈。

做好的长粽，历经柴火蒸制2小时就可以出锅了，香雾缭绕，丝丝清爽，剥去粽叶，糯香扑鼻。尝上一口，香油软糯，味留口齿。

遂昌长粽不仅好吃，还有着许多美好的寓意。在遂昌习俗中，新婚第一年的新人，在端午节需要精心准备，给娘家送礼，寓意久久长情、越长情越重。另外，小孩过周岁，外婆也要包长粽，祝愿孩子长命百岁，健康快乐！

遂昌长粽礼盒

规格：

梅干菜肉长粽300g*2根
红豆长粽300g*2根
乌米蜜枣粽100g*2个
五谷杂粮粽100g*2个
栗子肉粽100g*2个

有礼价：119元，送缙云麻鸭咸鸭蛋6个



刺少肉嫩，鲜至肺腑 深海大黄鱼低至48元/斤

端午时节的黄鱼，量多质优。它的好吃，在于刺少，在于肉嫩。因为刺少，加工起来更加方便，吃的时候也少了择刺的麻烦。黄鱼的肉质也很有特点，呈大蒜瓣状，非常细嫩，只需用筷子轻轻一拨，肉骨即分离，抿上一口，有入口即化的感觉。

晶品元深海大黄鱼

东海纯净海域大网箱养殖，水深可达十几米，故鱼肉紧实，鲜美可口。捕捞后直接活鱼速冻，品质接近野生黄鱼，价格仅为野生黄鱼的五分之一。

规格：500g（两条装）

有礼价：48元

不支持货到付款，江浙沪地区包邮。

晶品元鲜卤大黄鱼礼盒

取材于大陈岛深海养殖大黄鱼，经过剖洗、腌制、脱脂、风干等工序制成。肉质细腻、鲜香可口，略带咸味，方便烹饪，上锅即蒸。

规格：250g*4条

有礼价：130元



这盘菜曾三次端上世界互联网大会·乌镇峰会餐桌

桐香牌绿色生态土猪全程零污染生态养殖，曾三次上过世界互联网大会·乌镇峰会餐桌。2015年时，其生态养殖场还登上了美国《科学》杂志。

为了确保猪肉的品质和口感，每一块“桐香”猪肉在出厂前，都需要经过24小时的低温排酸处理，让肉质柔软有弹性、好熟易烂、口感细腻、味道鲜美。

经上海权威检测机构PONY检测，重金属、激素、抗生素等多达23项检测项目做到未检出。

由于是物流配送，有的人可能会担心猪肉的品质，您大可放心，我们采用顺丰物流全程冷链配送，新鲜直达。

桐香五花肉

规格：500克

有礼价：65元

桐香小排

规格：500克

有礼价：48元

不支持货到付款



夏季到，高脂食品摄入多，腹胀、腹泻、便秘等肠胃问题多发—— 每天80亿益生菌，给肠道做个SPA

只要稍加留意，你就会发现，身边的亲友甚至包括你自己都曾受过便秘或腹泻的困扰，有的人甚至是长期受困扰。这个群体之庞大，可能超乎人们的想象。

据了解，不少功能性便秘的患者经常腹胀不适，甚至导致烦躁、失眠；而一些肠易激综合症的腹泻患者却经常有便意，一紧张就想“上大号”，每次出门都到处找厕所应急，往往不敢出

远门……

专家指出，现代人高蛋白高脂肪食物吃得多，肠胃问题越来越多。建议日常多吃一些能促进肠胃蠕动的食物，再配合适量运动，长期坚持下去，肠舒才能人美。

尤其是经常加班、熬夜、忙应酬的都市白领，因为作息不规律，肠道易紊乱。此时，千万不要只记得给脸蛋和身体做SPA，肠道同样也需要定期得

到护理。只有肠道健康了，我们吃下去的营养物质才能被吸收，身体才会更健康！

水樱姿牌益生菌粉(原味)

规格：5克*10袋

市场价：99元/盒

有礼价：45元/盒

买5送1、买12送6，低至30元/盒



本版产品订购方式：

- 1.微信扫码抢购。
- 2.拨打电话订购：96068转5
- 3.登陆钱报有礼官网选购：www.ulibuy.com。
- 4.到店抢购：杭州市体育场路184号，钱江晚报健康直购读者体验中心（仅限益生菌）。

