

激发消费活力 共建甜蜜内江——3·15国际消费者权益日特别报道

迷妹重庆火锅： 为市民提供更加美味地道的“重庆火锅”

迷妹重庆火锅结合重庆特色老火锅和内江人消费习惯创立而成，因菜品丰富，口感麻辣鲜香，颇受市民欢迎。

近日，笔者走进位于吾悦广场的迷妹重庆火锅店，就有服务员迎上来热情招呼。正值用餐高峰期，店内座无虚席。放眼望去，这里环境干净整洁，原木桌椅门窗映衬着红彤彤火辣辣的气氛，让人一秒穿越到重庆。“迷妹重庆火锅辣中带香，味道巴适，最喜欢他们家的椒麻牛肉，味道一绝。”谈及味道，食客张女士赞不绝口。

迷妹重庆火锅注重火锅底料和汤底，底料采用新鲜的花椒、辣椒加牛油炒制而成，香辣并存、油而不腻，有微辣、中辣、特辣三种辣度可供选择。此外，对菜品的选



迷妹重庆火锅

择、食材的煮法也很有讲究。他们家的菜品丰富，且都是新鲜采购，毛肚鸭肠鸭血都是每天从屠宰场送过来的鲜货。值得一提的是椒麻牛肉，经过两种辣椒加上花椒等调料按黄金比例调制而成，麻辣爽口，可谓是“镇店之宝”。 (盛贵)

龙传调火锅： 做诚信经营、童叟无欺的良心企业

走进位于东兴区兆信中心的龙传调火锅店内一派热闹景象，不少食客都会点上一份新品小吃——手工蜜饯糍粑，并纷纷赞叹“酥脆可口、甜而不腻”。

“龙传调火锅品牌创建于1998年，是一家经营了26年的内江本土老火锅。”品牌营销总监钱丽介绍，龙传调火锅在内江有兆信中心店和传化广场店，因三大特色而备受食客喜爱。一是荣获了内江市非物质文化遗产的火锅底料手工炒料技艺，底料

中的汤底使用了正宗老鹰凉茶，好吃不上火；二是就餐环境中融入了内江“记忆”，张贴了大幅的内江老街、老浮桥等照片，让内江人感觉熟悉、亲切；三是创新研发的手工蜜饯糍粑，这道小吃采用酥脆的糍粑包裹香甜的蜜饯，让两种内江本土传统小吃合二为一。

钱丽郑重向内江消费者承诺，龙传调火锅坚决做到食材新鲜、价格公道，做一家诚信经营、童叟无欺的良心企业。

(小琴)



龙传调火锅

牛扎劲现卤牛杂火锅： 让消费者享受更加满意的用餐体验

华灯初上，位于东兴区栖霞路邦泰国际上院543号的牛扎劲现卤牛杂火锅店逐渐热闹起来。“味道怎么样，有什么好的建议随时提，我们及时改进。”忙着招呼顾客的店主唐容笑脸盈盈。

在唐容的精心经营下，开业不到一年的牛扎劲现卤牛杂火锅已有两家门店，另一家在东兴区北环路888号1幢11号。以诚信经营、口味稳定赢得了广大食客的赞誉，已成为内江火锅美食界中的一大品牌。

唐容介绍，从开店至今，始终把原材料质量关，保证食材品质，从采购、仓储、加工、上桌层层把关，形成了一整套严格的食物卫生管理制度，坚持选用新鲜食材，精心呵护消费者“舌尖上的安全”。 (晨宸)



牛扎劲现卤牛杂火锅店

面中魂： 潜心研究赢得食客好口碑

近日，位于市中区和平安街40号的面中魂面店生意火爆，店内四张桌子坐满了人，店外食客一人一张小凳子配着高脚凳吃面，还有几位食客排队等候。

面中魂老板廖勇是内江本地人，因戴一副黑边框眼镜，被食客亲切地称之为“眼哥”。他曾是一名二级厨师，1997年，因老人需要照顾，他从外地回到家乡创业。经过一番考察，廖勇发现，当时内江面馆少，加之对自己做菜的手艺有信心，便开始潜心研究底料。

炒底料、烧牛肉、做三鲜……廖勇都亲力亲为。面中魂生意越来越好，廖勇便在内江东兴区北环路999号(万达金街)开了二店，让更多人品尝到面的味道。

食客评价，三鲜炆锅面菜品新鲜、面条劲道、味道好；红烧牛肉面中的牛肉辣而不燥，十分美味；酱肉丝炆锅面中的酱肉不塞牙，高汤浓郁，老少皆宜。

(小琴)



面中魂

四川盐帮人家食品有限公司： 奏响四川地方特色食品发展新篇章

四川盐帮人家食品有限公司自2015年扎根内江以来，坚持诚信经营，连续多年获评“放心产品优秀示范单位”“四川省质量·品牌·诚信AAA单位”等荣誉，得到了合作客户的推崇和信赖，也获得了消费者的认可。

据公司董事长雷本洪介绍，四川盐帮人家食品有限公司是一家集研发、销售于一体的特色食品企业，以盐帮特色菜品为主，主要研发麻辣黑鸡脚、冷吃兔、藤椒鸡凉菜系列和冷吃休闲食品，拥有“美味盐帮”“本洪”“盐帮人家”三个品牌，秉承传统工艺、呈现食材本色、匠造健康美味的经营理念，为消费者带来舌尖上的美味体验，致力于生产“健康、天然”的无公害绿色食品。

(晨宸)



公司红油产品

肖师傅正宗牛肉面： 夫妇同心 诚信创业

3月15日，位于东兴区清溪路13号的“肖师傅正宗牛肉面”店内，五名青年相约吃午饭，谈及面的味道，五人竖起大拇指。

2015年，一对小夫妻返乡创业，开了肖师傅正宗牛肉面店。“之所以选择卖面，其实和大多数首次创业的想法一样，就想找投资小、门槛低、

消费者又多的行业。”面店老板肖文武介绍，内江小面历史悠久，又是人人都喜欢的美食，他和妻子当时才决定开一家独具内江特色的牛肉面馆。

如今，“肖师傅正宗牛肉面”已开业十年，凭着夫妻俩齐心协力、诚信经营，面店在当地已小有名气，成了大众认可的老店。 (小琴)



肖师傅正宗牛肉面

炖香园： 做百姓餐饮、良心餐饮、安全餐饮

2004年底，炖香园入驻内江，2006年建旗舰店于东兴区太白路69号。经过20年的努力拼搏，扎根内江、辐射周边，目前分别在东兴区、资阳市、安岳县开设炖香园中餐8家，“龙传调”火锅2家，3家婚庆公司和1家商贸公司。

炖香园本着“做百姓餐饮、做良心餐饮、做安全餐饮”的经营理念，提出“宴席的回席不用剩菜”（设计花费小、性价比高的“回席菜单”），树立食品安全理念，推动合理订餐。“包间不收包间费不设消费起点”的规定，带动了订餐的提前，优化了餐饮食材的配备充足。坚持“十五日必须结账”，通过限时结算商家货款，建立良性的合作关系。

炖香园管理团队十分重视品牌培



炖香园

任、消毒等关口，确保了来源正宗、溯源有道和坚持“食品留样”。在现场管理上，严把采购、储存、加工、烹

(泽宇)

五吉兔霸王： 鲜货点杀 美味不停

3月20日傍晚，市民李女士和朋友走进位于东兴区北环路西段1237号的“五吉兔霸王”店就餐。

“鲜货点杀、麻辣鲜香就是我们的菜品特色，绝对不让你失望。”“五吉兔霸王”负责人汤勇介绍，店铺于2022年10月开业，目前主要经营泥鳅、黄鳝和龙虾等水鲜。为满足食客对食材的高要求，他每天一早去水鲜批发市场采购，食客到店现场点菜后，再宰杀烹饪，保证了食材新鲜，也赢得了食客的好评。

“他们店里的鲜椒兔、干锅兔、十香全鱼、红烧羊蹄都很好吃，是我每次来必点的菜。”食客刘先生表示，他很喜欢“五吉兔霸王”的菜品口味，以鲜椒兔来



五吉兔霸王

说，麻辣有味、肉质细嫩。面对食客的高评价，汤勇承诺，他一定坚持诚信经营，所有菜品坚决保证新鲜和“原生态”，让食客放心食用。

(小琴)