



早先读书那会，一说大闸蟹就只知道阳澄湖，还特意拿攒下来的生活费买过一次想给家人尝鲜，结果可想而知啦，只买到了品相一般的“赝品”。

后来才知道，市面上真正的阳澄湖大闸蟹少之又少。所以慢慢我也学聪明了，每年的首选变成了长荡湖的大闸蟹，美滋滋地买上一些寄回家，可比盲目跟风强多了。



不过今年这个大麻烦可算是解决了，因为我找到了一个绝佳的选择，不仅大闸蟹的品质没得说，就连好酒都帮我搭配好了，简直不要太贴心~

知道你们好奇是啥，但是先别急，咱们先来给不了解长荡湖大闸蟹的宝宝们做下科普。

长荡湖呢属于太湖水系，又处太湖和阳澄湖的上游。这里水质极佳、清澈见底，PH值大于7，是城市的水源地。



值得一提的是，长荡湖还是少有的“活水”型湖泊，也就是俗称的“活水”。活水滋养人，自然更滋养蟹类家族。

所以，这里不仅有上万顷的大闸蟹养殖基地，养出的螃蟹也是个顶个的健硕。2008年就入围了“中国十大名蟹”。据说还因为品质过关、童叟无欺，获得了香港地区的免检认证。



近几年来，依托大闸蟹的规模化养殖，这里的农民渐渐走上了脱贫致富的道路，出产的大闸蟹不仅声名远播，还被物流带往了全国各地，成为了不少人餐桌上的美味。

但很少有人知道，就在几年前，这里还是另一派光景。尽管坐拥如此优质的资源，但由于当地的农民大多不懂管理和销售，每年出产的大闸蟹很多都只能面临滞销的窘境。



千年儒林小镇，“储”是最大的姓。

自古这里便崇尚文治、儒士成林。储惜洲也在文墨乡风的熏陶下，带着好学与严谨考入了南京农业大学。



看着万顷的水域、辽阔的湖面，储惜洲决定大干一场，用所愿所学反哺这片滋养他成长的沃土。

谁知，这一做就是整整20年...

20年间，勤学善思的储惜洲一边埋首于基地，和叔辈一起钻研养蟹之道。另一边还不忘与时俱进，甘之若饴地汲取各类新知识。

慢慢的他开始明白，以前家乡的大闸蟹之所以滞销，一来是因为没有做成品牌、形成规模。二来，家里老一辈的销售方式缺乏互联网思维，在当下很难拓展渠道。



所以从选蟹苗开始，储惜洲就格外用心。

他告诉花吃姐姐，储福记的每一只大闸蟹都至少要走过两年。为了保证品质和血统的纯正，他们只选用自家培育的大蟹育种。



解决了“住”，
接下来就是解决吃了。为了让储福记的大闸蟹达到绿色、营养、健康的标准，让食客们都能吃上一口放心的好蟹。他们就地取材，把湖里的小鱼和螺肉剪碎，用来充当蟹宝宝们的天然饵料。

这下花吃姐姐总算知道
为什么他家的大闸蟹能如此肥美了，
蟹黄香甜、蟹膏细腻不说，连蟹腿的肉吃起来都是无尽的回甘.....



这一年，品牌的养殖规模达到了上千亩，出品的大闸蟹因为品质上乘被评为了常州“农特优”，还成了央视“中国年夜饭”的指定用蟹。



储福记的产品包装不仅绿色环保还能重复利用，堪称可移动的“小冰箱”~

有些人嫌弃吃蟹麻烦，他就在包装里贴心地配上毛巾、刷子和各类吃蟹工具。



一次偶然的机会，他认识了“黄酒哥”陈雷。同为70后的他，是一个从业20多年的酒水营销者，所以深知什么样的黄酒才是真正的佐蟹极品。

在陈雷的引荐下，储惜洲第一次接触了有中国黄酒第一品牌之称的古越龙山。



用它来搭配储福记的大闸蟹，无论是直饮驱寒还是在烹制螃蟹时用来去腥提鲜，都会是绝佳的选择。



在他看来，只有这样的顶级佳酿，才能成为储福记出口免检级大闸蟹的绝配。

也只有这样的百里挑一、优中择优，才能回馈一直以来消费者对储福记的厚爱。



如今十月已在眼前，储福记的大闸蟹也早就膏黄肥美。如此鲜香的极品，你确定不来尝一尝嘛？

储惜洲即将于10月5日14:00

在生活风格型消费投资平台【开始吧】

发起「储福记」众筹项目

欲知详情，欢迎扫描下方二维码

或点击左下角的阅读原文

尝一口这迷人的鲜~