

# 话鲜

话家常，品新鲜

Sungiven Foods Fresh Flyer



刷屏年代，勿忘纸质阅读；元始本初，再现食物素颜 厦门元初食品股份有限公司主办 2018年3月16日 第5期

扫我，美味看得见

## 一位“起大厝”的闽南男人



填满了女儿的脸庞！

倒吸一口凉气，阿胜一阵后怕。还好这个平时经常运动的男人有超强的恢复力，1个月后就蹦蹦跳跳了。从此，骑着单车冲长坡的阿胜，收敛了许多，现在，在他每天坚持四个100:100个俯卧撑，100个仰卧起坐，100个深蹲，念叨100遍女儿！



2017年，阿胜离开了干了10多年的外企管理工作，来到元初的一家门店担任店长，从最基础的工作开始，搬货、盘点、整理货架、收银、服务等。繁琐而基础的工作，有时会有一些挫败，但离自己女儿上学的地点却更近一点。10多年的工作素养，还有一个美好的家庭一个可爱的女儿，让阿胜变得越来越从容，他总是可以娴熟而自然的做好每一件事。“探大钱”的阿胜，更是一个脚踏实地阿胜。

朋友问他“在工作中有没有哪件事是印象最深刻的？”他想了很久，说没有，因为工作太久了，觉得一切都是理所当然，现在遇到的困难，曾经也遇到过。骑车摔倒是一次偶然，温馨的家，才是日久天长。

阿胜说：“在元初工作，让我觉得不仅是工作，还可以跟许多人学到很多，这些都是和我以往完全不同的，连我老婆都夸我说，现在下班回家帮忙做家务事了。”说完他不好意思的笑了，用手挠了挠头，像个孩子一样，完全不像一个被贴着大男子主义70后，更不像一个严厉的店长，而是一个“起大厝”的阿胜。

那天他穿着一件很旧的工服，一遍又一遍的挠头，掩饰着自己不太会说话的尴尬，跟着他走进门店，他平时最熟悉的地方，看着他娴熟地整理货架、柜前收银，听到大妈们亲切的唤他“阿胜啊，明天的黄翅鱼再帮我留一份吧。”

“没问题！”他笑笑点头，继续迎客，满脸是在闽南大厝里晒太阳、喝茶的幸福表情。

爱拼才会赢，这首耳熟能详的闽南语流行歌曲，很励志。这首歌的背后，有无数地域特征明显的闽南男人。“起大厝、探大钱、娶水某、生达波！”这是一位经典闽南男人一辈子打拼的志向。

所以，如果你问一个闽南70后男人在大家心里是什么样子？可能话还没说完，“大男子主义”的印象已经活脱脱的跃然纸上。至高无上的家庭观念、以及深入血脉的家族传承意识，是许多闽南人的标签特征。因为这种浓厚“重男轻女”的土壤和文化，因为一个祖辈习惯的财富传承风气，许多闽南人有了比光膀子打拼的外地人更多的先天富足优势，也自然而然地承担了顶天立地的男人责任。

阿胜就是这样一个人，大男子主义下藏着一点以自我为中心，平时生活里可以说是“超懒”，到家一秒开启“葛优躺”。

但是一旦骑上自行车的他，就完全不是一个这样的人了。6年前的一天，阿胜看着体育节目里大伙儿大汗淋漓后的畅快感，二话不说，就买了一辆3000多块的山

地车，从此爱上了山地骑行，成了东坪山上的常客。他说：“我非常享受从山顶直冲下来的快感，流汗后张大嘴巴呼吸的畅快。”

阿胜像所有闽南男人一样爱“起大厝”、“探大钱”。2003年阿胜娶了“水某”，生了女儿。

可能跟许多男人当了父亲后才学会成长一样，阿胜也是如此。这个一开口就叫他爸爸的女儿，备受他的宠溺。女儿出生，尿布湿了，爸爸换，女儿饿了，爸爸“泡nei nei”，两岁的时候，爬山时累了，爸爸背着走。



现在女儿念初二了，处于学业的关键期，他仍以最轻松的方式跟她相处，希望她不要有太大的压力，当个欢乐的“小胖纸”就好。阿胜骄傲的说“现在休息日里，我女儿会做饭给我吃。”一种被宠爱的傲娇表情写在脸上；我老婆说：我跟我女儿一样，是家里的第二个孩子。”真的很感恩，我过的很幸福了。”大大的笑容此刻在绽放，那个样子，就是摇着一把蒲扇在闽南大厝里悠闲喝茶的达波郎！

在阿胜眼里，女儿只要开心健康就足矣，可能再考个大学就圆满了，往后的事他从没多想。孩子不需要过于出人头地，只想自己经常可以看见她。

这样一个幸福的男人，幸福地过日子，每天惦记女儿，幸福地骑车打发休闲时光。

2015年的时候，幸福出现了一个小插曲。阿胜骑车，他从山路俯冲的时候遇上了车祸，脸上左眼角有一道深深的疤痕。这道疤痕几乎就代表着幸运！撞车摔倒那一瞬间，阿胜以为自己已经死了，那时候满脑子

### 2017年11月 元初食品安全指数

生鲜类商品到货快检合格率 (理化指标)		生鲜类到货验收合格率(感官指标)	
100%		95.00%	
蔬菜农残快检	351份	主要不合格原因	不合格处理方式
水果农残快检	252份	蔬菜: 蚜虫、净含量不足	退货
畜肉瘦肉精快检	10份	水果: 压伤、机械伤、腐烂、发霉	拒收、全检
水产孔雀石绿/硝基呋喃快检	15份	禽蛋类: 彩标翘起、裂纹超比例	拒收、全检
总计	628份	畜禽肉: 破包、价标破损、重复贴标	商家出保证函、个别份挑出
		冰鲜鱼: 异物、破包	个别份挑出, 全检
		熟食: 价标模糊、异物、净重不足、烧焦	拒收、全检、退货

### 元初食品 2018年2月份产品销量排行榜TOP10

序号	食品	序号	生鲜食材
1	果然有礼(坚果礼盒)	1	智利樱桃JJ
2	元童原色开心果300g	2	元和阿根廷船冻红对虾10~20
3	果然开心(坚果礼盒)	3	元和冷冻黑虎虾800g(31~40尾)
4	元初五常稻花香大米5kg	4	新西兰羔羊排280g
5	山珍礼盒	5	澳洲肥牛片280g
6	元童碧根果仁280g	6	智利樱桃礼盒2kg
7	ONTRUE元实全脂牛奶200ml	7	孜然羊排
8	元童有机山茶油550ml*2	8	智利蓝莓
9	元童盐焗巴旦木390g	9	意大利佳沛阳光金果果王22#
10	Ontrue盐焗腰果450g	10	褚柑直采5KG



## 少吃点,吃好一点,吃最实在的一日三餐

工作一天,回到家中,吃一顿安心的晚餐,是咱普通老百姓的心愿。而我们这些店长每日最开心的就是给许多邻里提供健康的三餐美食。将自己做的还算满意的食谱分享给客人,让家里每位健康三餐的掌勺人每天不用挖空心思研究食品安全就能轻松安排好一周7天的美食。

### 口碑产品



### 茉莉花是温润 茉莉香米是家常 不是所有的泰国米 都能被称为泰国茉莉香米

泰国的大米出口遍及全球100多个国家,连续多年稳居出口量前列,由此摘得了“世界米仓”的桂冠,而泰国米中的泰国茉莉香米更是闻名全球。泰国茉莉香米(THAI

HOM MALI RICE),是个不折不扣的泰国东北小伙子,它们长在含有盐质的弱碱性沙质土壤中,全年平均温度约为26°C,以及年均降雨量1300毫米左右。这样优越的生长环境尤为适合香米水稻品种KDML 105和RD15的生长,一年只产一季。

元实泰国茉莉香米,在泰国专业香米工厂生产封装,该工厂通过危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证,通过多道工序严格管控,并且加

工生产过程中每小时进行抽样检测,生产全程认真投入,确保您餐桌上的泰国香米品质。

另外,并不是所有泰国米都是泰国茉莉香米,要有泰国商业部授权的THAI HOM MALI RICE使用的茉莉香米注册商标、五洲检验(泰国)有限公司的大米才是泰国茉莉香米。元实泰国茉莉香米符合泰国商业部规定的THAI HOM MALI RICE(泰国茉莉香米)标准,并且香米纯度(KDML 105和RD15的含量)达92%以上,在泰国原产原装是款不折不扣的正统血液泰国茉莉香米。许多伙伴在试吃大米的评测中,给它的评价是:元实泰国茉莉香米米粒适合煮干饭,清香、有韧性、有颗粒感,尤其适合炒饭。

#### 【话鲜要点】:

1. 一年一季,泰国原产原装进口;
2. 香米纯度达92%以上;
3. 生产企业通过HACCP、GMP认证。

#### 价格:

元实泰国茉莉香米5kg **79元/袋**  
元实泰国茉莉香米2kg **35元/袋**



### 95后新潮工厂 关庙镇乡之宝 歪果仁的桌上都有它

在元初,有一款台湾产的关庙面深受欢迎,它在台湾与凤梨、竹笋并称“关庙三宝”。这关庙面,不仅是百姓家里的日常主食,还是婚庆里双方家庭相赠的必备彩礼。台南老一辈在操持婚事时会给邻里乡亲分送关庙面,象征着分享喜气。

Ontrue元实关庙面合作的工厂坐落于高雄关庙区的乡下,是个有87年历史的老牌企业。1995年之前,主要以生产米粉为主,1995年后,工厂改革成立专门的面条生产线,旨在将家乡的关庙面传递得更远。95后工厂不愧是个新潮派,管理标准与国际各大认证无缝衔接,生产标准通过FSSC22000食品安全管理体系认证、ISO9001质量管理体系认证、危害分析与关键控制(HACCP)体系认证。生产的关庙面已经出口至日本、美国、英国、加拿大等发达国家,现在歪果仁的桌上也有的关庙面啦。

餐桌上的饮食,卫生尤为关键,我们去拜访工厂的时候,对生产车间的干净整洁印象深刻。Ontrue元实关庙面优选美国高筋麦芯粉为原料,这美国高筋麦芯粉可不一般,做过烘焙的小姐姐都知道,高筋麦芯粉可以让面条更加有劲道,而产自美国的高筋麦芯粉可是许多烘焙小姐姐的追捧对象。面条制作完成后,经过8小时低温慢干。尝过关庙面的人都能感受到,这地道的台湾关庙面口感爽滑劲道,特别适合制作汤面、拌面等多种吃法。

#### 【话鲜要点】:

1. 优选美国高筋麦芯粉为原料;
2. 源自台湾地道特产;
3. 多种口味可选,针对孩子,我们还有彩色的蔬菜面。

#### 价格:

Ontrue关庙面480g **19.9元/袋**  
Ontrue关庙刀削面288g **19.9元/袋**  
Ontrue蔬菜风味刀削面288g **22.9元/袋**  
任意两袋 **35元**

### 关心家人 从一瓶健康的醋开始 优质糯米纯粮酿造,八年陈酿

中国四大名醋,各有各的吃法:山西老陈醋和饺子是绝配;镇江香醋许多人用来蘸海鲜;福建人最熟悉的永春老醋是用糯米发酵,酸味较薄,味道偏甜,这个甜味最适合做拌菜。但永春老醋是要看年份的,三年以上的陈酿醋才能称为永春老醋,门店在售的元童永春老醋是一款八年陈酿的老醋。

说到底,咱在哪儿生长就被哪种醋喂大,自然带着地域性偏好。但是一瓶走心的永春老醋却实则不易,买手David在产品开发会上说的话仍让人记忆犹新:“对于许多长辈,他们都知道每天适当的食醋有益身体健康,但市面上许多的食醋都由配制酒精、添加剂制作而成,这样‘快加工’

的方式,导致长辈们养生不成反而花钱伤身……”,于是为了开发一款走心的健康食醋,开发经理前后花了3个多月的时间研究、拜访、试品,也访问许多妈妈、长辈们对于醋的食用习惯与担忧。

要想成为纷繁复杂的市场环境的一股清流,我们只有事无巨细的把控产品品质才能安心。这家永春老工厂历经了半个世纪的时间沉淀,在醋的产业快速工业化的环境下,仍保留了最传统的酿造工艺,坚持以纯粮酿造取代配制酒精,生产过程中不添加任何香精、防腐剂。只有这样天然、无添加的放心醋,我们才能安心带给家人和顾客。

#### 【话鲜要点】:

1. 优质糯米纯粮酿造,味道浓醇回甜;
2. 生产过程无添加防腐剂、香精,产品达出口欧美品质;
3. 永春老醋为中国地理标志产品。



价格:元童永春老醋(八年陈酿)  
420ml **9.9元/瓶**

### 地方特产



### 春天见清甜 回家见喜悦 21世纪优选柑橘品种之一

赶在立春前上市的“春见”,外形像个大号橘子,其貌不扬,但是只要吃上一口,你肯定会被它的清甜与丰盈汁水圈粉!

“春见”的皮好剥,橘瓣大,一入口便汁水满溢,清甜的味道弥漫口中,细腻无渣,只有浓浓的柑橘味。清甜中若隐若现的微酸,恰好提升了风味。没有讨厌的籽,一瓣、两瓣……不知不觉已经吃完,让人大大满足。

说起春见的来源,它是四川蒲江一带广泛种植的柑橘品种。因为与“不知火”丑柑师出同门,因此常被归

为丑柑的行列。但“春见”和“不知火”丑柑有明显的区别。前者像个大大的橘子,后者顶部有一个大大的凸起。“春见”果瓣上的白色经络相较“不知火”来说稍稍稀疏,果肉细腻,无渣。就口味来说,“春见”的浓郁柑橘香气更胜一筹的,水分更多。

#### 【话鲜要点】:

1. 四川丹棱直采;
2. 春见果实饱满个大,易剥皮,果肉脆嫩;
3. 通过中国检验检疫集团121项农残检测。

价格:元初蔬果四川春见  
**12.9元/500g**  
**94.9元/箱(3.75kg)**





## 特色产品

### 揭秘：星级羊排的美味从何而来 膻味轻的新西兰羊排，5分钟搞定

羊肉性温补，但筋膜难以咬烂，并且自带膻味，因此去膻和火候总是难以掌握，使得它不常出现在家庭餐桌上，更多出现在酒楼饭馆里，并由专业厨师代劳。于是这次买手 Roger 化身烹饪学徒，跟着专业厨师一一破解了羊排难以烹饪的谜题：

选择合适和优质的食材是烹饪的第一步，为了让羊膻味更轻，我们选择了新西兰进口羔羊，天生细嫩的前胸肋排做原料。羊排为什么在煎的过程中会出现“柴”的口感呢？原因是因为冷冻羊排存放的家庭冰箱，温度达不到-18℃的低温，细胞内的结合水会逐渐冻结成为结晶冰，化冻时结晶冰从肌肉细胞中慢慢流失，化冻后，失水减重程度约占羊排重量的13%，导致羊肉在还未烹饪时已经

处于“脱水”状态，口感自然偏柴。因此我们通过多种方式，将羊排制作成适合家庭冰箱冷藏保存的0-5℃模式，保证口感鲜嫩多汁。

其次是餐馆中专业的厨师，依靠烹饪经验能准确的判断火候，但对于初次尝试烹饪乐趣的顾客来说，火候难以控制。经过多次测试，我们发现1000g的生羊排通过蒸煮，重量减轻至640g时，可以获得羊肉鲜嫩多汁、筋膜易撕开有嚼劲的完美口感。在此标准下，无论烤箱、油炸，或是平底锅煎5分钟，均可以获得媲美星级酒店大厨亲自烹饪的口感。

用解题的办法一一解出这道孜然羊排，让专业的厨师帮你铺垫好做菜的一切准备，让星级菜变得像家常菜一样轻松简单，而不是油烟扑面。



#### 【话鲜要点】：

1. 精选进口新西兰羔羊前胸肋排；
2. 生产工厂通过危害分析与关键控制(HACCP)体系认证；

3. 原料及辅料可追溯，制作过程无添加亚硝酸盐，人工色素，防腐剂。

价格：孜然羊排400g 79元/盒（附赠孜然粉）

## 地方特产



### 老师傅手工捶打 福州地道市井美食 肉燕皮里都有70%的猪肉含量

可能大伙儿对肉燕并不陌生，甚至街边的各种沙县小吃都有许多跟肉燕有点相似的“扁食”。但这里必须为咱家的肉燕大张旗鼓的说明一下，肉燕并不是扁食。据传，肉燕源于蒲城县的御史家中一位厨师创作的一道菜色：取猪腿瘦肉捶打成泥，掺上适量地瓜粉，擀成面皮切成三寸小块，包上刚刚捶打成泥的猪肉馅，便有了现今流行的肉燕。没错，肉燕的传统做法，就是这么简单。

犹记得舒老在《穷中谈吃》中谈到一个观点：西餐里有前菜、沙拉、浓汤、主菜等，吃完后还有甜点，吃上三五小时都不为过，未免有些太浓重了，而小吃却不同，是一道就算是穷困潦倒仍然能温暖人心的美食。在福州，肉燕就是推着小板车，现包现煮，盛起后搁些冬菜，撒些芹菜末，可能连调味都只有些许盐巴的地方小吃。它的香滑脆口，汤头鲜甜，让许多过路人每逢走过，都必点一碗解解馋，这就是地道的福州市井美食。

元童福州肉燕延续古法，选用新鲜猪腿肉经过手工反复捶打，再加入地瓜粉，制成筋道柔韧的燕皮，鲜美肉馅采用猪肉搭配荸荠制作而成，不添加味精、香精、人工色素，更自然体现传统美食的味道。

#### 【话鲜要点】：

1. 猪腿肉手工打皮，手工包制；
2. 制作过程不添加味精、香精；

价格：元童福州肉燕200g

13.9元/包

两包25元

### 谁说养生不是90后的事 新西兰原瓶原装进口 MGO 110+

许多人听到麦卢卡蜂蜜，都是一知半解，许多人都以为它只是一种叫麦卢卡的植物酿造的蜂蜜，就好像闽南桂花蜜、龙眼蜜一样。

实际上麦卢卡蜂蜜，源于新西兰，是新西兰原住民——毛利人代代相传的天然草药。在这个空气质量和人文环境最好的纯净国度。麦卢卡蜂蜜几百年来，被毛利人拿来敷在感染的伤口和皮肤上，因其有抗菌奇效。后来UMF的协会发现麦卢卡确实含有“活性因子”，并以UMF为单位，这就是为什么市面上不同的麦卢卡蜂蜜上都标注着UMF5+、UMF10+、UMF20+。随着时间推移，科学家发现原来活性

因子就是MGO（甲基乙二醛），同时也是现在麦卢卡活性因子含量的另一种表示，两者都符合国际认可。这种单位换算，就好比人民币和其他币种换算成美金一个道理，都是互通的。

老实说，许多90后对养生、保健，是没有什么概念，一提到养生，脑海中浮现的是“人到中年不得已，保温杯里加枸杞，晨起锻炼五公里，温水还要配蜂蜜”，一副老派的样子。但是讲究健康从来无关年龄，面对经常生物钟紊乱而生病的自己，是不是也该重新正视生活质量和身体健康。基于这样的初心，90后买手Owen开始花心思去了解一款蜂蜜，也开始尝试着温水配蜂蜜，同时也给身边的介绍并推荐蜂蜜。后来发现，这款蜂蜜成了妈妈群里的口碑产品，所以好产品不是叫卖卖出来，而是自带发光体。



#### 【话鲜要点】：

1. Ontrue元实麦卢卡蜂蜜新西兰原瓶原装进口，精选新西兰百年老字号蜂蜜制造商；
2. 以温水吞服，最佳温度25-40度，温度太高会破坏蜂蜜的抗菌活性；
3. MGO110+等级，粘稠醇香，透亮的深琥珀色。

价格：Ontrue元实麦卢卡蜂蜜250g 99元/瓶



### 淡淡的日子 轻轻的甜 轻酸奶=生牛乳+乳酸菌+轻糖

酸奶最重要的原料应该是牛奶，但市面上用复原乳（指把浓缩牛奶、干燥成为浓缩乳后复原的乳液）发酵的酸奶太无诚意，用外购奶源发酵的酸奶又难保证安全，甚至为了增加酸奶营养成分表中蛋白质含量，选择添加乳清蛋白粉，这与我们“少处理、少添加”的原则大相径庭的。酸奶就应该简简单单，牛奶占酸奶原料90%

以上才是真呀。

“从养牛到生产再到冷链运输，每一步都要自己把关，才能信赖。”这是买手Bond时说的话。

元童轻酸奶的牧场位于新疆克拉玛依，那是一个中国的拉斯维加斯，除了打井和农业，没有任何的工厂。因为环境好，所以那儿的西瓜、哈密瓜、红枣、核桃、牛羊品质都超好。奶牛从2.5岁到10岁几乎都在产奶，其中5-6岁是产奶高峰。这里注重动物福利，每日奶牛有自有专门的草场

自由活动，一年有2个月的休假时间。

元童轻酸奶的生产过程和制作过程可以说是“简单”又“复杂”。“简单”说的是制作过程只把鲜挤的生牛乳过滤后加入一点点糖和乳酸菌发酵而成，就好像我们家庭自己制作酸奶一样。“复杂”是饲养奶牛的过程，需要对每头奶牛进行全身心的养护。奶牛跟人一样，需要休息，需要运动也会生病，这些都需要被全方面关注才会长得好，最终产的奶也才会好。除此以外，挤奶过程采用全自动化，所以每次挤奶都要对机器单独消毒，并且对每一批次的生牛乳进行23个项的理化微生物检测，再进行2次巴氏杀菌后，最后进行3.5小时的发酵。

这是一款贴近自然，超少处理，超轻配方的酸奶。

#### 【话鲜要点】：

1. 每天现挤鲜奶发酵而成；
2. 这是“轻酸奶”系列能够做到的最少原材料（原味轻酸奶只使用牛奶、益生菌、一点糖）；
3. 在无任何添加剂的情况下，原味轻酸奶蛋白质含量达到2.9%。

价格：元童轻酸奶（原味、蓝莓味、草莓味、黄桃味）100g/杯 9.9元/组（3杯）  
▶▶即将上市 敬请期待

### 它是春天里最美的风景 元初花圃——科学养花新方式

花是生命，是自然的表情，合理和妥善的养护会让鲜花的绽放更为持久。

1. 每次插花前，先将花瓶洗净，然后将一包蓝色小包装的可利鲜（5g）兑上500ml水，倒入花瓶中；

2. 用干净的剪刀剪去根部2cm，并撕去多余叶片，注意不要让叶片浸泡在水中；

3. 避免将鲜花摆放在阳光直射处，不要向花头喷水，中途无需勤换水，若水（或营养液）被鲜花吸收完，请及时补充新的清水（或营养液）。

元初花圃引进荷兰可利鲜鲜花营养液，让您享受鲜花持久美丽的陪伴。



Sungiven  
Flowers  
元初花圃





2011年3月26日，元初食品核心团队第一次明确提出“面向中国内需市场，开辟销售国际标准优质食品的社区超市”的构想。这一天，后来被确定为元初食品的誕生日。

2018年3月26日，在元初食品成立七周年之际，许多元初顾客和伙伴分享了他们与元初一起成长、一起美好的故事……

### 凯旋：

以前每次听邻居朋友提到“元初”，都一副很骄傲的样子，仿佛元初是生活有品质的标志。但是离得太远，都没有什么机会走进去。终于2017年底等到小区旁边的元初开张，第一次进去，立刻就被整条的鳗鱼寿司圈粉，每次去朋友家蹭饭都会带上一条鳗鱼或者寿司拼盘，师傅都会帮忙切小段并且热好，方便顾客直接吃，顿时让家常便饭变得高大上，孩子老人都很爱。听说是元初出品都吃得很放心。第二个惊喜是，发现居然在元初可以买到鲜花，而且品种繁多又新鲜实惠，那些色彩饕餮只有在昆明的花鸟市场我才能遇见，现场随便选两束就可以插满一大瓶，比网上时好时坏的鲜花电商靠谱多了。每次邻居羡慕的问花哪里买的，我也可以很自豪地说元初买的。瞧，元初也成了我的生活有品质的标志了。最后还要特别谢谢元初的员工，每次进去都会很亲切地接待，提供各种方便，试吃。最可爱的是我每次买鲜花她们都很惊讶的说好漂亮，这么便宜，一会下班我也买一束回家。

### 紫衣重：

7年前槟榔店开业，我的小儿子出生，他经常跟我去店里逛，每次都很积极的帮忙报会员卡，感恩元初的会员卡可以是报手机号，当时很多商店还是需要带实体卡。三岁的时候他在忠仑公园走失，幸亏他经常报会员卡号，他记下了我的手机号，在热心人的帮助下找到我，每每想到那惊心动魄的时刻，我都万分感激元初当时的这个小细节帮的大忙。

### Cé ci：

2014年夏天刚到厦门，偶然走到了后滨路的元初超市，注意到英文翻译是Sungiven foods，心中就觉得翻译得好妙！之后逛元初就成了初来乍到厦门的我一项乐趣，每次对每个品类都仔细研究，一向怕麻烦的我还会不厌其烦找店长谈产品感想，真心希望这样一家不一样的食品公司可以发展更好。三年之后，我加入了元初，居然可以用鲜花来改变这个门店的一角，想起来也是一件有趣的幸福。



### 林利：

2013年，元初联系厦大教授，想要请厦大教授给他们做食品安全内控；2014年，双方合作还没有建立起来，是因为厦大在观察这是一家什么样的企业，是不是真的注重食品安全，是不是真的希望做好食品安全。2014年中，双方正式签订合同协议，成为元初内控检测机构，因为元初真的说到做到了！2014年9月，我有幸因为双方的合作加入了元初，成为元初品质管理中心的一员。时至今日，已经在这里呆了三个多年头了，这期间我一直在做品质管理，感受到从公司高层到每一个一线伙伴对食品安全的重视，每走一步都如履薄冰，都把食品安全放在第一位，元初人是一群以“真、善、美、爱、信、诚”为价值观，敬天爱人为人做事准则的奋斗者，坚持不懈的为顾客寻找安全、质优价实的健康三餐食材，严苛的食品安全标准，极致用心的想顾客所想，每一个元初人也在以“可以给自己孩子吃、给自己家人吃”为标准，选择食材。说了这么多，我只想说，我愿意并且只把我公司的食材给我宝宝吃，因为我放心、我安心！感恩遇见元初，感恩！

### 花园琴房：

很想念元初的奶茶，在当时很前卫的用鲜奶和茶包冲泡，一杯7元还可以积分，珍珠也是良心制作！每次特意坐车去槟榔买！居然都7年了融进了我的青春啊。

### H：

带着现在已经是老婆的她第一次走进元初的时候，是为了挑选我们爱的榴莲，那时候在加州店，老婆是挑选榴莲的好手，那次的榴莲特别的甜糯。后来因为工作我离开厦门，留老婆独自在厦门待产时，老婆一直都喜欢挑选元初的食品，生鲜、大米，说有品质保障，也省心。到后期山水店开了，元初成为了老婆月子的小厨房，贴心的代煎服务，确实是让我们省心很多……我从最早一个人逛元初，到牵手两个人逛元初，再到现在的三口，感觉有了自己圆满的幸福。

### 时磊：

儿子爱吃鸡，但由于害怕激素抗生素超标，我家几年没敢买鸡吃。寻寻觅觅，找到了元初，找到了山林放养的大名鼎鼎的清远鸡，从此成了元初常客。元初的馒头和自己蒸的一个味儿，元初的山楂片只含山楂和白糖，没有任何添加剂，元初的地瓜甜糯可口……我爱元初，祝生意兴隆！（来自大连元初）

### 子钧：

第一次走进元初是和我男朋友一起，买的什么东西已经忘记了，到现在家里人全都走进元初了，从数码店，到和平店，到万达华府店，到星海店，到壹品星海店，现在已经去过5个店啦。最喜欢商品是椰皇和冰冻榴莲肉，超级喜欢！你已诞生七年，我刚认识你两年。（来自大连元初）

### 苏苏：

初识元初是因为她的品质和服务理念，如同我的好邻居。后来有了宝宝，元初更是和我形影不离了。在宝宝麦麸过敏的日子里，为了均衡营养，我四处寻找替代品。令我意外的是，元初居然有哪里也买不到的小米和黑米面条，这让我们一家都很开心。现在宝宝的过敏好了，我们可以选择的食材更丰富了，感谢元初！（来自大连元初）

### 鼠爷：

我是八十二岁老人，每周光顾元初。最喜欢贵店的鲜花，还有如同花儿的售货小姐。刚刚买了红掌花，献给相濡以沫的老伴，浪漫如初。

### 鸿：

最近发生的一件事，也算是检验一下几乎每天跟着我进出超市的她。那天因为我没买几样东西，就忘了她手里拿着的一袋几块钱的红豆面包没付钱就出了超市，路上我还和她聊还记得这面包是多少钱吗，到了家她没换鞋，站在门口仰着小脸跟我说：妈妈，面包还没有付钱。我愣了片刻，又查了一下微信付款记录，回想起来确实忘了付钱了，赶紧又领着她回到店里补了面包的钱，付完钱我问她，妈妈是不是知错就改，她让我蹲下来用大拇指在我额头上点了一个赞，对我说：你真棒！所以于我于孩子来说，元初不只是一个家门口便利的超市，更像是陪伴着孩子点点滴滴的童年成长中一位值得信赖和尊敬，并守护着我们一日三餐健康的朋友。

