



厦门报业集团主办 主编:陈秋莹 责编:叶鹏 美编:庄良华

体验有风景的人生

五缘湾要怎么玩? 玩海、潮玩、市集、美食、夜跑、赛事……

湖里区“中秋五缘湾趣浪季”环湾系列活动如火如荼进行中

文/本报记者 陈秋莹 图/湖里文旅 提供

湖里区“中秋五缘湾趣浪季”环湾系列活动发布会日前在五缘湾厦门国际游艇汇5号平台启幕。汉服冲浪表演、帆船游艇“乘风破浪”、环湾“抢鲜体验”等丰富活动,吸引包括全国150名文旅界相关人士及媒体、达人的点赞及好评。作为2023中国厦门中秋旅游嘉年华重要配套内容之一,本次“中秋五缘湾趣浪季”环湾系列活动,围绕五缘湾环湾核心区域海上旅游项目及商圈,于9月15日至10月14日推出14项活动和赛事。

环湾趣浪

尽享五缘湾滨海休闲新体验

发布会上,湖里区人民政府副区长吕方表示,厦门是高颜值的生态花园之城,五缘湾是其“城市新客厅”,是湖里区的璀璨明珠。五缘湾集水景、植被、湿地、海湾等多种珍贵自然资源于一身,片区生态修复与综合开发被国家自然资源部列为生态产品价值实现的典型案例。

近年来,随着五缘湾涉海利用管理服务机制体制的创新,高度融合、多元文化、形式多样的五缘湾滨海活力带开始绽放光彩。未来,湖里区将共同持续深入推进五缘湾涉海资源开发利用,用足全域资源优势,开发文旅消费场景,擦亮五缘湾“厦门新客厅”金字招牌,打造“悦游湖里”旅游名片,为全市文旅经济高质量发展做出新的贡献。



“中秋五缘湾趣浪季”环湾系列活动发布会启幕现场。

活动融合 擦亮“滨海活力带”新名片

今年的中秋、国庆及周末假期,市民游客欣赏五缘湾环湾美景的同时,湖里区五缘湾体育赛事更是好戏连台、高潮迭起。上周末举办的2023年湖里区网络安全宣传周启动仪式暨五缘湾湾星潮荧光夜跑,即将开始的五缘湾桨板嘉年华、皮划艇亲子体验周、2023年福建省“闽山闽水”船艇运动联赛暨海峡两岸四地大学生船艇运动邀请赛、“庆中秋·迎国庆”环五缘湾电动陆冲趣味赛、

CBC城市精英邀请赛等精彩活动,都将持续推进五缘湾涉海资源开发利用,开拓滨海旅游新场景,擦亮“滨海活力带”新名片。

多方联动 打造悦游湖里旅购盛会

据悉,湖里区还将推出以五缘湾环湾滨海休闲为核心的趣浪五缘湾·湖里海上游产品;以推广厦门湖里音乐艺术旅游、街头艺术潮玩、夜间文娱消费为核心的文艺向海潮·湖里文艺游产品;以推广相关非遗文化、民俗文化精品及特色体验的天天来



帆船游艇“乘风破浪”



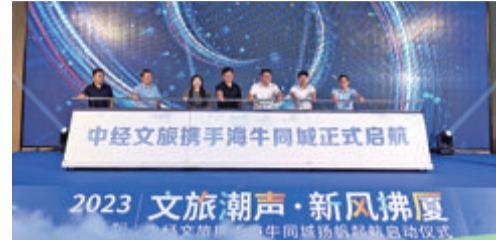
汉服冲浪表演

博饼·湖里文化游产品。同时,联动辖区文旅企业于活动期间通过直播带货、线上文旅惠民促销、补贴发放等方式,推出的酒店度假、新奇潮玩、景区体验等单品爆款和组合套餐文旅产品,营造“中秋来厦、潮玩湖里、乐享五缘”的消费氛围。

湖里各景区、酒店、商圈、海上项目也诚意满满,福利多多。活动期间,市民游客可在五缘湾游艇汇小广场欣赏到街头艺人、驻唱乐队、社团舞团带来的“环湾音乐会”,乘坐游艇开启“中秋环湾夜游”。更有汇聚美食、茶饮、时令水果、潮玩手作、非遗文创等后备市集,供市民游客参观、打卡品尝。

业界动态

中经文旅携手海牛同城 共谱厦门文旅新篇章



昨日,“文旅潮声·新风拂厦”中经城投数字(厦门)文旅有限公司携手厦门海牛同城旅游服务有限公司扬帆起航启动仪式在天元酒店举行。启动仪式上,由中经城投揭牌,中华文化促进会向海牛同城授牌。这也意味着两家公司携手走进新征程,为厦门文旅发展注入一阵“新风”。

思明区人民政府、思明区文旅局、思明区商务局、思明区滨海街道、中经城投、中经数发、中经文旅、中华文化促进会等相关领导共同出席了本次启动仪式,同时厦门市品牌景区、酒店战略合作商、分销团长、优质达人等100余人也齐聚一堂,共话厦门文旅发展。

中经城投建设集团的下属单位,融合了数字贸易、数字化建设、数字化文旅等多元化业务体系。致力于数字城市发展,把新一代数字信息技术充分运用在文化旅游产业并落地厦门的中经城投数字(厦门)文旅有限公司,已将厦门海牛同城旅游服务有限公司纳入发展版图。

海牛同城是一个用心为都市年轻人精选美食与玩乐的潮牌电商平台,专注于提供超值性价比的吃喝玩乐团购服务,以精致服务与品质管理深耕于微信、抖音本地等团购赛道。自成立以来,服务上千家品牌商户,积微成著,塑造了强大的品牌影响力。

BOLON 眼视光旗舰店开业



近日,国内首家创意集合眼镜空间——BOLON眼视光旗舰店体验店在中山路揭幕。这不仅仅是一家眼镜店,更是一个集创意展陈及数字媒体体验、高端眼镜品牌销售、眼视光健康筛查为一体的全新概念店。据了解,BOLON眼视光旗舰店整体空间结构延展着艺术创意的潮流特色,令人仿佛置身于艺术画廊,感受数字媒体技术与眼镜艺术相融合。体验店里还有依视路视光中心,并引入多款升级设备,包括依视路自动电脑验光生物测量仪和WAM700等,用科技手段助力提升验光配镜的精度和效率。客人可以在这里享有专业的眼视光健康筛查,并有专家团队提供个性化的服务。

据了解,BOLON眼镜近年来倡导“陪你好好看”的品牌理念,不仅为消费者提供佩戴好看、为颜值加分的产品,更提供能够让消费者看得清、看得好的专业眼视光产品和服务,与依视路陆逸梯卡集团共同呼吁消费者关注视力健康,建立视力档案,定期进行视力筛查。

法国少儿绘画大赛作品来厦巡展



日前,2023法国《Jeune Pinceau杯》国际少儿儿童画交流大赛厦门站作品巡展活动在1905影视产业街区举办。此次厦门站巡展活动是大赛全球巡展的第四站,展出法国最终得奖作品17幅、中国香港作品59幅、中国内地47幅共计123幅的作品。活动旨在推动世界各地青少年儿童之间的交流,发掘未来艺术天才,同时促进因不同文化相遇而产生的艺术交流与跨越。

中山社区喊你喝茶“话仙”



近日,思明西路的骑楼下摆出了老厦门的“茶桌仔”,闽南传统的竹桌椅、古早味的鸡公杯和藤编的热水瓶,重现着老厦门的烟火气。络绎不绝的游客和市民在这里喝着茶,听本地人“话仙”“讲古”。这个免费的“话仙角”由中山社区近邻店家——旷野茶文化馆联合思明区城市义工协会推出,目的是为社区居民、市民、游客和环卫工人提供免费的茶水服务。

酒店动态

禹洲温德姆至尊豪庭大酒店 助力2023世界田联钻石联赛



近日,“2023世界田联钻石联赛厦门航空厦门站”成为关注新热点,而厦门禹洲温德姆至尊豪庭大酒店成为本次赛事的接待酒店,迎接超过160个国家的运动员将入住,并携手万达体育共同助力此次钻石联赛。据了解,厦门禹洲温德姆至尊豪庭大酒店十分重视此次接待工作,酒店领导亲自指挥,以标准的服务流程有条不紊地进行。酒店各部门进行了相应的培训并做好充足准备,餐饮部准备特色美食、客房部准备赛事专属布置,现场更有茶艺品鉴、书法教学等有趣且富含中国传统文化气息的活动。酒店在接待过程中始终秉承“如同家人般呵护您”这一服务理念,想宾客所想,为每一位宾客提供超越期待的旅居体验。

厦门朗豪酒店 任命中餐行政总厨

近日,厦门朗豪酒店正式任命郭建浩为酒店的中餐行政总厨,全面负责酒店中厨房团队的运营工作。郭建浩来自广东,致力于酒店餐饮行业近30年。此次履新前,郭师傅就任于朗廷酒店集团与希尔顿酒店集团,积累了宝贵的后厨运营及团队管理经验。厦门朗豪酒店“明厨”主打新派创新粤式佳肴,而郭师傅热衷于发掘当地特色时令食材,结合地道的粤式烹饪方式,创造研发新菜品。他主张用新鲜的食材加以简单的烹饪,最大程度保留食材原有的鲜味,搭配现代摆盘。凭借他多年的“食在广东”的丰富阅历和对闽南饮食文化的理解,将继续打造粤式经典珍馐和地道特色美食,为宾客带来畅快的舌尖体验。

厦门海景洲际酒店 邀您探秘“星厨滇闽”新味道

9月22日-28日,厦门海景洲际酒店彩丰楼中餐厅特邀上海连续四年蝉联黑珍珠一钻餐厅的“泓0871臻选云南菜”主理人刘新与彩丰楼行政总厨谢茂松,联袂探索闽南融合菜的全新体验。“星厨滇闽”选用来自雨露与阳光浸润下的高原小产区野生鲜菌,以及大海深处的闽地海域时令海鲜,为食客呈现私享珍馐。每桌8人起订,每日限定3桌。

本刊综合整理

乐享hotel

秋韵入馔 抢鲜登场

我市多家酒店秋季菜品上新

金沙汁焗小青龙

品鉴地:厦门海港英迪格酒店 更多肉、更鲜甜、更肥美的小青龙,在秋冬季节迎来它的最佳品味期。英迪格的大厨将金灿灿的咸蛋黄调制成浓稠鲜亮的金沙汁,搭配上等的小青龙放置烤箱烘烤,成就飘香四溢的小青龙。开边的小青龙全身裹满金黄色的咸蛋黄,色泽鲜亮诱人,每一口都是咸鲜味俱全。

此外,唇齿留香的福鼎白茶熏乳鸽、闽南地区传统小食薄饼也都是不可错过的秋季美味。



帝王蟹“一蟹九吃”

品鉴地:厦门国际会展酒店 人均200元左右,就能在轻南洋风的国际会展酒店怡海苑餐厅,享受本港海捕海鲜现烹服务,体验帝王蟹“一蟹九吃”,如剁椒酱葱烤帝王蟹、东南亚娘惹酱焗帝王蟹、葱姜粤式焗帝王蟹、姜蒜金菇蒸帝王蟹、花生油泼粉丝蒸帝王蟹、港式清蒸帝王蟹、川椒避风塘帝王蟹、南洋风味咖喱帝王蟹、闽南沙茶煮帝王蟹等。此外,您还可以在这里品尝到“甲鱼六吃”,如煲仔酱焗、红烧、香油姜母焗、红枣蒸、四物炖、咖喱煮等烹饪方式。餐厅内各类本地海鲜,肉食动物最爱的牛排、猪排、醋猪脚也应有尽有,现点现做。



地中海风味主厨定制



品鉴地:艾美酒店 艾美酒店新食谱餐厅迎来全新大厨,推出“主厨定制”菜单。来自匈牙利的大厨Diviki匠心研制出六款精致美味,如清爽又解腻的油纸烤鱼三文鱼、包裹着丰富食材的普罗旺斯鱿鱼、油脂丰富的烤比目鱼柳、肥而不腻的香煎羊排、唇齿留香的香煎猪排以及肉嫩多汁的波利特烤鸡,每一款都将为食客带来别具一格的美食体验。

烧椒酱肉汁脆笋蒸青蟹

品鉴地:厦门五缘湾凯悦酒店 悦饕中餐厅秋日美饌上新,暖心的靓汤、肥美的海鲜,犒赏宾客味蕾。特别推荐金瑶玉环泉水炖连城白鸭、海米筒骨煲晋安鹅鼻萝卜、烧椒酱肉汁脆笋蒸青蟹等美味。新菜单来自酒店行政副总厨罗贤园师傅。来自广府福地的他,以方寸厨房为舞台,在上海、东莞、沈阳、菲律宾马尼拉、中国澳门,分别留下工作足迹。去年,罗师傅被国际知名的爱斯克斯国际美食会授予“烹饪艺术大师”荣誉。

“闻见”主题下午茶

品鉴地:厦门安达仕酒店 秋日的第一份惬意下午茶,您不妨试试来自厦门安达仕酒店携手法国珂蒂丝推出的“闻见”主题下午茶。该系列主题甜品将调配香水的理念带到下午茶中,以“凡尔赛微风”香气为灵感,包含秋季时令水果无花果、青苹果酸奶马斯卡蛋糕、开心果柠檬香草慕斯等。当南洋的优雅,遇上南法的馥郁,碰撞出的是颜值满格、优雅闲适的秋日芬芳。



本刊综合整理