

Shop
搜店

在狗窝里待一下午

1933老场坊的主题咖啡屋数不胜数,而Canil狗窝是上海唯一的以狗狗为主题的咖啡屋。这家咖啡馆绝对是爱狗人士的好去处,一进门全是跑来跑去的狗狗,心都要被萌化了!整个咖啡馆用原木色调布置,到处是绿色植物,感觉就像到了“大自然”。而最有趣的是,主人还会调上一款有狗狗造型的咖啡,真正把“主题”表现得淋漓尽致。周末带着自家的狗狗,去那里闲聊,和狗友们相互交流,能让自己和宠物都找到伴儿。



流年(系列2)

上世纪六七十年代的钟表部件和胸章具有极强的象征意味。环形的构图,象征生命的旅程,搭配典型的首饰元素——宝石。作品告诉经历过那个年代的人们,那段历史的对与错如今已不再重要,重要的是我们有经历、有磨难、有回忆、有情感,更有仿佛散落在人生路上的珍宝。



逝去的风景(系列)

这个系列作品将古典的园林意象进行简化解构,运用抽象化的中国传统书画、书法等与具有人文意象的假山石、小鸟、窗格等元素相结合。呈现出强烈的现代构成感,在材料的使用上大胆采用非传统材料——树脂,运用树脂将这些代表中国优秀传统文化永久地封存。这些美好的事物被瞬间定格下来,象征着日渐消失的传统。古老的文化与现代的首饰,过去和现在的时空交错,提醒人们重新回望过去,去发现、发扬中华优秀传统文化!

走进明治工厂
开启“安全美味”发现之旅

明治乳业于日前在苏州举办“安全美味发现之旅”活动,亲身了解其一流的国际标准化生产管理流程,专业严格的品质管理,以及广受消费者青睐的明治商品的诞生过程。

明治具有90年以上的乳制品事业开展经验,目前在苏州建立了占地3.5万平方米的工厂,并于2013年正式投入生产,成功引进日本成熟的制造技术、品质管理、研究开发等技术经验,从而为长江三角洲地区的顾客提供优质的低温牛奶、酸奶、稀奶油等商品。

“民以食为天,食以安为先”。近年来消费者对食品安全越来越重视,更期待食品生产环节信息透明化,希望食用到真正安全健康的食品。所以,明治从奶牛养殖、质量检测到产品包装、物流运输,生产线上的每一个环节都进行严格把控,希望赢得消费者的信赖。

据介绍,明治100%使用对乳牛的饲养管理技术水平高,所生产的生乳保持高品质的牧场的生乳。牧场到工厂的运输中,全程使用明治公司特别定制的保冷性高的专业奶罐车,保证生乳的品质和新鲜度。工厂接收生乳时,全面进行生乳风味、营养成分及是否有三聚氰胺混入等国家标准规定的各项检测,只使用检测合格的生乳。工厂的生乳检测员接受过明治独有的风

味检测训练。

明治乳制品是在正压化的环境下进行生产的,即提高内部空气的气压,来防止外部被污染的空气的进入,从而防止商品污染与异物混入。生产过程中导入日本的安全管理认证制度,即实施“综合卫生管理制造过程”,不仅仅是产品的安全性,还实施包括产品品质在内的高于HACCP标准的危害分析,设定包括GMP在内的严格的公司内部生产标准。工厂的建造也是考虑到卫生与员工的人性化管理。工厂的干部员工都经过在日本的明治工厂和研究室的长期培训,掌握了明治对品质的要求及做法等专业管理技能。设有专职检查员对产品进行严格的品质检验。此外,还利用IT技术将原材料、包装材料等入库与出货过程进行完整追踪记录。利用排除灌装以后的二次污染的ESL制造工艺,在各个工程导入确保高度卫生性的阀门与设备,实施高水平的机器设备的清洁和杀菌。通过层层把关,保证消费者食用安全。

除生产环节外,工厂对产品的冷藏保存也特别注重细节,在工厂的冷藏区域中,在保管区与出货区域之间设置预留室,预留区的温度管理设置为6摄氏度,防止保管区内的温度上升。产品全程用冷藏配送集装箱车配送,车厢内的温度设定为2-6摄氏度。以此确保每天将最新鲜的产品送到客户手中。

同时为了让更多的消费者正确理解乳制品知识,厂内建设明治牛奶奶馆并对外开放参观。在明治牛奶奶馆可以了解到关于牧场、奶牛等原料奶的知识,及牛奶酸奶等乳制品的知识,在参观通道可以了解到牛奶酸奶的生产流程及相关生产设备。目前明治牛奶奶馆已经成为苏州高新区的科普教育基地之一,是大人和小孩都能愉快地参观学习的场所。