

HICKORY OIL

山妹子



山核桃

油



100% Low-temperature-press
Hickory oil

天目山妹子

源于天然的健康

临安地处浙西北部，生态优良，山川秀丽，全市森林覆盖率达到76.5%。

临安物华天宝，物产丰富，特产以绿色有机食品为主。

茶叶、笋干、山核桃是临安传统“老三宝”，还有银杏、茭肉、猕猴桃被誉为“新三宝”。

山妹子山核桃油的原料就是来自临安素有“中国山核桃第一村”的岛石镇银坑村。

山核桃树对生长环境要求非常苛刻，大部分只能野生自然生长。

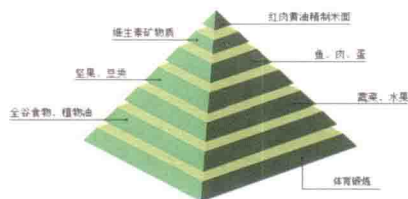
而山妹子的老家，有着“中国山核桃第一村”的银坑村覆盖着大片郁郁葱葱的山核桃树，

昼夜温差大和特殊的石灰岩土质。这种得天独厚的地理优势造就了其他地方

无法复制的优质产品。这里远离城市，每一颗山核桃都是野生野长，

吸天地之精华，并按照有机绿色食品标准生产，从而保证了山妹子山核桃油的最高品质。





山核桃油的知识

山核桃油是世界著名的木本植物油，它和橄榄油、茶树油一起成为人类健康食用油新秀。山核桃油与大豆油、花生油、菜籽油等“草本油”相比，其珍贵之处在于它含有大量的血管“清道夫”不饱和脂肪酸，对降低“坏”胆固醇含量，预防动脉硬化和血栓形成，作用明显。山核桃油中含有特殊磷脂对脑神经也有良好的促进和修复作用，能有效调节神经系统、增强记忆。山核桃油还可以减少胃酸，刺激胆汁分泌，提高生物体的新陈代谢能力。现代营养学研究证明：1kg山核桃的营养价值约等于3kg精肉、5kg鸡蛋、9.5kg牛奶。在《本草纲目》、《神农本草经》中都记有山核桃“健脑、润肌、黑发、补气养血、温肺润肠”等功能。山核桃作为一种高级绿色保健食品，长久以来备受推崇，是传统的食疗佳品，古时进京赶考，盛行的脑补品就是山核桃仁。现代医学研究认为，山核桃中的磷脂对脑神经有良好的保健作用，山核桃仁中还含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素。因此，近年来山核桃油在国际市场上备受青睐。美国宇航局还将其指定为宇航员食品，获得了欧美国家的广泛认可。山妹子山核桃油是选取上等野生山核桃鲜果，经纯物理加工方法精制而成的高级食用油，没有化学提炼的不良副产物，充分保留了山核桃的精华，是全天然的绿色有机健康食品。



颠覆传统/品质生活

营养完整保留。天然坚果清香。油烟更少。有机食品

60°C

科技见证品质低温冷榨

1 营养完整保留:

为了保证各种营养成分不流失，橄榄油等高档油种均采用低温冷榨工艺。“天目山妹子”核桃油采用国内先进的60°C低温冷榨工艺，极大地降低了对山核桃营养成分的破坏，确保了单不饱和脂肪酸、各种维生素及矿物质等微量元素的完整保留。

2 天然坚果清香:

坚果植物的天然香味是非常珍贵而复杂的，山核桃的天然香味大约就有200多种成分，因此，世界上再好的香精也绝对勾兑不出真正的原汁原味的山核桃的香味，但是，香味成分的易挥发性，使其在高温蒸炒过程中非常容量流失。而60°C低温冷榨技术的应用，使山核桃油更好地保留了山核桃中的天然香味成分，从而散发出原生的山核桃清香，较传统山核桃油蒸炒后的“熟香”，更加纯粹、天然。因此，消费者在购买冷榨山核桃油时，不妨将这种天然的香味作为辨别山核桃油是否是冷榨的一个标准。

3 油烟更少:

食用油经高温煎炸后形成由100多种挥发物混合成的油烟，油烟对人体有许多危害，这给家庭主妇造成了很大的困扰，一般来说，油脂精制度高，油烟更少。“天目山妹子”原生山核桃油选用上等的野生山核桃为原料，同时采用国内领先的冷榨技术，其精制度较传统山核桃油有了质的突破，重点解决了困扰消费者的油烟问题。所以，消费者在购买时应选取购油烟更少的食用油。



山妹子山核桃油加工车间一角

山核桃油欧米伽3脂肪的承载体

没有脂肪就没有细胞膜和生命，没有欧米伽3脂肪（DHA）就没有大脑和人类。人类诞生于海洋，进化于淡水，成长于陆地，通过取食，从各种鱼类，坚果，动物骨髓上吸收了丰富的欧米伽3脂肪酸，形成高于一切动物的智慧宝藏大脑，除了水，人脑的百分之六十为DHA，是其他动物脑子含量的十倍以上。换句话说，没有欧米伽3脂肪酸就没有人类。欧米伽3家族的主要成员有亚麻酸、EPA和DHA，而这三者广泛存在于坚果山核桃中，而且含量很高。因此山核桃油是油类产品中人类健脑补脑的不二选择。除了富含人类大脑组成成分，山核桃油中的微量矿物元素也相当丰富，相比同类产品，其营养价值非常高。

食用油营养含量表

产品	饱和脂肪酸	不饱和脂肪酸		
		油酸	亚油酸	亚麻酸
山核桃油	7.8%	20.2%	63.2%	8.8%
玉米油	13.5%	27.5%	57.0%	0.9%
花生油	20.4%	16.5%	31.4%	0%
杏仁油	8.2%	69.4%	17.4%	0%
橄榄油	13.5%	72.5%	7.9%	0.6%
山茶油	10.0%	79.0%	10.0%	1.1%

山核桃油营养成分表

营养成分	平均含量
热量	37.54 千卡
维E	23.87 克
铜	0.24 克
铁	0.5 克
镁	1.3 克
锌	23.87 克
锰	0.24 克
钙	0.5 克
总脂肪酸	1.3 克
棕榈酸	5.9 克
亚油酸	47.5 克
亚麻酸	11.4 克
硬脂酸	
油酸	

专家点评：

山核桃油有延长寿命、延缓衰老的效果

中国中医研究院中药所研究员**姜廷良**指出：

山核桃油中的 α -亚麻酸中N-3与N-6系不饱和脂肪比例为5:1，而鱼油为1:1，这两个不饱和脂肪比例直接关系到人脑神经系统的功能。所以山核桃油有着多项N-6系植物油所不能取代的优点，不仅提高神经系统功能，对学习记忆有促进作用，而且可调节免疫系统功能、降低并预防多种疾病的发生和发展，并有延长寿命、延缓衰老的效果。

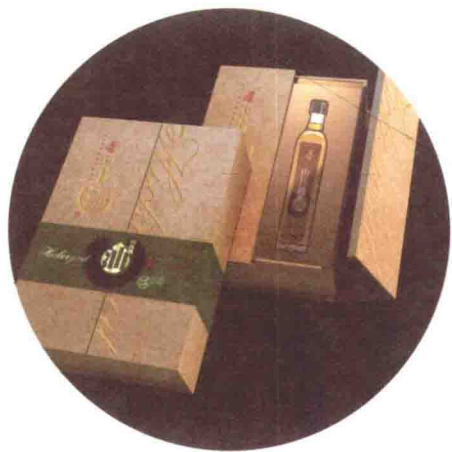


规格：可装250MLX2瓶、250MLX3瓶、250MLX4瓶

山核桃油作为目前令人关注的成人病的预防药物及保健食品是十分优秀的

中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所研究员**范文询**指出：

山核桃油中N-3系不饱和脂肪酸在降低血脂和减低心脑血管发病方面较N-6脂肪酸更有效，前者的效果高于后者的5倍。 α -亚麻酸代谢物之一DHA在大脑和视网膜等神经系统中发挥重要作用。BOURRE等发现在动物神经系统发育期，饮食中 α -亚麻酸的含量与智商水平呈线性关系。 α -亚麻酸植物油，和动物油相比无异味，稳定性较好，摄入过量也无副作用。所以，它作为目前令人关注的成人病的预防药物及保健食品是十分优秀的。



规格：精品礼盒250MLX2瓶

山核桃油对大脑和生殖器官地功能有着重要作用

中国预防医学科学家营养与食品卫生研究所博士后**霍君生**指出：

山核桃油中的 α -亚麻酸作为N-3系不饱和脂肪酸的母体，在体内可以多选择性地渗入某些器官，如大脑皮质、视网膜、睾丸和精子地乙醇磷脂和神经磷脂中，对大脑和生殖器官地功能有着重要作用。



规格：250MLX1瓶



益智篇

宝宝益智 妈咪首选

脂肪与智力发育是有密切联系的

到底给宝宝吃什么样的油，才是健康的，甚至是可以促使宝宝变得更聪明的呢？

*世界卫生组织指出：亚麻酸在人体发育和健康中有不可缺少的作用，建议所有婴儿食品配方和食品成分中，都应含有亚麻酸。

*大脑是由脂肪组成的，而人体所需的脂肪酸70%来自食用油，所以，健康的食用油对智商影响极大。

*《大脑的营养》(美国简·卡珀)一文中提出：不饱和脂肪酸(油酸)可增进记忆力。

山核桃油

山核桃是众人皆晓的“健脑食品”，以它为原料制成的山核桃油不但色泽清透、口感清淡，毫无山核桃自带的浓重油腻味和涩感，而且还保留了山核桃中的营养精华：丰富的维生素E、人体需要的多种微量元素，以及含量高达92.1%的亚油酸、亚麻酸等不饱和脂肪酸。亚麻酸和亚油酸是组成大脑的材料之一，占脑重量的20%，在体内可衍生为DHA(脑黄金)。亚麻酸对于大脑、视网膜等发育十分重要，对调节注意力和认知过程也有重要作用。从胎儿期26周至出生后两岁，是人体脑部和视网膜发育最为重要的阶段。由于母体是胎儿和婴儿营养的主要提供者，所以孕期和哺乳期的妈妈要特别注意亚麻酸的摄入。山核桃油的营养成分中，人体不能合成的亚麻酸、亚油酸的比例为1:4，这样的比值与母乳相似，极易吸收并促进宝宝神经和骨骼发育。同时，山核桃油中含有重要的补脑元素——磷脂，它在大脑中占30%的比重，承担传达信息的重要责任，也是人体所需胆碱的主要来源，而胆碱可以促进细胞活性化，提高记忆和智力水平。所以，山核桃油不但能促进人体机能健康平衡，有效抵抗外界疾病，还能改善记忆，帮助宝宝脑部健康发育。煎、炒、烹、炸、凉拌均可。

添加在辅食(即牛奶、面条、菜饭、米粉、蛋羹等)中，添加时，食物温度不宜高于40℃。0-3岁婴幼儿每日使用量5-8毫升。4-7岁幼儿每日使用量10-15毫升。(可根据个体差异及家庭喂养其他油脂的添加使用进行适量增加)

温馨提示：

夏季开盖后请于冰箱冷藏，以免油脂和空气氧化，营养成份流失。老瓶中有少许雾状悬浮物或结晶物，是山核桃油中的有效物质，属低温造成，可以放心食用。

有便秘现象的宝宝可早上空腹生吃根据年龄由少到多。给宝宝直接生吃，需要早上吃牛奶前喂，刚开始三天建议每天取1ML左右，观察宝宝是否适应，再根据年龄逐渐增加。空腹生吃最多5ML即可开盖后每次食用须密封冷藏避免光线直射，2个月内用完。山核桃油含天然植物性维生素A、D成分，按推荐食用可减少鱼肝油的服用量。



养生篇

山核桃油含有一系列对人体各种功能有益的成份,经常食用,可令人精神饱满,健康长寿。据世界医学界、营养学界数十年对人体必需脂肪酸的研究证明:当人体内必需脂肪酸含量欧咪伽-3与欧咪伽-6的比例为1:4时,各种疾病很难侵入人体。而山核桃油所含的人体必需脂肪酸(人体自身不能合成,只能从外界摄取的维持人体生命所必需的一种物质),欧咪伽-3与欧咪伽-6的比例正好是1:4。

山核桃油有助于预防和减少各种心脑血管疾病和动脉硬化症的发生,它可以降低低密度脂蛋白胆固醇的水平并维持或提高高密度脂蛋白胆固醇的水平。山核桃油对幼儿与老年人极为适宜。山核桃油的基本脂肪酸(亚油酸、亚麻酸)的比例与母乳相似,它所含的大量天然抗氧化剂和对骨骼钙化的积极效果,对于老年人延缓衰老和保持健康都大有益处。

山核桃油拥有丰富的单不饱和脂肪酸和油酸,并含有大量的维生素A、D、E、F、K和胡萝卜素等脂溶性维生素及抗氧化剂等多种成份,能增进与改善人体的消化系统,具有减少胃酸、阻止发生胃炎、十二指肠溃疡等消化系统疾病的功能。风湿性关节炎的起因至今不详,但一般人认为是基因、传染因子、内分泌和饮食所引起,研究人员发现常吃山核桃油的人比不吃山核桃油的人患风湿性关节炎的几率低2.5倍。

适应人群:

- (1)对于孕妇来说:多食用山核桃油有助于胎儿早期的身体发育,婴孩出生后头顶囟门提前闭合,对婴幼儿大脑发育极为重要。
- (2)对于成年人来说:有助于防止动脉硬化,心血管疾病,糖尿病和消化系统失调等疾病。
- (3)对于老年人来说:山核桃油对骨质疏松有很好的预防作用,可以减缓细胞膜的衰退变化,从而延缓衰老。
- (4)对于健康人群来说:其所含的磷、锌等各种矿物质,以及维生素B2、E能有效调节神经系统,增强记忆,延缓衰老,调节血压,有助消化。
- (5)对于女士来说:山核桃油所含有丰富的维生素,可以美容美肤,益气补血,是一种安全可靠的美容佳品,在西方被誉为“美女之油”。
- (6)对于电脑一族来说:山核桃油中含有与皮肤亲和力和极佳的角鲨烯以及多酚等抗氧化物质,在防辐射、保护皮肤、增强免疫力等方面有显著功效。

食用方法:

- 1)可以每日清晨空腹饮用8毫升-16毫升,也可以拌入牛奶、酸奶、蜂蜜和果汁一起食用。山核桃油属半干性油,加生鸡蛋直接饮用口感佳,不油腻,可有效预防心、脑血管疾病,还可增强记忆力。
- 2)慢性胃炎、溃疡患者每天早晚空腹口服一勺山核桃油(10毫升),可迅速减轻症状,还能有效消除因胃病产生的口腔异味(口臭);便秘者口服山核桃油可使肠道通畅。饮酒前喝一勺山核桃油可以护胃保胆的功效。

山妹子真情奉献
自然の
香日

1:4

养颜篇

食补健脑 白领最爱

都市白领，生活节奏极快，脑力劳动强度较大。因此在饮食上，仅仅注意补充维生素药丸是远远不够的。

可以从不同的食物中获得不同类型的抗氧化剂，比如，喝橙汁可以获得维生素C；吃胡萝卜可获得维生素A，食用坚果类食品可以获得维生素E。

而天然健康的山妹子山核桃油含有大量维生素E，维生素E又称生育酚，有广泛生理功用，

如：可增强细胞的抗氧化作用，在体内能阻止多价不饱和脂肪酸的过氧化反应，抑制过氧化脂质的生成，减少对机体的损害，有一定的抗衰老作用。维生素E还参与多种酶活动，维持和促进生殖机能。

不仅如此，维生素E是增强人体免疫力、抗氧化的好手。比如预防感冒，很多人都有自己的一套“法宝”，有正规疗法，也有不少土方子。研究人员早已宣布，维生素E是预防感冒和其它一些上呼吸道感染的“灵丹妙药”。

此外，《本草纲目》记载：胡桃食之令人肥健，润肌、黑须发。常吃胡桃有改变皮肤弹性、去皱功能，可以增加皮下组织、真皮组织，增加胶原蛋白中的羟赖氨酸。由于羟赖氨酸对防皱去皱起主要作用，从这个角度来讲，山核桃油中的丰富维生素E更能使肌肤健美，增强皮肤抵抗力。

使用方法：

- 1) 洗完脸后，用山核桃油反复轻轻按摩，再用蒸脸器或毛巾敷面，能除去毛孔内污垢，滋养皮肤，去除细小皱纹。
- 2) 在干燥季节防裂止痒，用山核桃油可防止皮肤皴裂及因皮脂分泌过少引起的瘙痒。
- 3) 护发功效，洗头时，在温水中加入少量山核桃油，或滴几滴到手上直接涂抹于头发，可使头发光泽柔顺。
- 4) 产妇常用山核桃油涂抹乳头，有助于乳汁的流出和防止皴裂。



美食篇

如今，人们对健康的要求渗透到了生活中的每一个细节，“吃出美味，吃出健康”已经成为大家对健康生活的高品质要求。就连每餐所用的食用油，在市场上也越来越细分化，具有各种功能的食用油的出现满足了不同人群的需求。山核桃又称“长寿果”、“益智果”，山核桃油中含有丰富的补脑元素亚麻酸、磷脂、维生素E，特别适宜孕妇、婴幼儿、成长中儿童及脑力劳动者。由山妹子公司推出的山核桃油，含有大量维生素E，作为一种极强的抗氧化剂，维生素E是体内各种生物膜的强大“保护神”，它可以通过清除自由基来改善脑缺血，有效抵抗动脉硬化，防止和延缓脑细胞衰老、死亡的速度，从而具有缓解脑疲劳、改善记忆、促进细胞活化等功效。



孕妇营养菜肴：茭白炒鸡蛋

用料：鸡蛋50克、茭白100克、山妹子山核桃油10克，精盐、葱花、高汤各适量。

制法：1、将茭白去皮，洗净； 2、茭白切成丝；

3、将鸡蛋磕入碗内，加入精盐调匀。将山妹子山核桃油放入锅中烧热，葱花爆锅，放入茭白丝翻炒几下，加入精盐及高汤，炒干汤汁，待熟后盛入盘内；

4、另起锅，放入山妹子山核桃油烧热，倒入鸡蛋液，同时将炒过的茭白放入同炒，待鸡蛋熟后装盘即可。

特点：此菜色泽黄白，味道鲜美，富含维生素A和钙质，健康营养的山妹子核桃油与这道清淡美食完美结合，非常适于孕妇食用。



时尚白领菜肴

1) 山核桃油用于烹调：

为了确保山核桃油营养，在加热的锅中放入山核桃油时最好不要用大火，温度控制在160度以下。不用预热，不用呛锅，油烟少，不粘锅，不污染环境，炒出的菜肴不变色，清淡鲜亮，原汁原味，不糊不腻。做烤肉前，将肉上涂上些山核桃油，可使烤肉肉汁丰富。烤肉快熟之际，涂些山核桃油味道更好。任何鱼、肉、蔬菜都可使用山核桃油，以保持食物的鲜美与水分，避免油腻粘锅。在烹煮面条时，加入山核桃油，可防止面条结块。将肉、蔬菜在热山核桃油中过油，可增加食物的柔软度。

2) 山核桃油用于凉拌：

作调料食用时，山核桃油用来凉拌菜品，如黄瓜、菠萝等，另外冷餐沙拉也可直接调用。新鲜蔬菜洗净切块后加盐，再浇上山核桃油，就是一道美味佳肴。凉拌沙拉时，先加入山核桃油、盐搅拌，再放醋或柠檬汁，可避免蔬菜枯萎。

3) 山核桃油用于沾面包：

将山核桃油盛入小碟中用小块的面包沾食，口味清香滑润，开胃且有益健康，食用非常方便。在香脆干面包上涂些蒜汁和山核桃油，将会有意想不到的风味。使用山核桃油烤蛋糕、甜点，可增加细致感，保持美味。



山妹子健康生活小提示

- 生活有规律，按时起床、按时休息；
- 营养搭配要均衡，饮食清淡，不吃或少吃荤腥油腻的食物；
- 多喝无污染的有机水；吃无污染的有机食品；
- 多吃豆制品，有利于降低胆固醇含量；
- 多吃山核桃油等含不饱和脂肪酸（油酸）的食用油
- 每天多吃蔬菜和水果；
- 每周至少吃一顿海鱼；
- 遵循运动原则，每天早上和傍晚坚持散步；
- 不吸烟，饮酒要适量；
- 保持心情愉悦，凡事别往坏处想。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com



【菠萝炒牛肉】

主料：牛里脊200g

配料：菠萝罐头适量、红椒1个、青椒1个、洋葱10g

调料：山妹子山核桃油15ml、盐5g、绍酒10ml

制作过程：

- 1、牛里脊洗净抹干切成条状，以绍酒、盐腌10分钟；
- 2、红椒、青椒、洋葱切成条状；
- 3、锅置旺火，下入山妹子山核桃油烧7成热，下入牛里脊条煸炒
- 4、再下入青、红椒、洋葱、菠萝翻炒熟后装盘上桌即可。

牛肉含有丰富的蛋白质，补中益气、滋养脾胃。在春节中聚会繁多，吃了不少高脂食物，在体内积存，过完节开春吃些菠萝能溶解堵塞于组织中的纤维蛋白，改善局部血液循环。搭配山妹子山核桃油本身带有的特殊香味，使这道菜色泽金黄，肉质外酥内嫩，甜香适口，果香味浓郁。如果家里正好有怀着小宝宝的孕妇，酸酸甜甜的滋味也一定能满足她的口味，山妹子山核桃油对肚子里小宝宝的脑部发育及成年人的脑部营养改善也有一定贡献。





【黄瓜拌木耳】

原料:

黄瓜、黑木耳、大蒜、山妹子山核桃油、盐、糖、味精、陈醋。

做法:

- 1、黑木耳用凉水浸泡一小时;
- 2、黄瓜洗净,用擀面杖或者刀拍碎;
- 3、拍碎的黄瓜手掰成小块备用;
- 4、大蒜捣成蒜泥备用;
- 5、黑木耳浸泡舒展后,摘去根,洗净,撕成小朵;
- 6、木耳入开水中焯一下,捞出沥干晾凉;
- 7、把黄瓜、木耳和蒜泥混合;
- 8、调入盐、糖、味精和陈醋拌匀,淋上山妹子山核桃油即可。



【皮蛋拌豆腐】

原料:

绢豆腐1盒、无铅皮蛋1个、咸蛋1个(取蛋黄)、香菜几根、大蒜几瓣、醋、生抽、盐、山妹子山核桃油。

做法:

- 1、内酯豆腐用刀划开上面,倒扣在盘中,放置一会儿,出水后倒掉水。
- 2、切成小块,摆入盘中备用。皮蛋切丁,咸蛋黄取出切小丁,香菜切碎。
- 3、蒜拍碎切末,加醋、生抽、盐、山妹子山核桃油拌匀成料汁。
- 4、先把切好的皮蛋铺在豆腐上,再把咸蛋黄粒放在豆腐上,撒香菜,最后把料汁浇上即可。(摆入盘中的豆腐会出一些水,一定要先倒掉水,再放皮蛋,咸蛋黄,再浇入料汁,这样拌出的皮蛋豆腐才好吃)。



【凉拌香脆花生】

原料:

花生仁、黄瓜、香菜、盐、生抽、陈醋、细砂糖(一点点)、山妹子山核桃油。

做法:

- 1、锅内冷油,放入花生仁保持小火炸,炸时可把锅子侧起让油漫过花生。
- 2、炸至花生变深色,即熄火,捞起沥净油,放凉1小时(刚炸好的花生不脆,要放凉后再会酥脆)。
- 3、黄瓜切成小块、香菜切碎。
- 4、将黄瓜、香菜加入花生中,加盐、生抽、陈醋、细砂糖、山妹子山核桃油拌匀即可(最好要吃的时候再拌。否则被酱汁泡久了就不脆了)。

【鸳鸯福禄】

主料：豆腐干300克

配料：熟鸡丝25克、熟虾仁50克、冬笋丝25克、火腿丝25克、豌豆苗25克

调料：鸡汤750毫升、盐5克、白胡椒粉3克、山妹子山核桃油15毫升。

制作过程：

1、先将豆腐干片成薄片，再切成细丝。放入沸水锅内快速焯两次，每次约2分钟，以去除豆腐丝的豆腥味，焯水后将豆腐丝捞出沥干水分。

2、锅内倒入鸡汤，再加入熟鸡丝、冬笋丝、豆腐干丝，以小火烧8分钟。待汤汁浓后时，放入盐、白胡椒粉，再烧5分钟，加入火腿丝、熟虾仁、豌豆苗，淋上山妹子山核桃油，小心倒入海碗里，上桌即可。



点评：

本道菜式源自江浙典故名菜——大煮干丝，干丝洁白，辅以鲜虾仁，色彩美观而其味更鲜。现再选用冬笋、火腿丝作为配料，调料山妹子山核桃油富含亚油酸和丰富的维生素E，淋在出锅的菜式上，既有润色的作用，又保留汁水的原味，其清香慢慢融入汤汁中，鲜美瞬间弥漫开来。豆制品是高蛋白低脂肪的健康食物，清热解火，冬季食来润而不燥，特别适合需要清脂的中老年人食用。精心切配的干丝吸入了高汤的精华，坐定下来，迎接干丝和着热腾腾的汤汁出场，品味虾仁之鲜，干丝之滑，惬意而温暖。



杭州臨安山妹子食品有限公司
Hangzhou Linan Shan Meizi Food Co., Ltd.

www.smzfood.com
E-mail: hillgal@163.com

山妹子有機生活館
地址：臨安市錢王大街528號
(上甘路口聯華超市對面)
電話：0571-63920258
傳真：0571-63920226

山妹子故事館
地址：天目山風景區內
電話：0571-63857578

杭州示範店
地址：杭州新華路雙眼井巷18-2號
電話：0571-87010848 85060250
