

梅河口市天荣矿业有限公司(统一社会信用代码:91220581307856292C,法人:衣立敏)经研究决定拟向登记机关申请减少注册资本,注册资本由人民币550万元减至人民币1万元,请相关债权债务自本公告发布之日起45日内到本公司申报债权债务,逾期视为自动放弃权利,特此公告。

联系地址:吉林省梅河口市东大街奥林匹克公园

联系人:崔海荣

联系电话:15204356699

不动产继承公告

申请人:张玉财 身份证号:220322194910158338 对坐落于梨树县小宽乡新风村一社的不动产申请办理继承登记。用途:住宅,面积54平方米。现根据《不动产登记暂行条例》《不动产登记暂行条例实施细则》和《不动产登记操作规范(试行)》之规定,对该申请进行审核并予公告。如对该申请有异议,请自本公告之日起十五个工作日内将异议书面材料送达我机构。逾期无人提出异议或者异议不成立的,我机构将予以登记并颁发《不动产权证书》。特此公告。

异议书面材料送达地址:梨树县不动产登记中心,邮编:136500

联系电话:0434-5252018, 5252002

梨树县不动产登记中心

2024年6月24日

遗失声明

徐玮辰遗失长白山职业技术学院电子商务毕业证,证书编号:141901202206120363,声明作废。

# 吉林农村报 申缝广告

0431-80563797



## 青峰翠谷参花艳

——辉南县参旅融合发展观察

王晓旭 范尧 闫明琦 本报记者 吴连祥

**辉南名片**  
辉南,辖区面积2275平方公里,辖10镇1乡、3个街道、143个行政村和1个省级经济开发区,耕地面积121万亩,粮食产量常年稳定在10亿斤。拥有中国野山参之乡、中国野生山核桃之乡、中国矿泉水之乡、中国绿色大米之乡、长白山林蛙之乡、国家商品粮基地县、国家级生态旅游大县、全国休闲农业和乡村旅游示范县、全国“绿水青山就是金山银山”实践创新基地等称号。



游客体验“放山文化”



特色鲜明的“人参盛宴”

这里,群山含黛,层峦叠嶂,奇石古木绘成一幅美不胜收的天然画卷;这里,溪水潺潺,峰高林茂,遮天蔽日的林荫下生长着人称“百草之王”的高品质人参,参龄达20余年,堪称品质道地的上品。这里,就是“中国野山参之乡”辉南县。

人参,又称棒槌、神草、地精,位列“东北三宝”之首,生长15年以上的林下山参更是宝中之宝。

在健康大产业的进程中,辉南县把人参文化、人参产业、主题旅游有机结合,致力打造“文化为魂、产业为基、旅游为品”的文旅融合品牌。紧密结合域内山川地貌和红色资源,塑造“绿色生态+参旅融合”发展模式,精心打造集人参采挖、红色印记、自然景观、美食品鉴于一体的“参旅融合”主题旅游线路,让游客踏上“人参之路”,体验“放山”文化,品尝人参美食,感受辉发大地独具魅力的人参文化。

来到辉南,就可以踏上一场特别的“人参之旅”。在老把头引领下,游客穿越河流、进入深山,前往长龙林

下参基地体验“放山文化”:拜山神、拿起“索宝棍”、栓红绳、“喊山”“接山”……行走在蜿蜒起伏的采参小径,感受天然氧吧的魅力,虽汗水湿透衣背,可在野山参破土而出的瞬间,人们的神情都会为之振奋。

“敬山神、鸣礼炮,参把头带领我们采挖林下参,在野外实地感受人参的生长环境、学习使用挖参工具、亲身体验挖参仪式,特别有趣。在展览馆聆听讲解人参文化,到长龙药业车间实地参观人参产品的生产环节,深深感受到关东人参文化的独特魅力。”来自广东的孙女士对这次人参之旅有着奇妙的感受。

近年来,辉南县着力打造升级参旅融合项目,为辉南生态旅游增色添彩。以石道河镇大北岔村财源清林参场林下参基地、庆阳镇龙山林下参基地、金川镇二龙湾长龙林下参基地为基础,与龙湾火山探秘之旅、石道河抗联纪念馆(红色旅游)、四方顶帐篷露营、庆阳兵工小镇、长龙人参工业游相结合,打造集餐饮、民宿、采摘、兵工文化和生态观光为一体的产

业融合示范项目。

打造“人参盛宴”。依托丰厚人参资源,遵循药食同源理念,辉南县与吉菜名厨大师携手研发打造出“人参盛宴”:人参猴头乌骨鸡、人参糯米黑山猪、桂花人参……一道道以人参为主料的菜肴相继“闪亮登场”,让省内外游客大饱口福、连连叫好。

实施精深加工。积极引导扶持药食企业与科研机构、高等院校合作,研发生产功效多元、便于携带的人参制品,让这一关东瑰宝造福更多群众。目前,各企业已生产出林下参冻干粉、人参咀嚼片、人参大枣饮料等产品。通过多种方式,让游客了解辉南人参的优良品质,了解人参“药食同源”的多重“身份”。

“参”景壮观,“参”机无限。面向未来,辉南县超前谋划,深度挖掘“辉南山参”文化资源,讲好“辉南人参”故事,形成具有地方特色的人参产业,推进人参、文旅、康养等产业融合发展,朝着人参产业高质量发展目标阔步迈进。

## 从“网红”到“长红”

——从细节处探寻延吉的内生动力

程丹丹 本报记者 徐文君

6月18日,延吉中国朝鲜族民俗园里,游人如织。这是延吉市在从“网红”到“长红”的过程中,经常呈现的一景。日前央视播出《此生要去的100个地方》,首站就选在了延吉,可见延吉的“红”非常具有代表性,如今又被列入全民出行计划单,这无疑为延吉的“长红”再添了续航的动力。

那么,在从“网红”到“长红”的路上,延吉又有哪些成长和创新?让我们从细节处寻找延吉的内生动力。

### “长红”路上 不断创新与成长

延吉市有两个地方,隔段时间不去,就会发现新变化。一个是民俗园周边,另一个是延吉网红弹幕墙周边。

民俗园内今年新开了咖啡店,文旅纪念品店里又多了一些印刻着“延吉”标识、美观实用的商品,其中不乏延边旅游商品大赛的获奖作品。就连院子里一只悠闲的大胖猫,都成了一些“朝鲜族公主”的打卡道具。

民俗园外沿街门市又新开了数家旅拍店,平均每家约有100套朝鲜族服饰,为紧随潮流,各店平均每半个月会更新一批服装款式。

内生动力,源自民间的创新创造。当每一户商家都想争取更多流量时,新奇、独特、品位等因素便成了孜孜以求的目标。6月15日,周末的傍晚,在延吉中国朝鲜族民俗园美食街,“文字烧”与文创雪糕两个摊位的产品,在游客手中组成了一对好吃、好看又好用的“搭子”,来自江苏的游客张同学两手举着美食,在同伴的镜头前摆好姿势,

“耶!我来延吉了哦!是不是很潮?”在“文字烧”摊位前,游客挑选着自己想要吃的文字,“我爱延吉”的汉语、朝鲜语“文字烧”最受欢迎,此外“颜值担当”等文字,也在被“公主们”当做道具后美美地吃掉了。“文字烧”,是一种将食材放在文字模具里烤制的食品,类似烤面包,几分钟即熟,在国内一些“网红”城市颇受欢迎。在这条街上,不仅有本地商户最新研发的辣白菜煎饼果子、泡菜臭豆腐,还有远道而来的新疆烤包子、藏式火塘酒。与流行相交、与时尚接轨,天南海北的美食在延吉上演着色香味交织的美好。

每当夜幕开启,延吉网红弹幕墙霓虹闪烁,镜头前是一张张如花的笑脸。6月17日晚,穿梭在人流中,记者在不经意间发现了网红墙下催生的层出不穷的新业态,比如,附近的旅拍已经由拍摄照片升级为拍摄短视频,咖啡店里最近又新添了“延边大米拿铁”,这个商圈,不仅愉悦了外地游客,本地市民也总能找到惊喜。

### “长红”路上 政府投入与行业自律

为推动延吉市一路长红,今年延吉州再次加大投入力度,计划打造8个网红打卡新地标,其中7个在延吉市、1个在延吉与龙井的接壤处。这8个新地标从造型设计到功能完善,都将进一步提升城市的品位。

在硬件配置上,优美的环境是“长红”的先决条件。随着“绿美延吉”行动的不断深入推进,如今,人们从四面八

方进入延吉,第一眼就能看到这座城市特有的文化符号,全国文明城市、民族团结、足球等元素代入感极强。走进城市里,更是犹如置身山水画卷中。

为加强行业监管,在民俗园、网红墙周边,延吉市公安局、城市管理行政执法局、文化广播电视和旅游局等部门,分别设置了警务站、流动执法车,以人员执勤、宣传板、大喇叭等宣传形式规范行业秩序。

内生动力驱动,离不开政府部门真金白银的大力投入,离不开行业监管,更离不开行业的自律。

日前,延吉市政协组织开展了以“网红城市如何长红”为主题的专题调研,文化文史和学习委员会的委员们围绕铸牢中华民族共同体意识这一主线,实地了解了民俗旅游的发展现状。委员们认为,要凸显延吉的特色,就要在文化符号上下足功夫,“景区卖的文创产品,要突出本土设计的标签。”“工业遗址建设文创园,有必要复原部分工业风的遗存。”“‘朝鲜族公主’的‘银发经济’渐趋明显,中老年女性游客被亲切地称为‘长公主’,在新媒体上可多做一些宣传推广。”“正确引导文化传播,延边歌舞的文化演出也要多一点。”“想吃长久饭,必须要诚信。商家要有高度的自律,不能哄抬物价。”委员的观点和建议有理有据,切实反映了心声。

完善基础设施、提高服务水平,将延吉特有的生活气息充分融入游客的行程里。稳稳接住流量,就是“满城尽是客”的“长红”。以旅游促进各民族之间交往、交流、交融,常变常新的延吉,细节之处越来越耐看。

本报讯 沈桐 报道 乾安县鑫盛生物科技有限公司自2020年9月成立以来,始终以“助力白酒产业高质量发展”为使命,秉持“质量第一,鉴定诚信”的理念,专注于提升白酒品质与出酒率,不断探索和打造新科技酿酒工艺。

在追求白酒品质卓越的道路,公司不仅传承传统酿酒技艺的精髓,更积极引进现代科技,以实现酿酒技术的创新与发展,从而助力白酒产业转型升级。

为了进一步推广先进的酿酒技术和理念,3月15日,公司在农安县举办培训交流会。此次活动吸引来自全国各地的学员,旨在帮助他们掌握先进的酿酒技术,降低酿酒成本,提高白酒产量与品质。公司负责人亲自授课,分享了销售策略、客户分辨以及产品选品等方面的经验,使学员对市场营销有了更深入的了解。

鑫盛生物科技有限公司始终坚持品质至上的原则,对酒糟质量的把控毫不松懈。公司采用的菌种经过先进技术处理,效果卓越,远超过普通菌种。同时,严格检测与把控微生物菌群,确保酿酒过程中每一个环节都达到最优状态,从而为消费者提供高品质的白酒产品。

鑫盛生物科技有限公司拥有一支技术精湛、经验丰富的指导团队。其中,技术指导老师凭借50余年的酿酒经验,成功将传统酿酒技艺与现代科技相结合,使白酒的出酒率达到七成以上。在培训交流会上,亲自为学员传授酿酒心得,提升酿酒技艺。

微生物研发技术和酿酒经验,为公司提供了强有力的技术支持,并引领公司在酒曲生产领域不断创新突破。公司还注重售后服务,承诺为客户提供完善的售后服务体系。客户可免费咨询相关问题,赢得了业界的广泛赞誉。

乾安县鑫盛生物科技有限公司将不断追求卓越,为消费者带来更多口感独特的白酒产品。同时,将加强技术研发和人才培养,为白酒产业的持续发展贡献更多力量。



## 为消费者提供高品质产品

乾安县鑫盛生物科技有限公司