

聚焦消费金融

广发信用卡 助力金融普惠

广发银行发行第一张符合国际标准意义的信用卡至今已有25年了。25年来,广发信用卡不断推陈出新,与中国经济共腾飞。而我们也一直在思考一个问题——信用卡的本源是什么?

近几年,眼花缭乱、潮起潮落的“互联网金融”,让我们更清晰地认识到,信用卡要坚持普惠金融理念,以促进消费、扩大内需为己任。

作为央企中国人寿集团的成员单位,广发银行坚决贯彻新发展理念,在《京津冀协同发展规划纲要》《长江三角洲区域一体化发展规划纲要》《粤港澳大湾区发展规划纲要》《成渝地区双城经济圈建设规划纲要》等国家战略规划出台之际就推出综合金融服务行动方案,扎实推进各项措施落地,为国家战略的高质量执行、可持续发展提供有力支撑。国家战略的落实必然蕴含着大量金融需求,金融普惠的不断深化也将必不可少。作为广发银行零售业务的主力军,实施普惠金融的重要抓手,广发信用卡聚焦大湾区客群生活、发展和旅游的三大核心消费需求,于2019年4月专项推出粤港澳大湾区信用卡,促进粤港澳三地金融互通、人才互通和交通互通,全力助推粤港澳大湾区腾飞。2020年9月,广发信用卡在发现精彩APP与东方航空官方渠道同步首发“湾区随心飞”产品,以分期息免及免签账额的形式补贴降低公众的航空出行成本,服务粤港澳大湾区建设和经济发展。2020年12月,为了支持成渝双城经济圈建设,广发信用卡在成都开启专案行动,加大普惠金融支持力度,用金融力量助力成都人民实现美好生活。

广发银行将继续结合自身发展实际,增强推动高质量发展、贯彻新发展理念、服务新发展格局的坚定意志。广发信用卡将在中国人寿集团党委和广发银行党委的领导下,充分发挥粤港澳大湾区建设“主场优势”,以创新惠民举措助力普惠金融消费升级,促进区域经济融合发展,把让更多人以更低的成本获得优质金融服务和享受到更多金融实惠的普惠金融使命落到实处。

深圳大鹏



寒假前的第一课 法制教育进校园

1月21日,深圳市大鹏新区大鹏办事处在大鹏中心小学、大鹏二小、大鹏华侨中学三所学校的散学典礼开展了“法治+安全”知识宣传活动,为2000多名师生送上平安“大礼包”。

活动以直播课、大讲

游园互动三种形式分别在三所学校进行,针对青少年成长的身心特点和所关注的热点、焦点问题,为学生们精心炮制的双料平安“大礼包”,内容囊括防疫健康、假期安全、扫黑除恶、禁毒、反恐、反邪教、反电信诈骗、海防打

私、《民法典》《未成年人保护法》《预防未成年人犯罪法》的普及,在引导青少年提高安全意识的同时,增强自身的法律素养,自觉抵制各种不良风气和行为的侵袭,树立正确的世界观、人生观、价值观。(农其昌)

金融知识读书角 圈粉

含趣味性、知识性的金融书籍600余册,配备电脑、网络、投影等各类学习交流设施

为丰富金融知识普及渠道,扩大金融知识普及受益面,在中国人民银行珠海市中心支行指导和支持下,珠海市金融消费权益保护联合会与广发证券珠海投资者教育基地于2020年共建“金融知识读书角”,读书角含趣味性、知识性的金融书籍600余册,配备电脑、网络、投影等各类学习交流设施,为珠海市民提供了舒适的阅读学习环境。

2021年共建双方达成合作意向,以“金融知识读书角”为阵地开设每月不少于1场的“金融知识大讲堂”活动。据悉,为珠海市民送上的第一场金融知识大讲堂已于1月16日举行,邀请金融专业人士解读金融书籍、交流金融知识,帮助珠海市民用好“读书角”、学好金融知

识。在两个多小时活动中,50多名听众反响热烈,主动提问,使整个活动充满了浓厚的学习氛围,大家纷纷表示,开设金融知识大讲堂活动意义非凡,这是一场精彩的知识盛宴。

金融新传播,扬帆正启航。据介绍,接下来,珠海联合会将继续设立更多“金融知识读书角”,并与周边社区、学校和企业等联动,将公众宣传教育活动的长效机制融入日常服务中,在推进金融知识宣传普及教育方面,依托“金融知识读书角”,面向珠海市民,让资源更开放共享,在内容上推陈出新,通过实践教学、培训联盟等方式,将学习金融知识具体化、立体化,切实履行宣传普及金融知识的社会责任,为创建和谐金融环境贡献一份力量。

(文/图 艾琳)

读书角

穿着和服在樱花树下吃日料

事实上,喜欢吃日料的人,并不完全是刺身爱好者,还有一批人是贪图日料店浪漫小清新的氛围。而这家位于吉大的居酒屋一月杯,凭借日式风情的环境、免费和服体验以及地道的日料美食,收获了大批忠实粉丝。

在吉大园林路上,尽是琳琅满目的各式餐厅。红红火火的招牌之中,月杯居酒屋的店门显得“格格不入”。店门是由仿古背景墙和数张木质桌椅组成,门沿上挂着清新的油纸伞,右手边是一个带着门帘的小门。推开门帘,马上就会听到店员亲切地用日语招呼着“欢迎光临”。

从小门进来,里内虽不算太大,但也有种豁然开朗的感觉。店里充满着各式各样的和风元素:暖黄的灯、竖立的樱花树、满墙的酒瓶、在开放厨房里穿着日式厨师服的料理人……当然最吸引人眼球的便是门廊里挂满和服的衣架。据介绍,来店里的客人都可以免费换上和服,以一种最“神似”的方式,品一桌传统日料。

这的确是在珠海不可多得的沉浸式体验日式料理店,不少人还专程为了体验来店打卡。人们换上颜色各异和服,在店角落开得繁盛的粉白樱花树下拍照,真让人感觉瞬间穿越到日本。在如今无法出境旅游的时刻,来这里体验一番也是不错的选择。

花哨的东西很多,重要还是餐厅的出品。笔者认真地翻阅了菜单,看到了各式各样地道的日本传统美食,尽管价格有些小贵,但总体味道还是可以的。

没想到,店家主打的菜居然是玉子烧。玉子烧是一道看似简单的鸡蛋烧饼,它考验着师傅如何将一层层蛋汁均匀地制造成一块整体的造型,做得好的玉子烧,外观需要是一个整体但又看到它是“层层叠”的模样,确实考验着日料师傅的功力。

按照店员推荐,笔者点了这款厚烧鲷鱼厚玉子。它看起来的尺寸长约12厘米,宽8厘米,厚3厘米,分量还是挺大的。金黄的玉子烧没有任何装饰,一角用火炙的方式烫出了

店的招牌“月杯”二字。店员细心地用筷子帮我们整块的玉子烧分成6块,她还说:“这个不能用刀来分切,不然鸡蛋会沾上金属的味道。”看来这家店对食品还是颇为讲究。

用筷子分好的玉子烧没有胡乱地塌下,看出整个玉子烧制作的火候还是控制得相当不错的。入口吃到了鸡蛋表皮的烤香以及里内的嫩滑,在刚出炉热腾腾时品尝,确实让人身心温暖。再嚼两口,蟹肉末的味道出现了,有清甜之感,但唯一不足的便是蟹肉分量略少,并没有更多地凸显出蟹肉玉子的存在感。

车海老天妇罗也是店家墙上小黑板主打的推荐菜。一人分量的车海老天妇罗,有着整只大虾、厚冬菇、紫苏片、辣椒的天妇罗,价格是68元,稍微有点贵。不过这个天妇罗口感还是特别香脆,是居酒屋楼下酒的好选择。

沙拉方面,笔者点了一份蟹子土豆沙拉。月杯的出品跟多数日料店相似,都做成了一座“土豆山”的模样,再往上面铺撒了蟹子,看起来就像是一座正在爆发的火山。这家店的土豆沙拉,外层是打碎的土豆泥,里层则是切成一小块一小块的脆土豆,两种质感土豆选择,口感的喜爱度因人而异。

三点刺身是笔者点的一份主食,它里面提到的三点刺身,实为三文鱼、海鲷鱼、北极贝三种厚切。价格是78元一盘,各三片厚切。刺身就得看运气,厨师当天采购了新鲜质量好的,吃起来就会特别清甜。因为厚切,所以入口口感还是相当饱满的。

在品味精致日料的同时,笔者留意到了店里两面墙上摆放着各式各样的酒,这是相当符合了日式居酒屋的风格。在日本,人们去居酒屋点酒,如果一次喝不完的酒,店家就会把酒贴上顾客的名字放在居酒屋保存,留到下次再喝,月杯也有这种服务。不仅如此,店员说我们可以点一盘20份的寿司盛,按分量上,吃不完没上的也可以留到下次再吃,十分窝心。

喜欢吃日料的心 不分时节

文/图 梅尔

在部分人眼里,日料是一种美食符号。蘸着酱油的刺身、各种果类的小酒、火炙的寿司……尽管在寒冷的冬日,总是无法抵挡喜欢吃日料的心。在新冠肺炎疫情期间,无法出境旅游的笔者在珠海打卡了一家地道的日料餐厅,以及一家堪称“爱马仕”级别的日料放題,满足了最近想品尝日料的小愿望。



月杯充满日式风格的装修



三点刺身



厚蟹子玉子烧



小青龙刺身

“爱马仕”级别的日料放題

吃完月杯的第二天,感觉吃日料的胃口打开了,但月杯的价格阻挡了笔者放开大吃

的任性,所以选择了珠海本地一家做日料放題较为出名的——MR.水濂海鲜餐厅。这里目前人均价格为368元一位晚餐,如果碰上信用卡做活动,199元也可以拿下。

MR.水濂海鲜餐厅自诩是“爱马仕”级别的日料放題,因为它们不仅供应了超过150种以上的日本料理,还有不少价格昂贵的海鲜刺身,如果胃口特别好的朋友来此,应该是分分钟可以吃回本的。

这个日料放題有四种海鲜是四选一的,限量只能下单一份。其中,大西洋小青龙刺

身是一种深海鲜味,从大西洋

远道而来的小青龙自带海里的鲜甜。晶莹剔透的龙虾肉

略微蘸上芥末酱油,搭配鱼籽的绵密,口感十弹牙;日本和牛是世界公认的高品质的良种肉牛,其肉大理石花纹明显,又称“雪花肉”,在日本料理界被视为“国宝”。这里供应了5A和牛刺身,入口的每一片充满了肉鲜;选用大西洋深海的蓝鳍金枪鱼,精选腹部的鱼肉作为主打刺身,是喜欢金枪鱼的人的福音。厚切的蓝鳍金枪鱼,肉质鲜嫩通透,肌间纤维丰富,味道清新,甘甜;芝士焗龙虾作为店内的“主打明星菜品”,足足半只的龙虾上铺满了金黄色的芝士,

芝士融化后连同虾肉一口带入,的确让人满足。

除了以上四款需要四选

一外,其余的料理就可以敞开来了。一家日本放題价格的体现,必须要看是否有海胆和生蚝任吃。在这里会提供黄胆和马粪海胆,五块丰腴饱满花雕黄,颗粒分明,依靠自身的鲜味征服着每个老饕的味蕾。而生蚝也块头硕大,生蚝肉足足有手掌心的大小,滑入口中,就像果冻一般的质感而又带着清甜。

在很多眼中,鹅肝是一种绝佳的美味,这里就提供了三种做法:红酒鹅肝、樱桃鹅肝、铁板鹅肝。红酒鹅肝是用红酒浸泡且冰镇后的鹅肝撒上

蓝莓酱,那种像雪糕般的口感

让人回味无穷;樱桃鹅肝的口