

# 合肥五香居 五香居熟食店怎么样 五香居

产品名称	合肥五香居 五香居熟食店怎么样 五香居
公司名称	江苏五香居食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏常州市金坛区金城南路18号
联系电话	18652091773 18652091773

## 产品详情

江苏五香居，在传承与创新中抢占千亿级卤味新赛道。

经济和时代的发展，让大家不再满足简单的一日三餐。尤其是现在当80、90后成为主流消费群体的时候，意味着商家需要根据消费群体的特点和需求为大家提供更符合的产品。休闲卤味成了大家日常生活的小吃。目前，中国市场的休闲卤味品牌三大巨头分别是绝味食品、和煌上煌。面对三大巨头，江苏五香居食品，也在传承与创新中，抢占千亿级卤味新赛道。

说起五香居，五香居照片，和晚清名臣李鸿章有关。因他几乎每顿必吃家乡安徽的卤味，慈禧便将御膳房中擅长做安徽卤味的厨师朱氏赐给他。朱氏秉承家传安徽好卤艺，深得李鸿章喜爱。1901年朱氏出李府进入醉春酒馆，开始了五香居的传承。

“五香居的名字很有讲究，五香就是卤味的五种基本香料：八角、小葵、花椒、桂皮、丁香;而居的意思就是家，换句话说，五香居做卤味跟老百姓在家自己做出的是一样的，五香居的东西是给家人吃的。

五香居还采取“公司+农户”订单模式，在江苏常州、安徽芜湖、内蒙古呼伦贝尔、陕西、河南等地与合作农户定向养殖，对禽畜品种、喂养方式、健康标准都进行了严格限制，并由第三方检测机构出具合格报告，由五香居品控人员验收后才可以进入五香居加工车间。这样，就确保了五香居产品从源头起就能实现0添加。

卤味是个大赛道。近10年，国内卤味市场野蛮生长，光说鸭货，就冒出绝味、煌上煌等好几个上市品牌。

然而，早在2005年，“五香居”传承人孙洪留，就把卤味做到年销售2个亿。

错失风口后，2016年，五香居加盟电话，他重头再来，创办了“你好鸭”，2年开出了500家门店——大起大伏中，他总结出了什么？

孙洪留的身份很多，初是农民，摆摊卖菜的小摊主，到现在他更为人所熟知的身份是“五香居”的传承。

2016年，孙洪留又新创办了“你好鸭”，到目前为止，两个品牌已经在全国拥有了近600家直营店和加盟店。

大品类诞生大品牌，品类的发展，在一定程度上决定品牌的发展。

《中国餐饮报告2018》数据显示，美团点评全平台订单量排名前5的品牌全是和鸡肉相关的。

而家禽的第二大品类：鸭肉，近几年也异常火爆。

鸭品类的持续走高，也让更多的资本开始跟进，新品牌趁势崛起。

在江苏常州，百年“五香居”旗下潮牌卤味你好鸭，自2016年12月新的生产基地投产，用了一年多时间，迅速在全国铺开门店300多家，截至今年一季度你好鸭再签约近200家店，规模即将达到500家。

它是如何做到的？

味道：传承百年卤味

人们对食物的评判，终还是跟舌头有关。

“老汤，五香居，是这个行业的命根子。我们用的这个老汤，是我师父传承下来的，在打仗年代，他们不带金不带银，就带一壶老汤。”李鸿章御用厨师朱氏的第五代传人施天华告诉海螺君。

施天华17岁入行做卤菜，一直到现在，已经30多年。

对于汤里的配方，师父自然不会多说，但在现场看这汤的浓稠度和配料，已经足够过瘾。

在味道的改良上，五香居董事长孙洪留自己也下了不少功夫。

为学习酱香味鸭脖的制作技艺，2014年上半年孙洪留就一直在武汉，“武汉街上做黑鸭店的，60%都是我的师傅。”

之后，他还在成都、重庆各呆了一个月，“一天吃八盒，把整个嘴都肿起来了，合肥五香居，一边吃香

料，一边吃鸭脖，一边喝开水。”

“现在我可以说，我们的味道，结合了百年五香居的传统技术和市场学习的百家配方，综合起来，成就了你好鸭现在的口味。”孙洪留说。

此外，五香居还与江南大学食品学院合并成立“江苏五香居食品研究所”，为新品的研发提供强有力保障，现已研发出包括休闲卤味系列的鸭脖、鸭爪、鸭翅、鸭舌、鸭锁骨等，以及方便菜肴系列的海带、豆干、藕片等，两大系列20余款产品。

合肥五香居-五香居熟食店怎么样-五香居由江苏五香居食品有限公司提供。江苏五香居食品有限公司是一家从事“盐水鸭、酱鸭、猪蹄”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“五香居”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使五香居在酱、卤肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！