

艾川豆豉的品牌秘籍

产品名称	艾川豆豉的品牌秘籍
公司名称	艾川豆豉（徐州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	徐州市棠张经济开发区
联系电话	18951052550

产品详情

国内“豆豉业”的发展现状 目前，豆豉行业生产仍以天然古法酿造为主，豆豉与地方的饮食文化、区域特点、地理气候等相结合，逐渐形成了四大豆豉流派：以贵州豆豉为代表的南派豆豉、以永川豆豉为代表的西派豆豉、以艾川豆豉为代表的北派豆豉、以及东派的日本纳豆。

由于行业门槛低，看到豆豉行业的巨大市场，一些小作坊土法上马，设备就是筐、缸、锅、桶。一般采取自产自销，包装多为散装、袋或瓶的简易包装，以价钱便宜取胜。这类小厂在目前还会存在一段时间，但随着市场竞争的加剧，终将被淘汰。豆豉市场产品质量良莠不齐，卫生水平差距太大，豆豉行业鱼龙混杂。豆豉行业似乎人人可以做，但真正做好非常不容易。

艾川豆豉，中国东部最具匠心的豆豉生产研发基地

艾川近年来销售额年增长30%，远远超过同业增长水平。艾川以让国内外竞争者胆寒的速度不断地扩张着自己的商业版图……

一、难以模仿的技术

豆豉行业成功的最大关键是技术。技术是艾川真正的核心竞争力。许多创业者以为豆豉行业门槛低，自己的品牌不错，又拥有密集的销售网络，就可以在这里面分一杯羹，结果白白浪费了精力和资源。比如作坊式的豆豉，专业厨师一眼就可以分清楚：艾川豆豉烧完菜之后，酱香浓郁、略带金黄，而且能持久不变；而用其他同类产品来做，要么是黑，要么先前颜色好，出锅不久，颜色就淡下去了。

艾川豆豉大胆对工艺进行创新。以选、泡、蒸、曲、酵、熟“六步大法”：将筛选出颗粒均匀的黄豆去杂洗净，放入清水中浸泡，待泡至黄豆发胀无皱皮、略有硬心时，装入竹箩内晒干，然后将黄豆蒸煮并焖捂，倒出熟料散热，要掌握好室温，把熟料送入曲室内自然发酵，使其发酵结饼。发酵期分为3个月和9个月，成熟后成品。

作为北派豆豉的代表，艾川豆豉从1946年（民国三十五年）从四川迁入徐州以来，在徐州成长壮大，发扬了传统的豆豉文化，并将豆豉带入新的发展时代。

目前，为了更好的适应市场的需要，艾川豆豉以“艾川”为战略品牌，聚焦豆豉的研产销一体化运营，艾川豆豉（徐州）有限公司已经成为中国东部最大的豆豉龙头企业之一。

艾川享有中国最领先的豆豉酿造技术，与其他豆豉对比，艾川豆豉吃过之后会有一股长长的回味，这是豆豉行业所能达到的顶尖水平。作为菜肴的辅料，艾川豆豉能满足中国各个菜系的要求，所以它可以在广泛的范围内取得销售的成功。

二、品质维系根本 质量保障市场 “品质取胜”可以说是由艾川一直以来驰骋市场的法宝。多年来，艾川豆豉在秉承六步酿制大法，坚定不移地走以高新技术改造传统产业的道路，在自行研制出了国内最大的豆豉自动化生产线的基础上，还从国外购进了具有国际先进水平的生产、包装设备。这些设备的引进，大大提高了公司的生产能力和规模，使生产成本、劳动效率、综合竞争实力都得以进一步优化，生产出来的豆豉质量达到了国际先进水平，成为中国东部唯一一家豆豉定点生产企业。为了杜绝劣质产品进入市场，从原料加工到最后成品下线，艾川独创了“四步检验法”：第一步，原料把关，挑选结实饱满的优质黄豆，淘汰不合格的黄豆；第二步，风味把关，对发酵进行鉴定和分析，确保香气浓郁，滋味醇厚，天然新鲜；第三步，品质把关，按照豆豉调味品最严格标准检验，确保豆豉卫生、安全、纯净；第四步，最终把关，运用最先进的检测设备，对产品的包装形象、气密性、内在品质进行严格控制，保证产品健康、安全、美味。科学的“四步检验”不但确保了艾川产品卫生、新鲜，而且塑造出艾川产品亮丽的外观形象，成为市场中一道美丽的风景。三、全面质量管理 全员营销观念 “精品管理”可以说是艾川品质取胜的核心要求，为达到这一要求，艾川引进了世界一流的检测设备和检测手段，力争做到每一项业务、每一个细节至善至美。与此同时，艾川还把这种精品意识贯彻到吊工的日常工作之中，强调员工的质量意识。从而使每一个员工的每一项工作，都做到了精益求精，避免了失误，确保了优良，成为了行业“全面质量管理”的典范。

风起云涌，市场变幻，但艾川的脚步不会停下。站在时代前列的艾川豆豉，将以前瞻的眼光、开放的胸怀、精益求精的态度、务实的作风，不断应用新技术、推出新产品，引领行业的健康发展，做大做强豆豉产业，为中华美食增添新的色彩，造就豆豉香，丰富中国味。