

海会寺

创立于1933年，毛霉菌种酱方腐乳代表，因成都海会寺白菜豆腐乳厂生产而得名，西南地区集科研、生产、销售为一体的综合性调味品生产企业

品牌简介

海会寺腐乳，历史悠久，《本草纲目拾遗》中记述：豆腐乳又名菽乳，以豆腐腌过酒糟或酱制者，味咸甘心。“海会寺”的品牌因成都海会寺白菜豆腐乳厂生产的白菜豆腐乳而得名，是成都蒲江县寿安镇人罗克之在民国22年（1933年）创始。

1980年“海会寺”商标通过国家商标局注册。1995年开始扩大生产规模，此时生产的腐乳已不限于白菜腐乳，产品花色多样。品种除白菜豆腐乳外还增加了鲜酥豆腐乳、白腐乳等瓶装、盒装、篓装、坛装20多种。其中毛酶型固态发酵酱方腐乳非常具有特色，成为中国五大腐乳之“酱方腐乳”的代表，在全国范围内还技术指导、帮扶新增了10多个白菜腐乳的生产厂家。

自30年代初期罗克之创造“海会寺”白菜腐乳起，真正缔造了一个有巨大市场潜力的“白菜豆腐乳”产业，由此为国民经济发展和丰富老百姓的生活都有非常大的贡献意义。

海会寺牌腐乳77年来行销全国，远销海外，深受消费者青睐。海会寺腐乳精选颗粒饱满的上等黄豆，采用具有自主知识产权的专利毛霉MHC-7菌种，精心酿制。它富含人体必需的所中氨基酸、糖类、脂肪、维生素，被誉为“东方植物奶酪”，其营养等副、滋味鲜美、风味独特、质地细腻、咸淡适口、是佐餐调味之佳品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hhs-229490.html>