

惟一斋

临沂惟一斋酱园始建于清朝嘉庆年间，以盛产八宝豆豉、酱菜、酱油、食醋、调味品而闻名中外，迄今已有200余年历史。

惟一斋八宝豆豉是用大黑豆、茄子、鲜姜、杏仁、紫苏叶、鲜花椒、香油和白酒八种原料经一年密封天然发酵而成，因此称为“八宝豆豉”。而“八宝”中的黑豆有温中健脾作用；茄子有益气补肾的功能；鲜姜可以开胃止呕；杏仁则能宣肺止咳；紫苏叶宽中降逆；鲜花椒温里散寒；香油滋补润燥；白酒舒筋活络，而这种豆豉价格低廉，含有丰富的蛋白质、维生素、谷氨酸、赖氨酸、等营养成分，具有温中健脾、益气补肾、滋补润燥、舒筋活络等保健功能。上市后大受欢迎，以其色泽晶莹、香味独特、营养丰富、去腻爽口、食用方便的特色和生津开胃、降逆消食的作用，成为享誉中外的临沂地方名吃之一，并在山东众多的酱园中独树一帜。

临沂惟一斋酱园现有员工186余人，固定资产5000万元，占地40亩，年产值5000万元，年产八宝豆豉2000吨，酿造产品8000吨，年收购农产品6000多吨，拥有精良的设备、独特的工艺、完善的管理、优质的产品，历来便深得广大用户的信赖和欢迎，产品供不应求，成为当今的紧俏商品之一。

除八宝豆豉外，“惟一斋”牌御香豆豉是新开发的豆豉系列新品种。它既保留了原来豆豉的传统风味，又增添了香辣、低盐的新口味。实属调味家族中的新宠。“惟一斋”牌香油、芝麻盐，为天然食品，选用优质芝麻，采用传统工艺，配方精制而成，香味诱人，营养丰富，老幼皆宜，是中国传统的大众美食和佐餐佳品。“惟一斋”牌酱菜，以芥菜丝、蒜蓉、辣酱、盐渍青椒、白玉蒜米为主导。“惟一斋”牌酱油、食醋，采用优质大豆、花生、小麦、高粱等原料，经水溶保温发酵制成。酱油，酱香浓郁；醋，酸甜纯正；豆瓣酱、甜面酱，香纯色正，质量上乘。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wyz-552792.html>