

玉和

克东县人和春腐乳有限责任公司前身是“人和春酱园”。始建于1906年，创始人是一位从山西到北大荒来的垦荒人-----任晋益。此人多才多艺，特别是有一门山西人会做醋的好手艺，于是在当时的克山县二克山镇（现克东县克东镇）自家办起了一个小作坊，靠制作、经营，酱、醋、咸菜等来维持生活。后又从浙江绍兴请来一位姓杨的师傅，专门从事腐乳制作，1934年（伪“康德元年”）任晋益又联络韩荣光、关乃生等三人合伙办起了一个前店后厂的手工作坊，取名为“人和春酱园”，寓有“人和万事兴、永远是春天”之意，以示“买卖”吉利兴旺。

“百年沧桑，励精图治；百年积蕴，世纪辉煌”。现如今的克东县人和春腐乳有限责任公司已发展到占地面积3.3万平方米，建筑面积1.1万平方米，是一个集研、产、供、销一体化的综合性现代化食品加工企业。现有员工165人，其中高级专业技术人员8名。人和春腐乳沿承古老技法，秉承认真执著、一丝不苟、精益求精的“工匠精神”，使“玉和牌”腐乳深得广大消费者的青睐。产品涵盖五大系列九十多个品种，有坛装系列、瓶装系列、旅行系列、礼品系列、汁产品系列，都是畅销国内外的腐乳佳品。克东“玉和牌”腐乳酵香嫩滑，采用“微球菌”酿造技术，使腐乳色泽鲜红、后味绵长、醇香馥郁，产品采用国内稀有的天然苏打水、纯正的东北非转基因大豆、天然色素红曲米、食用盐、面粉，纯粮白酒为主料。再辅以十三味名贵中药细研，让克东“玉和牌”腐乳富含滋补与保健功效，集健康和营养于一身。

产品生产厂区座落在克东县二克山脚下。在没有污染、绿树环抱、空气清新的环境下生产，不添加任何防腐剂和色素，经28道工序、180天的生物发酵，最终使克东“玉和牌”腐乳成为了大自然绿色生态健康食品中的美食珍品。

公司推崇“以人为本、诚信经营”的企业理念，近年来显示出了强劲的

发展势头，产品已销往黑龙江、辽宁、吉林、内蒙等七个省市二十多个地区。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/yh-82482.html>