

吉香居

大型蔬菜深加工基地，致力于泡菜生产前沿技术研究，专门研究、生产、销售泡菜、调味品的现代化食品加工企业

品牌简介

吉香居食品股份有限公司成立于2000年12月，总部位于四川眉山，主营下饭泡菜、下饭酱。公司地处大文豪苏东坡故里——眉山市，占地350亩，拥有员工1500人。

2000年12月，吉香居食品股份有限公司成立，注册资本6508万元。多年来践行“始终坚持做高品质食品，成为受人尊重的企业”的企业信念。

2011年，吉香居起草的《泡菜》行业标准发布实施，是泡菜行业的基本标准，也是对行业对规范化操作的细化和有益补充。

2013年，以四川省泡菜行业企业身份，吉香居获准设立博士后创新实践基地，这标志着眉山泡菜企业在培养高层次科研人才、开展产学研合作、提升企业研发水平、实现科研成果转化方面迈上一个新的台阶。

2018年，获准设立“国家泡菜加工技术研究专业中心”。

一路行来，吉香居坚持进行泡菜生产前沿技术研究，关注国内外泡菜工业发展动态，紧密结合地域的实际情况和特殊环境，应用现代科学技术和先进仪器、设备，着重解决泡菜工业中的关键和共性技术问题，逐步建立和完善泡菜生产的新理论、新技术和新方法。以技术创新推动泡菜生产技术的发展，为泡菜规模化、标准化生产提供技术支撑和决策依据。

。

吉香居立足质量，建立高标准化蔬菜示范基地。执行操作规范流程，推广绿色蔬菜种植技术，组织开展产前、产中、产后服务，实行全程跟踪监测，建立并完善原料可追溯体系，从源头切实把控产品品质。

吉香居建有亚洲较大单体乳酸菌发酵泡菜车间，引入现代化技术对传统产业进行改造升级，自动化、智能化的生产流水线，打造出现代化工业生产场景，干净、整洁的功能分区和物流运转，处处彰显出国际化生产工厂的严谨、认真。

吉香居现拥有泡菜、调味料两大品类，合计百余种单品。多年来，在产品开发上持续创新。以吉香居开味泡菜、红油豇豆、榨菜真芯、牛肉酱等为代表的系列产品凭借上乘的品质和口味占据了相当的市场份额。

吉香居现已形成沿海沿江二线布局，以中心城市辐射周边区域，产品遍布中国大部分角落。在强大生产产能的保障下，全国各地销售网点均呈现旺盛的增长势头，产品畅销全国三十四个省、市、自治区，并出口全球多个国家和地区，形成了稳定的营销网络。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jxj-286405.html>