

金兰KIMLAN

始于1936年台湾，知名酱油品牌，以有机酱油为主业，专门从事酱油酿造、生产和销售的大型调味品制造商，主要产品有有机酱油/无添加酱油/非基改黄豆酱油/无机酱油等

品牌简介

好的酱油从黄豆、小麦的筛选开始，就奠定了重要的基础。金兰酱油的风味不只甘美，持续酿出台湾味的重要关键，就是对甘美合味的坚持。金兰始终坚持以精选原料、纯正酿造、严守质量的态度，让产品维持如一的水平，也让这些好酱油、好酱菜，能持续伴随台湾人一路成长。

创办人钟番先生有鉴于当时的食品工业多为日本人所经营，为让台湾人也能拥有自己的本土事业，增加台湾人的就业机会，便邀集地方仕绅共同集资，于民国25年5月8日正式成立创建了「大同商业株式会社」，以经营酱油及酱渍品为主，由钟番先生担任第一任的董事长。钟番先生结合了传统与日本的酿造工艺，坚持从选料开始便以纯酿造的工序酿出一桶桶的好酱油，也因此让产品奠定了甘美合味的好基础。于台湾光复后，公司更名为「大同商事股份有限公司」。

民国49年，由钟秋桂先生继任第二任董事长，在一贯对产品的坚持与要求下，打响了「金兰酱油」的知名度。为符合产品品牌的宣扬，乃于民国59年将公司更名为「金兰酱油食品股份有限公司」。后经扩厂将工厂由桃园市迁到大溪镇，更加奠定产品量化、品管化及多元化的基础。民国66年采用透明瓶装酱油，让质量清楚看得见。

民国74年，金兰将生产管理导入计算机化、自动化的作业中，自国外引进黄豆连续烹煮机，可每小时烹煮4000公斤黄豆，提升了原料的利用率

与效能。此时也完成圆盘全自动计算机控温制曲设备，提升制曲的量及质量的稳定性。由于烹煮与制曲量的增加，也增设了FRP户外发酵桶，成为较大的纯酿造酱油制造商。

民国76年，为扩大多角化的经营，公司再度更名为「金兰食品股份有限公司」，并开始研发更多的商品，包括烤肉酱的推出。而其优良的质量，也让金兰成为食品GMP的认证工厂。为扩大市场占有率及走入国际，近年来持续布局大陆、日本及欧美等市场，让金兰的美味与记忆飘香全球。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jlkiimlan-162581.html>