

齐鲁泰顺斋

山东泰顺斋食品有限公司位于莱芜重镇——口镇（古称吐丝口镇），厂址为莱芜百年南肠（香肠）发祥地，是在原国营口镇南肠百年老店的基础上改制成立的。2004年3月，原国营莱芜市口镇顺香斋南肠厂实行破产改制，商标被拍卖。2007年初，由原车间主任刘锋购得老厂土地房屋使用权后，带领企业技术骨干和下岗职工重新整合，在原厂址创办新公司，并注册“齐鲁泰顺斋”商标。

公司占地面积1.2万平方米，现有职工120人，注册资金500万元，固定资产8200多万元。企业自主研发国内先进的灌装、风干、蒸煮及杀菌工业生产线，并通过了ISO22000（HACCP）国际食品安全体系认证。2015年，公司投资建设了香肠博物馆——“山东泰顺斋南肠博物馆”。2017年，公司被评为“山东省非物质文化遗产生产性保护基地”，公司成为鲁中地区具备规模和实力的肉制品及酱腌菜生产厂家。

泰顺斋的主导产品是以“口镇南肠”为主的肉制品。南肠，又名香肠，因过去佐料皆来源于南洋一带，故莱芜人称之为南肠，其起源于清朝道光年间（1849），至今已有一百六十多年的生产历史。泰顺斋南肠，选用纯正的莱芜黑猪肉和国内知名品牌猪肉，秉承百年传统配方，融汇现代科学技术，按照严格的生产工序精制而成，以其用料考究，制作精良，香醇味美而远近闻名。泰顺斋风干肉、枣肠及肴肉、渣子肉、板肚、卷肘等其它肉制品也都享有极高的声誉。

泰顺斋酱腌菜调味品又名“口镇咸菜”，也有一百七十多年的生产历史，其主要工艺是利用百年酱池，通过天然露晒汲取口镇风土之水，不添加任何防腐剂，各种佐餐小菜、酱油、食醋、甜面酱，不仅风味独特，而且是纯绿色食品。“口镇咸菜”的叫卖声历代响彻于街头巷尾，2015年，“口镇咸菜”制作技艺被列入莱芜市非物质文化遗产名录。

泰顺斋系列食品包装精美，蕴含莱芜地方特吃文化，是人们宴宾待客的上等佳肴，更是馈赠亲朋、外出走访的珍贵礼品。泰顺斋食品在莱芜及周边地区设立多处产品展示形象店、经销办事处，并已形成以专卖店、大型超市专柜为主，同时辅以团购直销，大型批发、网络营销等各种销售形式并举的销售网络。

公司依托“四老一新”（老厂址、老员工、老配方、老口味、新形象），致力于打造莱芜地方名吃，弘扬传统美食文化。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/rltsz-113136.html>