

么麻子

创立于2002年，知名花椒油品牌，致力于藤椒标准化调味料研发和饮食文化研究，以绿色生态调味品及生态食品为主导的新型民营企业

品牌简介

么麻子食品股份有限公司，原洪雅县么麻子食品有限公司，是以发展绿色生态调味品及生态食品为主导的多元化股权结构的民营企业。公司生产的藤椒油为国家发明专利产品，其中藤椒油秘制技艺为眉山市非物质文化遗产保护项目。作为全国产销量较大的藤椒油生产企业，依托中国经济的迅速发展和庞大的餐饮市场需求，公司主营业务从农产品加工扩展到品牌食品生产。目前，公司已成为中国调味品市场较具活力和成长性的企业之一。

清·顺治元年，即公元1644年，绰号“么麻子”的厨师赵子固从洪雅瓦屋山迁居到止戈柑子场，他发现当地村民也在利用藤椒烹制菜肴，便潜心研究民间藤椒油秘制技艺。赵子固研制出色泽金黄透明、清香扑鼻、悠麻爽口的“么麻子藤椒油”，成为当时民间宴席不可缺少的调料。

20世纪40年代，赵子固的第16代传人赵良育传承祖技，利用藤椒油凉拌土鸡片，装在陶钵里沿街叫卖，受到人们喜爱，成为了人们称道的小吃。这就是被赵氏后人创下么麻子钵钵鸡的前身。

公元1992年，第18代传人赵跃军继承和发扬了藤椒油秘制技艺，在洪高路边柑子场创办了“么么饭店”，经营具有地方特色的藤椒菜肴。客人食后意犹未尽，纷纷要求购买藤椒油，使他萌生出销售藤椒油的思路，并于2002年建成洪雅县么麻子有机食品厂。

商品化的藤椒油对藤椒油的秘制技艺要求更高，赵跃军在祖传技艺的基础上，潜心研究、反复试制，使秘制的藤椒油更加清香鲜麻，口味更加纯正，并获得国家发明专利。2008年，赵跃军将原有机食品厂进行扩建，形成规模，注册为洪雅县么麻子食品有限公司，从此么麻子藤椒油系列产品开始了畅销全球之路。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ylz-587130.html>