

田间

静海酱菜制作兴起于清朝乾隆年间，沿京杭大运河两岸主要分布在陈官屯、东钓台、纪庄子一代。在清同治一十二年出版的《静海县志》（郑士蕙纂修）卯集土地部中有记载静海人腌制、贩卖酱菜的活动，酱菜制作在静海县可谓是源远流长。陈官屯酱菜作为静海酱菜的代表，现已发展成为整个华北地区的酱腌菜基地，酱腌菜的产销量优良。

天津市晶鑫食品有限公司是于2012年由静海县晶鑫食品厂改制升级成立的，其前身是陈官屯古镇南运河畔的传统作坊式酱园，从事酱腌菜制作已有近百年历史，经过晶鑫人的不懈努力，已完成了从作坊到工厂、再到有限公司的发展壮大，实现了向产业化、规模化、标准化、现代化企业的转变。公司占地面积24000平方米，建筑面积15000平方米，拥有员工150余人，其中大学本科学历21人，专科学历37人，拥有公司自己的专业研发团队。为了适应市场化需求，更好地服务客户，公司始终遵循“以人为本、以质求存、诚信立足、创新致远”的企业宗旨。

公司按照“企业——基地——农户”的产业化模式，推行订单农业，开展标准种植和生产，是华北地区规模较大，加工能力较强的农产品深加工企业。主要生产以“田间”为品牌的各类酱菜四十余个品种，自有的蔬菜种植基地面积达到8200亩，订单种植面积17000余亩，网络农户2000多户，年产酱菜10000吨。公司产品一直秉承民间传统制作工艺与配方，不添加任何食品添加剂，只用天然调味品的宗旨，结合现代生物技术精制而成，成功攻克了无防腐剂的保质期难题。“田间酱菜”的主导产品“水晶蒜”“香疙瘩”“香辣金针菇”“海白菜”口味醇厚、色泽鲜亮、脆爽怡人，得到了各类消费群体的一致认可，也代表了陈官屯酱腌菜基地酱腌菜制作的高水准。

公司以华北地区特色资源为基础，依靠科技进步，实施产业化经营，推动企业迅速发展，带动农户增产增收。公司秉承“以人品，做产品”的

经营理念，通过与产品上下游市场的良性互动，实现了企业跨越式的发展，2014年销售额达到5000万元。公司销售网络现已覆盖全国各省市、自治区、直辖市，与各级经销商建立起了稳定合作关系。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/tj-117545.html>