

伊例家

伊例家是专门的调味品生产企业，产品包含酱油、酱汁、调味品、草菇酱汁等多种产品和规格。到2014年伊例家全国下设4个子公司，成为较大的调味品生产和销售企业。

伊例家花园式产业园创立于2010年8月，坐落于骆马湖畔。园区占地360多亩，是集生产、观光、休闲、娱乐为一体的工业旅游园区。园区内有万株千年牡丹树，流水潺潺，山水相映，古木葱葱，亭台楼榭。

伊例家人秉承“取法自然，崇尚健康”的理念，用辛勤的劳动和智慧，酿造出流淌在时光里的纯正酱香，并创建伊例家酱油文化博物馆。博物馆内，诉说着传统手工酱油的历史流脉，红墙石刻，曲水荷香。博物馆外，是古法酱油酿造与现代科技的结合。

江苏伊例家食品有限公司引进全球先进的日式高盐稀态酱油酿造工艺，以及被称为日本“国菌”的优良菌种，选择东北非转基因脱脂大豆和苏北冬小麦为原料，采用日本进口全自动智能发酵设备，保持密闭恒温发酵6个月以上，酿造出日式的高鲜酱油。

伊例家在高鲜酱油的基础上，研发出红烧酱料，烧出的菜肴颜色红亮，高温、久放不褪色，反光度更高，香味更加浓郁，满足了现代人对饮食的味觉审美，上市后立即成为市场上炙手可热的产品。

伊例家，坚持更高端的酿造科技，致力于为中国奋斗中的厨师们研发更好的产品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ylj-954956.html>