

潘瑞源

瑞安市潘瑞源食品有限公司是一家具有百年生产辣椒酱历史的企业。“潘瑞源”牌辣椒酱，始创于清朝宣统三年（公元1911年），距今已有一百多年的历史。创始人潘公瑞源，清末生员拔贡，举孝廉，精岐黄之术。时浙闽之间，地卑多湿，瘴疠四起，民多羸弱，瘟疫成殃，潘公研制健身预防之方以济世，用本地产之椒蒜，配成蒜味辣酱，分送邻居服用，惊收奇效，瘟疫日减，乡里竞相传颂其德，一时誉满江南。后求酱者日增，经反复研制，配方日臻完善，遂开设作坊，生产辣椒酱，并设店于瑞城东门，以健身调味品投售于市，生意红火，乡里称美，相传至今，已有百年历史，口碑好。

潘公之子潘炳金，系第二代传人，其继承祖业后，不懈钻研，使辣椒酱配方又有新的改进，质量进一步提高，于1965年3月成立潘瑞源辣椒加工食品厂。又于1998年2月成立瑞安市潘瑞源辣味园，生产厂址由丰湖街搬至东山上埠，然后迁至牛伏岭工业区。并引进现代设备，采用传统工艺流程，积极推出新产品潘瑞源牌蒜蓉辣酱、蒜辣碎片等系列辣椒酱。因选料上乘，配制精致，其色泽鲜艳，辣味浓郁，芳香可口，深得广大消费者的好评。

2001年，第三代传人潘晓宇，接过父亲经营的企业，成立了潘瑞源食品有限公司，迁徙至桐浦乡丁岙发展区，立志定要让“潘瑞源”辣椒酱有更大的发展。为此，公司引进了一系列先进生产设备，扩大生产规模，不断改革，努力创新，按照国家行业标准进行操作，按部就班，开发新产品，特别研制出油泼辣椒大受消费者赞扬。由于辣椒温中散寒，开胃除湿，促进食欲，增强体质，功效很好；可是辣椒性份辛热，吃多了容易上火，故不宜过量。2003年潘晓宇针对此难题，成立了专项研制小组，进行专题攻关，邀请了浙江大学李向荣教授、温州一医金国华教授、瑞安名医许强华医师、季迪林主治医师等共同参加研讨、研制，遵照内降外和、相得益彰的思路，在不改变工艺的基础上，并以原有的配方中

加入蜂蜜及白茅根等多种中草药研制出了“吃辣不上火”辣酱，并聘请北京工业食品研究专家、教授担任技术顾问，有效地延长了产品保质期和新鲜度。潘晓宇还特邀中国美术家协会会员、画家汪源教授设计了多套新颖美观的外包装，为产品远销国内外创造了良好的条件。

企业由过去的小作坊、小铺子，一步步发展成为现在的潘瑞源食品有限公司。作为一家老牌企业，想要振兴就需不断投入来发展，于是投资了2000多万元的资金新建厂房，占地面积10亩，建筑面积10000多平方米。公司还趁新厂房正处于乔迁之时，又投入数十万资金重新装修公司直营店，致力于成为调味品研发、生产、市场推广为一体的专业型企业。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/pry-761057.html>