

## 万家香

烟台万科食品有限公司建厂于2001年8月，位于山东省烟台市莱山区盛泉工业园内，投资额1300万美元，占地两万平方米，主要生产酱油及其系列产品。

公司以现代化的技术结合传统酿造工艺，采用优质的非转基因大豆为主要原料，致力于生产纯酿造酱油，本企业已通过中国政府强制性QS认证及HACCP食品安全体系认证。公司引进国内优质的蒸煮设备，精选优质大豆和小麦，采用科学严谨的蒸煮工艺，恒温制曲、高盐稀态发酵、高温瞬间杀菌、产品色泽鲜亮，香气浓郁，口感香醇。

公司以品质、诚信、服务为经营宗旨，建立了科学完善的质量管理控制体系和过程控制措施，并早已通过了食品安全管理体系认证（HACCP）、哈拉认证（HALAL）、犹太认证（KOF-K），产品销往全国各大城市，并出口到东南亚、俄罗斯、葡萄牙、德国、荷兰等欧洲地区。

万家香酱园台北厂——建厂于1945年，通过60年的发展，万家香已成为家喻户晓的品牌。

万家香酱园纽约厂——建厂于1974年，为中国在美国设立的酱油厂，目前已经发展成为美国较大的酱油生产企业之一，成为麦当劳全美的主供应商。

万家香酱园屏东厂——建厂于1980年，为国内目前具有300吨发酵桶且较具规模的发酵设备厂，并通过GMP审查。

自1945年迄今，万家香将纯酿造酱油的优良品质，成功的推广给经销商、餐饮及食品加工业等全球客户，[一家烤肉万家香]一耳熟能详的一句话，肯定我们在酿造业界的领导地位。酱油提升了食材的风味，丰富了

烹调的变化，可以蘸、炒、卤、煎，可以点缀饕餮美食，可以精制加工流程，是技艺超群的魔法师，将饮食文化带进多彩多姿的世界。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wjx-443754.html>