

## 北宗黄酒

黄酒行业知名品牌，采用黍米和小米以传统酿造方法结合现代工艺酿制而成，是集研发、生产、销售、服务于一体的农业产业化企业

### 品牌简介

中健北宗黄酒酿造张家口股份有限公司在2010年9月由河北省发改委立项筹建，是一家小米（张杂谷）黄酒酿造企业。公司建于酿酒之乡——河北省张家口市怀涿盆地沙城。

2011年12月，公司一期工程建成投产，现有资产3.5亿元，拥有以黍米为原料的传统型生产线一条，以“张杂谷”小米为原料的现代型生产线一条，以及糟烧固态发酵蒸馏生产线一条，具备生产黄酒能力5万吨。公司生产的黄酒有黍米酒、小米酒、莜麦酒、原生态水果酒（采用当地特产为原料，如石片黄杏、北辛堡桃、草庙苹果、南辛堡海棠、山楂、怀来葡萄等）及代替食用油的小米精髓液等；按含糖量分为甜型、半甜型、干型、半干型；包装设计分为古代、近代、现代三种风格；按产品储藏方式分为洞藏、窖藏、室内、室外储存等。黄酒系列，酒精度从8度到24度均可生产。特型酒系列，酒精度从4度到62度均可生产。

公司下一步发展宏伟目标：我公司为了回归中华儿女主食，调整饮食结构，踏上均衡营养健康的生活之路势在必行。发展国家大农业，进行种植结构调整，回归中华民族主粮（谷子）营养成分，是我们进入盛世高科阶段全民族的责任。

公司针对“张杂谷+北宗黄酒”进行了新产品研发，将低附加值的谷子，综合解剖：如，小米浸泡的米水发酵后用于生产体能饮料；谷糠用于提炼精油；糟和谷糠提取精油后的糟糠混合，可以加工制作粗纤维食品

，黄酒代替食用油炒菜及做主食，黄酒制作成祭祀、饮用、药用及小米啤酒等一系列产品。在研发过程中所用的科研人员经费、设备及新产品市场宣传推广费用2000多万元。

我公司下一步计划恢复原有的90多家县级以上的代理商，重新招聘县市代理商。开展网上电子商务销售公司。普及小米黄酒作坊，主要设立在山里旅游景区建立“山野作坊”，农业观光园设立“农业作坊”，宾馆、会馆、酒店、大专院校、企事业单位建立“家酿作坊”。主要在各省市建设黄酒生产分厂，如黑龙江地区。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bzhj-934481.html>