

川野食品

成立于2000年，集野生食用菌精深加工/科研/种植观光/美食体验于一体的进出口企业，主要从事食用菌菇食材和菌菇调味料的加工、生产和销售

品牌简介

四川川野食品有限公司成立于2000年，座落于新都区兴城大道392号，是一家集野生食用菌精深加工、食用菌科研、食用菌种植观光、食用菌美食体验于一体的进出口企业。公司下辖都江堰川野菌业有限公司、甘孜州日基农业开发有限公司、成都市川野山珍餐饮管理有限公司。业务分为三个板块：野生菌综合精深加工业务；松茸、美味牛肝菌、黑松露一二三产综合产业基地；川野山珍食府健康养生美食连锁店。

公司通过了ISO9001：2008质量管理体系认证、HACCP认证及Qs认证，取得多项国家发明专利、数十项应用专利和四川省多个科技成果。公司拥有13条生产线，加工年产值可达3个亿，加工生产上百款食用菌菌菇食材和十几种菌菇调味料，服务于海底捞、肯德基、真功夫、小龙坎、云海肴、杨国福麻辣烫、华神龙等全国上百家餐饮连锁品牌和数千家餐饮店。销售网点遍及全国各地，产品远销日本、韩国、俄罗斯等国。

川野深耕野生菌综合开发利用二十余年，一直坚持野山珍拓荒者的理念，以“办好一个企业，造福一方百姓”为己任，积极响应国家扶贫号召，深入藏区，投资1.5亿建设中国雅江松茸产业园。目前一期工程已建设完成，初步形成以松茸收购、加工、科研、松茸美食体验、松茸采摘、旅游住宿、产业扶贫、乡村振兴为一体的三产融合园区。依托川野从事野生食用菌二十余年的行业经验及原料供应链优势，川野投资打造的川野山珍食府是一家特色养生美食全国连锁品牌，开创“野生菌汤锅+秘

制烧烤”的组菜形式，深受广大消费者喜爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/cysp-572193.html>