

顾桥

顾桥陈醋酿造于清朝乾隆年间，至今已有两百多年的生产历史，陈醋品牌在国内外享有较高的声誉。它是利用当地优质水源，经过特种工艺多次发酵，全手工精心酿制而成。中间加入十几位中草药细心熬制，再经过较长时间的储存酝酿，最终成为绵酸带甜、微咸不涩、清香宜人的优质名醋。产品具有酸、香、辣、咸、鲜五味俱全的独特风味。

顾桥陈醋厂建立于一九五八年，原属地方国营，归县财政局。一九六三年由国营转为县办大集体，隶属县二轻局。已有二百多年的生产与研发经验。通过多次技术改造和扩建，现已初具规模。

一九七八年经中华人民共和国粮油食品进出口总公司命名为“双喜牌”，是中国较早一批出口外销的产品之一。一九九四年在省、市、县科委的牵头下，顾桥陈醋进行了中外合作项目，引入日本技术。开发了神鹿养生醋，通过一年多的研发试制。通过省级鉴定，现已大批量的生产。现生产的20ml的口服液保健养生醋、125ml的保健养生醋投入市场后都受到消费者的喜爱。产品不仅在国内畅销，甚至远销日本、韩国、东南亚、港澳台等十多个国家或地区。

在数十年前民间流传着一句歇后语：背上麦麸上顾桥——“想好醋”，至今附近的老一辈人仍记忆犹新，继往开来，顾桥陈醋将秉承“诚信、责任、创新、笃行”的核心价值观，积极营造“公平、正道、诚信、进取”的发展氛围，在传统的古法酿醋，蒸酵熏淋夏晒冬捞的基础上，坚持工匠精神，对自己的产品精雕细琢，精益求精，保持对产品的每个环节、每道工序、每个细节都精心打磨的热情。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/gr-326828.html>