

## 缘木记

缘木记是苏州市吉成酱业酿造有限公司旗下酱油品牌。

江苏省常熟市梅李镇，酱油生产历史悠久，《常昭合志》、《梅李镇志》等书籍均有记载。1996年，本镇制酱油传承人吴先生整合当地制酱油技术、人力、器物等资源，并融合日本技术，创办了苏州市吉成酱业酿造有限公司。企业专业从事酿造酱油、液体调味料、半固态（酱）调味料生产加工销售。

吉成酱业出品的木桶酿造有机酱油，采用有机大豆、有机小麦、有机黑豆等为原料，在特制大型木桶内缓慢自然发酵12个月以上，所酿酱油色泽鲜艳、酱香浓郁。

企业成立以来，注重产品质量，加大技术积累，与中国江南大学开展了一系列发酵工程技术合作，上线数字化发酵监测系统，建立了高校研究生工作站；企业常年聘请日本酿造专家为技术顾问，研究、提升酱油酿造技术。

吉成酱业通过了ISO9001质量管理体系认证以及ISO22000食品安全管理体系认证，持有中华人民共和国的出口备案证书。多年来，吉成产品持续出口欧、美、澳、中东等国际市场，约110家意大利皮亚内西食疗餐厅使用吉成酱油作为食疗菜谱调味品。吉成酱业具有美国市场准入资质【美国食品药品监督管理局（FDA）审核通过】，吉成酱业生产的有机酱油通过了中国中绿华夏有机产品认证、欧盟EU有机产品认证、美国NOP有机产品认证。

吉成酱业产品线丰富，企业推崇自然、健康、营养的食品消费理念，立足于为广大消费者提供高品质酱油及调味料产品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ymj-672582.html>