

先市XIANSHI

合江县先市酿造食品有限公司始创于120多年前的清朝末年，位于赤水河流域，拥有我国连续使用时间较长、保护较为完整的天然晒露发酵场和酱油酿造作坊，是我国仅有的在原址上坚持用传统手工技法酿造酱油、醋、豆瓣、腐乳等调味品的百年品牌。

120多年来，先市酱油一直遵守古法酿造流程全程采用独特的水源和产自本地山区的原材料，努力将产品打造成国家的口味象征，在中国酱油业独树一帜的同时，坚守品牌的食材合一、技法合一的绿色生态发展信仰。

。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xsxiansh-476301.html>