

同珍TungChun

在十九世纪末，同珍酱油创办人王托赖先生原为酱油师傅，于九龙城、土瓜湾木厂街开设家庭作坊式厂房，主要经营酱油、糖姜及副食品制作生产。到了二十世纪30年代，年仅24岁的第二代掌舵人王仲铭先生接管父亲的作坊，以热诚和魄力把「同珍」的规模逐渐扩大，把产品推广至餐馆及食肆，令「同珍」在酱油业界占一重要席位。

1945年后，「同珍」迅速拓展罐头和副食品市场，从酱油延伸至糖姜、凉果、生粉、清水马蹄及各类罐头食品等多元化产品，又开创货货形式，扩大品牌业务。王仲铭先生还看准二战后外国物资缺乏的商机，加上华侨经营餐馆对粮油副食的庞大需求，和西方对中国传统饮食文化的热爱，决定把产品大量分销到英、美、加等世界各地，成功开拓海外市场，令「同珍」冲出亚洲，销售点遍及美洲、欧洲、澳洲、非洲和太平洋岛屿，业务蜚声国际。自「同珍」打开了世界之门后，凡有华人的地方，都有同珍产品的踪迹。

在五十年代初，为满足业务的迅速扩展及在强劲出口带动下，王仲铭先生带领「同珍」迁入占地35万呎的葵涌厂房及12万呎的粉岭厂房现址，把「同珍」的业务变得更多元化，出品包括各类副食品，包括各种罐装凉果、罐头荔枝、虾片、调味、黑水榄、陈皮梅、澄面、各类酱油酱料、甜醋、黑米醋和各种醋类产品。

及至在经济转型的六、七十年代，香港经济刚刚起步时，洞察先机的王仲铭先生把握了发展机遇，正式涉足地产物业，开发房地产，投资多个港九及新界的工商用地物业，兴建、买卖和出租多幢工业大厦、商业大厦和住宅。集团现有土地储备约160万呎，包括工业、商业和住宅楼宇；除此之外，更于美国，欧洲等地发展地产事业。在现时集团的业务收益中，出口酱油生意占了整体酱油业务8成以上。

及后，因王仲铭先生年事已高，王赐豪医生始协助打理地产、租务及酱园业务。凭着对保留传统味道的偏执、对酱油的热诚和推陈出新的创意，「同珍」再下一城，有了一番新气象。时至今天，「同珍」仍坚持全部产品均由香港制造，选用优质原料，以天然传统方法发酵酿制酱油，是在香港拥有天然晒场的酱料公司。再将以往工艺化的流程科学化，配合不同的器具，加入现代化的生产线和先进严格的生产管理模式，以真空处理及机械化入樽，过程安全卫生，令每个出品都优质美味。

与此同时，同珍继续任聘员工。凭着他们数十年制造酱油的经验及对味道的坚持，加上不断提升生产技术，配以自设食物实验室进行科学化分析和严谨的品质监控，令「同珍」百年经典的味道得以延续。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/tztungch-311344.html>