

## 蜀府

成立于2002年，知名郫县豆瓣酱品牌，主要从事郫县豆瓣、泡菜、甜面酱、复合调料的生产与销售的企业，是郫县豆瓣中国非物质文化遗产传统制作展示基地

### 品牌简介

四川满江红食品科技有限公司，是“郫县豆瓣”中国非物质文化遗产传统制作展示基地，拥有蜀酱历史文化馆、发酵制曲基地和无菌化阳光晒场，拥有郫县豆瓣三次发酵专利技术。

公司成立于2002年，经过公司全体员工9年的坚持不懈努力，公司于2011年斥资1.8亿占地25亩，在郫县安德镇川菜园区打造了一所两馆三基地：西华大学食品安全研究所、满江红企业文化展馆、蜀酱历史文化馆、郫县豆瓣传统制作技艺展示基地、满江红食品科技生产基地、满江红城市农夫庄园。

2011年10月根据“成都一号工程”郫县项目指挥部的指令，将“郫县豆瓣”中国非物质文化遗产传统制作展示基地搬迁至唐昌镇战旗村。公司注册商标有：“蜀府”、“红浪轩”、“满江红”、“蜀府演义”。蜀府郫县豆瓣把古蜀酱文化和郫县豆瓣传统工艺与现代酿造技术结合在一起；红浪轩吸吮着古井的灵气，传承着祖先的智慧。

公司主要经营郫县豆瓣、泡菜、甜面酱、复合调料的生产与销售，其中主导产品蜀府豆瓣品种规格已达到100余个，销售区域遍布全国各大中城市。公司于2011年3月由郫县德源镇搬迁至唐昌镇战旗村，现占地21亩，厂房面积10000余平方米，大型辣椒储存池36个，每个储存量为100吨。公司现属于郫县豆瓣生产基地、国家非物质文化遗产传承基地，主要生产传

统郫县豆瓣、红油郫县豆瓣及豆瓣发酵。公司于2011年建成之后的基地其生产管理技术水平高超，车间增设各种设备及生产线7条。基地产品投产后，郫县豆瓣年产量将达到100万件，其他系列产品将达到50万件。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/sf-830512.html>