

外祖母

成立于2013年，集生产、经营为一体的现代酿造调味品企业，产品涵盖永川豆豉、甜面酱、豆瓣、酱油、复合调味料等调味品

品牌简介

据《永川县志》记载，永川豆豉起源于明间作坊，技艺传承于1644年，距今已370多年历史。清道光五年（1825年）永川邑绅杜鼎丰在永川北门（原公司地址内）开创鼎丰号酱园铺，采用当地北门水井（此井后称为豆豉老井）井水生产永川豆豉。2013年公司斥资1.27亿元人民币在永川区大安街道凤凰湖工业园区建设新厂区，设备、工艺进行了改造升级，建成后的新厂产能、产品质量得到了大幅提升和保障。

公司拥有年产5000吨传统毛霉型豆豉和年产10000吨复合霉低盐豆豉的生产能力，拥有永川豆豉、甜面酱、豆瓣、永川酱油、复合调味料等现代化生产线。公司拥有高水平的研发队伍，联合西南大学、四川大学农产品加工研究院、四川省食品发酵工业研究设计院等专业机构进行新品研发。产品畅销全国，远销美国、加拿大、荷兰及东南亚等地区。

公司坚持以市场为导向，以“光大三百年传统铭牌，铸造世界美食精品”为目标，致力于传统食品同现代生物技术结合，追求品质良好和服务优异。秉承“诚信、友爱、进取”的企业精神，公司与各界朋友及消费大众一道共创美好生活。

永川豆豉代代传承，现已传承至第十四代传承人卿相、邱仕强。用一生专注一件事，把这件事做到极致，“以德酿造”，不断创新”，这就是历代传承人一直坚守的初心，倾注一生心血，保持永川豆豉的风味特色，并发扬光大。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wzm-574597.html>