

景阳冈酒业

文化根植齐鲁 品质铸就辉煌

景阳冈酒业坐落在打虎英雄武松的故乡——阳谷县，始建于1950年，是山东省粮食酒重点生产企业，可生产浓香、酱香、兼香、芝麻香四大系列的产品，主导产品有景阳冈陈酿、景阳冈透瓶等。近几年，企业在董事长赵传新的带领下，紧紧围绕质量提升、市场营销、深度管理三大主题开展各项工作，产品质量得到了根本性转变，产品结构得到了有效调整，市场营销模式得到了进一步完善，企业呈现出持续、健康、稳定发展的良好态势。2011年，景阳冈酒被省商务厅认定为“山东老字号”；2013年，景阳冈陈酿传统酿造技艺被认定为“省级非物质文化遗产”；2015年，景阳冈酒被中国绿色食品发展中心认定为“绿色食品”；2016年，景阳冈酒在全省同行业中首个被国家质检总局认定为“国家生态原产地保护产品”；2017年，景阳冈酒业被中国酒类流通协会认定为“国家级放心酒工程示范企业”。

深挖文化内涵 提升品牌力量

阳谷是中国农耕文明的发源地，是中国酿酒业的策源地，是黄河文化与运河文化的交汇处，《水浒传》和《金瓶梅》两部名著，造就了景阳冈酒独特的英雄文化。近几年，景阳冈酒业



在稳固发展主导产业的同时，大力发展文化事业，先后建设了景阳冈酒道馆、千秋阳谷文化园、水浒文化长廊、复古酒窖生产基地、景阳冈陈年酒庄、明清酒坊，使企业形成了工业生产和文化旅游相结合的发展之路。2011年被省文化厅评为“山东省文化产业示范基地”；被省委宣传部、省发改委、省财政厅授予“山东省重点文化产业项目”；被省旅游局认定为“山东省工业旅游示范点”。目前，这些景点已经与阳谷当地的狮子楼和景阳冈景区融为一体，每年接待外地游客近5000人次。企业还积极组织经销商开展客户返厂游活动，自2010年以来，每年接待全国各地客户团体100余个。同时，企业还积极联合当地教育部门组织中小学生到企业参观旅游，开展历史文化、英雄文化、酒文化和酿酒工艺的科普教育，2016年共组织近200个班的中小學生，达万余人。

创新营销模式 实施市场战略

通过对景阳冈酒市场建设情况的深度分析，景阳冈酒业确定了以聊城市场为核心、以山东市场为中心逐步辐射全国的市场战略。在聊城市场，企业通过直销形式牢牢把握市场脉搏，开展市场深耕工作；对省内市场采取开设景阳冈酒专卖店的形式，逐步提高品牌的影响力，提升产品市场占有率，对山东市场进行规划布局，培育重点客户，采取同一区域、不同产品，不同经销商的模式，在不违背产品战略体系的基础上，进行系统招商工作，东营、莱芜、滨州、菏泽、日照等地均取得明显效果；同时，企业采取多渠道齐头并进的形式，利用中烟、中邮、中石油、中石化这四大特殊渠道，传播品牌、拉动销量；对省外市场采取经销商代理的形式，逐步推进产品销售和资源



共享；企业还组建电子商务部门，在互联网上进行布局，通过天猫、京东等平台运营，目前，网上有效客户近万人，遍布全国各地。企业依托陈年酒庄成功举办了两届封藏大典，取得圆满成功，是企业创新营销、拓宽融资渠道的重要举措，受到了社会各界的普遍认可。

加强技术创新 狠抓质量管理

20世纪80年代，景阳冈酒业继承和发扬宋代“透瓶香”传统工艺，精心打造了景阳冈陈酿，作为兼香型白酒的代表，该酒独具“酱头浓尾”的特征，被专家称为“南茅北虎”。同样是在80年代，景阳冈人采用贵州赖茅酒传人赖世伦的“复窖法”工艺生产出了“赖茆酒”。该酒采用前清咸丰年间传统工艺，高温制曲、八次发酵、七次取酒、长期复窖贮存，并将100余种中药材

覆盖在陶坛周围，使酒体具有独特的药香，被专家称为“北方酱香典范”。多年来，企业坚持不懈地进行技术创新，注重基础工艺的改革，不断采用新技术、新工艺。开展了现代生物技术培养人工老窖泥的研究与应用，通过科学合理地设计窖泥配方，有的放矢地定向富集培养老窖泥中的有益微生物，通过两次发酵，加速窖泥老熟过程，培养出优质人工老窖泥，有效提高了浓香型白酒的质量。产品质量是企业核心竞争力。自2015年全面实施“质量兴厂”战略以来，全员质量意识明显提高，产品质量得到了根本提升，市场反响强烈。2016年5月份，顺利通过了质量、食品管理体系的监督审核，和环境、职业健康安全管理体系的初次认证审核，这标志着企业四标体系建设已全部完成，必将推动综合管理水平，特别是质量管理水平的进一步提高。聘请中国酿酒大师、国家白酒专家委员会委员孙庆文先生为企业技术总顾问；与山东省食品工业发酵研究院、聊城大学质量学院等高校、科研院所合作建立企业科研基地，推动产品质量的稳步提升。投资对储酒罐区进行了改造升级，新增20吨不锈钢酒罐13个，120吨不锈钢酒罐5个，增加了贮存能力，达到了国内先进的缔合勾调工艺标准，为稳定提升产品质量打下了坚实的基础。






山東景陽岡酒業

地址：山东省阳谷县城紫石街十七号
 网址：www.jingyanggang.com
 销售热线：0635-6382010