

好品如潮

“好品山东”济宁融媒系列报道



三百载玉堂酱园荣登好品山东榜单

一口酱菜下舌尖，点滴乡愁泛心间

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 康 岩 见习记者 陈 丹

才下舌尖、又上心间，让人分不出吃下的是滋味，还是乡愁。悠悠运河养育济宁一方水土，也孕育着挑剔的运河口味。300年来玉堂酱菜早已融进济宁文化，成为济宁人的情感羁绊，如今荣登“好品山东”榜，老字号绽放新光彩。



扫码看视频。

吃口玉堂，吃下的是乡愁。

博物馆建设中 打造研学基地

3月8日，山东玉堂酱园有限责任公司(以下简称：山东玉堂酱园)，省级非遗项目玉堂酱菜传承人、公司董事长何景春自豪地介绍，公司目前正筹建山东玉堂酱园博物馆，“一是为了对员工进行厂史教育，不忘玉堂匠心、初心。二是传承经典，展现济宁当地的传统文化”。建成后的

博物馆，将以图文并茂的方式展现玉堂精益求精的工匠精神、红色基因、制酱工艺、酱菜产品等各个方面。

“玉堂不仅仅是一个生产经营单位，更是在300年发展中融入济宁，成为运河文化的一部分，我们的博物馆不是简单的产品展示，而是将成为老工业文化、运河文化的物质载体。”何景春说，目前玉堂酱菜博物馆正在火热建设中，预计2023年可开放运营。

通 告

刘宁宁，我单位已将终止劳动合同通知书通过EMS寄送于你，我单位与你的劳动合同将于2022年4月10日终止。

请自登报之日起5日内到公司办理相关离职手续。到期未办理，公司将按相关规定进行处理。

新华人寿保险股份有限公司济宁中心支公司
二〇二二年三月十八日

金牌专栏

齐鲁晚报·今日运河
订版电话：0537-2110110

中国银行保险监督管理委员会济宁监管分局 关于《中华人民共和国金融许可证》的公告

【以下信息可在中国银行保险监督管理委员会网站上（www.cbirc.gov.cn）查询】

山东曲阜农村商业银行股份有限公司商贸城支行

机构编码：B0889S337080016

许可证流水号：00917455

业务范围：许可该机构经营中国银行保险监督管理委员会依照有关法律、行政法规和其他规定批准的业务，经营范围以批准文件所列的为准。

批准成立日期：2006年3月17日

机构地址：曲阜市裕隆路180-1-54号、180-1-55号

发证日期：2022年3月16日

发证机关：中国银行保险监督管理委员会济宁监管分局



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:刘凯平 组版:曾彦红 校对:孔媛媛

含多种氨基酸，糖与盐的配比恰到好处，食品检测单位曾对酱菜多次检测，丝毫未发现亚硝酸盐的存在。

老味道也有新挑战，随着时代的发展，消费者对饮食健康的要求也不断提升，冲击了玉堂酱园的产品线。在这种情况下，玉堂人并没有乱了阵脚，他们守正创新，在传承经典酱菜品种的同时，改良推出低盐、低糖的新酱菜，受到广大消费者的青睐。

“我是土生土长的济宁人，最爱玉堂酱园爽脆可口的琥珀花生，早晚配粥喝特别对味。”市民刘玉荣这样评价玉堂酱菜，她每次从市区前来玉堂总店购买酱菜，她说这点路挡不住济宁人对玉堂产品的感情。

山东玉堂酱园不只推陈出新，也顺应国潮趋势恢复其典型产品，对于太多的济宁人来说，玉堂酱菜不只是调味品，而是烙进记忆的文化符号，抿一口金波酒、吃一口玉堂酱菜仿佛又回到30年前，才下舌尖又上心头。

匠品难得，匠人难求。如何传授制酱技术，是玉堂人最关注的问题。拥有制酱经验30年的史师傅说，“我们采用老带新的技师制度，先提高学徒的质量意识，再一点一点教授他们每一个制酱细节，一整个流程学下来，要用8至10年”。史师傅介绍，尽管时光漫长，教新一代的玉堂酱菜传承人时，更不能急于求成，在快节奏的当下，让他们慢下来，一步一步地踏踏实实学好制酱。匠心会像酱料一样，经过时间发酵后愈发醇厚。

营销有新渠道
老字号开新花

“咱们的销售目标同比增量40%，从结果看已基本完成。”谈及去年“双11”战果，山东玉堂酱园电商部经理林玉难掩激动之情，2012年时山东玉堂酱园就积极“触电”，寻求在电商平台的新突破。

“当时网购还没有全面兴起，网上销售并没有什么起色。但在2016年末至2017年初，随着电商行业井喷爆发，我们也感受到提前布局的红利。”林玉说，当年的电商经营收入超达200余万元，在淘宝、京东等电商平台受到大量网友的喜爱。

据各平台的大数据显示，山东玉堂酱园的酱菜类产品已经从六必居、三和四美等酱菜产品中脱颖而出，不管销量还是访问量都拔得头筹，但山东玉堂酱园并不满足于此。

“完成对传统电商的布局后，我们成立新零售办公室，决心在直播带货、抖音视频方面重点发力。下一步，我们也将组建自己的主播团队，以更大势能覆盖全国范围的消费者。”何景春说，社交网络、移动新媒体的发展以及新国潮的流行，为老字号的发展提供了便利条件，山东玉堂酱园将探索布局各式新营销渠道，实现“出圈”。

对于荣登好品山东榜单，何景春说，这是对玉堂品牌极大的认可与鼓励，山东玉堂酱园将始终保持精益求精的工匠精神，提品质、铸品牌，为美味传承、文化传承作出贡献。