

成武“御郜坊”酱菜荣获“菏泽老字号”称号

山东伯乐庄园食品有限公司总经理、酱菜非遗文化遗产传承人牛建华倾心打造

记者 王保珠 通讯员 王娟

成武酱菜具有300多年历史，其以酱香浓郁、棕红透亮、鲜甜香脆的独特产品优势在国内酱菜加工行业独领风骚，2009年被列入山东省级非物质文化遗产项目，2010年又获得国家地理标志保护产品称号。

山东伯乐庄园食品有限公司负责人牛建华作为菏泽市级非物质文化遗产成武酱菜代表性传承人，为保证酱菜生产质量和风味，不但从产品源头把关，培育了600亩的无公害苤蓝种植基地，而且守正创新，在传承酱菜传统加工精髓的基础上，积极与多家农业科研机构开展产学研合作，首创中国林下地缸发酵



技术，进一步提升了酱菜风味。

目前“御郜坊”品牌旗下的紫琥珀、酱香一品、芯时代、香菇酱、西瓜酱等10余种酱菜产品，深受广大消费者喜爱，产品

广销北京、宁夏、内蒙古等多个省市。

此次“菏泽老字号”的认定，不仅彰显了“御郜坊”的品牌价值，而且高度肯定了伯乐

庄园食品有限公司的工匠精神。下一步，山东伯乐庄园食品有限公司将珍惜此次荣誉，擦亮老字号招牌，进一步提升产品质量，发挥品牌优势，不断改革创新，争取为当地经济社会发展做出更大贡献。

据了解，山东伯乐庄园食品有限公司成立于2014年，注册资本1000万元人民币，位于山东省菏泽市成武县九女集镇现代农业产业园，占地100余亩，是一家致力于酱菜生产、加工、销售于一体的现代化食品生产企业。

公司自成立以来，秉承“继承传统，科学创新”的发展理念，坚持“零添加剂，原生态发酵”的生产原则，依托国有企业优势，

通过“公司+基地+各类适度规模经营主体和订单”的农业产业化经营模式，以“丰富众多家庭餐桌为己任”，传承和发扬成武酱菜这一山东省级非物质文化遗产，目前已发展成为该领域综合实力较强的食品企业。

公司目前拥有农业生产基地10个，生产线6条，形成了以酱菜为主、多元发展的格局，主要涉及发酵菜、甜面酱、辣椒酱、豆瓣酱和西瓜酱豆等品类。

公司与江南大学食品学院等多家科研院所开展产学研合作，不断加强科技研发，提高产品质量，努力做中国酱菜的领导品牌，让中华传统美食走向世界。

水发
SHUIFA

山东伯乐庄园食品有限公司

御郜坊
酱菜



◆ 紫琥珀1*8袋



◆ 香菇酱1*6瓶



◆ 罐装酱菜



◆ 酱香一品1*6袋

口感清脆、酱味浓郁、咸中带甜 酱香浓郁，颗粒饱满，菜粒鲜嫩爽口

开盖即食，方便携带

香味绵长，口感清脆，风味独特



◆ 极鲜臻品1*30袋



◆ 成武酱菜1*2盒



◆ 芯时代1*16袋



◆ 冻干水果

原生态开胃小菜，长达三年的酱制

实现了开袋即食，跨入一个新的时代

成武酱大头，走进“芯”时代

始创于1763年 非遗传承人秘制

伯乐庄园紫琥珀
成武酱菜御郜坊



0添加防腐剂
0添加甜味剂
0添加鲜味剂

伯樂相馬