

## “探访冰城美食老字号”系列报道

# 一年卖出4亿元 香其酱香飘海内外

### 传统工艺“拥抱”科技创新,复合黄豆酱产品产量位居全国同类产品第4位

■本报记者 董艳春

很多人可能没有注意到,一种哈尔滨美食已进入全国人民的厨房,它就是“香其酱”。更多人不知道的是,这份黑土地大豆原料发酵而来的“醇香”,早已飘到国外,和“老干妈”一样收获了大批海外粉丝。

作为冰城老字号食品企业,黑龙江香其食品股份有限公司坚持传统工艺,在现代化智能工厂生产能力赋能下,目前年销售额达4亿元。其中,复合黄豆酱产品产量已位居全国同类产品第4位。

#### 中国第一袋调味熟食 开袋即食哈尔滨制造

说起东北豆瓣酱,人们会想起小时候吃过的带着豆瓣的浓香。香其酱的黄豆熟酱源自于东北豆瓣酱,其诞生灵感则来自于上世纪八九十年代风靡市场的方便面。

“方便面开袋即食,咱们的酱为啥不能做成即食的?”香其酱的创始人高吉是哈尔滨人,最早从事边贸生意,这个想法让他决定转行创业开工厂。“居家开门七件事,柴米油盐酱醋茶。做酱,肯定有市场。”

很快,他生产出中国第一袋调味熟食——以黑龙江地产大豆为主原料,经过发酵、熬制等传统工艺,再加入药食同源的生姜、白果等配料熬制而成。1995年,高吉注册“香其”商标,并成立了哈尔滨华伦食品厂。

传统的东北大酱基本都是大酱和豆瓣酱,属于生酱,食用前需要二次加工;而香其酱是一种开袋即食的熟酱,口感更鲜美醇厚。孔子在《论语·乡党》中有“不得其酱,不食”的饮食之道;俗语还有“百味香为首,千味在其中”的说法。这是“香其”名称的由来,也成为企业坚持传统工艺做酱的初心。

一款新产品想占领市场,并不容易。华伦食品厂前三年基本处于亏损状态,合伙人选择撤资。“别人不看好,我觉得方便即食、传统工艺,这肯定是有优势的。”高吉拿出家中全部资金,又向亲朋好友借债,继续经营香其酱工厂。2001年,度过了6年低谷期,华伦食品厂变身成为“哈尔滨香其食品有限责任公司”,并在南岗区红旗满族乡起步,从作坊式小厂向现代化企业转变。

初期,企业集中精力开发产品,确保品牌质量,坚持“诚信”原则,一步一个脚印打市场。香其食品相继在双城、延寿建厂,销量每年翻番,并于2008年成立黑龙江香其食品股份有限公司。

坚持传统工艺、产品零添加等原则,香其食品建立起严格的质量控制体系。凭借着技



香其酱生产车间。

术创新,香其行业地位日渐显赫。黑龙江香其食品股份有限公司总经理孔德柱介绍,“香其”已成为《黄豆复合调味酱》行业标准、《复合调味酱生产规范》团体标准的起草单位。

#### “拥抱”智能生产车间 传统工艺始终坚守

一袋熟酱的生产,依次要经历原料辅料验收、蒸煮、接种、制曲、发酵、混合熬制、定量灌装、二次灭菌、装箱等环节。智能化车间给老味道赋予了科技的力量,香其食品从原料进去到产品出来,均采用封闭式生产。

以2018年在哈市延寿县建成的年产10万吨黄豆酱加工基地为例,工厂拥有全新的工艺监控系统,从气压到温度、从时间到定量,每一个细节做到精确把控。这其中,世界领先的定制预蒸机在完成蒸煮的同时,让热量再循环;国际先进的圆盘制曲机,实现全智能化运作,提升产量的同时,也全面提升了品质。而全新的智能化定量接种工艺,将蒸好的黄豆利用风机降温,在确保了温度完美把控的同时,将面粉曲种混合进制曲工艺。

在发酵等关键环节的生产上,“香其”始终保持着传统工艺。工厂相关负责人介绍:“发酵业内标准是30天,保障氨基酸态氮成

分含量达到国家标准。香其酱发酵180天,使出厂成品原酱的氨基酸态氮含量超0.8,口味鲜美醇香度大幅提高。”延寿加工基地里,近400个100吨容量的发酵罐,保持着180天的发酵周期,确保“香其”成品黄豆酱色泽红润、酱香浓郁、口味醇正。

制定标准,更优于标准。“香其”严控食品生产的每一个环节,相继获得了“中国调味品行业20年调味品产业十强品牌企业”“中国黄豆酱十大品牌”“企业信用评价AAA级信用企业”“龙江特产食品”等称号,入选黑龙江省数字化(智能)示范车间、国家级“绿色工厂”。

#### 征服外国人的胃 冰城味道香飘海外

目前,“香其”品牌旗下汇集有酱、复合黄豆酱、酱油三个系列产品,包括黄豆酱、香其酱、香辣酱、酱油、料酒、醋等百余品种。复合黄豆酱产量居全国同类产品第4位。在目前行业竞争加剧的情况下,“香其”一年用大豆原料达5万吨,生产各类调味品酱料15万吨。今年上半年,“香其”的市场销量仍然在持续增长,同比增长近9%。

这其中,为拓展新的业务链,香其食品

借助“生物技术+工业化+智能化”优势,踏入液态酱油新赛道。香其食品酱油系列产品于2021年上市,至去年底销量近2万吨,呈现出良好的发展势头。

随着不断开拓网络销售布局,“香其”系列产品年销售额达4亿元,覆盖全国各地,并进入韩国、日本、俄罗斯、美国、澳大利亚等国市场,让哈尔滨“老字号”蜚声海内外。

“香其酱能够打入国外市场,源于华人的口口相传。”香其食品相关负责人介绍,近年来,一些旅居国外的华人回中国探亲后,会带一些香其酱去国外。香其酱味道醇香又方便即食,他们就推荐给国外朋友品尝……久而久之,“香其”在国外也形成经销网络。“国外经销商的说法是,‘老干妈’的佐餐知名度比较高。而在炖菜、蘸食等场景中,香其酱使用频率更高,各地中餐馆很多用香其酱做中餐。”

在不同国家,人们对香其酱的使用场景也各不相同——澳大利亚消费者多数用来拌面、蘸酱等,颇受小孩喜欢;在俄罗斯,人们把香其酱用作烤肉蘸料,香其酱油则用于拌菜、拌粉丝、蘸食海鲜等。

除了在零售市场热销,“香其”开始进入B端市场。2023年,“香其”产品与某餐饮业连锁企业合作,进行场景定制研发,如面条的浇头、食物酱料等。

## 奋力谱写新时代东北全面振兴冰城篇章·实体经济

# 30城佳丽冰城角逐国际城市小姐

### 第三届哈尔滨文化时尚周圆满落幕

本报讯(记者 韩冰文/摄)9月24日下午,国际城市小姐大赛国际总决赛在哈尔滨举行,来自世界各地30个城市的候选佳丽经过三轮比拼,决出了“十佳模特”“最具城市魅力奖”“最佳潜质奖”……杭州姑娘宁若言荣获本届大赛冠军。随着本场决赛的结束,第三届哈尔滨文化时尚周也圆满落幕。

此次活动由哈尔滨市委宣传部、哈尔滨市文学艺术界联合会、道里区委、区政府主办,哈尔滨市模特协会、道里区委宣传部、黑龙江领袖秀文化传播有限公司承办,哈尔滨广播电视台、哈尔滨日报社、哈尔滨科学技术职业学院、哈尔滨师范大学美术学院、中央大街管理委员会办公室、天娇职业模特学校、鸣喙创意设计工作室、白云服装高级定制协办。

这些佳丽来自不同国家的不同的城市,代表了不同城市的独特时尚风采与文化底蕴。她们的到来,不仅为本届时尚周增添了无尽的光彩,更展现了全球时尚界的多元与包容。

经过泳装、时装、礼服三个比赛环节,杭州姑娘宁若言荣获本届大赛冠军。比赛还决出了亚军、季军、十佳模特奖、最佳人气奖、最佳上镜奖、最佳潜质奖、最佳身材奖、最佳气质奖等奖项。

晚会上还为崔玫、于高娃、王迪、张旭、鲁晓隆等5位设计师颁发象征卓越成就与创新精神的大奖。他们不仅是时尚界的领航者,更是将艺术、文化与设计完美融合的创造者。



# 超万家商户提供“小份菜”

### 市商务局指导餐饮企业推行“小份菜”,引领餐饮消费“新食尚”

升温,为有效满足本地顾客以及外来游客对菜品菜量的现实需求,近日,冰城众多饭馆餐厅响应市商务局推行“小盘菜”专项行动号召,积极推出“小份菜”,顾客花同样的费用可以吃到更经济实惠、丰富多样的菜品。

“小份菜”虽小,却诠释了节约粮食、反对浪费的大道理,有利于把勤俭节约的文明风尚进行到底。市商务局号召冰城各餐饮服务单位

应当积极参与“小盘菜·新食尚”“厉行勤俭节约、制止餐饮浪费”“适量点餐、理性消费”等文明活动,崇尚节俭之风,杜绝铺张浪费。

市商务局流通业发展处处长李萌介绍:“前期,市商务局通过发放倡议书、制作宣传海报、制作公益视频等形式,积极开展节俭就餐、合理消费的公益宣传,推动餐饮行业的升级变革。”在全社会贯彻绿色低碳发展理念,

崇尚节俭、厉行节约的环境下,哈市力主推出的“小份菜”,是对餐饮消费体系的一种完善,满足了餐饮消费者的差异化需求,让就餐者有更合理、更丰富的消费选择,将进一步促进哈尔滨餐饮市场的繁荣。记者了解到,市商务局还在美团平台建立倡导“小份菜”专属页面,向平台上餐饮商户发送通知,号召全市餐饮企业积极参与推出“小份菜”服务内容。

# 问需求解难题讲政策 助力个体工商户高质量发展

### 平房区14个部门联合开展“个体工商户服务月”集中宣传活动

本报讯(实习生 魏诗睿 记者 李琪琪)为优化个体工商户发展环境,精准助力个体工商户高质量发展,24日,平房区市场监管局牵头,会同平房区税务、财政、人社等14个部门联合开展了2024年度“个体工商户服务月”集中宣传活动。活动现场,相关工作人员向个体工商户问需求、帮其解难题、为其讲政策。

活动前期,平房区市场监管局通过业户微信群、线下走访等形式组织开展问卷调查,全面了解个体工商户的经营情况,广泛收集个体工商户在发展过程中遇到的难题,并联合多方力量,对问题台账进行逐一销号,切实帮助个体工商户纾困解难。此次活动现场,平房区市场监管局等14家平房区扶持个体工商户发展联席会议成员单位在红旗茂广场开展集中宣传,现场共设置消费维权、注册登记、创业政策、减税降费等十六个政策咨

询台,辖区商务、营商等部门通过与经营者面对面提供咨询服务、发放宣传手册等,为个体经营者普及分型分类、注册变更、税费利率、金融支持等相关政策,帮助个体工商户现场解答各类问题。

同时,活动现场对有意愿升级为企业的个体工商户详细讲解“个转企”条件,能够享受的优惠政策、升级为企业的政策红利等,对申报知名、特色、优质、新兴即“名特优新”四类个体工商户进行指导,积极鼓励各行业经营主体提档升级。

本次活动现场解答各类业务咨询30个,对红旗茂商圈个体工商户现场服务46户次。“服务月”活动期间,平房区市场监管局还将通过分型分类帮扶、上门走访、集中座谈、宣讲培训等措施,为个体工商户提供多样化服务,努力做到政策有温度、覆盖有广度、支持有力度、执行有温度,切实提升个体工商户发展质量。

# 45个应用领域全覆盖 构建全方位诚信体系

### 阿城区持续推进诚信建设取得成效

本报讯(记者 康福柱)阿城区持续推进诚信建设,截至目前,“码上诚信”已实现45个应用场景全覆盖,为地区发展注入了强大诚信动力。

在政务服务领域,政务服务大厅为亮码经营主体开辟“码上诚信”绿色通道,提供优先办理服务、申请指引、免费帮办及代办服务。行政审批也与“码上诚信”相结合,其展示的信用状况作为有效要件融入信用承诺制,实现办理手续减少、办理时限压缩。

在经营主体评优领域,“码上诚信”已成为经营主体评优评先的关键因素,应用和展示情况纳入要求,信用状况核查更是重要依据。在消费服务领域,涵盖餐饮、医疗卫生、医疗器械、药品、宾馆酒店、网络电商、健身体育等多个行业,这些经营主体均通过各种形式展示标识接受监督。

阿城区“码上诚信”的多场景全覆盖,犹如一张紧密交织的诚信之网,全方位、多层次地构建起诚信体系,在优化营商环境和提升社会诚信水平方面发挥了关键的推动作用。



# 斑马线前争道抢行 这些驾驶人被取缔

### 冰城交警部门持续开展机动车不礼让行人专项治理

本报讯(记者 孙莹)连日来,哈尔滨市公安局交警部门持续开展机动车不礼让行人专项治理,促进机动车驾驶员养成文明驾驶习惯,营造安全、有序、和谐的出行环境。

9月24日11时许,记者随交警道里大队三中队执勤警力来到友谊路与工程街交口,现场看到,个别驾驶人从友谊路右转至工程街时未礼让行人,与行人争道抢行。

11时9分许,一位行人从友谊路经工程街街口继续向友谊路行走,一辆车牌号为黑A30G9\*的机动车行经此处时,不但未礼让过街行人,反而加速通过,将行人逼停在斑马线上。交警立即将该车拦停,驾驶人称其是新手,不知道这项规定。执勤交警对驾驶人进行现场教育,指出机动车经过斑马线时要减速慢行,且遇行人过街要主动礼让。

随后,又有数名行人通过斑马线,黑A9119\*车辆没有停车,反而在人群中加速通过,被交警拦停。此后,黑FA111\*、黑AD631\*等车辆均因斑马线前不礼让行人、争道抢行等原因被交警拦停,交警对以上机动车驾驶人予以教育和警告。

下一步,交警部门将依托固定岗、巡逻岗强化管控力度,及时规范、取缔此类违法行为。交警部门提示,机动车礼让行人是城市文明的重要体现,广大驾驶人经斑马线时一定要提前减速慢行,注意观察瞭望,遇行人通过道路要主动停车让行,共同创造优质交通秩序。



### 曝光台·反馈

## 宣礼街 破损坑洼路面修好了

本报讯(记者 霍亮)近日,本报刊发了南岗区宣礼街路面破损的报道。目前,该处路面破损点位已经维修完毕。

报道刊发后,市城管局道桥中心高度重视,立即转办南岗区城管局进行处置。经南岗区城管局现场踏查发现,该处破损点位存在排水设施损坏问题,经南岗区城管局多方协调,排水及周边路面破损问题得到有效处置,目前已完成人行道路面恢复工作,可以保障市民日常出行安全。

本报讯(记者 陈悦)9月24日,记者从市商务局获悉,“十一”期间,该局将重点指导餐饮企业推行“小盘菜”专项行动,推出“小份菜”满足广大游客多样化消费需求。美团平台数据显示,目前哈市提供“小份菜”商户数已超万家,上线“小份菜”品类6万余个,满足市民游客多样化消费需求。

“我觉得推出‘小份菜’对于消费者来说,价格实惠,又能更好地节约食品,真的非常好。”24日,在位于南岗区的九转小磨餐厅,市民刘霞说,她们母女俩想在外面的餐馆吃一顿午餐,但是担心菜码大,两个人根本吃不完,所以看到这样的小份菜“特别喜欢”。

国庆假期即将到来,哈尔滨旅游持续