

在传承中创新 让“厦门味”更醇厚

夏商淘化大同食品有限公司即将启动“金秋嗨购”活动,众多好料等您来选

从单一调味品到复合调味料,从古法酿造工艺到积极拥抱现代技术,始于1907年的厦门夏商淘化大同食品有限公司(简称“夏商淘化大同”)已经走过百余个春秋。这家百年企业在传承中积极创新,在创新中坚守初心。该公司拥有“海堤”“淘化大同”等厦门人熟悉的老品牌,他们在守正创新中让老字号招牌持续闪亮。

秋风乍起,夏商淘化大同将在夏商民兴超市启动“金秋嗨购”活动,届时,有需要的市民可前往逛店选购,或在淘宝APP扫描二维码通过“海堤”天猫旗舰店选购。在福利到来之前,我们先去探访他们都有哪些好料。

文/记者 吴佳 通讯员 夏言 图/陈嘉新



传承古法酿造工艺并加以创新。

1 传承不守旧 积极改良生产工艺

于1907年设厂的淘化公司,最初以酿造酱油起家,在百余年时光中,他们不断拓展品类,成为老厦门人心中“厦门味”的代表,更是获得了“中华老字号”荣誉称号。

据介绍,“瓮仔清”酱油酿造工艺源自1907年淘化公司,当年第一代师傅花费心血研制,至今仍在夏商淘化大同传承。“事实上,除了传承古法酿造工艺,我们还

在原有的基础上进行了创新。”夏商淘化大同相关负责人介绍,例如海堤天酿瓮仔清酱油,发酵使用的米曲霉菌株,就不是采用市面上的现成菌种。

“简单来说,酿造酱油就是将黄豆、小麦粉原料经过浸泡蒸煮,加入米曲霉和盐水翻拌,放入瓮缸中发酵500天,最后通过过滤、灭菌制成的。”这位负责人介绍,其中,米曲霉

菌株的质量直接影响酱油品质的好坏。为此,夏商淘化大同与集美大学生物工程学院,利用现代化技术手段,对一百多年前传承下来的菌株进行活化、筛选、复壮。

“海堤”品牌特级豉汁一直是老厦门人烹饪海鲜贝类、咸饭、炒米粉、醋肉等的标配调味品,今年,夏商淘化大同也对其工艺进行了改良,使得成品更香、味道更醇厚。

2 创新不忘本 只为生产优质产品

作为本土调味品生产的代表型企业,夏商淘化大同已经自产近百种调味品、七十多款肉制品,涵盖酱油、食醋、调味酒、调味汁、复合调味酱、复合调味粉、复合调味油、肉松、肉脯等。虽然拥有如此庞大的产品阵容,但是其创新脚步从未停止。近年来,紧跟消费者高品质、更健康的产品需求,夏商淘化大同在创新中生产更优质的产品,先后推出0添加系列、低GI系列、低卡低热油醋汁等。

“0添加是指没有味精、色素和防腐剂,只有酿造酱油必备的食材,标签非常简单。”夏商淘化大同相关负责人介绍,近年来,“海堤”品牌已

经推出了头遍晒油、金像酱油、超级酱油、天酿酱油等多款0添加的健康调味品,还为小家庭量身打造了小瓶装。而低卡低热的油醋汁则以果汁、姜蒜汁为部分原料,口感天然。“去年上架就收获大批回头客,尤其是追求健康消费理念的年轻群体。”

值得一提的是,“海堤”品牌的天酿酱油、低卡低热的油醋汁、0防腐剂的泰式甜辣酱及厦门辣椒酱等调味品组成的小瓶装礼盒——“阿嬷的古早味”,还跻身2021年“最闽台伴手礼”十佳,除了一如既往的好味道,传达出夏商淘化大同追求健康调味的主旨,小分量、便携性外包装,设计,

也非常符合当下小家庭的消费习惯,获得评审团及市民评委的点赞,为其加分不少。

“夏商淘化大同的沙茶调味品一直在为包括乌糖在内的知名餐饮店提供沙茶原料,今年,我们还将推出零添加的沙茶酱复合调味料,消费者在家简单操作就能享受厦门地道沙茶面。”夏商淘化大同相关负责人说。



打开手机淘宝 扫码进入官方商城



厦门晚报 海西晨报 城市快报 台海杂志 COMMON TALK

悦读最好的 家世界

2022厦门中秋博饼文化节

暨厦门日报社系列报刊有奖订阅活动

订报博饼 欢迎参与

欢迎就近咨询厦门日报社各发行站点

| | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 鹭江站 颜清强 5506228 | 筲箕站 邓炳福 5506231 | 海沧站 陈振荣 5506236 |
| 开元站 刘正发 5506229 | 莲前站 黄晓勇 5506232 | 集美站 苏春华 5506237 |
| 嘉莲站 刘清鸿 5506230 | 湖里站 尤文种 5506233 | 同安站 雷建平 5506238 |
| | 江头站 王冬林 5506235 | 翔安站 辛彬池 5506239 |

赞助机构: 家世界, 中国移动, 5G, 一汽-大众, 小说, 黄金, Sunmile, 天虹, iOi MALL

订报博饼热线: 968820 手机扫码 线上订报

状元王中王大奖 全新速腾1.4T超越 由一汽-大众提供(使用权)