

# 特色产业聚链成群

特色食品产业链

**开栏语** 当前,忻州正处于高质量发展的关键时期。产业,是发展的根基;转型,是破局的关键。市两会明确提出,要着力推进产业升级,优化市级产业链布局,以链式思维推动经济实现质的有效提升和量的合理增长。

在这场深刻的产业变革中,忻州精准锚定方向,重点聚焦铝镁精深加工、高端锻造、煤机装备、特色食品、新兴数字、新材料、集成电路和半导体、煤化工八大市级重点产业链。这不仅是忻州构建现代化产业体系的“四梁八柱”,更是融入全省战略布局、锻造发展新引擎的核心抓手。

从千亿级新材料产业集群到高精尖的半导体材料,从传统铸造的数字化转型到特色食品的价值链提升,这8条产业链,链链有优势,链链有潜力。它们是忻州从“资源依赖”走向“创新驱动”的生动注脚,也是连接民生福祉与城市未来的坚实桥梁。

即日起,本报推出《特色产业聚链成群》专栏,我们的记者将深入园区、企业、车间,聚焦“链主”企业的引领担当,记录“链上”项目的火热推进,挖掘延链补链强链的忻州故事。希望通过全媒体视角,解码产业链如何重塑忻州经济版图,探寻新质生产力如何在忻州大地奔涌。



# 塑造品牌 声闻四达

山西溢香坊食品有限公司鸟瞰

在广袤的忻州大地上,一条充满活力的食品产业链正加速形成,串联起从田间耕耘到舌尖品味的每一个环节。从一滴“零添加”的小磨香油,到一盖沉淀千年风雅的代州黄酒,再到一粒粒晶莹剔透的有机大米……本土食品企业以不同的路径,共同诠释着对品质的执着坚守。它们或坚守古法,或锐意创新,或深耕科技,共同构建起一条从种植、加工到销售深度融合的完整产业链。让我们一同品味三晋风味,感受特色食品产业在这片土地上书写的高质量发展新篇章。



黄酒生产车间



勇和农业工作人员正在起垄苗



小磨香油加工车间

## 山西代州黄酒酿造股份有限公司 「滹源牌」黄酒引领高端消费风尚

走进位于繁峙县的山西代州黄酒酿造股份有限公司,空气中弥漫着淡淡的黍米焦香与酒糟的醇厚气息。生产车间内,一排排巨大的陶坛整齐列阵,工人们正严格按照古法技艺,对即将进入下一阶段发酵的酒醅进行开耙。这里,正是「滹源牌」系列产品的诞生地。

依托南倚五台山、北靠恒山、滹沱河穿流而过的独特“两山一川一河”小气候,这片土地自古便是酿酒的优选之地。年平均气温仅6.3℃,昼夜温差大,为优质黍米的生长与黄酒的慢发酵提供了不可复制的自然条件,堪称天然的酿酒福地。

公司自2018年成立以来,这家投资10亿元、占地200亩的企业便肩负起“做好酒,把酒做好”的使命。车间里的技术人员正通过现代生物发酵控制技术,精准把控着每一道工序。通过延长发酵周期,酒体的纯净度与风味层次得以显著提升,实现了传统工艺与现代科技的完美融合。

好酒源自好水土。在厂区,工作人员介绍,酿造用水全部取自五台山区,水质甘冽,硬度适中;而核心原料则精选自“中国黍米之乡”繁峙的国家地理标志产品——繁峙大黄米。从水源到原粮,“滹源牌”黄酒构筑了从田间到餐桌的不可复制的品质“护城河”。

在成品展示区,“滹源牌”系列产品以其鲜明的“原色、原味、原度”和“零添加、零嘌呤、干型(无糖)”特点,吸引了众多目光。从亲民的“滹源春”到精致的迷你装、标准款,再到精美率高达70%的礼品装,以及采用100%糯米、历经120天发酵、5年以上窖藏的经典款,每一款产品都精准满足了不同消费场景的需求。“经典款”更是凭借其金黄透亮的色泽与黍米、花果复合的幽雅香气,成为北派高端黄酒的典范。

这份坚守也赢得了国际认可。在荣誉陈列室里,2023年美国巴拿马国际博览会金奖、2024比利时时ITI国际美味奖等熠熠生辉的奖牌,连同“国潮甄选·了不起的国货”的称号,见证着“滹源牌”从地方走向世界的步伐。此外,中国有机食品认证与绿色食品A级认证,也为其卓越品质提供了权威背书。

在追求商业价值的同时,公司积极践行“公益与商业有机融合”的价值观,成立助学基金,承诺每销售一瓶酒提取一元钱用于公益事业。站在滹沱河畔,山西代州黄酒酿造股份有限公司正以坚实的步伐,朝着打造中国知名黄酒品牌、实现“百年品牌传承”的愿景迈进。

坐落于繁峙县经济技术开发区农业园区的山西勇和农业养殖有限公司,自2014年成立以来,便以“因地制宜、创建特色”为发展基调,迅速成长为一家集种植、加工、贸易于一体的省级农业产业化重点龙头企业。公司注册资金300万元,实际总投资达1620万元,凭借其深厚的产业基础和科技创新能力,在晋北这片沃土上绘就了一幅现代农业的新画卷。

作为一家土生土长的农业企业,勇和农业拥有得天独厚的自然资源优势。公司现自有有机水稻种植基地750亩、坡地有机杂粮种植基地1000亩以及天然牧草基地2800亩,加工厂区占地面积27亩,拥有一支49人的专业团队。依托五台山东麓、恒山南部的高原生态气候,这里平均海拔较高、昼夜温差大、日照时间长,为农作物的生长提供了优良的自然条件。

在“科技兴农”的战略指引下,勇和农业不断加强山西省农科院、山西农业大学等科研单位

走进山西溢香坊食品有限公司的生产车间,一股浓郁的芝麻醇香扑面而来。现代化的生产线正有序运转,金黄色的芝麻经过筛选、水洗、烘炒、研磨等工序,最终化作一瓶晶莹剔透的小磨香油和质地细腻的芝麻酱,即将从这里出发,奔赴全国各地的餐桌。

这家位于繁峙县经济技术开发区农业生物园区的企业,自2020年7月成立以来,始终专注于调味品细分领域。短短几年间,凭借对传统工艺的坚守与对科技创新的执着,溢香坊迅速成长为行业内极具竞争力的“专精特新”企业。

公司主导产品涵盖“史立江”牌精品小磨香油、芝麻酱、花生酱及熟制芝麻等系列,凭借精湛的工艺与严格的质量管控,产品以“零添加、原生态”的健康理念赢得市场广泛认可。销售网络覆盖北京、天津、河南、河北、山东、山西、陕西及东北、西北等全国范围,与河北古松农副产品有限公司、河北家兴商贸集团有限公司等企业建立长期稳定合作关系。

“珍视食品安全如生命”,这是刻在溢香坊骨子里的经营信条。公司高度重视技术研发与知识产权积累,截至目前已申请国家专利5件,其中授权实用新型专利1项,拥有注册商标6件。公司设有专业研发部门,15人的专业研发团队通过持续的产学研合作与技术攻关,成果转化率达95%。

在质量管理体系建设上,公司已顺利通过质量管理体系、食品安全管理体系以及HACCP体系认证。从原料筛选到生产加工,从成品检测到出厂销售,每一个环节都置于严苛的标准化管控之下,确保每一瓶产品都是安全放心的健康食品。

凭借卓越的创新能力和稳健的经营战略,山西溢香坊食品有限公司2024年入选山西省创新型中小企业,次年又成功获评山西省“专精特新”中小企业。这不仅是对公司专业化、精细化、特色化发展道路的肯定,更是对企业未来潜力的高度期许。

面向未来,山西溢香坊食品有限公司将继续深耕调味品领域,致力于将山西风味、中国味道送上千家万户的餐桌,在高质量发展的征程上再谱新篇。

## 山西勇和农业养殖有限公司——

# “平型关”三色藜麦打造“素食之王”

的深度合作,积极引进新品种、推广新技术。公司投资建设了现代化全智能稻谷恒温库和自动化加工处理系统,从源头保证了稻谷的新鲜与质量,并获得实用新型专利技术两项,成功获评山西省“专精特新”企业。

品牌化是勇和农业高质量发展的核心路径。公司精心打造“源合态”与“平型关”两大系列产品,深受市场青睐。其中,“源合态”大米以其天然弱碱、粒粒晶莹、稻香浓郁的特点,践行着“用心呵护最真实的大米”的企业使命;“源合态”小米色泽金黄、米油浓厚,是当地滋补养胃的特产佳品。此外,公司还针对现代消费需求,推出了科学搭配的“平型关”七日杂粮粥,营养全面的“源合态”八珍

杂粮以及被誉为“素食之王”的“平型关”三色藜麦,凭借生态种植和优良品质,产品已畅销全省,走进千家万户。

凭借着对品质的坚守和产业的带动作用,山西勇和农业养殖有限公司在近年来屡获殊荣:2021年9月被授予“山西省农业产业化省级重点龙头企业”称号;2022年8月获评山西省“专精特新”中小企业;2023年7月被山西省粮食行业协会授予“放心粮油企业”称号。

从田间到餐桌,山西勇和农业养殖有限公司正以匠心守护粮食安全,以创新推动产业升级,在助力乡村振兴的道路上,书写着属于“新农人”的精彩篇章。



策划:王国梁 李春平  
文字:刘芝彤  
图片:由各相关单位提供  
设计:马瑞