



中国第一袋调味熟酱可开袋即食 传统工艺拥抱科技创新 一年卖出4亿元 冰城产“香其酱”香飘海内外

□本报记者 董艳春 文/摄

很多人可能没有注意到，一种哈尔滨产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，这份黑土地非转基因大豆原料发酵制作而成的醇香，早已飘往了国外，和“老干妈”一样收获大批海外粉丝。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加持下，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四位。

中国第一袋调味熟酱 传统工艺开袋即食

说起东北豆瓣酱，人们会想起小时候吃过的带着豆瓣的浓酱。“香其”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开始风靡市场的方便面。

“方便面开袋即食，咱们的酱为啥不能做成即食的？”“香其”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酱——采用非转基因的黑龙江地产大豆等原料，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。俗语有云“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。华伦食品厂成立的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，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。度过了六年低谷期，2001年，华伦食品厂改名为“哈尔滨香其食品有限责任公司”，



系列产品。

并在南岗区红旗满族乡起步，开始从作坊式向现代化企业转变。

初期，企业集中精力开发产品，确保品牌质量，坚持“诚信”原则，一步一个脚印打开市场。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、



传统工艺拥抱科技创新打造“冰城味道”。

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。香其食品从原料进入到产品产出，均采用封闭式生产。

以“香其”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，将蒸煮好的黄豆利用风机降温，确保了温度完美把控的同时，将面粉曲种混合进制曲工艺。

发酵等关键环节的生产，香其始终保持着传统工艺。工厂相关负责人介绍，“发酵的业内标准是30天，保障氨基酸态氮成份含量达到国家标准。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“中国调味品行业二十年调味酱产业十强品牌企业”“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，含黄豆酱、香其酱、香辣酱、酱油、料酒、醋等百余个品种。复合黄豆酱产量已经占到全国同类产品的第四位。在目前行业极度内卷的情况下，“香其”一年可用大豆原料达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。

随着不断开拓的网络销售

布局，“香其”系列产品年销售额达4亿元，覆盖全国各省市、自治区，并进入韩国、日本、俄罗斯、美国、澳大利亚等国家，让哈尔滨老字号蜚声国内外。

“香其酱能够打入国外市场，早期来自于华人的口口相传。”香其食品相关负责人介绍，近年来，一些旅居国外的华人回国探亲后，会带回一些香其酱。香其酱味道香醇又方便即食，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，人们对香其酱的使面场景也各不相同。澳大利亚的消费者多数用来拌面、蘸酱等。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”已开始进入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。



做胃肠镜到远东 找朱春兰、石春林

省医院消化病院消化二科原主任朱春兰
省医院消化内科及腔镜中心原主任石春林

采用日本奥林巴斯CV-290内镜
诊治各类胃肠疾病，同时进行消化道癌症早筛
做到早发现、早诊断、早治疗

无痛胃镜 原价1723元 现价150元

无痛肠镜 原价1928元 现价230元

出诊时间
周三、周五

朱春兰
ZHU CHUANLAN

国家一级主任医师
国务院特殊津贴专家
黑龙江远东医院消化科主任
黑龙江省医院消化病院消化二科原主任
中国医师协会消化医师分会全国委员

出诊时间
周二、周四

石春林
SHI CHUNLIN

主任医师
黑龙江远东医院消化科主任
黑龙江省医院消化内科及腔镜中心原主任
黑龙江省癌症早诊早治项目技术咨询专家

电话：8327 7777 哈尔滨市香坊区通乡街169号 地铁3号线【进乡街】站3号出口即是