



三年陈

来自鱼米之乡古镇练塘。

谷和 营养型黄酒
精选上等糯米纯酿
内含十几种氨基酸

谷和家和不事和



纯酿黄酒

即日起, 在上海各大卖场、超市均有大幅度让利等促销活动, 以回馈广大客户的厚爱。

川湘

久远传承 · 百年精华

中华老字号

川湘简介

一九一九年六月重庆人梁允顺在上海广西北路开设了“利川东”号商店, 开始经营各色川、湘调味品。其后在40年代初, 四川人陶佩珍、杨淑文在上海云南中路162号和宁海西路88号开设了“川江”土特产商店, 温树清在当时的南市区天灯弄83号开设工场, 专门生产和销售川、湘麻辣制品。一九五六年公私合营时, “川江”商店和“利川东”二家合并建成“川湘土产食品商店”迁址到西藏中路144号。以前店后工场的方式经营, 以自产自销麻辣风味的“川湘调料”而闻名于上海。一九七五年在原川湘土产食品商店工场的基础上扩建为川湘土产食品厂。一九九二年被原国家贸易部门首批命名为“中华老字号”名特企业。一九九四年更名为上海川湘调料食品公司。一九九七年公司自筹资金在上海浦东康桥工业区建造了占地面积达几十亩的具有现代化流水线的新生产工厂。二零零七年更名为上海川湘调料食品有限公司。企业在八十多年的历史发展中, “川湘调料”一直以色艳、味鲜、辣重、酥香, 风味独特, 脍炙人口这一特色享誉沪上, 八十多年来长盛不衰发扬光大, 皆因“川湘人”长期以来视产品质量为企业的生命, 在生产和经营中不断地强化全面质量管理, 以引进新设备、新技术、新工艺和新材料来改进产品质量, 以提高产品质量标准, 来保持产品质量优势, 2000年企业通过了ISO9002质量管理体系的认证, 2003年升级通过了ISO9001:2000的质量管理体系的认证, 2003年企业还通过了HACCP的认证和出口商检的认证。企业在保证产品生产质量的同时, 还注重产品的服务质量, 以不断地满足消费者的需求和提高消费者的满意度为己任, 为老字号的品牌赢得了众多荣誉, 企业先后被评为上海市商业小巨人和被上海企业家联合会评为上海市优秀企业, 连续六年被评为上海市黄浦区文明单位。一九八四年“川湘调料”的花色辣酱被评为中商部门优质产品, 一九九七年芝麻油被评为国内贸易部门信得过产品, 2006年川湘品牌被评为上海市调味品畅销品牌, 近年来火锅调料、牛肉辣酱、辣油和辣油辣椒等产品连续多次被评为上海市名优产品。当然这些荣誉还是远远不够的, “川湘人”将为了更多的美味佳肴走上您的餐桌而不断努力。

总经销: 上海市南浦食品有限公司
地址: 上海浦东新区商城路1283号 销售热线: (021) 68752323

