



春节将至，百年老字号“六味斋”各门店内人山人海。市民们争相在各类肉制品、熟食货架上，选购食品，找寻年味。



待检区的熏肉火腿、蒜肠、通脊火腿

顾客在柳巷店选购年货

六味飘三晋 百年尚青春



以“酱艺”传匠心

以良心筑初心

以党建促发展

作为一家有着280多年发展历史的食品加工企业，“六味斋”有着深厚的文化积淀和有序的传承谱系，是国内肉制品行业现存为数不多的中华老字号之一。

“六味斋”诸多的老味道中，酱肉是最受欢迎的。其制作技艺是国家级非物质文化遗产。“六味斋”酱肉精选猪五花肉，辅以“六味斋”独门配方，经数十味中药材去腥提香，百年老汤增味增香，运用传统饮食文化及传统中医文化的原理，“君臣佐使，医食同源”凝练天然肉香与香辛料香于一体，经选料→分割→腌制→酱制→出锅→制酱→刷酱→检验八道大工艺及几十道小工序制作而成。

“六味斋”党组织成立于1972年。近半个世纪，公司牢固树立“党建强、发展强”的理念，充分发挥党组织在企业各项工作的引领作用，将党建与生产经营深度融合。

在生产酱肉等传统熟肉制品时，“六味斋”对原材料精挑细选、严格把关，保持传统制作工艺、实施标准化操作，为传统食品加工提供了良好的生产条件和销售环境，确保产品质量和食品安全。

“六味斋”2014年建成产品可追溯体系，部分产品实现了从原料、生产，到出厂、销售全程可追溯，夯实了企业食品质量安全基础，通过省食品工业研究所企业诚信管理体系认证的认证。

现在，“六味斋”董事会、监事会成员党员占比100%，党委委员在董事会的5名董事中占据4席；经理层党员占比86.3%，确保党的路线方针政策在企业的贯彻落实和党组织在企业发展中“把方向、管大局、保落实”的作用。



检验香肠、肉枣成品



包装椰蓉吐司面包



包装藤椒虎皮凤爪



主食制作车间



豆制品生产车间



制作蛋糕

摄影 宿晓健 米国伟 文字 刘晓亮



包装肉松卷



酱肘花出锅



制作五香饼



灌制成型的维也纳香肠

