

（4）生产工艺流程

公司所生产的酱油、黄豆酱等产品均坚持传统酿造工艺，坚持采用天然发酵，因此产品发酵周期长，生产工艺流程复杂。从选择原材料开始，就严格要求，精选优质的原材料，每个生产环节都需通过严格的检验后才可进入下一生产流程中，确保产品健康、美味、安全。

酱油生产工艺流程：

原料检测—原料蒸煮—制曲—天然发酵—物理压榨—灭菌澄清—成品生产—成品检验—产品包装—产品检验—包装入库

蚝油生产工艺流程：

原料检测—原料处理—配料煮制—成品检验—产品包装—产品检验—包装入库

黄豆酱生产工艺流程：

原料检测—原料蒸煮—制曲—天然发酵—配制煮制—成品生产—成品检验—产品包装—产品检验—包装入库

（5）品牌策略

品牌发展是公司的战略目标之一，多年来公司坚持品牌建设和传播，建立了以产品为核心的品牌体系，通过主品牌来统领整个产品系的发展，通过子品牌来区分产品系列。公司始终将品牌建设放在公司重要战略层面，每年通过固定的品牌投入提升品牌知名度，凭借多年的产品口碑，品牌传播和渠道建设，公司树立了健康、安全、专业、值得信赖的良好品牌形象，获得了市场和消费者的广泛认可。

（三）行业发展现状

中国调味品行业的“油、盐、酱、醋等”是老百姓“衣食住行”中最基本的刚性需求，餐饮行业的发展，食品加工业的发展以及消费升级，成为了推动行业发展的主要因素，随着调味品企业的技术升级和创新，调味品越来越多的满足消费者的烹饪需求，调味品成为了老百姓日常餐饮的不可或缺的重要部分。根据中国调味品协会的统计数据显示，调味品行业的营业收入就已超过3000亿元，调味品行业品种丰富，种类繁多，需求旺盛，调味品行业发展稳定而繁荣。

近十年，调味品行业品牌企业日益强大，越来越多的企业进入资本市场，借助资本市场的力量快速发展，品牌企业的市场份额进一步提高，产业集中度也有了明显的变化。行业正处于产品不断细分、市场不断集中的成长阶段。调味品企业随着科研，技术、设备，工艺的不断投入，产品品质更加稳定，产品技术含量日益提升。未来几年，品牌企业将开发出更多新产品以满足消费者日益提升的烹饪需求，行业也将在中国人口红利、经济发展、等多方面的影响下，继续保持稳定而健康的发展。

报告期内，随着老百姓生活质量的不断提升，市场内需旺盛，调味品行业在国家税改红利等多方面支持下，保持了稳定的发展，公司的发展也受益这个大背景。调味品行业机遇与挑战并存，人民生活水平日益提高对调味品需求增加，而各种新型的销售业态迅猛发展也给企业的销售管理提出更高的要求，但调味品企业迎难而上，以创新为驱动，在产品、市场、渠道等方面不断取得