

# 广东果乡集团有限公司旗下分支单位高城食品厂精心制作“果乡”月饼 以传承坚守为本 赶新“潮”走“新”路

茂名日报社全媒体记者 和沛蓉 黄楚凡

## 中国月饼名城 茂名月饼系列

高城食品厂是广东果乡集团有限公司旗下分支单位,旗下拥有四大自主商标品牌“果乡”食品系列、“新世纪”系列、“果乡”食用油和“果乡”烘焙系列。其中,“果乡”月饼经过多年的沉淀和发展,已成为远近闻名的特优产品,是名副其实的高州“老字号”月饼,深受广大消费者的喜爱。

中秋佳节临近,高城食品厂开足马力生产月饼,供应节日市场。作为“老字号”月饼,高城食品厂是如何做出“新味”,在传承与创新中擦亮品牌?近日,记者实地探访。

### 严把生产关,用心做好饼

走进高城食品厂,记者看到,厂内环境整洁有序,满足了生产过程对环境的要求,确保食品生产的安全和卫生;同时设有现代化全封闭生产车间,形成了自动化的月饼生产线,提高产能、提升品质,并配备有中央空调及空气过滤净化系统,确保高度洁净健康环境。

“高城食品厂一直以质量求生存、管理求效益、以服务求信誉,以诚信求发展的宗旨,力求为消费者提供安全、放心的食品。”高城食品厂副厂长邱国栋介绍,高州享有“中国水果之乡”等美誉,40多年前高城食品厂生产月饼之初,就是要打造水果之乡最好的月饼品牌,因此生产的月饼注册为“果乡月饼”。这些年来,该厂秉持“源于绿色果乡,给你放心食品”的理念,坚持在好心高凉做好饼。

据了解,高城食品厂精心选料,月饼的馅料都是上等的好料,用的是自有屠宰场的猪肉,用的油也是高质量的“果乡”花生油,其他原料也有长期合作供应商,从而确保它的原汁原味。在制作的过程中还有特别的讲究,该厂融汇了传统配方与现代化先进工艺,精制而成的月饼质地好、味道佳,让质量、口感保持稳定。

### 创新添新味,闯出新天地

目前,高城食品厂生产了蓉



果乡伍仁金腿月饼

沙、蛋黄、奶酥皮、果仁、肉与肉制品、果蔬等6大类月饼,共20多个品种,并根据市场消费变化,不断创新推出新品种。其中迷你月饼、金腿五仁月饼、精制冬蓉五仁月饼被评为广东省食品行业名牌产品。

同时,利用水果之乡的资源优势,该厂结合高州龙眼文化特色,选用高州的上等桂圆肉和黑芝麻,创新研发了水果月饼“酥皮桂圆芝麻月饼”。邱国栋说:“去年,该月饼推出上市后,供不应求,销售额达到300万元。今



高州市果乡食品集团高城食品厂副厂长邱国栋介绍果乡月饼特色。

年,我们再收购了约2万斤桂圆肉来制作该月饼,满足消费者需求。”

当前,2023年月饼销售工作已拉开大幕,月饼市场有望迎来新增长。为拓宽市场销路,该厂做好了充足的准备。除了传统的经销商销售和超市销售的模式外,该厂响应“十万电商卖茂名月饼”的号召,加大线上宣传投入,邀请知名网红带货,让更多人去了解高州月饼、茂名月饼。邱国栋还介绍,今年茂名市委、市政府提出要把销售荔枝的

成功经验推广应用到月饼销售中,“果乡”月饼积极响应,结合企业三年来积淀的“高州荔枝定制”模式,创新月饼销售模式。截止目前,55家商家与“果乡”月饼定制达成合作意向。

“在茂名市委市政府正确领导下,我们对今年的月饼市场充满信心。”邱国栋表示,高城食品厂将继续在口味、包装、宣传三方面发力,推动月饼零碳化、点碳化、品牌化,扩大高州月饼品牌影响力,进一步开辟更广阔的市场。

## 茶山镇开展反邪教宣传



工作人员向群众发放反邪教宣传资料。  
通讯员 彭炜 摄

■记者 周燕红 通讯员 彭炜

本报讯 为进一步增强群众反邪教意识,扩大反邪教宣传覆盖面,营造追求文明、崇尚科学、反对迷信、拒绝邪教的稳固社会治理环境,昨日,信宜市茶山镇开展反邪教法治宣传系列活动,引导群众自觉远离邪教、自觉防范邪教。

在活动现场,该镇综治中心、司法所等工作人员通过宣讲邪教真实案例、发放反邪教宣传资料等形式,向群众悉心宣讲邪教的主要特征和危害、邪教与宗教的区别、相关法律法规及如何防范和抵御邪教侵害等知识,引导群众正确认识邪教本质和严重的社会危害性,增强群众防邪、反邪意识,筑牢基层反邪教防线。

本次活动共发放反邪教宣传资料240多份,有效增强了辖区群众自觉远离邪教、抵制邪教的意识和辨别邪教的能力,让居民群众深刻认识到反邪教的重要性,夯实了反邪教的群众基础,从而营造了和谐稳定的社会治安环境。

## 古丁镇纪委组织干部参观廉政文化教育基地 筑牢拒腐防变思想防线

■记者 张伍 通讯员 梁文薇

本报讯 为进一步深化学习教育,提高纪检监察干部的廉洁意识,深入推进党风廉政建设和反腐败斗争。日前,高州市古丁镇纪委组织全体纪检监察干部到高州市税务局廉政文化教育基地参观学习。

在解说员的引领下,一行先后参观了主题区、党和国家领导人语录区、茂名文化区、税务文化展区、廉政文化展区、阳光生活展区、互动分享展区等7大展区。贪腐警示、百丑图、天眼篇、忏悔篇等一幅幅图片,大家深受教育,进一步增强了大家的廉洁自律意识,筑牢了拒腐防变思想防线。

“令我感触最深的是,当看到被贪欲、金钱、名利、美色等所诱惑导致部分党员干部误入歧途,从而走上遭受牢狱之灾的‘贪欲之路’和走上阳光普照、鸟儿欢唱、鲜花满地的‘光明之路’两种截然不同的道路的鲜明对比的时候,我深深地感悟到了贪腐之念‘一步之错’的严重后果,‘光明之路’使人欢畅,没什么能比和家人在一起健康快乐地生活更重要了,这真的给我起到了很大的震慑作用。”纪委委员陈亮如是说。

镇纪委负责人强调,下一步将继续以纪检监察干部队伍整顿为契机,争取更多机会带领纪检监察干部外出参观学习,进一步提高纪检监察干部清正廉洁的思想觉悟,时刻筑牢拒腐防变思想防线,绷紧廉政之弦,强化使命担当,扎实做好本职工作。

报料热线: 2963932 2963933



官方微信



官方新浪微博

茂名网: www.mm111.net



## 绿标特色功夫汤,你喝过吗?

茂名日报社全媒体记者 赖碧怡

“老板,今晚留几盅功夫汤给我,再来半打绿标鸡,煎一打煮汤粉……”每天饭点前,就有顾客陆续致电到高州绿标农家鸡菜馆预定菜品。这间菜馆在高州经营已近10年,靠着一众拿手菜,在高州“火出圈”。坚持选用原生态食材,用料简单却追求上乘的口感与品质,将美食的本质带给每一位食客。

绿标农家鸡菜馆,顾名思义以绿标农家鸡出名,全凭“鸡味”的指引,使无数食客前来一吃便难忘。董事长陈美妍介绍,公司有自己的养殖场,坚持用米、谷、糠喂绿标鸡,阉鸡养殖超过300天以上,项鸡养殖超过180天以上,在果园里放养不圈养,使得鸡每天都在锻炼,皮脆肉实,味道非常鲜美。

在吃法上也颇有讲究,菜馆为绿标农家白切鸡搭配了一个鸳鸯蘸碟,一边是姜蓉酱油,另一边是盐水。董事长陈美妍介绍,用煮鸡的汤水加盐蘸鸡,能最大程度留住“鸡味”,每一口吃出肉香、皮香,齿颊留香,越嚼越有味道。

初秋微凉的天气离不开一碗温暖滋补的汤水,绿标特色功夫汤是菜馆的招牌特色汤品,选用项鸡加入红枣、枸杞、黄芪等滋补食材,再用特制汤壶密封炖

足一个半小时,甘甜可口、温补滋养。这道特色功夫汤,既有汤的美味,也有功夫茶的乐趣。

五黑猪肚鸡煲也大有来头,五黑鸡讲究“肉黑、皮黑、脚黑、冠黑、毛黑”,与猪肚搭配一起煲,相互补充,相得益彰,营养丰富。

绿标农家鸡菜馆一直以来注重传统家常味道的呈现,其中,有几道经典粤菜,是菜馆的“扛把子”。

绿标状元高州粉,也称“煮汤粉”,是高州的传统小吃。小糯米粉制成的外皮包裹着韭菜、萝卜、肉粒、虾米等馅料,软糯可口。煮汤粉可煮着吃,也可煎着吃,是客人进店必点的主食。客人总调侃说:“吃了状元高州粉,就能中状元!”

值得一提的是肉松沙拉茄子,吃起来甜中带酥,口感十分丰富。而紫苏香煎水库鱼选用原生态养殖的水库鱼煎香后再加入新鲜的紫苏叶,使鱼肉层层提鲜,风味独特。

经过多年的品牌运营与稳健发展,绿标农家鸡菜受到了众多客户群体的广泛认可。今年,高州市绿标餐饮管理有限公司分店“绿标酒家”在高州市笔架路盛大开业,装修风格时尚大气,环境温馨



绿标农家白切鸡。茂名日报社全媒体记者 李颜东 摄

优雅。在发挥绿标农家菜优势的同时,对菜式进行创新升级,每一道菜皆是匠心独运,让食客留下了新的味道记忆。联系电话:15706665499;地址:1.绿

标农家鸡菜馆:高州市石仔岭街道茂岭村委会山口村(高州中学高中部校门口对面);2.绿标酒家:高州市笔架路35号(高州名雅城一期西门正对面)

## 文明健康 绿色环保 公益广告

# 保护自然 用爱心呵护每一片绿色

爱我茂名  
茂名市文明办 宣