

广袤的豫东平原

# 河南省虞城县： 培育鱼头酒品牌 打造优品佳酿



鱼头酒系列酒之一

河南省虞城县地处苏鲁豫皖四省交界处，历史悠久，人文荟萃，文化底蕴深厚。近年来，虞城县积极推动实体经济发展，聚力扶持多个独具特色的老品牌，鱼头酒就是其中之一。

原国营河南响河酒厂，坐落在风景秀丽的响河岸边，主要生产“响河牌”浓香型白酒。1995年，响河酒厂攻关小组采取新配方、新工艺生产的第一批白酒开坛，经过多地考察和广泛讨论，最终命名为“鱼头酒”。后来因酒厂破产，鱼头酒停产。

2017年，河南省委、省政府提出“豫酒振兴”战略，并相继出台一系列政策措施，大力发展河南本土品牌酒企。虞城县按照河南省委、省政府工作要求，着手推动本地白酒振兴。2020年9月，虞城本地规模化白酒企业——河南木兰府酒业有限公司（简称“木兰府酒业公司”）经过前期精心准备，重新启动鱼头酒品牌，鱼头酒重回市场。

木兰府酒业公司位于虞城县产业集聚区工业大道中段，总投资6000多万元，总占地面积40000平方米，拥有泥池发酵、五粮酿造、窖藏罐储、检验检测一体化的现代化生产线。虞城地处黄淮平原中部，四季分明，气候湿润，林木葱茏，植被丰厚，酿酒所需的微生物种类繁多，为酿酒提供了适宜的环境气候条件。虞城水资源丰富且水质优良，木兰府酒业公司地处黄河故道南，响河、运河交汇处，地下深井泉水水质清冽甘甜、富含多种矿物质。此外，在造酒原料方面，木兰府酒业公司精心筛选，一直坚持用优质小麦、大麦和东北纯高粱作原料，充分运用传统酿酒泥池发酵工艺，酿制出口感纯正、清香扑鼻的纯粮食白酒，具有绵、甜、柔、净、爽的特点。酿制出的基酒经

过陶制酒缸窖藏三年以上，再经酿酒技师分级调制、自动化灌装等工序，最终推向市场。

木兰府酒业公司坚守德行天下的理念，将工艺、传承、匠心作为发展根本。通过对鱼头酒配方及包装的创新，引入新型科技，提升产品品质，重新推出的鱼头酒实现新突破。传统酿造工艺与现代科技的融合，让鱼头酒在口感上焕然一新，柔和醇美，回味悠长。木兰府酒业公司秉承“质量第一，诚信为本”的宗旨，力争做到每一瓶鱼头酒都是优品佳酿。

当前，鱼头酒焕发出强劲势头，正全力为“豫酒振兴”贡献力量。白酒生产是一个系统的产业链，上游可带动种植业、包装业，下游可带动商超经营。同时，由于白酒生产工艺复杂、周期长，还可有效带动周边群众就业。

为持续推动品牌高质量发展，木兰府酒业公司按照市场规则制定了鱼头酒发展计划，分为三个阶段。

第一阶段：到2023年底，鱼头酒销售额突破5000万元，用工达70人，带动周边群众种植优质高粱和优质小麦等白酒原料1000亩。

第二阶段：2024年，鱼头酒销售额1亿元，用工量达160人，带动周边群众种植优质高粱等白酒原料2000亩。

第三阶段：2025年，鱼头酒销售额2亿元，用工量达300人，带动周边群众种植优质高粱等白酒原料4000亩。

深耕虞城这片发展沃土，木兰府酒业公司以广阔的视野把握行业发展趋势，运用全新理念提升鱼头酒的价值，让鱼头酒品牌走出去。

数据来源：河南木兰府酒业有限公司



酿酒用的优质红高粱



蒸酒车间内工人正忙碌生产



化验师对酒体进行理化指标分析



包装车间一角



原酒储存库