



信誉 质量 服务 联盟单位特别展示

虎鼻老酒： 山涧甘泉清水溪 天然汾源美酒酿



“虎鼻老酒”是拥有多年生产历史的一种清香型白酒，产地在山西省神池县虎鼻村，原料为当地产高粱、豌豆。虎鼻村坐落于管涔山连通朱家川与汾河川的险关要塞，战国时就设千家寨把守，宋辽时建有南北两寨，明清时筑有南北两堡，一直是座庞兵营。相传隋唐大将尉迟恭带兵路过神池，喝了一肚虎鼻老酒，行到虎鼻附近一个山村口渴难忍，走到井旁无汲水工具，借酒

劲把水井扳斜，将头伸进斜井得以解渴。被他扳倒的水井再未变正，当地将这眼斜井改名扳倒井，村庄易名“扳井”。至后来辽到明朝的堡寨是最大的白酒销售市场，促进着酒的酿造、销售、改进、提升。虎鼻村从清代开始一直是神池第一大村，酒坊不断，酒质优良，产品远销晋陕蒙一带。常言道：水是酒之血，好水酿好酒。神池县境发源了四条黄河一级支流和

一条桑干河支流。虎鼻所在之管涔山是汾河发源地，村东5公里西岭村是汾河真正源头，村南3公里毛家皂汾源第一泉，水质清澈，口感甘甜，凉彻肌骨，其中富含多种对人体有益的矿物质，为优质的深层岩溶水，用该水酿酒，口感极佳。如果把水比作是酒的血脉，那么粮食就是酒的骨头。神池是山西海拔最高的县城，海拔与泰山顶等高，平均海拔在1500米以上，这里昼夜温差大，日照

时间长，种植的旱岩高粱含糖量高，品质一流，是天然的上等酿酒原料。虎鼻老酒采用了传统手工酿造，在保留地缸发酵的传统工艺上，加入了现代生产元素，实现了从传统酿酒向传统与现代工艺完美结合的华丽蜕变。好酒识感，韵味奇香。

近年来，虎鼻村女企业家黄玉环重振老酒雄风，她先在神池县酒精厂工作，一直攻关酿造。曾到清香型某专业机构培训两年，熟练掌握了清香型白酒酿造技术。2016年，她筹资1000多万元，建起20亩大的厂区，购制了先进的酿酒设备，种植高粱一千余亩，建成优质高粱生产基地。注册了“玉”字牌和“虎鼻老酒”牌商标。生产实行纯粮酿造、固态地缸发酵、蒸馏酿造的传统工艺，聘请汾酒集团股份有限公司国家级调酒师精心勾调，酿出了口感柔和，醇厚绵甜，不上头，醉的浅，醒的快，地道的纯高粱酒，健康酒。

虎鼻老酒是西八县唯一一家有资质，有规模，有品牌，手续齐全的实体酒厂。经权威部门检测，符合国家标准。年产原酒500-700吨，有不同层次的高中低端产品十多种，覆盖晋西北、内蒙、陕西等地。

虎鼻老酒秉承诚为本，酿为乐，创为魂的发展理念，积极进取，开拓创新，以诚信务实的品质，贴心的售后服务，不断追求卓越的精神拓展市场，走出神池，走出山西，走向全国。

(于春林 赵芷玉 文/图)

石记源食品有限公司：原汁原味为幸福加道菜

石记源食品有限公司秉承“发展当地特色农业，做中国最好酱菜”的经营理念，产品原材料选自当地海拔2300米的芥菜种植基地，不施化肥，不打农药，采用绿色蔬菜种植方法，源头严控产品质量，确保品质“原汁原味，绿色健康”。

山西省神池县石记源食品有限公司于2017年成立，固定资产1000万元，2023年生产规模1000吨；公司秉承“发展当地特色农业，做中国最好酱菜”的经营理念，产品原材料选自当地海拔2300米的芥菜种植基地，不施化肥，不打农药，采用绿色蔬菜种植方法，源头严控产品质量，确保品质“原汁原味，绿

色健康”。非遗传承，匠心品质，数百年古法制作工艺，经过科学改良，最大限度保持了原材料独有的风味及营养价值，色泽明亮，口感脆嫩。所用原材料及辅料全部经过严格甄选，只为您吃的安心、吃的放心。产品系列主要有：预制菜、高原芥菜(原味)、秘制酱菜、泡椒芥菜、传统老咸菜、干酱菜、五香芥菜等品种。公司专注研发芥菜深加工工艺多年，先后荣获“民营科技企业”“科普示范基地”“高新技术企业”“省级重点龙头企业”等多项荣誉称号。

(于春林 马建荣 文/图)

