



十里香酒微信公众号

2019年第3期(总341期)

2019年3月31日 星期日 http://www.shiliixiang9.com/ E-mail:shiliixiangbao@163.com

十里香 股份公司办公室主办 内部资料 免费交流

企业愿景
打造幸福企业

享受快乐人生

企业使命
为社会创造价值

为顾客创造需求

为员工创造机会

企业价值观
诚信 包容 共赢 回报

——祁建发

shiliixiang gufen

香

45°十里香斩获 2018 中国白酒“青酌奖”

——公司连续四年蝉联业界含金量最高奖



届榜上有名。

“青酌奖”意在
于鼓励酿酒企业通
过产品创新来保持
企业活力，并全面了
解中国酒业新产品
的特点及发展趋势。
这一奖项在行业
内含金量颇高，对于
树立业内地位和品
牌形象意义深远。
45°十里香酒自2018
年以来，以其独到的
韵味

像重情重义的沧州人，有侠骨更有柔情。

沧州本就是一座热情好客、侠义重情的城市，更是一个不喝酒就没有朋友的城市。45°十里香兼备品质和口感，侠骨中带有柔情，“杯壶俯仰间，性情已全然”，一抹浓香，一丝回味便将沧州的地域特色和风土人情诠释得有滋有味，淋漓尽致，也正是45°十里香这种情怀代言，让这个历经百年的中华老字号沐风栉雨，历久弥新，用一项又一项的殊荣，向世人昭示何为术业专攻，何为大道匠心。

杜少锋

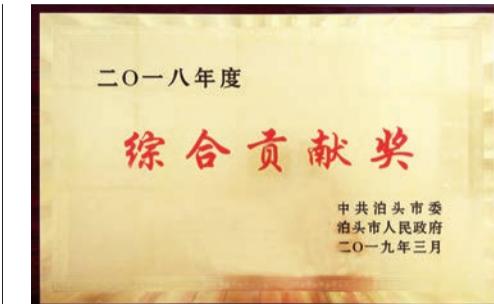


右一为公司技术中心主任侯延臣

2019年3月25日上午，2018年度“青酌奖”酒类新品发布盛典在四川泸州巨洋国际会议中心隆重举行。45°十里香在此次盛典上惊艳亮相，凭借其卓越的酒体品质，独特的浓香风格，斩获“2018年度‘青酌奖’酒类新品(白酒类)”称号，中国酒业协会副理事长宋书玉为十里香股份公司技术研发中心主任侯延臣颁奖。这是继2015年度“66°十里香”、2016年度“十里香五星”、2017年度“十里香新五星”获此奖项后的又一次殊荣，实现了四年蝉联该奖项的记录，沧州酒企仅此一家，可谓实至名归。

作为国内业界最高水平的展会之一，本次博览会参展企业超过600家，参展品牌超过1000个，涵盖了白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、果露酒、洋酒等世界6大酒种以及酒类装备等。“青酌奖”是由中国酒业协会于2016年3月20日设立的权威奖项。从设立到今年共进行过4次颁奖，十里香连续4

深受高端商务群体青睐，用运河之水酿造的45°十里香，瓶身以“四羊方尊”为魂，传承的是十里香的“信”字当头。羊寓意吉祥，“仙羊盗五谷”的神话揭示了仙羊与酒的渊源，仙羊为了拯救苍生牺牲了自己换取人间的粮食，人类用粮食酿出美酒祭奠仙羊。四羊方尊以四羊、四龙相对的造型展示了酒礼器中的至尊气象，45°十里香也正是基于“尚礼方为尊”这一设计理念，体现沧州人的尚礼重情。酒体由沧州仅有的三位国家白酒评委，根据沧州的气候条件和地理环境联手打造，增加了更多的陈年老酒，口感窖香浓郁，绵甜醇厚，尾净余长，让它拥有45°的品质却有38°的口感，入口柔和，就



二〇一八年年度

综合贡献奖

中共泊头市委
泊头市人民政府
二〇一九年三月

3月30日，泊头市召开经济社会发展总结表彰大会，以回顾2018年全市各项工作，安排部署2019年重点任务，表彰先进、树立标杆，大会颁发了综合贡献奖、重点项目建设奖、转型升级奖、精神文明建设奖等年度奖项，十里香股份公司总经理宁明理参加会议并代表公司领取了“泊头市2018年度综合贡献奖”的奖牌，这是公司继去年荣获“河北省政府质量奖”后的又一政府实力奖项。

2018年在公司发展历程上留下了浓墨重彩的一笔，公司依据经营发展为推动当地经济和社会进步作出了应有贡献。凭借自身的实力，从濒临破产的国营企业发展成为连续多年泊头市纳税大户的支柱产业。今年，公司从发展理念创新、提升质量作保障、坚持科研创新、扩大规模实力、推动公益事业等方面做出了不小的成绩。

(下转第二版)

公司荣获2018年度泊头市综合贡献奖

省市场监督管理局领导来我司调研工作

3月19日，河北省市场监督管理局执法稽查局副局长王会军带队来我司调研工作，公司董事长祁建发、总经理宁明理、打假办总监左金胜等相关部门负责人陪同调研并参加工作会议。

王会军局长一行实地考察了泊头生产公司的生产及建设情况，公司相关负责人详细汇报了十里香产品质量管理体系和智能化车间建设情况，得到王会军局长的肯定。随后，在泊头公司行政楼三楼会议室召开工作交流会，会上，王会军说此次调研主要是了解十里香等企业在打击制假售假保护知识产权等方面遇到的问题，探讨如何采取有效措施打击制假售假的不法

分子，保护企业的正常经营，维护良好的市场秩序。

公司董事长首先对十里香的发展及品牌做了详细介绍，他说十里香作为沧州地域品牌，始建于1946年，经七十余年来
的建设、积累和发展，已成为冀酒四强、沧州白酒龙头企业，年产原酒一万余吨。长期以来，公司都高度重视产品质量安全，建立了完善的质量管理体系并先后荣获“沧州市政府质量奖”、“河北省政府质量奖”，是省内唯一实现了省、市政府质量奖的“大满贯”的酒企。随着企业规模的不断壮大、品牌价值不断提升、产品的销售火爆，市场开始出现针对十里香酒为主的制假、售假现象，不仅干扰了正常的市场秩

序，给我司的合法经营活动产生冲击，也严重威胁到广大消费者的身心健康，给政府形象造成不良影响，近年来，公司积极投入力量，开展打击制假售假行为，有效维护公司合法权益和保护消费者切身利益。

随后，公司打假办总监左金胜就公司目前的打假情况进行了详细汇报，并就打假维权过程中遇到的问题进行阐述。王会军局长认真听取了汇报，他说今年国务院总理李克强在政府工作报告中明确指出，要“健全政企沟通机制，促进民营经济发展升级。保护产权必须坚定不移，对侵权行为要依法惩处。”“依法打击制售假冒伪劣商品等违法行为，让严重违

法者付出付不起的代价。”我们高度重视这一工作，通过此次调研就是为了推进各地区打假维权工作，研究切实有效的打

假方案，打击和震慑不法分子的嚣张气焰，净化市场环境，切实保障广大消费者食品卫生安全。

邵竟川



“唯有变革才能改变”

——公司召开中层干部会

3月7日，十里香股份公司在十里香总部大厦报告厅召开中层干部会，公司董事长祁建发主持会议并对19财年的工作做了具体部署，公司中层以上管理干部参加会议。

会上，祁总首先对18年的经营状态进行回顾与总结，他指出，总结一年的工作既要看过程又要看结果，我们经营的结果总体是好的，初步完成了年前制定的目标，但是在工作过程中，我们年初就提出来“一切为了销售、服务销售”的工作方针，在具体行动上了落实的效果是否理想？公司在梳理产品，聚焦大运河的过程当中的执行情况及我们的经营状态还有很多不完善。因此，在今后一年中，我们需要变革。

祁总强调：唯有变革才能改变，变革从我做起。为了给大家讲清楚为什么要变革以及变革的意义和紧迫性，祁总以真得利公司的合伙制给大家做

了生动诠释，从一个外部视角看真得利，他们通过直至变革，打破大锅饭，实行合伙人制，做到了：每一个岗位都是竞争得到的；每一个门店都是给自己干的；每一年都要有一次下岗再“竞争上岗”。他们的权利：只要是领导就有决定权；店长有人事权、分配权；采购按“下游”实现利润核算“绩效”，所以有订货（户）、定价权；行政管理（岗位）只有服务、监督、规则修订权。他们的真诚：只有增量（利润）才是成长；只有拼抢到的岗位才会珍惜；只有公心、公正才配领导别人。他们的组织内部关系：领导谁，给谁发工资；谁经营，赋予决定权；分类排序，推前拽后！

祁总借鉴真得利的合伙人模式，充分考虑了人性的特点并根据稻盛和夫的“利他”理论，提出一个新的提法：先利己，后利人；即利己，更利人；先利人，后利己。从基层、中层到高层三个人员层次的行为方式进行了阐述，以此为原则进行组织变革和目标考核。把职务和职级分离，

将职级、资质和技能与薪酬挂钩，实行工资的总收入要与经营结果进行挂钩，根据经营所产生的效果来获得的工资报酬总额的模式，让任何职务、任何资历、任何资格都干事，在组织内部进行排序，以实现将来职务、级别的晋升是要在不断地排序中保持前列，作为获得升迁的依据。

随后，祁总就十里香销售、生产公司及沧州总部的调整进行部署，总体上参照小刀事业部模式，扁平组织，减少部门层级，激活组织活力。最后，祁总强调在今年的目标及考核上要强化“没有完成任务，只有增量排序。”的原则，继续实施“赛马机制”，在竞赛中没有完成某一指标，只有第一和第二是谁，全面激活十里香销售你争我赶的氛围。

会议最后，综合办副主任田学庆就2019财年的薪酬改革及原则进行了讲解说明。

邵竟川

3月8日下午，十里香股份公司2018年度股东大会在泊头公司行政楼三楼会议室召开。会议由公司总经理宁明理主持，董事长祁建发及公司股东共计21人参加会议。

会上，公司董事长祁建发首先向股东们做《十里香股份公司2018年度董事会工作报告》，对公司一年来的经营情况作了总结汇报，并就2019财年的销售目标及具体工作规划进行了说明。祁总指出，在新的一年，虽然公司仍面临着日趋激烈的竞争环境，但是只要公司上下团结一致、统一思想，继续深化“认知经营”，探索“自主经营”新模式，充分把握地产白酒品牌的发展机遇，就一定能圆满完成2019年的工作目标。

随后，会议审议并一致通过了《十里香股份公司2018年度监事会工作报告》、《十里香股份公司2018年度利润分配方案的议案》、《十里香股份公司新一届董事会、监事会人员的议案》等相关内容。

此次股东会的召开为公司2019年各项工作顺利开展指明了方向，公司将以昂扬进取的精神状态，深化组织结构调整，以销售增量任务为核心，全力以赴在转型发展征程上创出新的辉煌业绩。

郭娜

公司顺利通过2019年度质量管理体系外审

2019年3月11日至12日，根据我国认证认可条例规定和ISO国际导则及国家认监委、国家认可委的有关要求，我公司接受并通过了世标认证中心对我公司ISO9001质量管理体系的外部监督审核工作。

11日上午，三位审核专家在泊头公司

三楼会议室召开了首次会议，泊头公司副经理崔海灏及相关部门主管出席了会议。审核组长范广海叙述审核计划，对审核要点和其他注意事项做出说明。副经理崔海灏对专家的莅临表达了热烈的欢迎，要求各相关部门坦诚接受审核，虚心接受指导。

在随后审核中，审核专家按计划条款对酿酒车间、包装车间、技术中心、采购等相关部门的质量管理体系运行情况进行了细致的审核。最后对我公司的体系运行情况给予了充分肯定，我公司顺利通过2019年度ISO9001质量管理体系的监督审核。

白雪



沧州市运河区统战部在我公司举办国学讲座

3月26日，沧州市运河区统战部在公司总部大厦报告厅举办“曾国藩的经营谋略与领导智慧”国学讲座，邀请著名国学大师田一可现场授课。市委党校、工商联，沧州各界企业家代表一百余人参加讲座。

运河区委常委、统战部长樊清泉致开场词，高度赞扬了公司在经营管理、积极投身社会公益事业方面做出的突出成绩。近年来，十里香股份公司积极参与各级政府主管部门会议及活动，利用公司总部大楼完善的设备设施为加强各企业交流学习提供平台，为提升沧州企业整体质量起到推动作用。

公司在不断发展的过程中，始终关注着国计民生，勇于担当社会责任，为丰富百姓的业余文化生活，公司多次赞助沧州武术节、吴桥杂技节等大型文化活动，目前，旨在倡导“多点绿植，少点雾霾”的十里香酒糟绿植节正在开展，得到广大市民积极参与和热烈欢迎，为推动沧州社会精神文明建设做出了积极贡献。

邵竟川

(上接第一版)

贯彻发展新理念，投身供给侧改革

公司坚定不移贯彻发展新理念，积极投身供给侧改革，充分学习应用“定位聚焦”和“认知经营”营销理论，将品牌定位为中高端商务用酒，将市场聚焦沧州本土，将产品聚焦至五个产品，其中“大运河”成为销量超亿元的大单品，使十里香成为沧州市“商务宴请”的首选品牌。

2018年，公司根据市场竞争环境的变化，不断完善企业制度，开启内部组织变革，成立四大销售平台，建立赛马机制，把工作重心放在服务顾客，尤其是源点顾客上，在企业内部进行权力下放，层层量化考核目标，让能者上庸者下，搭建了一个公正、透明的人才平台。此外，为了改变以供方市场为主的工厂式管理模式，满足日益增长的市场需求，公司积极探索“自主经营”模式，以“小前端，大平台”为原则，改变传统的组织结构，实现组织管理模式从“正三角”向“倒三角”的转变，为市场供给侧改革做出了范例。

坚持创新发展，引领行业潮流

公司在坚守传承传统手工酿造工艺的同时，坚持技改与创新发展，不断提升质量保障，先后引进稻壳自动处理系统、大曲培养自动化监测与控制系统、窖池温度自动化监测系统等，从原料开始把控，为各生产环节提供质量保障。

与河北大学共建的“河北省浓香型白酒酿造工程技术研究中心”，成为河北省唯一一个省级浓香型白酒科研平台，先后完成自主研发项目8项、申请发明专利3项、新产品开发1项、新装备4项、新工艺9项，发表相关技术领域论文18篇，其中被国家核心期刊《酿酒》期刊发表四篇，分别是《酯化液串蒸对浓香型白酒酒体质量及风格的影响》、《北方浓香型半成品酒贮存变化规律研究》、《一种酒瓶满口容量快速检测的

方法》(均发表于2018年第3期45卷)、《中和法测定大曲酸度方法探讨》(发表于2018年第6期45卷)。为公司产品提供坚实的保障，为推动河北省浓香型白酒行业发展的关键技术问题的解决，提高我省浓香白酒质量，提供科研力量，引领了我省浓香白酒发展方向。

项目建设彰显实力，企业规模不断壮大

随着公司的不断发展壮大，先后投入近7亿元用于项目建设，不断扩大生产规模，持续提升品牌形象和实力。投资1.2亿元在沧州市北京路建设十里香大厦，作为公司行政总部，目前已竣工入驻，成为北京路上一道亮丽的风景；投资2.5亿元的泊头开发区文博园项目正在逐步推进，成功当选为2018年沧州市旅发大会的亮点项目；投资3亿元建设两个智能化酿酒车间，瞄准国内最前沿技术，实现从投料到出酒全流程的智能操作，实现了从“制造”走上“智造”的跨越。

依法履行社会责任，积极投身公益事业

长期以来，公司以推动经济社会发展和精神文明建设为己任，自觉践行社会主义核心价值观，依法治企、依法纳税，带领公司年足额纳税，连续多年成为泊头市第一纳税大户。同时，积极响应落实工商联“千企帮千村”精准扶贫行动，结对帮扶村沧州市盐山县孟店乡流洼寨村、小庄乡赵庄村，投入帮扶金额15万元，专项用于两村贫困户帮扶、环境卫生治理、道路硬化及美丽乡村建设等项目；积极开展捐资助学行动，今年8月，资助贫困大学生15人，资助金额7.5万元；为回馈社会，造福一方百姓，先后开展春节庙会、酒糟绿植免费送、20000瓶酒赠有缘人等大型公益活动，为推动地方精神文明建设做出自己的贡献。

邵竟川

大运河畔十里香

——河北省政府质量奖获得者十里香股份公司质量发展纪实

酿一品酒

做一品人

一缕酒香，承载着沧州运河215公里风韵，酿五谷，匠始传，穿行岁月300载，一开坛便醇厚了时光。

十里香源明代发祥，清顺治年间，新桥驿（古泊头）为漕运咽喉，商贾云集，酒业兴旺。运河边上有一古井，上覆三眼之巨石，称“一步三眼井”，又称“三井”，以井水酿酒，其味甚佳，取名“十里香”。

清代才子纪晓岚编撰的《阅微草堂笔记》中就有沧州知府董思任好“十里香”，为酒辞官的记载。

沿至1946年泊镇解放，人民政府开始对酒坊实行公私合营，将“泰盛永”、“德兴泉”、“恒兴泉”、“恒升泉”、“聚兴永”五家酒坊并为一个酒厂，取名“公私合营聚兴永酒厂”。1949年，新中国成立，酒厂变为国营企业，定名为“国营交河县泊镇制酒厂”。自此酒厂走上了快速发展的道路。

伴随着新中国一路走来，几代十里香人凭借一颗匠心，满腔热血镌刻的荣誉史碑栉风沐雨，历久弥新并日益厚重起来。2012年，十里香酿造技艺被评为“省级非物质文化遗产”，同年，十里香荣获“中华老字号”和“中国驰名商标”荣誉，被认定为国家地理标志保护产品，2016—2017年实现省、市政府组织及个人质量奖项大满贯，2015—2017连续三年斩获“青酌奖”。荣誉史碑上刻画得每一笔都闪耀着“质高品优”的光辉，字里行间都满含着十里香人对品质的至高崇尚和不懈追求。

一瓶好酒不只是消费者口中的口感好韵味长，也不是水好粮食好的简单回答，更不是酿造与勾调的叠加，而是这一切再加上精湛的工艺品质、酿造者的初心、酒企的文化内涵历史沉淀等等，一瓶好酒，悠长韵味与历史内涵方显品质绝佳。

而今，“早时名人背书酒”，早已“斟入寻常百姓杯”。

质中求量——百年匠心 一品永传

一走进位于泊头市开发区的十里香工业园区，徽墙映秀，垂柳拂波，生机盎然，酒香四季，每年有8000吨原酒在这里酿造出产。整个工业园区占地面积30万平方米，职工1000余人，建有浓香窖池2182口，成为华北最大规模的浓香窖池群，同时也是河北省最大规模浓香型白酒酿造基地，具备两万吨原酒储藏能力。拥有包括三位国家级白酒评委在内的24人国家级白酒生产技术及研发团队，是河北省浓香白酒酿造工程研究中心驻地，十里香酒已经成为河北浓香型白酒的代表之一、中国食品名牌产品。

二十年前，任谁也无法在脑海中刻画出这等规模、这般风貌的十里香。这二十年是董事长祁建发率领十里香人苦心经营见证成长的二十年；这二十年更是这位掌舵人感触最深的二十年——“我什么都不会，二十年来只做酒。”20年的坚守，20年的探索，20年的追求，20年的拼搏，实现了企业的华丽转身，迈上了“百年十里香”宏伟蓝图阶段性的新高度，率先登上了沧州地区酒界的制高点，将自己的名字深深镌刻在冀酒骨干企业排行榜的前列，在十里香股份发展的历史长卷上，书写了浓墨重彩的一笔。

1997年6月祁建发临危受命，出任十里香酒厂厂长，时逢白酒市场品牌繁杂，市场环境动荡，十里香酒长连年亏损。接过这一“烂摊子”，他开始了第二次创业，提出了“酿一品酒，做一品人，永远追求一流品质”的企业理念和“创新机制，规范管理，营造品牌，拓展市场”的治厂方针，上任当年实现扭亏为盈。2000年，祁建发在十里香率先完成企业改制，开启了以股份制为产权特征的现代企业管理体制新纪元，自此十里香被赋予了第二次生命。

而在此之后的生产经营中，“酿一品酒”这一经营理念深入每一名十里香人心中，质量也逐渐上升至“产业命脉”的高度。多年来，几代十里香人在“酿一品酒 做一品人”这一经营理念

的指引下，传承古法工艺，严守质量宗旨，以生产健康、绿色食品，保证安全传承经典为己任，倡导工匠精神，坚持古法酿造，原料精挑细选，工艺一丝不苟，使这一非物质文化遗产薪火相传。

十里香酒产区地处暖湿冀南平原，依偎大运河，土壤层理清晰、土层深厚、疏松润泽、矿物质种类丰富且含量较高，陈酿需好水，大运河为

促进老熟的作用，每个周期贮存结束后，打开缸盖，通过通风干燥一段时间以进行自然活化，恢复其氧化吸附能力，以提高贮酒效果。

“领班的班长什么性格，做出的酒就什么性格。所以班长的岗位至关重要。”这是十里香股份公司现任执行总经理、国家一级品酒师宁明理说过的话。也正是依照这一明确认知，十里香数位国家级酿酒师和品酒师均工作在生产一

200万元引进稻壳自动处理系统，最大限度祛除原材杂质；在原酒酿造过程中，引进大曲培养自动化监测和控制系统，及时了解大曲质量的关键点，提升大曲质量；引进窖池温度自动化监测系统，通过对窖池温度进行自动化监测，掌握发酵过程中的变化规律，为各项生产参数的调整提供依据。

自2010年以来，十里香先后开展液体生产线改造、包装生产线改造更新、固体窖池改造、锅炉改造、新上纯水生产线建设、新上环保项目，投资累计已达400万元，斥资4.5亿元开发建设占地400余亩的“生物发酵和文化产业园”，目前该园区一期工程的“发酵园”已竣工投产，二期的“文化产业园”也正在紧张的建设当中，十里香在硬件建设中，尤其注重环保节能项目的投入。投资50万元，新上DDG高蛋白饲料项目，利用天津王鼎醇技术公司的清洁工艺技术，对酒精糟液进行再处理，不但解决了糟液污染，而且日产饲料14吨，实现高效节能增收。此外，通过对液体生产线实行鼓风机改造、糟液板框压滤机分离、干酵母浓浆发酵等新工艺、新技术，不仅大大提高了糟液处理能力，使饲料日产由4吨提高到14吨，而且使吨酒精耗汽由5.84吨下降到4.75吨，电耗由185度下降到178度。在“生物发酵工业园”项目中，利用先进的“变频二次供水”新技术，达到节水节电20%，大大降低了能源消耗。

在十里香酿酒车间，传统手工艺与标准化机械并行不悖，标准化机械将类似于传送、装填、搅拌等非工艺工作效率大大提升，生产线新上装甑设备红外机器人手臂设备，将装甑工作时间大大缩减，劳动强度大大降低，且装载质量较人工装载有了较高提升，从源头上为提升酒质提供了技术保障。酒匠师傅们更多精力更加专注于靠人力、经验掌控的环节步骤，十里香人历来就能将手工与机械的关系处理得恰到好处，他们深知，机械解决的是效率问题，他们才是品质的保障。

“对于白酒的技术参数分析，我们采用了数据库；对于市场的管理，我们采用了大数据系统，用紧随时代的数字技术手段来呈现结果，辅助决策。”董事长祁建发是一个务实的领头人，每次会议中他首要听取数字汇报内容。

CRM、ERP等数据系统的应用实现了企业大规模信息化改造，这一改造使得企业内每一项经营元素都置于联排网络中，让生产、仓储、销售实现后台集成化管理成为可能，让“决策于千里之外”不再成为空谈。2018年，十里香大运河酒全新面市后，检验溯源系统紧随其后全面上线。

“每一瓶酒都在瓶盖上印制二维码，这就像每瓶酒的身份证一样，手机扫一扫，产品信息便全部呈现，二维码中附带红包优惠，消费者扫取了红包的同时，可以查看自己的喝酒记录及对应星级，增加趣味性的同时，我们更关注的是让消费者喝到质地优良的正品，这一系统的应用通过与消费者互动的方式有效确保了沧州父老时刻喝到正品酒，为十里香品牌上了一道品质保险，也为净化地区市场环境树立了一道标杆”。十里香市场部负责人田丽说。

自此，从原粮进窖那一刻起，直至进入消费者口中，十里香酒整个产品生命周期全部纳入质量管理体系中。

让消费者喝到好酒是十里香人永恒不懈的追求，而呈献好酒的这一过程中，他们的前行永无止步。

定位理论——精耕市场 有的放矢

自2013年开始，白酒行业结束了黄金十年的疯狂发展期，加之近年来经济下行的大环境和国家廉政举措的出台，使得白酒业雪上加霜。如何破局，考验着企业家们的睿智和胸襟。

面对竞争环境的转型，十里香掌舵人祁建发力排众异，坚定引进了先进的“定位聚焦理论”和“认知经营新商道”。

(下转第四版)



为十里香优质酒品提供了先决条件，十里香酒香醇厚，酒体丰满协调，身处北酒之列仍不乏细腻蕴藉，在浓香型白酒中自成一派。其所用窖池窖龄已近百年，使用当地风化小红土佐以特殊培养的酵泥，使得其活性更强。经过十里香几代酿酒人苦心钻研，独创的“老五甑小跑窖”工艺，解决了传统工艺的弊端，形成了“以窖养糟，以糟养窖”窖池越好酒质越好的良性循环。

十里香浓香型白酒酿造中采用混蒸混烧、泥池发酵、自制酒曲，每一步都因循古法酿酒的工艺要求，十里香酒酿造技艺因此而被列入省级非物质文化遗产项目。

自制酒曲——选取优质小麦，立夏制曲，芒种踩曲，小暑出曲，存放于干燥通风处，三月成就优质大曲。

发酵——上等五粮混合优质大曲，于窖池中进行七十五天发酵，五粮成酒，酯化生香。

蒸馏、窖藏——利用混蒸混渣，续糟发酵的老五甑工艺，酿造出的酒体掐头去尾，用此等工艺酿造出的十里香酒，再经过百年木质酒海和特质宜兴陶坛的长期恒温储藏，新酒燥辣渐消，窖陈之香渐长。

十里香流入市场的每一滴酒都是至少贮藏5年以上的老熟酒，只有经过一定时间的贮存，才能保证酒体内各类成分间相互作用而产生有益物质，进而保证质量。白酒在贮存过程中使得导致新酒刺激味强的成分硫化氢、硫醇等挥发性的硫化物及醛类等刺激性强的挥发性物质的自然挥发，减少这些物质对白酒口感的影响，同时贮存过程中促使分子之间的结合，使得酒质绵软、柔和。

十里香新酿原浆酒经称量入库，入库酒经计量酒度，将酒的特点、等级、酒度、质量、坛号、日期等填好卡片贴在坛上；酒坛整齐排放、及时密封，酒库保证冬季供暖、夏季通风，控制室内温度在20℃，相对湿度在65%左右。十里香新酿原浆酒采用的贮存容器为陶坛，陶坛在制作过程中形成了许多大小不一的孔隙，正是由于这各孔隙具有网状结构和极大的表面积，使陶坛具有氧化作用和吸附作用，将醛等氧化成酸，并吸附掉酒中的异杂味，加速了白酒的老熟。同时，陶坛中本身存在着Ni²⁺、Ti⁴⁺、Cu²⁺、Fe²⁺等金属离子，对酒中的酯化反应、缩合反应等反应有催化作用，可加速这些反应的进行，促进酒的老熟。为了能充分利用陶坛

线，4个酿造车间，2000多口窖池，日均10000步巡检，一捧老糟，一组酒花，这就是他们工作的全部，因为他们深知，把关质量的同时，品牌命脉就握在他们手中，“5%的微量元素就能决定酒的整体品质，酿酒的很多环节均在于酿酒师傅的把控，粮食的干湿度、曲料的成熟度、酒花的大小，甚至出酒当天的天气……”这是机械作业无法处理的部分，更是酿酒独特的技艺魅力所在。这是十里香人秉承的“工匠精神”最形象、最接地气的诠释和演绎，更是对“一品”的信仰与坚守。

如果说，是恪守古法不忘传承让十里香取得了今天的不凡成就，那么科技引领开拓创新定会让十里香在品质致胜的道路上走得更远。

董事长祁建发历来重视科技研发，“酿一品酒，要让传统工艺和现代科技相结合，更要让其两手硬。”十里香斥资1700万元与北京大学共建“河北省浓香白酒酿造工程技术研究中心”，成为河北省唯一一家省级浓香型白酒研究中心，完成自主研发项目8项、申请发明专利3项、新产品开发1项、新装备4项、新工艺9项、发表相关技术领域论文18篇，这一“匠人智库”的建立有力推动了河北省浓香型白酒行业发展的关键技术问题的解决，为提升河北省浓香白酒品质提供了科研力量。

与时俱进——科学先导 效率真章

早在1997年，公司董事长祁建发上任后，便提出了“酿一品酒 做一品人”的经营理念，并长期在全公司范围内贯彻全方位质量意识，开展质量教育，统一公司上下员工的思想，给公司质量管理打下了良好基础。在发展中，公司持续定位高标准、高品质的品牌战略，走可持续发展的经济路线，形成了系统的质量理念和经营战略。坚持引进和推行卓越绩效管理体系，打造严格质量管理体系。在公司内部建立战略委员会，科学制定并适时调整发展战略及目标；组建企业文化建设领导小组，形成一套完善的十里香公司的企业文化体系；明确高层职能，深化组织治理，全面系统的整合了人力、财务、技术、信息和知识资源，完善了绩效管理体系。公司始终坚持把硬件建设作为一项基础性工作，长抓不懈。并且无论是硬件建设还是软件构建，围绕着公司导入的卓越绩效管理模式，科学先导节能增效成为建设发展的工作主调和最高要求。

为把控优质原粮，十里香股份公司投资

66°十里香，走进有382年历史的日本清酒第一品牌酒厂——月桂冠



右二为泰山学院院长马方

3月27日，泰山私董会一行在马方院长的率领下赴日研修，行程中参观了拥有382年历史的日本清酒第一品牌月桂冠酒厂，马院长将随身携带的66°十里香酒作为礼品赠送给月桂冠酒厂总经理，日方友人欣喜接受。中日

工匠共话友谊，畅谈酒匠精神，66°十里香酒在异国扬名飘香。

66°十里香是会员专享用酒，曾获得中国酒业协会授予的2015年度‘青酌奖’酒类新品(白酒类)称号，这一切皆源于66°十里香的优级

品质。

66°十里香所采用的原料为：高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食；粮食在入厂前要经过多重检测，优质的粮食为十里香酿造优质白酒提供了源头保障。十里香的“中高温包包曲”荣获国家专利；大曲被称之为“酒之骨”，是酒的糖化发酵剂，主要原料是软质小麦，酷暑里，大曲在近60°C的培养室里充分生长，30天的培养，3个月的储藏方可使用。荣获非遗的“老五甑小跑窖”酿造工艺使精选五粮和大曲完美结合，在近百年的窖池中字滋养酝酿，经过75天沉睡发酵，佳酿即成。酒匠师傅们根据酒花分级摘酒，只存留“55~78°”部分，而66°原酒优中选优只选取“65~70°”部分，也就是说120斤原浆酒中的30斤最优部分用作66°十里香

的原酒储备。酒是陈的香，蒸馏车间摘选的优级原浆进入66°十里香的分选酒窖，13次精心甄选淘汰，历经10年恒温老熟，最终只有1/10的原酒转入66°黄金酒窖。十斤优级原浆只得一斤66°十里香酒。

自古，中国传统白酒一直以60°以上的高度酒为尊，在低度酒盛行的今天，高度原浆酒尤显珍贵。随着人们消费理念的理性回归，“喝好酒，少喝酒”已经成为饮酒的主流趋势。

“原度原浆原味道，即蒸即取即封存”的66°十里香酒，恪守古法工艺，将酒匠精心呵护的酒醅，蒸馏升华，冷凝成香。倡导“好酒少喝益健康”的健康饮酒理念，酿造适宜消费者饮用的高度好酒更是十里香人永恒不懈的追求。

杜少锋

66°十里香 酒在异国 扬名飘香

文/燕金城

为这个春天喝彩吧
这个春天注定不会寻常
66°十里香酒描绘出
春天更美的画卷
搭建起中日友谊的桥梁

百花盛开，万里飘香
66°十里香酒醉人心房
喝一口，中日友谊天长日久
再喝一口，酒匠精神大发扬
每一个酿酒人都能工巧匠
六六大顺

“商务宴请”这个认知高地，在消费者心智当中有效地和竞争对手形成区隔，拉开距离，把十里香品牌定位成了中高端商务专用水，形成了属于十里香的商战阵地。

在做客央视《领航》栏目时，面对阿丘老师的提问，董事长祁建发向世人展示了他心中的蓝图。他表示，我国经济正摆脱低端竞争格局，“中国制造”正在向“中国智造”迈进，而“工匠精神”正是中国亟待补上的“精神之钙”。无论是工匠精神的重申还是供给侧改革的提出，都是在对国产品质提出更高的要求，对十里香乃至整个行业，是机遇，更是挑战。

采访中，他介绍了公司2015年上市的新产品—66度十里香。

66°十里香是十里香股份公司运用定位知识和认知战理论，顺应顾客“高度白酒是好酒”的常识，采用反向原则抢占顾客心智空挡应运而生的产品。

当下全国白酒流行低度化，50°以下的白酒占到90%以上，但30年前，白酒市场的主流酒度是50°以上的高

度酒，目前低度化为主流的现状是中国改革开放近30年政务、商务饮酒方式等推动

形成的结果。未来30年后白酒是什么状

态，取决于当下一些白酒企业怎么做，顾

客的需求是企业创造出来的，而我们要做

的就是顺应顾客常识，酿造适宜消费者饮

的高度好酒，同时倡导健康饮酒理念—

好酒少喝益健康。

深耕市场，精准定位是提升销售效率，

扩大销售规模的不二法门，“磨刀不误砍柴

工”这句老话在十里香人这里凭借其独

到的体会，得到了极致的践行。

文化兴企——用心做酒 无愧于人

作为十里香酒酿造技艺代表性传承人，董事长祁建发深感肩负着推动社会经

济发展、文化兴繁的一份责任。近年来，他斥巨资在泊头开发区开展“三园建设”，围

一年一度的315晚会
免不了又有“谁谁谁”
被百姓圈上了红圈
被舆论推上了浪尖
今年谁会是主角

十里香人无心猜想
因为他们把有限的
时间

全部放在了
对品质无限的追求上

董事长祁建发曾说过：“我们什么都不会，二十年来只做酒。”为此，十里香人即使为最高品质奋斗一辈子，也不愿为低价增量后悔一辈子。

十里香的原料苛求，让供应商有了金字招牌

对每个细节都精雕细琢，在原料选择上十里香更是深抓不懈。质检员按照检验程序逐项检验，严苛程度超过国标。原辅料采购联合评定机制便是“源头把控”的机制创新，由执行总经理牵头召集采购、生产、技术研发等部门负责人，对原料样本进行联合评定，生产用料部门甚至拥有一票否决权，一经否决，全部退回。

尽管仪器检测便捷，十里香人仍保持着“人工把关”的可贵传统，牺牲效率，坚守品质，酿造好粮，这笔账十里香人心理算的最明白。常常有供应商对十里香原粮验收严苛微词不断，验料的重重关卡、项指标，食品安全类指标更是远超国标。那既然“微词不断”为何还坚持供货呢？凡是成为十里香的供应商，无异于有了一面“金字招牌”，十里香的检验过了，别的地方就是全程免检。

从酒窖到餐桌，我们做的比您想象的更多。一款十里香酒面市，要经过上千次酒体设计，几百天潜心研发，成型后，入市前还须历经层层品鉴。

第一关是专家关，由包括三位国家级白酒评委在内的24人国家级白酒生产技术及研发团队进行专业鉴评，提出品评意见；第二关是员工关，十里香员工进行饮后舒适度试验；第三关是市场关，由十里香各办事处组织当地消费者或意见领袖品鉴，对饮前、饮中、饮后的反应进行评价。

这就是十里香对产品的态度，对品质的追求，对消费者的负责。多年来，十里香推出的每一款酒为追求极致品质，不惜反复推倒重来，品酒师为寻找最佳配比，该过程耗时数月乃至全年，每天尝几百次最终才得到优质绝佳的组合酒方案。

立于匠心，成于品质。十里香人始终恪守“酿一品酒，做一品人”的经营理念，传承古法工艺，严守质量宗旨，以生产健康、绿色食品，保证安全传承经典为己任，倡导酒匠精神，坚持古法酿造，原料精挑细选，工艺一丝不苟，使这一非物质文化遗产薪火相传。

酿五谷，匠始传，在满足消费者对健康饮酒及美好生活的需求道路上，十里香品牌青山依旧，绿水长流。

十里香酒——诚信何止315 质优放心365



转载自《中国质量报》