



菏泽耐酒非遗技艺媒体采风暨江山名流系列新品推介会成功举办

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 马璐璐 袁文卿
见习记者 范祥海

12月19日，菏泽耐酒非遗技艺媒体采风暨江山名流(鲁西南故事)系列新品推介会在山东名流村酒业有限公司成功举办。参加此次活动的嘉宾有山东名流村酒业有限公司董事长万继荣，齐鲁晚报·齐鲁壹点菏泽融媒中心负责人牟张涛，山东名流村酒业有限公司生产经理董剑；大众日报、齐鲁晚报、大众网、中国山东网、山东商报、鲁网、牡丹晚报、网易新闻、菏泽信息港等多家媒体参加此次推介会。

万继荣在致辞中表示，山东名流村酒业有限公司是集生产、开发、销售于一体的酒水企业，旗下的“江山名流”黍米耐酒系列产品，并在2021年获得菏泽市非物质文化遗产称号。她表示，山东名流村酒业有限公司会以弘扬菏泽市定陶“耐酒文化”为己任，振兴定陶“耐酒”为目标，在坚持“质量为本、顾客至上、诚信经营、精益求精”的原则下，打造出全国知名的耐酒品牌。将不



断提升与完善加盟代理体系，在全国各地建立起“长期、稳定、诚信、共赢”的战略合作伙伴关系，助力定陶耐酒往健康亲民的方向高质量发展。

牟张涛首先代表齐鲁晚报菏泽融媒中心，对多家媒体参加新品推介会表示感谢。他说，山东名流村酒业有限公司是一家品牌酒企，更有自己的责任担当，致力发掘非遗技艺，造福万千市民。齐鲁

晚报是山东省唯一的省级晚报，有较强的品牌影响力和社会效力。在媒体转型方面，齐鲁晚报已成为融报、网、端、微于一体的融媒体平台。齐鲁晚报菏泽融媒中心和名流村酒业联合出品耐酒江山名流鲁西南故事系列，就是看重耐酒传统工艺的独特魅力，希望为发掘传统技艺贡献媒体力量，同时更希望为市民喝到健康纯粮好酒贡献媒体担当。

董剑介绍道，研发的这款鲁西南故事耐酒，不仅具有白酒的口感，也不失黄酒的营养，富含多种微量成份及氨基酸及丰富低聚糖。其中氨基丁酸具有营养神经的作用。低聚糖具有养胃的功效。饮用这款酒找到了饮酒的感觉的同时还获得了营养的补充，一举多得。与齐鲁晚报合作后，致力推广江山名流鲁西南故事这款耐酒，让更多对耐酒感兴

趣的朋友认识它，了解它。

据了解，历经多年努力，山东名流村酒业有限公司恢复了春秋时期耐酒酿造技艺，并将定陶耐酒酿造技艺文化里遗存的三重发酵改良至九重发酵，恢复了古法耐酒系列菊花耐、郁金香耐、菖蒲耐及耐酒中的珍品“黑黍米郁金香耐”的酿造技艺，成功上市了“江山名流”黍米耐酒系列产品。

“江山名流”黍米耐酒经多次发酵，多次加料，酿造时间从春经夏，由夏至秋，时间长达近一年之久。“江山名流”黍米耐酒口感具有“正、香、绵、厚、纯”五大特点，味道醇正，无杂味，入口甘甜，绵柔厚重、入喉纯香。

随后，与会人员现场参观了酒厂生产线，了解了名流村酒业的耐酒文化传统和新品佳酿及发展历程。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：程建华 组版：皇甫海丽



齐鲁晚报 齐鲁壹点 菏泽融媒中心



360元/年

欢迎订阅2022年齐鲁晚报

菏泽：5665662
巨野：8010808
单县：4657316
曹县：3214649

牡丹区：5199058
定陶：2212885
鄄城：13678602571
齐鲁晚报菏泽发行中心：5380711

成武：8726017
郓城：6532588
东明：3135668



牵手都城
心想事成

法律顾问：北京都城律师事务所 免费咨询电话：13805306613 13801106613