



# 宫六爷食品： 以匠心传承守护团圆味道 助力健康饮食新风尚

□晚报记者 张子强

1月24日,农历腊月二十五,春节的脚步日益临近,全国各地都沉浸在浓浓的年味之中。在山东宫六爷食品有限公司的生产车间内,记者看到,一排排石磨正不停地转动,将优质小麦研磨成细腻的面粉。经过装袋、包装等一系列流程后,这些面粉将被运往全国各地,走进千家万户。

“这批订单是专门给兴业银行北京各支行定做的,销售额在四五十万。”山东宫六爷食品有限公司销售经理赵永非向记者介绍,进入腊月以来,公司产销两旺,面粉销售达到百余吨,主要销往省内及北京、河北等地;锅饼和馒头等产品销量更是平时的三倍以上,“我们正在积极组织生产,确保产品以最优品质及时送到消费者手中。”

宫六爷食品自2022年成立以来,始终专注于生产高品质石磨全麦系列产品。其厂区坐落于山东省邹平市长山镇,占地43.5亩,拥有并运营5条面粉生产线,产能达5吨/小时,是山东规模最大的石磨面粉生产厂之一,同时,该公司还拥有馒头生产线2条和锅饼生产线1条,每小时生产馒头5000个、锅饼220个。

品质是企业的生命线。宫六爷食品始终坚持从源头把控原料质量,选用优质小麦,传承匠心工艺,打造全面营养与天然纯净的卓越面粉。石磨全麦面粉采用传统石磨工艺,经过45℃低温研磨、14



道层层精研以及3次去除杂质和纯净水洗麦等环节,最大程度保留了小麦中的营养成分和原始风味。这种工艺不仅让面粉口感更加细腻,而且富含膳食纤维、维生素和矿物质,符合现代人对健康饮食的追求。

走进馒头生产车间,一股浓郁的麦香味扑面而来。赵永非告诉记者,传统石磨低速研磨工艺保留了小麦的天然营养和浓郁麦香,“使面粉色泽自然,麦香浓郁,口感细腻。同时,富含膳食纤维、维生素和矿物质,有助于促进消化、增强免疫力,符合现代人对健康饮食的追求。”宫六爷食品严选北纬36°黄金麦区的小麦,这种小麦含有高达37%的膳食纤维,是小麦中维生素B群、钾磷、镁、钙等矿物质的主要来源,蛋白质含量约为13%。

在消费升级和健康理念普及的背景下,宫六爷石磨全麦面粉凭借其独特品质和健康属性,市场需求不断增长。面粉行业作为传统行业,近年来也在不断优化市场结构,全麦面粉、石磨面粉等高附加值产品需求快速增长。“宫六爷食品秉承‘品质为先,匠心传承’的理念,依托绿色食品A级认证,以高标准保障产品品质,构建多元化推广体系,打造全产业链布局,加快提升品牌的核心竞争力,增强科技研发,不断满足消费者对高品质食品的追求。”山东宫六爷食品有限公司总经理宫宝易说。

(注:1亩=666.67平方米)

