



非物质文化遗产保护项目
China Intangible Cultural Heritage



浙江老字号
Zhejiang Time-honored Brand

始創于光緒廿二年

廣進祥®

廣進祥[®]

始創于光緒廿二年



浙江老字号
Zhejiang Time-honored Brand



非物质文化
遗产保护项目
China Intangible
Cultural Heritage

目錄



壹

品牌故事

貳

廣進祥榮譽

叁

業務範圍

肆

展望未來



廣進祥，清光緒廿二年（公元1896年），创办于温州横井巷，迄今百十余年。其腊味产品用料考究，工艺严谨，风味俱佳，深受喜爱，高粱肉已成为当地非物质文化遗产保护项目。

壹

品牌故事



1896年，一位梁姓商人在温州横井巷开出一家店铺，主营各种腊味，而“广进祥”一名，则取自店门口的对联——“财源广进富贵家，吉星高照吉祥门”。可惜，“广进祥”的名号并没有为小店带来多少财运，梁老板为此伤透脑筋，直到在一日巡店中有了新发现。当时，店里一伙计将酱肉的边角料放在火上烘烤，梁老板好奇尝了一口，竟觉香味醇厚，韧中带脆，才知这是一种北方烤肉的吃法，便萌生改良产品的想法。

在随后的制作中，梁老板将猪里脊切成薄片，再抹上特制调料，经过日晒烘干后，竟做出了一种全新腊味，与普通腊肉相比，口感相似，回味却更加甘甜，新鲜吃法大受欢迎，“广进祥”从此转亏为盈。因梁老板身高臂长，大家称他为“高梁伯”，他家独有的腊肉，自然就被称作了“高梁肉”。



廣進祥企业简介



始创于光绪廿二年（公元1896年）为浙江老字号·温州市非物质文化遗产·温州市“百龙工程”农业龙头企业，浙江省·温州市旅游特色伴手企业。主做廣進祥高粱肉，现产品已走向全国，与盒马鲜生、京东、顺丰、大润发、世纪联华、十足等均已合作，在国家文保永昌堡打造广进祥高粱肉民间博物馆。

历尽百年风雨，廣進祥始终致力于中国传统文化和中华饮食文化的传承和发扬，以传统工艺为魂，融入现代科技，廣進祥以矢志不移的匠心精神，让温州腊味焕发出绚丽的光彩。

百年技艺，一脉相承。



廣進祥博物館簡介



2016年还筹备开建了博物馆，自2016筹备，2018年启动广进祥高粱肉博物馆项目以来，我们廣進祥公司始终坚持“乡村振兴”为战略指导思想，紧紧围绕“老字号+农业+非遗文化”为发展方向。2018年以来，我们在全国文保单位-永昌堡启动龙湾区首家老字号非遗博物馆---廣進祥高粱肉博物馆。

截止到2018年10月份，廣進祥高粱肉博物馆已投资300余万元，免费接待游客50000余人次，在廣進祥高粱肉博物馆内游客通过购买高粱肉产品等累计销售额达到50余万元，初步达到“以商养文”目的。

截至目前，廣進祥博物馆二期工程——廣進祥非遗体验馆和“老字号品牌联合展区”根据计划安排，将于12月份完成竣工验收。





目前已推出“有酒有肉”——
“咸亨+廣進祥”老字号礼盒、
“月饼高粱肉伴手礼”——“丁
源兴+廣進祥”中秋礼盒，得到
了市场的强烈欢迎。下一步，廣
進祥将以“广纳同行、共享品牌、
共赢商机”为品牌联合展区发展
方向，共同做大、做强老字号品
牌。





非遗传承人

梅百亨，男，生于1983年，汉族，浙江金牌老字号“广进祥”掌门人，非物质文化遗产保护项目“高粱肉制作技艺”传承人。作为一个百年品牌的传承者，梅百亨以诚信经营为原则，以不断创新为发展战略，在继承传统和锐意创新的道路上砥砺前行。数年如一日守护匠心，初心不改，梅百亨随着“广进祥”一路成长，先后当选龙湾区政协委员、温州市政协委员，被评为龙湾区十大杰出青年、浙江省老字号新锐人物，2017年中国风物榜年度匠人。

发展历程

1896年

“廣進祥”始创于清·光绪二十二年（公元1896年）

2014年

列入“非物质文化遗产保护项目”

2015年

被评为“中国名小吃”、“浙江老字号”、“温州名小吃”称号

2016年

开始筹建“廣進祥高粱肉博物馆”

2017年

参加温州文博会，同年10月在首届“紫禁城”杯中华老字号文化创意大赛上摘得了银奖

2018年

启动广进祥高粱肉博物馆

2019年1月

“广进祥”再次受邀参加故宫举办的“中华老字号故宫过大年展”活动

贰

企业 荣誉

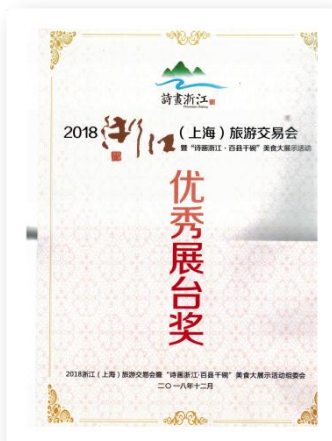
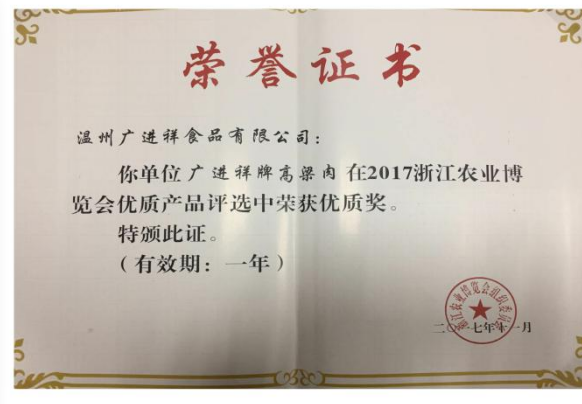
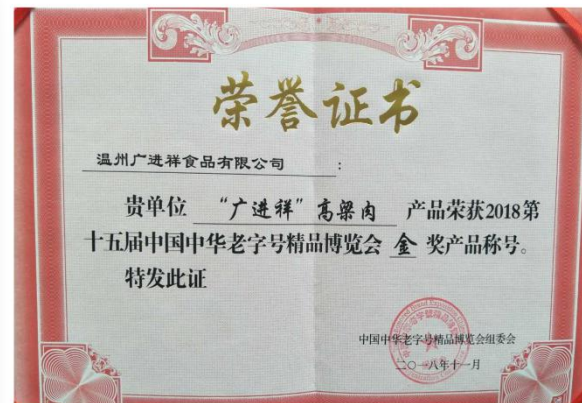


“广进祥”在2017年的温州文博会上大放异彩，并引起了故宫博物院的注意。2017年10月，“广进祥”凭借升级版“纸蓬包”在首届“紫禁城”杯中华老字号文化创意大赛上摘得了银奖，成为温州地区唯一获得该奖项的老字号产品。

2019年1月，“广进祥”再次受邀参加故宫举办的“中华老字号故宫过大年展”活动，带去的高粱肉深受游客喜爱，还得到了时任故宫博物院院长单霁翔的点赞，将这份承载着城市文化的伴手礼带到了全国。



2015年获中国食品博览会金奖；2018温州特色伴手礼，多次获省市农博会金奖.优质奖。已成功为故宫及横店影视城打造文创伴手，与安徽黄山3000多名导游达成意向为其开发黄山特色伴手礼，同时已在谋划打造全套食品及其他龙湾文化文创伴手礼。





業務 範圍

温州地方民俗文化、美食，特别是卤味文化、技艺的展示；温州地方民俗文化、特别是美食、卤味相关器具、文史资料、相关物等实物的收藏；温州地方历史、美食文化、卤味文化的研究；温州美食、卤味相关文化和技艺的传承；温州地方美食文化、习俗、技艺的教育；温州美食相关文化衍生品、特色产品的销售；与主营业务相关的场地出租、活动举办等。



高粱肉 系列

廣進祥高粱肉已是有口皆碑的“中国名小吃”、“温州名小吃”也是（首届“紫禁城杯”中华老字号文化创意大赛银奖得主），温州名小吃「高粱肉」始创于光绪二十二年，由温州横井巷「广进祥」腊味铺创制。创始人梁老板身高臂长的形象深入人心，街坊均称之“高粱伯”，“高粱肉”故因此得名。



卷一

GUANG JIN XIANG

廣進祥高粱肉—宫廷版



廣進祥高粱肉（系列）



高粱肉-横店影视城战略合作联名款



高粱肉-伴手礼

百年

GUANG JIN XIANG

廣進祥高粱肉（礼盒装）



廣進祥高粱肉（鸡胸肉）



广进祥高粱肉（鸡胸肉）优选品质的鸡胸里脊肉为原料，以娴熟刀工来回反复削成薄片拌以白糖、酱油、白酒、精盐及秘制香辛料经过多次摊晒、风干而成。约三斤鸡胸里脊肉才能制成一斤成品高粱肉。制作技艺被纳入温州市非物质文化遗产保护名录品牌【广进祥】被认定为浙江老字号。

材

—— 新鲜鸡胸、秘制酱卤

艺

—— 嫡传秘方、百年传承

香

—— 诱人酱香、鲜爽细腻

味

—— 香浓鲜美、肉质韧嫩



① 鸡脖
② 鸡背
③ 鸡翅
④ 鸡尾

⑤ 鸡胸脯
⑥ 鸡腿
⑦ 鸡大腿

廣進祥—秘制骨中肉

广进祥秘制骨中肉，精选上等猪龙骨。酿出最不寻常的腊味，尝之入口及化带有肉骨烘香的余味，肉汁饱满，回味带甘。使用百年嫡传秘方，甄选上等酱油、酒及盐、糖及其他配方，然后进行秘方古法腌制。不仅可以当零食，还可以和面条搭配味道更独特。

小时候逢年过节经常期盼的零嘴，如今不需要等到过年，它将是下午茶、平时的茶点、下酒茶、旅行、郊游、送礼、宴席不可缺少的一道美味。

香

—— 骨肉相连、醇香回味、余味悠长

色

—— 不添加色素、尽量保留酱油的原色

醇

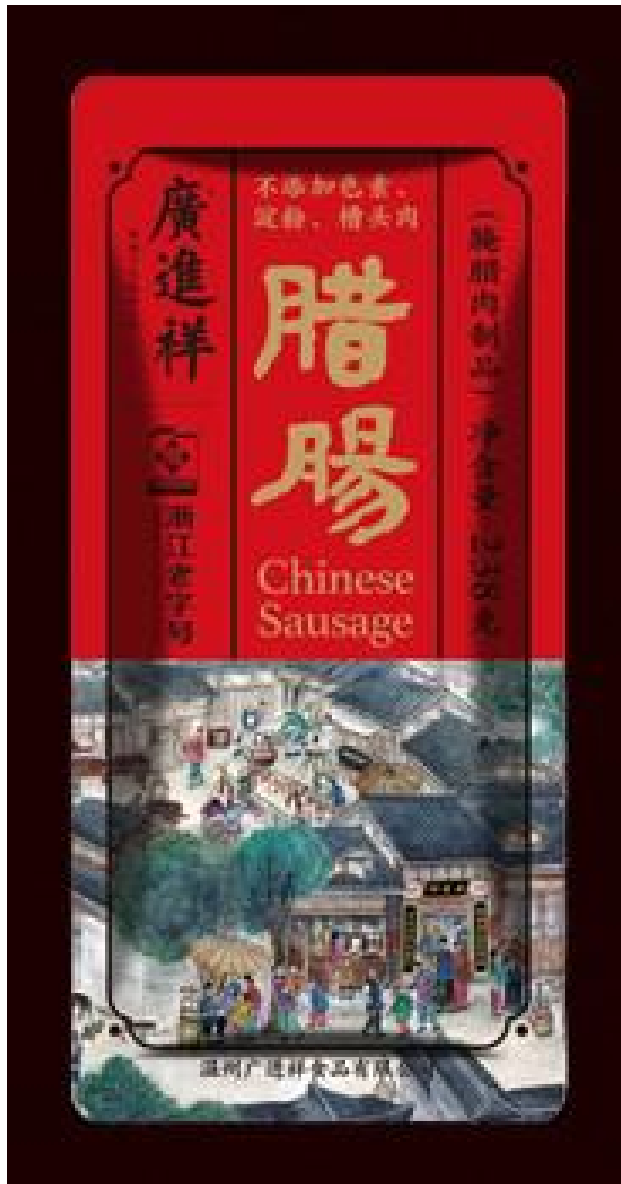
—— 故乡浓郁、咸中带鲜、肉汁富有嚼

酱

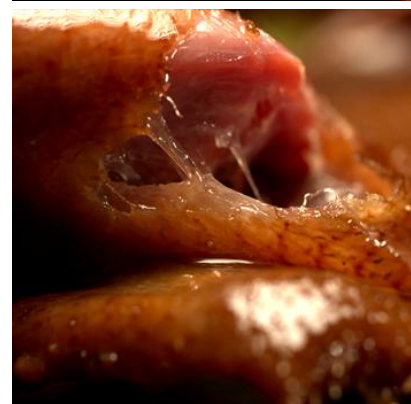
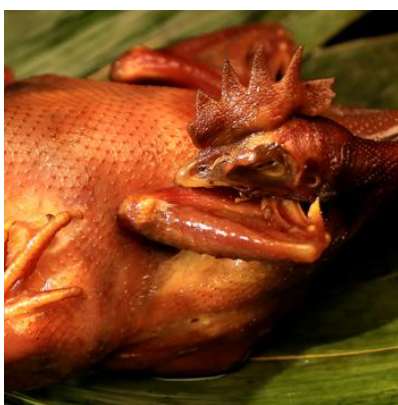
—— 酱香入骨、唇齿留香、味道醇厚



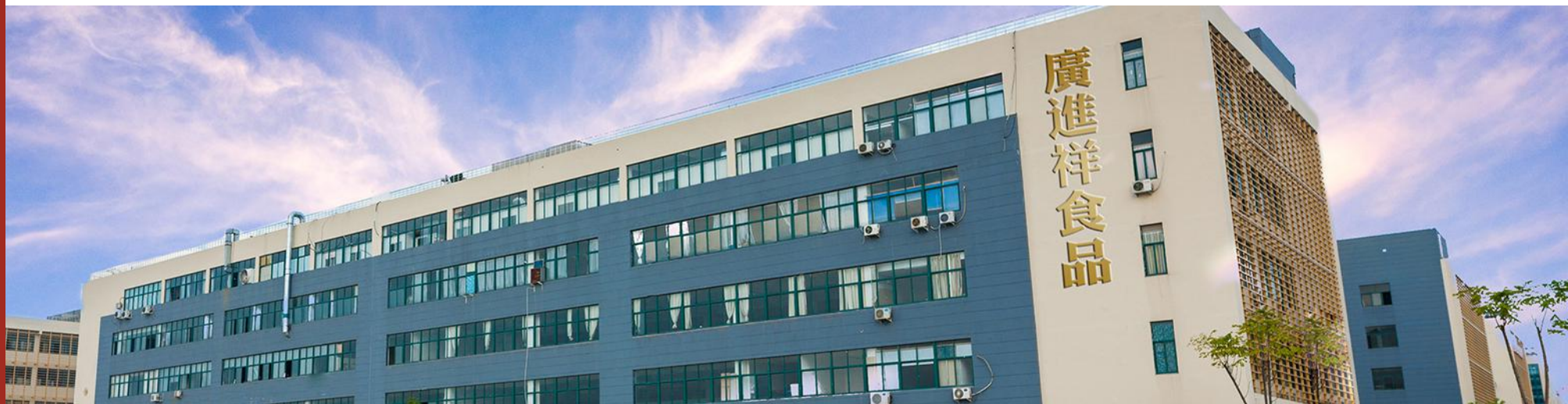
廣進祥腊味产品—腊肉、腊肠



廣進祥腊味产品—腊鸡、腊鸭



展望 未來



除了在口味上下功夫，还将目光瞄准了“非遗+文创”这条路。今年下半年，“广进祥”全新打造的餐厅将落户温州五马历史文化街区的公园路上，这是一家具有品牌个性、符合年轻消费者审美趣味的“全天候”餐厅，一日三餐各有菜单，并将百年老字号“广进祥”的文化融入餐品之中。店内除了有温州特色小吃之外，还能品尝到用笼屉现场蒸制的高粱肉，热气腾腾一定会别有一番风味。

对于“广进祥”在新时代下的品牌特点和定位，也是梅百亨担任掌门人5年来一直在思考的问题。“我的目标是让高粱肉成为温州‘第二特产’！”如今，“广进祥”厂房内机器轰隆作响，一派火热，相信我们的目标快实现了。

谢谢观看

