



# 洋琪

YANGQI

深夜食堂でお酒を飲みながら、  
たこわさびを少しずつ食べてる



# INDEX

- P.2 日本珍味的定义
- P.3 食文化背景下的中国的今后发展
- P.4 公司介绍
- P.5 先进工厂与严苛品质管理
- P.6 优选原料产地
- P.6 二次调味技法
- P.7 拥有生产工艺发明专利
- P.7 通过全球权威的机构审核拥有国际质量管理体系认证
- P.8 产品介绍
- P.18 个人及家庭 适用包装
- P.20 锁鲜冷藏系列
- P.21 佐酒系列
- P.22 进口系列
- P.23 摩七雪福团系列
- P.24 洋琪美食 中日共享
- P.25 行业论坛暨洋琪十周年积极推进的国际贸易
- P.26 援助公益事业公司海外旅行
- P.27 校企联合项目工厂参观见习培训学习会



## 日本珍味的定义



日本的珍味产品是以水产品为主原料，经过特殊加工，充分体现出其独特的风味，增加适合储藏性，不需要再加工而可以直接使用产品（也包含陆地的类似加工），是一种适合于一般嗜好的文化生活必需品。

Japan's precious products are made of seafood as the main raw material, and after special processing, it fully reflects its unique flavor, increases the storage suitability, and does not need to be reprocessed and can be used directly (including similar processing on land), which is a cultural necessity suitable for general hobbies.

## 食文化背景下的中国的今后发展

近年，饮食文化已进入到国际时代。在饮食文化发源地的中国，随着消费水平的提高，消费者对于食品的多样性的要求也越来越高。特别是不只日本料理，各国特色的混合料理店在不停的增加。一次就可以品尝到多国料理的需求也越来越多。

In recent years, food culture has entered the international era. In China, the birthplace of food culture, with the improvement of consumption level, food culture has entered the international era in recent years. In China, the birthplace of food culture, with the improvement of consumption level, the number of consumer stores is constantly increasing. There is also a growing demand for being able to enjoy multi-national cuisine at one time.

日本的食文化中，特别重视食品的美观，美味，营养搭配。从家庭料理，乡土料理，大众食堂至最高水准的料亭，山海食材，多样性及丰富性在世界上也是不多见的。近年，世界上对于日本食文化的关心高涨，不只在世界各地展开日本料理店的开设，利用日本独特的调味料，食材，调理技术，又研发出新生的料理。

In Japanese food culture, special attention is paid to the beauty, deliciousness, and nutrition of food. From home cooking, local cuisine, and public dining halls to the highest level of food bowls, the diversity and richness of mountain and sea ingredients are rare in the world. In recent years, interest in Japanese food culture has increased around the world, and the opening of Japanese restaurants around the world has led to the development of new cuisines using Japan's unique seasonings, ingredients, and cooking techniques.



## 「健康」×「美味」×「安心」

设立于2008年7月,是以水产品,农产品的精加工制造,销售为主的公司。洋琪食品立足于广大消费者对于食品的安全,安心的期待,特别进行了彻底的卫生品质管理强化,利用丰富的技术和经验,先进的设备,在充分体现食材的原有美味的基础上,研发出适合现代人对于食品生活中味的追求。公司实行以原料到成品的一条龙生产,能够满足不同客的不同需求,确保了产品的稳定性,高品质,均一性和安全卫生,使公司具备了质量优势,带给顾客真正的安全感。

Founded in July 2008, it is a company mainly engaged in the processing, manufacturing and sales of aquatic products and agricultural products. Based on the expectations of consumers for food safety and peace of mind, Yangqi Food has carried out thorough hygiene and quality management strengthening, using rich technology and experience, advanced equipment, and on the basis of fully reflecting the original deliciousness of the material, it has developed a suitable for modern people's pursuit of food life.

The company implements one-stop production from raw materials to finished products, which can meet the different needs of different customers, ensure the stability, high quality, uniformity and safety and health of products, so that the company has a quality advantage and brings customers a real sense of security.



## 先进工厂与严苛品质管理

### Advanced factory and strict quality management

产品品质与食品安全是洋琪食品最优先考虑的,生产车间洁净恒温,作业规范,现代化的设备机器,半自动化灌装生产流水线,专业食品检测实验室,环保水处理设备符合国家排放标准,生产车间整体符合生食即食生产加工要求。

洋琪食品工厂完全符合当地食品药品监督管理规范,作业流程规范,符合8S流程管理,产品可溯源,各条生产线引入异物防范管理体系,最大程度保证产品品质。

Yangqi Food Factory fully complies with the local food and drug supervision and management standards, operation process specifications, 8S process management, product traceability, and the introduction of foreign body prevention management system into each production line to ensure product quality to the greatest extent.



X光检测机  
X-ray inspection machine



专业食品检测实验室  
Professional food testing laboratory



恒温恒湿的操作车间  
Constant temperature and humidity operation workshop

## 优选原料产地

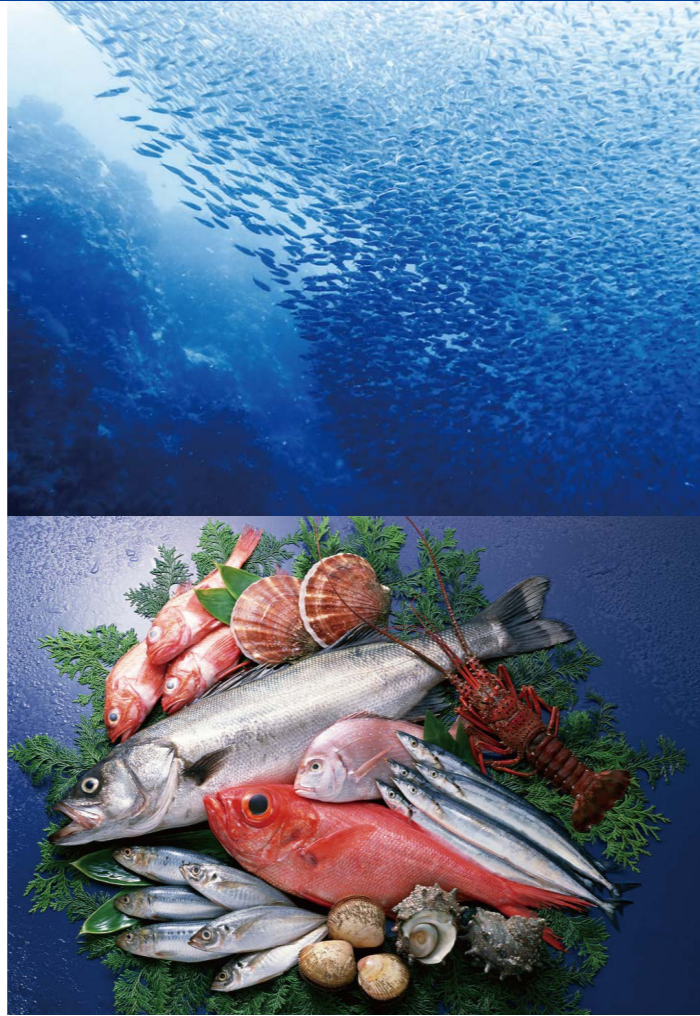
### Preferred raw material origin

产地限定，洋琪食品优选全球新鲜品质海产原料，从冰岛到秘鲁，从越南到福建，跨越全球各大洲，我们只选用符合最高标准的海鲜原料与规格。

From Iceland to Peru, from Vietnam to Fujian, across all continents of the world, we only use seafood ingredients and specifications that meet the highest standards.

公司具有多年行业经验采购人员，联合众多知名日本商社，跨国渔业贸易公司，第一时间为大家带来当季新鲜海产原料，从而制造出更美味的味付调理海产品，为大家带来梦幻般的味觉体验与美食享受

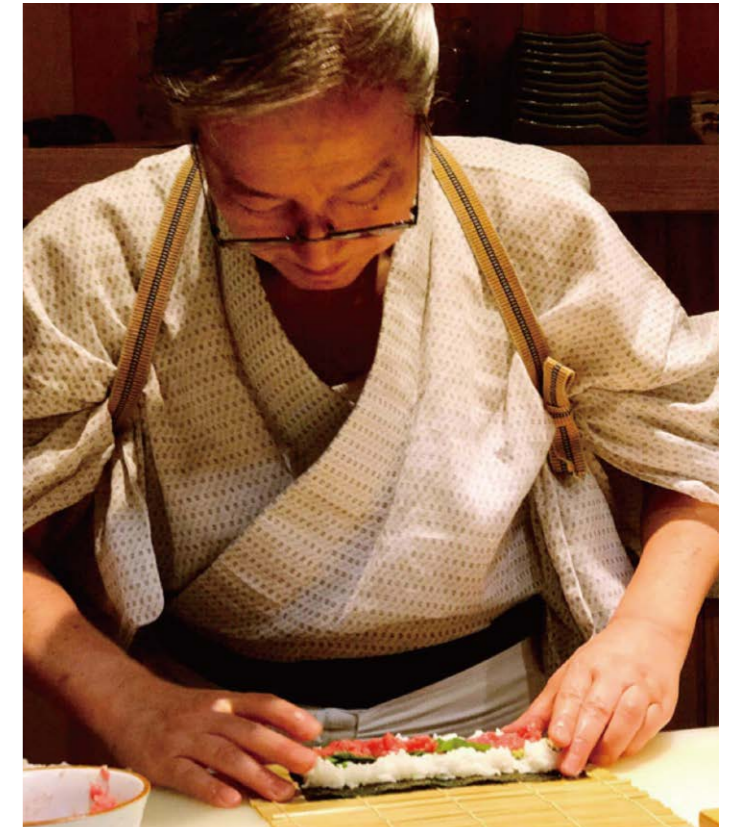
The company has many years of industry experience procurement personnel, together with many well-known Japanese trading companies, multinational fishery trading companies, the first time to bring you the fresh seafood raw materials in the season, so as to create more delicious Weifu conditioning seafood, to bring you a fantastic taste experience and food enjoyment.



## 拥有生产 工艺发明专利

### Have production process invention patents

洋琪食品拥有加热芥末章鱼系列，中华小章鱼系列，调味鱼籽系列，调味海螺系列，寿司鲑鱼等诸多味付调理食品项目生产工艺配方专利。



国内唯一拥有这些工艺配方专利生产制造企业，经得起考验，十年如一日，专注于味付调理食品，洋琪食品——我们的专业，才可以获得您的信赖！

## 二次调味技法secondary seasoning technique

顾名思义，就是进行两次的调味过程，整个过程会增加产品调味时间、生产工序及辅料投入，降低成品生产效率，但是经过二次调味的产品由内而外，产品更加入味，风味绝佳。

As the name suggests, it is a two-time seasoning process, and the whole process will increase the product seasoning time, production process and auxiliary material input, and reduce the production efficiency of the finished product.

洋琪食品延续日本特有技术，不惜成本与时间，坚持采用二次调味技术，使得洋琪食品的产品拥有更好的风味，充分展现了味付调理食品的精髓。

Yangqi Foods continues Japan's unique technology, spares no cost and time, and insists on using secondary seasoning technology, so that Yangqi Food's products have a better flavor and fully demonstrates the essence of Weifu Conditioned Food.



## 通过全球权威的机构审核 拥有国际质量管理体系认证

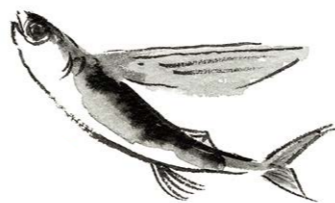
It has passed the audit of the global authoritative organization and has the international quality management system certification

上海作为国际化大都市，有着庞大的人口与消费市场，同样也是政府重点监测，极其严格的食品生产检查重地。工厂具有HACCP, ISO9000, BRC, HALA认证等证书，产品完全符合国家出口企业标准，是上海松江区重点扶持形象企业。



# 珍味百选

All kinds of delicious  
Japanese traditional foods



珍味飞鱼籽  
芥末贝柱

## 芥末章鱼 たこわさび



用途	小钵物、寿司、茶泡饭	规格	500g x 18
主材料	章鱼段、山哲菜、芥末	Code No.	YQ00002
风味	芥末口味		<b>需冷冻</b>

## 朝鲜海螺片 キムチアカニシ貝



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	500g x 18
主材料	海螺片、特制朝鲜酱、蒜泥	Code No.	YQ00018
风味	朝鲜酱口味		<b>需冷冻</b>

## 藤椒扇贝裙边 山椒ホタテ



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	扇贝裙边、鲜花椒、辣椒油	Code No.	SZ00009
风味	麻辣口味		<b>需冷冻</b>

## 麻辣鲜蛤 四川風あさり



用途	拉面、中式前菜、小钵物、创意寿司	规格	500g x 18
主材料	蛤蜊、辣椒酱	Code No.	YQ00004
风味	四川麻辣口味		<b>需冷冻</b>

### 藤椒鱼皮 魚皮の山椒漬け



用途	小钵物、寿司 日式凉菜	规格	1kg x 12
主材料	鱼皮、鲜花椒、 辣椒油	Code No.	SZ00013
风味	藤椒口味		<b>需冷冻</b>

### 芥末贝柱 貝柱わさび



用途	小钵物、 中式冷盘	规格	500g x 18
主材料	贝柱、山哲菜	Code No.	YQ00087
风味	芥末口味		<b>需冷冻</b>

### 芥末海葵 わさびイソギンチャク



用途	小钵物、寿司	规格	500g x 18
主材料	海葵、贡菜	Code No.	YQ00105
风味	芥末口味		<b>需冷冻</b>

### 洋风蟹柳 かにサラダ



用途	小钵物、寿司、 蔬菜色拉	规格	500g x 18
主材料	蟹柳、椰果、 蛋黄酱	Code No.	YQ00099
风味	蛋黄酱口味		<b>需冷冻</b>

### 味付小章鱼 味付いいだこ



用途	小钵物、 中式冷盘	规格	2kg x 8
主材料	章鱼、芝麻、 芝麻油	Code No.	YQ00011
风味	中华口味		<b>需冷冻</b>

### 蜀香鲍螺 四川風バオ螺



用途	小钵物、寿司、 冷盘	规格	1kg x 12
主材料	鲍螺、花椒油、 辣椒油	Code No.	SZ00012
风味	四川风味		<b>需冷冻</b>

### 冬阴功鱿鱼尾 トムヤムクン風味イカ尾



用途	小钵物、寿司、 中餐	规格	1kg x 12
主材料	鱿鱼尾、贡菜、 秘制冬阴功酱汁	Code No.	SZ00024
风味	泰式冬阴功风味		

### 蜀香鱿鱼骨 四川風イカ軟骨



用途	小钵物、寿司、 中餐	规格	1kg x 12
主材料	鱿鱼骨、果葡糖 浆、辣椒圈	Code No.	SZ00020
风味	四川麻辣风味		<b>需冷冻</b>

### 调味裙带菜 わかめサラダ



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	裙带菜、芝麻、芝麻油	Code No.	SZ00037
风味	酸甜口味		<b>需冷冻</b>

### 麻辣海裙菜 四川風味ヒロメ



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	海裙菜、虫草花、竹笋、金针菇	Code No.	SZ00004
风味	麻辣口味		<b>需冷冻</b>

### 寿司鲑鱼(黄) お寿司屋にしん



用途	小钵物、寿司	规格	850g x 2 x 6 1kg x 2 x 6
主材料	鲑鱼、多春鱼籽、甜醋	Code No.	YQ00038 YQ00020
风味	素味		<b>需冷冻</b>

### 寿司鲑鱼(红) お寿司屋にしん



用途	小钵物、寿司	规格	850g x 2 x 6 1kg x 2 x 6
主材料	鲑鱼、多春鱼籽、甜醋	Code No.	YQ00052 YQ00053
风味	素味		<b>需冷冻</b>

### 芥末冰山蚌 ミル貝わさび



用途	小钵物、寿司	规格	500g x 18
主材料	冰山蚌、贡菜、芥末	Code No.	YQ00067
风味	芥末口味		<b>需冷冻</b>

### 藤椒鱿鱼尾 山椒風味イカ尾



用途	小钵物、寿司、中餐	规格	1kg x 12
主材料	鱿鱼尾、鲜花椒、辣椒油	Code No.	SZ00021
风味	藤椒风味		<b>需冷冻</b>

### 香辣鱼皮 四川風味魚皮



用途	小钵物、寿司、中餐	规格	1kg x 12
主材料	鱼皮、辣椒油	Code No.	SZ00023
风味	香辣风味		<b>需冷冻</b>

### 珍味飞鱼籽 珍味とびっこ



用途	小钵物、寿司、创意搭配	规格	400g x 18 1kg x 12
主材料	飞鱼籽、盐、味精	Code No.	YQ00030 YQ00033
风味	素味		<b>需冷冻</b>

### 中华裙带菜(含琼脂) 中華わかめ(寒天入り)



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	裙带菜、芝麻、芝麻油、琼脂	Code No.	SZ00001
风味	中华口味		需冷冻

### 加热芥末章鱼 粒ったこわさ



用途	小钵物、寿司、茶泡饭	规格	500g x 18
主材料	熟章鱼段、山哲菜、野沢菜	Code No.	YQ00003
风味	芥末口味		需冷冻

### 芥末海螺片 磯螺わさび



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	500g x 18
主材料	海螺片、芥末、山哲菜	Code No.	YQ00017
风味	芥末口味		需冷冻

### 朝鲜扇贝裙边 帆立キムチ



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	扇贝裙边、特制朝鲜酱	Code No.	SZ00008
风味	朝鲜酱口味		需冷冻

### 西洋辣章鱼 白たこハバネロ



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	500g x 18
主材料	熟章鱼段、山哲菜、辣椒酱	Code No.	YQ00008
风味	辣味		需冷冻

### 蒜香白螺片 ニンニク白バイ貝



用途	小钵物、寿司、创意料理	规格	500g x 18
主材料	白螺、蒜蓉、芝麻	Code No.	YQ00071
风味	蒜香口味		需冷冻

### 贡菜扇贝裙边 チリソース味付ホタテ



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	扇贝裙边、山哲菜、智利酱	Code No.	SZ00007
风味	智利酱口味		需冷冻

### 调味多春鱼籽 まさごオレンジ



用途	小钵物、寿司、创意搭配	规格	500g x 18
主材料	多春鱼籽、盐、味精	Code No.	YQ00056
风味	素味		需冷冻



### 香辣扇贝裙边 シャンラーホタテヒモ



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	扇贝裙边、贡菜	Code No.	SZ00030
风味	卤香麻辣口味		<b>需冷冻</b>

### 中华扇贝裙边 中華帆立



用途	小钵物、寿司、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	扇贝裙边、芝麻、芝麻油	Code No.	SZ00005
风味	中华芝麻口味		<b>需冷冻</b>

### 中华小章鱼 中華いだけ



用途	小钵物、中式冷盘	规格	1kg x 12
主材料	章鱼、芝麻、芝麻油	Code No.	YQ00077
风味	中华口味		<b>需冷冻</b>

### 香辣小章鱼(火锅口味) 「火鍋」風味香辣イダコ



用途	小钵物、寿司、创意搭配	规格	450g x 18
主材料	小章鱼、芝麻油、火锅底料	Code No.	YQ00082
风味	火锅口味		<b>需冷冻</b>

### 洋风龙虾 洋式ロブスターサラダ



用途	小钵物、寿司、色拉	规格	450g x 20
主材料	小龙虾肉、蛋黄酱、鱿鱼	Code No.	YQ00021
风味	素味		<b>需冷冻</b>

### 调味龙虾 ロブスターサラダ



用途	小钵物、寿司、色拉	规格	500g x 18
主材料	小龙虾、蛋黄酱	Code No.	YQ00025
风味	蛋黄酱口味		<b>需冷冻</b>

### 咖喱龙虾 ロブスターサラダ(カレー)



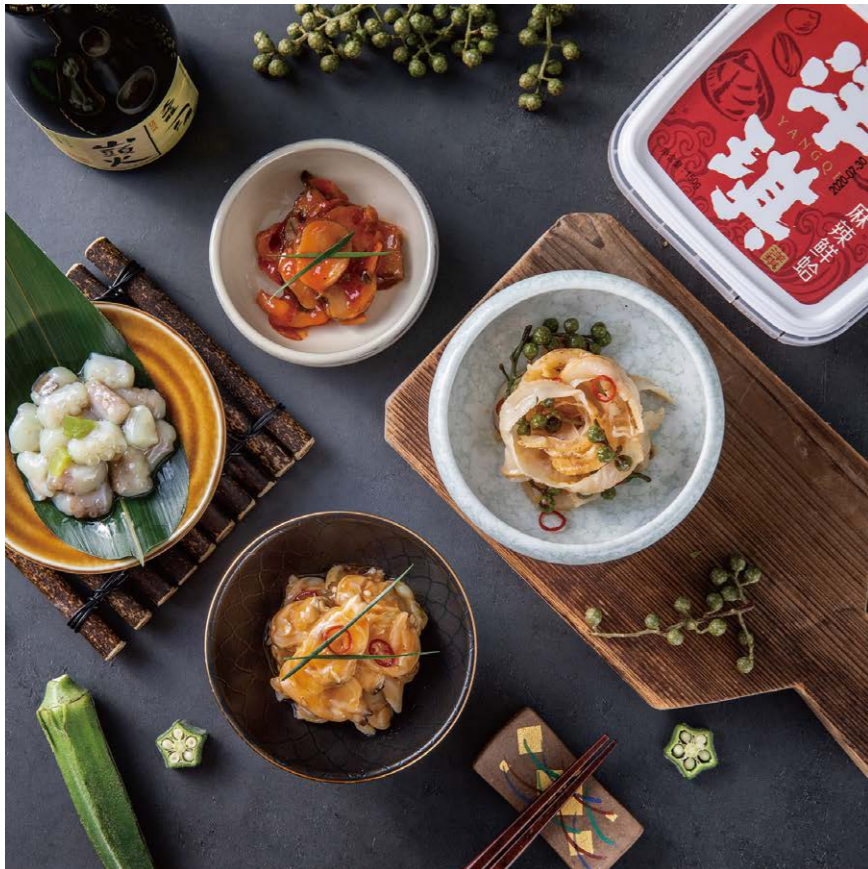
用途	小钵物、寿司色拉	规格	500g x 18
主材料	小龙虾、咖喱、蛋黄酱	Code No.	YQ00050
风味	咖喱蛋黄酱口味		<b>需冷冻</b>

### 调味磷虾 オキアミサラダ



用途	小钵物、寿司、沙拉	规格	500g x 18
主材料	磷虾仁、蜂蜜柚子饮品	Code No.	YQ00106
风味	清新香甜口味		<b>需冷冻</b>

# 个人及家庭 适用包装



## 芥末章鱼



规格	150g x 18
Code No.	SP00017
需冷冻	

## 朝鲜风海螺片



规格	150g x 18
Code No.	SP00021
需冷冻	

## 麻辣鲜蛤



规格	150g x 18
Code No.	SP00019
需冷冻	

## 调味裙带菜



规格	150g x 18
Code No.	SP00024
需冷冻	

## 芥末贝柱



规格	150g x 18
Code No.	SP00026
需冷冻	

## 藤椒鱼皮



规格	150g x 18
Code No.	SZ00011
需冷冻	

## 芥末海螺片



规格	150g x 18
Code No.	SP00020
需冷冻	

## 照烧扇贝



规格	150g x 18
Code No.	SP00023
需冷冻	

## 藤椒扇贝裙边



规格	150g x 18
Code No.	SP00022
需冷冻	

## 蜀香鲍螺



规格	150g x 18
Code No.	SZ00010
需冷冻	

## 麻辣扇贝



规格	150g x 18
Code No.	SP00028
需冷冻	

## 洋风蟹味柳



规格	150g x 18
Code No.	SP00029
需冷冻	

## 珍味飞鱼籽

	规格	150g x 18
	Code No.	SP00049
		<b>需冷冻</b>

## 蒜香白螺片

	规格	150g x 18
	Code No.	SZ00014
		<b>需冷冻</b>

## 芥末章鱼

	规格	70g x 48
	Code No.	SP00040
		<b>需冷冻</b>

## 麻辣鲜蛤

	规格	70g x 48
	Code No.	SP00041
		<b>需冷冻</b>

## 麻辣扇贝

	规格	150g x 18
	Code No.	SP00028
		<b>需冷冻</b>

## 洋风蟹味柳

	规格	150g x 18
	Code No.	SP00029
		<b>需冷冻</b>

## 芥末海螺片

	规格	70g x 48
	Code No.	SP00042
		<b>需冷冻</b>

## 朝鲜风海螺片

	规格	70g x 48
	Code No.	SP00043
		<b>需冷冻</b>

## 香辣小章鱼(火锅风味)

	规格	150g x 18
	Code No.	SP00037
		<b>需冷冻</b>

## 调味北极贝

	规格	150g x 18
	Code No.	SP00033
		<b>需冷冻</b>

## 藤椒扇贝裙边

	规格	70g x 48
	Code No.	SP00044
		<b>需冷冻</b>


## 麻辣扇贝

	规格	70g x 48
	Code No.	SP00046
		<b>需冷冻</b>

## 麻辣鲜蛤

	规格	70g
	Code No.	
		<b>需冷藏</b>

## 蜀香鲍螺

	规格	70g
	Code No.	
		<b>需冷藏</b>


## 调味裙带菜

	规格	70g x 48
	Code No.	SZ00019
		<b>需冷冻</b>


## 蜀香鲍螺

	规格	70g x 48
	Code No.	SZ00018
		<b>需冷冻</b>

## 藤椒鱼皮

	规格	70g
	Code No.	
		<b>需冷藏</b>


## 调味裙带菜

	规格	70g
	Code No.	
		<b>需冷藏</b>


## 藤椒鱼皮

	规格	70g x 48
	Code No.	SZ00016
		<b>需冷冻</b>

## 芥末章鱼

	规格	70g
	Code No.	
		<b>需冷藏</b>

## 蒜香白螺片

	规格	70g
	Code No.	
		<b>需冷藏</b>

锁鲜冷藏系列

冷冻仿蟹棒

	规格	500g x 20
		需冷冻


蟹味柳寿司芯

	规格	500g x 20
		需冷冻

寿司虾2L~3L (不带头肉)

	规格	2L 110g x 40 3L 125g x 40
		需冷冻

仿V型蟹味柳

	规格	1000g x 10
		需冷冻

解冻即食鱼豆腐

	规格	250g x 40
		需冷冻

甘利香辛黄罐咖喱粉

	规格	400g x 12

冷冻蟹味鱼肉棒

	规格	270g x 20 500g x 20
		需冷冻

天妇罗蟹柳

	规格	500g x 20
		需冷冻

寿司虾3LH~7LH (带头肉)

	规格	3LH 100g x 40 4LH 115g x 40 5LH 130g x 40 6LH 145g x 40 7LH 160g x 40
		需冷冻

南美白对虾虾肠

	规格	250g x 48
		需冷冻

砺波柚子辣椒酱

	规格	50g x 20 300g x 30



摩七雪福团系列

香草味大福 (糕点)

	规格	260g x 15
	Code No.	MQ00013
		需冷冻

蓝莓酸奶味大福 (糕点)

	规格	260g x 15
	Code No.	MQ00014
		需冷冻

抹茶红豆大福 (糕点)

	规格	260g x 15
	Code No.	MQ00015
		需冷冻

巧克力味大福 (糕点)

	规格	260g x 15
	Code No.	MQ00016
		需冷冻

白桃茉莉味大福 (糕点)

	规格	260g x 15
	Code No.	MQ00018
		需冷冻

海盐芝士燕麦大福 (糕点)

	规格	260g x 15
	Code No.	MQ00017
		需冷冻



## 行业论坛 暨洋琪十周年

2018年10月，洋琪食品在位于上海市松江  
江区景色怡人的佘山举行了隆重的日餐  
行业论坛暨洋琪十周年庆典，无数到场的  
经销商，供应商客人，以及诸多的行业  
各界人士，政府领导等到场祝贺参与，场  
面浩大热烈，行业各界深入探讨未来日  
餐发展趋势，共同见证洋琪十年的成长  
经历，期待下一个十年，更加辉煌。



## 洋琪美食 中日共享

中国第一家味付产品出口日本  
真正做到了调味海产品返销珍珠发源国的壮举



历经118项严苛检测，国内首个调味味付海产品对日本出口，在洋琪工厂完成装柜，日本的百姓餐桌上也可以品尝到洋琪的芥末章鱼、飞鱼籽、麻辣鲜蛤等珍珠美食，2019年1月24日是个具有里程碑意义的日子。

## 积极推进的国际贸易

积极活跃在国内外展会的舞台上，结识了众多海内外客户群体，建立了良好的业务关系与深厚的友谊，为推动中国产品、日本食文化而努力。

洋琪食品味付冷冻调理产品先后输出到新加坡，菲律宾，韩国，日本，马来西亚，台湾等地。近年来随着西方世界国家对于健康的日式料理的追求理念，公司产品又进一步出口至美国与乌克兰，智利等西方国家。



# 援助公益事业

洋琪食品长期关注热心社会公益事业，协力举办：了不起的匠心—公益艺术展，展出并拍卖上海广慈残疾儿童福利院残疾儿童的手绘作品，以及当代艺术家邹平朝，北邦，母亚娟，李丹等大师的作品，拍卖收入全部捐赠福利院

近年来积极配合协调云南地区贫困儿童衣物支援项目，为公益事业贡献一份绵薄之力



了不起的匠心 - 公益艺术展



Will愿景项目  
残疾儿童参加马拉松



上海广慈残疾儿童福利院



云南当地儿童收到新衣

# 公司海外旅行

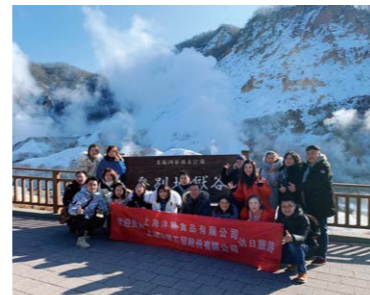
作为行业领导企业，洋琪食品一直崇尚人才是公司核心竞争力的宝贵财富，秉承这一理念，公司定期举行各式团建活动，以及进行海外拓展旅行，丰富并提升了公司部门同事间的协作性，加强了团队凝聚力



巴厘岛



塞班岛



北海道

# 校企联合项目 工厂参观见习

洋琪食品与上海理工大学食品科学与工程专业于2017年4月达成产学研基地合作协议，为学校研究项目落地与产业化摸索走出新的路径。近两年来，有诸多硕士研究生来洋琪工厂进行参观访问，探索检测分析，水产冷冻保鲜等前沿技术项目的应用与合作，为高校学科的一线技术应用落地与企业化生产方向添砖加瓦。



# 培训学习会

公司定期举行产品培训项目，以及各种产品口味，产品应用场景的开发利用提案计划的讲座，邀请行业技术人员对产品进行针对性的讲解与培训，增强公司人员的知识面与专业度



# 沿革

- 2008 公司成立
- 2009 委托代加工事业开始，出口业务开始
- 2010 上海加工事业开始
- 2012 上海洋琪食品有限公司成立(松江工厂)
- 2016 大连上卓食品有限公司成立(大连工厂)  
上海洋琪食品有限公司松江新工厂建成  
获得HACCP认证  
洋琪食品主打产品芥末章鱼、麻辣鲜蛤、朝鲜海螺片  
获得上海市名优产品认证
- 2017 洋琪食品获得包括芥末章鱼(加热)、调味鱼籽、中华小章鱼、寿司鲑鱼、调味扇贝裙边、调味海螺片等众多调理加工工艺国家配方专利
- 2018 洋琪食品获得HALAL清真认证，欧盟BRC认证
- 2020 上线天猫旗舰店 2场直播龙头推荐  
线上渠道拓展 上线京东旗舰店
- 2021 氮气锁鲜装上线 入驻O2O渠道(叮咚、盒马等)  
CVS渠道上线

# 公司概况

公 司 名 上海洋琪食品有限公司

办 公 地 址 上海市徐汇区中山西路1602号  
宏汇国际广场B座2106-2108室  
TEL.021-61134089 021-61134090

工 厂 地 址 上海市松江区车墩镇书敏路158号1幢  
TEL.021-57897951 021-57897952

U R L www.yangqifoods.com

成 立 日 2008年7月

营 业 内 容 制造事业, OEM加工, 贸易, 研发



欲知更多精彩内容  
请关注官方公众号