



# 信阳鸡公山酒业 2015“十件大事”精彩回顾

2015年已经过去,充满生机、充满希望的2016年已经来临。回首2015年,有汗水,有泪水,有突破,更有收获。2015年是鸡公山酒业发展进程中非常重要的一年,面对严峻复杂的经济形势和竞争激烈的市场环境,鸡公山酒业董事长朱耀辉、营销总监李万山带领全体员工,坚持自强不息、追求卓越的企业精神,遵循求真务实、创新发展的经营思路,积极抢抓市场机遇、沉着应对各种风险和挑战,以强烈的责任意识和进取精神,强力落实、推动了鸡公山酒业有限公司全面、协调、稳健的发展。

下面就让我们来回顾一下信阳鸡公山酒业在2015年发生的“十件大事”,这十件大事不仅涉及品牌、产品、销售、厂区,而且还包含公益事业等内容。

## 一、2015春节客户答谢会隆重举行

2015年1月12日上午,由鸡公山酒业举办的2015春节客户答谢会在信阳市好日子酒店隆重举行。此次订货会来自全国各地3000名经销商及终端客户到场,场面气氛十分火爆,订货额达数千万元,很好的验证了鸡公山酒业优秀的产品品质以及近几年的快速发展。

## 二、召开2015年营销启动大会

2015年3月20日,鸡公山酒业有限公司2015年营销启动大会在信阳锦江国际大酒店隆重举行。鸡公山酒业董事长朱耀辉及营销总监李万山率领全体团队成员与来自全国各地的优秀经销商齐聚一堂。本届鸡公山酒业营销启动大会以“感恩2014,起航2015”——变革、执行、高效、服务”为会议主题。

## 三、2015春季答谢会取得圆满成功

为感谢社会各界人士多年以来对鸡公山酒品牌的厚爱与支持,2015年5月18日上午,由鸡公山酒业举办的2015全国大型春季答谢会在信阳好日子酒店隆重举行,来自全国各地1000多名经销商客户代表及几十家媒体齐聚一堂,共同见证鸡公山酒业2015年新的辉煌。

## 四、鸡公山酒获得“国优”认证

2015年5月,信阳鸡公山酒业生产的鸡公山酒获得了由中食联盟(北京)认证中心颁发的“中国酒类产品质量等级优级认证”证书,成为豫东南地区唯一一个产品通过“国优”认证的白酒企业。

## 五、鸡公山酒荣膺第十届豫商大会指定用酒

2015年8月28日至29日,第十届豫商大会在河南省信阳市百花之声举行。鸡公山酒作为信阳的亮

丽名片成为此次豫商大会的唯一指定用酒。

## 六、隆重举行大型秋季客户答谢会

2015年10月16日上午,鸡公山酒业在信阳好日子酒店隆重举办了2015年度全国大型秋季客户答谢会。在答谢会现场,数千名经销商和终端客户齐聚一堂,气氛十分火爆。

## 七、鸡公山酒业封坛盛典震惊酒行业

2015年11月26日,鸡公山酒业有限公司封坛盛典隆重启动。当天,八方宾朋齐聚一堂,共同见证鸡公山酒业感恩封坛盛况这历史性的一幕。作为信阳白酒的新标杆,鸡公山酒业自成立之初就秉承“传承古酒文化,酿造生态美酒”这一企业使命,恪守“生态健康白酒首选”这一品牌战略定位,与新中国携手并肩走过66个春秋。两万多个日日夜夜,鸡公山人兢兢业业,用诚实的品质,专注的态度,敢于担当的社会责任,铸就了中原好酒的美誉。同时为了感恩广大消费者的支持与信任,诚邀各界宾朋共同体验封坛大典这一神圣时刻。封坛盛典谱写了信阳美酒历史的华美诗篇,让时间铭记美酒价值,用感恩之心传承淮源酒文化精髓!

## 八、鸡公山酒业耗资百万倡导绿色出行

2015年11月26日,河南鸡公山酒业隆重举办了“2015鸡公山酒海原浆封坛大典”,封坛大典上,鸡公山酒业掌舵人、董事长朱耀辉先生宣布“感恩信阳·绿色出行——百万人次免费公交出行大型环保公益活动”正式启动。这是鸡公山酒业又一次肩扛本地公益大旗、勇于担当社会责任、关爱家乡消费者的体现。

## 九、第二届鸡公山白酒文化节之万人体验之旅启动

万人体验参观活动是鸡公山酒业品牌建设中的一项长青项目,全透明式的参观模式,让消费者更加直观地了解鸡公山酒的品质,更加信赖鸡公山酒业。从2015年11月份开始截至目前,鸡公山酒业共接待体验客户一万余人。未来,鸡公山酒业将形成更加完善的参观体系,坚持品质为先,诚意相待,让消费者喝得放心。

## 十、鸡公山酒业500万冠名慈善基金

2015年12月29日下午,信阳市慈善总会冠名基金签约及慈善救助发放仪式在阳光宾馆隆重举行。仪式上,信阳鸡公山酒业董事长朱耀辉与信阳市慈善总会常务副会长邹洪签订了500万元的冠名基金协议。此外,仪式现场还进行了慈善救助发放,21位受助人现场领取了救助资金。(易续震)

信报美食微信公众号  
开启啦!



拿起手机扫描上面的二维码,或者搜索微信公众号“美食信阳”,微信号“meishixinyang”关注我们吧!我们这里不仅有信阳餐饮、酒水行业的最新新闻动态,而且还将为您提供各种关于美食和健康的资讯,为您红红火火的幸福生活“添油加醋”!亲,记得关注我们的内容,并将其分享到您的圈子哦!

## 小鱼丸 大梦想

——记汪巨国和他的汪师傅鱼丸汤



本报记者 张方志

鱼丸汤这种家常菜相信很多人都吃过,但是在众多的鱼丸汤中,能遇到口味纯正,吃过即令人难忘的一种却并不是一件易事。不过,在潢川县城,一个名叫汪师傅鱼丸汤的小店却满足了众人的这个希冀,这里的鱼丸汤鲜美可口,味道正宗,小店的生意也因此非常红火。

在每一个平常的早晨,当第一缕曙光照亮大地时,位于潢川县政府斜对面的汪师傅鱼丸汤便早已敞开了火热心扉,迎接每一位慕名而来的顾客。喝一碗热气腾腾的鱼丸汤,嚼着溢着香气的烧饼,每一位顾客脸上都洋溢着满足的表情。“我是潢川县的市民。每天都在这吃早餐,汪师傅鱼丸汤不光味道鲜美,而且价格也不贵,店员的服务态度很好,店面卫生也不错。”一位顾客如是说,“我现在也习惯了每天来这里吃一碗汪师傅鱼丸汤,一天不来就想得慌!”

鱼丸汤是信阳市传统名吃,它色白如乳,味道鲜美,即可以当菜吃又可以当主食吃,众多信阳人对鱼丸汤情有独钟,基于此,很多人也依靠小小的鱼丸汤开创了自己的事业,汪师傅鱼丸汤的老板汪巨国就是这其中的一份子。然而,汪师傅又不想像众多做鱼丸汤的人一样,固守陈旧,不思进取,仅仅做一碗能吃就行的鱼丸汤,他有自己的想法,那就是依靠小小的鱼丸汤成就自己心中大大的人生梦。

要依靠小小的鱼丸汤成就人生梦想,显然要做到与众不同,积极创新。

汪师傅一开始就想到了这一步,并积极走出探索的步伐。汪师傅鱼丸汤种的丸子是选用新鲜的鲢鱼肉戳制成,制作过程中不添加淀粉,且保证纯手工制作。鱼肉制成丸子后,鱼皮也被汪巨国巧妙地运用到鱼丸汤中,过油炸至嫩黄,配上小酥肉,和鱼丸下在一起,放在大骨汤中熬煮,盛起加几根香菜,一碗色泽乳白、汤鲜味美,风味独具的鱼丸汤就呈现在顾客眼前了。

一颗颗乳白色鱼丸如一颗颗璀璨的珍珠,在汤里欢快游弋。鱼丸白嫩入口即化,鱼皮劲道耐嚼,再舀一勺鲜香的鱼汤送入口中,清香爽口、鱼香弥漫。如今,这种吃法已经在潢川这个县城风靡开来,汪师傅鱼丸汤给当地市民带来了全新的味觉体验!“在汪师傅鱼丸店,我们不仅可以享受美食,而且还可以吃出营养,吃出健康,有益身心。”一位顾客对记者说。

汪巨国告诉记者说,汪师傅鱼丸汤有鱼、有丸、有汤、有菜,色香味俱全,没有添加淀粉,味道鲜美,多吃不腻,爽脆可口,但不能补钙、开胃,还能降血压,避免肥胖,可谓老少皆宜。据汪巨国介绍,鱼丸除了富含蛋白质及人体所需的氨基酸外,还具有明目补虚养血的功效,是久病虚弱,贫血等人群的上佳营养品,也是儿童和中老年人的保健食品,经常食用鱼丸汤,能够身体强壮,生津开胃利于消化。

如今,汪师傅鱼丸汤在潢川县城的名气越来越大,生意愈来愈好,汪巨国在依托小小鱼丸实现大人人生梦的道路上也正在越走越远。汪巨国告诉记者,回头看看自己走过的路,他清楚地认识到,能有今天,依靠的不仅是自己的执着和创新,还有广大顾客的支持和厚爱。因此,他不断告诫自己要继续努力,并许下承诺:细心调好每一个鱼丸,专心做好每一碗汤。

小鱼丸大梦想,相信经过不断的努力,潢川汪师傅鱼丸汤在不久后的将来会得到更多人的青睐,而汪巨国距离依靠小小鱼丸创造大财富的人生梦想也会更进一步。