

## 四秩匠心守阜味 产业赋能向全国

# 田三食品铸就阜阳特色美食新标杆



阜阳企业家海南航天考察团一行莅临田三卷馍加工厂



加工厂外部



阜阳市政协常委、公司董事长 田海

阜阳卷馍,源起北宋颍州,承千年饮食文脉,融皖北烟火气息,是镌刻在阜阳人基因里的味觉记忆。田三食品科技有限公司,作为这一非遗美食的传承与创新者,自上世纪80年代由田海先生创立以来,扎根阜阳深耕四十余载,从西湖旁的提篮叫卖,到如今集餐饮经营、食品加工、冷链物流于一体的现代化餐饮企业,以匠心守初心,以创新谋发展,成为阜阳特色美食走向产业化、品牌化的典范。

如今的田三食品,已形成多元发展的产业格局,拥有50余家直营门店、1家精品中餐店,以及颍州区三塔集镇总占地46亩、建筑面积4.5万㎡的现代化食品加工及冷链物流配送基地,现有员工1000余人,注册资本5010万元,年营业额达2亿元。企业始终以卷馍(原名粉子馍)为核心特色,在坚守“色晶莹、香醇厚、味鲜辣”的古法工艺精髓基础上,历经数代改良与研发,打造出独家风味的“田三卷馍”品牌,让这道传统小吃完成从街头美食到城市名片的华丽蜕变,成为承载几代阜阳人集体记忆的“老字号”。

好味道的背后,是对食材与工艺的极致追求。田三食品始终秉承“做出每一个产品就像做给父母家人吃一样”的企业宗旨,将严苛的品控标准贯穿食材甄选与生产制作全流程。核心原料面粉精选新疆塔城盆地特有的“储绿”小麦粉,只为揉出肉感十足的面筋、做出Q弹劲道的馍皮;豆芽、面筋经秘制高汤慢火熬煮,充分浸润鲜香滋味;辣椒油则以鲁花生油与大豆油调和熬制,辣而不燥、香而醇厚。香、辣、脆的丰富口感,让田三卷馍成为阜城人日常饮食中不可或缺的美味,更让这道阜阳特色小吃,成为外地游客品味皖北风情的必选之食。

在传承美味的同时,田三食品更以产业化布局推动传统美食的现代化发展。其投建的三塔绿色食品加工及冷链物流配送基地,是阜阳名小吃首个集研发中心、智能生产区、仓储、冷链配送、培训办公于一体的现代化供应链基地,总投资1.3亿元,建有10万级无尘净化车间,引进多条行业领先的全自动加工生产线,净菜清洗、酱料炒制等环节实现自动化高效作业,馍皮制作则保留传统手工艺,实现“传统味道+现代标准”的完美融合。基地形成了从原料加工、半成品制作到终端配送的全链条体系,可保障全国500+连锁店面的标准化运营,打造出“从田间到餐桌”全程可控的食品安全产业链,让田三卷馍的美味与品质得到极致保障。

四十余载耕耘,田三食品的匠心与坚守,赢得了市场与社会的双重认可。企业先后斩获“安徽省优质特色名吃”“安徽省著名商标”“中国餐饮行业十佳领军品牌”等殊荣,被认定为“非物质文化遗产阜阳卷馍传承代表”“阜阳老字号”,列入徽菜龙头企业、阜阳美食名品连锁店龙头企业名单;在发展壮大的同时,企业始终牢记社会责任,积极投身脱贫攻坚、慈善助学、儿童福利等公益事业,获评脱贫攻坚工作爱心帮扶企业、慈善爱心企业、助力优秀学子公益活动爱心企业等,以实际行动诠释本土企业的责任与担当。作为颍州区重点挖掘的老字号美食企业,田三食品也成为阜阳讲好美食故事、传播地域文化的重要载体,助力阜阳特色饮食文化走向更广阔的舞台。

依托现代化产业基地的硬核支撑,田三食品的品牌版图正不断拓展。目前,我们的门店已覆盖阜阳全境(含五县三区及部分乡镇),并成功拓展至亳州等周边市场。下一步,公司计划向淮南、淮北、合肥等城市进军,旨在构建一个以阜阳为核心、辐射皖北地区的餐饮布局。面向未来,田三食品确立了清晰的发展目标:力争在十年内实现500+连锁店面,以标准化运营、产业化赋能、品牌化发展三大抓手,持续深耕安徽市场,为后续“走出安徽、迈向全国”打下坚实基础。从一卷馍皮的匠心传承,到一个产业的蓬勃发展;从守护阜阳人的味觉记忆,到打造皖北特色美食的全国名片,田三食品正以四十年积淀的匠心与活力,在传承中创新,在创新中前行。未来,这家扎根阜阳的本土企业,将继续以美食为媒,讲好阜阳故事,让阜阳卷馍这道千年非遗美味,香飘全国,走向更远的未来。



门店内

**田三食品科技有限公司董事长田海携全体职工热烈祝贺阜阳市两会胜利召开! 祝市人大代表、政协委员工作顺利、身体健康、阖家幸福! 预祝全市人民新春快乐!**