

正谷家宴

中秋好食蟹，月满人团圆



正谷 Organic and Beyond



曦
粉



一饼一蟹过中秋

01 | 一饼一蟹过中秋

中秋好食蟹，月满人团圆。我们怀着对自然的敬重，通过一点一滴的努力，希望您能带来更多健康美味的优质食品与更加温馨的相聚体验。

02 | 正谷家宴——中秋 01 02

041 正谷健康原料月饼
071 正谷厨房

17 | 正谷阳澄湖大闸蟹 03

“蟹大小看水草，蟹多少看水草”，水草的种植质量直接影响了大闸蟹的品质。我们和蟹农一起把水草养好。

- 141 正谷阳澄湖大闸蟹养殖基地
- 161 正谷阳澄湖大闸蟹地理标志与保护
- 181 正谷阳澄湖大闸蟹基地活动
- 191 基地新闻：
 - 正谷“生态·绿色阳澄湖”大闸蟹养殖技术交流
 - 上海海洋大学博士团参观考察正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地
- 201 正谷阳澄湖大闸蟹养殖技术团队

22 | 正谷标准农场

正谷标准农场坚持“环境友好，公平贸易”理念，满足产地有机标准，同时符合正谷优质食品标准和正谷质量控制体系。

- 221 正谷有机蔬菜基地农事志
- 241 原稻米有机种植技术
——正谷有机原稻米基地7月纪实
- 251 张建伟一行考察正谷澳洲生态牧场 04

26 | 你的有机生活 06

正谷团队对有机农业的信念从未动摇，我们支持环境保护、公平贸易，倡导和推进适度的、可持续的、健康的生活方式，支持更多的人分享健康美好的生活！

28 | 每月优选与正谷食品家庭卡 05

正谷2013年中秋推出【正谷食品家庭卡】以及【正谷食品中秋卡-每月优选选项】，为家庭提供新鲜优质食材组合。

29 | 正谷新闻

- 291 正谷携手IBM完成Oracle Siebel项目实施
- 291 正谷联合中粮推出陈年花雕
为中秋阳澄湖大闸蟹添美味
- 301 张向东等有机农业代表一行访问英国查尔斯王子有机农场

31 | 正谷食品中秋卡

32 | 2013年正谷食品中秋卡清单

 栏目中食材可通过正谷食品中秋卡相应选项获得

技术支持：正谷有机农业技术中心
封面创作：林曦

Organic
and
Beyond

大概再没有别的食物，能够像月饼一样，轻易便勾起了节日的思绪。举头望同一轮明月，心中最美味的月饼，却是不容分辩的家乡口味。苏广京潮滇，酥脆甜辣咸，不同地域孕育出风格各异的月饼。如今轻易便能买到的各式月饼，总觉得少了记忆里“吃前盼望、吃后念想”的滋味。今年的正谷月饼，从口味、选材到配料、工艺，我们再三甄选，取材自正谷标准农场，糖、油一降再降，保质期只半个月。希望这有机原料、健康工艺的月饼，能给您的中秋家宴增添一份真诚祝福。

阖家团圆之时，亦恰逢“西风响，蟹脚痒，金秋正好吃蟹黄”的黄金时令，正谷的阳澄湖大闸蟹养殖基地也到了一年中最忙碌的时候。二月底投放的蟹苗，经过养殖技术团队大半年的生态养殖，已经长成了“青背白肚、金爪黄毛”的正宗阳澄湖大闸蟹。一篮大闸蟹，洗净煮熟，邀三五好友，攒坐共食，蘸醋姜以佐酒，观菊赏秋，实在是最惬意的享受。

这些美味的食物，除了带来味觉上的体验，也传递着人与人之间珍贵的情感。记忆里简单烹饪即得的美味，如今虽同工同料，也总觉得差了几分，也许在食物的源头，就断了与菜农之间的信任。我们怀着对自然的敬重，致力于有机农业，通过一点一滴的努力，希望您能带来更多健康美味的有机食材，重建人与食材之间的信任。

团圆佳节在即，正谷诚意奉上“桂花圆月”主题的正谷食品中秋卡。我们在全球范围内建立正谷标准农场，为您提供健康、优质、安全的地域产品，让烹饪出的菜肴保留食材本身的纯味儿，为您带来更加温馨的相聚体验。

正谷首席运营官 邢建平 博士

邢建平

正谷家宴

正谷家宴，
表达的是情谊、感恩和对自然的敬重，
用新鲜的有机食材，
合家准备一桌健康美味的家宴，
是最好的相聚体验。

Organic
and
Beyond

01

正谷家宴可选项：
正谷食品中秋卡01选项



只有中秋夜，才能吃的月饼

记忆里对中秋的盼望，其实是对月饼的一种期盼，只有在每年这个传统的中秋佳节之时，才难得买上几块月饼。

那时的月饼，要吃讲究的，不到中秋夜是无法吃到月饼的，那种在焦渴中等待和馋嘴的滋味，回想起来至今仍令人难以忘怀。

那时的月饼包装，既简单又很具有中国味。灰黄色的厚麦秸包装纸，裹上四块月饼，上面用一张红的或者绿的印着商标的纸压住，再用纸绳子捆起来系个十字扣。

配方研发

正谷从08年开始研发有机原料的月饼，我们一直在思考，能给顾客带来什么。我们努力将正谷标准农场的有机食材用于月饼。2013年，我们加入更多健康的因素：降油，降糖；再降油，再降糖；不添加防腐剂。最终确认了保质期仅15天的正谷健康原料月饼配方。我们期待正谷“心似朗月欢喜满堂”月饼，能够还原您对传统食物最本真的情感。

健康原料

食之本味，在于源。2013年正谷健康月饼，采用正谷标准农场有机食材，包含：有机面粉、有机黑芝麻、有机南瓜籽、希腊Mosur橄榄油等。这些有机食材的选定，正谷产品基地部团队全程参与，符合正谷质量控制体系要求。

标准工艺

如何保留月饼的传统口味，又能满足顾客对健康的要求，一直是我们在研发过程中想要找到的平衡点。我们将传统制作工艺、现代化加工设备与科学健康配方结合在一起，按照正谷月饼加工工艺标准及正谷质量体系进行生产。

可持续包装

我们主张“适度、可持续”的生活美学，力求每一点资源被充分的使用，如选用获得FSC（森林管理委员会）认证的纸张；尊重材料原有特点，不用多余油墨装饰；呈现自然、简单、富于情感的包装。



正谷健康原料月饼研发团队（左起）
李书瑾 毕业于四川农业大学 农产品加工及贮藏工程专业硕士
魏凤桐博士 正谷食品研究中心负责人
孔维嘉 毕业于中国农业大学 食品生物技术专业硕士
王丽英 毕业于华中农业大学 食品科学专业硕士

心似
月
歡
喜
滿
堂
亮
光

正谷健康原料月饼

正谷【心似明月·欢喜满堂】健康原料月饼表达的是一种喜悦，一种祝福，一种愿望，一种对生活的感恩和对自然的敬重。以此诠释圆满祥瑞，地久天长！



Organic
and
Beyond



正谷厨房

本期主持
邢建平 博士 正谷首席运营官

皎皎儿时月，金秋大闸蟹
时间、地点、食物之间有着微妙的联系
于是到了中秋月圆，就有了对大闸蟹的思念
只是蟹性冷，总要趁热
并多沾些姜汁，配些花雕才好
食蟹罢，洗净手
再上桌的是暖胃的粥，新鲜的蔬菜
将那蟹的滋味慢慢温暖起来
与家人相伴，呷一口陈年花雕酒
更觉中秋家宴的月满人圆



石磨面粉

传统石磨、低速研磨，所用有机小麦产自正谷标准农场，保留其原汁原味。

有机杂粮

正谷有机杂粮基地位于内蒙古库伦旗等地，得天独厚的自然资源、传统农事操作，培育出高品质有机杂粮。

米索橄榄油

希腊M&M特级初榨橄榄油产自希腊伯罗奔尼萨半岛南部海岸，独特气候条件造就了其特殊品质。

标准工艺

由正谷食品研究中心经过反复实验，研发、制定正谷标准月饼加工工艺，低糖、低油、无防腐剂。

传统口味

甄选蛋黄白莲、五谷莲蓉和红豆豆沙三种传统口味，分享健康、团圆的喜悦与祝福。

01

正谷健康原料月饼可选于：
正谷食品中秋卡C选项

[正谷阳澄湖大闸蟹]

正谷阳澄湖大闸蟹可选于：正谷食品中秋卡03选项
正谷阳澄湖大闸蟹蟹券



阳澄湖的水温和水质，造就了我国南方秋日的食蟹文化。正谷技术人员与蟹农一起，采用生态养殖技术进行养殖的正谷阳澄湖大闸蟹具有“肥、大、鲜、甜”等特点。我曾经向基地技术人员吕东锋请教得蟹鲜味的做法，他说：时间是最重要，老了嫩了都不好。煮食最简单，易得蟹膏的饱满馥郁，蟹肉的细致鲜甜。

主要食材：正谷阳澄湖大闸蟹

料理方法：

- 1 煮蟹水中加少量紫苏（去寒）、姜片，煮沸后，将绳缚的蟹，放入翻滚的沸水中（水基本浸没）；
- 2 煮蟹的时间是关键，体重150克用中火煮沸8分钟，熄火后，焖2分钟；体重200克煮沸10分钟，熄火后，焖2分钟。其蟹肉含水量适中，食用鲜美；
- 3 如果蟹没有用绳缚住，只能用冷水煮。水浸没蟹2/3，煮蟹水中加少量紫苏（去寒）、姜片；
- 4 煮沸后，必须严格控制时间，体重150克左右用中火煮沸8分钟，可以起锅食用；体重200克煮沸10分钟，起锅食用。



Organic and Beyond



正谷 绍兴花雕酒

十四道纯手工技藝釀造



陈年花雕大闸蟹，滋滋味味到半夜
——绍兴俗语

金秋时节，正是阳澄湖大闸蟹味肥肉肥之时，在品蟹的同时慢品一壶正谷陈年陈酿绍兴花雕酒，好蟹配好酒，给家宴带来最地道的传统美味。

绍兴花雕酒和阳澄湖大闸蟹自古是绝佳的搭配，花雕酒清爽甘醇，阳澄湖大闸蟹鲜肥美，酒的温润与蟹的寒性正好相抵，蟹肉蛋白耐消化，滞留胃中又可缓和酒劲，非常适宜搭配伏食。

正谷绍兴花雕酒，以上等糯米为原料，汲取鉴湖优良水源，严格遵守传统古方酿造工艺和时令节气精工手酿，历经多年陈坛发酵而成，色、香、味俱佳。

【松茸南瓜盅】

我们总是力求从简，尽量将每一种资源都被充分使用。这道野生松茸南瓜盅或许算是合了这个主张，吃到最后连餐具也不剩下。云南高山的野生松茸与有机种植的黄金蜜瓜，先炖后蒸，鲜味与清甜相得益彰，吃起来营养有趣。

主要食材：



料理方法：

- 1 松茸用清水浸泡1小时，洗净；
- 2 慢炖锅里加足水，放入姬松茸、姜片、玉米，炖3-4小时，加盐调味；
- 3 南瓜切去上面小部分，挖去籽瓤，加入炖好的汤，盖上一层保鲜膜；
- 4 蒸锅里大火蒸20-30分钟左右（视南瓜大小），加入西兰花再蒸5分钟即可取出食用。



Organic and Beyond

【橄榄油煎小洋芋】

正谷希腊Mosur橄榄油可选于
正谷食品中秋卡02选项

02

海外基地部的同事推荐我使用希腊Mosur橄榄油煎食物。这款特级初榨橄榄油，不含添加剂，在高温时化学结构仍保持稳定，适合煎炸。有机小土豆与橄榄油的清香自然融合，焦黄的表皮，食而不腻。

主要食材：



料理方法：

- 1 取一大锅水，加适量的盐，加入洗净的小洋芋，不用削皮，大火煮沸；
- 2 煮20分钟左右直至能被叉子轻松刺入，然后取出沥干水备用；
- 3 用刀背帮忙压扁小洋芋，这里压的时候力道要控制好，稍微压扁，裂开口就好，力道太大，很容易压的碎成几瓣，这样就不太好煎了；
- 4 平底锅内加入橄榄油，加入洋芋煎至两面金黄；
- 5 最后加入葱花，表面撒适量的盐和黑胡椒粉调味，闻到葱花的香味即可出锅。

友人在丹麦旅行中微信推荐这两道菜，说是简单的做法里面有着很好的理念。

“北欧新菜”（New Nordic Cuisine）是一场新烹饪运动：采用北欧食材，反映季节变化并表达出纯、鲜、简、德等地域特色，同时注重营养价值和美味需求。

[水煮有机蔬菜]

主要食材：



料理方法：

- 1 把锅里水煮沸，然后倒入少许海盐，依次加入孢子甘蓝、菜豇豆、白菜花、西葫芦，用中火煮，熟后捞出沥水盛盘；
- 2 取苹果醋、橄榄油一起搅拌均匀，浇在煮好的蔬菜上；
- 3 撒上百里香。

Tips 不同蔬菜煮的时间是这道菜的口味关键。可以替换成其他时蔬，将不容易熟的先放到锅中。



[素烤有机茄子]

主要食材：



料理方法：

- 1 使用烤箱或微波将茄子加热至半熟（约3-5分钟）；
- 2 将茄子对半剖开放于扒锅（或平底锅）上，开中火，刷油，茄子肉稍软时撒上海盐即可。

Tips 茄子烤好后内部有热气，剖开时小心灼手。



[暖香红豆粥]

慢慢地熬，细细地品，我总能从红豆的甜香、黑米的浓香、原稻米的纯香、饱满的口感和丰富的颜色中，想见基地的清水沃土和农人精心的劳作。见过这些人，这个环境，暖暖的不仅是食物的香气。

主要食材：



料理方法：

- 1 红豆浸泡2小时；
- 2 水热煮红豆至爆开小口；
- 3 将黑米、原稻米下锅，熬至粘稠即可。

Organic
and
Beyond



正谷
阳澄湖
大闸蟹
鲜出
养殖基地

阳澄湖位于苏州市，是一块最靠近长江口的草型湖泊，总面积约18万亩，大闸蟹养殖面积为3.2万亩，该湖水质清浅，环境优美，是我国最适于蟹类生长的场所之一。正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地就位于此湖域，共有2000亩优质水域用来养殖大闸蟹。

正谷执行总裁张建伟博士与正谷有机农业技术中心技术人员和当地蟹农按照“以水养蟹、以渔净水”的净水渔业模式开展生产，采用生态养殖模式，降低放养密度，提升阳澄湖大闸蟹的品质。正谷阳澄湖大闸蟹个大体肥、蟹膏饱满、肉质细嫩、滋味鲜美，被国家质检总局获准授权“阳澄湖大闸蟹地理标志保护产品”，并配有含“正谷”品牌信息的专用防伪蟹扣。

从2007年开始，我们先后为北京、上海、苏州、杭州、广州、深圳、天津等城市的高端客户提供蟹券配送服务。





正谷阳澄湖大闸蟹 地理标志与保护

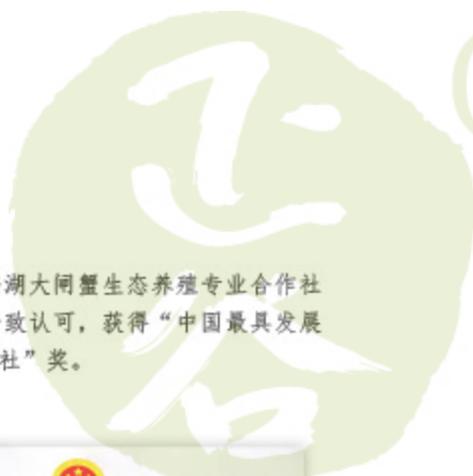
苏州市政府专门颁布了《阳澄湖大闸蟹地理标志产品保护管理办法》，并成立苏州市阳澄湖大闸蟹保护办公室，有效保护阳澄湖大闸蟹的质量和特色，规范阳澄湖大闸蟹生产经营秩序，同时利用技术手段对阳澄湖大闸蟹进行防伪认证。

正谷阳澄湖大闸蟹因其在阳澄湖专业的生态养殖技术及长期稳定的高品质，被国家质检总局获准授权“阳澄湖大闸蟹地理标志保护产品”。

正谷的每一只阳澄湖大闸蟹都配有主管部门授权发放的含“正谷”品牌信息的阳澄湖大闸蟹地理标志产品防伪蟹扣。消费者可通过拨打电话 95105581 和 051265735581，或发送短信至 1069001205151，以及登录 www.qbssz.com 网站，键入锁扣中防伪数码查验真伪，以保证享受到生态养殖的正谷阳澄湖大闸蟹。

2010年7月24日，由农业部中国农业信息杂志主办的中国农民合作社理事长论坛暨农资、农超对接会在广西南宁国际会展中心举行。

苏州市正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社得到业内人士一致认可，获得“中国最具发展潜力的农民合作社”奖。



Organic and Beyond

正谷阳澄湖大闸蟹

金秋十月，菊黄蟹肥，正谷诚意奉上膏黄玉脂肉甜的蟹中极品——阳澄湖大闸蟹，让您在家便可享受来自阳澄湖的天然美味。

正谷阳澄湖大闸蟹不仅具有“青背、白肚、金爪、黄毛”的基本特征，更符合蟹养殖专家王武教授提出的5个标准：

- 肥** 体厚，肥满肚大，膏脂丰富；
- 大** 正谷阳澄湖大闸蟹大蟹通常：
雌3两（150克）以上、
雄4两（200克）以上；
- 腥** 活体正谷阳澄湖大闸蟹有一股浓烈的蟹味；
- 鲜** 由于正谷阳澄湖大闸蟹蟹肉内游离氨基酸丰富，特别是鲜味氨基酸多，所以品尝时倍加鲜美；
- 甜** 正谷阳澄湖大闸蟹蟹肉内甘氨酸丰富，尝后回味微甜。



正谷阳澄湖大闸蟹 基地活动



2009

2009年中秋,正谷与《参考消息》、《南方周末》、《21世纪经济报道》等媒体合作,推出正谷阳澄湖大闸蟹。



2011

2011年11月15日,苏州市正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社携手江苏银行举行江苏阳澄湖大闸蟹生态养殖分享晚宴,推广人与自然和谐相处的理念



2013

2008



2008年12月13日,在北京京西宾馆举行的“2008第三届中国全面小康论坛”上,正谷董事长张向东向与会贵宾介绍了“正谷阳澄湖大闸蟹券”。



2010

2010年11月26日,正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖技术介绍会暨招待宴会在北京江苏大厦举行。联合国前副秘书长金永健大使、中国农科院原党组书记沈桂芳教授、江苏省人民政府驻北京办事处机关党委书记王友玲等100多位领导和来宾出席。



2012

2012年11月23日,江苏省人民政府驻京办事处副主任刘宏伟和北京江苏企业商会会长等30位领导与嘉宾出席正谷苏州阳澄湖大闸蟹生态晚宴。正谷董事长张向东、执行总裁徐新、首席运营官邢建平博士参加。

2013

2013年3月2日,农业部全国水产技术推广总站副站长丰可心等主管领导与上海海洋大学博士生导师王武教授等专家团队一行考察苏州市正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地。



正谷“生态·绿色阳澄湖” 大闸蟹养殖技术交流会

为了推进阳澄湖水质的保护和阳澄湖大闸蟹的可持续养殖,正谷每年都会在阳澄湖举行主题为“生态·绿色阳澄湖”的大闸蟹养殖技术交流会。

2013年6月16日,第三届生态绿色阳澄湖净水渔业研讨会暨正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖技术交流会在苏州举行。中国国家质量监督检验检疫总局科技司副司长裴晓颖、全国水产技术推广总站副站长李可心、中国渔业协会副秘书长郭继斌、中国渔业协会河蟹分会会长李国平、江苏省渔业协会会长宋家新、上海海洋大学王武教授、江苏省苏州质量技术监督局原副局长丁晓宁、苏州水产健康养殖促进会会长陈文怡、阳澄湖渔政站副站长许全官、苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会会长杨维龙等二十多位业内专家、主管部门领导出席。正谷执行总裁张建伟博士主持会议,副总裁兼首席品牌官张婷婷、产品基地部和质量部等同事参加。与会嘉宾与蟹农代表们围绕阳澄湖大闸蟹生态养殖技术及净水渔业等问题进行了深入交流。

上海海洋大学博士团参观考察 正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地



2013年6月15日,王武教授带领上海海洋大学博士团参观考察了正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地,合作社技术人员吕东锋、汪清陪同。博士团成员重点考察了正谷养殖基地的水草种植、大闸蟹的生长脱壳等情况。王武教授表示,优质蟹苗品种在良好的生态环境中将凸显其品种优势。正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地蟹种均来自长江水系,由本地就近配套培育。

正谷阳澄湖大闸蟹养殖技术团队

正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地拥有多位来自上海海洋大学水产养殖专业的正谷技术人员，实施正谷生态养殖技术标准，组织当地养殖经验丰富的蟹农培育优质大闸蟹。

每年由王武教授在正谷技术人员陪同下，带领的上海海洋大学博士团，定期考察正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地，对正谷养殖基地的水草种植、大闸蟹的生长脱壳等情况进行重点考察和指导。

王武 教授 正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地专家
上海海洋大学水产与生命学院 博士生导师 全国优秀科技工作者 农业部渔业科技入户首席专家 建国60周年农业部“三农”模范 正谷阳澄湖大闸蟹养殖技术顾问

张建伟 博士 正谷执行总裁
苏州市正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社执行理事长

吕东锋 正谷产品基地部
毕业于上海海洋大学水产与生命学院 水产养殖专业硕士
硕士期间从事生态养殖大闸蟹的研究

汪清 正谷产品基地部
毕业于上海海洋大学水产与生命学院 水产养殖专业硕士
硕士期间从事生态养殖大闸蟹的研究 技术专利1项

郭轶杰 正谷质量部
毕业于北京工业大学经济管理学院 企业管理专业硕士
硕士期间从事农业循环经济等相关研究

石宇光 正谷质量部
上海海洋大学 水产养殖专业硕士

Organic
and
Beyond

正谷有机蔬菜基地农事志

[节选] 供稿 / 正谷有机农业技术中心

“不违农时”

有机农业种植技术也需要遵从每个地方的季候特点，唯如此才能实现对土地和自然资源的珍惜。

小暑 07/07

“小暑进入三伏天，龙口夺食抢时间，玉米中耕又培土，防雨防火莫等闲”。小南瓜、黄瓜、豆角等采收期比较短的蔬菜也完成了它们的使命，开始陆续拉秧，利用这些作物秸秆做堆高温堆肥，来年做底肥使用既环保又肥沃。

大暑 07/22

“暑，热也，就热之中分为大小，月初为小，月中为大，今则热气犹大也”，一年中最热时期，也是作物生长最旺盛的时期。酷暑盛夏，对于已经拉秧的温室要及时清理干净，关闭上下放风口，利用这盛夏时节的高温天气，进行长达半个月的高温闷棚，起到灭虫杀菌的作用。

立秋 08/07

“落一叶而知秋”，到了立秋，暑去凉来。这个时候，大田里禾谷成熟，开始收获，农场里立秋之前便开始陆续定植青椒、西红柿种苗，苗子移栽最好在晴天午后，浇足定植水，中午温度过高时，及时放风、遮荫为缓苗创造适宜的环境。

处暑 08/23

俗话说“处暑栽白菜，有利没有害”，随着天气慢慢转凉，像白菜、萝卜十字花科作物，西葫芦等喜凉的蔬果开始抓紧种植了。西红柿经过一个月的苗壮生长，第一穗花陆续开放，让蜜蜂帮它们授粉并及时剔除畸形果，加强田间管理。

白露 09/07

“凉风至，白露降，寒蝉鸣”。这一时节冷空气日趋活跃，常出现秋季低温天气，影响温室蔬菜开花授粉要合理开闭风口预防低温冷害。

秋分 09/23

“秋分者，阴阳相半也，故昼夜均而寒暑平”，秋分之后气温下降，白昼变短。随着白天光照时间的减少、温度下降，农场的西红柿、彩椒虽然已经挂果，果实成熟变色却越来越缓慢，积温不够只能耐心等待。晚上用来御寒保温的棉被要及时的放下来，避免受到冷害冻害。



<http://e.weibo.com/oatc>

请关注“正谷有机农业技术中心”新浪微博了解更多有机技术信息。

标准农场



潘成杰

国家有机产品认证高级检查员
正谷有机农业技术中心总监

原稻米基地的有机种植技术

——正谷有机原稻米基地7月纪实

进入7月，正谷五常合作社的水稻分蘖已经完成，水稻长势良好。正谷有机农业技术中心即时跟踪水稻生长状况，田中基本无病虫害发生，生态环境得到良好发展。

农田中多种生物和谐相处，奏出了欢快的乐章：时不时有蜻蜓和稻叶做一下“亲密接触”，“逗弄”着绿油油的叶尖；一见人来，便又倏得飞走了，留下稻叶尖孤独地在那里晃着。美丽的扇尾莺以昆虫为主食，她们活泼好动，善鸣唱，喜欢站在枝头高歌；有时候也边飞边唱，展示优美身姿。小河中的鱼儿自在的游来游去，浅唱着跟万类竞自由；稻田边的小径不时有青蛙大摇大摆的“走”过，行人不得不避让。它们的近亲——当地人称作“大青官儿”的，披着灰色的外衣鼓着嘴儿呱呱不休，似乎这里是他们的地盘，“卧榻之侧，岂容他人鼾睡？”；时不时也有几只不识相的“癞蛤蟆”来这里“砸场子”，大啖特啖所捕捉到的食物……

良好的生态环境把很多物种都吸引了过来，它们不会危害水稻，而且很多物种是负泥虫、螟

虫等害虫的天敌。物种的多样性对有害生物的控制也起到了一定的作用。蛙类、蜘蛛、鱼类、鸟类和谐共生，在稻田内构成了一个完整的生态体系，平衡了农田生态系统，这也预示着正谷五常合作社水稻有一个好收成。

此次前去，还邀请了日本资深土壤与肥料技术专家池田秀夫考察了正谷有机原稻米基地，并对除草、堆肥等技术进行指导。考察期间，专家与正谷有机农业技术中心同事先后来到正谷有机原稻米生产基地、试验基地、育苗温室以及灌溉水源拉林河、牯牛河等，采集了试验土样和水样，并测定水土理化性质。在池田秀夫的指导下，正谷有机农业技术中心确定了除草试验方案，并于近期开展稻田养鸭、稻糠除草、真菌除草等技术，试验不同方法的除草效果。

五常基地稻草秸秆原料丰富，稻壳可以进行碳化作为堆肥材料，杂草亦可以利用起来。正谷着重建立可循环的有机农业体系，减少外来投入品。



Organic and Beyond

张建伟一行考察正谷澳洲生态牧场

正谷澳洲生态牧场牛肉可选于正谷食品中秋卡04选项

04

2013年3月5日至13日，正谷执行总裁张建伟博士与海外基地部同事一起考察了正谷澳洲生态牧场及牛肉加工厂，并与当地技术人员就技术问题进行深入交流。期间与ACO（Australian Certified Organic，澳大利亚有机认证机构）首席认证官 Michael Baker 会面。Michael 介绍了澳洲有机行业最新数据，双方就中澳之间的贸易互补关系达成共识。

3月11日，在农场畜牧经理 Peter 的陪同下，张建伟重点考察了位于布里斯班的生态牧场及牛肉加工厂。牧场注重环境管理和动物福利，通过对农场废弃物管理、耕作系统、饲喂有机饲料实现长期可持续地安全优质牛肉生产。据 Peter 介绍，有机牛得到丰富和充足的水和食物并有更多的活动空间，由善于与动物沟通的技术人员负责照料。加工厂以计算机系统机器流水线保证加工品质，每头牛会保留 DNA 样本，为可追溯提供基本保障。



澳大利亚因生态系统相对独立，被认为是国际上最优牛肉产地，也是我国仅允许的两个牛肉进口国之一。除了丰厚的草地资源，其牛肉安全体系也为畜牧业的顺利发展提供了保障。其中全国性牲畜鉴定体系（National Livestock Identification System）和牲畜生产保证计划（Livestock Production Assurance）是其核心体系，保证牛肉生产的一体性和可追溯，在牛肉生产的各个环节均受到独立的检查制度控制，包括运输、加工和出口。

正谷澳洲生态牧场牛肉产品将在2014年春节上市。正谷澳洲生态牧场严格执行澳洲当地一体化安全体系和追溯系统，满足当地有机标准，同时符合正谷优质食品标准和正谷质量控制体系要求。2012年，正谷成立海外基地部，积极开拓全球优质食品资源，为客户提供更多产品选择。



2013年正谷食品中秋卡，我们设置了【你的有机生活】选项，您可以订购正谷优质食品或选择该选项与我们一同分享有机生活。

有一种生活如诗境，在山清水秀的村庄，门前就可以看到绿油油的草地，抬头就可以看到蓝蓝的天。与家人一起看各种植物生长、开花、结果，每天吃着用村前小溪中甘甜的水浇灌出来的蔬菜和粮食，自由呼吸原野清新的空气。

你的有机生活

06

你的有机生活可选项：
正谷食品中秋卡OS选项



你的有机生活

有机食品

厨艺分享

乐活生活

公平贸易

可持续渔业MSC

可持续消费

可持续生活方式

环境保护

传统农耕

碳中和

动物福利

健康土壤

非转基因



有机农场体验

① 正谷标准农场体验

正谷标准农场为客户提供参观采摘及有机农事操作体验、有机果蔬好吃的滋味和正谷标准农场的清新空气。

* 目前仅开放北京地区正谷有机蔬菜基地，详见正谷网站-产品和服务-观光采摘。

② 有机种子以及有机种植技术指导

正谷有机农业技术中心团队成员来自农业背景相关专业，致力于有机农业技术实践和推广。我们为的家庭菜园提供非转基因种子、有机种植方式的技术指导。您可以通过留言正谷有机农业技术中心微博、正谷官方微信获取支持。

正谷有机活动

③ 正谷有机宴

好食材，离不开好厨艺，好厨艺尊重食材也注重搭配平衡。正谷每年举办有机晚宴、酒会、下午茶等活动，与您一起分享有机食材及正谷厨房饮食理念。

④ 生态音乐会

举办生态音乐会，在音乐这种特别的语言中体会自我、自然和美。

⑤ 有机技术交流

每年举办有机农业技术研讨会、绿色·生态阳澄湖净水渔业技术研讨会、世界有机农业发展趋势交流会等技术交流会议等。



我们将通过微信、微博方式提前为您预告最新“你的有机生活”活动，您也可以通过拨打正谷服务热线：4006301001 咨询。

正谷食品 家庭卡

05

正谷每月优选可选于：
正谷食品中秋卡GS选填

为了满足您日常对健康安全食材的需求，正谷推出【正谷食品家庭卡】以及【正谷食品中秋卡】每月优选选项，为家庭提供新鲜优质食材组合，选择食用它们，感受正谷标准农场的土壤、水、阳光、雨露和我们劳作的共同成果。



正谷携手IBM完成Oracle Siebel项目实施

2013年1月12日，正谷 Oracle Siebel 项目实施答谢会在北京希尔顿酒店举行。经过近一年的协作努力，正谷 Oracle Siebel CRM 项目成功上线，实现信息化升级，为未来业务发展打下坚实基础。IBM 正谷项目团队、甲骨文（中国）软件系统有限公司、正谷农业代表和行业专家等30人参加。



正谷是一家基于互联网的新型农业公司，信息化建设始终是正谷发展的重要内容之一。2012年初，正谷基于原有的ERP系统对未来业务发展需求进行了评估，决定进行系统升级。经过反复的选型比较，采购了Oracle的Siebel CRM、EBS、WMS、BIEE，并决定由IBM全球咨询服务Oracle团队负责CRM实施。正谷执行总裁张建伟博士介绍，正谷在行业内率先使用Oracle Siebel，通过技术探索实现价值创新，为客户提

供有价值的产品和服务。IBM专注于信息化服务，在企业信息化建设和战略咨询方面有着非常丰富的经验，是Oracle Siebel全球最优秀的实施商之一。IBM提出的客户服务解决方案，从智慧农业的角度出发，不仅帮助正谷改进了业务流程，更好地服务客户，在更大范围内传播生态、可持续的生活理念，将更多健康、优质、安全的食品提供给消费者。

正谷联合中粮推出陈年花雕 为中秋阳澄湖大闸蟹添美味

2013年7月11日，正谷中粮联合推出优质绍兴花雕酒签字仪式在正谷（北京）农业发展有限公司举行。中粮白酒黄酒品类管理部总经理向明、黄酒市场部副总监周伟、市场部公关主管邵颀、正谷董事长张向东、执行总裁徐新、副总裁兼首席品牌官张婷婷等出席签约仪式。正谷绍兴花雕酒具有地域优势特点，符合正谷质

量标准和品控体系。据记载，黄酒起源于六千年前，代表了源远流长的中国酒文化。其中，字号最老又最富特色的当属浙江绍兴的花雕酒。正谷和中粮共同呈现的这款花雕酒澄黄清亮、馥郁芬芳，历经20年陈坛发酵而成，色、香、味俱佳。





有机农业代表团一行在查尔斯王子公爵之家有机农场合影

张向东等有机农业代表一行访问英国查尔斯王子有机农场

2013年5月28日至31日，董事长张向东、高级副总裁张铭、执行总裁徐新、执行总裁张建伟博士、副总裁兼正谷有机农业基金秘书长张婷婷、海外基地部缪钰晶等有机农业代表一行访问英国，开展为期四天的有机农业考察之行。代表团成员还包括原中国国家认证认可监督管理委员会副主任车文毅、国际有机农业运动联盟（IFOAM）驻亚洲代表周泽江、中国农业大学有机农业技术研究中心主任杜相革、有机生活自由撰稿人张映辉以及多位国内有机农业企业代表张同贵、李小雪、董敏等。有机农业代表团访问英国之行，由正谷有机农业基金支持。

有机农业代表团在英国王储慈善基金会（The Prince's Charities Foundation）的陪同下，参观公爵之家有机农场，并与王储慈善基金会CEO James、农场负责人 David Whiteford 等交流。有机农业代表团此行还对达廷顿信托的有机农业项目、舒马克学院和英国著名的有机食品配送到家公司 Riverford Farm 有机农场、牛津的沃特恩有机农场进行了访问，并与英国环境食品与农业事务部 DEFRA、可持续土地负责人 Aril Dondi、有机农业项目负责人 Kevin

Ruston、国内有机项目事务部 Andy Read、英中贸易协会副总裁尤明明、英国土壤协会 Amie Johns、Organic Food Federation Julian Wade 及 10 多位英国从事有机食品的企业代表等，就中英两国有机农业发展情况、有机认证、监管体系、有机食品进出口政策与国际贸易、有机农业技术等方面进行了广泛交流。31日，有机农业代表团访问了由 David 夫妇经营的典型英国家庭农场。

注：正谷有机农业基金 Organic and Beyond Fund 原始基金为 200 万元人民币，来源于正谷。旨在促进国际有机农业交流与贸易合作，推动有机农业的发展。



正谷食品

中秋卡



正谷致力于有机农业，尊重生活价值，倡导和推进可持续的、适度的、健康的生活方式，支持更多的人分享健康美好的生活！



正谷2013中秋推出：正谷食品中秋卡

更多详情，请致电 400-630-1001，或访问 www.oabc.cc



正谷食品中秋卡

卡类型：4998 / 2998 / 1998 / 1198 / 898 / 598



- 个性化设计：可添加企业logo、名称和祝福语
- 健康安全的有机、生态食品
- 及时、专业的配送服务：当日预定，次日配送；北京、天津、上海、杭州、广州、深圳免费配送

4998 正谷食品中秋卡选项

- 01 • 正谷健康原料月饼1盒（60克*6粒），保质期15天，蛋黄白莲、五谷莲蓉、红豆沙每种口味各2粒
• 正谷希腊Mogur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷法国皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，3种）：羊肚菌100克、野生松茸200克、黑虎掌300克，品种会略有调整
• 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱）
• 正谷武夷岩茶·岩韵1盒（80克*2袋/盒）
• 正谷干果1套（3斤/套，3种）：开心果2盒、腰果2盒、扁桃仁2盒，品种会略有调整
- 02 • 正谷法国皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷瑞士Caveil巧克力1份（100克*4块/份）
• 正谷希腊Mogur橄榄油2瓶（750毫升/瓶）
• 正谷干果1套（3斤/套，3种）：开心果2盒、腰果2盒、扁桃仁2盒，品种会略有调整
• 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，2种）：羊肚菌300克、野生松茸300克，品种会略有调整
• 正谷有机水果1箱，当季供应，品种有限，详情访问正谷网站www.oabc.cc
- 03 • 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.58斤/只，雌蟹0.40斤/只，各4只）
• 正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套
- 04 • 正谷阿拉斯加海鲜1箱（9.3斤/箱，8种）
王蟹1200克、珍宝蟹700克、雪蟹500克、大贝柱250克、虾500克、黑鲷500克、鲑鱼500克、真鲷500克
• 正谷澳洲生态牧场牛肉（西冷）2箱（2斤/箱）
• 正谷法国皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
- 05 • 正谷每月优选，详情访问正谷网站www.oabc.cc
- 06 • 你的有机生活，详情访问正谷网站www.oabc.cc，关注正谷官方微信

2998 正谷食品中秋卡选项

- 01 • 正谷健康原料月饼1盒（60克*6粒），保质期15天，蛋黄白莲、五谷莲蓉、红豆沙每种口味各2粒
• 正谷希腊Mogur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷法国莱斯特德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，3种）
野生松茸100克、黑虎掌100克、美味牛肝200克、黄牛肝菌100克、老人头100克，品种会略有调整
• 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱）
• 正谷武夷岩茶·岩韵1盒（80克*2袋/盒）
- 02 • 正谷法国皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷瑞士Caveil巧克力1份（100克*4块/份）
• 正谷希腊Mogur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷干果1套（3斤/套，3种）：开心果2盒、腰果2盒、扁桃仁2盒，品种会略有调整
• 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，3种）：
羊肚菌100克、黑虎掌100克、美味牛肝200克、黄牛肝菌100克、老人头100克，品种会略有调整
• 正谷有机水果1箱，当季供应，品种有限，详情访问正谷网站www.oabc.cc
- 03 • 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.53斤/只，雌蟹0.36斤/只，各4只）
• 正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套
- 04 • 正谷阿拉斯加海鲜1箱（7.3斤/箱，6种）
王蟹1200克、珍宝蟹700克、大贝柱250克、虾500克、鲑鱼500克、真鲷500克
• 正谷澳洲生态牧场牛肉（西冷）2箱（2斤/箱）
- 05 • 正谷每月优选，详情访问正谷网站www.oabc.cc
- 06 • 你的有机生活，详情访问正谷网站www.oabc.cc，关注正谷官方微信

1998 正谷食品中秋卡选项

- 01 • 正谷健康原料月饼1盒（60克*6粒），保质期15天，蛋黄白莲、五谷莲蓉、红豆沙每种口味各2粒
• 正谷武夷岩茶·怡岩1盒（80克*2袋/盒）
• 正谷有机水果1箱，当季供应，品种有限，详情访问正谷网站www.oabc.cc
• 正谷法国莱斯特德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，4种）
黑虎掌100克、美味牛肝200克、黄牛肝菌200克、老人头100克，品种会略有调整
• 正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
- 02 • 正谷法国皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷瑞士Caveil巧克力1份（100克*4块/份）
• 正谷希腊Mogur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷干果1套（3斤/套，3种）：开心果2盒、腰果2盒、扁桃仁2盒，品种会略有调整
• 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，3种）：美味牛肝300克、黄牛肝菌100克、老人头200克，品种会略有调整
- 03 • 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.50斤/只，雌蟹0.32斤/只，各4只）
• 正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套
- 04 • 正谷阿拉斯加海鲜1箱（5.9斤/箱，6种）
珍宝蟹700克、雪蟹500克、大贝柱250克、鲑鱼500克、真鲷500克、狭鲷500克
• 正谷澳洲生态牧场牛肉（牛眼肉）1箱（2斤/箱）
- 05 • 正谷每月优选，详情访问正谷网站www.oabc.cc
- 06 • 你的有机生活，详情访问正谷网站www.oabc.cc，关注正谷官方微信

1198 正谷食品中秋卡选项

- 01 • 正谷健康原料月饼1盒（60克*6粒），保质期15天，蛋黄白莲、五谷莲蓉、红豆沙每种口味各2粒
• 正谷武夷岩茶·怡岩1盒（80克*2袋/盒）
• 正谷有机水果1箱，当季供应，品种有限，详情访问正谷网站www.oabc.cc
• 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，3种）：美味牛肝300克、黄牛肝菌100克、老人头200克，品种会略有调整
• 正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
- 02 • 正谷法国莱斯特德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷瑞士Caveil巧克力1份（100克*4块/份）
• 正谷希腊Mogur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷干果1套（3斤/套，3种）：开心果2盒、腰果2盒、扁桃仁2盒，品种会略有调整
- 03 • 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.45斤/只，雌蟹0.30斤/只，各4只）
• 正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套
- 04 • 正谷澳洲生态牧场牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）
• 正谷法国莱斯特德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
- 05 • 正谷每月优选，详情访问正谷网站www.oabc.cc
- 06 • 你的有机生活，详情访问正谷网站www.oabc.cc，关注正谷官方微信

898 正谷食品中秋卡选项

- 01 • 正谷健康原料月饼1盒（60克*6粒），保质期15天，蛋黄白莲、五谷莲蓉、红豆沙每种口味各2粒
• 正谷武夷岩茶·沁岩1盒（45克*2袋/盒）
• 正谷有机水果1箱，当季供应，品种有限，详情访问正谷网站www.oabc.cc
• 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱）
- 02 • 正谷法国拉尼斯酒庄红酒1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷瑞士Caveil巧克力1份（100克*2块/份）
• 正谷希腊Mogur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
• 正谷干果1套（3斤/套，3种）
开心果2盒、腰果2盒、扁桃仁2盒
品种会略有调整
- 03 • 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.40斤/只，雌蟹0.28斤/只，各4只）
• 正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套
- 04 • 正谷澳洲生态牧场牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
• 正谷法国莱斯特德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）
- 05 • 正谷每月优选，详情访问正谷网站www.oabc.cc
- 06 • 你的有机生活，详情访问正谷网站www.oabc.cc，关注正谷官方微信

598 正谷食品中秋卡选项

- 01 • 正谷健康原料月饼1盒（60克*6粒），保质期15天，蛋黄白莲、五谷莲蓉、红豆沙每种口味各2粒
• 正谷武夷岩茶·沁岩1盒（45克*2袋/盒）
• 正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
- 02 • 正谷干果1套（3斤/套，3种）
开心果2盒、腰果2盒、扁桃仁2盒，品种会略有调整
• 正谷希腊Mogur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
- 03 • 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.35斤/只，雌蟹0.25斤/只，各4只）
• 正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套
- 04 • 正谷澳洲生态牧场牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
• 正谷法国拉尼斯酒庄红酒1瓶（750毫升/瓶）
- 05 • 正谷每月优选，详情访问正谷网站www.oabc.cc
- 06 • 你的有机生活，详情访问正谷网站www.oabc.cc，关注正谷官方微信



张建伟 博士 正谷执行总裁
吕东峰 正谷产品基地部 水产养殖硕士
郭扶杰 正谷质量部

正谷 阳澄湖 大闸蟹 鲜出

蟹大小看水草，蟹多少看水草。
水草的种植质量直接影响了大闸蟹的品质。

“我们和蟹农一起把水草养好。”

正谷2013中秋推出
【正谷阳澄湖大闸蟹蟹券】

