

- 2017 -

正谷全球有机美食地图

正谷致力于全球优势农产品资源的开发，在世界范围内建立正谷标准农场，努力将更健康、优质、安全的地域优势食品提供给中国消费者。正谷标准农场始终坚持“环境友好、公平贸易”的经营理念，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。

正谷国内标准农场

- 9 正谷有机蔬菜**
北京市等
- 10 正谷有机米粽**
浙江省嘉兴市
- 11 正谷有机月饼**
北京市
- 12 正谷有机年糕**
北京市
- 13 正谷有机原稻米**
黑龙江省五常市
- 14 正谷阳澄湖大闸蟹**
江苏省苏州市
- 15 正谷有机脐橙**
江西省赣州市
- 16 正谷花雕酒**
浙江省绍兴市
- 17 正谷有机苹果**
陕西省延安市
- 18 正谷有机鸡蛋**
内蒙古自治区敖汉旗
- 19 正谷有机杂粮**
内蒙古自治区库伦旗
- 20 正谷野生菌**
云南省大理州、怒江州、迪庆州
- 21 正谷有机红茶**
云南省普洱市
- 22 正谷古树红茶**
云南省普洱市

正谷海外标准农场

- 1 正谷干果**
美国
- 2 正谷红酒**
法国
- 3 正谷Cavell巧克力**
瑞士
- 4 正谷Ouroland有机牛奶**
丹麦
- 5 正谷Mosur橄榄油**
希腊
- 6 正谷干果**
越南
- 7 正谷有机牛肉**
澳大利亚昆士兰州
- 8 正谷海鲜**
美国阿拉斯加



正谷有机食品研究中心

正谷有机食品研究中心在新品开发、工艺优化、食物营养和产品安全管理等方面开展工作。从食品健康和安全的角度出发，建立严格的正谷优质食品标准，保障正谷食品的安全、优质。

正谷(北京)有机农业发展有限公司 | 正谷家宴

正谷家宴

Organic and Beyond

Issue 15

2017 秋季刊



正谷家宴

2017年中秋
正谷卡

可持续生活方式
环境友好
公平贸易



正谷（北京）农业发展有限公司 — 正谷家宴

从右至左依次为：

张建伟博士 联合创始人
张婷婷 联合创始人 副总裁兼首席品牌官
徐新 联合创始人 执行总裁
张晓尔 联合创始人 副总裁
张向东 创始人 董事长
邢建平博士 联合创始人 首席产品官
张友廷 联合创始人 副总裁
张铭 联合创始人 高级副总裁



诚心奉上正谷标准农场所产的优质食材，成就「正谷家宴」。
呈上自然美味，表达美好情感，与您分享适度的、可持续的、健康的生活方式。
正谷有机，十年相伴。

正谷卡，以正谷环球有机食材分享对食物的理解。

正谷有机农业团队诚意奉上：

正谷有机月饼、正谷五常有机原稻米、正谷澳洲动物福利有机牛肉、正谷瑞士Cavell公平贸易巧克力、正谷有机蔬果等，符合正谷优质食品标准，为您配送到家！

详情可致电 400 630 1001 或访问 www.oabc.cc

预约配送
产品信息
咨询建议

请关注正谷微信



有机有四季

夏秋两季，是自然最慷慨的时节，作为从事健康种植的有机农人多年，我从内心感受着四季的不同。

有机是正谷团队一直坚守的标准，在农作物适宜生长的地区建立正谷标准农场，进行有机种植，安排种植计划、准时播种、适时采收，允许适度的虫害发生，也不使用任何人工合成的化学投入品。

我诚挚地邀请你翻阅这本册子最后的《正谷全球有机美食地图》，这是正谷十年有机的事业“版图”，我们整个团队的持续努力，就是将更健康、优质、安全的地域优势食品提供给中国消费者。这个理想，至今已十年坚守。

一箪食，一瓢饮，贤者自得其乐，这就是遵守自然法则的犒劳。食物是自然和土地的赠予，有机食材有自己的生命周期，亦有生命力。这个中秋佳节，我们为你精心准备了正谷有机月饼，它的生长周期恰是其中每一份有机食材的生长周期，生命力则好似酝酿许久的果实终于成熟。自然食材、没有添加，自然保质期仅有18天，我们期待着你的接纳，以有机月饼为寄托，将关爱与真诚分享给所爱之人。

在坚守有机理想的同时，我们不忘商业目标与社会责任并重，对农业生产充满感情，对自然充满敬意，以有机种植减少人类生产活动对自然的影响，倡导有机生活，通过分享有机理念以推动可持续生活方式，2016年年中，正谷与世界自然基金会（WWF）进行[品牌联合]推广也正式落地，我们与WWF一起分享可持续生产方式。

有机种植本就是一种对环境友好的生产操作。尊重这份农业坚持，推而及之土地、森林、动植物保护……我们期待可以有更多的人一起来关注环境保护、公平贸易、动物福利以及可持续消费，我们希望正谷在建立人与人、人与食物、人与自然之间美好关系的道路上，继续前行！

邢建平



栏目中食材可通过
2017中秋正谷卡相应选项获得

技术支持：正谷有机农业技术团队

6 你的有机生活

你可有一个有机田园梦？寄身其中，其乐融融！身在都市也有机会享受悠然农耕，感受有机生活。

接下来的整个夏日，正谷都会最大限度满足你的梦想！正谷“你的有机生活”，就由这次麦收，拉开大幕！

8 选择有机，选择爱与责任

自然保护之夜，是2016年10月份起，正谷获得世界自然基金会（WWF）瑞士总部授权，以WWF&正谷联合品牌推广有机食品的方式，把可持续生活方式融入日常的重要标志。

10 “这是一个最好的时代”

BioFach动态抢鲜看，正谷连续十年坚持有机事业，见证中国有机农业的3.0迭代。有机3.0时代是有机农业发展的必由之路。

12 心似朗月 欢喜满堂 01

正谷有机月饼，小饼如月，人间团圆

正谷有机月饼食材地图

18 正谷国内标准农场

正谷有机蔬菜 01

正谷有机原稻米 01

正谷有机水果 05

24 正谷海外标准农场

正谷瑞士 Cavell 黑巧克力 04

正谷澳洲有机牛肉 02

正谷 Oroland 有机牛奶 01

28 正谷家宴 小录

四季有机蔬汁饺

香烤有机脐橙

雪蟹肉炒原稻米饭

红酒干葱烩牛腱

正谷巧克力有机月饼

有机红茶奶冻

32 基金新闻

正谷助力中国零售业可持续发展年会，共同推动可持续消费

34 媒体报道

和CHINA DAILY一起看正谷

解析2017年中秋正谷卡

2017年中秋正谷卡清单

2017年正谷全球有机美食地图



传统的石油系油墨成分中，含有多环芳烃类及挥发性有机化合物，对大气污染及地球变暖影响严重，对人体也有毒害。大豆油可以取代石油溶剂，进而导入油墨成分，是环保油墨的理想原料。



你的有机生活
系列活动
时光
丰收
夏日



2017年6月2日，正谷联合创始人、首席产品官邢建平博士的校友，北京大学光华管理学院的同学们来到正谷有机农场，与邢建平博士、正谷基地负责人沈伟及正谷基地的同事们一起度过了一个欢乐的夏日午后时光。

在北京正谷顺义农场会议室，建平博士与北京大学光华管理学院的同学们分享了世界与中国有机行业生产及市场数据、正谷商业模式的形成和发展。正谷基地负责人沈伟分享了正谷有机农业生产技术以及中国有机认证等信息。

正谷成立于2007年，致力于中国有机农业发展的推动，在全球范围内建立标准农场，开发全球优势农产品资源，努力将健康、优质、安全的地域优势食品提供给中国消费者。

正谷标准农场始终坚持“环境友好、公平贸易”的经营理念，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。

在正谷有机农场的瓜棚和小麦田，到来的客人更零距离接触了“有机种植”，吊蔓而生小西瓜、白甜瓜自然生长成熟、瓜香浓郁，绿的黄瓜、紫的长茄子，“有机不是零污染、零添加，而是通过有机方式的可持续生产，改善我们的食物，改良土壤和水质，最后能够改善环境”。

光华管理学院“企业百家行”所关注的商业案例，是具有独特商业模式的企业，通过实地参访，搭建学校与企业深度交流的桥梁。

正谷践行有机农业，从事有机农业意味着更多的物力和人力的投入，但同时也意味着对于生态环境的保护。以商业模式关注环境、以有机技术和生产方式改善农业、减少化学投入品的使用、减少人类生产活动对自然的影响。

正谷（北京）农业发展有限公司 — 正谷家宴



你的有机生活
系列活动
正谷
夏日
麦收



跟着妈妈的小姑娘说：“农民伯伯真辛苦，以后再也不浪费粮食了！”

劳动结束，换来了一餐美味的农家简餐，有机蔬菜馅的包子，有机绿豆粥，瓜棚现摘来的有机甜瓜、有机西瓜、有机小西红柿，是有机种植让食材味道浓郁？还是亲自劳动后吃到的香甜？不如，下次你也来试试！

2017年6月18日，正谷有机农场迎来了50多位客人，因对健康蔬果的关注，对有机的信赖和认可，来到正谷有机农场，亲自操起农具，感受有机种植的快乐，带着孩子，一起回到大自然怀抱。

都市生活久了，每个人都会有一个有机田园梦，寄身其中，其乐融融，身在都市也有机会享受悠然农耕，感受有机生活！用闲适的农耕代替城市的喧嚣，用“粒粒皆辛苦”的现身教育代替孩子的电子游戏，你的有机生活第一

弹——正谷夏日麦收，就由这次麦收，拉开大幕！

在有机田野上撒欢儿的孩子们会告诉你，这是小麦田，那是黄瓜棚，刚刚飞过的是来吃麦粒的小麻雀，还有跳着走路的小蚰蚣儿……有机种植，是对自然环境友好的种植操作，人与植物、动物和谐相处。

夏至未至，收麦时气温已达30多度，劳动的间隙，不忘给孩子擦汗，给自己直一下腰，喘一口气。





2016年12月9日, 世界自然基金会(WWF)与正谷共同发起的自然保护之夜在北京四季酒店成功举行。

本次自然保护之夜, 是2016年10月份起, 正谷获得世界自然基金会(WWF)瑞士总部授权, 以WWF&正谷联合品牌推广有机食品的方式, 把可持续生活方式融入日常的重要标志。

WWF世界自然基金会中国总干事卢思骋先生、台湾《汉声》杂志创办人之一黄永松老师、小娟 & 山谷里的居民, 正谷创始人、董事长张向东, 联合创始人、执行总裁张建伟博士, 联合创始人、首席产品官邢建平博士出席。

正谷联合创始人、首席品牌官张婷婷主持会议, 100多位WWF和正谷的亲朋好友在现场分享可持续生活方式、关注以生活点滴保护自然、参与环保。



世界自然基金会 (WWF)

“World Wide Fund For Nature”, 是在全球享有盛誉的、最大的独立性非政府环境保护组织之一。成立于1961年, 总部位于瑞士格朗。WWF在全世界超过100个国家有办公室, 有超过500万名志愿者。

选择有机 选择爱与责任...



世界自然基金会 (WWF) 与正谷一起, 邀您践行可持续的生活方式
Organic Agriculture For A Sustainable Future

正谷产品背后遵循着可持续理念, 从2007年成立以来, 正谷致力于以有机技术和生产方式改善农业, 减少化学投入品的使用, 减少人类生产活动对自然的影响。

2016年10月, 正谷获得世界自然基金会 (WWF) 瑞士总部授权, 正谷有机原稻米、有机红茶、有机粽、有机月饼、有机年糕使用WWF和正谷联合LOGO, 正谷与WWF一起, 致力于可持续理念的传播和有机生活方式的倡导, 包括可持续的有机种植的延续、可持续的有机食品开发与消费。

推动降低污染和减少浪费性消费的行动是WWF主要工作之一。我们通过可持续消费周、地球一小时等活动, 推动公众践行可持续的生活方式, 为应对气候变化, 保护生态环境做出改变。

WWF 世界自然基金会中国总干事卢思骋说

正谷是一家重要的有机食品公司, 当然我们还是一家小公司, 但是我们的理想很大。

我们希望努力一点, 通过更多的有机方式种植来改善环境, 提高农民的收入, 以合理的价格让农民愿意从事有机生产, 通过流通效率的提高来降低消费者获得有机食品的成本……

正谷董事长张向东说

Biofach 动态抢鲜看...

正谷张友廷代表中国有机行业
在2017德国BioFach做主题演讲

2017.2



2017年2月15日-18日，第28届有机食品展览会（BIOFACH2017）在德国纽伦堡开幕，正谷有机农业团队连续第七届参展。

受IFOAM - OI执行主任Markus Arbenz相邀，正谷联合创始人、副总裁张友廷在IFOAM - OI主办的主题报告会上作为中国有机行业唯一代表进行主题演讲，分享中国有机市场发展和现状，并将最新《中国有机产业发展报告》英文摘译版带到现场，与世界有机从业者交流中国有机行业的相关数据。

德国 BioFach 是由 IFOAM 国际有机农业运动联盟 (IFOAM - Organics International) 主办，欧盟农业委员会、德国农业部协办，全球唯一的一年一度的国际有机产品博览会。

第十一届中国国际有机食品
博览会 (BIOFACH CHINA)

2017.5



正谷可循环展台亮相
上海BioFach China (2017)

2017年5月25日-27日，BioFach China (2017) 中国国际有机食品博览会在上海举行，正谷作为BioFach的老朋友、重要参展商已连续七年参加展会。今年正谷展台以可循环的特点、诸多新鲜的版块，和参展的同行、有机爱好者分享有机农业的乐趣、有机生活的提倡和可持续消费的倡导。

适度、自然、可持续是正谷展台一直坚持的风格，今年更加入了新鲜版块：正谷全球有机美食地图、正谷十年、与WWF一起推进可持续、《趋势》册子的发布和售卖、正谷茶歇大咖云集、有机种子售卖、正谷美食体验……



第八届正谷有机农业技术研讨会顺利举行

BioFach China (2017) 展会期间，正谷主办的第八届正谷有机农业技术研讨会在展会现场顺利举行。受邀来到现场的国内外关注有机行业、从事有机事业的老师以及同行业朋友共同探讨了国内外有机农业发展现状及中国有机农业在国际市场上的新变化。

同时与会的还有阿拉善SEE生态协会会长钱晓华，正谷创始人、董事长张向东，正谷联合创始人、首席产品官邢建平博士，正谷联合创始人、首席品牌官张婷婷，会议由正谷联合创始人、副总裁张友廷主持。

来自中国国家认证认可监督管理委员会、国际有机农业运动联盟(IFOAM - OI)、丹麦农业和食品委员会等嘉宾老师进行了主题演讲。研讨会现场还进行了《2017世界有机农业概况与趋势预测》的发布仪式，这本统计年鉴是FIBL (瑞士有机农业研究所) 和国际有机农业运动联盟 (IFOAM - OI) 联合统计出版，正谷已连续六年承担了这本统计年鉴的摘译为中文的工作，今年更与中绿华夏有机食品认证中心合作翻译全书，期望把国际最新最全的有机农业信息分享给有机爱好者。

正谷张向东董事长与周泽江老师现场讨论，希望中国有机产业能够在新的环境下继续发展，邢建平博士做感谢致辞，感谢所有到场同仁，正谷农业期待明年跟大家再次相聚！

“与有机先驱对话”正谷协办
IFOAM亚洲青年有机论坛

2017.6



2017年6月22日-25日，第二届IFOAM亚洲青年有机论坛 (IFOAM Asia Organic Youth Forum) 在上海举行，正谷作为论坛支持方，邀请部分有机行业青年爱好者与正谷青年团队一起，深度参与论坛现场，与世界有机人士面对面，共同体验有机3.0时代的魅力。

论坛缘起于IFOAM亚洲地方政府有机农业促进会 (ALGOA) 培训项目，由来自亚洲7个国家的年轻人于2016年在中国发起成立，旨在增进本地区各国间有机发展模式、技术和文化的交流，通过高标准培训，强化年轻人的专业技能，使其有能力积极响应有机发展的时代要求，并最终在不远的将来承担起3.0时代有机运动的主力。

现场直击 | “这是一个最好的时代”

这是一个开放的论坛，它的高度、广度，由你决定——关注有机行业的亚洲年轻人，你的想法，你的行为，你的参与！有机青年领袖课程 (培训语言：英语) 定向邀约，以及“与有机先驱对话”公开课的形式，给几十位有机青年领袖培训参与者 (包括 10 名外籍参训人员) 和近十位国际有机行业先驱嘉宾自由的交流平台。

IFOAM 亚洲青年有机论坛公开课现场嘉宾名单：

- Mr. Savdarman Patel 印度生物动力农业协会主席；一个地球奖得主
- Mr. Yoshinori and Mrs Tomoko Kaneko 日本有机农业先驱；一个地球奖得主
- Mr. Kim Chan Mo 韩国韩莎林农民协会 主席
- Mr. Konrad Hauptleisch 国际有机农业联盟 学术主任 (德国)
- Mr. Zhou Zejiang 国际有机农业亚洲联盟 主席 (中国)
- Ms. Jennifer Chang 国际有机农业亚洲联盟 执行主任 (韩国)

心似朗月
欢喜满堂

小饼如月，人间团圆。
中秋佳节，正谷团队诚意奉上有机月饼。
做到好吃，回归人们对月饼最朴素的愿望：
分享健康，祝愿美好团聚。

正谷（北京）农业发展有限公司 — 正谷家宴



2017年 ----- 2016年 ----- 2015年 ----- 2014年 ----- 2013年 ----- 2012年 ----- 2011年 ----- 2010年 ----- 2009年 ----- 2008年

融合九年经验，坚守有机食材、健康配比，更加入**手工艺**，兼顾有机理念与环境保护。

继续有机月饼研发，加入更多健康元素：优选有机橄榄油、有机蔗糖，**降低糖油比例**。

推出**全国首款有机月饼**，并且推动“有机月饼”加入中国《有机产品认证目录》。

开始尝试将正谷**澳洲有机牛肉**加入到正谷月饼的口味中。

开始挑战仅**15天的短保质期**健康月饼。

正谷食品研究中心研发更多月饼工艺、配方，如台式桃山皮、苏式酥皮等，尊重传统工艺。

开始为健康原料月饼做减法，尝试保留食材自然味道。

摒弃高油糖，用好吃、健康重新定义月饼这种传统食物。

发现更多适合做月饼馅料的正谷健康食材。

开始尝试研发健康原料月饼，一直坚持有机食材，减少添加，尊重食材本来的味道，寻找健康与口味的最优契合。

环球有机食材、九年健康月饼经验

优选正谷标准农场所产有机食材，澳洲有机牛肉、瑞士Cavell巧克力、内蒙古有机杂粮、云南玫瑰，对有机食材的严苛甄选，配料去繁就简，成就正谷有机月饼。正谷有机食品研究中心九年健康原料月饼研发经验，今年是第三年获得中国有机月饼认证。

有机认证，健康配比

正谷有机月饼第三年获得中国有机认证标签。严格遵守国家有机标准进行配比生产，在美味和健康之间寻求平衡。

对馅料配比再三考究，牢记健康原则，兼顾美味口感，饼皮细腻酥软，馅料低糖低油，简单配料表意味着对食材本味的严苛，对口味配比的专注。

“有机配料在终产品中所占的质量或体积不少于配料总量的95%”。
—国家有机标准《GB/T 19630.2-2011》

手工艺，传承美食匠心

传统苏式酥皮，尊重手工制作要求，优选有机石磨低速研磨全麦粉，降低糖油配比，手工揉制饼皮，香而细腻，裹入考究馅料。

我们将传统手工艺与现代化加工设备结合，按照正谷有机月饼加工工艺标准及正谷质量体系进行生产，坚守工艺标准，传承美食匠心。

有机生产，关心环境

有机农业的生产过程避免使用化学合成投入品，是一种环境友好、可持续的生产方式。正谷有机月饼的生产过程，用有机的方式表达对环境保护的关心。包装采用FSC认证纸张，使用环保大豆油墨印刷，关注和遵守公平贸易、碳中和、动物福利等要求。



正谷（北京）农业发展有限公司 — 正谷家宴



大豆油墨 SOYBEAN OIL INK

传统的石油系油墨成分中，含有多环芳香族类及挥发性有机化合物，对大气污染及地球变暖影响严重，对人体也有毒害。大豆油可以取代石油溶剂，进而导入油墨成分，是环保油墨的理想原料。



公平贸易 Fair Trade

社会组织以公平的价格鼓励和促进生产和社会发展，保护交易活动中处于劣势的小农户或手工业者的经济利益，同时保护环境。



碳中和 Carbon Neutral

碳中和是指总碳排放量为零，亦即排放多少碳就作多少抵消措施来达到平衡。



动物福利 Animal Welfare

是指动物如何适应其所处的环境，满足其基本的自然需求。高水平动物福利则更需要疾病免疫和兽医治疗，适宜的居所、管理、营养、人道对待和人道屠宰。

一颗有机月饼的来源

西班牙 阿尔卡拉斯 有机橄榄油

取知名天然生态保护区阿尔卡拉斯山脉庄园所产有机橄榄油，通过欧盟、美国、中国等多国有机认证。有机种植、4小时完成采摘至压榨工艺，保证新鲜度，天然酸度仅0.15%，果香浓郁，成就弥足珍贵的特级初榨橄榄油。

巴西 圣保罗 有机蔗糖

采用有机种植甘蔗，按照当地传统工艺，经过榨汁、过滤、除杂、澄清、煮晶、脱蜜、洗糖、干燥形成，无转基因，无人工化学合成物添加。

瑞典 FSC认证纸材

正谷有机月饼包装采用经 FSC 认证纸张，减少油墨使用，减少用胶，纸张不采用覆膜工艺，践行可持续农业。

瑞士 正谷Cavell黑巧克力

正谷Cavell黑巧克力，正谷团队海外优选秘鲁、巴拉圭、多米尼加共和国家庭农场所产原料，瑞士精良工艺定制高品质巧克力。正谷在可持续发展领域提供保证：可持续农业、公平贸易理念、碳中和。支持公平贸易，以公平的价格直接从可可合作社采购可可。关注碳中和，通过种植树木，中和巧克力经营活动中的碳排放，维护生态环境。

北京 正谷有机食品研究中心

正谷有机食品研究中心进行有机月饼的口味研发、配方生成。今年已是第三年从事有机月饼研发，延续九年健康原料月饼经验，保证食材务必全球精选，配方反复调试，探寻美味与健康平衡。



有机认证

每一份正谷有机月饼都贴以有机食品认证追溯标签。95%以上的食材（遵照国家有机标准《GB/T 19630.2-2011》要求）经过有机认证，不采用转基因或化学合成食品添加剂。标签上的追溯码具有唯一性，保证产品可追溯。

内蒙古 库伦旗 正谷有机杂粮

当地拥有十多年有机杂粮种植及出口历史，得天独厚的自然资源，良好的生态结构为杂粮有机种植提供了适宜条件。有机种植的白芸豆、黑芝麻、芝麻、南瓜籽仁等的组合，带来更丰富的口感和食物特有的清香。

山东德州 有机石磨全麦粉

来自山东有机冬小麦基地，肥沃的黄河冲积平原，以自然农耕方式进行田间管理。传统石磨工艺研磨，低转速低温加工过程，自然保留小麦营养成分和微量元素，小麦胚芽中富含的维生素E更可保留完全，是普通加工方式的18倍。

四川 世界自然基金会 (WWF) 自然成熟蜜

蜂蜜蜜源来自天然森林，位于世界自然基金会 (WWF) 四川大熊猫保护区区域，当地社区以可持续的林下经济代替砍伐，保护森林和野生动物。

云南丘北 玫瑰花

基地优选“高原重瓣红玫瑰”法国墨红品种，有机方式种植，所产食用玫瑰花色深红、香味浓纯、独具丝绒质感。自然干燥，避免机械化加工。

澳大利亚 昆士兰州 正谷澳洲草饲有机牛肉

在1.2万公顷的澳洲有机牧场上，3000头有机牛悠然地享受着广阔的空间、阳光，食用有机牧草，这些牧草比玉米等粮食作物更适合它们的胃。有机牛不会被割断牛角，也不经过迅速增重的育肥过程，动物福利是牧场善待牛的方式。

动物福利

友善的对待动物，并不仅仅出于食品安全及营养价值的考虑，同时也是人类作为自然一员的反思，正谷对待动物有着同样的关心和爱护。



世界自然基金会 (WWF) 与正谷一起，邀您践行可持续的生活方式
Organic Agriculture For A Sustainable Future

正谷有机月饼 (苏式酥皮)

- 牛肉有机月饼 60gx2
- 杂粮有机月饼 60gx2
- 玫瑰有机月饼 60gx2
- 巧克力有机月饼 60gx2



正谷微信购买

订购热线
400 630 1001
官方网站
www.oabc.cc

有机蔬菜

有机方式的适度种植

正谷顺义有机蔬菜基地位于北京市顺义区，生态环境良好，土壤肥沃、灌溉水水质优良。有机蔬菜生产过程遵循《正谷有机产品质量标准》，并由正谷产品基地部同事管理生产，保证所产有机蔬菜的优良品质。

农场除了为客户提供日常配送的有机蔬菜之外，还可提供农场参观采摘、休闲拓展、有机蔬菜大棚租种等服务，是体验有机农耕生活、亲近自然、户外休闲的理想之所。



“

正谷的有机蔬菜基地建立之初，就选择了生态环境优美、自然条件优越的地方，经过几年的转化，基地的有机种植步入正轨，今年基地完成从种植基地到采摘农场的大转变！

正谷顺义基地工作日记上，正谷基地的同事们一五一十地记录下农事操作的时间。按照《正谷有机产品质量标准》，进行蔬果的种植生产。多样化种植、拒绝使用人工合成的化学物质、容忍常规农业生产中所谓的“害虫”的适度存在，正谷团队用专业、严谨践行有机农业的责任心。

收获的季节，来农场采摘的客人很多，我带着他们，介绍每一种蔬菜的特性和有机种植的每一个环节，介绍有机种植理念，也介绍我们团队自己。一边采摘新鲜的有机蔬果，一边和我们闲适聊天说地，很多客人会说，来到正谷蔬菜基地就忘记了都市生活的喧嚣和嘈杂，身体得以放松，心情变的愉悦，正谷实现了他们的有机田园梦！我会说，谢谢您，这就是我们所要为之努力的。

”



张友廷 国家有机产品认证高级检查员
正谷副总裁

中国农业大学昆虫学专业，硕士学位。
2001年在南京溧水县研究有机蔬菜关键生产技术，参与编写《有机农业原理和种植技术》。
2008年获得国家有机产品认证高级检查员资质。

2005年国家认证认可监督管理委员会(简称认监委)发布了有机认证标准, 2013年规范了有机认证标志的使用, 每一个有机产品也有了认监委授权的唯一身份码。

正谷标准农场的有机蔬菜均获得有机认证, 加贴有新的有机认证标志。所有获得有机产品认证的蔬菜品种, 都可以在中国食品农产品认证信息系统 (<http://food.cnca.cn>) 进行查询, 查询内容包括蔬菜的名称、数量、规格、生产企业名称、地址等信息。



正谷标准农场 有机蔬菜基地

- ✓ 正谷有机蔬菜获得国家法定认可的有机认证。
- ✓ 生产过程遵循《正谷有机产品质量标准》，并由正谷产品基地部同事管理生产。
- ✓ 基地周围环境良好，远离工业污染源。
- ✓ 基地土壤环境质量和农田灌溉水经过检测机构检测，符合国家《有机产品》标准。



收割晾晒 丰收喜悦

过了秋分，位于黑龙江五常市民乐乡的正谷有机原稻米种植基地进入收割和晾晒的关键环节。手工收割后，码成一垛垛的稻谷像一个个小粮仓堆在黑土地上，初冬时节干燥的北风“负责”这些稻谷的自然晾晒干燥，这样的农事操作更有利于保存有机原稻米天然的清香和营养。



脱粒打场 疲惫幸福

每年 11 月份，正谷有机原稻米团队组织稻农开始一年一度最艰苦也是最受期盼的田间脱粒作业，此时温度已经突破零下 10 度，独特的地理、气候条件，是五常稻米品质优异的原因，这里作为清后期贡米已有 170 年种植历史。

脱粒打场的现场是从凌晨 4 点开始的。繁星寂寥，地头热闹，打场的人们分享着丰收的喜悦，这是合作社农户最忙碌、最开心的日子，一年耕耘劳作到了收获的季节。每一袋稻谷都严格使用有正谷标识的封口绳，以杜绝混入其他稻谷。正谷团队的小伙子们在田里与农户一起，参与整个采收过程，从源头保证正谷有机原稻米优良品质。



公平贸易 农户返利

正谷有机农业基金与五常合作社农户分享公平贸易理念，鼓励农户采用对环境友好的种植方式。每年开春，正谷按照每家每户的稻谷质量和配送情况，对农户进行质量奖励和现金返利。

围绕着“人”设置“劳动模范奖”，由合作社农户民主投票，用以鼓励那些用心耕种、遵守有机操作规范、坚持传统农耕精神的农户。

原福米

有机

我们把和农户一起
把种水稻和公平贸易做好

正谷有机农业发展有限公司 | 正谷家宴



正谷有机原稻米
198元 / 5kg / 箱



世界自然基金会 (WWF) 与正谷一起，
邀您践行可持续的生活方式
Organic Agriculture For A Sustainable Future



正谷有机原稻米可选于：

有机水果 不时不食...

最适生长区域
不辜负等待

正谷有机草莓



品种 红颜草莓

特点 口感更佳,外形呈鸡心型,色深、清甜、多汁、果肉柔嫩细腻,浓郁草莓香。

关键技术 不使用催熟剂、农药、杀虫剂等。间种大蒜防治病虫害,蜜蜂授粉,疏花疏果保证果实品质。



正谷有机草莓生长于北京市顺义区的正谷有机蔬菜基地,由正谷有机农业技术团队严格按照《正谷有机产品质量标准》进行有机生产。

正谷生态杨梅



品种 东魁

特点 正谷优选特级东魁,果特大,果色紫红,含糖量高(10.5%),果汁含量高(74%)而酸含量低(仅为1.35%),甜美多汁,果香盈口。

关键技术 正谷梅园多年来采用有机肥培肥地力,杨梅果自然生长,不用膨大剂。严格选果,全程冷链。



位于永安溪畔的正谷杨梅基地是一片海拔350-700米的丘陵山地,杨梅林地中空气湿润、阳光充足、温度适宜。每一年,在东魁杨梅仅有的14天采摘期中,我们只选择最佳的7天采摘期,最优仙果,值得等待。

正谷有机苹果



品种 红富士

特点 渭北旱塬高海拔“黄土梯田”,昼夜温差大,利于光合同化物积累,沟壑地貌更适宜有机种植。

关键技术 果园多年有机种植,树龄十年以上,施用有机肥,果实不打蜡、不用药,味道天然。

Tips 光合同化物是指通过光合作用,外界摄入的物质转化成为的自身物质。



正谷有机苹果基地位于陕西宜川,地处北纬35°区,拥有独特的气候、土壤、光照等适合优质苹果生长的生态条件。

正谷有机脐橙



品种 纽荷尔脐橙

特点 赣州产橙有1500多年历史,低海拔丘陵,亚热带季风气候,独特红壤土,是最适宜有机脐橙种植的地区。

关键技术 坡地形成自然梯度,红色酸性土壤施入腐熟有机肥培肥地力。



正谷基地自建园之初就坚持有机种植,积累丰富现代有机果园管理技术。果实自然成熟,高标准分级,不使用任何药剂处理,仅以降温控湿等物理措施自然贮存,因此每年仅2个月供应期。

北京 顺义
正谷有机草莓

陕西 宜川
正谷有机苹果

浙江 仙居
正谷生态杨梅

浙江 涌泉
正谷生态蜜桔

江西 赣州
正谷有机脐橙

正谷生态蜜桔



品种 早熟宫川

特点 涌泉蜜桔盛名已久,隋唐前列为贡品。蜜桔果正色亮、肉质脆嫩、汁多化渣,风味浓郁,品质极优。

关键技术 涌泉降雨丰富,小气候适宜柑橘生长,正谷基地主要种植高山蜜桔,山泉水灌溉,品质更优。



正谷生态蜜桔基地坚持生态种植,优选15年以上树龄所产果实,从不提前采摘,坚持树上成熟,严格分级,低温自然保存,时令鲜果,每年仅供1个月。

Cavell Chocolate

正谷瑞士Cavell黑巧克力

支持公平贸易 | 支持碳中和 | 支持可持续农业

 Made in
Switzerland

正谷瑞士Cavell黑巧克力
198元 / 2盒 (100克 / 盒)



85%可可含量，100%浓郁口味

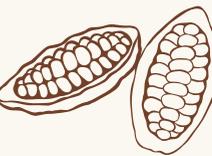
不可多得的85%优质的高纯度可可含量。秘鲁家庭农场以传统发酵方式手工制作的方法，保持了可可豆独有的香气，而高纯度的可可含量可以保留可可豆自然香味，所制巧克力纯度越高，苦味和香味的融合则越美妙。



好的可可豆，好吃的巧克力

可可豆从根本上决定巧克力口味。正谷甄选来自秘鲁家庭农场的特立尼达 (Trinitario) 可可，它能提供合适的酸度、平衡度和复杂度，被用于生产优质巧克力。

这种珍贵又符合自然生产的可可豆，是世界三大可可中的珍品，既有顶级可可豆的细腻精致，又具有强的抗病虫害性，符合自然生产。



好吃的“背后”是公平贸易

正谷与瑞士阿尔巴巧克力一起合作，以瑞士工艺专为正谷定制生产。在可可豆原产地秘鲁成立合作社，以公平的价格直接从可可合作社采购可可，对可可农户给予种植奖励及可可生产技术培训，间种阔叶树，维护适宜可可树的生态环境，增加可可农户收入。



可可生产国并不消费巧克力，600万可可小农户生产了世界上95%的可可。



可可的主要产地来自于秘鲁、加纳、洪都拉斯、厄瓜多尔等地，大部分农民每天收入少于2美元。



因收入过低，越来越多的可可豆农户后代选择出去打工，放弃了传统工艺，并且产生了大量童工，童工的数字在西非达到了50万。

有机牛肉

正谷 澳大利亚

牧场 | 天然优质

澳大利亚昆士兰州优质天然牧场是有机牛肉的优势产区。

牧草 | 纯正有机牧草喂养

有机耕作是正谷标准农场保持草场健康可持续的法宝，即保证牛有充足的草食用，又有利于草地恢复。

牛 | 高标准动物福利

牛只自由采食、充足的运动场所。自繁无角小牛。尊重牛只动物天性，保证健康成长。

牛肉 | 安全与美味共享

生产符合正谷质量标准和追溯体系要求。经过纯草饲喂养，无育肥阶段，更具牛肉本身的风味。

STRINGENT CERTIFICATION

严格的有机认证

GRASS FED

有机草饲

NO ADDED HGPS

不使用激素

GMO FREE

非转基因

NO ADDED ANTIBIOTICS OR CHEMICALS

不使用抗生素和化学合成类药物

ANIMAL WELFARE COMPLIANCE

尊重动物福利

FREE RANGE

自由放牧

GREAT TASTE

纯正美味



中国有机认证



中国OFDC



澳大利亚ACO



有机牛奶

正谷

Ouroland
- Organic
milk



奶源健康可追溯

正谷奶源取自丹麦有机牧场，始建于 1887 年，健康土地。

丹麦是世界上最早出台相关法例的国度。每年的有机认证审核中贯彻最高标准，丹麦是全球食品安全国家之一。

坚持可持续的有机实践

高标准动物福利：丹麦牧场坚守有机牧草喂养、自由放牧。

可持续包装：环境友好的加工方法，正谷选用更环保的玻璃瓶进行灌装，更好保存牛奶风味。

德国工艺保障加工

位于德国的牛奶加工厂有着 120 多年的家族传承历史。在德国，品质即是生命。加工厂超过 20 年的有机食品加工资质及连续 6 次以上获得德最高食品质量国家大奖，保证了正谷 Ouroland 有机牛奶的品质。

来自正谷丹麦标准农场，有机生产，原装进口。获得丹麦、欧盟和中国有机认证。

中秋家宴

好的食材不易得，恰需得当的料理方法，才称得上对好食材的尊重，耐心是自然少不了的，而少油、少盐，简单烹制，不仅是对健康的追寻，更是对自然食材的本味坚持。

正谷家宴，是正谷有机实践的重要部分，自提及以来，它的内涵就不断丰富，不仅在与家人亲友分享健康美味的食物与厨艺，还包含了食物和环境以及社会公平的关系。比如，对待食物真诚的态度，对自然和地球的关爱。

四季有机蔬汁饺



主要食材

新鲜有机甜菜、菠菜
胡萝卜、西红柿
芹菜等蔬菜榨汁
有机面粉、有机牛眼肉

料理方法

- 适量蔬菜汁与面粉混合，揉制面团
- 取醒好的面团，家人围坐，擀面皮，拌馅料，包饺子

正谷有机蔬菜

可选于：2017中秋正谷卡01选项
规格：4kg / 5kg / 6kg / 箱
单价：198元 / 220元 / 260元

再难有饺子这样的食物，可以轻易的勾起家的意境，在每一个佳节，都适合这样一个经典的创意：将有机蔬菜汁混入面团。制好的饺子鲜食也可，冰冻储存更佳，可以在食用的每个日常回味相聚的美好意味！

正谷（北京）农业发展有限公司

香烤有机脐橙



主要食材

有机脐橙、正谷法国红酒
红糖、WWF自然蜂蜜、黄油
橄榄油、盐

料理方法

- 脐橙1/5位置处，切开，皮做小碗状，挖出橙肉，盖子和碗留用
- 橙肉切碎，与橙汁一起放入搅拌碗，加入酒、糖、蜂蜜、盐和融化的黄油，搅匀分装入脐橙皮小碗中，盖上脐橙皮盖，在脐橙皮上涂上橄榄油，放入烤箱烤制35至50分钟，尽情享受甜香可口吧

有机脐橙制成的甜品，给整个家宴的餐桌增添一抹艳丽的色彩，而有机脐橙本身就很特别，既体现甜品的风味十足又能突出本身的味道，烤制是一种简单易操作的烹饪方法，待到脐橙季，一定动手试一下哦！

正谷有机脐橙

可选于：2017中秋正谷卡05选项
规格：7斤 / 箱
单价：198元

雪蟹肉炒原稻米飯



主要食材

有机原稻米、
阿拉斯加雪蟹腿、
橄榄油、盐

料理方法

- 蛋液打散淋入新鲜热米饭，充分包裹米粒
- 平底锅，加入橄榄油刷遍锅底，加香葱、生姜炒出香味，加入1中米饭翻炒，加蟹肉和盐，翻匀即可



正谷有机原稻米

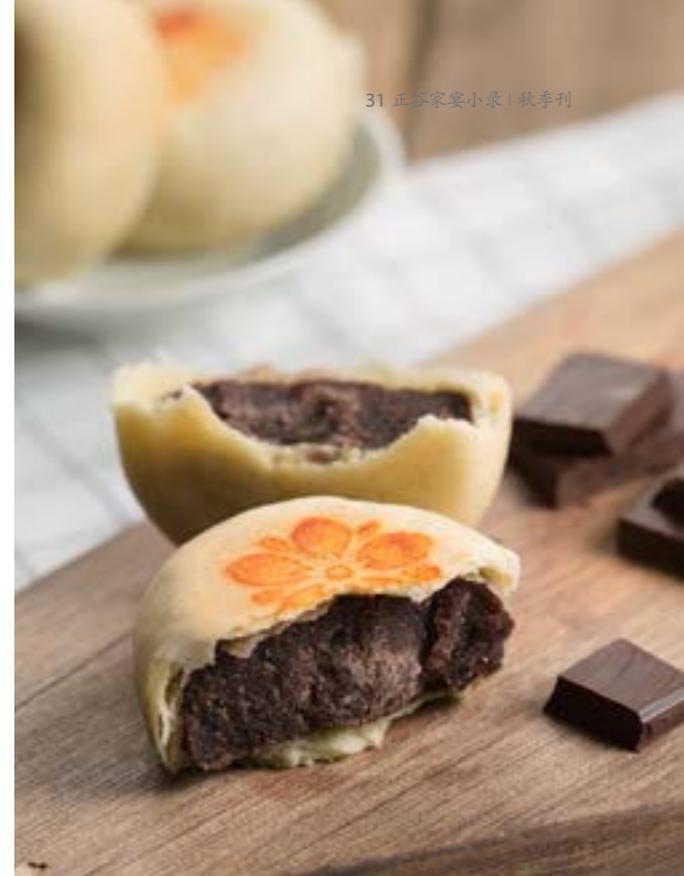
可选于：2017中秋正谷卡01选项
规格：5kg / 箱
单价：198元 / 箱

炒饭的美味在于米粒的本香，使用东北五常有机种植的有机原稻米煮饭，香味悠长，饭粒油亮，淡淡的甜味，空口就能吃一碗。而搭配小香葱、有机鸡蛋等辅料炒制炒饭，则又是另一番风味，清淡的米香中增添咸香。

秘鲁的可可液块、巴拉圭的粗制蔗糖、多米尼亚共和国的可可脂，当地家庭农场的传统工艺保留了可可的自然香味，瑞士工艺生产，细细研磨，味道层次丰富，风味纯正，入口细滑。难得的是巧克力背后，是公平贸易、可持续农业及碳中和的理念。尝一块儿浓浓巧克力香的月饼，与整个世界在一起吧。

今年，正谷团队诚意奉上巧克力为原料的有机月饼。创新口味，是正谷有机食品研究中心九年健康原料月饼研发经验。配料去繁就简，今年更是第三年有机月饼认证，手作工艺传承，给你不一样的中秋体验。

正谷巧克力有机月饼



正谷有机月饼

可选于：2017中秋正谷卡01选项
规格：480g / 盒
单价：198元 / 盒

正谷(北京)农业发展有限公司 - 正谷家宴



红酒干葱燻牛腩

主要食材

有机牛腩肉

料理方法

- 牛腩肉撒盐和胡椒粉，橄榄油煎至每面焦黄。另起一锅，橄榄油煎香葱和蒜，煎至葱透明，备用
- 锅中倒入红酒煮开至粘稠，加入煎好的牛腩肉，加百里香、糖和高汤，文火慢炖
- 牛肉炖3-4小时软烂后，锅中加1中香葱等，煮至浓稠，加盐和胡椒调味，牛肉尽量吸收最多酱汁。取出即可

正谷澳洲有机牛肉

可选于：2017中秋正谷卡02选项
规格：2斤 / 箱
有机牛眼肉898元 / 箱
有机西冷598元 / 箱
有机牛腩肉298元 / 箱

红酒完美衬托出牛肉的风味，但又不会掩盖它的味道，正谷澳洲有机牛100%食用有机牧草，自由放牧，牛肉醇香自然的味道，就用红酒烩出来吧！



主要食材

正谷Ouroland有机牛奶
正谷有机红茶

料理方法

- 中火炖煮奶油和有机牛奶，并加入有机红茶搅拌均匀。盖上盖子小火8分钟，取出微凉，加入蜂蜜和少量盐，晾20分钟。
- 取琼脂置于大碗中凉水泡软。取出沥水，加入1中牛奶，稍加热使琼脂溶解。
- 将2中制成布丁液分装至玻璃杯等小容器，用保鲜膜封好放入冰箱冷藏6小时（或过夜），吃前加一点蜂蜜，风味更好。

有机红茶奶冻



奶香的诱惑也许就源于孩童时对食物的深刻记忆，选用健康奶源所产有机牛奶，加入你的私家厨房菜谱中，满足心里的恋奶香惦念。丹麦家庭牧场，健康的土地、牧草、牛只，现代技术、科学加工。

正谷有机牛奶

可选于：2017中秋正谷卡01选项
规格：500ml / 瓶
单价：32元 / 2瓶

基金新闻



正谷助力中国零售业可持续发展年会，共同推动可持续消费

“可持续发展是满足当代人的需求，又不损害子孙后代能满足自己需要的发展。”

——联合国布伦特兰委员会

1987年3月20日

中国零售业可持续发展圆桌 2017 年工作交流会议于 6 月 30 日在北京联合国大楼举行。正谷作为圆桌成员之一，正谷有机农业基金秘书长张婷婷及正谷团队成员参会，并为此次活动提供有机茶歇。

本次年会以“关注消费者需求变化，推动可持续增长”为主题，圆桌成员包括来自连锁领域的领军企业、国际组织和机构、标准制定方等不同方面的代表和专家。自圆桌于 2013 年成立以来，举办的“绿色可持续消费宣传周”活动，影响的城市已经达到近百个，正谷作为成员之一，为推动零售业可持续发展进程贡献自己的力量。

2016 年 10 月，正谷获得世界自然基金会（WWF）瑞士总部授权，正谷有机原稻米、有机红茶、有机粽、有机月饼、有机年糕使用 WWF 和正谷联合 LOGO，正谷与 WWF 一起，致力于可持续理念的传播和有机生活方式的倡导，包括可持续的有机种植的延续、可持续的有机食品开发与消费。

会议现场，正谷有机茶歇受到一致好评，有机种植的蔬果，搭配正谷生态干果、正谷瑞士公平贸易黑巧克力，饮一杯有机红茶。有机种植是一种环境友好、可持续的生产方式，生产过程避免了常规农业对大量农药、化肥等外部投入品的依赖性使用。

会议间歇，正谷有机农业技术中心的同事们教大家如何使用咖啡渣来种菜。咖啡渣经 60 度以上高温发酵后可以作为一种营养基质来培肥土壤，发酵后的咖啡渣、羊粪、草木灰以一定比例混合均匀后即可作为营养土种植蔬菜。达到了废物可持续利用的效果。

正谷实践有机农业，倡导和推进适度的、可持续的和健康的生活方式，关注以有机技术和可持续生产方式改善农业，减少化学投入品的使用，减少人类生产活动对自然的影响。这次活动，用现场参与的方式，与所有可持续发展圆桌成员分享有机理念，在生活点滴中，践行可持续生活方式。

正谷有机农业基金

正谷有机农业基金（Organic and Beyond Fund）是公益基金，由正谷农业发起，旨在推动有机农业行业发展，促进行业国际交流，分享环境保护、公平贸易、动物福利、可持续消费等理念。



在国际权威有机研究机构FiBL和国际有机农业运动联盟IFOAM - OI的授权下，正谷有机农业基金团队连续六年翻译《世界有机农业概况与趋势预测》，分享给中国有机行业同仁。

自2013年始，正谷有机农业基金加入到世界自然基金会（WWF）、联合国环境规划署（UNEP）、中国连锁经营协会发起的“可持续消费周”运动中，一起鼓励消费者购买可持续产品，引导其思考商品生产和流通对环境的影响。

正谷有机农业基金希望通过点滴努力，与更多的人分享有机生活的美好理念，更多与联合国环境规划署（UNEP）、世界自然基金（WWF）等机构合作正在持续进行。



《中国有机产业发展报告》
(中文版)



《中国有机产业发展报告》
(英文版)



《2017年世界有机农业概况
与趋势预测》

COVER STORY 7

From page 6

Qiao Yuhui, an associate professor of agricultural ecology at China Agricultural University, says it will take time for the country's organic industry to mature, despite the great progress made in production techniques in recent years.

"The industry still lacks customer recognition. Organic products are too expensive in China," she says, adding that only about one-third of organic produce sold in the country each year is labeled as such. "Many organic products don't sell because of the high price," she says. "Also, many consumers lack knowledge about organic products and distrust them."

According to Qiao, tightened supervision of the sector and rising public awareness of organic food mean it's easy to see the sector developing, but more government support will be needed to make that happen.

China will make more efforts to upgrade its agriculture by means such as developing green and environmentally friendly farming. Han Changfu, minister of agriculture in China, told a news conference during the annual session of the National People's Congress, China's top legislature, in March in Beijing.

A major task is to reduce environmental pollution caused by agricultural development, and the ministry is promoting organic farming in some parts of China, hoping to reduce the use of chemical fertilizers for fruits, vegetables and tea farming by more than 50 percent by 2020, Han says.

"The organic industry needs technical support, which is largely lacking in China. There is no ministry in charge of providing technical support for the sector, but farmers and producers need to be better equipped in terms of aspects such as improved farming methods and fertilizers," Qiao says.

Moreover, organic producers need education so they will understand the industry better, she adds. "Many farmers believe organic just equals no use of chemical fertilizers or pesticides, so they will buy a new kind of fertilizer from hundreds of miles away to raise output. However, they fail to realize that the primary way to develop organic farming lies in local management of their farms, such as using intercropping — the cultivation of at least two types of plant in close proximity — to resist weeds and raise yields."

FIRST PERSON



Organic and Beyond, a Beijing company that supplies organic foods, has employed technicians to provide technical guidance to the farmers to help them grow in an organic way. PROVIDED BY ORGANIC AND BEYOND TO CHINA DAILY

Ensuring organic products are authentic

Zhang Youting, deputy CEO of Organic and Beyond, a Beijing company that supplies organic foods, talks to Wang Xiaodong

Self-discipline is very important for organic producers in China. Once an enterprise has attained certification for organic production, the awarding body will conduct inspections once a year, and these last for a couple of days. For most of the year, the enterprise is left alone to manage its production and ensure the products are produced in an organic way, without the use of synthetic fertilizers and pesticides.

We have taken many measures to ensure authenticity of our products. For example, on farmland in Beijing's Shunyi district managed by our company, we employ local farmers to grow vegetables, and all fertilizers and pesticides they use are supplied by our company to ensure only organic ones are used.

The company has also assigned two technicians to do inspections and provide technical guidance to the farmers to help them grow in an organic way. We also maintain connections with experts from universities and institutes, such as the Chinese Academy of Agricultural Sciences, and employ some of them as our technical advisers.

We keep a record of the whole process of the producing vegetables, including when the seeds are grown,



Zhang Youting, deputy CEO of Organic and Beyond, says, "We keep a record of the whole process." PROVIDED TO CHINA DAILY

what kinds of fertilizers are used and when weeds are removed. All the information is electronically stored so the whole production process can be tracked, and if any problems arise we can find the causes.

Following requirements and regulations from the Chinese supervision authorities, we also assign an electronic code to every product we produce, so the public can have access to information about the product, such

as its name, producer and certificate number.

We began selling organic products in 2007, and sales have been increasing by an annual rate of about 20 percent in recent years. Last year, sales volume reached nearly 100 million yuan (\$14.6 million; 13.1 million euros; £11.56 million). We expect the market to keep on expanding, as now more Chinese consumers realize the importance of food safety and envi-

ronmental protection. As the Chinese become more wealthy, they are also more willing to spend more for healthy food.

Our main products are fruit, vegetables, grain and eggs. We also import organic food such as beef from Australia, wine from France and milk from Denmark, and they sell well in China. Some imported organic food is sold as nonorganic in China because it has not been certified by Chinese authorities.

Most of our products are sold to big cities in developed areas such as the Yangtze River Delta and the Pearl River Delta, as the price is several times that of nonorganic products. But almost all of the products are produced at places far away from these regions, which greatly increases transportation costs.

For example, the production base for organic rice is in Northeast China's Heilongjiang province, but the rice is not sold there. It has to be transported to cities hundreds of miles away, or even farther, such as Beijing and Tianjin, for sale. Loss is also inevitable during transportation, which will add to the price.

A big challenge for the organic industry in China is lack of trust from consumers. In addition, due to lower efficiency in production, the cost of organic food is high, so many consumers find it too expensive. Some producers may also not be able to find the right pesticides, which brings risks of faking.

媒体看正谷

《三联生活周刊》、《哈佛商业评论》、《LOHAS乐活》等媒体关注正谷对于有机生活的理解，它们的专题报道“晒”出了媒体眼中的正谷，更多媒体如《福布斯》、《中欧商业评论》、《财经》、《新世纪》、《英才》、《中国企业家》等相继关注和报道。正谷，对美好生活的倡导者和分享者，以更多的动力致力于推动有机理念、关注环保、关注健康美好生活。



朱伟主编撰文“正谷家宴”

2015年春《三联生活周刊》时任主编朱伟撰文“正谷家宴”，三联生活节气与正谷共同诠释正谷家宴中的有机哲学。

和CHINA DAILY一起看正谷

在2017年6月23-29日的CHINA DAILY封面故事（COVER STORY）中，正谷联合创始人、副总裁张友廷与CHINA DAILY的记者深入探讨了现阶段有机农业、社会和消费者之间的关系。正谷从2007年开始从事有机农业，十年实践，不断尝试，对于解决“如何获取消费者对于有机产品信任的难题”有着持续的思考。



扫描二维码阅读全文



正谷卡

OABC FOOD CARD

正谷卡的初衷，是将正谷的优质食材进行罗列、科学配比组合，由每一位持卡客户进行自由选择、配送到家，与家人分享一桌健康美味。也许，这正是正谷十年实践摸索，将有机农业的坚持转换为客户有机生活体验的最佳途径。

• 有机农业团队专业能力

正谷有机农业技术中心：从产品及产地选择、生产过程管理、技术支持、质量监控、追溯体系，到最终产品分析等各方面进行专业保障。

正谷有机食品研究中心：进行有机月饼、有机米粽、有机年糕等健康食品的研发、配方生成。数年健康原料食品经验，保证食材务必全球精选，配方反复调试，探寻美味与健康的平衡。

• 食材全球甄选

• 多种组合搭配、择时令、尚好味

• 《正谷有机产品质量标准》严控产品质量

《正谷有机产品质量标准》：为严格控制产品质量，在参照美国（NOP）、日本（JAS）以及中国（GB/T 19630.1~19630.4-2011）有机农业生产标准的基础上，制定和完善了《正谷有机产品质量标准》，通过《标准》实施，实现产品生产全程的质量跟踪和控制。

• 专业方便的配送服务

• 个性化设计添加LOGO及祝福语，传递真挚情谊

正谷（北京）农业发展有限公司 — 正谷家宴



1 正谷家宴

将仲秋季节所产的时令美味整合在一起，正谷有机月饼、正谷有机原稻米、正谷有机蔬菜、国内首款澳洲有机牛肉、公平贸易85%浓醇黑巧克力、特级初榨正谷Mosur橄榄油、来自丹麦全程可追溯有机牛奶。中秋佳节当下，与家人共享一桌以正谷环球有机美食烹制的家宴吧！



2 澳洲有机牛肉和法国红酒

集美味与品质于一体的选项，一箱澳洲有机牛肉，或炖或煎制牛排，牛肉来自澳大利亚昆士兰州全球最优牛肉产区，纯草饲养，更是首款获得中国有机认证的澳洲牛肉，安全美味，高标准动物福利。搭配法国科比埃产区庄园红酒，葡萄园采用有机种植，百年酿酒传承。



3 云南生态野生菌

产自云南高山密林，野生生态环境优越，受雨露滋润，应时令生长，人工采收后经挑选、自然晾晒，保存肥厚菌肉的细嫩肉质、浓郁的菌香。仅仅是简单入汤或者焗烤，与爱的人一起分享，人生已足矣。



4 巧克力、干果和红茶

下午茶时光，轻捻一块正谷Cavell巧克力吧，85%的浓醇口味，瑞士精良工艺的细滑口感，秘鲁家庭农场手作可可豆的自然香味更是最大程度决定着巧克力的美妙口感。亦茶亦酒，完美小坐，闲谈，分享质朴而真诚的情感。



5 每月优选

满足家庭日常饮食所需，正谷有机蔬菜、正谷有机水果、正谷有机鸡蛋等时令搭配，每月调整，不时不食。用“一桌好食物”关爱亲友，传递情感，分享爱。

注：此选项当月供应产品组合可通过正谷网页（www.oabc.cc）、正谷微信（oabc_cc）查看。



6 你的有机生活

你可有一个有机田园梦？寄身自然，其乐融融。身在都市，也有机会享受悠然农耕，感受有机生活。此选项提供正谷农场采摘、正谷有机活动等实践机会。

- 正谷有机月饼1盒（60克*8粒）
- 正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
- 正谷有机蔬菜1箱(4斤/箱，3-4种)
- 正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
- 正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）
- 正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
- 正谷有机牛奶2瓶

- 正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）
- 正谷拉尼斯红酒1瓶（750毫升/瓶）

- 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，4种）

- 正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）
- 正谷干果1套（3斤/套，3种）
- 正谷有机红茶1盒(160克/盒)

[解析] 2017中秋正谷卡898型

正谷卡

卡类型：4998 / 2998 / 1998 / 1198 / 898 / 598/ 398



- 个性化设计：可添加logo 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

2998 正谷卡选项

- 1- 正谷家宴**
正谷有机月饼1盒（60克*8粒），采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、杂粮等有机食材，优选WWF四川大熊猫保护区自然成熟蜜，无添加配方生产，18天保质期
正谷有机原稻米1箱（10斤/箱），五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史
正谷有机蔬菜1箱(10斤/箱，8-10种)，遵循《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整
正谷有机牛肉（牛眼肉）1箱（2斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利
正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶），希腊橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨
正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒），瑞士精良工艺定制，可来自秘鲁的家庭农场，支持公平贸易，实践碳中和
正谷干果1套（3斤/套，3种），开心果2盒、腰果仁2盒、巴旦木2盒
正谷古树红茶1盒(160克/盒)，云南景迈山，高山古树嫩芽、
正谷Ouroland有机牛奶4瓶（500毫升/瓶），正谷丹麦标准农场，丹麦、欧盟及中国有机认证，散养方式，高标准动物福利

- 2- 正谷有机牛肉（牛眼肉）和皮尔斯德荣红酒**
正谷有机牛肉（牛眼肉）1箱（3斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利
正谷皮尔斯德荣红酒2瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
- 3- 正谷云南野生菌**
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
- 4- 正谷高古沱茶**
正谷高古沱茶1盒（230克/盒），珍藏八零年末销法大沱，茶家收藏乾仓黑茶之上选
- 5- 正谷每月优选**
正谷为家庭优选的一款产品组合，详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc
- 6- 你的有机生活**
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc 如正谷有机活动、有机农场实践等

1998 正谷卡选项

- 1- 正谷家宴**
正谷有机月饼1盒（60克*8粒），采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、杂粮等有机食材，优选WWF四川大熊猫保护区自然成熟蜜，无添加配方生产，18天保质期
正谷有机原稻米1箱（10斤/箱），五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史
正谷有机蔬菜1箱(6斤/箱，4-6种)，遵循《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整
正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶），希腊橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒），瑞士精良工艺定制，可来自秘鲁的家庭农场，支持公平贸易，实践碳中和
正谷干果1套（3斤/套，3种），开心果2盒、腰果仁2盒、巴旦木2盒
正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶），纯正鉴湖水源，十四道古法手工工艺，二十年陈酿
正谷Ouroland有机牛奶2瓶（500毫升/瓶），正谷丹麦标准农场，丹麦、欧盟及中国有机认证，散养方式，高标准动物福利

- 2- 正谷有机牛肉（牛眼肉）和皮尔斯德荣红酒**
正谷有机牛肉（牛眼肉）1箱（3斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利
正谷皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
- 3- 正谷云南野生菌**
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
- 4- 正谷Cavell巧克力、干果、皮尔斯德荣红酒和古树红茶**
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒），瑞士精良工艺定制，可来自秘鲁的家庭农场，支持公平贸易，实践碳中和
正谷干果1套（3斤/套，3种），开心果2盒、腰果仁2盒、巴旦木2盒
正谷皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
正谷古树红茶1盒（160克/盒）云南景迈山，高山古树嫩芽、古法工艺
- 5- 正谷每月优选**
正谷为家庭优选的一款产品组合，详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc
- 6- 你的有机生活**
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc 如正谷有机活动、有机农场实践等

1198 正谷卡选项

- 1- 正谷家宴**
正谷有机月饼1盒（60克*8粒）
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
正谷有机蔬菜1箱（8斤/箱，6-8种）
正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
正谷拉尼斯红酒1瓶（750毫升/瓶）
正谷Ouroland有机牛奶4瓶（500毫升/瓶）
- 2- 正谷有机牛肉（西冷）和莱斯澈酪斯红酒**
正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）
正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶）
- 3- 正谷云南野生菌**
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，5种）
- 4- 正谷Cavell巧克力、正谷拉尼斯红酒、干果和有机红茶**
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）
正谷拉尼斯红酒1瓶（750毫升/瓶）
正谷干果1套（3斤/套，3种）
正谷红茶1盒（160克/盒）
- 5- 正谷每月优选**
- 6- 你的有机生活**

598 正谷卡选项

- 1- 正谷家宴**
正谷有机月饼1盒（60克*8粒）
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
正谷有机蔬菜1箱(4斤/箱，3-4种)
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
正谷Ouroland有机牛奶2瓶（500毫升/瓶）
- 2- 正谷有机牛肉（牛腱肉）和拉尼斯红酒**
正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
正谷拉尼斯红酒1瓶（750毫升/瓶）
- 3- 正谷云南野生菌**
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，3种）
- 4- 正谷Cavell巧克力和有机红茶**
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）
正谷有机红茶1盒(160克/盒)
- 5- 正谷每月优选**
- 6- 你的有机生活**

898 正谷卡选项

- 1- 正谷家宴**
正谷有机月饼1盒（60克*8粒）
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
正谷有机蔬菜1箱(4斤/箱，3-4种)
正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
正谷Ouroland有机牛奶2瓶（500毫升/瓶）
- 2- 正谷有机牛肉（西冷）和拉尼斯红酒**
正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）
正谷拉尼斯红酒1瓶（750毫升/瓶）
- 3- 正谷云南野生菌**
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，4种）
- 4- 正谷Cavell巧克力、干果和有机红茶**
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）
正谷干果1套（3斤/套，3种）
正谷有机红茶1盒（160克/盒）
- 5- 正谷每月优选**
- 6- 你的有机生活**

398 正谷卡选项

- 1- 正谷家宴**
正谷有机月饼1盒（60克*8粒）
正谷有机原稻米1箱（10斤/箱）
正谷Ouroland有机牛奶2瓶（500毫升/瓶）
- 2- 正谷有机牛肉（牛腱肉）和有机原稻米**
正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
- 3- 正谷云南野生菌**
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，2种）
- 4- 正谷有机红茶**
正谷有机红茶1盒(160克/盒)
- 5- 正谷每月优选**
- 6- 你的有机生活**

4998 正谷卡选项

- 1- 正谷家宴**
正谷有机月饼1盒（60克*8粒），采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、杂粮等有机食材，优选WWF四川大熊猫保护区自然成熟蜜，无添加配方生产，18天保质期
正谷有机原稻米2箱（10斤/箱），五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史
正谷有机蔬菜1箱(12斤/箱，10-12种)，遵循《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整
正谷有机牛肉（牛眼肉）2箱（2斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利
正谷皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
正谷Mosur橄榄油2瓶（750毫升/瓶），希腊橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒），瑞士精良工艺定制，可来自秘鲁的家庭农场，支持公平贸易，实践碳中和
正谷干果2套（3斤/套，3种），开心果2盒、腰果仁2盒、巴旦木2盒
正谷有机红茶2盒(160克/盒)，云南高山茶园，有机种植
正谷Ouroland有机牛奶6瓶（500毫升/瓶），正谷丹麦标准农场，丹麦、欧盟及中国有机认证，散养方式，高标准动物福利
- 2- 正谷有机牛肉（牛眼肉）和皮尔斯德荣红酒**
正谷有机牛肉（牛眼肉）2箱（4斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利
正谷皮尔斯德荣红酒2瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
- 3- 正谷云南野生菌、莱斯澈酪斯红酒和有机红茶**
正谷云南野生菌2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
正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
正谷有机红茶1盒(160克/盒)，云南高山茶园，有机种植
- 4- 正谷高古沱茶**
正谷高古沱茶2盒（230克/盒），珍藏八零年末销法大沱，茶家收藏乾仓黑茶之上选
- 5- 正谷每月优选**
正谷为家庭优选的一款产品组合，详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc
- 6- 你的有机生活**
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc 如正谷有机活动、有机农场实践等

正谷（北京）农业发展有限公司 - 正谷家宴