

# 領航「9+2」第五屆粵港澳大灣區發展論壇暨頒獎典禮專輯



## 李錦記——傳承創新 百年美味傳奇

歷經136年的發展，李錦記從一個小作坊，成為享譽全球的百年品牌，其成長歷程與大灣區一直息息相關。1888年，創辦人李錦裳在中國廣東省珠海建立李錦記蠔油庄起家；1932年，李錦記將總部設於中國香港；90年代起，公司於中國新會、黃埔和濟寧、美國洛杉磯以及馬來西亞吉隆坡設立生產基地，拓展生產及銷售版圖。

作為百年品牌，李錦記始終堅守「以客戶為中心」的經營理念，對品質百分百堅持，不斷突破創新，務求將美味而安心的食品，以及將中華優秀飲食文化體驗帶給每位消費者。



▲李錦記有超過300種產品，暢銷全球超過100個國家和地區。



▲李錦記位於香港大埔工業邨的總部。

### 質量至上 傳承經典匠心

產品品質是企業傳承的基石。李錦記一直恪守「100-1=0」的品質無瑕管理理念，從選材到生產各個環節全程嚴格把關。李錦記的百年匠心工藝亦得到各方肯定。2022年，李錦記憑着卓越品質，成為首家獲得「廣東省政府質量獎」提名獎的食品企業；其蠔油製作技藝獲選廣東省第八批省級非物質文化遺產代表項目性名錄；翌年，李錦記蠔油更入選「廣東非遺手信」名單，進一步體現其傳統文化與社會價值。



▲從農田到餐桌，李錦記均嚴格把關，對產品品質百份百堅持。



▲李錦記蠔油製作技藝獲選為廣東省省級非物質文化遺產。



▲李錦記榮獲第七屆「廣東省政府質量獎提名獎」，是食品行業內首家獲得該殊榮的企業。

### 創造卓越亞洲美食體驗

世界縱然瞬息幻變，消費者對美味與快樂的追求卻是永恆不變。李錦記秉持「永遠創業精神」及「以消費者為中心」的理念，不斷推陳出新，藉着推出多元化的醬料產品及食品、與餐飲界聯乘創作新菜式以及推出期間限定店等舉措，全方位提升消費者對李錦記醬料應用場景的體驗。



▲李錦記推出減鹽系列產品，滿足消費者對健康及美味的追求。



▲李錦記近年推出多款即食食品，讓消費者在家都能輕鬆炮製獨特滋味。



▲今年4月，李錦記首度聯乘壽司郎，在全港壽司郎分店推出三款以李錦記醬料炮製的港式風味壽司，並陸續推出至其他海外市場。



▲李錦記開設全港首家、期間限定的「美味便利店」，讓消費者以嶄新角度體驗李錦記醬料的美味及便利。

### 共創價值 實現永續發展

李錦記一直堅守「思利及人」的核心價值，致力為社區及地球環境創造正面價值。其中，李錦記位於香港及新會的生產基地設有多項環保設施，推動綠色生產，後者更讓李錦記取得「國家綠色工廠」及能源與環境設計先鋒(LEED) 鉑金認證的美譽。

李錦記實踐可持續發展的努力亦屢

獲認可：2023年，李錦記榮獲香港中華廠商聯合會頒發首屆「香港ESG大獎」；2024年，李錦記在100多家企業中脫穎而出，於大灣區ESG企業評選中獲得「踐行社會責任企業大獎」和「青年就業關愛企業大獎」兩項殊榮。

為助力餐飲行業的人才培育與持續發展，李錦記推出全球烹飪體驗項目，包

括創辦「希望廚師」項目，在中國內地、香港和馬來西亞資助有志青年學廚圓夢；在香港、馬來西亞、英國、美國等地，向頂尖廚藝學校的優秀學生頒發獎學金，以

及贊助廚藝訓練計劃等。展望未來，李錦記將繼續以消費者為重心，提供優質的產品，為大灣區及全球可持續發展出力。



▲李錦記新會生產基地是全世界發酵食品行業領域首家獲LEED鉑金認證的企業。



▲李錦記香港總部的廠房頂部設有光伏發電系統，每年節省的電力可為約3,300輛電車充電。



▲李錦記推出全球烹飪體驗項目，推廣廚藝教育，培育烹飪人才。



▲李錦記於大灣區ESG企業評選中獲頒「踐行社會責任企業大獎」和「青年就業關愛企業大獎」。