



正谷食品 家庭卡



- 正谷优质有机食材
六地配送到家（北京、天津、上海、杭州、广州、深圳）
- 可通过正谷网站 - 会员中心预约配送
- 包含多种价位选择，也可提供企业定制服务
- 正谷有机农业技术团队提供质量保障

正谷食品家庭卡为您提供如下类型：
1万元、2万元、5万元



正谷微信订购



Issue 08
2015 夏季刊

正谷家宴



正谷家宴

正谷作为有机行业领先品牌，
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，
与您分享健康、适度、可持续的生活方式。



2015年正谷家宴食品卡

可持续生活方式
环境友好
公平贸易
动物福利



正谷家宴食品卡，推出正谷家宴套餐。

正谷有机农业团队诚意奉上：
正谷有机粽、正谷澳洲动物福利有机牛肉、正谷Cavell公平贸易巧克力、正谷有机原稻米、正谷有机蔬果等，符合正谷优质食品标准，为您配送到家！

正谷端午节日美食同步预售：
正谷有机粽，
甄选环球有机食材，
无防腐添加，
为您表达：新米粽·新情谊。

从右至左依次为：

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

详情可致电 400-630-1001
或访问 www.oabc.cc



正谷官方微信

01 | 正谷家宴 01

用优质食材与亲友分享健康、适度、可持续的生活方式，这便是我们推出“正谷家宴”的初衷：通过选用优质的有机食材，准备一桌健康美味的菜肴，带来最好的相聚体验。

04 | 正谷有机农业技术团队

06 | 正谷有机粽 01

- 食物的一张名片——解读正谷有机粽配料表
- 正谷有机粽食材地图

10 | 正谷有机农业团队专访

张建伟博士带您探访正谷标准农场

12 | 正谷有机农业团队专访

- 正谷澳洲有机牧场——“给家人最好的爱” 02
- 为什么选择动物福利
- 正谷阳澄湖大闸蟹——“以渔净水”的可持续养蟹实践 03
- 正谷有机畜禽养殖基地——内蒙古山草场，有机标准养殖 05
- 正谷仙居生态杨梅——摘一颗刚好成熟的鲜杨梅

18 | 正谷有机厨房

本期主持：罗朗

26 | 正谷有机农业基金的伙伴们

28 | 正谷新闻

- 正谷冠名“中欧精准创新论坛”分享有机可持续生活
- 正谷在第26届BioFach国际有机食品展览会举办报告会，邢建平博士做主题演讲Doing Organic Business in Changing China

32 | 正谷家宴媒体报道

33 | 2015年正谷家宴食品卡清单



栏目中食材可通过
正谷家宴食品卡相应选项获得

技术支持：
正谷有机农业技术团队

千年守望 食粮之香

提及米粽，虽未入口，已有一缕质朴清新的味道弥漫唇齿之间。我总感动于生活和食物的传承，有个念头总归是好的。

古人以新黍包粽，“待暑而生，暑后乃成”，暑气升起之时，空气中也会裹杂着清甜的作物的香味。闲下来的时候，我喜欢翻一翻自己存着的农书，感受农业生产和自然之间的亲近。回顾千年农耕历史，时光和雨露是自然的召唤，不悖时令，不忤节气。经历了冬之蛰伏，春之迸发，在新夏，人们以箬叶裹粽，分享对食物的向往，对自然的敬重。

有机农业也是这样一种遵从。正谷标准农场，“不违农时”，选最适生长经纬，循当地季候特点，践行有机种植。说起来，有机种植并非多么神秘，从种至收，恰似最自然的传统农耕，不同的是，有机农业生产标准规范了现代操作，基地生产严格监控。我们用心于有机生产的每一个步骤，唯此，才能实现对土地和自然资源的珍惜，让更多的人可以方便地获取优质健康的食材。

今年是正谷坚持有机事业的第8个年头，在这个初夏，我们做了最好的尝试，立足正谷标准农场，严选有机原料，遵循传统工艺，用心制粽。我们满足了种种严苛的要求，为正谷米粽获得有机认证的“身份”，希望为您的端午家宴添加可信赖、更健康的有机食材，让相聚的体验更温暖、更纯粹。

我们做的所有努力，是希望将关爱与真诚分享给所爱之人，与您共享美食、生活和有机理念。

邢建平.

正谷有机农业技术团队由正谷有机农业技术中心、产品基地部、海外基地部、有机食品研究中心、质量部等部门组成。拥有来自农学、土壤、生态、茶学、园艺、畜牧、水产养殖、种子科学、病虫害防治等相关专业领域的硕士和博士30余人，从基地选择、种植示范、土壤培肥、病虫害防治等方面进行有机生产技术实践，保障正谷生产基地健康持续发展。

正谷设立产品总监，对每一项产品从品质分析、有机农业技术支持、生产管理、质量监控、追溯体系各方面进行专业保障。

正谷有机农业 技术团队

王丽英
正谷有机粽产品经理

魏凤桐
博士 产品总监

李萌萌
博士 客户体验官

张友廷
副總裁
国家有机产品认证高级检查员



糯香榴花醉

01

正谷有机粽可选于：
正谷家宴食品卡10选项

五月粽香飘，榴花欲醉然。2015年，正谷有机粽，以内蒙古库伦旗有机糯米、五常有机原稻米，裹入澳洲纯草饲有机牛肉，缚以广西野生箬竹叶，在食物与粽叶的香气之间，重新诠释这款拥有2000多年历史的传统食物。

食材生产过程中所包含的公平贸易、动物福利、环境友好理念也共同演绎着我们对于人与食物、人与人之间的关心与分享，与吃粽子的您一起体验属于我们的「新米粽·新情谊」。

正谷有机粽(8粒)

【规格】110克×8粒
【口味】有机澳洲牛肉粽×2
有机糯米清香粽×2
有机燕麦甜香粽×2
有机黑米稻香粽×2
【价格】128元

正谷有机素粽(6粒)

【规格】110克×6粒
【口味】有机糯米清香粽×2
有机燕麦甜香粽×2
有机黑米稻香粽×2
【价格】88元

食物的一张名片

—解读正谷有机粽配料表—

认识食物的途径有很多，正谷有机食品研究中心的同事，从一张配料表就可以解读出食物背后的故事。

95%的原料经过有机认证

中国有机产品标准 GB/T19630 规定，加工食品中所使用的原料中的 95% 以上的原料都必须经过有机认证，其他原料也不能采用转基因或化学合成食品添加剂，才可以经过有机认证。每一颗经过有机认证的米粽都需要加贴有机食品认证追溯标签，上面含有唯一追溯码，方便认证产品的追溯与控制。

不含防腐剂及其他添加剂

正谷有机牛肉粽的配料表很简单，正谷所供应的食材，或是厨房最常见的调料，不含任何防腐剂及其他添加剂。这样简单的配料源于我们对食材的信心，源于正谷对有机的理解，源于我们想要和您分享美好生活的理念。

搭配出健康与美味的平衡

正谷有机粽加入了正谷黑龙江五常基地所产的有机原稻米，并尝试以燕麦米、黑米等健康杂粮搭配处新口味。传统米粽所使用的主要食材是糯米，加入一定大米、杂粮可以中和纯糯米黏重的口感，容易消化。同时也给米粽带来了更丰富新颖的味觉体验。



正谷有机米粽 食材之旅

瑞士 FSC 认证纸材



不仅是食材，我们为米粽的包装不断做减法，减少油墨使用，减少胶合，纸张不覆膜，践行可持续农业。

意大利西西里岛 有机橄榄油

取地中海沿岸山地所产有机橄榄，100%手工采摘，第一道物理冷压榨，无任何添加剂，将西西里岛橄榄成熟的喜悦锁入特级初榨橄榄油清淡柔滑的口感之中。

北京 正谷有机食品研究中心

张友廷（国家有机产品认证高级检查员）与同事李萌萌（博士）、王丽英（硕士）等历时数月确认有机粽的口味、配方。今年已是他们第六年从事健康米粽研发，仍要保证食材务必精选，甚至扩大至世界范围；配方反复调试，探寻美味与健康的平衡。

有机认证

每一颗正谷有机粽都贴有机食品认证追溯标签。95%的原料经过有机认证，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。有机种植的黑米、燕麦与糯米的组合，带来更丰富的口感和食物特有的清香。

广西玉林 野生箬叶

粽叶精选野生箬竹叶，产自国内优势粽叶产区，具有清新的竹香和天然防腐作用。

黑龙江五常 正谷有机原稻米

正谷有机原稻米：拉林河与牐牛河在这片百年贡米产地交汇，独特的环境都为水稻生长提供了非常适宜的条件。5年前，正谷在这里建立了正谷五常有机水稻种植合作社，引入有机种植技术与公平贸易理念，与当地农户共同守护这片充满希望的黑土地。

山东烟台 有机酱油

烟台十年酱坊，国内最早从事有机酱油生产，采用非转基因东北有机大豆、有机小麦，结合现代纯天然恒温密闭式有机酿造工艺，酱香浓郁、味成天然。

公平贸易

正谷通过提供有机农业技术支持和产品追溯体系为基地的农户带来更公平的收入。让农户收获更优质的大米、更好的环境、更美好的生活。

动物福利

正谷标准农场友善地对待动物，为动物提供舒适、自由的生活环境，尊重他们的天性，这不仅保证了动物的健康成长，也为食品安全提供了保障。

澳大利亚昆士兰 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 头有机牛悠然的享受着广阔的空间、阳光，嚼着 100% 有机牧草，这些牧草更适合他们的胃。他们不会被割断牛角，不经过迅速增重的育肥过程。动物福利是牧场对待牛的方式。

巴西圣保罗 有机白砂糖

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、干燥制成，无转基因和其他化学合成物质添加。



张建伟博士 带您探访正谷标准农场



扫描查看采访视频

张建伟

正谷联合创始人 执行总裁

毕业于中国农业大学，博士学位。

本科期间从事植物的病虫害防治学习，硕士期间在中国农业大学 IPMIST 实验室从事农业病虫害数据自动采集与预报预警研究，博士期间从事昆虫生态学与基于计算机视觉系统的昆虫自动分类识别研究。

参加国家项目四项，教育部科技成果三项，发明专利二项，软件登记一项。

问：正谷标准农场有什么不同之处？

答：在正谷筹备之初的 05 年，我们就在确保团队具备从事有机产品生产的能力。现在我们的团队有来自农学、土壤、生态、茶学、园艺、畜牧、水产养殖、种子科学、病虫害防治等相关专业的硕士和博士 30 余人，70% 以上同事是农业或食品专业背景。这样的团队能从基地选择、种植示范、土壤培肥、病虫害防治等各方面提供专业支持，同时能保证我们对食物理解的专业水平。这是正谷标准农场最大的优势，也是正谷有机事业的基本保障。

问：正谷标准农场有哪些形式？

答：因为我们的产品分成几大类，国内、国外都有。标准农场形式很多，有公司租地的，像我们的蔬菜基地；一部分是合作社，比如五常原稻米有机种植合作社，我们提供标准和技术支持。有机包含的理念中有“分享”，通过我们的努力影响更多的人。

有机是一个国际交流很频繁的行业。我们会和全球范围内具有产地优势的产品进行合作，比如法国红酒酒庄，澳洲有机牧场在合作。

问：您如何理解有机食品？

答：现在很多人关注到我们的食品出现了问题，我们的环境可持续出现了问题，这都跟我们怎样获取食物有关系。我们希望自己的工作代替消费者完成他心中已有的愿景。我们觉得这样的企业有生命力。



“ 2014年4月，由澳大利亚政府主办的首届“澳大利亚周·中国”活动在上海举行，张向东董事长应邀参加澳大利亚总理托尼·阿博特午宴并与澳大利亚总理托尼·阿博特交谈。托尼总理对张向东说：澳大利亚有机牛肉是世界上最好的牛肉，有机食品是给家人最好的爱。 ”

- ✓ PREMIUM AUSTRALIAN BEEF
高品质澳洲牛肉
- ✓ 100% GRASS FED
100% 有机牧草喂养
- ✓ SUPPORTING FAMILY FARMS
家族农场
- ✓ FREE RANGE
自由放牧
- ✓ ANIMAL WELFARE COMPLIANCE
尊重动物福利
- ✓ STRINGENT CERTIFICATION
严格的有机认证
- ✓ 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
- ✓ NO ADDED HGP's
不使用激素
- ✓ GREAT TASTE
纯正美味



「给家人最好的爱」

有机牛肉

澳大利亚

02 正谷有机牛肉可选于：
正谷家宴食品卡02选项

正谷有机牛肉

- 澳洲有机牛腱肉
- 澳洲有机西冷牛肉
- 澳洲有机牛眼肉



澳洲有机牛肉之动物福利

—为什么选择 100% 草饲—

√ 12000 公顷，3000 多头

正谷的澳洲有机牛肉标准农场位于昆士兰州的北部，面积约 12000 公顷，约等于 16000 个足球场的面积，在这片农场仅有 3000 多头牛。与圈养的牛不同，它们可以自由觅食也拥有更良好的卫生条件。

√ 100% 草饲

反刍动物天生就是食草动物，正谷澳洲标准农场中的牛是真正吃草长大的草饲牛，小牛犊断奶后一直是以牧草和草料作为食物的来源，在保证牛只健康的同时也减少因患病带来的食品安全风险。

√ 0 牛角

正谷澳洲有机牛肉标准农场的农场主优先选择没有角的牛种，因为普通的有角牛由于争斗或打闹会互相伤害，通常饲养人会给牛做断角处理，而选择没有角的牛种可以避免伤害。

正谷阳澄湖大闸蟹

03 正谷阳澄湖大闸蟹可选于：
正谷家宴食品卡03选项

—“以渔净水”的可持续养蟹实践—

“

吕东锋，上海海洋大学水产养殖专业硕士，师从王武教授，在正谷阳澄湖大闸蟹养殖基地工作，已经是第五个年头。

”

每年 2 月底、3 月初，蟹农就开始将幼蟹投进阳澄湖养殖。3 月，如果湖底的水草长势不好，吕东锋和合作的蟹农们还要引进一些水草种植到湖泊里。主要是金鱼藻和轮叶黑藻，这两种是河蟹喜食的水草。

在养殖大闸蟹的过程中，水草是很重要的一个因素，“水草可以净化水质，改善溶氧条件，另一方面，还可以为大闸蟹脱壳提供隐蔽的场所，同时还是大闸蟹天然的植物性饵料。如果水草不足，或是长势不好，最终还会影响蟹壳的颜色，使蟹壳发黑。”

每个月，基地都会进行一次水质检测，因为保持水质才能保持大闸蟹的品质。如果水质差，蟹就很容易生病，一旦药物治疗，就会造成水源污染。

正谷大闸蟹养殖技术团队列出了四项“好水质”的基本指标：溶氧条件 5 毫克 / 升以上；氨氮含量小于 0.2 毫克 / 升；亚硝酸盐含量小于毫克 / 升；pH 值一般是 7.5-8 的偏碱性环境。

除了水质，饵料的配比也十分讲究，不同的生长时段要以不同的饵料结构喂食，才能保证蟹的优势生长。

9 月下旬，逐渐进入捕捞季。湖泊蟹主要以地笼网的方式，把地笼下到湖里，蟹在这个时候要生殖洄游，寻着河流入海口走，最后被地笼网收住。生长了 2 年，换壳 18 次的正谷阳澄湖大闸蟹将在又一年桂花飘香时为家宴增添一道难得的美味。



扫描查看基地视频



正谷有机畜禽养殖基地位于燕山山脉和松辽平原交界处的内蒙古敖汉旗，自然环境良好，山地草场开阔，适合有机畜禽养殖。正谷有机农业技术团队深入参与育雏、防疫、散养、采集、运输与储存以及有机粮食种植等环节，全程保证有机鸡蛋优良品质。

正谷有机畜禽养殖基地

—内蒙古山草场，有机标准养殖—

05 正谷有机鸡蛋可选于：
正谷家宴食品卡05选项

√ 开放式鸡舍

鸡舍依山而建，呈半棚式，配有原木横杆及用天然稻草铺垫的鸡窝，保证每只柴鸡在鸡舍内都有充足的活动区域。

√ 洁净卫生的环境

舍内外定期采用生石灰及次氯酸钠进行消毒，清扫彻底。此外，舍内设置通风孔，空气流畅，湿度控制在 50%-60% 左右。

√ 浅山林地放养

散养基地面山开放，有机鸡以鸡舍为中心在浅山区（山坡或山谷）自由活动，也常在山谷区域的有机玉米种植地中自由穿梭。

√ 尊重鸡的生活习性

散养场地周围树木繁茂，虫草充足。树木为柴鸡提供了攀爬、飞腾、打斗的自然条件，使柴鸡更加自由的活动。

√ 有机饲料喂养

散养鸡主要采食原生态浅山区青草、野菜及苜蓿等青绿饲料，同时辅助少量正谷敖汉旗有机种植基地自产有机粮食饲喂，保证生长健康和营养充足。

及时采收、全程质检、恒温保鲜

符合正谷优质食品标准、正谷质量控制体系要求

每天三次
采集、质检

中转
可追溯

入库前
全面质检

恒温保鲜库
贮存

包装前外观
质检



正谷仙居生态杨梅

—摘一颗刚好成熟的鲜杨梅—

在杨梅树宽大树冠下，伸手就可以够到低垂枝头上的鲜杨梅。只选个头最大、红艳微紫的摘了，填进嘴巴，甘甜微酸的充沛汁水就溢满口中，夏季暑意瞬间就消失了。

杨梅是大自然给仙居山民最美味的馈赠，这里重峦叠嶂、气候湿润，适宜杨梅生长。

正谷有机农业技术中心同事为梅农提供有机生产技术支持，不让农药、化肥、膨大剂等改变杨梅天然的味道；同时采用有机技术，保证杨梅果顺利的生长、成熟。

杨梅没有果皮，容易破损，不耐储运，正谷产品基地部和质量部同事还是耐心地等待，选择汁水饱满、酸甜味足、成熟度最好的杨梅，将仙居美味的夏日还原到您的家中。



家宴可能是最难做的宴请菜肴了，因为每一次的家宴都是主人私属的聚会，每一次来的人物、气氛都会不一样。食单也要根据来客的喜好、当季的环境、当天的氛围进行调整，让家宴主人的关心与敬意通过食物传递给来客。有时候对食材的用心挑选和食材富有创意的处理都会成为家宴上最自然的话题。

家宴



正谷家宴餐饮顾问
正谷有机厨房本期主持

罗朗
Michael Rosenblum

美国前任驻华大使骆家辉、现任大使博卡斯的官邸总厨，有 17 年的餐饮经验。

罗朗选择从饮食进入，从饮食看到更多背后的文化渊源和传统。就如同为正谷有机家宴创作食谱，这些都是他自己看到正谷的食材后才有的创意，食谱中表现了他对食材的更多理解，“正是选用这个时节的食材，因为这样才是顺应自然的。然后尝试着寻找口感、营养适合的搭配。在餐盘中的每一样东西都是可以食用的。”

02 正谷澳洲有机牛肉可选于：
正谷家宴食品卡02选项
正谷澳洲有机牛肉



06 正谷有机蔬菜可选于：
正谷家宴食品卡06选项
正谷有机蔬菜



宴

澳洲有机西冷 炒韭黄

Stir Fried Sirloin With
Nian Gao And Jiu Huang



This dish utilizes both simple ingredients and simple methods to produce a dish that is anything but simple. Seasoning with a delicate touch is essential to allow the flavor of the beef and Yellow chives to shine through.

这道菜选用的食材和烹饪的方式很常见，但想要味道出众并不容易。这道菜的精髓就在于如何将牛肉的鲜味和韭黄的味道很好的调和在一起，同时还要将他们各自的香气发挥出来。

Ingredients 主要食材

- 150g - Organic Sirloin 有机牛肉
- 65g - Yellow chives 韭黄
- 15g - Lao Chou Dark Soy Sauce 老抽
- 10g - Huadiao Cooking Wine 花雕酒
- 8g - Sugar 糖
- 1g - Salt 盐
- 35g - Olive oil 橄榄油

Method 料理方法

1. Slice the beef and add half of the salt, the cooking wine and 10g of the oil. Mix well and allow to rest for 20 minutes. Cut the yellow chives into 6-8cm lengths. Heat a large skillet or wok over medium-high heat. Add the olive oil to coat all sides. Add the beef, stirring until fragrant and mostly cooked through.

将有机牛肉切片，加入盐、料酒和 10 克的橄榄油腌制 20 分钟。将韭黄切成 6-8 厘米的小段。取煎锅中高火加热，锅热后加入橄榄油并铺匀，放入牛肉翻炒出香味。

2. Add the yellow chive and continue sautéing until the vegetables begin to wilt. Add the remaining salt and sugar as well as the dark soy sauce. Stir to combine and remove from the heat. Plate and serve immediately.

加入韭黄继续炒制，至韭黄出水变软，加入适量盐、糖、老抽，翻炒，关火盛盘即可使用。

有机奶香白菜卷

Cabbage Wrap



Cabbage wraps are popular in many food cultures, and China need not be an exception. Beyond our organic cabbage, there are numerous other items which would work well as a filling for this dish. Alaskan seafood or tofu are great places to start, the limit being only your imagination.

白菜在很多饮食文化领域都很流行，在中国也不例外。除了有机白菜，很多食材都可以作为填料加入到这道菜肴中。例如阿拉斯加海鲜或者豆腐都可以尝试，不要被下面列出的食材所局限。

Method 料理方法

1. Cover the bean noodles with water and set aside. Do the same with the dried shrimp. Peel 15 of the large outer leaves from the cabbage and reserve. Finely chop the remaining cabbage. In a large skillet or wok, add the olive oil and heat over medium-high. Sauté the chopped cabbage until soft, seasoning as needed with the salt and pepper. Add the sesame oil, the dried shrimp and the bean vermicelli. Continue cooking until soft and excess liquid has evaporated. Remove from the heat and allow to cool.

将粉丝、虾米提前浸泡。从白菜中剥下 15 片较大叶片备用，剩余部分切末。取煎锅或炒锅，倒入橄榄油，中高火加热。放入白菜碎，将白菜炒软，加适量盐、胡椒粉，再加入芝麻油、泡好的虾米和粉丝，继续翻炒白菜出水，收汁关火，盛盘晾凉作为馅料。

2. In a large pot of salted water, blanch the outer cabbage leaves and the scallions until soft, approximately 1-2 minutes. Remove and set aside. When cool enough to handle, divide the filling evenly between the cabbage leaves. Starting at the bottom, roll the filling up in the leaves, pulling the sides towards the center to make a tight packet. Tie the packages closed with the softened scallions.

将剥下完整白菜叶片和葱放入盐水中煮至变软（约 1-2 分钟）。冷却后，将叶片从中间平均撕开，从叶片底部至上卷入馅料，再将两侧的叶子向中间包紧，系上泡软的葱。

3. In a large, high-sided sauté pan or sauce pot, bring the milk to a boil. Season with the remaining salt and pepper. In a bowl, combine the cornstarch and water to form a slurry. Slowly drizzle the slurry into the simmering milk, stirring constantly. Reduce the heat to low and allow to thicken. Gently place the cabbage packets in the pot and simmer for an additional 12 to 15 minutes. Garnish with additional diced dried shrimp as desired. Serve immediately.

取煮锅加入适量牛奶并煮沸，加入盐和胡椒调味，并用玉米淀粉小火勾芡。将包好的白菜卷放入牛奶锅中慢煮 12-15 分钟盛盘，以虾米装饰即可。

Ingredients 主要食材

- 1 Large - Organic Napa Cabbage 有机白菜
- 500g - Organic Milk 有机牛奶
- 35g - Dried shrimp 虾米
- 5g - Ginger 姜
- 50g - Bean Vermicelli 粉丝
- 20g - Olive Oil 橄榄油
- 8g - Salt 盐
- 0.5g - Pepper 胡椒
- 0.5g - Sesame Oil 芝麻油
- 15pcs - Scallions 葱
- 50g - Water 水
- 12g - Cornstarch 玉米淀粉

04 正谷希腊橄榄油可选于：
正谷家宴食品卡04选项

正谷希腊橄榄油

产品规格：750 毫升 / 瓶



01 正谷有机牛奶可选于：
正谷家宴食品卡01选项

正谷有机牛奶

产品规格：1 升 / 盒



Ingredients 主要食材

- 600g - King Oyster Mushrooms 杏鲍菇
- 1000g - Water 水
- 20g - Wild Matsutake Mushrooms 野生松茸
- 15g - Lao Ren Tou Mushrooms 老人头
- 200g - Organic Rice 有机大米
- 75g - Olive Oil 橄榄油
- 8g - Salt 盐
- 12g - Scallions 大葱
- 12g - Lard Or Butter 猪油或黄油

04 正谷云南野生菌可选于：
正谷家宴食品卡04选项

正谷云南野生菌

01 正谷有机原稻米可选于：
正谷家宴食品卡01选项

正谷有机原稻米

宴

扣饭 云南野生松茸

Wild Matsutake Kou Fan

Here we have taken a classic Chinese dish, and made it exceptional through our substitution of wild mushrooms. In appearance, this kou fan has everything you would expect from a hearty main course, including it's excellent ability to pair with any of our organic wines. Feel free to experiment with other flavors as you wish, as you make this dish more your own.

扣饭是一道传统中国菜式，与野生松茸的搭配让这道扣饭适合于更加隆重的场合。同时，松茸扣饭和任何有机红酒都非常搭配。您还可以根据自己的喜好尝试其他的口味，创作属于您自己的松茸扣饭。

Method 料理方法

1. Soak the dry mushrooms in the water until soft. Remove them, squeezing out any excess. Measure out 300g of the soaking liquid. For a more flavorful dish, you can alternatively simmer the soaking liquid until you have roughly 300g, therefore concentrating the flavor. Allow to cool. Cover the rice with the soaking liquid and allow to absorb.
3. Finely chop the soaked mushrooms and combine with the chopped oyster mushrooms.

将野生菌在水中泡软，取出，挤干，并保留300g的浸泡液（为保留味道也可以把所有的浸泡液炖干至300g的浓缩汁）。把浸泡液晾凉，泡入米饭充分吸收。

将杏鲍菇修剪成长方形，并撕成长条，把边角料切碎保留。在煎锅中倒入一点橄榄油，把杏鲍菇片小火煎制发软呈黄色，取出晾凉。取大碗，涂上猪油，把煎好的杏鲍菇一层一层的放在碗上。

2. Trim the king oyster mushrooms until they resemble rectangles, and slice into thin strips. Chop the trimming from the mushrooms and set aside.

Drizzle a bit of the olive oil into a skillet and gently brown the slices until they become soft and take on a bit of color. Remove from the pan and allow to cool. Line a large bowl with food-safe plastic wrap and coat with the lard. Layer the sautéed oyster mushrooms inside the bowl, slightly overlapping one another and set aside.

把米捞出，倒入煎锅中，炒熟盛入杏鲍菇条碗里，把剩余的蘑菇浸泡液浇在顶上。蒸1至2小时至米饭熟透。晾凉后扣在碟子上即可。

Heat a skillet over high heat and add the remaining olive oil. Add the chopped mushrooms all at once, season with the salt and sauté until browned and fragrant. Remove from heat and stir in the scallions.

把松茸切碎和杏鲍菇碎混在一起，高火热锅，加入橄榄油，放入蘑菇碎，加盐调味，煎至褐色并出香，盛出拌入香葱。

4. Strain the rice from the soaking liquid and add to the skillet. Stir to fully combine. Pack the mushroom-lined dish with the rice mixture and press flat. Pour the remaining mushroom liquid over the top. Steam for 1 to 2 hours or until the rice is fully cooked. Remove from the steamer and allow to cool slightly before inverting into a plate.

把米捞出，倒入煎锅中，炒熟盛入杏鲍菇条碗里，把剩余的蘑菇浸泡液浇在顶上。蒸1至2小时至米饭熟透。晾凉后扣在碟子上即可。

Panna cotta, the famed Italian dessert, is a testament to the philosophy that "simple is best" when it comes to good cooking.

布丁，著名的意大利甜点，正是“简单至上”这句格言的饮食表达。

There are only a handful of ingredients in a panna cotta: milk, cream, flavoring, gelatin and sugar. Our panna cotta is flavored with the finest Fijian oolong tea. The time-honored method of producing these teas creates a rich flavor and aroma which make oolong teas famous the world over.

布丁只需要简单的几样原料：牛奶、奶油、琼脂、糖和决定口味的食材。我们的布丁采用了乌龙茶中的代表武夷岩茶做调味。古法手作茶叶产生的丰富的口感和香气让这种岩茶闻名世界。

Here again, this dessert can be made well in advance, and kept in the refrigerator until needed. Keep a few on hand for a quick answer to unexpected guests, or an afternoon treat for one.

这个甜品可以提前做好放在冰箱里，吃的时候再取出来。也可以存一点，以备临时出现的贵客，一起度过一段愉快的下午茶时光。

Method 料理方法

Ingredients 主要食材

1. In a sauce pot over medium heat, bring the cream and milk to a simmer. Add the tea leaves and stir to combine. Cover the pot with a tight fitting lid and reduce the heat to low. Cook for 8 to ten minutes. Remove the pot from the heat, stir in the honey and salt, and allow to rest covered for 20 minutes.

中火炖煮奶油和牛奶，并加入茶叶搅拌混合，盖上盖子调小火煮 8-10 分钟，取出加入蜂蜜和盐，晾 20 分钟。

- 500g - Oolong Tea 正谷武夷岩茶
- 500g - Milk 正谷有机牛奶
- 12g - Gelatin 琼脂
- 400g - Cream 奶油
- 110g - Honey 蜂蜜
- 0.5g - Salt 盐
- 200g - Water 水

2. Place the gelatin in a mixing bowl and cover with cold water to soften, roughly 10 minutes. Remove the gelatin from the water and squeeze out any excess moisture. Add the gelatin to the milk mixture, reheating slightly if necessary. It should be just warm enough to dissolve the gelatin.

将琼脂放入一个大碗中用冷水浸泡至软，约 10 分钟。从水中取出琼脂挤出多余的水分。把琼脂加入牛奶混合物，如果有必要可以稍加热，使琼脂溶解。

3. Strain the liquid into serving bowls or glasses, cover with plastic wrap and place in the refrigerator. Allow to chill at least 6 hours, but preferably overnight. Serve with a drizzle of honey, and a cup of freshly brewed black tea.

把布丁液放入玻璃杯或者是品尝时用的碗，用保鲜膜封好，放入冰箱，冷藏 6 个小时，最好能过夜。上桌时可再加一点蜂蜜，配一杯刚煮好的红茶。

Oolong milk pudding

武夷岩茶有机奶冻

宴

正谷武夷岩茶可选于：
正谷家宴食品卡04选项

正谷武夷岩茶



正谷有机农业基金 的伙伴们

FRIENDS OF
ORGANIC
AND
BEYOND
FUND

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。基金成立至今已有 100 多位国内及海外喜爱有机农业、认可可持续理念的志愿者加入。

正谷有机农业基金提供可持续方案咨询服务，希望与更多个人、企业与社会团体一起参与环境保护、公平贸易、动物福利等，推动可持续的生活方式的传播与实践。

① 英国查尔斯王子公爵之家有机农场

2013 年 5 月，张向东等有机农业代表一行应英国查尔斯王子慈善基金会的邀请，访问英国查尔斯王子有机农场。公爵之家有机农场成立于 1986 年，主要是从事有机农业生产、传统农业生产形式实践等。



② 国际有机农业运动联盟 (IFOAM)

正谷有机农业基金致力于推动有机行业发展，IFOAM 授权正谷翻译出品《世界有机农业概况与趋势预测》中文版；参与国家有机课题，为同行分享翻译《中国有机产业发展报告》等，推动国际有机行业交流。



③ 联合国环境规划署 (UNEP)

2015 年 1 月 21-22 日，正谷张友廷副总裁受邀出席“生态系统和生物多样性经济学 (TEEB) 利益相关方国际研讨会”并做报告，与联合国环境规划署 (UNEP)、中国环境保护部 (MEP) 等，分享正谷有机农业实践在生态和生物多样性保护方面的一些案例。



④ 世界自然基金会 (WWF)

2014 年 11 月 13 日，正谷邢建平博士出席 WWF “城市的低碳未来”企业分享会，与全球各行业领军企业一起分享低碳可持续理念。该活动由 WWF (世界自然基金会) 举办，推广可持续商业模式。



⑤ 中欧国际工商学院 (CEIBS)

2014 年 5 月 25 日，正谷张建伟博士参与中欧第三届中国国际农商高峰论坛现场讨论。会后，正谷与香格里拉行政大厨一起定制了有机晚宴，与中欧嘉宾一起分享有机食材与可持续消费理念。



正谷有机农业基金 参与《中国有机产业发展报告》编写

2014 年 9 月认监委发布的《中国有机产业发展报告》。这是中国有机行业 20 年来，第一个权威行业白皮书，正谷有机农业团队参与第三部分中国有机产品市场与贸易编写。



扫描右侧二维码
成为正谷有机农业基金伙伴

OABC NEWS
2014-2015

正谷新闻

正谷冠名“中欧精准创新论坛” 分享有机可持续生活

2015年2月1日，正谷·中欧精准创新高峰论坛在中欧国际工商学院北京校区举办。正谷作为中欧精准创新高峰论坛“冠名合作伙伴”，为本次论坛全程提供有机茶歇，分享可持续生活。中欧国际工商学院院长朱晓明院长致辞并感谢正谷董事长张向东校友对中欧的支持，张向东董事长回顾了在中欧商学院的学习与成长，并说道“中欧给予正谷的远远大于正谷回馈中欧的”。

正谷与中欧保持了多年的合作伙伴关系，曾多次支持中欧商学院的行业高峰论坛，曾连续两年作为中欧农商论坛合作伙伴支持活动，并特别承办了中欧农商论坛·正谷有机家宴，与现场所有来宾分享了正谷的优质有机食材及可持续的生产生活理念。

正谷为本次论坛提供正谷有机食材展示及有机茶歇，现场采用的展台与布置 100% 可回收利用，并提供了

正谷有机鸡蛋、正谷有机水果、正谷干果以及正谷希腊 Mosur (米索) 橄榄油等，与嘉宾分享健康、适度、可持续的生活方式。

正谷农业成立 8 年，致力于有机事业，是达沃斯论坛“全球成长型企业”，努力为更多的人提供全球优质有机食材。



正谷入选达沃斯论坛“全球成长型企业”



正谷张向东董事长与中欧国际工商学院朱晓明院长



正谷有机团队与 IFOAM 世界理事周泽江老师参加德国纽伦堡国际有机博览会

正谷在第26届BioFach国际有机食品展览会 举办报告会，邢建平博士做主题演讲 Doing Organic Business in Changing China

第 26 届国际有机食品展 (BioFach) 于 2015 年 2 月 11-14 日在德国纽伦堡展览中心盛大举办，正谷有机农业团队第 5 次参展，并举行专场汇报会。

2 月 12 日下午，正谷专场报告会在 Hongkong 厅举办，正谷联合创始人兼首席产品官邢建平博士做“Doing Organic Business in Changing China”主题演讲；正谷有机农业基金干事朱卫平介绍了 2014 年 9 月认监委发布的《中国有机产业发展报告》。南京国环有机食品认证中心肖兴基主任、色瑞斯认证机构负责人袁才勇先生，和来自十多个国家的 60 多名国际有机同行出席正谷报告会。

作为中国有机食品领先企业，邢建平博士在 BioFach world 论坛中做主题演讲，分享中国有机行业 10 多年的发展，以及发展过程中遇到的机遇和挑战。正谷有机农业技术中心赵惠娟在农业部中绿华夏有机食品认证中心

“中国市场和认证专场论坛”，做主题演讲，介绍了过去八年正谷在中国有机农业的商业实践和努力。

BioFach 是国际上最大最权威的有机食品展览会，今年是正谷第二次在 BioFach 举办主题报告会，希望通过自己的点滴努力支持到全球有机行业接轨，共同推动有机产业的蓬勃发展。



正谷联合创始人兼首席产品官邢建平博士于展会做主题演讲

正谷家宴之 媒体报道

MEDIA
REPORTS

正谷的经营哲学离不开对生活价值的尊重，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。从2007年开始，正谷先后为北京、上海、杭州、广州、深圳、天津等城市的客户提供有机食品配送到家服务。

2013年春，《正谷家宴》刊首次发布，藉此与更多人分享正谷有机团队对优质食品以及生活方式的理解。受到《三联生活周刊》、《LOHAS乐活》、《哈佛商业评论》、《福布斯》、《中欧商业评论》、《财经》、《IT经理世界》、《第一财经周刊》、《第一财经日报》、《经济观察报》等媒体的关注和报道。



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



正谷家宴食品卡

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

4998 正谷家宴食品卡选项

- 01 正谷有机粽1盒 (110克×8粒)
正谷有机原稻米1箱 (10斤/箱)
正谷有机蔬菜1箱(8斤/箱, 6-8种), 蔬菜品种和重量随季节变化有所调整
正谷有机牛肉 (牛眼肉) 1箱 (2斤/箱)
正谷皮尔斯德荣红酒1瓶 (750毫升/瓶)
正谷Mosur橄榄油1瓶 (750毫升/瓶)
正谷Cavell巧克力2盒 (100克/盒)
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
正谷有机鸡蛋2盒 (12枚/盒)
正谷武夷岩茶-合岩1盒 (160克/盒)
- 02 正谷有机牛肉 (牛眼肉) 1箱 (3斤/箱)
正谷皮尔斯德荣红酒2瓶 (750毫升/瓶)
- 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
- 05 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
- 06 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

2998 正谷家宴食品卡选项

- 01 • 正谷有机粽1盒 (110克×8粒)
• 正谷有机原稻米1箱 (10斤/箱)
• 正谷有机蔬菜1箱(8斤/箱, 6-8种), 蔬菜品种和重量随季节变化有所调整
• 正谷有机牛肉 (牛眼肉) 1箱 (2斤/箱)
• 正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶 (750毫升/瓶)
• 正谷Mosur橄榄油1瓶 (750毫升/瓶)
• 正谷Cavell巧克力2盒 (100克/盒)
• 正谷有机鸡蛋2盒 (12枚/盒)
• 正谷武夷岩茶 醇岩1盒 (160克/盒)
- 02 • 正谷有机牛肉 (牛眼肉) 1箱 (3斤/箱)
• 正谷皮尔斯德荣红酒2瓶 (750毫升/瓶)
- 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
- 05 • 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
- 06 • 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 正谷家宴食品卡选项

- 01 • 正谷有机粽1盒 (110克×8粒)
• 正谷有机原稻米1箱 (10斤/箱)
• 正谷有机蔬菜1箱(8斤/箱, 6-8种), 蔬菜品种和重量随季节变化有所调整
• 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)
• 正谷Mosur橄榄油1瓶 (750毫升/瓶)
• 正谷Cavell巧克力2盒 (100克/盒)
• 正谷有机鸡蛋1盒 (12枚/盒)
- 02 • 正谷有机牛肉 (牛眼肉) 1箱 (3斤/箱)
• 正谷皮尔斯德荣红酒1瓶 (750毫升/瓶)
- 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Cavell巧克力4盒 (100克/盒)
• 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
• 正谷武夷岩茶 醇岩1盒 (160克/盒)
- 05 • 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
- 06 • 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 正谷家宴食品卡选项

- 01 • 正谷有机粽1盒 (110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)
蔬菜品种和重量随季节变化有所调整
• 正谷有机牛肉 (牛腱肉) 1箱 (2斤/箱)
• 正谷拉尼斯酒庄红酒1瓶 (750毫升/瓶)
• 正谷Mosur橄榄油1瓶 (750毫升/瓶)
• 正谷Cavell巧克力1盒 (100克/盒)
正谷有机鸡蛋1盒 (12枚/盒)
- 02 • 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)
- 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Cavell巧克力2盒 (100克/盒)
• 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
• 正谷武夷岩茶 醇岩1盒 (160克/盒)
- 05 • 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
- 06 • 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

598 正谷家宴食品卡选项

- 01 • 正谷有机粽1盒 (110克×8粒)
• 正谷有机原稻米1盒 (6斤/盒)
• 正谷有机蔬菜1箱 (6斤/箱, 4-6种)
蔬菜品种和重量随季节变化有所调整
• 正谷Mosur橄榄油1瓶 (750毫升/瓶)
• 正谷有机鸡蛋1盒 (12枚/盒)
- 02 • 正谷有机牛肉 (牛腱肉) 1箱 (2斤/箱)
• 正谷拉尼斯酒庄红酒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Cavell巧克力2盒 (100克/盒)
• 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
- 05 • 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
- 06 • 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

898 正谷家宴食品卡选项

- 01 • 正谷有机粽1盒 (110克×8粒)
• 正谷有机原稻米1盒 (6斤/盒)
• 正谷有机蔬菜1箱(6斤/箱, 4-6种)
蔬菜品种和重量随季节变化有所调整
• 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)
• 正谷有机鸡蛋1盒 (12枚/盒)
- 02 • 正谷有机牛肉 (西冷) 1箱 (2斤/箱)
• 正谷拉尼斯酒庄红酒1瓶 (750毫升/瓶)
- 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Cavell巧克力2盒 (100克/盒)
• 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
• 正谷武夷岩茶 怡岩1盒 (160克/盒)
- 05 • 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
- 06 • 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

398 正谷家宴食品卡选项

- 01 • 正谷有机粽1盒 (110克×8粒)
• 正谷有机蔬菜1箱 (4斤/箱, 3-4种),
蔬菜品种随季节变化有所调整
• 正谷Mosur橄榄油1瓶 (750毫升/瓶)
- 02 • 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)
- 03 • 正谷阳澄湖大闸蟹8只
(雄蟹0.30斤/只, 雌蟹0.20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Cavell巧克力2盒 (100克/盒)
• 正谷武夷岩茶 沁岩1盒 (90克/盒)
- 05 • 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
- 06 • 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