



“今天的第一批订单已经到了，大伙都忙起来！”8月22日一早，位于江海区科苑东路的江门市福临门食品有限公司（以下简称“福临门”）内一片忙碌的景象，工人们身穿工作服、戴着口罩，各自埋头忙着手头的活儿。老板朱坤一边招呼客人，一边反复查看各个生产区的情况。

十多年前，朱坤洞察到江门月饼市场的商机，决定来江门创业，不久成立了福临门，并创办了福蝶来、名传、长堤故事等多个品牌，在食品市场小有名气，收获了众多口碑和称赞。

创业十多年，一步一个脚印，从简单的加工到形成独立的自主品牌。如今，福临门有了更高的追求和目标：“我们努力研发新的口味，让我们的月饼更有侨乡特色，希望能在江门打出品牌，让全国都了解江门的月饼。”朱坤坚定地说。

江门市福临门食品有限公司坚守初心

打造属于江门的月饼品牌



福临门的产品深受消费者的喜爱与好评。

福临门简介

专注于烘焙食品 追求精益求精

福临门多年来专注于烘焙食品的生产，致力于做中国专业的烘焙食品制造厂家。坚持以“追求卓越、求实创新、诚信为本”的经营理念，以现代化的企业管理模式，不断引进先进的生产设备，以及优秀的管理、技术人才，依托品牌、市场、技术、人才等优势，使公司逐步实现持续性、良性化、稳步发展。

名传和福蝶来两大品牌月饼，以其独特的生产工艺、精工实料、皮薄馅靓、滋润柔和、香醇可口、包装精美、品种众多等特点，而深受消费者的喜爱与好评。

福临门汇集了多位烘焙大师，每款中秋月饼都采用先进的烘焙技术制作而成，月饼从表皮到内馅的制作点滴细致入微，薄皮裹馅，出炉的月饼“色如金之映，味若琼之津”，制成的月饼特点为：风味纯正、口感润滑、色泽金黄、饼纹清晰饱满、淡而甘香。

在福临门的生产车间，师傅正在忙碌着做月饼。



坚持诚信经营 坚守食品安全底线

多年前朱坤就开始接触月饼这一行，从最开始的销售做起，慢慢对行业熟悉后，便自己做起月饼。“做销售时，曾有一次代销的月饼质量有问题，客人找到我时，我无从解释，只能将货款退给客人，我就是在那个时候下定决心自己创业，做自己放心的月饼，才能放心地卖给客人。”朱坤说。

万事开头难。朱坤在创业起步阶段遇到不少困难。“当时资金极度缺乏，厂房租金、购买原材料的钱、人工水电等，都是一笔

笔大开支，我们硬着头皮干了下去，谁想到月饼做出来了，到上市时却滞销了。”朱坤说，虽然当时也有很多老客户订购他们的月饼，但仍有很多库存，只能以极低的价格卖给饲料厂。“卖不出去的原因就是别人不相信这个新品牌。”朱坤回忆道。

后来，朱坤痛定思痛，决定要走出江门，走出广东，去北方寻找产品的“出路”。他开始带着销售团队到处参加展会。糖酒会、月饼订货会……大大小小的有关月饼的展会都能

看到朱坤的身影。就这样，通过一场场展会的推销，朱坤逐渐在北方市场打开了销路。

福临门的月饼之所以能够远销省外，主要依靠的是产品的物美价廉。事实上，福临门的系列食品中，无论是中秋月饼，还是日常的糕点，所选的原料均属上乘，而在制作中，福临门也尤为谨慎周密，力保食品安全、放心。“无论是什么产品，我们前期都要进行反复原料对比选材，先做出样品，亲自试吃，也要让员工试吃。”朱坤说，食品光靠嗅觉是

不够的，在食材和产品把关上，必须亲自品尝，反复对比，综合大多数人的意见，最终才能生产上上乘产品。

如今，福临门已经从一家月饼企业，发展成为生产月饼、蛋糕、核桃酥、水泡饼等多种饼干类、糕点类的食品企业，产品远销至长沙、武汉、西宁、哈尔滨、拉萨等地。产品在不断变化，规模在不断壮大，但唯一不变的是朱坤创业以来一直坚守的初心，那就是“坚持诚信经营，坚守食品安全底线”。

精选优质馅料 持续推出创新糕点

吃过福临门月饼的人一定对该品牌纯正的馅料记忆犹新。“比如莲蓉月饼，我们一定是使用精选的莲蓉馅料，不会加入其他的杂质，五仁月饼也会使用上等的坚果，希望客人吃完我们的月饼，能够由衷说一句：福临门的月饼确实不输给大品牌！”朱坤笑着说。

在公司逐渐拥有稳定的客源后，朱坤开始不满足于重复生产几款单一口味的月饼，他开始想办法创新。“为了迎合广东客人的口味，我们试着推出了手作两斤装

的五仁大月饼，我们到馅料厂选了很多次配料，经过多种尝试才确定了馅料的品种，为此还特地引进了更先进的设备，好在最终的成品还算不错。”朱坤说。五仁大月饼在江门市场推出后，获得了不小的成功，许多客人在品尝了福临门的五仁大月饼后，也成了福临门的常客。

事实上，除了月饼外，近年来福临门还陆续推出了许多传统的糕点。水泡饼是许多老江门人的记忆，但由于制作成本提升，不少原先做水泡饼的厂家早已放弃生产。

为了延续传统味道，福临门几经辗转，将原江门饼厂生产水泡饼的全套设备购置回来，多次向70多岁的老师傅学习制作手法。在福临门生产车间，一套传统生产水泡饼的机器正在紧张工作，铭牌上“1963年”的字样仍依稀可见。“这套机器是1963年生产的，已经有60年历史了，制作水泡饼的部分工序需要人工进行，机器形成饼胚后，再将饼胚放在开水里煮到八成熟，然后捞起急速冷却，而这个水煮的过程就是水泡饼名字的由来。”朱坤说，因为水泡饼的制作过程主要靠水

煮，不经过油炸和深度烘焙，不易上火，配料少油少糖，吃起来又饱肚子，现在不少减肥一族都喜欢用来做小吃。水泡饼也是福临门近年来主打的一款有着江门人儿时记忆的饼干。

“我们还曾经尝试在月饼中放入陈皮、姜汁等特殊配料，让月饼拥有一种独特的香味，每年我们也会根据客户的要求和口味，不断改良月饼的配方。”朱坤说，正是福临门这种精益求精的品质，让其产品一年比一年深受大家的喜爱。

制作过程严谨 生产出花纹图案精美的月饼

走进福临门的生产车间，只见全自动包装机把面团自动切割成一个个饼团，饼团跟着传送带来到下游的师傅手中，他们熟练地将馅料压进饼团中，放入成型机，一个个带有图案的月饼就做成了。在传统手工月饼生产区，师傅们也正在忙碌着，他们一边切料，将一块面饼分割成一个个面团，一边将做好的馅料过秤精准分开，然后一来一回地搓揉，很有力道，将准备好的面团

揉成纸张一样薄的面皮后，再轻轻将丸子状的馅料放在薄薄的面皮上，保持一定的力度将面皮收回成球状，最后用气压成型模具在做好的球状面团上一压，便形成了花纹图案精美、方方正正的月饼，整个制作过程严谨。

其实，这样热火朝天的生产状态已经许久未见了。疫情前三年，朱坤度过了最煎熬的三年。“去年临近中秋，许多订单已

经生产完发出了，后来因为疫情超市停业，老百姓都居家隔离，月饼就滞销了。”朱坤说，看着一辆辆大货车拉着退回的月饼，他愁得整夜整夜睡不着觉。但好在，伙伴们和客户们的互相信任，才扶持着共同渡过了难关。

又临中秋，月饼的生产及销售即将迎来高峰。朱坤表示：“我们将继续坚持做好自己的品质，相信一定会迎来‘晴天’。”



文/傅雅蓉
图/傅雅蓉 易航



江门市福临门食品有限公司
JIANGMEN FULINMEN FOOD CO.,LTD

团购热线 13377502233 朱先生
18922008266 廖小姐

经典五仁月饼（铁盒）



净含量：1千克

零售价：138元 团购价：99元

双黄纯莲蓉月饼（铁盒）



净含量：720克

零售价：98元 团购价：88元

柴火豆沙月饼（纸盒）



净含量：360克

零售价：38元 团购价：26元

冰翅冬蓉月（纸盒）



净含量：360克

零售价：38元 团购价：26元



扫码购买

制造商：江门市福临门食品有限公司
地址：江门市江海区科苑路19号（四大工业园1号厂房A1）
电话：86-750-3878138

传承匠心手艺，名传月饼送祝福！
订购月饼请到福临门，价优物美，欢迎来电团购！