

【新闻稿】

南顺香港集团五福临门 南顺「美玫牌」面粉获颁「二零零四年香港名牌」 唯一获颁发五个「香港名牌」奖项之香港公司

(二零零五年一月十二日) 南顺(香港)有限公司(股份编号0411)旗下之面粉品牌 - 「美国玫瑰牌」(下称「美玫牌」)在本港众多品牌中脱颖而出, 获香港中华厂商联合会颁发「二零零四年香港名牌」的美誉, 为集团旗下第二个面粉品牌获此项殊荣, 也是集团第五个获得次项荣誉的品牌, 再一次表彰南顺对产品优良品质的坚持及努力。

南顺香港集团是香港唯一一间公司荣获香港中华厂商联合会颁发五个「香港名牌」奖项。同时, 集团也是唯一一间公司的两个面粉品牌拥有「香港名牌」美誉。这五个名牌包括于一九九九年获得之「刀唛」食用油、二零零零年获得之「AXE斧头牌」洗涤产品、二零零二年获得之「红灯牌」食油、二零零三年获得之「金像牌」面粉及二零零四年获得之「美玫牌」面粉。

南顺的「美玫牌」顶级糕点粉由优质的粉心粉精制而成, 是制作高级糕点的专用小麦面粉。品牌向以其优良品质及高稳定性见称, 一直稳占香港顶级糕点粉市场约五成之占有率, 被业界誉为「大师级的糕点粉」, 多间面饱连锁店、五星级酒店、高级酒家、高级会所及大型制造商等亦乐于采用, 并为讲究烹调的家庭选购, 现已成为全港最受欢迎的面粉品牌。

美玫牌顶级糕点粉具颜色自然洁白、麦香味特浓的优点, 而且用途广泛, 成品如各中西式糕点、叉烧饱、馒头、月饼等, 均松软可口、健康美味, 贯彻「美玫美玫, 香飘万家」的产品宗旨。近年来, 美玫牌更推出已混合好各原材料的预拌粉, 为烘焙界的一大突破。

为保持产品的品质, 南顺引进瑞士的高科技生产设备, 并聘请了外国专家担任技术顾问以生产面粉; 此外, 集团于1999年建立并实施了ISO 9002 质量管理体系, 更于2004年通过中国质量认证中心HACCP食品安全控制体系认证, 令产品品质更有保证。美玫牌同时屡获颁国内及香港的品质认证。

有关南顺(香港)有限公司(股份编号0411)

南顺(香港)有限公司于一九三零年代创立, 主要业务包括面粉、食油、制罐、清洁用品及冷冻食品。集团自一九七二年为香港上市公司, 并一直致力拓展中国国内市场。一九九七年七月, 马来西亚丰隆集团成为本公司主要股东之一。实力雄厚的南顺香港集团现今的总资产值已超过二十亿港币, 香港及国内的员工人数合共约2,000人。

发稿: 南顺(香港)有限公司

代行: Chung & Tang 公关顾问公司

钟慕贞小姐(电话: 2861 3021 或7302 1700)