

农耕食品有限公司生产车间



“预”见八闽，福建味道抢“鲜”竞逐新赛道

编者按

随着消费者餐饮选择的多样化、消费便利化需求的上升，作为传统餐饮变革新路径之一的预制菜异军突起。根据艾媒咨询数据，2022年中国预制菜市场规模达4196亿元，预计2023年我国预制菜市场规模将达5100亿元，2026年将达10720亿元。今年，“培育发展预制菜产业”首次被写入中央一号文件。“山海赐神品，闽馐味独鲜。”福建得天独厚的资源禀赋赋予了福建地

方美食鲜明的山海特色。福建多地把预制菜作为经济发展的重要抓手之一，通过建设预制菜创新平台、壮大预制菜产业集群、培育示范企业等一系列措施，支持当地预制菜产业发展。安井食品、圣农控股、海欣食品、绿进食品和亚明食品等5家福建企业脱颖而出，入围“2022预制菜企业50强”。站在预制菜这个万亿产业的发展风口，更多闽企正加速进入

预制菜领域，依托当地的资源优势，从本地传统小吃、食材中获得启发，以农、畜、禽、水产品等为原辅料，开发预制菜品种，进一步满足消费者的需求。在沿海的厦门、漳州，山区的龙岩、南平，本报记者深入走访政府部门、生产企业、消费市场等，感受到福建预制菜产业发展的山海特色，各方正加快破局，开启产业升级新赛道。



龙岩：客家菜大显身手

日前，在广东东莞举行的第七届中国国际食品和配料博览会暨首届中国预制菜产业博览会上，槐猪肉肠、香煎河田鸡、永定牛肉丸、连城白鸭汤……一众来自龙岩的客家菜预制菜引来八方游客驻足品尝。龙岩拥有得天独厚的农业产业和客家菜产业基础优势，这次客家菜预制菜的参展之旅，初试身手便吸引了多家企业洽谈合作。客家菜预制菜竞逐新消费赛道，大有可为。

重特色 把活招牌做强做久

日前，记者走进长汀县策武镇麻坡的飘香食品厂，盐焗鸡、猪肚鸡、烧大块3条生产线正紧张有序生产。飘香食品厂是长汀最早进入河田鸡预制菜开发和加工的企业，2000年，国家级厨师郑民智创办了这家企业。“公司已形成以盐焗鸡、白斩鸡、猪肚鸡等河田鸡预制菜为主，猪肉猪肚、笋干、槟榔芋三大系列共同发展的态势。”郑民智说。专注地方特色，长汀圣龙食品有限公司总经理刘厚斌也秉承这个理念。2020年，他看准预制菜的风口，回乡创办圣龙食品，产品主要以河田鸡、芋子饺、烧大块等三大系列为主。“产品供不应求，今年产值预计可达2000万元。”

河田鸡是长汀的招牌农产品。长汀县农业农村局相关负责人陈炎明说，长汀县在晋江（长汀）工业园区规划建设河田鸡预制菜产业园，现已引进4家企业，总投资约10.14亿元，实施河田鸡预制菜的研发和生产，构建河田鸡预制菜加工产业带。

此外，长汀积极推动河田鸡预制菜“走出去”。日前，由长汀县供销社和河田镇牵头组建的河田鸡产业飞地运营中心在福州市台江区预制菜产业协同创新基地揭牌，该中心已研发并销售多种河田鸡预制菜产品，受到消费者的好评。

“目前，我们缺少客家菜预制菜的龙头企业，产品精深加工不足，下一步借借德龙合作的东风，我们将探索将预制菜融入大湾区的菜篮子工程，为产业发展提供广阔的市场空间。”陈炎明说。

连城是“中国连城白鸭之乡”，而白鸭产品多以活鸭、冻鸭销售为主，这让产业发展壮大遇到瓶颈。

鑫程公司是一家主要生产连城白鸭汤、白鸭粥、药膳白鸭蛋等系列富硒产品的预制菜生产企业。作为土生土长的连城人，公司负责人饶鑫程潜心研究客家美食十余年，并从餐饮行业转战食品行业。最让他自豪的预制菜产品，是“一拉自热”白鸭汤，去年在“9·8”投洽会上首次亮相，便获评最佳人气产品奖。

“下一步，我们将继续研发白鸭加工技术，扩大生产规模，加大家庭预制菜、电商爆款供应链产品生产，建设研发检测中心和直播培训基地，让连城白鸭深加工预制菜服务更多家庭。”饶鑫程说。

强基础 抢抓机遇延链强链

原材料是预制菜是否美味的基础。发展预制菜，龙岩有着先天优势。

近年来，龙岩市特色农业产业发展迅速，以“八大干”“八大珍”“八大鲜”等为代表的特色优势农产品不断发展壮大，拥有国家级特色农产品优势区2个、现代农业产业园1个、农业产业强镇8个。2022年，畜禽等七大特色优势产业实现全产业链产值突破1000亿元。

在龙岩，各县（市、区）都有各自的特色农产品和知名菜品，这也成为各地客家菜预制菜的基础，如上杭萝卜干、通贤乌兔、湖洋蒸鸡、永定泡鸭爪、牛肉丸、梅菜扣肉、新罗山麻鸭、山麻鸭双黄咸鸭蛋等，体现出浓浓的客家地方特色。

近年来，龙岩抢抓机遇与自身优质、特色的农产品及客家菜品丰富的优势，预制菜产业发展初具规模，现有规模较大的预制菜加工相关企业50余家。

与此同时，面对预制菜产业这块新蓝海，龙岩仍处起步阶段，龙头企业缺乏、产业规模较小、集聚效应不足等问题突出，冷链物流成为制约产业快速发展的关键因素。

眼下，龙岩正加快推进连城白鸭产业园、长汀预制菜产业园、永定现代特色农产品科技产业基地等园区建设，培育本地特色预制菜企业，推进预制菜产业发展形成产业链条。此外，当地新策划中国客家预制菜之都项目、国家现代农业产业园配套冷链物流及深加工项目等多个超10亿元项目，这些大项目的落地也将为龙岩客家菜预制菜产业破除瓶颈，助力产业发展壮大。



厦门：领跑预制菜赛道

近日，胡润研究院首次发布《胡润中国预制菜生产企业百强榜》，我省9家企业荣登榜单，其中，厦门4家企业入围。去年11月，我省发布《加快推进预制菜产业高质量发展的措施》，提出在厦门同安等地发展以肉产品为重点的预制菜产业基地，并以同安食品工业园区为依托，规划建设厦门预制菜产业创新园。

借助强劲的发展东风，厦门一批本地龙头企业食品企业瞄准产业新赛道，厦门也积极出台预制菜产业扶持政策，引导行业规范化品牌化发展，打造预制菜产业发展高地。

优口味 保安全 政府企业齐发力

预制菜成为餐饮新风口，对厦门许多早已涉足预制菜的企业来说，如何借好东风飞得更高？在研发端持续发力，不断满足消费者舌尖上的期待，成为不少本地企业的回答。

同安封肉、闽南套肠、北欧烧汁肉丸……走进厦门银祥集团有限公司产品展示中心，各类传统闽味和西式风味预制菜令人目不暇接。

“预制菜在市场上的受欢迎程度超出想象，公司仅预制菜研发团队就有30多人，目前产品研发中心可生产的预制菜种类超百种。”银祥董事长陈福祥介绍，近年来，公司一方面持续探索闽味小吃新方向，例如与沙县小吃集团签署战略合作协议，成为全国首家扁肉馅工业化投产的先行者；另一方面致力于成为“全球风味预制菜专家”，研发了土耳其烤羊排、芝士培根意大利面等多款贴合市场的西式预制菜产品，并和多个全球知名品牌合作。

厦门绿进食品有限公司已深耕酒店、餐饮预制菜等市场近20年，通过研究闽菜，创造出鹅掌、松阪肉等爆款预制菜产品，销售网络辐射全国各地。企业不断在美味上下功夫，投入2亿元购置生产设备，创建预制菜研发中心工程技中心，目前拥有发明专利104项。

吃得美味，也要吃得放心。“我们生产的冷藏预制菜坚持当日生产当日达，并且配套采用食安码全程监控系统。”见福集团总裁助理黄立荣表示，公司生产的预制菜成品通过全封闭冷链的连廊运送到冷链配送中心，全程不断链。

保障预制菜食品安全还有赖于相关标准的完善。去年底，厦门发布《供厦食品预包装冷藏膳食》等两项

团体标准，对预制菜中的新兴品种——预包装冷藏膳食的食品安全指标、包装要求以及生产、贮存和配送等作出相应的规范要求，在福建省率先填补冷藏预制菜标准的空白。今年4月，厦门又发布实施《供厦食品预制菜》团体标准，促进预制菜规范发展。

拓渠道 强品牌 抢抓机遇扩大影响

前不久，在厦门凤凰体育馆举办的CBA全明星篮球赛吸引了全国目光。

作为本次大赛的供餐单位之一，见福集团一共在馆内设立10个供餐点，便当、饭团、面条等冷藏膳食预制菜品种悉数亮相，日供餐量超3000份。黄立荣表示，除了做好线下门店的预制菜销售，近年来，见福将目光投向重要赛事、展会的预制菜供应，进一步拓宽预制菜的销售渠道。

在培育新销售增长点的同时，提升品牌影响力，推动预制菜产品“走出去”同样重要。

2022年，安井旗下的预制菜品牌“冻品先生”销售业绩突破6亿元。安井冻品先生总经理倪如铁说，目前，安井细分品牌市场，旗下品牌“安井小厨”侧重餐饮端的菜肴，“冻品先生”则聚焦C端预制菜。

加紧发力预制菜产业万亿赛道，厦门多方赋能预制菜产业，不仅将“厦门预制菜”品牌建设纳入实施农业知名品牌创建行动，还为预制菜产业提供大力支持，包括对新获得认定的省、市级重点实验室、工程研究中心、企业技术中心，可一次性获100万元奖励；对获得国家认定的，最高一次性可获500万元奖励。

同安区在全市率先出台加快推进预制菜产业高质量发展的产业政策，从产业园区建设、供应链平台建设等12个方面加大对预制菜产业的培育扶持力度。截至目前，同安区预制菜相关企业超91家，排名全市第一，有7家企业入选福建省首批预制菜创新企业榜单。

此外，东南预制菜产业研发中心和产品展示中心计划双双落地于同安新城的厦门科学城内，将引入食品行业重点高校资源，做大厦门预制菜产业；同安区正与网易厦门数字产业中心联合打造厦门市预制菜产业元宇宙平台，可在线上1:1打造每家企业的专属展位，将成为厦门预制菜产业推广、促进企业在全国需求方对接的新平台。

南平：百舸争流闯市场

日前，在南平市乡村振兴促进会牵头主办的“闽北味道”云谷专场美食节现场，结合了闽北茶元素的“牛肉煨牛肉”和“水仙炖鸭”的预制菜大放异彩。厨师将武夷岩茶中的肉桂、水仙与牛腩、水鸭相搭配，只需放置锅中加热五六分钟，即可得到一碗茶香扑鼻、肉质爽嫩的特色菜肴。参展商邱源告诉记者，当地预制菜受欢迎的程度超出他的意料。

“南平特色农业资源极为丰富，而精深加工相对不足，发展预制菜产业大有可为。”在中科院上海高等研究院赵志军博士看来，闽北的多数涉农企业开发预制菜产品的意愿强烈，但难以下决心引进技术、应对未知的风险。政府的主导是破局的关键，依靠资金、人才密集的优势，推动建立技术服务平台、打响闽北预制菜品牌，就有可能以不高的投入撬动这个农业大市的“一池春水”，形成当地农业产业链向精深加工延伸的良性循环。

这两天，赵志军正在为即将建成的闽北预制菜技术研究中心筛选设备。“中心将采购预制菜物理特性测试和营养组分分析设备，并打造中试生产线。”赵志军说，中心预计明年投用，届时将实现各类预制菜标准化生产流程的制定，每次打样都可能帮助企业创造千万元以上的产值。

在浦城县农耕食品有限公司腌制车间内，浸泡坛中不时冒出汩汩的声响，脆嫩的萝卜在沉淀发酵中散发出诱人的酸味。一周后，这些泡萝卜便能端上消费者的餐桌。公司负责人范新龙说，公司主打泡萝卜和泡扁平包菜

两款预制菜，今年预计产值600万元。公司还与当地合作社和农户进行合作，由公司统一提供种子、肥料和技术指导，收成后统一收购。

预制菜产业一头连着农业，另一头连着餐饮业和居民消费，被视为乡村振兴和二、三产业融合发展的重要产业。范新龙的经历是闽北预制菜产业蓬勃发展的生动写照。

目前，仅在浦城县便有获证预制菜生产企业9家，其中圣农食品（浦城）有限公司产能在1000吨/月，研发出嘟嘟翅、酸豆角鸡杂等网红食品，公司将作为当地规划用地近8000亩的预制菜食品产业园的龙头，预计带动就业3万人以上。此外，当地年加工竹笋2000吨以上，攀桂斋水产预制菜、黄华洋酸菜、康之源标准化配料等企业也在省内闯出不小的名气。

“南平竹笋产量领先国内，大部分仅以白煮笋的粗加工形式出口日本，利润低。”作为服务建瓯市明良集团的科技特派员，国家林草局竹子研究开发中心研究员吴良如说，“竹笋可制作的菜肴在200种以上，如果有更多深加工产品乃至更高端的竹笋预制菜，竹农的增收空间将十分巨大。”

圣农集团每年产出超10亿只鸡爪，顺昌县占据全国40%以上的海产品产量，熏鸭、板鸭、田螺等特色美食享誉四方……优良的农副产品生产基础使南平各地预制菜赛道呈现百舸争流局面，相关企业已达百余家。

漳州：海产品里找灵感

“玩在苏杭二州，吃在福建漳州。”久负盛名的“吃文化”，让漳州成为小吃天堂。

起源于中原的漳州小吃，是闽南菜系的一个重要组成部分，吸收融合了潮汕地区小吃的特点，如今已发展为8大类250多个品种，其中荣获“福建名小吃”的近百种，有20多种被认定为“中华老字号”。

漳州得天独厚的地理优势为小吃的传承发展提供了取之不竭的原料资源，其中海产是漳州小吃不可或缺的原辅料之一。漳州是水产养殖大市，乘着预制菜的东风，当地企业另辟蹊径，将本土小吃、罐头做成预制菜，为食客带来全新体验的“漳州味道”。

“我们的蚵仔煎预制菜选用漳州海边现抓的海蛎，加上农家番薯粉制作而成，属于半成品预制菜。”2021年，从事食品行业多年的刘志平在家乡漳浦创办了漳州扬方食品有限公司，以漳浦丰富的海鲜资源为原料，引进先进的液冻设备，创新推出液冻全鲜海蛎、蚵仔煎、紫菜海蛎煲、南板磷虾卷等多款预制菜。其中，蚵仔煎预制菜成了爆款，单款产品年销售额800万元。

刘志平说，把海蛎煎等闽南特色小吃制作成预制菜，一方面能降低企业的生产成本，另一方面也能让消费者随时随地实现“海蛎自由”。而水产预制菜的出现，

对餐饮B端商家而言，可以减少菜品加工流程和食材损耗，提升出菜效率，满足餐厅降本增效的需求。

刘志平表示，传统的小吃拥抱新式预制菜，这是一片新蓝海。接下来，他们将以当地海鲜和农副产品为主要原料，继续研发多款漳州传统小吃预制菜，让“漳州味道”名扬四海。

目前，漳州拥有与预制菜有关联的上下游企业800多家，其中罐头企业67家，水产品加工企业57家，速冻企业317家。已形成以东山、诏安为集群的水产品预制菜产业集聚区，如诏安县通过其原有的水产品加工产业链的延伸培育出安邦、铭兴等省级工业龙头企业，推动瀚龙、富海、东福等发展效益好、带动能力强的重点企业加快发展，区域特色产业初见端倪。

漳州职业技术学院食品工程学院院长谢建华表示，相较佛山、烟台、顺德等地，漳州预制菜规模相去甚远；而与我省其他城市相比，厦门、福州、宁德、南平、莆田均有企业进入全国预制菜百强企业，而漳州没有，这与漳州市作为“中国食品名城”不匹配。建议应以人才、研发、供应链、渠道为抓手，解决当前制约发展的瓶颈问题，在预制菜这个万亿产业的发展风口飞得更高更远。

本版稿件、图片由本报记者 戴敏 赖昊拓 黄鑫 杨珊珊 施辰静 黄小英 通讯员 陈天长 黄水林 温连光 林素真 邱春静 采访、拍摄