



▲白飛表示公司去年成立「爆品菜創研中心」，研製中餐廚師大師創意菜等預製菜產品。  
大公報記者 陳曼攝

**新經濟浪潮** 「15分鐘吃上名廚菜」。近三年的新冠疫情令出行受限，使預製菜從營銷餐館直接進入大眾餐桌而極速竄紅，一躍成為食品行業的「新寵」；預製菜今年更首次進入中央一號文件。江蘇泰州市泰興國家現代農業產業園黨工委書記王曉雲表示：「當下90後、00後們大都在手機上點餐，經濟發展與生活方式改變，推進廚房革命，預製菜迎來黃金時代。」面對龐大商機，該園區內企業積極搶佔預製菜新賽道，黑豬、河豚等知名食材也以預製菜形式走入百姓餐桌。

大公報記者 陳曼



▲前年在福州舉行的中國預製菜產業大會暨展覽會現場，參展商展示一盤快熟的預製菜品。

## 向餐館供貨擴至大眾零售 爆款佳餚吸引眼球

**圖看熱賣預製菜**  
大公報記者整理

野山菌豬血肚肺湯

雲南優質野山菌

河豚預製菜之一

河豚預製菜之二

# 預製菜內地竄紅 食品加工企湧入搶商機

王曉雲透露，自2021年起，園區61家企業已以預製菜產業為「主打」，2022年新簽約億元以上項目30個，總投資69億元（人民幣，下同），已超前布局覆蓋從田頭到餐桌的預製菜原料供應、食品研發、生產加工、檢驗檢測到冷鏈配送全產業鏈現代工業體系。

江蘇省級農業產業化重點龍頭企業百匯農業發展有限公司，2010年作為屠宰企業進駐泰興國家現代農業產業園。2022年，新增投入5800萬元，新建「匯多拉」智能倉儲式精檢中心，與叮咚、美菜、美團等電商平台合作，每天供應2.5萬盒冷鮮肉，主要供應B端（團餐）和C端（個體）市場需求。同年，公司迅速成立了「爆品菜創研中心」，研製中餐廚師大師創意菜、到家預製菜、米粉麵快餐澆頭、烤肉/撈串、滷味菜等預製菜產品。

### 屠宰企跨界發展 研發新菜式

百匯農業發展研創中心總監白飛介紹，中國有一個著名品種的黑豬叫「姜曲海」，在1958年榮獲國務院農產品特別嘉獎，是周恩來總理親筆簽名親手頒發的至今僅有的兩種國務院獎狀之一。獲得這個榮譽的只有茅台酒和姜曲海黑豬。姜曲海黑豬源自泰州姜堰、南通曲塘、海安，生長期比本地白豬要長兩個月以上，8個月才能出欄，因其肉質鮮美，很受食家歡迎。

白飛指出，公司的發展是「專攻一頭豬」，用工業化的思維來做農產品。為了縮短姜曲海黑豬的生長周期，公司與江蘇農牧科技職業學院合作，對其進行改良，將其與瘦肉型豬種杜洛克豬進行雜交，形成了在口味上接近姜曲海的一款豬，出欄率

也大幅提高。公司在泰興黃橋建立佔地235畝的種豬場，年出欄種豬1萬頭，商品豬1.5萬頭。

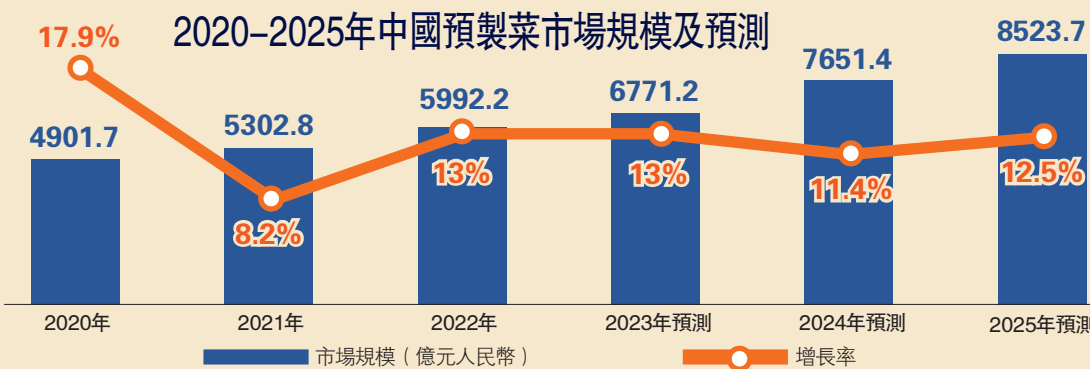
「2018年，公司的年生豬屠宰量達到百萬頭，我們在屠宰這個領域的發揮應該是到頂了。」白飛續說。有見僅做屠宰利潤空間有限，其後藉「適豬入滬」：貴州遵義的豬賣給上海，上海將遵義的豬拉到公司屠宰，做成小包裝鮮肉後，投放到上海消費市場，做了冷鮮肉產業，再往下游延伸，就變成做預製菜。

### 辦預製菜品鑒會 拓直播電商

2022年，百匯農業發展在實現銷售15億元後，投入1600餘萬元，完成了3條豬肉類精深加工

關鍵技術裝備一體化、數字化、信息化及智能化更新改造，進軍預製菜。今年起，公司還與雲南著名餐飲企業攜手，研發出「黑豬獅子頭」、「野山菌豬血肚肺湯」、「野山菌燉黑豬」等系列預製菜。「上個月，很多菜品在試菜、試吃，我們還舉辦了一次預製菜品鑒會。」白飛說，「預計在7月中旬上直播平台售賣。」

「一招鮮，吃遍天。過去要吃河豚，只能到酒店，現在有了預製菜，買回去就能在家吃！我們做出的河豚是「一口忘不了的鮮。」泰興國家現代農業產業園內，生產河豚預製菜的江蘇的曉食品科技有限公司總經理成曦表示，該公司專注於水產品、肉製品等食品加工和技術研發，正是預製菜的



火熱令企業從市場需求中找到了產業突圍的發力點。2021年，曉曦食品加工項目在泰興總投資2.1億元，實現年開票銷售2.2億元。「今年，我們的新建廠房主體已經封頂，7月將安裝設備，9月正式投產。」曉曦食品加工項目建設負責人龔橙預計新廠房投產後「火力全開」，主打河豚預製菜等，可實現年開票銷售4億元。

王曉雲透露，今年4月27日，泰興與中國農科院簽約共建農產品未來加工研究院，大規模吸引食品行業領軍人才與企業，領頭研發預製菜新品，制定國家預製菜標準。至2025年，園區入駐食品企業100家、開票銷售200億元、培育或招商引資3家上市企業、打造4大產業集群。



▲前年在福州舉行的中國預製菜產業大會暨展覽會現場，一名採購商走過冰凍預製菜食材冷凍櫃。

## 麵粉商瞄市場缺口 研發預製包專用粉

**技術創新** 「我感覺內地包子麵粉原料要發生革命性的變化，會向適應預製菜的方向發生改變。」宇宸麵粉有限公司董事長兼總經理陸飛判斷。看準了預製菜風口，陸飛今年4月拿出四成精力組織人馬專攻預製菜麵粉技術改進，準備進軍預製菜專用粉。

宇宸麵粉致力於麵粉研發與生產加工，其系列產品有超級小麥粉、雪花饅頭粉、油條專用粉、龍鬚麵、福祿壽喜麵、苦蕎掛麵等，是內地專業的連鎖包子店、油條店的供應商之一。今年45歲的陸飛從事麵粉加工行業已經20年。他認為，預製菜對於麵粉企業無疑是一個強勁風口，是企業發展未來的方向。「速凍包子當屬預製菜，從健康、快捷角度看應屬消費趨勢。市場風向要看90後、00後，因為他們會成為市場的消費主力。」

「做速凍包子的麵粉要求更高。」陸飛指出，「普通麵粉做包子要求發得蓬鬆，但是不耐速凍，耐速凍的麵粉對蛋白質含量要求更高。首先在篩選小麥時，就要篩選蛋白質含量高的。」陸飛比畫着，「我們自己做實驗，江蘇省有300個小麥品種，我們取主流品種回來做成包子對比，看哪個速凍之後保持不裂，然後測它的蛋白質含量。」

「這個事情目前來看還沒人開始做，我正在與江南大學溝通。」陸飛顯然很滿意自己在預製菜新賽道的前瞻性商業眼光。



▲陸飛表示將以研發預製菜專用麵粉作為工作重心。  
大公報記者 陳曼攝

## 鹿茸菇融入預製菜 高端餐飲拓新銷路

### 抓緊商機

「日本的預製菜發展比我們超前。疫情之前，我每年會去日本，經常看到新幹線旁的售貨機，如同你買一罐可樂一樣，你投幣進去，預製菜就出來了。」菇本堂生物科技股份有限公司董事長兼總經理張源說，日本人生活節奏快，往往在上班途中買好中飯，用微波爐一轉就能吃了。現在內地也一樣，

大學裏及一些家庭都已經跟日本一樣出現了預製菜，他相信「預製菜的市場會很大，看好這個行業。」

鹿茸菇是菇本堂生物科技的「撒手鐮」。張源是上海人，他表示，公司是全中國第一家從日本引進菌種和配方，在內地成功生產出鹿茸菇的企業。憑着鹿茸菇旺銷，公司去年創下產值2.1億元的銷售額。鹿茸菇現已進入湘菜、粵菜、盒馬生鮮與叮咚買菜，張源指出，「預製菜市場一定是我們的未來方向。」正着手嘗試用鹿茸菇開發預製菜。

「與上海等地高端餐飲企業合作，研發類似梅菜扣肉類高端家常預製菜產品，既可直接在高檔飯店裏銷售，同時也能上電商平台。」張源說。



▲江蘇菇本堂副總經理楊仁智介紹鹿茸菇的生長環境。  
大公報記者陳曼攝

## 產業鏈較傳統食品廣 市場規模料達8000億

### 共同發展

預製菜首次被寫入中央一號文件，一頭連着種植業、養殖業，另一頭連着餐飲業和居民消費，一直以來，預製菜都被視為典型的一二三產融合發展的產業。預製菜行業正在吸引食品以外的企業跨行業投資，有專業機構預計，2025年預製菜整體市場規模將超過8000億元（人民幣，下同）。

以預製菜為中心，在上游連接和促進肉類果蔬、調味品等產

業的生產；在中游將與肉製品和糧油果蔬等加工，以及餐飲工業化的中央廚房相融合，並以包裝、運輸、食品添加劑、調味品、冷藏冷凍等產業為支撐；在下游將帶動餐飲供應、農貿批發、生鮮零售、電商快遞等產業共同發展，其所形成的鏈條將比傳統食品加工更長，相互依託和帶動的產業也將更多。

據中國國家農產品加工產業科技創新聯盟—預製菜專業委員會介紹，2021年內地新註冊預製菜企業超過萬家，截至去年上

半年，內地預製菜及其相關企業已超過7萬家。預製菜專業委員會調研顯示，目前內地預製菜及其相關產品的市場規模在2500至3000億元之間，預計2025年預製菜B端餐飲企業採購規模有望達到6000億元，整體市場規模預計將超過8000億元。

據江蘇省委副書記鄧修明介紹，江蘇注重加強生態創新，加快布局中央廚房、預製菜、功能食品等新興產業，全省預製菜相關企業超過5000家。