

# 港青攜手 互利共贏

# 赴港交流成果豐碩 融入灣區共創精彩

主推介、現場簽約、項目對接、高層政務拜訪、考察走訪企業和商協會、座談交流……目前，2024青海—香港經貿交流合作活動在香港成功舉行，此次活動以「港青攜手 互利共贏—綠色青海香港行」為主題，大美青海攜手東方之珠，以青海所需精準對接香港所長，取得了一系列豐碩成果。短短4天時間，青港兩地不僅達成了一系列共識，簽署了一攬子協議，更有一批重點項目落地，進一步深化了青海與香港的交流合作，助力「青字號」產品融入大灣區，通過香港走向世界。



▲2024青海-香港經貿交流合作推介會現場，青港兩地企業進行重點項目簽約。

## 深化青港合作正當其時

據了解，當前，青海正迎來開放合作的提升期，對外貿易「朋友圈」拓展到180個國家和地區。在與香港合作方面，數據顯示，青海省現有香港地區外商投資企業52家，截至今年上半年，香港累計在青海投資7121萬美元；去年，青海與香港進出口額達1.84億元（人民幣，下同），冬蟲夏草、蜂蜜等深受香港市民青睞。

在港期間，青海代表團每到一處，都傳遞着積極服務和融入新發展格局，搶抓粵港澳大灣區建設重大戰略機遇，推動青海香港合作互利共贏發展，持續推進青海通過香港走向更廣闊的市場，以高水平開放推動經濟高質量發展的決心與信心。而這亦贏得了香港各界的大力支持。

## 簽約43.6億多領域深度合作

特別是在9月9日，由青海省人民政府主辦，香港貿易發展局辦，香港中華總商會、香港總商會、香港中國企業協會、香港工業總會、香港中華廠商聯合會、香港中華出入口商會支持的2024青海—香港經貿交流合作推介會現場，青港兩地「大咖」雲集，名企匯聚，圍繞農畜產品、文化旅游、綠色算力、檢驗檢測等領域，兩地企業當場簽署了一攬子協議，金額達43.6億元。

「這次我們帶了二十多個品種蔬菜過來，這些蔬菜是我們在夏季種植的反季節蔬菜，這些蔬菜比別的產區在品質、口感上更有優勢，我們希望有更多的香港市民能吃上我們的好東西。」對於青海廣大農業科技有限公司來說，此次香港之行可謂收穫滿滿。在與進和集團（香港）有限公司簽署冷涼蔬菜供港合作協議後，公司董事長曾志發表示，他對未來充滿信心，希望通過和香港的合作，「借船出海」接

## 觸到更多海外的消費群體，讓青海的冷涼蔬菜走向世界。

## 精準對接共促高質量發展

此次綠色青海香港行活動期間，除了高層會晤進一步搭建青海與香港合作的良好機制，同時為進一步深入交流，青海代表團還走訪考察了香港工業總會、招商局集團、華潤集團、香港科學園、香港錢大媽農產品有限公司等，就深化兩地合作、共促高質量發展座談交流，達成眾多共識。

「香港科學園作為香港最大的科技研發及企業孵化基地，在國內外有較高知名度和影響力。我們期待與香港進一步深化科技創新領域合作，共同描繪科技創新的新藍圖。」在赴香港科學園考察期間，圍繞如何推動香港科學園在基礎研究、人才培養、創科產業發展等方面的優勢與青海高原資源能源優勢深度融合，青港雙方進行了深入交流。青海省亦希望未來在鹽湖資源、清潔能源、特色農牧和生物資源等領域與香港科技園加強合作，加快形成新質生產力。

而在香港錢大媽農產品有限公司調研時，青海代表團深入考察了錢大媽獨創「日清」模式，以及「定時打折」清貨機制。西寧海關副關長肖宇、海東市相關人員介紹了青海冷涼蔬菜產業發展及供港情況，青海省多家企業亦現場表達了希望通過香港錢大媽農產品有限公司支持的事項。



▲參會人員詢問了解青海展出產品。



## 「朋友圈」不斷擴大

青海省的農畜產品具有獨特優勢，將幫助青海通過香港市場，讓這些品質好的產品走向更廣闊的市場。

「STC是一個獨立第三方的認證，獲得這個認證就代表這個產品的質量符合國際水平。青海的產品代表有機、綠色環保的概念，在品質上是完全符合國際水平的！」香港標準及檢定中心（STC）總監曾智剛說。

據青海省商務廳有關負責人介紹，今年以來，青海和香港的貿易來日益密切，尤其在特色產品供給方面，已取得實質性的成效。8月，香港食環署正式准許青海養殖犛牛及其製品出口香港。青海的紅黑枸杞系列產品、冷水魚系列產品、犛牛及羊肉製品、藜麥、青稞、沙棘等33家企業的35個產品已獲得香港STC認證。

據青海省商務廳有關負責人介紹，今年以來，青海和香港的貿易來日益密切，尤其在特色產品供給方面，已取得實質性的成效。8月，香港食環署正式准許青海養殖犛牛及其製品出口香港。青海的紅黑枸杞系列產品、冷水魚系列產品、犛牛及羊肉製品、藜麥、青稞、沙棘等33家企業的35個產品已獲得香港STC認證。



▲青海高原冷涼蔬菜目前已經實現供港，受到香港市民好評。



▲現場展出的青海特色產品。



## 高原特色受青睞 經貿

珍寶級藏藥、紅黑枸杞原漿、土菜籽油、新鮮藏羊肉、河湟皮影、青繡……如今，在香港街頭，這些特色的青海名優產品也能輕鬆買到了。9月12日，「淨土青海·高原臻品」青海（西寧）生活館在香港尖沙咀正式掛牌亮相。據了解，這是青海西寧在香港地區打造的首個「河湟源」特色產品展銷門店，此次掛牌亦是2024青海—香港經貿交流合作活動之一。

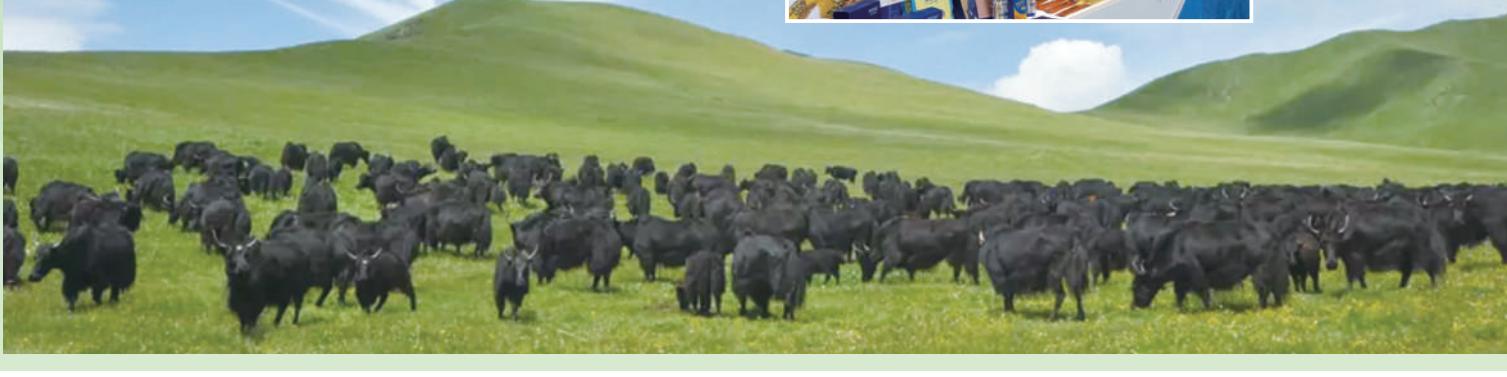
據了解，「淨土青海·高原臻品」青海（西寧）生活館由高原臻品（香港）有限公司投資建設，投資額500萬元，建築面積300平方米，現有會員註冊人數6萬人。生活館分為西寧名特優產品展示區、非遗產品展示區和「一對一」商務洽談區三個部分。

## 助「青字號」走向更廣闊市場

近年來，青海農畜產品憑借高原、綠色、有機、無污染的特點，深受香港市場青睞，不僅豐富了香港市民的「餐桌」，還助力青海農畜產品更好開拓境外市場、打造品牌、提升價值，進一步推進了青海綠色有機農畜產品輸出地的建設。此次青海—香港經貿合作交流活動期間，青海經貿代表團先後對接香港多家知名企業和商協會，共同促進青海與香港產業融合發展、聯動發展。

作為青海省重要的農畜產品生產基地，海南藏族自治州的好產品長期以來卻無法實現優質優價，該州工業商務和信息化局局長王志江在和香港中華廠商聯合會交流座談後受到啟發。「我們要努力通過香港CMA認證，讓我們的優質產品得到香港乃至國際的認可，實現真正的優質優價。」香港中華廠商聯合會CMA檢定中心首席運營總監林俊康則表示，

▲青海養殖犛牛及其製品已獲得香港市場「通行證」。



## 青海三文魚拓香港市場

## 冀「游」向更多國家

2024青海-香港經貿交流合作推介會  
2024 Qinghai-Hong Kong Economic and Trade Exchange and Cooperation Promotion Conference

港青攜手 互利共贏—綠色青海香港行



▲2024青海-香港經貿交流合作推介會日前在香港舉行。

「昨天，我們的三文魚剛在龍羊峽水庫出貨；今天早上，新鮮的三文魚已經抵達香港；今晚，我們將邀請香港的客戶一起品鑒我們的三文魚，希望能夠更好地拓展香港市場。」9月10日下午，在香港嘉里酒店，龍洋知鮮（青海）股份有限公司常務副總經理羅方忙得不亦樂乎。藉着2024青海—香港經貿交流合作推介活動的東風，公司在香港辦起了三文魚品鑒會，希望更好地拓展香港市場。

當看到每一位品嚐嘉賓都對青海三文魚的品質非常認可時，公司董事長米燕由衷地感到高興。「今年7月，梁振英副主席率香港考察團來青海考察指導，為我們公司牽線搭橋，推動交流合作。香港的企業來到我們基地，考察了我們產品的品質和養殖的環境，並把產品帶到了香港進行CMA檢測，檢測結果遠高於普通三文魚的品質，我們公司也通過了香港STC的認證。希望通過香港這個窗口，青海的三文魚不僅能『游』到香港市民的餐桌上，還能『游』向更多的國家。」米燕說。

## 來自2600米雪域高原的鮮嫩美味

三文魚因肉美脂香、營養豐富，被國際美食界譽為「魚中之王」。近幾年，隨着國產三文魚養殖不斷發力，國際市場佔有率日漸提升。其中，來自青藏高原的龍羊峽三文魚異軍突起，佔據了國產三文魚的「半壁江山」。

在位於青海省海南藏族自治州貴德縣西北部的龍羊峽水庫平湖區，水面上有數個大大的圓圈，這些大圓圈正是龍洋知鮮（青海）股份有限公司設置的高原冷水魚類養殖水箱。

羅方告訴筆者，龍羊峽水電站依峽谷而建，水庫海拔2600米，水域面積383平方公里，全年水溫12攝氏度左右，平均水深64米，有5米以上透明水體，常年不封凍，自然無污染，自然條件優渥，是高原冷水魚（虹鱒）生長的絕佳環境。「雪域高原冰川融化的淡水養殖的三文魚，從一定程度上講，比海水養殖的更加優質乾淨。」羅方介紹，公司自2008年成立以來，養殖的三文魚憑借品質穩定、鮮嫩美味、營養豐富，如今已贏得了內地市場的認可。

## 冀大量進入香港市場

作為國產三文魚龍頭企業，目前龍洋知鮮已建成集孵化、育苗、養殖、加工、銷售於一體的全產業鏈，初步形成沿黃流域冷水魚適度發展產業帶，擁有智能化管理及先進生產線，實現規模化、標準化、數智化、品牌化、國際化經營，年產三文魚1萬條。

「目前，我們是內地唯一擁有ASC、BAP國際雙認證的三文魚企業。隨着我們的產品通過香港STC認證檢測，我們正在加快對接香港客戶，相信很快會大量進入香港市場。」羅方說，早在今年8月舉行的香港美食展上，公司三文魚產品就已受到了不少客戶的青睞，紛紛聯繫他們尋求合作。

在他看來，香港作為國際化大都市，三文魚市場發展更加成熟，且香港市場對品質要求更高，這對於公司產品拓展包括香港在內的國際市場具有重要意義。「我們把香港市場放到關鍵位置，希望在這裏能找準品質市場，更好地了解客戶需求。」羅方說。



▲龍洋知鮮（青海）股份有限公司在活動現場舉辦三文魚品鑒活動。