

銅仁深山處 藏着一座「抹茶超級工廠」 世界每5杯抹茶 就有1杯來自貴州

Seek 神州

從美國紐約星巴克的吧檯到日本東京甜品店的櫥窗，那一抹翠綠，正悄然連接中國貴州銅仁的大山深處。曾幾何時，「抹茶等於日本」是全球消費者的普遍認知。但如今，這一格局正被一座坐落於武陵山脈腹地的「世界抹茶超級工廠」悄然改寫。

2025年貴州銅仁全年抹茶銷量達2500噸，佔全球高品質抹茶市場20%的份額，產品遠銷美國、日本、德國、法國、西班牙等54個國家和地區，產銷量、出口量穩居全國第一，可以說「世界每5杯抹茶，就有1杯來自貴州銅仁」。2026年，這裏抹茶銷量將翻番至5000噸，有望實現產銷量全球第一。這顆崛起的「綠色黃金」，正以前所未有的規模與標準，將「中國抹茶」推向世界舞台中央。



掃碼睇片

文：黃鋒

走進銅仁市江口縣梵淨山腳下的貴茶產業園，一座總投資8億元、佔地340畝的世界級抹茶現代化生產基地映入眼簾。這裏擁有4條碾茶精製生產線、10條專業抹茶生產線，抹茶年產能可達10000噸，是全球規模領先的抹茶單體精製園區。「這是一座以藥品級標準運行的工廠。」貴茶集團董事長兼總經理蒙祖德說。

採藥品級標準 保障產品純度

生產車間全面採用全球先進設備，搭建全流程連續化、智能化生產模式。單條生產線僅需3人即可完成全流程操作，生產效率提升40%，能耗降低25%。核心工藝上，採用瞬時蒸汽滅菌技術，3至5秒完成滅菌，完好保留抹茶天然色澤與營養。隨後通過低溫球磨工藝，成品細膩度穩定達1000目以上，高端產品可達1300目，遠超800目的國標。最後經智能篩分、金屬探測等工序，保障產品純度。

更令人驚嘆的是生產環境。抹茶精加工全部在10萬級醫用級潔淨車間內完成，採用藥品級標準，實現原料、生產、成品全程不落地。園區還配套5000噸智能立體冷庫，搭載全自動智能製冷和自動化堆垛設備，實現碾茶原料存儲、管控、周轉的智能化作業。

這種精密製造能力，使貴茶集團成為國內首家同時通過SGS歐標認證與AIB北美市場准入雙認證的茶企。部分茶園基地斬獲中、歐、美、日四大有機認證，所有產品均通過歐盟500餘項指標嚴苛檢測。這也是國際巨頭飲品、食品企業將抹茶供應鏈轉向中國的根本原因。企業還建成零碳工廠、國家級綠色工廠，實現綠色化生產。

產量豐盛 反向出口日本

日本抹茶憑藉數百年工藝傳承佔據「金字塔尖」，但近年多重因素正改寫格局，中國抹茶憑藉「高性價比、供應穩定、產能巨大」三大優勢，成為全球品牌首選。在性價比方面，貴州抹茶價格遠低於同等品質的

日本抹茶，規模化生產帶來的成本優勢，使其能以更親民價格進入全球市場。在供應穩定方面，當日本產區因天氣減產、價格失控時，貴州憑藉13萬畝標準化抹茶專屬茶園、5000噸智能冷庫的穩定產能，保證了足量、準時供應。此外，中國抹茶還有產能巨大的優勢，貴茶集團抹茶年產能達10000噸。2025年，銅仁歐標抹茶首次大規模反向出口日本，累計16噸。

銅仁抹茶崛起，不是簡單的「量大管飽」。依託13萬畝標準化茶園，通過茶園標準化管控、車間智能化生產、冷鏈專業化存儲、深加工精細化賦能，貴茶集團構建起全鏈路品質保障體系。截至目前，銅仁已開發抹茶系列產品超100款，覆蓋食品、飲品、文創等多元品類。在消費端，已開設「梵淨抹茶」體驗門店137家，在洛杉磯開設海外體驗店1家，初步構建「總部在江口、門店遍全國」的體系。

通過貴茶聯盟模式，企業帶動全省21萬茶農增收，茶園產值達5000萬元。銅仁市已制定「十五五」藍圖：帶動建成20萬畝核心基地、300條碾茶生產線、年產一萬噸抹茶、打造一萬個消費場景、實現百億產值，打造全球抹茶精深加工核心區。從紐約星巴克的杯蓋到東京甜品店的櫥窗，銅仁大山裏的「梵淨綠」正以不可阻擋之勢走向全球。那個「言抹茶必稱日本」的時代，正被這座「世界抹茶超級工廠」悄然改寫。



▲銅仁被譽為「中國抹茶之都」。圖為採茶工正在採茶。

何以全球爆單？



出口數據

- 今年一季度，貴州銅仁出口總量同比增長超40%，出口覆蓋國家和地區增至54個
- 2025年全國抹茶產量突破1.2萬噸，佔全球近70%，我國已成為全球最大的抹茶生產國。

爆單原因

- 1、新需求催生新供給：在全球健康飲食浪潮與新茶飲風靡的雙重推動下，抹茶契合了消費者對健康、提神和顏值的複合型需求。
- 2、國內一些傳統茶產區及時布局抹茶產業：開闢出的茶飲、食品、農旅等「抹茶+」新消費場景，有效增強產業發展的持續性和競爭力。

3、現代農業生產體系的強大產能：一系列「土特產」走向全球市場，為我國農業提升價值鏈、融入全球市場分工與合作創造了平台機遇。

4、品質較高：質量、工藝、標準等多個環節系統配套，使得抹茶產業抓住後發優勢、站穩市場。

資料來源：人民日報

▼貴州銅仁自然稟賦優異，適宜茶樹緩慢生長、積累氨基酸。



▲2025年貴州銅仁全年抹茶銷量達2500噸，佔全球高品質抹茶市場20%的份額。圖為工人正在生產抹茶相關產品。受訪者供圖

高海拔低緯度多雲寡照 銅仁天然黃金產茶帶

銅仁能從全國眾多茶區中脫穎而出、被中國國際茶文化研究會授予「中國抹茶之都」稱號，並非偶然。北緯27°的黃金產茶帶，賦予了銅仁得天獨厚的生態稟賦。這裏高海拔、低緯度、多雲寡照、晝夜溫差大，適宜茶樹緩慢生長、積累氨基酸。更關鍵的是，銅仁坐擁世界自然遺產梵淨山，這裏繁衍生息着7300多種動植物，為同緯度生物多樣性最豐富的地區之一。這裏遠離工業污染，空氣純淨、水源清冽，賦予梵淨抹茶天然的生態安全基因。

在產業布局上，銅仁起步早、落子準。2017年引進貴茶集團後，該市迅速建成全省抹茶產業總部基地，形成「龍頭企業+聯盟企業+農戶」的集群化發展模式。截至目前，銅仁建成標準化抹茶專屬茶園8.5萬畝、全球最大抹茶單體車間2座、專業抹茶生產線10條。此外，5000噸容量的智能化碾茶立體冷庫確保了抹茶原料全年均衡供應，抹茶食品生產線年產能達4000噸，抹茶總年產能可達10000噸。

產品合格率連續多年達100%

銅仁從一開始就走「以標準立市場」的高端路線。從種植管護到生產加工，梵淨抹茶在10萬級醫用級潔淨車間內完成，執行藥品級生產標準，所有產品均通過歐盟500餘項指標嚴苛檢測，先後斬獲中國、歐盟、美國、日本四大有機認證，成為國內首家同時通過SGS歐標認證與AIB北美准入雙認證的茶企。2025年產品檢測合格率連續多年達100%，被中國茶葉流通協會授予「中國高品質抹茶基地」稱號。當全球採購商尋找「品質可靠、供應穩定、價格合理」的抹茶時，貴州銅仁成為最優解。



▲抹茶產品眾多，抹茶蛋糕深受消費者喜歡。

將技藝轉化為生產力 中國抹茶強勢回歸

前世的根，在中國。

早在隋唐時期，中國就出現了「末茶」，即將蒸青茶葉碾製成粉末後沖飲。唐代陸羽在《茶經》中詳細記載了「末之」的製茶工藝，宋代則將點茶法推向極致：文人雅士將茶餅敲碎，用石磨碾成細末，置入茶盞後一邊注水一邊以茶筴攪打，泛起細密如雪的泡沫，形態與今天的抹茶飲品幾乎無異。宋徽宗趙佶所著《大觀茶論》，更是中國抹茶文化的巔峰見證。在2026抹茶大會上，主辦方將特別展示中國抹茶傳統文化，讓千年風雅重現人間。

九世紀末，末茶隨日本遣唐使遠渡東瀛。南宋時期，日本僧人將完整的點茶法帶回日本，在禪宗寺院中日

漸風靡，經鎌倉、室町時代逐步演化為「茶禪一味」的日本茶道。與此同時，明朝之後中國主流的飲茶方式從「點茶」轉向「散茶沖泡」，末茶在國內逐漸式微、幾近斷層。日本則在此基礎上將抹茶文化推向極致，使其成為國粹之一。於是有了後世「抹茶等於日本」的全球認知。

但歷史的邏輯從不只認同「起源」，它終究會獎勵那些將技藝轉化為生產力的人。如今，中國抹茶正以全球最大產量國的姿態強勢回歸。貴州銅仁的歐標抹茶已批量出口日本本土，千年之前東渡的茶種，以萬葉歸宗的姿態完成了味覺與文化的雙重回歸。2026抹茶大會以「一抹相承，聚勢拓新；梵淨抹茶，香溢天下」為主題，正是對這一歷史脈絡的深情回應。

聚焦產品與人互動 貴州抹茶跨文化逆襲

在中國茶文化的千年演進中，有一個細節極少被人注意，卻暗藏了從農耕文明到全球消費時代的深層飛躍——那便是從「末茶」到「抹茶」的一字之變。

「末」，是粉末、碎末，是一種「物」的狀態描述。用「末」來命名這種翠綠的茶粉，本質上是將其視作一種原材料、一種結果：將茶葉碾成末，取的是「末」之形狀，這是中國傳統文化重「物」、重「結果」的典型思維。於是有了「末茶」之名，有了點茶之藝，卻也因終末而止步於技藝層面，未能進一步昇華為生活方式。

而「抹」，是研磨、攪拌的動作，是「事」的過程，自帶動作感。這種詞義轉換並非偶然。當日語漢字用「抹」替代「末」時，關注的不再是茶粉本身，而是「用茶筴攪打抹茶

的動態儀式」。於是「抹茶」一詞所承載的，便從「磨成末的茶」變成了「攪打儀式中的茶」。一字之差的背後，隱藏着從物到事、從結果到過程的深刻哲學轉向。

這一字之轉，暗合了現代消費社會的密碼。真正有價值的，不再是產品本身，而是產品與人的互動過程。貴州抹茶的逆襲，正是完成了從「物」到「事」的價值創造。當貴州的碾茶變成紐約人手中的抹茶拿鐵、東京的抹茶蛋糕時，「抹」所承載的消費體驗，才是讓消費者為這一抹翠綠埋單的根本原因。「十五五」時期，銅仁計劃將抹茶消費場景拓展至一萬個，正是對這一商業邏輯的極致演繹。

