

# 從千里活牛供港 到冰鮮肉冷鏈聯運 內蒙古牛肉塑差異化競爭力 藉港「出海」

## 經濟透視

### 內蒙古好牛肉「鮮」到大灣區

為深化內蒙古與大灣區肉牛產業合作，內蒙古近年啟動「北牛南運」工程，取得積極進展，讓草原牛肉再次站上香港這個國際食材樞紐的舞台。受訪人士接受《大公報》記者訪問時指出，香港有嚴苛的食安准入規則、多元激烈的肉類競爭市場，既是檢驗牛肉品質的「試金石」，也是國產農畜品牌出海的橋頭堡。

大公報記者 喬輝、王月

►「開通」綠色通道，確保冰鮮肉「零延時」通關。  
大公報記者喬輝攝



從千里活牛赴港，到冰鮮精品肉搭乘冷鏈直達香江，蒙港牛肉貿易跨越數十載，見證北方草原肉牛產業的迭代升級。今年6月，呼倫貝爾首批「蒙」字標冰鮮牛肉通過海拉爾海關檢驗檢疫，啟程發往香港。這批牛肉包含板腱、西冷、上腦、眼肉等23個部位，採用冷鏈陸運+航空+末端冷鏈聯運，全程0-4℃恆溫鎖鮮，約3天抵達。此次首發，標誌內蒙古優質草原肉牛直通香港市場的新通道正式打通。

### 出口存在四大痛點

有受訪進口商坦言，內蒙古牛肉出口有四大痛點：一是長途冷鏈成本高，冰鮮肉保鮮窗口期短，口岸滯留易損耗；二是分割規格與港式餐飲脫節，港式火鍋精細分切、修脂標準與內地大塊分割不符，後廚損耗偏高；三是出欄季節性波動，批次間肉色、油花、肉質差異大；四是缺少USDA、澳標MSA等全球公認分級標籤，香港買家難以按等級遠程盲探、簽遠期大單，部分凍肉排酸不足、解凍失水率偏高。

目前，香港牛肉市場形成「雙軌制」格局：冷凍、冰鮮牛肉依靠全球海運進口；活牛鮮肉由內地專營渠道供應，壟斷本地街市溫體鮮肉市場。香港豪華飲食集團行政總裁、香港餐飲行業協會會長陳嘉華指出，香港不少餐飲企業已有長期成熟的牛肉採購渠道，更換食材來源要走完完整採購評估流程，不會僅因新產地具備潛力就快速切換供應商。

數能國際供應鏈管理公司執行董事胡強補充，香港進口牛肉來源高度集中：巴西凍牛肉佔40%至50%，以低價冷凍草飼牛肉供應餐廳、連鎖快餐、食堂和加工廠；美國穀飼牛肉佔15%-20%，以Choice/Prime等級主攻扒房、美式西餐、燒肉店與中高端超市；其餘由澳紐、日本等高端來源佔據；內地牛肉整體僅佔3%-6%，獨佔全部活牛供應。他直言：「論價格，拼不過南美工業化凍肉；論分級溢價，不及美、澳、日成熟的牛肉分級體系；論即時新鮮度，又比不上大灣區就近供應的溫體鮮牛肉。」

### 完善供應鏈搶市場

如何破局？陳嘉華認為，內蒙古牛

肉最大潛力不在於對標海外高端肉或低價凍肉，而在於打通內地肉牛產業與香港市場之間的整條供應鏈合作空間，若能在供港流程、屠宰加工、冷鏈物流、訂單管理順暢銜接，有望在供應協調、定製化產品開發、市場快速響應上打造差異化競爭力。

目前，本港部分餐飲企業已小批量試用內蒙古安格斯牛肉，認可其濃郁肉香，適合中式火鍋、烤肉，但希望供應鏈端優化精細分切、定製小包裝、穩定排酸工藝。只要標準化、冷鏈問題解決，高端餐飲市場仍存在可觀的國產優質牛肉替代空間。

### 對標國際NAMP規範

內蒙古牛肉要進一步打開香港市場，陳嘉華建議，須建立符合香港餐飲業需求的產品標準，並提供完整溯源和食品安全文件；從實際餐飲場景切入，邀請香港餐飲企業試食、試用，評估肉質、口感、出成率及整體成本；並與香港餐飲行業協會、食材進口商、分銷商及餐飲集團加強交流，先小批量測試，再逐步發展穩定供貨及長期採購合作。

此外，內蒙古牛肉供港，長途陸運+口岸查驗全程時效長，物流、倉儲、代理綜合成本偏高。口岸端查驗、冷鏈接駁倉儲仍存在短板。針對成本短板，胡強建議，一方面積極爭取地方外貿冷鏈專項補貼，疊加用好出口退稅政策，對沖內陸長途冷鏈跨省運輸帶來的高昂前端物流成本；另一方面調整加工思路，放棄整胴體、四分體大塊肉外銷模式，在內蒙古屠宰端直接對標國際NAMP規範，實現定重、定厚、標準化修脂，面向香港小家庭、小冰箱空間，開發150克至250克的真空氣調或貼體包裝產品，做到開盒即烹，適配商超貨架陳列與當地快節奏消費習慣。

分析認為，香港作為國際美食之都和國際食品貿易樞紐，是高端食材檢驗場，更是內蒙古牛肉深耕及實現國際化的重要市場。立足草原生態優勢，補齊標準化、冷鏈短板，依託香港商貿網絡，「蒙」字標牛肉有望從粵港澳大灣區出發，借港出海，走向世界。



◀呼倫貝爾肉業集團分割車間，工人加工低溫排酸肉牛，全流程嚴守食安規範，保障牛肉品質。  
大公報記者喬輝攝



▲內蒙古草原牛的優勢突出，牛肉味濃郁，肌紅蛋白含量高，在中式特色餐飲擁有天然好感。圖為草原上悠閒吃草的牛兒。  
大公報記者王月攝

## 食安中心：進口牛肉標準及查驗一致

### 監管明確

香港對內蒙古牛供港的市場准入方式及官方監管標準明確。食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）發言人表示，相較於澳洲、新西蘭、巴西等主要牛肉進口來源地，香港對內地牛肉的准入標準、查驗尺度是一致的。食物安全中心歡迎已向海關總署註冊登記的內地不同地方的企業進口牛肉。

### 每批次需申領許可證

發言人指出，內地進口活牛必須來自受海關總署監管的註冊供港飼養場，進口時須附同內地海關簽發的官方動物衛生證明書，證明活牛健康狀況良

好及符合獸藥殘餘規定；食環署職員會在文錦渡牲畜檢疫站按規定檢驗進口活牛，包括核對證明書、檢查牛隻及核對耳標編號。

冰鮮及冷凍牛肉方面，根據相關規例，從內地進口須附有關當局簽發的衛生證明書及／或食環署簽發的進口准許；根據有關條例，每批次須向食環署申領進口許可證。相關牛肉須先向中國海關總署申請，並來自海關總署「獲准在香港註冊的內地冷凍禽肉、冰鮮禽肉、冰鮮豬肉、冰鮮牛羊肉企業名單」的生產企業。

所有在港出售供人食用食物，不論進口或本地生產，必須適宜供人食

### 內蒙古牛肉出口四大痛點

- ① 長途冷鏈成本高
- ② 分割規格與港式餐飲脫節
- ③ 出欄季節性波動
- ④ 缺少全球公認分級標籤

### 香港進口牛肉來源

|        |         |
|--------|---------|
| 巴西凍牛肉  | 40%至50% |
| 美國穀飼牛肉 | 15%-20% |
| 內地牛肉   | 3%-6%   |

### 在港各類牛肉主打賽道

大眾餐飲市場：巴西冷凍草飼牛肉佔據

中高檔西餐、精品商超：美、澳穀飼、冰鮮牛肉主導

頂級料理：日本和牛

►內蒙古牛肉首次採取「冷鏈車+空運+冷鏈車」的全程冷鏈運輸方式，確保鮮肉到港品質。  
大公報記者喬輝攝



◀香港對所有進口牛肉的標準、查驗尺度均一致。圖為超市售賣的牛肉。  
大公報記者李樂兒攝

## 呼倫貝爾肉業：目標月供肉30噸

### 優勢突出

內蒙古草原牛的優勢突出——牛肉味濃郁，肌紅蛋白含量高，適配中式清湯涮肉、紅燒、滷煮等烹飪方式，在中式特色餐飲擁有天然好感。對比南美凍肉30至45天漫長海運周期，內地冷鏈陸運具備小批量靈活調貨的優勢。香港消費者認可草原生態賣點，給了呼倫貝爾肉業集團副總經理吳海燕極大信心，她在「首發式」上表示，如出口通道順利走通，我們將實現每月供港30噸的規模。這次能把冰鮮牛肉直接賣到香港去，是我們戰略調整的布局，並以香港為支點，逐步開拓中東等國際市場。

### 「北牛南運」工程升級

「北牛南運」工程延伸對接香港市場，戰略價值顯著。三十年前，草原活牛跨越山海入香江，搭建起最初的蒙港肉品紐帶；如今呼倫貝爾冰鮮牛肉啟運



◀中式火鍋、特色酒樓是內蒙古牛肉最容易突破的賽道。圖為香港牛肉檔。  
大公報記者龍森娣攝

香港，標誌兩地合作由活牛長途販運，升級到冰鮮精品肉常態化跨境供應。

香港消費者偏好分為兩大方向：傳統街市食客看重活牛即宰的新鮮度；高端商超、特色中餐則願意為風味、綠色原產地溢價買單。行業調研顯示，香港高端餐飲牛肉市場體量可觀，中式火鍋、特色酒樓是內蒙古牛肉最容易突破的賽道，核心攻堅方向在於產品標準化、精細化分割、穩

定冷鏈。吳海燕指出，冰鮮肉保鮮窗口期短，對溫控要求嚴苛，是次是首次採取「冷鏈車+空運+冷鏈車」的運輸方式到達香港地區，全程冷鏈保鮮。另有分析認為，內蒙古牛要打造差異化競爭力，不能單純比拼低價，要立足中式餐飲賽道，打造特色草原牛肉IP，持續打磨產品標準，推動蒙港肉牛產業合作常態化、機制化，讓內蒙古牛肉香飄國際。

## 「通遼肥牛」供港30載 活牛南下當年路艱辛

### 話你知

早在上世紀90年代末，內蒙古科爾沁草原的「通遼肥牛」就開啟了活牛供港的漫長征程。1998年起，通遼獲得活牛直供港澳配額，近三十年間，累計超過11萬頭草原活牛跨越兩千多公里，經備案隔離、嚴格檢疫，運抵香江，走上香港市民餐桌，一度佔據內地供港活牛相當大比重，成為內地活牛供港的重要力量。當年押運活牛南下的路途漫長艱辛，草原肉牛經長途轉運抵達深圳口岸，再入香港街市，是蒙牛入港的一段動人往事。

### 冰鮮肉經推介會小規模試單

活牛、冰鮮肉、凍肉三類產品資質要求各有區分。供港活牛必須來自備案養殖場，執行隔離檢疫，養殖場、屠宰企業均要完成內地海關備案

註冊，申報審批流程閉環管理。冰鮮與冷凍分割肉，同樣要求屠宰廠完成對外推薦註冊，每一批次貨物必須配套完整動物衛生證書、食品安全證明，入境後按規定比例抽檢。

當年通遼活牛穩定供港，讓不少香港老街市檔主記住了來自科爾沁草原的牛肉風味，如今市場形態已然轉變：受超長運距和活體跨境運輸損耗限制，內蒙古現階段基本不再大規模參與長途活牛供港，入港產品以冷凍精製肉如肥牛卷、西冷塊、牛腩及極少量冰鮮肉為主。當前內蒙古冷凍、冰鮮牛肉在香港每年數十萬噸級牛肉進口大盤中的直接滲透率不足1%，大多依託展銷會、專項經貿推介會達成小規模試單，或是僅在極少數高端商超點狀上架，整體處於小眾特色中餐原料、依託草原文化概念的「夾心層」補充定位。