港與湘藏魯首簽合作備忘 助農產「出海」

對接會採購意向料逾18億元 金額按年增逾1倍

由國家農業農村部農業貿易促進中心、香港特區政府環境及生態局和香港貿易發展局合辦的「助力內地優質農產品出海交流合作對接會」昨日（14日）在第三十六屆香港美食博覽期間舉行。會上，環境及生態局與湖南省、西藏自治區及山東省簽署合作備忘錄，這是特區政府首次與內地不同省區簽署農產品及食品領域的合作文件，內容涵蓋推動優質產品進入雙方市場、加強業界交流，以及共同開拓海外市場等範疇。環境及生態局局長謝展寰會後透露，今年對接會達成的採購意向估計超過18億元，較去年的7億元大幅增長逾一倍。

●香港文匯報記者 常麗娟

▲今年的「助力內地優質農產品出海交流合作對接會」展出逾千種綠色有機地理標誌農產品。 香港文匯報記者萬霜靈 攝

◀今屆美食博覽及國際茶展有近800家內地企業參展，當中湖南、西藏成為兩大省級展團。 香港文匯報記者萬霜靈 攝

●特區政府環境及生態局與湖南省、西藏自治區及山東省簽署合作備忘錄，內容涵蓋推動優質產品進入雙方市場、加強業界交流，以及共同開拓海外市場等範疇。 香港文匯報記者萬霜靈 攝

出席昨日對接會的嘉賓包括香港特區政府政務司司長陳國基、中央政府駐港聯絡辦副主任張勇、湖南省政協副主席張健、西藏自治區人民政府副主席趙鵬、國家農業農村部農業貿易促進中心主任彭廷軍、香港特區政府環境及生態局局長謝展寰、香港貿易發展局主席馬時亨等。來自政府部門、商業農業協會及各地企業代表逾200人與會。

檢測認證極高品質保障

謝展寰在對接會上致辭時表示，香港食品本身就是「金漆招牌」，配備與國際高度接軌的食品安全檢測及認證制度，具極高品質保障。這項優勢疊加香港現代化的產業管理、完善的物流基建、廣闊的全球商貿網絡及國際金融中心的地位，可進一步鞏固香港作為全球食品進出口樞紐的核心角色。

謝展寰在會後接受香港文匯報等媒體訪問時強調，在內地農產品「出海」的過程中，香港扮演不可替代的「超級聯繫人」與「超級增值人」角色，能為內地農產企業創造極高價值，具體優勢包括以下數方面：一是作為高度國際化的自由港，香港擁有極高的通關便利度與流暢的國際物流體系。內地企業無需從零開始摸索海外市場，藉由香港成熟的商貿平台即可高效對接全球買家。其次，香港實行普通法制度，能為跨境買賣合約提供穩健的法律保障。結合融資、會計、品牌管理等高水平專業服務，以及特區政府成立的「內地企業出海專班」，能為企業提供一站式「拼船出海」的全方位支援。此外，「香港製造」與經香港檢測認證的產品深受國際信賴。內地優質農產品透過香港進行檢測賦能與品牌增值，能有效消除海外買家的疑慮，突破初入新市場的信任瓶頸。

謝展寰坦言，內地企業「出海」的主要挑戰在於缺乏海外市場對接平台與經驗，且海外買家對新市場產品的品質及安全或抱有顧慮。對此，內地企業可靈活善用香港貿發局及海外經貿辦的全球網絡精準對接市場，並藉由香港嚴格的品質審查與國際誠信進行背書，顯著降低海外市場的信任門檻。

積極協助拓展清真市場

謝展寰補充，特區政府正積極協助企業拓展龐大的新興市場，特別是涵蓋全球逾20億人口、預計2026年規模達3.4萬億美元的清真市場。透過推廣「香港Q嘜優質清真計劃」及經貿辦網絡，香港將進一步協助內地農產品順利打入東盟與中東市場。

談到本次首次簽署合作備忘錄的三個省區（湖南、西藏及山東），謝展寰分析指，湖南與山東均為傳統農業大省，農產品豐富多樣且產量龐大；西藏則具備獨特的高原氣候優勢，出產無污染、高品質且高檔次的天然優質農產品。他相信，充分發揮香港「超級聯繫人」的橋樑角色，不僅能引領內地優質農產品走向世界，亦能同時帶動香港本地品牌「優先港品」拓展大灣區及內地市場，實現雙向賦能、互利共贏。

●「助力內地優質農產品出海交流合作對接會」現場。 香港文匯報記者萬霜靈 攝

彭廷軍指港為黃金通道 陳國基倡「拼船出海」

香港文匯報訊（記者 常麗娟）在昨日「助力內地優質農產品出海交流合作對接會」上，國家農業農村部農業貿易促進中心主任彭廷軍，與香港特區政府政務司司長陳國基分別致辭時，均強調香港作為「超級聯繫人」與「超級增值人」的獨特地位，並期待香港與內地進一步深化合作，引領中國優質農產品走向世界。

國家展團六年規模大增

彭廷軍介紹，自2021年起，農業貿易促進中心已連續六年以國家展團形式來港集中展示內地優質農產品。展團從最初僅有少數企業、數十個品種，發展至今年覆蓋湖南、山東、西藏和新疆等10多個省市區的逾百家農業企業，展出逾千種綠色有機地理標誌農產品，涵蓋生鮮水產、精品雜糧、地道茶葉及預製食品等。參展主體多元，既有深耕田間的農戶、青年創業者，也有老牌本土企業與初次「出海」的新興經營主體。

他強調，香港對內地農業而言，不僅是重要市場，更是走向世界的橋頭堡與黃金通道。依託CEPA政策與快速通關機制，內地優質農產品源源不絕供港；更重要的是，可借助香港成熟的國際分銷網絡、權威檢測認證體系、高效金融物流服務及專業品牌推廣能力，讓大量產品轉口銷往全球。這種「內地優質供給、香港增值中轉、全球共享共贏」的模式，已成為兩地農業合作最鮮明的標識。回顧前三屆對接會，三年來已促成500場商貿洽談，讓訂單轉化為農戶實實在在的收入，成為深化兩地合作、聯通全球市場的務實載體。

港提供一站式「出海」支援

陳國基表示，今年是國家「十五五」規劃的開局之年，國務院已公布《加快農業農村現代化「十五五」規劃》，中央一號文件亦明確提出支持擴大優勢特色農產品出口。優質農產品要順利開拓海外市場，離不開高效的國際貿易平台、專業推廣服務及國際標準對接，而這些正是香港的優勢所在。

他指出，在「一國兩制」下，香港「背靠祖國、聯通世界」，既是國家與全球市場之間的「超級聯繫人」，也是能為企業創造價值的「超級增值人」。企業無需從零開始摸索海外市場，利用香港平台便能事半功倍。

陳國基補充，特區政府正全力對接國家「十五五」規劃，編制第一份香港五年規劃。政府已成立「內地企業出海專班」，統籌協調不同政策局與機構，為內地企業提供一站式「出海」支援，實現「拼船出海」。期望對接會作為美食博覽的重點項目，能促成更多內地優質產品利用香港平台拓展海外渠道，用食品向全世界說好中國故事。

馬時亨美食博覽打卡 最愛大埔振興牛丸

香港文匯報訊 香港貿發局主席馬時亨結束馬來西亞行程後，昨日到一年一度的貿發局旗艦盛事——美食博覽，為本港飲食業同各地參展商打氣。下午，他出席了在灣仔會展舉行的「助力內地優質農產品出海交流合作對接會」，以實際行動全力撐內地優質農產品透過香港平台走向國際、出海拓銷。

馬時亨甫進入會展場館，即刻一眼看到熟悉的本土老字號——大埔振興牛丸。原來，馬時亨一直是這間老店的忠實粉絲，以前閒暇時都會專程到大埔幫襯，吃地道牛丸。今次無意間在美食博覽重遇心頭好，馬時亨相當驚喜開心。

他強調，自己最喜歡這家的墨魚丸，口感爽脆彈牙、啖啖墨魚，是最經典、最原汁原味的香港街頭風味。

內地特產令人眼前一亮

在撐本土美食的同時，馬時亨也參觀了內地省市展區，細心品嘗各地特色物產。當中，湖南和西藏的特產令他眼前一亮，品嘗過後大讚口感怡人，盡顯內地不同地域的飲食文化同獨特風情。

他笑說，昨日行程太趕，暫時未有時間走進尊貴美食區細心品嘗精緻美食，留待日後再慢慢體驗。

●馬時亨一直是大埔振興牛丸的忠實粉絲。 受訪者供圖

●美食博覽各展位人頭湧湧。 香港文匯報記者萬霜靈 攝

熱點民議 風雨無阻市民對美食博覽熱情

黎太：現場消費了千多至數千港元，主要購買日常飲食用品。現場試吃了榴槤冰皮月餅，但未購買月餅或月餅券，不想提着太重，怕天氣熱存放受影響。

陳伯伯：預算花4,000元左右，主要想購買海味或其他感興趣美食。

月餅展商：因天氣炎熱，冰皮月餅賣得特別好，不少顧客現場買來當甜品即食，單客購買量從2盒到10盒以上不等。昨天人流比第一日多，對周末銷情充滿信心，預計周末會創高峰，並已安排隨時補貨。

漢堡與熱狗小食展商：首兩日展會為工作日，到場年輕消費者較少，感覺今年銷情與人流較去年略差，希望周六日市況會更熾熱。

茶飲展商：開展後人流陸續增加，雖然這兩天下雨，但對室內展會影響不大。

整理：香港文匯報記者 常麗娟

專家聚首茶文化論壇 探討賦能中國品牌「走進去」

香港文匯報訊（記者 常麗娟）由香港貿易發展局與中國茶文化國際交流協會聯合主辦的2026香港國際茶文化論壇，昨日（14日）在灣仔會議展覽中心揭幕。論壇以「新茶飲，新茶食，新格局——中國茶．世界味」為主題，匯聚業內專家、茶品牌代表等，聚焦新茶飲、新茶食賽道，探討中國茶品牌從「走出去」向高質量「走進去」的躍遷路徑。有與會者認為，香港擁有成熟的年份茶品鑒、專業倉儲、國際貿易完整產業生態，具備天然的貿易樞紐優勢。

港國際化網絡助拓全球

中國茶文化國際交流協會總幹事普慧艷致辭時表示，香港是連接中國內地與國際市場的重要視窗，也是中國茶走向世界的重要平台。「不只是把茶葉賣出去，更重要的是把中國人的生活方式、審美意趣、健康理念和文化精神傳播出去。」她指出，全球年輕消費者認識中國茶的方式正在發生變化，可能從一杯新茶飲開始，也可能從一款茶點、一場茶會、一次文化體驗開始。正因如此，中國茶的國際傳播需要文化、科技、產品、品牌和渠道共同發力。

香港貿易發展局大健康及創意產業總監吳文慧致辭時表示，貿發局將持續依託香港國際化網絡，打造展會論壇聯動載體，助力內地與本土茶企開拓全球市場，推動中華茶文化、茶產業深度融入全球消費體系，實現多元文明互鑒共生。

培育內地全民飲茶習慣

是次論壇邀請3位嘉賓發表演講。浙江大學茶葉研究所所長王岳飛在圍繞《科技創新與中國茶產業發展》分享時表示，中國茶園面積、茶葉產量、消費總量均位居全球首位，而香港作出了最重要的貢獻：香港人均茶葉消費量比內地、台灣都要高出一些，以2020年為例，香港人均消費量位居全球第五。

●香港國際茶文化論壇現場。 香港文匯報記者萬霜靈 攝

●楊孫西及張國良等一眾嘉賓會後一同品茗。 香港文匯報記者萬霜靈 攝

他認為當下是茶產業最好的時代，惟目前內地茶產業存在產能過剩、庫存積壓嚴重等痛點，並提出三條核心解決路徑：一是培育全民飲茶習慣，激活內地存量市場；二是大力發展新茶飲、茶深加工、茶食品，拓寬茶葉應用場景；三是依託香港窗口擴大優質茶出口，改變低價散茶外銷現狀。

中國社科院古代史所研究員沈冬梅以《健康需求文化與中國茶葉的傳播貿易》為題，指健康價值是茶葉走向世界的天然敲門磚。中國茶葉流通協會副會長毛立民則以《千年抹茶歸故里——末茶的千年流變和中國抹茶的當代新章》為題分享道，當下抹茶應用場景持續拓展，覆蓋新茶飲、烘焙食品、美妝護膚、功能性食品等多元領域，依託中國新茶飲出海浪潮，成為中國茶差異化參與全球競爭的核心細分賽道。

演講後舉行圓桌論壇環節，新茶飲連鎖、現代茶食研究、年份老茶運營、茶文化傳播四大領域代表圍繞「中國茶．世界味」主題，結合一線出海實戰經驗，拆解行業痛點、分享創新打法，輸出可落地、可複製的全球化發展方案。