

预制菜产业迎来万亿级风口

泉州水产抢占产业新高地

泉产观察

8月19日,位于石狮国际食品城的泉州市水产预制菜展销中心正式运营,全市47家水产预制菜行业龙头企业携267份热卖产品集中亮相。记者了解到,该中心由泉州市海洋与渔业局、石狮市农业局、中国石狮国际食品城联合筹建,其落成与创新推广开辟了泉州水产预制菜产业发展的新航道,是泉州抢抓水产预制菜发展风口、打造水产预制菜产业高地与要塞的又一重要成果。



水产预制菜



商超中琳琅满目的预制菜



泉企参加预制菜展会

361°
多一度热爱



微信扫一扫,获取更多前沿资讯

淘工厂

匹克体育 PEAK

记者手记

预制菜的风口

预制菜满足了消费者追求安全美味、营养健康、便捷多元的消费升级需求。近年来,预制菜市场持续升温,已经成为餐饮消费以及产业投资的新宠。

相关数据显示,2022年中国预制菜市场规模达4196亿元,同比增长21.3%,今年有望达5100亿元,预计2026年将超过万亿元。

去年11月,福建省商务厅等9部门印发《加快推进预制菜产业高质量发展的措施》,提出到2025年全省将建设30个现代农业产业园、20个优势特色产业集群,推动福建预制菜成为富民强省的特色产业,打造全国预制菜产业发展高地。其中,措施明确指出在晋江发展以肉产品为重点的预制菜产业基地。

泉州市依托地理、产业、政策等优势,抢抓预制菜产业新风口,从规划建设专业园区、着力培育龙头企业、完善产业配套、加大招商引资力度等方面推动预制菜产业发展,力争到2025年预制菜全产业链年产值超300亿元。

近年来,泉州先后成功引入中国海洋大学海洋生物产业研究院、中国水产流通和加工协会预制菜产业分会,统筹水产预制菜产业全链路资源,通过技术创新、品牌打造、渠道开拓、招商引资等方面精准服务,为我市水产预制菜产业发展助力赋能。

A 百家水产预制菜企业蓄势

支起炉子,只三五分钟加热后,一盆色香味俱全的预制菜金汤酸菜鱼即可享用,免除了多少厨房里的繁琐和漫长的等待。这道美味可口的预制菜出自晋江的渔家翁食品公司,包括金汤酸菜鱼、手撕蟹柳等一道道渔家翁系列预制菜一经上市就深受白领和中高端消费者的喜爱,销售火爆。

另一家专业从事海洋水产食品加工的企业泉州惠芳食品有限公司,不仅秉承崇武鱼卷的传统古法,制作出

营养丰富、味道鲜美、口感极佳的鱼卷,又创新推出了Q弹爽滑的马加羹,成为水产预制菜宠儿。

水产品低脂肪、高营养、口感鲜美,是许多家庭餐桌上不可或缺的美食,但处理程序复杂、耗时以及讲究的烹饪手法等特点,又让人望而却步。水产预制菜的出现,为那些没有时间、不会处理水产品的消费者提供了一种全新的餐桌体验。

泉州立足区域紫菜、海带、鲍鱼、牡

蛎等水产资源优势,积极推动水产品加工多元化精深发展,抢占水产预制菜“蓝海”。记者从泉州市海洋与渔业局了解到,泉州拥有海域面积11360平方千米,各类捕捞渔船2600多艘,海洋生物加工企业200多家,全市水产品年产量110万吨,年产值超220亿元。而在水产品预制菜的蓝海中,泉州企业早早入局,蓄势崛起,本地水产预制菜企业已增至近百家。力争到2025年泉州市水产品预制菜全产业链年产值达150亿元。

B 科技创新多元预制菜爆款

伴随市场主流消费群体的年轻化,消费者对菜品的需求不再停留在追求好吃,更追求新奇有趣。

在很多人的印象中,紫菜好像只能煮汤。其实,晋江紫菜还有紫菜饼、紫菜酥、紫菜酱、紫菜汤包等一系列速食和即食产品,如今还开发了火锅紫菜、凉拌紫菜、冲调紫菜、紫菜煲等新产品。其中,阿一波食品有限公司开发的冻干速食“鲜喝汤”系列,选取口感最佳

的头水紫菜作为原材料,采用FD冻干工艺,使其中的维生素、蛋白质、脂肪及营养素的破坏完全被抑制住,而且食品的色、形、营养将完全保留,在加入热水后,会迅速恢复到没有干燥前的原样,三秒即可做成一碗鲜美好汤。

在“颜值就是生产力”的时代,口感、观感双重结合,势必给消费者带来全新感受。“别人有的,我们也有;别人没有的,我们能创造。”富邦食品不仅

专注于生产各式贡丸、鱼丸、包馅卷、鱼饼、鱼蛋等产品,而且在产品造型上进行大胆创新,推出了四四方方造型的魔术方块系列,包括芝士、海鲜、咖喱、椒麻和墨鱼风味,以及针对当下年轻人对低脂、健康消费诉求的鱼培根产品。富邦生产的速冻丸子有50多个SKU(库存量单位),年产能2万吨,不仅陈列于全国各大商超,更是成为不少餐饮连锁店的指定采购品。

C 政策助力预制菜产业发展

今年,预制菜行业迎来多重利好。继今年初首次被写入2023年中央一号文件后,最近国家发改委在《关于恢复和扩大消费措施的通知》中要求加快推进预制菜基地建设,工信部等多部门将其纳入培育壮大的新经济增长点。

其实,晋江是坛紫菜的主要发源地和主产区,也是全国最大的坛紫菜加工基地,拥有紫菜加工企业50多

家,2022年紫菜总加工量约4万吨,产值约40亿元,占据了全国坛紫菜加工品70%以上的市场份额,带动鲜紫菜销量达30万吨。

随着预制菜产业的火爆,各地也相继出台支持政策,挖掘预制菜产业发展新机遇。福建具备充足的原料供应、源远流长的饮食文化、海内外的闽菜市场 and 强大消费能力等优势,预制食品加工能力强、冷链物流发达,为打

造预制菜品牌提供了坚实基础。

消费升级、生活节奏加快、冷链运输发展等多因素的叠加,推动着我国预制菜行业快速发展。数据显示,截至2022年年底,全国预制菜相关企业已达6.4万家,成为拉动食品、餐饮、物流、装备制造等的大产业;2022年仅京东超市就有超过400家预制菜品牌销售2000多种预制菜,成交额增速达160%。