

引入实体项目、出台专项政策、引导跨界创新，安溪——

# 新茶饮激活老茶香

项目+政策 新式茶饮向中高端延伸

## 核心提示

新式茶饮凭借丰富口感、时尚形态与休闲社交属性，成为当下饮品市场的主流选择，也为传统茶产业开辟了全新发展空间。安溪坐拥雄厚的茶叶原料基础，长期为全国新式茶饮市场输送优质茶底。当地以实体项目搭建框架、专项政策强化保障，引导市场主体主动创新、丰富业态，推动传统茶产业跳出单一原料输出的局限，延伸产业链条、拓宽消费圈层，让铁观音等本土好茶走进年轻群体，在业态融合与模式调整中实现平稳转型。

□融媒体记者 谢伟端/文 受访者/供图(除署名外)

安溪是乌龙茶核心产区，茶产业是当地扎实的支柱型民生产业。经过数十年深耕，当地已搭建起完整的茶叶种植、初加工、精制加工全流程体系，产业底子相当厚实。目前全县专供新式茶饮的原料茶年供应量超过6万吨，在全国新式茶饮原料市场占比约两成，茶百道、茉莉奶白、霸王茶姬、瑞幸、库迪等一众国内知名连锁饮品品牌，都长期将安溪茶叶作为核心茶底使用。依托得天独厚的原料优势，安溪主动切入新式茶饮赛道，通过重点项目建设完善硬件配套，依靠专项扶持政策优化发展环境，为传统茶产业延伸链条、转型发展打下了扎实根基。

今年第一季度，安溪县举行年度重点项目集中开工活动，安溪新式原叶茶饮消费品牌建设运营项目作为茶产业板块的重点工程正式开工。该项目总投资3亿元，今年计划完成投资1.8亿元。整体规划贴合新式茶饮行业的实际运营需求，规划打造三大核心功能板块，构建起“沉浸式体验+

标准化供应链+数字化运营”的综合发展模式。其中1500平方米的茶文化科技体验空间，大量运用现代数字技术与互动体验装置，将传承千年的安溪茶文化和当下流行的新式茶饮消费场景深度融合，打破了传统茶室单一品茶待客的功能局限。整个空间集品鉴、体验、休闲、文化传播于一体，用更年轻化、趣味化的形式展示茶叶知识与制茶工艺，让普通大众，尤其是年轻群体，更容易亲近茶叶与茶饮文化。

针对新式茶饮行业对原料保鲜、中转、长途配送的严苛要求，项目同步规划布局3个标准化区域仓储冷链中心。新式茶饮线下门店遍布全国大小城市，茶底的新鲜度直接决定终端饮品的口感。专业化的仓储冷链体系，能够实现茶叶原料从安溪产地直达全国各大终端市场，全程保障原料品质，同时大幅提升货品流转与配送效率，进一步放大安溪作为全国核心原料产地的供应链优势。与此同时，一体化数字化运营平台同步落地建设，平台整合原料采购、生

产加工、订单管理、渠道运维、用户数据分析等多项核心功能。传统茶产业长期依赖人工对接、线下登记、手工统计，流程繁琐且数据滞后，而数字化运营平台可以实现产业全流程线上管控，实时捕捉市场需求变化，反向指导前端原料生产与库存调配，让产业整体运转效率更上一层楼。该项目的落地推进，也标志着安溪新式茶饮产业告别了单纯对外输出原料的初级模式，开始向品牌运营、终端消费、综合服务等行业链中高端环节延伸。

产业发展离不开政策支持。为全方位助力新式茶饮产业前行，今年4月17日，《安溪县促进新式茶饮高质量发展若干扶持措施》正式印发施行。结合本地茶产业发展现状，这份扶持措施直击产业痛点，围绕规模经营、工业化升级、人才培育、品牌打造、园区建设、能源保障、金融支持七大领域制定细化举措，贯通新式茶饮上游种植加工、中游生产研发、下游终端销售以及各类配套服务全链条，实实在在为企业减

负、为产业赋能。

在资金扶持层面，当地专门安排500万元专项经费，定向用于新式茶饮本土品牌培育，重点扶持本土新式茶饮自主品牌打造、品牌宣传推广以及线下门店拓展，引导本地茶企摆脱低附加值的原料代工模式，自主探索终端品牌发展路径。此外，还设立100万元“揭榜挂帅”专项研发资金，面向全社会公开征集新式茶饮技术难题、产品创新课题，鼓励本土茶企、科研机构、行业专业人才联合开展技术攻关，围绕产品口味、生产工艺、包装设计等内容持续创新，不断提升产品竞争力。除专项研发与品牌培育资金外，政策还针对企业生产线扩产升级、专业人才引进、产业园区配套、生产用电气保障、信贷融资服务等多个方面制定奖励与保障条款，多措并举降低企业生产经营成本，持续优化产业营商环境。

## 工艺+产品

### 适配茶饮茶咖热门赛道

新式茶饮近些年发展势头很猛。和传统原叶茶偏商务、偏礼仪的饮用方式不同，新式茶饮融合了潮流设计、多元风味与休闲社交属性，精准抓住了年轻消费群体的喜好，市场规模与受众范围持续扩大。传统原叶茶的消费群体以中老年人为主，消费场景多集中在家庭待客、商务宴请；而新式茶饮扎根城市商圈、校园、街头巷尾，两者面对的消费人群、消费场景和市场需求有着明显区别。面对消费市场的迭代变化，安溪一众茶企主动转变思路，从原料加工、产品研发、生产线改造等多个方面着手调整，让本土传统茶叶全面适配新式茶饮市场标准。

供应链是安溪发展新式茶饮的核心底气。多年来，当地持续优化茶叶种植、初加工、精制加工全流程，结合新式茶饮对茶底香气、滋味、耐泡度的特殊要求，定向培育、加工专用原料茶，不断巩固自身在全国新式茶饮原料市场的核心地位。为了打造更丰富的茶饮产品，不少安溪茶企纷纷搭建专业研发实验室，组建专职饮品研发团队，常态化开展口感测试、配方调试、新品开发等工作。行业内“茶叶只能干泡纯饮”的固有思维被逐步打破，研发团队立足铁观音、黄旦、梅占等本土名茶的原有风味，大胆将茶叶与鲜奶、鲜果、谷物、咖啡等食材搭配组合，研发出多款风格各异的新式茶饮产品。这些新品既保留了安溪茶叶本身的香气与口感，又融

合了现代饮品的多元风味，兼顾传统韵味与时尚特质。

生产线的智能化改造，也是产业转型过程中至关重要的一环。当地不少茶企陆续引入自动化、智能化生产设备，应用在茶叶精制、预包装茶制作等环节，完成了从传统手工制作向现代化工业生产的转变。智能化生产线不仅大幅提升了茶饮原料、预包装茶的生产效率，也让产品制作标准更加统一，每一批次产品的品质都更加稳定。

凭借出众的风味和稳定的品质，安溪铁观音顺利融入新式茶饮、茶咖融合两大热门赛道，在全国终端市场持续走红。茶百道推出的竹香乌龙饮品，选用安溪优质乌龙原料作为茶底，产品上线首周，便拿下全国超八成门店的销量榜首，成为全网热门爆款茶饮。瑞幸咖啡推出的铁观音茶咖系列，将传统铁观音与咖啡创意结合，打造出跨界茶饮新品，上线仅一周时间，全国总销量便达到625万杯，市场热度居高不下。一样样爆款产品持续出圈，背后是安溪茶叶过硬的原料品质。同时，市场端的热销反馈，也倒逼安溪茶企持续调整优化茶叶加工工艺，精准匹配各大终端品牌的产品需求，形成了“市场需求引导原料升级，优质原料支撑产品热销”的良性循环。



## 场景+服务

### 老茶店新空间相融共生

随着产业基础不断夯实、产品体系持续完善，安溪持续拓展新式茶饮消费场景，各类线下门店、体验空间相继落地。老牌茶企跨界布局，乡镇主体积极探索，不同市场主体各展所长，不断丰富当地新式茶饮业态，让茶饮文化真正融入城市日常生活。

今年5月21日国际茶日，祥大师Tea安溪首店在清溪茶驿·龙湖开业。这款主打祥华铁观音的新中式调饮茶品牌，成为安溪新式茶饮版图中的新生力量。祥华乡是安溪铁观音的核心产区之一，当地产出的铁观音香气馥郁、茶汤醇厚，是制作调饮茶的优质茶底，为这家门店的产品筑牢了品质根基。品牌研发团队立足铁观音本味，结合现代饮品制作工艺与大众口味喜好反复打磨产品，目前已成功开发出六大品类共计20余款新式茶饮。祥大师Tea是乡镇依托本地茶资源开展的一次业态尝试，规模虽然不大，却也进一步充实了安溪本地新式茶饮线下门店矩阵。

与此同时，泉州市人才茶歇服务正式启动。

该服务以新式茶饮为载体，将茶文化、茶饮服务与人才服务有机结合，打造暖心的人才配套服务。安溪选取八马、华祥苑、日春、山国饮艺四大本土知名茶企作为首批试点企业，四家企业线下门店数量合计达到907家，网点遍布县域内外多个区域，覆盖面很广。依托庞大的线下门店网络，人才茶歇服务在服务广大人才的同时，也进一步拓宽了安溪新式茶饮的传播渠道与消费场景。

近年来，安溪持续推动传统茶企跨界布局新式茶饮赛道。本土老牌茶企拥有深厚的品牌积淀、成熟的渠道网络和忠实的客户群体，而新式茶饮业态则为传统茶企注入了年轻化活力。两类业态相融共生，不断丰富安溪新式茶饮的产品矩阵与市场形态。与此同时，此前规划建设茶文化科技体验空间、街头新式茶饮门店等新消费场景不断涌现，将品饮、休闲、文化体验融为一体，重塑茶叶消费场景，让安溪茶叶成功触达更多新生代消费者。

