

□本报记者 张翔

龙江食品企业逐浪预制菜市场

□文/摄影 本报记者 董盈

说到黑龙江的农产品、好食材，人们常常想到的是有机、绿色、优质、健康等标签。当龙江大米、森林猪、木耳、猴头菇、马铃薯等好食材碰上预制菜，会碰撞出哪些不一样的火花？

在首届中国（黑龙江）国际绿色食品和全国大豆产业博览会上，众多龙江食品企业带着琳琅满目的预制菜产品集中亮相。从锅包肉、溜肉段、铁锅炖、俄餐等地域特色菜品，到麻辣烫、酸辣粉、小酥肉等深受年轻消费者追捧的小食，龙江食品企业纷纷逐浪预制菜市场，不断在延伸农产品产业链、提升价值链上下功夫，紧贴市场和消费者需求，打造预制菜品牌，增加龙江好食材的附加值，释放龙江食品产业新优势，进一步缩短了龙江好食材到百姓餐桌的距离。

主打绿色健康 速品龙江好味

消费者越来越注重食品安全和健康的当下，龙江最不缺的就是各种好食材，原材料有机、绿色成为许多龙江预制菜企业的主打招牌。

龙江森工展区品鉴区前围满了人，麻辣烫、锅包肉、小鸡炖蘑菇、山野菜蒸饺等预制菜现做现吃，观众尝了都频频点头说好吃。龙江森工餐饮有限公司聂文婷向记者介绍，这次是龙江森工的预制菜第一次在展会上亮相，主要打造并宣传“森林好客”的预制菜品牌，建立大食物观。

北大荒亲民有机食品有限公司在自家传统有机酸菜的基础上，又延伸出新花样——采用有机酸菜为主料做成的下饭菜和亲民酸菜馅。亲民酸菜馅里包括切好的有机酸菜，还配备了食用油、调料，消费者只要买上肉馅和饺子皮，包饺子变得简单方便。

该公司总经理李霞告诉记者，亲民从2003年开始做有机基地，一直在做有机和健康产业，这里看到的所有产品和原料全都是亲民自己生产基地做的。延伸产业链，打造当下消费者更喜欢的方便快捷的产品，公司推出了下饭菜和亲民酸菜馅两款产品，以有机酸菜为原料，添加了一些绿色调味品，来做成即食产品。此外，亲



天照食品有限公司东北特色预制菜。

民还在有机挂面的基础上推出剁椒挂面、麻酱拌面，吃起来健康，口味也不错。

突出东北特色 成功转型延链

满汉楼作为哈尔滨的餐饮老字号被熟知，近两年成功完成“增资”，成立了食品加工企业——黑龙江满汉楼食品生产加工有限公司，目前已拥有肉灌产品、熏酱产品和预制菜三大主要板块。“在预制菜的打造上，满汉楼食品更加突出黑龙江特色，推广寒地文化、龙江名菜。”黑龙江满汉楼食品生产加工有限公司总经理毛蒲说，满汉楼食品预制菜大概有八大风格，比如罐牛、虾仁等俄式系列，排骨豆角、铁锅炖大鹅、笨鸡蘑菇等地方代表性名菜的东北炖系列。这次参展带来了公司有代表性的产品八大碗系列，里面包括俄式菜肴，还有东北炖系列的代表性菜品。

杀猪菜、猪肉柳蒿芽水饺、酸菜油渍了水饺、锅包肉……看名字就是妥妥的东北特色。这些都是齐齐哈尔天照食品有限公司此次展出的预制菜。齐齐哈尔天照食品有限公司经理都旭业告诉记者，天照食品所有的预制菜都是选用有机猪肉

制作的。都旭业说，天照食品以肉制品生产加工为主，共有5大系列100多种产品，预制菜是其中一项，以东北特色菜为主，公司整个研发团队由满汉全席第六代传人牵头，不断做东北菜的研发升级。

北“菜”南销 香飘景区

“目前我们的预制菜销售主要集中在上海、苏州、深圳等南方市场，以及一些知名的餐饮连锁酒店。”毛蒲说，未来满汉楼食品预制菜研发在延续本地特色的同时，还会改良一些纯东北口味，以便更好地走向南方市场。

“北菜南销”还有天照食品。都旭业介绍说，天照食品打造“笨奔福”品牌，加

工生产狮子头、辣卤肥肠、扒肉等半成品，直接供应以江浙沪地区为主的餐饮门店，简单加工就可以上桌；同时，还在齐齐哈尔开设了20多家“笨奔福”社区门店，在北京开设了2家“笨奔福”社区门店，做杀猪菜、炸肉外卖，销售有机鲜猪肉、猪肉制品、预包装产品等。预计本月底在北京的社区门店将开到5家。此外，线上销售锅包肉、糖醋里脊、溜肉段、杀猪菜、狮子头、小酥肉等预制菜也收效不错。

“森林好客”则瞄准了旅游景区路径。前不久，雪乡开始迎客，龙江森工把“森林好客”品牌预制菜产品推广到了雪乡。“现在雪乡有我们的铁锅炖，麻辣烫等也推了一些档口，森工的产品还会陆续进景区，雪乡只是第一站。”聂文婷说。

量足质优 绿色是金

□樊金钢

厨房”发展趋势，体现了质的有效提升和量的合理增长辩证统一，也符合人民群众从“吃得饱”到“吃得好”的实际需求，可谓意义深远。

实现高质量发展，数量是基础，质量是关键。提质重在从“有没有”到“好不好”。深化供给侧结构性改革，壮大绿色食品产业，既能满足人民日益增长的美好生活需要，又能促进农业增效、农民增收，是大势所趋。

壮大绿色食品产业，有利条件多。从资源看，我省绿色食品认证面积居全国首位，黑土地保护力度加大，三减持续发力。从路径看，我省推出的“黑土优品”“九珍十八品”等品牌逐渐发展壮大。从措施看，我省正在实施现代农业振兴计划，成效持续显现。

绿色是底色，绿色是优势，绿色是卖点。我们要乘势而上，统筹推进科技农业、绿色农业、质量农业、品牌农业，打造践行大食物观先行地。加大招商引资力度，发力“粮头食尾”“农头工尾”，延伸产业链，提升价值链，就能做强绿色食品加工业。抓住消费升级机遇，最优最绿最香最安全的龙江绿色食品加快占领市场，我省绿色食品产业必然实现高质量发展。

绿色是底色，绿色是优势，绿色是卖点。我们要乘势而上，统筹推进科技农业、绿色农业、质量农业、品牌农业，打造践行大食物观先行地。加大招商引资力度，发力“粮头食尾”“农头工尾”，延伸产业链，提升价值链，就能做强绿色食品加工业。抓住消费升级机遇，最优最绿最香最安全的龙江绿色食品加快占领市场，我省绿色食品产业必然实现高质量发展。

□刘贺 战鹏宇
本报记者 马一梅 李健

森林果蔬、森林坚果、森林浆果、森林蜂蜜、紫苏鸡蛋……15日，龙江森工集团携12大系列百余款产品精彩亮相首届中国（黑龙江）国际绿色食品和全国大豆产业博览会，借助博览会有利契机，充分展示龙江森工森林食品，叫响“森”品牌，让产自黑土地、源自大森林的森林食品走出龙江。

采访中记者了解到，此次参展，龙江森工集团将180平方米展区划分成雪乡展区、森林蜂蜜展区、森林紫苏展区、森林煲汤鸡展区、“森”标产品展区、森林水展区、森林中草药展区、“黑森”产品展区、综合品鉴区、商务洽谈区十个区域，集中展示集团森林食品、寒地龙药、冰雪旅游康养产业发展成果。

走进龙江森工展区，雪乡文旅产品、森林蜂蜜、森林紫苏、森林中草药等12大系列百余款产品映入记者的眼帘。龙江森工集团还根据消费者需求，带来了黑蜂蜜酒、紫苏丸、沙棘油胶囊、蓝莓冻干粉等特色新品，吸引了广大客商驻足洽谈。“展会是非常重要的平台，今年我们带来新的产品，希望能够有新收获，结识更多新客户。”桦南农垦园食品有限公司总经理孙辉充满期待。

在综合品鉴区，人头攒动，热闹非凡。森林食品集团旗下“森林好客”预制食品和亚布力局公司“惊哲”系列菜品凭借原生态、无污染、非转基因等特点深受广大市民喜爱。“一般的猪肉吃起来有点腻，这个猪肉吃起来咬劲很弹。”参展客商边品尝边点赞。

品鉴森林美味。本报记者 李健摄



叫响『森』品牌 龙江森工

好物不容错过 新疆

□文/摄影 本报记者 王阳阳

冬不拉悠扬的演奏搭配新疆舞者的曼妙舞姿，两只“雪怪”欢快地在展馆门口蹦蹦跳跳，欢迎来到首届中国（黑龙江）国际绿色食品和全国大豆产业博览会主宾省新疆展区。

香甜的哈密瓜、美味的葡萄干、营养价值不菲的驼奶和刚刚“上线”的新疆三文鱼，只要走进新疆展馆，这些美味都能尝得到。

在旺源驼奶展位处，除大家熟知的常规产品驼奶和驼奶粉外，驼肉肠、驼奶面膜、驼奶香皂引来了不少人驻足围观。展位产品推销员赵女士告诉记者，本次参展希望能够让更多龙江人了解到真正的骆驼奶，让大家能够学会甄别真假驼奶，让更多需要驼奶制品的人受益。

如果说新疆的驼奶制成面膜让您感到惊讶，那来自新疆种类繁多的马鹿产品就更不能错过了。在展区内，新疆昌吉市盛华商贸有限公司董事长华光光带着他十几款马鹿产品亮相首届博览会。“这次博览会，希望能够将企业的马鹿产品推销出去，让黑龙江的消费者了解我们。”华光光说，“黑龙江土地面积广阔，很期待能与黑龙江的兄弟企业一道，共同发展马鹿产品，挖掘鹿文化，实现两疆（江）臻品互通、龙疆企业共赢。为健康中国多做贡献，给消费者提供更好的产品。”

新疆展区的驼奶展位。



“三省一区”北方物流联盟启动

本报16日讯（记者孙思琪）作为首届中国（黑龙江）国际绿色食品和全国大豆产业博览会活动之一，16日，食品产业供应链合作洽谈会暨全国标准化创新发展交流会在哈尔滨举办。会上“三省一区”北方物流联盟（以下简称物流联盟）正式启动，标志着黑吉辽蒙区域物流行业进入一个新的合作与发展阶段。

相关负责人介绍，启动仪式是开展标准化区域合作的良好开端，将成为实现南联北开战略，发挥纽带作用的重要技术支撑。希望联盟各方紧密合作，协作共赢，共同推进北方物流业快速健康发展，为促进产业链、供应链、价值链的补链、延链、固链、强链做出积极贡献。

宁夏绿色“好东西”产销对接会举办

本报16日讯（记者杜清玉）16日上午，“品味宁夏 绿色共享”宁夏绿色“好东西”产销对接会在哈尔滨国际会展体育中心举办。作为首届中国（黑龙江）国际绿色食品和全国大豆产业博览会的重要活动之一，宁夏20家优质绿色农产品企业集体亮相博览会，共商合作。此次对接会旨在借助博览会国家级展示平台，搭建经贸合作的桥梁。通过展示、品鉴、推介和产销对接，向全国推介宁夏绿色好东西，了解宁夏六特产业发展政策、环境、市场，以及宁夏的优势企业和优质产品，为企业链接优质资源。对接会上，宁夏西鸽酒庄有限公司、百瑞源枸杞股份有限公司、宁夏夏进乳业集团股份有限公司、宁夏越达达农业发展有限公司、宁夏勤农人农业开发有限公司分别进行了产品推介。集中展示了宁夏葡萄酒、枸杞、牛奶、肉牛、滩羊、冷凉蔬菜等“六特”产业的鲜明特色和突出优势。

博邀八方共赴『绿』约

初冬时节，随着首届中国（黑龙江）国际绿色食品和全国大豆产业博览会的盛装启幕，银装素裹的哈尔滨群贤毕至，宾客如云。

作为绿色食品和全国大豆产业的国际合作交流平台，本届博览会共吸引15个国家和地区的1000多家企业前来，共享绿色食品发展成果，共谋大豆产业发展之策。

加个联系方式、下个订单……八方宾客跨越山海汇聚博览会，展馆内商品琳琅满目，现场人潮涌动，洽谈气氛浓厚、合作意愿强烈，处处彰显着绿色发展、共创未来的温度与速度。

谋合作

“新疆特色林果享誉国内外，在黑龙江有潜在的市场需求。作为主宾省，我们精心筹备组团参展，希望能让龙江人民品尝到更多优质健康美味的新疆特色农产品。”新疆维吾尔自治区农业农村厅市场与信息化处处长邱建民在接受采访时说，“黑龙江的鲜食玉米种植和玉米精深加工一直走在全国前列，而新疆一直是黑龙江重要的玉米制种基地，双方可以在相关领域开展全方位合作。我们愿联手黑龙江乳制品知名企业共同打造优质乳品生产基地，做大做强两省区的乳业。”

在安徽芜湖展区，人们耳熟能详的老金磨方、牛叔公等品牌参展，展品涵盖了大米、休闲食品、腌制菜等具有安徽特色的美食。芜湖食游记生物科技有限公司工作人员周慧告诉记者，公司生产的黑芝麻丸等产品一直都采用黑龙江的黑豆、黑米，此次参展的重在拓展直采渠道，愿携手龙江的生产商实现合作共赢。

拓市场

宁夏夏进会展事务处处长李雁鹏说，本届博览会为全国绿色食品全产业链搭建了投资合作的平台，展会期间他们将通过举办品鉴会、产销对接会等活动，扩大与其他各省区绿色食品产业的产销对接，推动宁夏“六特”产业高质量发展。他认为，宁夏与黑龙江在农业产业，特别是绿色食品产业方面合作潜力巨大。

雪山、竹林、熊猫、盖碗……四川展区的布展地域元素鲜明。“品质川菜，闪耀冰城”，四川自古就有“蜀土茶称圣”的美誉，此次展会集中展示了“天府龙芽”地标系列产品和四川特色品质川茶。据四川省农业农村厅副厅长伍修强介绍，四川与哈尔滨历来就有密切的茶文化交流，展会期间，“四川天府龙芽品质川茶”哈尔滨营销推广中心也将正式开门纳客。他们希望可以借助哈尔滨地处东北亚中心地带的桥梁优势，推广川茶文化，构建覆盖东北市场的“桥头堡”，并进一步拓展东北亚市场。

促交流

来自日本、韩国及东盟各国的客商也云集于此。“这是个非常有魅力的展会，充满机会。”KOTRA大韩贸易投资振兴公社是韩国政府下属的非营利官方机构，目前已在世界81个国家中设有119个贸易馆，哈尔滨韩国贸易馆于2019年正式开馆。馆长许圣茂告诉记者，本次博览会，他们组织60多家企业带来了80余种畅销品。许圣茂说，希望以展会为契机，把更多的韩国企业和产品介绍给黑龙江的朋友。

今年是黑龙江省与新潟县缔结友好省县关系40周年。“和黑龙江一样，新潟县也是重要的大米产区，我们带来的大米在日本是家喻户晓的知名品牌。”日本新潟县哈尔滨商务联络点联络员成山义人告诉记者，以展为媒，博览会为中日企业经贸交流牵线搭桥，有助于双方深化合作、携手共进。

日本山形县国际经济振兴机构代表韩伟也表达了同样的想法。他说，山形县和黑龙江是友好省县，此次带来了不同葡萄酒品种酿造的不同色泽的葡萄酒、气泡酒，将带给龙江人民全新的味蕾体验，同时可以让大家更了解这个美丽的地方。

强发展

值得一提的是，本届博览会组织了多场产业采购会，精准对接行业生产商、采购商，不少头部采购商纷至沓来。

京东集团副总裁龙宝正说，作为省政府重点引入的六家数字经济头部企业之一，京东与黑龙江各级政府合作开设线上特展馆和助农馆28个，累计服务了全省近百个农产品产业产地带，促进全省万亿农产品扩大销售。接下来，京东将继续深耕黑土、培育优品，服务黑龙江经济社会发展。

作为中国零售头部企业中唯一的央企，华润万家（控股）有限公司在全国112个城市拥有3000多家门店。副总经理徐之江表示，公司与黑龙江很早就建立了战略合作关系。上个月，在黑龙江省商务厅的支持下，100多款“黑土优品”带着鲜明的绿色龙江特色，出现在华润万家深圳和广州的270多家门店里，端上了南方寻常百姓的餐桌。“我们希望通过此次展会与更多的商业流通企业一起，让更多体现生态龙江特色的好商品走向更广阔的市场。”

作为直播电商行业的龙头企业，15日当天，辛选直播间为展会直播带货12小时，共达成销售额1014万元。公司农业总经理周一华在采购对接会上向龙江的农业伙伴抛出了“橄榄枝”，有意愿具有相当规模的龙江农企在供应链端、销售端赋能，助力企业做大做强。