

近日,国家工信部网站公示传统优势食品产区和地方特色食品产业重点培育名单(第一批),哈尔滨红肠成功入选,这不仅是对哈尔滨红肠悠久历史、独特风味与精湛工艺的高度认可,更是为哈尔滨这座城市的美食文化增添了浓墨重彩的一笔。

作为黑龙江省唯一入选的产业,哈尔滨红肠已成为哈尔滨的标志性美食。从选材到熏烤,每一道工序都饱含匠心,制作技艺更是被评为省级非物质文化遗产。如今,哈尔滨红肠已形成以秋林里道斯、大众肉联、商委等为代表的优势品牌矩阵,产业规模不断扩大,产值接近百亿元,销售网络覆盖全国。

为了探寻哈尔滨红肠成功背后的故事,记者深入采访了几家哈尔滨红肠企业,它们或深挖品牌文化内涵,或引入现代化生产技术,或推出符合健康理念的新产品,积极迎合市场的多元需求。哈尔滨红肠产业的发展为传统特色食品产业提供了宝贵借鉴,期待哈尔滨红肠能在未来的发展中续写辉煌,走向更广阔的市场。

商委红肠 用匠心熬煮烟火传奇



商委红肠店内前来选购的消费者。

□文/本报记者 孙铭阳 摄/本报记者 张春雷

红肠,是街头巷尾弥漫的烟火气,更是这座城市深入人心的美食名片。而在这缕醇厚的香味背后,有一位灵魂人物——哈尔滨商委肉制品有限公司(以下简称商委红肠)董事长于桂芳。她的事,与红肠紧紧交织,写满了奋斗、坚守与传承。

1984年,时代的浪潮冲击着各行各业,哈尔滨太平商业局肉制品厂也未能幸免,深陷困境。

当时30岁出头的于桂芳,在商业局从事人事工作,一次偶然的会被领导委以“扭亏增盈”的重任。

原材料短缺是当时最大的难题。为了寻找可靠的肉源,于桂芳四处奔波。最终,她的坚持和真诚打动了肉厂经理,只要有肉,都会优先供应给太平商业局肉制品厂。

1998年,“商委红肠”商标注册成功。彼时,商委红肠的名号已经越叫越响,走进家家户户的餐桌。

做出干净、放心的红肠,是于桂芳一直坚守的底线。她常把“干干净净做食品,严把食品安全关”这句话挂在嘴边,并且用实际行动践行这一理念。

于桂芳不仅在原材料的把控上近乎苛刻,在生产过程中,更是严格要求每一道工序。“我们制定了高于国家标准的企业标准,从选材、腌制、灌装到蒸煮、熏烤,每一个环节都不容有失。”于桂芳说。

这份对品质的执着,让商委红肠在众多红肠品牌中脱颖而出,连续三年获得免检资格,成为哈尔滨红肠品质的代名词。

面对不断变化的市场,于桂芳积极求变。她敏锐地捕捉到消费者对健康饮食的追求,带领团队研发低脂、低盐的红肠产品。在工艺上,她积极引入数字化、智能化生产技术,对传统生产设备进行升级改造。在保留传统熏烤工艺、独特风味的同时,利用新技术精准控制温度、时间等参数,大幅提升了产品质量的稳定性和安全性。在包装上,她紧跟环保潮流,采用可降解的绿色材料,减少对环境的影响。

于桂芳用40年光阴,在平凡的红肠事业里书写不平凡传奇。如今商委红肠每天能卖出10多吨各类肉制品,消费者跨越山海只为寻这一口地道风味。这根承载着时代记忆的红肠,在她的守护下,已然成为连接过去与未来的美味纽带。

秋林里道斯 一年卖出1亿根



现代化的生产车间。

□文/摄 本报记者 孙铭阳

哈尔滨秋林里道斯食品有限责任公司(以下简称秋林里道斯)以其独特的生存智慧与发展韧性,不断推进传统产业改造升级,成为龙江食品行业向中高端焕发新发展的靓丽之光。

在原料选择上,秋林里道斯精选双汇、牧原、千喜鹤等头部企业产品,坚持使用鲜肉、鲜姜、鲜蒜,从源头保障品质。在生产管理上,先后通过ISO9001质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系、HACCP危害分析与关键控制点管理体系和国家级绿色工厂认证,严格遵循国际食品安全体系标准,产品质量合格率始终保持行业领先水平,企业也因此获得首届黑龙江省人民政府质量奖提名奖,2021~2024年连续四年获得中国食安最高奖——七星奖。

2024年,秋林里道斯新建124个熏炉,有效解决了红肠熏烤的产能瓶颈;新建76米现代化配送中心,高峰时期的配送时效可缩短8个小时;一年卖出1亿根红肠。2025年,秋林里道斯又对红肠车间进行技改,占地面积1.7万平方米,建成投产后日产能将达到30万斤。

新项目不断上马的背后,不仅是企业规模的扩大、实力的彰显,更是对市场需求的未雨绸缪、对创新营销的坚定自信。

秋林里道斯营销副总经理费鹏表示,如今我们的产品已经进驻麦德龙、罗森、711、奥乐齐(ALDI)等国际和国内头部卖场,覆盖北上广深杭等全国20多个省市自治区、30多座主要城市。2024年,国际著名市场研究机构沙利文为秋林里道斯颁发市场地位确认书;哈尔滨红肠连续十年全国销量领先。

近几年,秋林里道斯在创新营销的同时,积极为哈尔滨红肠这个地方品牌进行推广宣传。企业将非遗技艺与品牌建设相结合,在哈尔滨太平国际机场采用中东铁路火车形象的浮雕广告,将哈尔滨红肠的历史和哈尔滨这座城市的文化底蕴深度融合;在哈西火车站、地铁站、中央大街、冰雪大世界饱和式投放品牌广告,在哈尔滨亚冬会期间推出“冰雪红肠,世界同赏”主题营销活动,让哈尔滨红肠品牌深入国内外消费者心里;冠名“秋林里道斯号”京哈高铁和谐号列车,强化“来哈必吃、离哈必带”的品牌印象,让更多人了解和认知哈尔滨红肠文化。

入选国家级重点培育名单



产业瞭望

黑龙江打造 百亿级红肠产业集群

□文/本报记者 孙铭阳 摄/本报记者 张春雷

在哈尔滨,红肠不仅仅是一种美食,更承载着这座城市的历史与文化记忆。历经百余年的发展,哈尔滨红肠已从地方特色小吃逐步发展成为具有全国影响力的食品产业。近日,随着哈尔滨红肠入围首批传统优势食品产区和地方特色食品产业重点培育名单,这一产业也将迎来新的发展契机。

- ①制作考究的哈尔滨红肠。
- ②中央大街上的哈肉联门店。
- ③老鼎丰红肠产品。

1 百年工艺 铸就金字招牌

追溯哈尔滨红肠的起源,是一部源远流长的历史。早在1897年,伴随着中东铁路的修建,哈尔滨吸引了大批外国人前来务工,也是从那时起,红肠被俄国人带到了哈尔滨的餐桌上。

“因生产出来的立陶宛风味香肠颜色呈红色,所以被大家称为红肠。红肠的出现最先得到了侨民的称赞,也在本地开拓了市场。而在百年光阴的更迭流转中,红肠随着大众口味的变化又不断推陈出新。选料的严谨、配方的考究、独特的口感、传统的欧式工艺制作,哈尔滨红肠的名气也越来越大。”说起这段发展历史,哈尔滨市红肠食品产业协会特聘专家、原会长徐长波打开了话匣子。

秋林里道斯2024年卖出1亿根红肠,成为第九

2 创新驱动 锚定高品质赛道

说起哈尔滨红肠,从肠衣的脆爽弹牙到肉质的嚼劲十足,从独特的蒜香到果木熏烤的香气,都大有讲究。

哈尔滨市红肠食品产业协会发布的《哈尔滨市红肠食品产业协会团体标准》对哈尔滨红肠进行了明确定义:以鲜(冻)猪肉、鲜(冻)牛肉为主要原料,经缓化或不缓化、修整、绞制(或斩拌)、腌制,配以食用淀粉、食用盐、绵白糖(或白砂糖)、香辛料等辅料及食品添加剂,再经搅拌、灌入天然肠衣、干燥、蒸煮、烟熏、冷却、包装(或不包装)等工艺加工制成的熏煮香肠类熟肉制品。

除了在原材料上严格要求,一根红肠的生产,究竟能有多复杂呢?拥有125年历史的秋林里道斯告诉我们:从选材、腌制到灌肠、熏制,全流程下来整整25道工序,其中熏制环节始终坚持人工操作,采用传统熏烤工艺。

传统工艺经岁月沉淀而愈加精湛,加之先进设备

3 把握机遇 深耕红肠市场

哈尔滨红肠的制作工艺在2007年被评为黑龙江省级非物质文化遗产,成为城市文化符号。此次入选首批传统优势食品产区和地方特色食品产业重点培育名单,对于哈尔滨红肠企业来说是机遇也是挑战。

商委红肠董事长于桂芳在得到消息后十分激动,她说:“无论是企业经营者,还是坚守一线的红肠制作匠人,无不深感骄傲与振奋。这份荣誉不仅是对哈尔滨红肠独特魅力的高度认可,更是为龙江食品产业注入了一颗强心剂,激励大家在传承与创新的道路上大步前行。”

“商委红肠作为哈尔滨红肠的知名品牌之一,未来会从品质坚守、创新发展、市场拓展、品牌建设等多方面发力,讲好红肠故事,做好品质红肠,筑牢品牌,为龙江本土特色食品产业的发展壮大贡献力量。”于桂芳说。

“我们的志向是站在更高维度谋发展,秋林里道斯的目标绝非局限于成为地方品牌,而是要迈向全国,走

4 协同发力 产业发展行稳致远

独木不成林。哈尔滨红肠产业的蓬勃发展,靠的是企业协同、多方联动。

徐长波说,多年来,行业协会一直发挥积极作用,用标准与商标为哈尔滨红肠护航。哈尔滨市红肠食品产业协会2016年申报并获准注册“哈尔滨红肠商标”,2018年制定哈尔滨红肠团体标准,规范行业生产,提升品牌知名度。

据省工信厅食品工业处处长高睿介绍,目前哈尔滨红肠企业已发展到60余户,年收入近百亿元。其中,规模以上企业8户,年产红肠2.5万吨,营收近20亿元。

谈到此次入选,高睿表示,这标志着该特色产业在传统优势突出、地域特色鲜明、产业规模领先、产业链完备等方面已达到“国字号”水平,对我省深入挖掘区

届亚冬会官方肉灌制品供应商和运动员备战保障产品供应商;哈肉联不仅在本地市场占据重要地位,还在全国多地开设了新模式门店,将工厂搬到了消费者可以零距离接触的场所;商委红肠虽只有一家门店,却凭借超高人气和口碑,成为外地游客到哈尔滨必打卡的美食。

产业崛起的同时,市场版图也不断扩张。随着电商和冷链物流发展,各大红肠品牌纷纷入驻电商平台,通过直播带货、短视频营销等方式,吸引全国消费者购买。线下,除了传统的专卖店、超市,红肠品牌还积极拓展旅游景区、高铁站、机场等销售渠道。在中央大街就有几十家红肠门店,涵盖多个知名品牌,满足游客购买需求。

的引进,相得益彰。秋林里道斯引进德国汉特曼、瑞士梅特勒托利多、奥地利拉斯卡等国际先进生产设备,实现生产自动化、智能化,确保产品质量稳定;哈肉联启动数字化改造项目,提高生产效率,减少人工出错率;商委红肠从原料进厂到产品出厂实行一条龙逐层把关制度,严格执行高于国家规定的生产标准。其他规模企业也在国家相关政策的激励下进行设备更新和数字化改造。

随着健康饮食理念深入人心,哈尔滨红肠企业也积极求新求变,以创新回应市场需求。

“针对年轻消费群体,我们推出了低盐、低脂的产品,企业就是要不断地超越自我才能生存下去。”哈肉联副总经理刘珂说,近年来,公司持续对现有生产线和产品包装进行优化,积极与高校、科研院所合作,开展技术创新和产品研发,开发出一系列既符合传统口味,又能满足消费者营养健康需求的产品。

向世界,打造具有广泛影响力的知名品牌。”秋林里道斯营销副总经理费鹏在接受采访时多次强调这一发展愿景。

秋林里道斯的突围发展,核心在于坚守战略定力。企业管理层清晰地洞察到,肠类市场是一片极具潜力的蓝海,全球年产值超千亿元,并且消费者对高品质肠类产品的需求呈现持续增长态势。他们深知,在低端市场陷入价格竞争泥潭,不仅难以实现可持续发展,还会损害品牌价值。正如费鹏所言:“我们锚定红肠这一核心业务,深耕细作,致力于成为肠类专家、好肠代表,以高品质产品为利器,树立行业领军者形象。”

老鼎丰的红肠虽然起步较晚,但多年来一直保持稳定的发展态势。行政总监陈忠伟说:“我们最初涉足红肠领域就是看好它的发展前景,所以会坚定地在这条路上走下去,未来我们将巩固好现有市场,稳步拓展业务,坚守传统工艺,保证产品质量,以品质为核心追求。”

域资源禀赋、因地制宜加快形成特色产业优势、释放传统产业发展活力、打造特色食品先进制造业集群等,具有重大的标志性引领和典型示范意义,将鼓舞带动省内现有婴幼儿配方乳粉、白桦树汁、非转基因大豆制品等众多地方特色食品产业高质量发展,积极构建全省食品工业“百花齐放”的发展格局。

以此为契机,全省传统优势食品产区和地方特色食品产业培育工作迈上新台阶、进入新阶段。下一步,全省将按照“特色产业化、产业特色化”的基本路径,不断提升全省地方特色食品产业发展质量和效益,不断壮大中集聚规模,明显改善供应链保障能力,持续优化一二三产融合水平,大幅提升产业链现代化水平,争取用5年左右的时间,基本形成龙头带动、集聚示范、链群互动的全省地方特色食品产业发展格局。



2025年5月26日 星期一

E-mail: hljrbszjj@163.com

本期主编:姚艳春(0451-84655776)
见习编辑:王 洋



产业动态

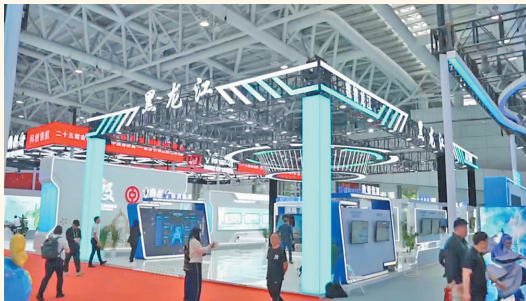
供需对接促产研融合

本报讯(记者孙铭阳)近日,由省工信厅主办、哈尔滨创意设计中心承办的冰雪领域工业设计供需对接活动在哈尔滨举办。对接活动以“工业设计赋能冰雪经济”为主题,聚焦冰雪装备、冰雪服装、冰雪食品等细分领域,采取“需求发布+案例分享+自由洽谈”模式,推动工业设计供需双方高效对接。

活动邀请东北水电、雪狼除雪机械、秋林里道斯食品等15户冰雪领域企业参会。哈尔滨李铁彬工业设计有限公司、黑龙江潜心工业设计有限公司、哈尔滨工业大学建筑学院工业设计研究所等工业设计机构围绕冰雪企业在外观设计、包装设计、品牌推广等方面需求,通过工业设计专业视角和以往成功案例进行深度解读。企业就打造产品差异化、功能提升、开拓市场等问题与设计机构开展面对面深入交流对接。

省工信厅相关负责人表示,希望制造业企业高度重视工业设计,将工业设计作为企业重要发展战略之一,通过优化设计提高产品的市场竞争力、品牌形象和知名度,增加产品的附加值,促进创新发展。设计机构也要深入企业研发端,将智能传感、环保材料等技术与企业需求相结合。构建“产品+服务”全链路设计生态,从单一产品设计向提供系统解决方案升级。同时,完善政策支持体系。政府部门将持续优化服务,包括研究设立工业设计专项扶持资金、举办设计赛事活动、推动设计成果产业化等。今年,我们也将持续组织多场专题设计对接服务活动,建立常态化供需对接服务机制,为供需双方搭建长效合作平台。

数字龙江成果亮相峰会



黑龙江省成果展区。

省数据局提供

本报讯(记者杜清玉)日前,我省代表团参加第八届数字中国峰会,全方位展示数字龙江建设成果,积极开展招商推介与项目合作。峰会期间举行了黑龙江省数字经济招商推介会,共有3个项目签约,总签约额超亿元。

峰会现场,我省代表团设立的数字龙江建设现场体验区亮点纷呈,划分为数据资源开发利用、数据基础设施建设、数字经济、数字政府、数字社会五大板块,集中展示30余个数字领域典型案例和产品,全面呈现龙江数字化转型的生动实践。

值得关注的是,黑龙江在峰会上推出了5项新产品、新技术。哈工程的“可信数据服务平台+装备”、黑龙江工程学院的基于AI及区块链技术的遥感地理信息数据交易平台、哈投数字科技发展有限公司的“AI开发能力+算力服务赋能政企客户数智化转型”、黑龙江振宁科技公司全域化数智生态技术底座、齐齐哈尔市数字鹤城产业研究院的赋码明责数智安监体系,展示了我省数字技术创新成果,将促进技术供需对接,推动数字产业创新成果转化。

在黑龙省数字经济招商推介会上,黑河市瑗琿先进计算中心、鸡西市基层治理及城市应急安全体系研发中心、齐齐哈尔市国资云和政务云3个项目现场签约。哈尔滨数据交易中心与山东、北京等地企业达成了5项数据服务合作。