

梁平預製菜 香飄香港美食展

亮出重慶新名片

預製菜，重慶都梁新「招牌」。



乾香帶勁的張鴨子、麻辣鮮香的重慶火鍋、開胃爽口的鮮拌鉢鉢菜……這些獨具「巴渝」風味的梁平預製菜美食跨越山海，奔「港」而來。亮相香港美食展，西部預製菜之都（重慶）產業發展有限公司（簡稱「預製菜公司」）為香港市民帶來別樣的「味蕾狂歡」。

重慶產糧大區、全國商品糧基地，境內「六高五鐵三機場二港口」縱橫交錯，尤以「五子登科」的稻子、柚子、竹子、鴨子、豆子久負盛名。本次美食展，梁平帶領張鴨子、奇爽、上口佳、渝美滋、海老漢等本地優秀企業參展，帶來張鴨子、山椒脆筍、柚子糖、梁平豆棒為代表的「五子登科」預製菜系列產品，讓香港市民盡享「都梁食風」。

預製菜以農、畜、禽、水產品等各種食材配以輔料，加工製作為成品或半成品，經簡易處理即可食用的菜品，包括即食食品、即熱食品、即烹食品及即配食品四類。近年來，國內預製菜產業迎來井噴式發展，今年中央一號文件提出「培育發展預製菜產業」，這再次助燃了本就已經火熱的預製菜市場。

去年5月，梁平立志全力打造「西部預製菜之都」。一年多來，梁平相繼建成投用了中國西部預

製菜之都三館兩中心（展覽館、博覽館、體驗館、運營中心和陸海新通道集散中心），為高效運營三館兩中心，梁平專門成立了預製菜公司負責其電商直播、餐飲體驗、預製菜展示及售賣等，推動實體和電商協同發展。

逐夢預製菜產業藍海，梁平不僅有實力，更有誠意。一年多以來，梁平制定出台了預製菜《產業規劃》和《支持加快發展十條措施》等頂層設計，設立了總規模10億元的預製菜產業發展引導資金。同時，緊盯行業全國前10頭部企業，前50知名企業強鏈招商，瞄準預製菜食品裝備、冷鏈物流、電商營銷等企業補鏈招商。隨着預製菜產業快速發展，梁平還精心謀劃了一系列全國性、區域性的展會等推介活動，吸引全國各地預製菜產業企業參加，打響梁平預製菜產業品牌。

目前，梁平的食品工業體系較為完備，全區預製菜產業鏈企業318家，其中，有國家級農業產業化企業張鴨子，市級龍頭企業奇爽食品、渝美滋、兩顆豆等。2022年，梁平預製菜產業鏈產值為236億元，對全區規模以上工業產值貢獻率達26.5%，推動規模以上工業增加值佔GDP比重位列渝東北第一。

「都梁食風」藉港出海

作為香港知名度最高的國際展會之一，香港美食博覽為世界美食互動交流與合作搭建了重要平台，更為內地美食走向世界提供了一個國際舞臺。讓更多的預製菜走出去，梁平正通過香港美食博覽拓展

海外市場，走向世界餐桌。

海外市場，走向世界餐桌。梁平步履不停，「大招」頻頻。今年以來，梁平先後組織16個國家駐渝總領事館及境外機構30多家港企等走進梁平考察。此次「超級參訪團」為近年來駐渝各領事團走進重慶區縣規格、規模、人數之最，在西部地區也罕見，並首次邀請外國、境外駐渝商協會代表參加，堪稱大手筆。成功與與多奇國際物流等3家跨境貿易企業簽訂合作協議，2022年梁平預製菜產品進出口總額2.2億元。

為加速推動梁平預製菜產品走出國門，今年以來，梁平先後舉辦了「中國年·梁平味」2023年貨節、西部陸海新通道—陸海優品預製菜集散分撥中心揭牌暨陸海優品「中華老字號」產品發布會等一系列預製菜活動。該集散分撥中心，立足本地，面向全國優選特色產品，藉助陸海新通道平台，拓展「一帶一路」海外市場，實現「買全國、賣全國，買全球、賣全球」，推動預製菜產業進入雙循環，融入新格局。

在今年舉行的首屆中國國際預製菜產業博覽會上，梁平攜張鴨子、海老漢、奇爽食品等30家企業亮相博覽會，30家優質預製菜企業，以豐富的品類、卓絕的口味，向全世界勾勒川渝美食的簡易地圖，把梁平好味浸入食客的舌尖記憶裏。

發展預製菜，梁平其時已至、其勢已成、未來可期。到2030年，梁平預製菜全產業鏈年產值或將超1000億元。

美食節熱線：023—81175333

5分鐘做一道菜、8分鐘做個湯，在「宅經濟」與「懶人經濟」的催化下，省時又省力的預製菜一躍成為消費市場的「頂流」。數據顯示，2022年中國預製菜市場規模達4196億元（人民幣，下同），預計2026年市場規模將突破萬億元。

搶佔預製菜「萬億風口」，坐擁巴渝第一大平原的重慶市梁平區以敢飲「頭啖湯」的膽略氣魄和扎實的產業基礎，以高端化、智能化、綠色化的現代工業理念，聚力打造中國西部預製菜之都，成為重慶預製菜產業的先行者和探路者。今年1月份，工信部的賽迪顧問消費經濟研究中心公布「2023十大預製菜產業基地」名單，梁平位於榜首，成為全國第一、西部唯一入選的預製菜產業基地。

「五子登科」亮相美食展

梁平自古以來有「巴蜀糧倉」的美譽，是國家級



梁平預製菜火力旺盛。

從神女戀城到東方之珠

重慶巫山「國字號」農產品亮相香港美食展

「全國名特優新農產品」堪稱是「土特產」的精品，是「土特產」的「國家隊」。參加今年香港美食展，重慶市巫山縣商務委攜手重慶市巫山振興農業集團公司（簡稱振興農業集團），將榮獲「全國名特優新農產品」稱號的巫山脆李、重慶（巫山）烤魚、巫山雞蛋等巫山優質生態農產品從三峽之巔端上香港市民餐桌，讓巫山味道香飄東方之珠。



天賜佳釀 一品千年

平均海拔600米 富氧生態
北林30度黃金 釀酒帶
萬種釀制工藝 無添加
入口不上頭 不辣喉

▲巫山「高峽禮遇」，甘甜清香。

巫山脆李被譽為「中華名果」，近年來，巫山縣持續做靚「巫山脆李中國特色農產品優勢區」「中國脆李之鄉」等金字招牌，重點抓好建設山清水秀美麗之地和全面推進鄉村振興「兩件大事」，大力實施農業標準化、產業綠色化、農業數字化「三項行動」，全力以赴打造全國優質生態產品供給地。

「明星農產品」煉成記

巫山，因山聞名，因水而興。其高峽平湖、朝雲暮雨、峽江沃土的山水立體氣候，在賦予巫山絕美自然風光的同時，也為巫山打造「明星農產品」提供強有力支撐。立足山地立體地理氣候特點，巫山大力發展脆李、柑橘、中藥材、烤煙等特色產業，形成了全縣100萬畝「1+3+2」特色產業新格局。

延展巫山脆李產業鏈，振興農業集團探索出一條以脆李精深加工產業為核心的特色農業發展之路。以標準化的品牌文化，集團將千年的巫山文化與源遠流長的中國酒文化融合，開創了清香型酒的一個新品類——西派清香。據悉，「高峽李遇」西派清香型酒是採用高山物種及中華名果——巫山脆李，通過古法蒸餾釀製技術精心釀造的清香型酒。此酒在品嚐中既能夠領略到純正柔和，又能相遇脆李的甘甜清香。



重慶（巫山）烤魚鮮香可口。

巫山烤魚是一種發源於巫山的特色風味美食，流傳過程中，採用千年歷史祖傳調料秘方，結合細嫩無刺、肉質緊實的整條帶皮魚作為原料，融合腌、烤、燉三種烹飪工藝技術，最大程度鎖住魚肉的味道與質感，香味濃郁、辣而不燥、保健營養，吃後口不乾、不上火、口味幽香、油而不膩。

「三峽最美是巫山，黨參最好是廟黨」。巫山不

僅有「中國廟黨之鄉」的美譽，巫山廟黨更是位列全國四大黨參之一。巫山廟黨以其「皮細肉白、參氣濃烈、肉實皮軟、味香醇厚、嚼之化渣」而著稱，含有多種人體必需的微量元素，其中，氨基酸總量及鉀元素含量在全國各類黨參中最高。具有補氣益血、潤肺生津、壯元陽、利心腎、降血壓等功能，常服有健步輕身、延年益壽之效。

憑優勢產業力推鄉村振興

隨着工業經濟發展進入4.0時代，深入實施、新型工業化步伐加快，巫山明確打造食品及農產品加工業、中藥材加工業、清潔能源產業、綠色建材產業「四大產業」。即圍繞巫山現代山地特色高效農業及三峽庫區特色生態農業資源，全力構建一主兩副（一主：飲品；兩副：預製菜、糧油副食）食品及農產品加工產業集聚區。打造脆李白酒和果酒、三峽柑橘果汁、重慶（巫山）烤魚、巫山粉條等「新品」「爆款」，逐步做強脆李產業園、央廚食品產業園，提升巫山食品及農產品加工產業核心競爭力。

力，力爭到2027年產值達20億元人民幣。作為巫山縣重要國企，振興農業集團肩負着支撐巫山現代山地特色高效農業，發展綠色生態工業，加快農業產業接二連三步伐，助推鄉村振興的重大使命。依託全縣農業產業，振興農業集團通過整合縣級各部門的優勢資源，科學參與市場經營。按照現代企業經營體制機制，努力做大企業規模、做強優勢產業、做好企業經營，為農業產業發展提供基礎性配套設施為基礎性業務。

以推介營銷巫山優質特色農副產品為支撐性業務，振興農業集團以發展農業精深加工走農業工業化路徑為突破性業務；以提供農業技術、農資配送等農業生產社會化服務為拓展性業務，兼顧資本運作與社會公益服務，全力打造國有標杆性龍頭企業。

鄉村振興戰鼓已經擂響，以時不我待、只爭朝夕和賽馬比拚的狀態，巫山加快建設生態優先新高地、綠色發展示範區，不斷拓寬「綠水青山就是金山銀山」價值轉換渠道，着力在供給生態產品上創造更大價值，努力探索一條山區庫區強縣富民之路。

美食節熱線：023—81728280