“味道湖南·湘菜世界观”主题分享会

沙龙三：湘菜食材出海

掌门同台 共谋远航

谭召群



老谭味道董事长、中国酱油传统酿造非遗代表性传承人。2013年创办老谭味道，小炒调味酱油经88道工序、240天日晒夜露，上色红亮“2小时不褪色”，蔬百鲜开创蔬菜酱油新品类。产品覆盖全国20多个省份，随湘菜远销多国。2026年随湘菜食材联盟亮相多伦多商展，发起“全球百厨百椒炒肉”基尼斯挑战，投产智能新厂，助推湘菜国际化。未来将坚持“寻味、守味、传味”，努力把中国酱油端上世界餐桌。

陈冲



湖南宇成食品有限公司创始人、董事长，“许大师”品牌创始人。在他的带领下，许大师食品持续完善出口资质与产品溯源体系，已取得美国FDA、泰国FDA认证，出口产品全部备案、全程可溯源。目前累计出口30余批次，具备成熟的出海实操经验，可根据海外客户需求完成打样、配方调整及定制化生产。公司深耕港澳与东南亚市场，坚守湘菜传统本味，同时结合当地饮食偏好做本土化改良。

鲁劲峰



辣妹子食品股份有限公司董事兼总经理，深耕快消行业近二十年，带领企业立足湘味特色，走出差异化品牌发展之路。在其统筹下，辣妹子辣椒酱、橘片爽成为行业标杆，上百款产品畅销全国，远销多国。他提出，推动辣妹子从“本土产品”进阶为“全球湘味IP”，以湘味为纽带、产业为支撑，搭建湖湘美食通往世界市场的桥梁。

彭强建



湖南彭记坊农业科技发展有限公司董事长，用近三十年光阴把“小坛子”做成了年产值15亿元的现代化工厂。他带领彭记坊以传统工艺打底、工业标准赋能、全产业链联农带农，让湘菜从“餐馆出海”走向“食材出海”，产品已端上新加坡超市货架。对于彭记坊而言，“世界湘菜的中央厨房”绝非空洞口号，而是从那口老坛开始，一点点发酵出来的长期主义。

邵孟高



长康实业集团执行总裁，带领企业及团队持续开拓国际市场。长康集团早在2001年即取得进出口资质，2018年制定“长康——让世界尝到你”战略规划，产品已出口至美国、澳大利亚、新加坡、泰国、菲律宾、肯尼亚等全球30多个国家和地区，食醋、酱油、料酒、食用油、大米等八大系列产品远销海外20多个国家和地区，“长康”商标已在40个国家完成注册保护。

陈程程



海归“厂二代”、湖南国泰食品有限公司总经理，带领这家传统蔬菜加工企业完成从手工生产到智能制造的转型，产品成功打入国际市场。公司拥有自营进出口资质，为海关备案出口食品企业，建有适配海外市场的出口全流程品控体系。产品出口美、意、英、新、越、澳、新等国，面向海外贸易商、中餐连锁、预制菜工厂与商超，可按当地法规和饮食习惯一站式定制开发。

陶一山



唐人神集团创始人兼董事长、管理科学与工程博士、享受国务院政府特殊津贴专家、第十届全国人大代表。唐人神集团是农业产业化国家重点龙头企业，2011年在深交所上市，是中国民营企业500强，目前已经构建了“生猪育种、饲料营养、健康养殖、生猪屠宰、肉品加工、品牌专卖”的农牧全产业链核心竞争力。依托全产业链优势，唐人神的产品已远销泰国等东南亚国家，在香港、澳门地区亦有销售网络。

丁志



长沙彩云农副产品有限公司董事兼总经理，深耕香辛料领域十余年。公司构建香辛料采收、研发、加工、销售与应用服务全链条，布局湘桂两大生产基地，联动全国118个原料基地，年产能2.2万吨，建有1200平方米香辛料研究院。产品涵盖香辛料原粒、复合调味料等200余个品类，服务500余家食品企业、20000家餐饮卤味门店，远销美、日、英、越等国。