

香港内地餐饮业联合会成立 搭建两地餐饮产业国际化桥梁



1月22日,由香港与内地资深业界人士共同发起的香港内地餐饮业联合会正式成立。该组织立足香港“背靠祖国、联通世界”的独特优势,以“超级联系人”与“超级增值人”为核心角色,致力于破解内地餐饮品牌出海面临的供应链整合、文化适应性、政策合规等挑战。

联合会成立典礼在香港湾仔会议展览中心举行,全国人大代表、香港立法会议员楼家强,全国政协委员、香港立法会议员刘智鹏,全国政协委员、中国香港(地区)商会会长杨莉珊,香港商务及经济发展局局长助理李世华等出席。

联合会通过构建“总部(香港)+基地(内地)”双核驱动模式,为餐饮企业

提供全周期赋能,助力其完成从本土化经营到国际化布局的战略转型。大会选举陈嘉华为联合会会长、知名湘菜品牌“湘舍壹号”创始人李单为执行会长。

香港作为“亚洲美食之都”,市场成熟开放,消费力旺盛,成为国内餐饮品牌“全球化发展”的理想试验场。统计显示,截至2025年,内地餐饮品牌在港门店数量已突破380家,较2023年增长近30%。联合会以“聚焦食材供应链国际化管理、品牌本地化适配”等关键环节为成立背景,致力于推动两地餐饮企业共建标准化体系,目标是打造更多中餐出海的标杆与样板。

■来源:新湖南湘菜频道

一碗米粉八家合体 比革鲸在友阿奥莱 打造“湖南第二粉”

1月24日上午10点,一场别开生面的米粉盛宴在长沙友阿奥特莱斯上演。本土美食评测团队比革鲸联合友阿奥莱,在其15周年庆的节点推出特别企划——“请您吃一碗湖南第二的米粉”,邀2000名粉丝共品由八家知名粉店及银州米粉、玉和醋等厂家通力合作的特色米粉与道地小吃。

这碗颇具话题性的米粉,汇聚了长沙米粉界的精华力量:甘长顺的酸辣码子、和记的牛肉码子、粉面大王的肉丝码子、杨记面铺的酱汁码子、易裕和的椒脆码子、清香粉店的汤底、解氏粉铺的猪油、银洲的米粉以及玉和醋厂的醋。每家店铺都拿出看家本领,共同打造这碗具有特殊意义的米粉。

比革鲸创始人姜姜湖表示:“所谓‘湖南第二’,并非品质第二,而是强调合作精神——没有哪家粉店敢称第一,但通过合作,我们可以创造出独一无二的米粉体验。本次活动不是为了长沙米粉争金夺银,只希望给消费者带来真实的产品体验,让粉面小吃行业的从业者心存标准和敬畏,让外地来长的游客们真正领略到长沙米粉的精髓。”

据悉,这已是比革鲸在友阿奥特莱斯举办的第二届大型本土美食推广活动。回顾去年首届八大碗美食品鉴活动,比革鲸凭借其深厚的美食评论功底和广泛的影响力,成功吸引了上千名米粉爱好者参与,为友阿奥莱带来了旺盛人气,打造出“美食+商业”的人气IP活动典范。

■来源:新湖南湘菜频道

这届中国村厨村艺大晒特色在哪?



1月23日至24日,以“神秘湘西·舌尖腊味”为主题的“中国村厨村艺大晒·首届湘西腊肉大赛”在保靖县村厨小村火热启幕,数十位政府领导、200余家食品企业及餐饮连锁企业、100余户商户、国内著名的食品、美食领域专家学者齐聚一堂,品鉴琳琅满目的腊味和非遗传统食品。

本次活动将“大晒”理念与湘西腊味文化深度融合,开启了村字号活动赋能地方产业的全新篇章。此外,村艺展演、

“那山那水那寨·腊味腊香腊福”非遗展演、古礼祈福等民俗活动接连上演,给产业盛会披上“文化外衣”,也给“村厨村艺大晒”品牌注入新的生命力。

两天一晚,这场集产业、文化、消费于一体的盛会,将创新特色厨艺、乡土才艺、农特产品、民族文化汇聚,一个共建共推、全国共享的“村厨村艺”IP,正把“村厨村艺”流量转化为游客“留量”和经济“增量”。

■来源:新湖南湘菜频道

