



## 04 前景

### 政策先行 推动预制菜产业高质量发展

产业振兴是乡村振兴的重要支撑，湖南省已掀起一场前所未有的预制菜产业革命。

2月28日，湖南省委农村工作领导小组办公室发布省委一号文件，提出要着力打造农产品加工业发展高地、推动农业优势特色产业全链条升级，在强主体方面，强调“出台支持预制菜产业发展政策措施，加快发展预制菜产业，创出湖南预制菜品牌，抢占行业发展制高点”。

三湘都市报记者梳理发现，截至目前，湘潭县、衡阳市西渡高新区、浏阳省级农业科技园等纷纷依托预制菜产业集群初具规模的优势，发布推动预制菜高质量发展系列政策，烹制预制菜“大餐”。

如，长沙县农业农村局牵头拟定《长沙县关于支持预制菜产业高质量发展政策二十条》《长沙县推动预制菜产业高质量发展行动方案（2023—2025）》，提出到2025年，力争全县预制菜产业链产值突破100亿元、产业链企业数量100家以上，基本建成水渡河市场集群、黄兴镇海吉星市场集群、长沙县农产品精深加工园为主导的“两集群一园区”发展格局。

具体来看，《长沙县推动预制菜产业高质量发展行动方案（2023—2025）》将从培育龙头企业、强化招商引资、组建产业协会、加强全产业链监管、扩容冷链仓配等方面发力，破解制约预制菜产业发展难题，不断完善预制菜产业政策，大力推动预制菜产业高质量发展。



扫码看视频

“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业。”今年2月，《中共中央国务院关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》（简称“2023年中央一号文件”），首次提到发展预制菜产业。

在湖南，预制菜从酒店定制的卤菜发迹，至今已有近30年历史；《胡润中国预制菜生产企业百强榜》中，湖南共8家企业上榜。可以预见的是，政策利好大背景下，湖南预制菜行业将迎来高速发展期。那么，湖南将如何炒好这盘预制菜？

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 黄亚苹 实习生 朱斌 盛涛

# “湘”飘万家，企业深耕大单品

## 中央一号文件“点名”预制菜产业，湖南发力炒好“这盘菜”



湖南酱料品牌“辣妹子”4月发布预制菜系列新品，以期保持核心大单品竞争优势。受访者供图

### 适时而新 少油少盐推动行业升级

《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示，预计到2025年，预制菜市场规模将达8317亿元。预制菜在投资端、消费端的热度一路狂飙，其关于健康指标方面的质疑声不绝于耳。

“用重口调味料掩盖原材料不足，佛跳墙、酱肘子等常见的预制菜基本是重油重盐的，吃了有害身体健康。”长沙市民邓女士提到，预制菜不仅要好吃，还要健康。

“千万不要以为切一切、配一配、锅里煮一煮就叫预制菜，老百姓不认。”5月9日，在预制菜战略升级大会上，盒马CEO侯毅强调，食品工艺及技术的进步是预制菜成功的关键，当前，食品的还原度是行业面临的巨大机遇与挑战。

2017年，盒马鲜生成立盒马工坊，从基础面点、冻品入手探索“鲜食预制菜”销售路径；2020年起，盒马不仅在春节、春分等传统节日及二十四节气推出限定款年菜、预制菜，还将辣椒炒肉、豆豉辣椒蒸排骨等家常口味放置在门店入口处的显眼位置。

侯毅提到，预制菜与自有品牌、大进口一道，被列为品牌核心事业群，“2023年，江南大学的青稞破壁技术在盒马运用到八宝饭、粽子里，与上海海洋大学合作的‘去腥技术’将被用到水产预制菜中，解决鱼类预制菜品腥味过重的问题。”

北京营养师协会理事范志红在接受媒体采访时建议，消费者最好根据个人需求，在预制菜中加入定量蔬菜类，稀释油盐并增加维生素、膳食纤维摄入量，“消费需求的不断增长，会促进行业的进一步规范 and 充分的良性竞争，将涌现更多更优质菜品，以满足消费者对安全、美味和营养等多方面要求。”

### 30年沉淀 湖南预制菜发展前景广阔

20世纪80年代，长沙伢子王栏树嗅到个体经济萌芽的商机，从厨师成为湖南首批个体户之一。1993年，他的卤菜店在长沙市浏正街开业。

讲究的食材处理工序、鲜香无比的卤制工艺让小摊做出了名气，酒店老板慕名前来，打算订制一批只需经简单加热或拌炒即可上桌的即食卤菜。当时没有预制菜概念，被定义为“酒店特色菜”的卤菜，此后被湖南预制菜从业者视为湖南乃至全国预制菜雏形。

在预制菜老大哥的带领下，湖南预制菜产业发展势头强劲。2023年3月，《胡润中国预制菜生产企业百强榜》中湖南共8家企业上榜，位于湖南浏阳的聪厨、位于长沙的绝味食品进入榜单前十。湖南益阳的世林食品上榜50强；进入百强的湖南企业还有常德的大湖股份、佳沃食品、湘佳股份，株洲的唐人神以及长沙的许大师。

“湖南省湘湖特色食材资源丰富，在八大菜系中，湘菜包容性最强，加之湘菜产业化标准体系已基本建成，目前有300多个围绕湘菜产业化、标准化的地方标准。可以说，湖南省预制菜产业发展的优势是得天独厚的。”长沙理工大学食品与生物工程学院教授王建辉说。

他表示，助力预制菜长远发展，首先要突出地方特色，在全国一盘棋中找到湖南预制菜的位置，其次是培育预制湘菜典型企业与品牌，发挥示范、带动作用。

### 香飘万家 湘企启动大单品战略

深耕经典湘菜、打造差异化爆款单品，已成为湖南预制菜企业拓宽销路、保持核心竞争力的共识。

王栏树品牌运营方，湖南巧佳宴食品有限公司营销总监胡毅介绍，豆豉扣肉、汽锅肉丸、常德钵子菜系列均是品牌研发的主打菜品。

2023年3月31日，湖南老牌预制菜生产企业掌中勺以精品牛杂为代表的年度系列新品，以期用108道产品为牛杂预制菜筑起“护城河”。作为省内销售额过亿元的预制菜品牌，掌中勺计划用10至15年时间围绕牛杂打造出108道适用不同场景、拥有不同味型的产品。“以锡林郭勒盟草原的散养牛做原材料，邀请湘菜泰斗王墨泉担任出品、研发顾问，打造‘湘味预制菜’。”掌中勺食品董事长甄泽华说。

三湘都市报记者了解到，每一盆看似普通的预制菜，都藏着“黑科技”。彭记坊创始人彭强建提到，品牌借助“锁鲜”技术提升菜品口味，“自家中午做的小炒肉到了晚上吃，口感就会发生强烈变化。我们先用高压静电去除肉类异味，再确保菜品出锅15分钟内就通过流水线进入低温液氮设备锁鲜，在按要求储存后，味道就如刚出锅一样。”