



面向世界

新重庆小面50强总决赛暨颁奖盛典在九龙坡举行



颁奖盛典现场

“自2023年11月报名启动开始，历经证照初审、线上投票、线下比拼、评委探店，再到今日的总决赛，超20万人次参与，这无疑是历届以来最具规模和影响力的一场小面评比！”2月1日，在“新重庆小面50强”总决赛暨颁奖盛典现场，活动组委会成员吴寅东激动地说。

当天下午3点，前三轮评比选出的前五名选手在九龙坡区巴国城内进行巅峰对决，其中宋小面获得了本次评选冠军，钓鱼猫面总店、阿依娘镇店豌杂面、大溪沟梯坎面、老蒋面分别获得“新重庆小面50强”第二至五名。晚上7点，活动组委会为100多家获奖面馆颁发了荣誉奖牌及证书，来自全国的著名烹饪大师专家、重庆市公证处及选手代表共同参加并见证了这场小面盛典。



重庆日报报业集团党委委员、副总编辑王亚为总决赛第一至五名颁奖



总决赛现场

名公证。最终，获得本次“新重庆小面50强”评比的前五名分别是宋小面、钓鱼猫面总店、阿依娘镇店豌杂面、大溪沟梯坎面、老蒋面。

颁奖盛典 开着豪车吃小面

夜幕降临，华灯初上，高耸的巴国城墙外停着的几辆跑车尤其亮眼。在跑车不远处，就是“新重庆小面50强”的颁奖典礼现场，三米宽的红毯从场外铺到了华礼宴门口。一年到头从早忙到晚的小面人们盛装出席，在主持人的组织下有序走上红毯，在摄影机和灯光的簇拥下，留下了属于他们的荣耀时刻。晚上7点，颁奖盛典拉开帷幕，一场穿越时空的面食文化之旅吸引了无数观众的目光。开场秀以展示四千年前的第一碗面为起点，带领观众领略了自东汉到明清时期的面食文化，从担担面起，最终聚焦在了重庆小面上，展示了整个面食文化的发展历程，每一碗面都承载着历史的记忆和文化的积淀。

在颁奖盛典上，活动组委会为“新重庆小面新锐50强”“新重庆小面50强”“新重庆小面50强综合30强”“新重庆小面50强综合10强”以及“传统麻辣小面十强”“糊辣壳小面十强”“豌杂面十强”“米线十强”“牛肉面十强”“特色抄手十强”“重庆地方特色品类十强”“重庆特色小面十强”“爱心公益奖”“匠心传承奖”“新重庆小面50强外地榜”等单项奖获得者进行了颁奖。

面向世界 走向小面新时代

通过红地毯秀、灯光声乐秀、自编自导的小面文化节目表演等方式，让众多小面从



新重庆小面50强总决赛前10强

- | | |
|-----|----------|
| 第一名 | 宋小面 |
| 第二名 | 钓鱼猫面总店 |
| 第三名 | 阿依娘镇店豌杂面 |
| 第四名 | 大溪沟梯坎面 |
| 第五名 | 老蒋面 |
| 第六名 | 诸小妹招牌猪脚面 |
| 第七名 | 五味风面馆 |
| 第八名 | 天宝面 |
| 第九名 | 面霸主 |
| 第十名 | 杨记小面 |

业者都很自豪和感动。他们纷纷表示，本届新重庆小面50强评选总决赛和颁奖盛典，一下就提升了整个重庆小面行业的档次。

本次评选是对重庆小面的认可和推广，也是对重庆美食文化的传承与创新。不仅得到了专家与百姓的认可与赞赏，也得到了川渝面道、美星厨具、聚椒一号、冰川时代、唯怡、天赐温泉、真妮丝纸业、匠来酒业、欢喜名车等赞助商的大力支持。“这是重庆小面人的一次文化展示，这是一次小面文化的盛典，这是一次小面最高技艺的比拼。”重庆日报报业集团党委委员、副总编辑王亚在颁奖典礼上表示：“由此标志着重庆小面进入了注重品牌推广、互联网营销与连锁化发展的新时代，重庆小面行业走向世界的彻底洗牌。未来，重庆日报报业集团将充分运用互联网的营销思路和现代营销理念，通过数字化、智能化的网络电商等销售手段，帮助重庆小面行业实现品牌化、专业化、连锁化发展，将重庆小面的美味传递到更广阔的舞台。”

重庆小面，面向世界。历时两个多月，新重庆小面50强评选活动完美落幕。

新重庆-重庆晨报见习记者 陈红莉 实习生 易灵敏

5强争霸 面面“具”到保公正

“这绝对是我参与的最公平的比赛。选手全都戴着面具，直到最后我都不知道自己是哪家的小面。”《嘿，重庆小面》作者、本次大赛评委之一林必忠说。

据了解，为保证比赛的公平公正，除选手全都佩戴面具外，活动组委会还邀请了重庆市公证处工作人员进行现场监督。选手统一身着无任何标志或记号的白色厨师服。参赛顺序由现场抽签决定。比赛时，

除花椒和辣椒油可以由选手自带外，其余食材调料均由组委会统一提供。决赛评审团由3位权威美食家、3位专家顾问组成员、3位媒体评审员组成，国际烹饪艺术大师张正雄、中国烹饪大师吴远模、重庆广播电台主持人飞飞哥等对小面有着深入研究的专业老师均在其中。在比赛正式开始前，所有评委以及参赛选手须将通讯设备交由组委会工作人员暂时保管。

前五名选手按抽签顺序现场配调料制作小面，经评审团盲品打分，并现场排

川渝面道：
携手赛事，共创双赢局面

“优质的面条才能做出好味道的重庆小面。同样，重庆小面的发展也会增加市场对原料小面的需求。重庆小面与我们粉面行业是相互促进，互惠共赢的。”“新重庆小面50强”评选活动粉面行业独家合作伙伴重庆川渝面道食品有限公司厂长刘强说。

重庆川渝面道食品有限公司是一家主营鲜面条生产与米线、河粉、长寿粉销售的企业，在面制食品生产行业深耕细作了近十年，拥有专业的研发团队和先进的生产设备以及成熟的配送团队，凭借高质量的产品以及良好的信誉服务，赢得了消费者的认可，成为本市多家知名面馆、连锁超市、电商平台的合作伙伴。“在这次评选活动期间，我见到了很多熟悉的品牌名字，如秦云老太婆摊摊面、李糊辣壳面等，作为他们的面条供应商，看到他们一路奋进比拼站上更高的舞台，我感到很骄傲！”刘强激动地说。

“全国90%的面条出自重庆。我们厂里大多数师傅都是产面大县云阳的人。川渝面道一直致力于做出筋道爽滑、高品质的面条。”刘强介绍：“不过，千人千味，万店万需。重庆小面馆千千万，各有特色，对面的需求也有所差异，我们会为客户精准服务，定制符合店内特色的小面。”



川渝面道厂房

刘强从报名启动开始就全程参与，他看见了小面人“早发圈晚私信”地为自家品牌拉票，也见证了小面人“风里来，雨里去”在雨中坚持比拼。他说：“看到小面人们不甘落后争先比拼的样子，我深受感动。同时，也让我对重庆小面的发展信心倍增。我相信，有这群不畏辛劳的创业者，重庆小面的未来定是一片光明。”

新重庆-重庆晨报见习记者 陈红莉 实习生 易灵敏

聚椒一号：
美食无国界，让重庆小面成为世界名片

聚椒一号全球供应链布局

“我们的目标是把重庆小面的名片推向世界，在异国他乡也能吃到正宗的重庆小面。”此前，重庆聚椒一号食品有限公司总经理陈坤在接受采访中说道。重庆聚椒一号食品有限公司（以下简称“聚椒一号”）于1984年成立至今，是一家专注于调料研发、生产和销售的企业，主要以生产辣椒、花椒为主，其品种丰富，规格齐全，在河南、贵州、甘肃等国内各省市均设有驻地分仓。另外，其市场

覆盖范围也十分广泛，产品不仅销往云贵川渝等全国各地，达成直接合作面馆50家，甚至在美国、泰国、马来西亚等多个欧美和东南亚国家都有所涉及。40年来，聚椒一号一直秉承质量第一、求实创新、双赢合作的精神，致力于推动重庆美食文化的传承与创新。小面是重庆城的骄傲，此次“新重庆小面50强”的评比让陈坤看到了匠人们身上无畏、拼搏、勤劳的小面精神，他表示自己备受感染，也想尽一丝绵薄之力，与大家携手共同推动小面产业繁荣发展，让重庆小面这一美食文化得以传承和发扬光大，于是参加了此次活动。

据记者了解，聚椒一号为本次赛事提供了必备的花椒、辣椒等调味品与伴手礼，同时免费为小面从业者们在线上、线下输出关于如何制作美味花椒、辣椒的相关知识，传授运营模式，教导其如何引流、营销的思维方法。聚椒一号这一举措，无疑将为重庆小面面向全国、走向世界提供强大的推动力。同时，此次“新重庆小面50强”评比大赛也将为聚椒一号带来更多的商机和品牌知名度，进一步巩固其在行业中的领先地位。

新重庆-重庆晨报见习记者 陈红莉 实习生 易灵敏