



# 让重庆味道香飘世界

## 2025重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会开幕 集中签约81个项目,金额254.21亿



市民品尝购买荣昌卤鹅

来自开州区大德镇天宫村的农妇王淑珍,连续在香肠销售摊前直播了3个多小时。

10月16日,2025重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会在悦来国际会议中心拉开帷幕。本届大会以“新食力·新生态”为主题,聚焦未来食品发展新趋势,谋划产业生态优化新路径,为重庆食品及农产品加工产业高质量发展注入新动能。

开幕式现场,发布了重庆市食品及农产品加工产业政策;2025年度巴渝“土特产”名优百品名单公布,涵盖重庆火锅、奉节脐橙、涪陵榨菜、梁平柚、彭水晶丝苕粉等地域特色产品。2025年,按照市委、市政府的部署要求,市农业农村委等相关部门联合印发了《巴渝“土特产”名优百品评选工作方案(2025~2027年)》。拟在3年内累计评选100款巴渝名优“土特产”。其中,2025年评选40款,2026年、2027年各评选30款。力争到2027年底,实现入选“土特产”年度销售额提升10%以上,综合溢价率提升15%以上,带动100家以上新型经营主体高质量发展,带动100万户以上农户增收。

会上,西南大学食品科学学院副院长、川渝共建特色食品重庆市重点实验室专家夏杨毅发布“渝味典型味型清单”,系统梳理重庆小面麻辣、火锅鲜香等12类核心风味标准;全国调味品标准化技术委员会秘书长李岩则对《火锅底料质量通则》国家标准进行深度解读,推动行业规范化发展。

此外,“重庆卤味产业联盟”在现场正式成立。该联盟将整合重庆卤味产业各级资源,破解卤味产业“小散弱”难题,助力重庆卤味从“地方特色”升级为“全国品牌”。

本次大会围绕食品及农产品加工产业全场景生态,精心策划了40余场活动。集中签约仪式上,食品及农产品加工招商引资暨产销对接累计签约项目81个,签约金额254.21亿元。

市农业农村委相关负责人表示,我市将食品及农产品加工作为实施万亿级生态特色产业培育行动的重要抓手,并将其纳入“33618”现代制造业集群体系,列为三大五千亿级支柱产业之一重点推进。自2023年起,每年举办食品及农产品加工高质量发展产业生态大会,面向全球展示产业发展机遇,搭建产业链协同平台。历经两届培育,该大会已成为具有“重庆辨识度、全国影响力”的高水平行业盛会。

上游财经-重庆晨报记者 杨新宇 摄影报道

### 新闻纵深

## 力争三年打造100款巴渝名优“土特产” 带动100万户以上农户增收

为评选培育一批市场竞争力强、辐射带动范围广、文化底蕴深厚的巴渝“土特产”,2025年,按照市委、市政府的部署要求,市农业农村委等相关部门联合印发了《巴渝“土特产”名优百品评选工作方案(2025—2027年)》。拟在3年内累计评选100款巴渝名优“土特产”。其中,2025年评选40款,2026年、2027年各评选30款。力争到2027年底,实现入选“土特产”年度销售额提升10%以上,综合溢价率提升15%以上,带动100家以上新型经营主体高质量发展,带动100万户以上农户增收。

记者走进本届食农产业生态大会和生态展,探访我市农产品和食品加工产业如何通过传承与创新的融合,探索推动传统产业高质量发展的新思路、新做法、新业态。

### 咖啡主理人的新创意 冲出一杯乌江“榨菜咖啡”

脆爽的榨菜遇上醇香的咖啡会是一种怎样的混搭滋味?在国博中心生态展N2展馆涪陵展区,前来逛展的市民排起长长的队伍等候品尝这种从来没有尝过的味道。

临时搭建的捡漏吧台内,涪陵乌江“榨菜咖啡”主理人郑小一和同伴忙得不亦乐乎,为前来品尝的市民和参观者调制她们和涪陵乌江榨菜集团合作研发的“新生代饮料”——乌江榨菜咖啡。

“口感好丰富哟,把榨菜的鲜、咸、爽、脆、嫩和咖啡的甘、酸、苦、香、醇结合在一起,既有融合又有冲突,真是一言难尽,欲罢不能……”现场,不少观展者品尝过这种能“嚼着喝的咖啡”之后,兴奋地发表着自己的意见。

“榨菜咖啡”主理人郑小一告诉记者,这款令人感到新鲜奇异的咖啡,是她在吃早餐稀饭配咸菜时灵光一闪发明的。她把乌江“口口脆”榨菜剁碎后掺到咖啡的糖浆和奶盖中,第一杯“榨菜咖啡”诞生了。今年五一之后,她上门找到涪陵乌江榨菜集团谈联名合作,没想到居然得到了乌江榨菜集团的爽快答复,一起共同开发乌江“榨菜咖啡”。

乌江榨菜集团积极配合郑小一,在榨菜咖啡研发中,正是依托减盐工艺与智能化生产的稳定性,将榨菜微缩至米粒大小,既保留其脆感与咸香,又与咖啡醇香和谐融合。

这种“传统工艺+现代科技”的组合,让“嚼着喝的咖啡”从最初的灵光一闪变成了稳定的创新跨界新品,不仅让“榨菜咖啡”成了涪陵游客打卡的网红单品,更揭开了重庆“老字号”涪陵榨菜突破传统边界、拥抱新消费的序幕。涪陵榨菜正以跨界融合、科技赋能的方式,从地方土特产蝶变为覆盖全场景的消费名品,书写“老字号”向新消费跃升的重庆范本。

郑小一向记者透露,在本届食农产业生态大会和生态展展场,到下午闭馆为止,连现场品尝和销售共制作了近200杯乌江“榨菜咖啡”。

### 非遗荣昌卤鹅 加速向“全国爆品”升级

16日当天,“重庆美食新名片 百年卤香启新篇”荣昌卤鹅系列爆品发布会现场,荣昌卤白鹅制作技艺非遗代表性传承人钟泽乙发布了鹅堂荣昌卤鹅爆品系列,并启动全国品牌扩张的“百城万店”计划,加速荣昌当地这一区域特色产品向“全国爆品”升级。

今年五一节前,荣昌卤鹅成为美食界的绝对“顶流”,销量一路飘红。荣昌卤鹅也顺势成为“味觉+文旅”的当红城市IP,带动当地卤味产业链发展。紧接着,荣昌区出台《荣昌卤鹅产业高质量发展行动方案》,瞄准2026年10亿元产值目标,构建从养殖到销售的全产业链。

钟泽乙称,依托荣昌卤鹅爆品系列,仅鹅堂一家企业2025年预计销售额将突破2亿元。

同时,荣昌卤鹅爆品系列还将启动“百城万店”计划,依托卤鹅产业爆发契机,通过规模化、标准化,深耕川渝重点城市,开拓全国市场,打开增量空间,实施全国扩张战略。

此外,还将通过“卤鹅+”的方式,比如卤鹅+轻社交、卤鹅+火锅、卤鹅+热干面……实现跨界融合;“线上+线下”双线出击,多元推广销售,突破销售边界,拓宽供应链渠道,扩大品牌知名度和影响力,最终达到“千年荣昌、百年卤鹅、百城万店、百亿产值”的“千百万”目标。

记者在食品及农产品加工产业生态展荣昌展馆看到,除了此次大会上发布的爆品——荣昌卤鹅之外,荣昌展馆还展示了

荣昌猪及其系列加工产品,还有观胜蜜蜜陈皮兔、铜鼓镇花椒鸡、“蛋相逢”优晒鸡蛋,以及牛肉干、鸡爪等休闲食品。“希望在荣昌卤鹅的带动下,涌现出更多的爆品和特色产业,推动荣昌食农加工产业的高质量发展。”荣昌区农业农村委相关负责人表示。

### “中国香肠之乡” 以电商直播带10万农户增收

在食品及农产品加工产业生态展开州展场,来自开州区大德镇天宫村的农妇王淑珍,连续在香肠销售摊前直播了3个多小时,依然舍不得坐下来休息一会儿。她说:“趁着食农加工产业生态大会难得的机会可以多卖一些产品,她的销售提成也会多一些。”

王淑珍高中毕业后回乡务农,是两个孩子的母亲,丈夫在外打工挣钱,家里日子并不宽裕。后来,她打听到开州的许多香肠厂需要电商主播,便自费到城里的电商学校学习了半年,成为一名电商主播,应聘到当地的举子香肠厂搞直播带货,每月能拿到五六千元收入。

据了解,开州2022年获得中国肉类协会评选授予的“中国香肠之乡”,但一直声名不显,于是当地的30多家香肠生产企业竞相把目光瞄准电商销售,把自己藏在深闺人未识的优质产品推广出去,打开销路。目前,开州的每家香肠厂都有3至5名电商销售人员。

王淑珍告诉记者,她所在的企业,有30多名员工,大部分都是当地农民,每年能加工600吨猪肉,实现销售3500元。

开州香肠商会相关负责人介绍,开州香肠低温发酵、凉风干燥、不用烟熏,具有独特的口感风味。此次,他们组织了开州的锦开、举子、雪宝山、开州牌等8家知名企业代表开州30多家香肠生产企业参加食品及农产品加工产业生态展,一共带来了十多个品牌,重达5000公斤的开州香肠,请广大市民和消费者品尝、了解。

据悉,开州近年来大力发展“从一头猪到一根肠”的香肠加工产业,2024年全开州30多家企业,产值达15亿元,带动开州当地近10万农户增收致富。

上游财经-重庆晨报记者 杨新宇 摄影报道