

# 抢占预制菜风口 “宁字号”已就位

本报记者 张艳丽 王若英 陈秀梅 闵良

今年，中央一号文件明确提出培育发展预制菜产业，国家发展改革委近期出台的“扩消费20条”支持加快推进预制菜基地建设。6月底，我区出台《加快推进预制菜产业高质量发展实施方案》。

乘着预制菜这股东风，“宁字号”预制菜浮出水面。8月中旬，宁夏举行首届重点预制菜推介展销会，五地市发布了首批100道具有宁夏特色的优质预制菜品。

与全国大省相比，宁夏虽“小”，但有着光照强、温差大、灾害少、无污染的地质特点，成为全国重要的绿色优质高端农产品生产基地，盐池滩羊肉、宁夏枸杞、贺兰山东麓酿酒葡萄等特色农产品享誉全国。那么，将“预制菜”与“宁夏”这两块“金子”招牌合在一起，会不会诞生出1+1>2的产业价值？



中宁手工蒿子面。

一口卤味飘香，预制菜“钱”景显露

“这鸡爪肉紧实，鸭脖入口有嚼劲，两道卤菜鲜嫩香辣，没有一点儿腥味！”8月18日，到宁夏誉赞食品有限公司（以下简称誉赞食品公司）洽谈业务的人员，品尝该公司生产的卤制品后不住赞叹。

“为去腥我们下了大功夫。”誉赞食品公司总经理冯磊介绍，公司特邀成都卤制品技术研发团队反复实验，最终敲定了白芷、山奈、花椒、香砂等22味中药去掉肉制品的腥味，同时加入甘草、罗汉果、桂皮、八角、陈皮、豆蔻等增加香味，让喜欢卤制品的消费者实现“美味与健康”兼得。

2018年，冯磊和合伙人以牛羊肉分割起家，在市场竞争中逐步站稳脚跟。近两年，不断有客户向他们反馈：不能把牛羊肉分割产品做成预制菜。还有部分餐饮客户要求提供标准化预制菜单品，以降低成本保证利润空间。

应客户需求，也是看准了预制菜市场的“钱”景，2022年下半年，冯磊和合伙人投资500万元建成两条生产线，同年10月成立誉赞食品公司。目前，誉赞食品公司生产的鸭肠、鸭肚、牛羊麻辣蝎子、羊小腿切块、脊骨等卤制品销路很好。以羊蝎子为例，通过企业标准化生产，做成五香、麻辣口味的卤制品，供应到南方餐桌大受欢迎，提高了30%的产品附加值。

今年，誉赞食品公司在区内外市场同时发力。2月，该公司与深圳、江西南昌、河南郑州的客户签订长期供货合同，供应羊蝎子和千层肚，预估年产值1000万元。公司依托注册的“卤客信条”品牌，在区内已开设4家自营店、32家加盟店，年内计划开设50至100家加盟店，让“卤客信条”加盟店遍地开花。

宁夏观察



预制菜企业展示特色面点。



贺兰县生产的预制菜。贺兰县融媒体中心供图

## “炒热”预制菜，吴忠还需“几把火”

“8月23日至25日，在上海浦东举办的第14届上海国际餐饮食材展览会上，吴忠市利通区作为宁夏唯一参展县区登场。”8月18日，吴忠市利通区农业农村局产业办主任马英成介绍，利通区共有15家农产品加工及预制菜企业参展，由于展位有限，无法参展的企业只好捎带产品请参展企业代为推介。

近年来，为推动辖区预制菜产业发展，利通区鼓励预制菜企业外出推介，不仅负责帮企业运货，还给企业补贴费用，引导企业“走出去”长见识学技巧。

“吴忠发展预制菜有产业优势，牛奶、葡萄酒、肉牛、滩羊、枸杞、冷凉蔬菜‘六特产业’全覆

盖，滩羊、肉牛数量占全区一半以上，原材料占优势。”吴忠市农业农村局四级调研员马玉红介绍，吴忠市被中国烹饪协会认证授牌“西部美食文化地标城市”“早茶文化地标城市”，根据地方特色研发新品清蒸羊肉、手抓、羊杂、肉丸子、碗蒸羊羔肉、烤肉粒、羊肉串等预制菜，实现了饮食文化+特色食材的完美结合。

截至目前，吴忠市以绿色食品、预制菜等为主的农产品精深加工企业157家，其中预制菜加工企业67家（龙头企业37家），配餐调料类加工企业90家，开发以牛羊肉、豆制品、黄花菜、鲜食玉米等为主的系列预制菜品360多种，产品销往全国各大中城

市。

马玉红坦言，吴忠市预制菜产业发展面临的问题不少，产业规模小，龙头带动不强；标准化程度低，产品层次不高；专业人才短缺，研发投入少；品牌影响力小，市场竞争弱，具有影响力和核心竞争力的“宁字号”较少；预制菜产品市场定位不准，销路不广；产销对接不畅，销售成本高等等，这些都是制约吴忠市预制菜产业“走出去”的重要因素。下一步，吴忠市将发挥资源优势，强化科技创新，推进标准建设，坚持品牌打造，建设冷链物流体系，完善公共配套服务，推进预制菜产业全面发展。

（下转04版）



预制菜企业展示手抓肉菜品。



预制菜展示。

## 借预制菜东风，宁杨公司谋划转型

8月18日，走进吴忠市金积工业园区宁夏宁杨食品有限公司（以下简称宁杨公司）智能化生产车间，辣酱的香味扑鼻而来。

在现代化的生产线上，刚刚炒制好的大盒鸡调料，通过大罐分装到小袋，工人封口、打包、装箱一气呵成。一箱箱调料将通过物流“飞”往全国各地，甚至走出国门，送往吉尔吉斯斯坦、印尼、马来西亚等国家。

“2000年，我从当地菜市场一个小作坊起家，卖辣椒粉、干辣椒。”宁杨公司董事长杨万东说，“2008年我创立公司，企业进入快速发展阶段。”截至目前，宁杨公司已形成火锅底料、辣椒酱、辣椒粉（丝、段）、调料制品、豆瓣酱、精制牛油、火锅蘸料等8大系列70余个品种，产品销售覆盖全国，部分产品

出口国外。目前，企业年产值6000万元，销售收入5242万元，跻身自治区级农业产业化优秀重点龙头企业。

企业做大了，也更加重视产品的品质。宁杨公司总经理杨海军在全国精选最佳原料生产基地，先后在山东章丘、济宁、湖北通山、甘肃武都、陕西韩城等地建立大葱、大蒜、生姜、花椒基地，通过订单的方式从源头保证酱料的纯正口味。

今年，借预制菜产业发展的东风，宁杨公司谋划用三至五年时间，实现复合调味品向预制菜产业转型，主要生产肉油基、调料基、米面基、蔬菜基等预制菜产品，覆盖即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品四类。