



大昌超市推出“侨都预制菜”线下销售专区。

色 推出近百道侨都菜肴

一桌菜好不好吃,先看菜色。蓬江区的预制菜炒得怎么样,也要看其“菜色”。对此,我们可以先来看一组图片:

去年6月,谭氏水产合作社牢牢把握预制菜产业风口,研发出谭氏水产鲍鱼饭并在市面上推广销售,其生产的鲍鱼饭超过3万份,产值超300万元。目前,该公司还在研发生蚝饭、牛蛙饭等自热型米饭,以满足市场需求。

今年4月,蓬江区大昌超市海逸城邦店“上新”,“侨都预制菜”线下销售专区正式与市民见面,推出腊味熟食、烤鱼汤、海螺片、焖饭等各种即热、即烹、即食且品种丰富的侨都预制菜,让市民在家即可享受“大厨级别”的美味。

今年7月,海农高食品有限公司在其线上电商平台

陆续推出陈皮红豆沙、甜醋猪脚姜、花胶鸡汤、即食鲜炖鲮鱼汤、即食佛跳墙等预制菜,过去约半年时间,销量节节攀升,并收获了一波好评,网友认为“味道正宗”“方便携带”“产品新鲜”。

近年来,预制菜“江湖”快速崛起,蓬江区众多企业看准机遇纷纷下场,近百种侨都菜肴随之闪亮登场,展示了蓬江区预制菜的“菜色”。不论是线下商超,还是线上电商平台,既有即食水产品、热加工熟食制品、热加工糕点、果蔬罐头,也有速冻预制菜、速冻米面制品等等,蓬江出品的预制菜琳琅满目。

厚积而薄发。江门是发展预制菜产业的潜力之城,这里资源丰富,是预制菜的“菜篮子”。蓬江区是江门市的中心城区和政治、经济、文化、金融交汇中心,有发展预制菜产业的优势和资源。

目前,蓬江区拥有农业农村部门定点批发市场3家,数量居全市第一,年销售额超80亿元,加工流通业态发达;各级农业龙头企业18家,引进和培育包括美心食品、江帆水产品制品厂在内的预制菜加工企业27家。去年,蓬江产业园获评“广东省特色产业(健康食品)”,大大增强了蓬江区发展预制菜产业的信心。

依托产业平台优势及高效服务水平,蓬江区先后引入美心食品、天地壹号、康师傅、东望洋、滨崎食品、兰芳园、万洋食品工业园等46家食品生产及配套企业,包括规模以上企业21家,年产值亿元以上企业11家。其中,美心食品作为知名食品制造企业,在2022年进军预制菜产业,目前已有预制饭团、盒饭、点心等产品,盘菜、年菜等预制菜品也在研发中。



江门市蓬江区省级预制菜产业园内拥有食品生产及配套企业46家,代表企业有美心食品、天地壹号、康师傅等。



江门市蓬江区省级预制菜产业园今日揭牌,总投资逾八十亿元的一批重点项目动工(签约)

打造湾区「超级厨房」擦亮「侨味」预制菜品牌

2023年春节比2022年来得更早些,在江门工作多年的孙先生近期开始筹备寄回老家甘肃的“年货大礼包”:鲍汁佛跳墙、红烧味金钱、马肉酱油鹅、金汤鲍鱼花胶鸡、腊肉腊肠……“年年吃北方菜,今年想让你在甘肃的爸爸和爷爷尝尝方便、营养、健康的地道粤菜!”孙先生说。

满满的“侨味儿”,传达着游子暖暖的心意。孙先生准备的“年货大礼包”都是来自江门市蓬江区省级预制菜产业园的特色预制菜。

角逐万亿赛道,抢滩产业高地,江门市蓬江区躬身入局。今年以来,在省、市政策引领下,蓬江区将“预制菜”越炒越香——蓬江区预制菜产业园入选省级现代农业产业园建设名单,引进和培育包括美心食品、江帆水产品制品厂在内的预制菜加工企业27家,焖烧味金钱罐头入选首批侨都预制菜“江门十二菜”……

党的二十大报告指出,“建设现代化产业体系”“全面推进乡村振兴”“促进区域协调发展”“推进高水平对外开放”。这一系列举措为预制菜产业发展注入“强心剂”,也为蓬江区高标准建设省级预制菜产业园提供了“指南针”。

今天,江门市蓬江区省级预制菜产业园正式揭牌,总投资超80亿元的一批重点项目动工(签约),一批科研院所、保险单位、投资机构纷纷加入,一个集“研、养、采、产、销”为一体的产业链正加速布局,“链”出高质量发展新动能,让蓬江区预制菜产业“色香味”俱全,进一步擦亮了“侨味”预制菜品牌。

食材齐备、火势渐旺、东风正吹。未来,这里的目标是——全球华侨预制菜发展高地、粤港澳大湾区“超级厨房”、广东农产品食品化核心发展示范区!

林晓云(除署名外)
文图 胡晴晴 罗霄



味 蓬江预制菜“一桌三味”

在高质量发展时代背景下,人们对美食的追求越来越高。预制菜好不好吃?关键还要看味道。在蓬江区,预制菜“一桌三味”,包括美味、乡味和侨味。

美味:全产业链聚合发展让预制菜更美味

这些年,天晨村食品总经理吴志明坚持在食品的鲜度和口味上下功夫,推出高质量的盆菜产品。“葛根、肉片要选什么部位,我们都有严格要求,而且坚持不加任何添加剂,最大程度保留食物本身的鲜美。”吴志明说。

在蓬江区,像天晨村食品这样的美食企业有不少。为了追求更高质量的美食,他们用更高标准做好一道道预制菜,这也是蓬江区坚持高规格打造推进预制菜产业的生动写照。

一道高品质的美味佳肴,要同时具备丰富的用料、适宜的火候、正确的烹饪方法等多个方面。对于预制菜产业园的建设,蓬江区坚持用高规格、高标准的态度,以此烹饪出一道道美味菜品。

留足产业发展空间——蓬江区预制菜产业园规划建设范围包括棠下镇、杜阮镇、白沙街道,总规划面积233.72平方公里,包括生产、流通、交易销售以及管理机构等板块。

规划全面,园区载体分类细致——按照“一园双核三区”总体发展格局,以棠下镇、杜阮镇为发展“双核心”,重点建设蓬江区加工流通及预制菜产业园(棠下五洞)项目区、蓬江区健康食品产业园(大湾(国际)食品加工交易中心),高规格冷链、配送、质检、交易等多个线上、线下交易平台,着力实现全产业链聚合发展,让侨都预制菜更美味。

高规格建设的园区也更好地让企业实现抱团发展,形成发展合力。据了解,此次园区建设,政府牵头联合省预制菜产业联合研究院、保险公司、供销合作单位等为产业系列研发、生产、销售提供全方位保驾护航。

“我们正在谋划建设的新厂房达2万平方米,并引入多款新型设备,希望通过与银行等金融企业建立联系,减轻资金负担。同时,政府搭桥后,我们希望加强与研究院的合作,进一步突破技术瓶颈,在保证食品安全的前提下,提升口感追求。”江门市江帆水产品制品厂有限公司总经理李仲斌对未来的发展充满期待。

乡味:引领农户对接市场实现增收

一头连着产地,一头连着市场;一头连着生产,一头连着消费;一头连着农民增收,一头连着市场供给,小头的预制菜,成为助力乡村振兴和实现农业农村现代化的新引擎,对农业、农村、农民都产生了积极影响。

“我们平均每天需要活鸡2万只,这些鸡都是从恩平、开平、台山等五邑地区的农户手里购买的。”江门市蓬江区远洋冷冻厂有限公司总经理梁湧介绍,目前,该公司项目一期以销售、加工预制菜原料为主,项目二期也即将完成建设,公司将原料的需求会更大,能进一步助推农民增收增收。

以产业振兴引领乡村振兴,预制菜产业是重要抓手之一。近年来,在预制菜产业发展的大背景下,农产品的附加值不断提升,预制菜产业在为消费者提供方便的同时,也为农户建立了生产经营的新理念,增加了各地企业对农产品的需求量,引领小农户逐步与大市场对接,进一步提高农民收入水平。

今年5月,为贯彻落实市委“六大工程”,进一步推动蓬江—恩平两地区域协调发展,蓬江区、恩平市两地开辟“恩平田间地头+蓬江市场”模式,从根本上解决了恩平新鲜农产品卖不出好价格,蓬江新鲜农产品不够卖的问题。

为建立长效合作机制,蓬江区农业农村和水利局和恩平市农业农村局在当天签订进一步深化农产品供销合作协议,明确要在农产品生产、销售、加工等方面加深双方合作,构建长期稳定的供销桥梁,巩固拓展脱贫攻坚成果,推动乡村全面振兴。

侨味:开辟侨乡预制菜“新航路”

在绵延的岁月里,无数江门人从这里走出去,将中华文化传到世界各地,也将异国文化带了回来。在“侨”的纽带下,中西方文化在侨都江门交汇融合,形成浓厚的侨乡美食文化。如今,这些特色文化通过传统工艺与食材深加工技术的融合,成为一道道侨都名菜,为远在海外的华侨华人送去侨乡味道。

在预制菜产业良好发展的态势下,近年来,不少蓬江餐饮企业紧抓住“侨”味核心要素,不断细化预制菜市场发展,研发打造排骨凉瓜汤、咖喱牛腩、陈皮水鸭汤等特色菜品。

在2022年“乐购侨乡 美食蓬江”系列大型促消费活动中,江门市邑家人餐饮管理服务集团有限公司负责人将杜阮凉瓜、五洞牛肉、新会陈皮等五邑特色食材结合起来,推出了一系列具有侨乡特色的预制菜,备受市民青睐。

在国内备受欢迎,侨味味道在海外也享有盛名。近年来,江门得宝、远宏、越好、恒益等多家企业加快谋划“出海”步伐,将生产的酸菜鱼、豉油鸡、烤鳗、烧鹅等预制菜产品送往海内外市场,产值已超10亿元。

在产业园创建过程中,蓬江还借助市委实施“港澳融合”“侨都赋能”等工程的契机,进一步布局预制菜产业的海外市场,扩大对外出口渠道,在预制菜产业园这一平台上积极引进资金、技术、人才等资源,加快对接国际预制菜质量安全标准,挖掘、提炼风味文化,让具有蓬江特色的“侨都预制菜”走向世界,开辟侨乡预制菜“新航路”,打造全球华侨预制菜发展高地。

同时,蓬江区还与广东省农业科学院,与中国北方地区企业紧密抓住“侨”味核心要素,不断细化预制菜市场发展,研发打造排骨凉瓜汤、咖喱牛腩、陈皮水鸭汤等特色菜品。

在2022年“乐购侨乡 美食蓬江”系列大型促消费活动中,江门市邑家人餐饮管理服务集团有限公司负责人将杜阮凉瓜、五洞牛肉、新会陈皮等五邑特色食材结合起来,推出了一系列具有侨乡特色的预制菜,备受市民青睐。

一图读懂

江门市蓬江区省级预制菜产业园

以棠下镇、杜阮镇、白沙街道为主要创建范围,总规划面积233.72平方公里,其他镇(街)为辐射带动区域,总体形成“一园双核三区”发展格局。

创建范围

“一园”——指江门市蓬江区省级预制菜产业园,是全市首家省级预制菜产业园。
“双核”——指棠下镇、杜阮镇,集中了预制菜产业园的重点加工流通企业及预制菜大型综合发展项目,是蓬江区预制菜产业园发展的“双核心”。
“三区”——蓬江区加工流通及预制菜产业园(棠下五洞)项目区、蓬江区健康食品产业园、大湾(国际)食品加工及交易中心。

目标任务

三大定位 中国侨都预制菜集散地、大湾区农产品批发交易中心、江门市侨乡美食文旅目的地。
六大功能 侨都预制菜加工区、农产品冷链仓储区、综合服务与文旅区、农产品批发交易区、智能烹饪设备制造基地、产业融合发展区。
九大中心 预制菜研发、文化、金融服务、美食体验、设备展销、培训孵化、运营、智慧供应链服务、直播展销。

政府要素保障

产业规划方面 邀请省农科院编制了预制菜产业规划,形成了冷链仓储、精深加工、服务文旅、批发结算、装备制造、产业融合等功能板块,做好前期交通压力测试和发展预判,专门编制江门市蓬江区省级预制菜产业园交通分析。
交通组织方面 现有即将正大预制菜产业基地、嘉民美食、第一产业集团江门中央大厨房等预制菜加工型项目6个,总投资超80亿元,涵盖预制菜生产、园区建设、物流配送、产业链配套项目等方面。
项目招商方面 成功申请政策性开发性金融工具(基金),获批基金支持7180万元,正在加快园区道路、污水处理、农产品交易中心、停车场、充电桩等基础设施建设。
政策扶持方面 组织大湾食品、珍侨电商、胡润科技等相关企业,开展预制菜加工、研发、仓储等全产业链升级改造。



蓬江区预制菜企业生产的生蚝小吃。

蓬江区预制菜“黄金八条”



蓬江区预制菜企业生产的陈皮莲藕排骨汤。

- 建立一个产业协会** 发动预制菜全产业链相关经营主体、金融机构、技术机构、高等院校、科研院所、研发平台等,组建预制菜产业协会。
- 培育一批产业园区** 按照“一园双核三区”布局,加快江门市蓬江区省级预制菜产业园建设。以棠下镇、杜阮镇为核心,辐射带动其他镇(街)。
- 构建一套标准体系** 开展侨都预制菜标准化体系建设,健全预制菜生产全程溯源体系,鼓励权威认证机构开展自愿性认证。
- 建设一个研发转化平台** 深化院地合作、院企合作,建立侨都预制菜原料和菜谱数据库,研发预制菜原料半成品加工与贮存技术,依托侨都丰富的特色农产品和博大精深的制作技艺,开发多种耐保鲜、便运输、易食用的预制菜品种。
- 培育一批经营主体** 进一步壮大产业集群,培育一批涵盖生产、冷链、仓储、流通、营销、进出口以及装备生产等环节的侨都预制菜示范企业,积极培育产业人才,将侨都预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程,通过预制菜产业园建设,带动冷链物流等基础设施建设。
- 完善一个营销体系** 加强品牌培育,将侨都预制菜品牌建设纳入“粤字号”农业知名品牌创建行动。加大“12221”农产品市场体系建设,依托名特优线上平台、“五色红”商城等江门本地电商资源,开展线上线下营销活动。
- 落实一批扶持政策** 在固定资产投资、租金、经营、高管及骨干人才、企业上市、股权交易、项目引荐等方面给予奖励扶持。落实留抵退税、减税降费、缓缴等税收政策,支持侨都预制菜产业总部经济发展,对新引进注册在蓬江区投资1亿元以上的预制菜产业项目,制定“一企一策”予以扶持。
- 建设一批文旅平台** 传承弘扬侨乡美食餐饮文化,深挖预制菜产业涉及的非物质文化遗产、传统手工艺。

重点项目一览

第一产业集团江门中央大厨房项目

项目总投资5.6亿美元,折合约40亿元人民币。规划建设大湾区智能化中央厨房、大湾区农副产品交易中心、大湾区预制菜生产基地、大湾区生鲜冷链和电商结算配送中心、侨都预制菜研发和检测中心,3年内打造成为省级示范食品加工产业综合园区、中央大厨房配送示范基地和生鲜电商冷链仓储与结算配送多业融合的示范园区。

其中,项目一期总投资约1.6亿美元,折合约12亿元人民币,用地约10公顷,容积率3.0,高标准建设预制菜生产基地,主要生产海蜆、西贝莜面村、麦当劳等知名连锁餐饮企业预制菜,同时建设生鲜分拣中心,生产肉类、海鲜、水果、汤料包等家庭餐预制菜。项目达产后,年产值约18亿元。

颐膳正大预制菜产业基地项目

项目总投资约1.6亿美元,折合约12亿元人民币,用地10公顷,容积率3.5。项目引入泰国正大集团预制菜业务,建设预制菜运营及冷链设施,项目服务华南及东南亚市场。主要功能包括:预制包及生鲜食品运营中心、智能化分拣及分拨中心、区域采购及结算中心,以及集电子商务交易、食品安全溯源、供应链金融服务于一体的供应链综合服务中心。

项目设立江门特色农副产品采购基地,利用RCEP落地生效所带来的庞大“贸易创造”效应和正大全球网络带动江门“特色农产品”品牌,提升农产品生产、销售、项目建设完成达产后年产值约25亿元。

美心集团(江门)预制菜项目

项目总投资8.8亿元,分三期建设,一、二期投资7.8亿元,已建成投产,三期主要建设烘焙西饼工厂、鲜食中央工厂、研发中心、食安中心、采购中心以及员工生活区等六大功能区块,主要生产肉包、蛋糕、冷面团、冷冻蛋糕胚等烘焙类预制菜,以及高端盆菜、中式、日式、西式快餐等高端预制菜产品,打造中国华南地区最卓越的食品制造企业。项目达产后,年产值约10亿元。



蓬江区预制菜企业生产的佛跳墙色香味俱全。

大湾(国际)食品预制菜及交易中心项目

项目总投资10亿元,由广东珠西冷链电商有限公司投资建设,其中项目一期占地约9.33公顷,建设5万吨容量冷库群、物流仓库、加工中心、食品食品中心,已于今年8月投产。项目二期计划建设预制菜研发中心、进口保税仓、出口监管仓、配套电商大仓、配送中心、食品检验中心等设施设备,打造辐射江门地区及其周边西城市的智慧型冷冻食品预制菜产业园区与跨境电商园区,填补粤西地区大型冷链配套的缺口。项目达产后,年产值约12亿元。

乐米电器预制菜智能家电生产基地项目

项目总投资10亿元,建设总部大楼及研发中心、生产车间、仓库等,主要生产智能电饭煲、智能压力煲、多功能料理机等预制菜智能家电产品。项目达产后,年产值约12亿元。

酷福预制菜智能家电智造项目

项目总投资5亿元,由佛山市顺德区酷福电器有限公司投资建设,建设预制菜智能家电生产基地,用于研发和制造空气烤箱、蒸汽烤箱、空气炸锅、智能电饭煲等预制菜智能家电产品。项目建成后,年产值约7亿元。