

汇集154种名优产品 「新会好物」微信小程序上线 打响新会制造品牌

好物推荐

家居用品

淀粉基新材料餐具实用又环保

昨日，“新会好物”微信小程序正式上线，154种新会本土名优产品入驻，打响“新会好物”线上展销第一炮。

“我们希望通过汇集新会名优产品，以‘政府推动、媒体赋能、企业成长’三方结合的方式，打响‘新会好物’制造品牌，推动‘新会制造’走出家门，展示发展成果。”新会区科工商务局相关负责人表示。

据悉，为充分发挥消费稳定经济运行的“压舱石”作用，多措并举扩大消费需求，撬动消费回补、潜力释放，为企业拓展更多应用场景和市场空间，新会区以线上线下相结合的方式，打造“新会好物”制造品牌，宣传推广本土名优产品，助力新会本土企业做强做大。线上，该项目设计开发了“新会好物”微信小程序，打造线上展销平台；线下，在江门站、万胜馆设立“新会好物”展厅，用于新会区名优产品的集中展示和销售。其中，江门站“新会好物”展厅已于今年7月底开放，万胜馆展厅目前已完成建设，将于近期开放。

“新会好物”江门站展厅已运营超过3个月，展厅内集中展示了新会陈皮、不锈钢、纸制品、特色食品等本土名优产品。同时，还有新会区非物质文化遗产展示，吸引不少旅客在参观后购买新会特产。

文/图 黄胜 钟珍玲 任晓盈 (署名除外)



展台上摆满新会本土企业生产的产品，琳琅满目，可降解餐具、不锈钢炒锅等各具特色。昨日，记者来到高铁江门站“新会好物”展厅。

“这是江门市浩盈不锈钢制品有限公司生产的单柄多用炒锅，是国内首批使用贝壳粉涂层的锅具产品。与传统使用银离子涂层不同，贝壳粉涂层是天然材料制成，有耐磨、抗菌、不粘锅的特点。据测试，该涂层有抑制大肠杆菌和金黄色葡萄球菌等微生物生长的作用，24小时内抑菌率高达99.9%。”导览员邓秀玲介绍。

据了解，江门市浩盈不锈钢制品有限公司位于会城街道，其产品以线下销售和本地社群销售为主，在本地拥有较好的口碑，本地回头客多。疫情以来，线下门店的销售受到了一定的影响，该公司希望通过“新会好物”平台，提高品牌知名度，开拓多样化的销售途径。

走进展厅内侧，几个标注为淀粉基材料的白色餐具餐盒引起了记者的注意。

“这是淀粉基新材料餐具餐盒以及生产清洁用品，产品使用可降解材料(淀粉)生产，可替代不可降解一次性餐具使用。”邓秀玲介绍。

“之前，该材料的淀粉含量只有50%，研发团队通过优化配方，将材料中的淀粉含量提高到了70%，进一步降低了成本，产品价格与可降解材料接近。以刀叉勺三件套餐具为例，传统不可降解一次性塑料产品价格约0.18元一套，我们做到了0.2元一套，价格已相差无几。”江门市意奇高工贸有限公司经理李曙光表示。

据了解，该产品的新配方还克服了淀粉材料常见的腐化、回生问题，进一步提高了产品的耐用性。目前，该公司已获得实用新型专利6项，获得2021年新会区创新创业大赛铜奖、2022年省长杯CMF工业设计类专项三等奖等奖项。

“我们公司是新会本土企业，2008年创办至今已扎根新会14年，厂房面积约1.1万平方米，员工200余人。目前，公司正处于快速发展期，希望通过‘新会好物’平台，提高公司产品的认同度和品牌知名度。对这个项目我有信心！”李曙光说。

“除了‘新会好物’产品，展厅还为新会区的非物质文化遗产设置了专门的展区，让旅客在购物之余可以了解新会的历史文化。”邓秀玲介绍。据悉，新会目前共有非物质文化遗产48项，其中新会葵艺、蔡李佛拳、白沙茅龙笔、新会陈皮炮制技艺四个项目列入国家级非物质文化遗产保护项目。新会古典家具制作技艺、小凤香作技艺等6个项目列入省级非物质文化遗产保护项目。

新会陈皮

产业融合焕发生机和商机

来到位于珠西枢纽江门站内的“新会好物”展厅，新会陈皮以及产业链相关产品几乎占据了展区的“半壁江山”，各式包装精美的新会陈皮产品琳琅满目。从传统珍藏陈皮到柑普茶、小青柑、陈皮白茶、陈皮黑茶等融合产品，再到陈皮花生、陈皮凉果等深加工产品，还有科技创新引领发展的陈皮酵素、陈皮酸奶、陈皮气泡水等创新产品，可谓应有尽有，展示着以新会柑、新会陈皮为源的新会本土大健康产业正蓬勃发展。

作为广东三宝之一的陈皮，与甘草、人参一样，都是中华药食同源、药膳同功的载体。新会陈皮，拥有国家地理标志产品认证，身价不断提升，更是驰名中外的养生产品。近年来，新会区用“一个柑”“一块皮”撬动百亿陈皮产业三产融合发展，新会区成功创建新会陈皮国家现代农业产业园，并形成药食茶健以及文旅、金融等6大类35细类100余品种的系列产品规模，切实推动乡村振兴、农民致富。目前，全区新会柑种植面积达6666.67公顷(10万亩)，年产新会柑鲜果12.5万吨、新会柑皮约7000吨，陈皮产业市场主体超1700家，带动新会区6.5万人就业。

为了促进新会陈皮产业长期稳健发展，新会区在推进新会柑种植与种植基地建设，做好质量把控的前提下，坚持科研赋能，进一步延伸研发、品牌等高附加值领域，不断促进新会陈皮产业结构优化。

记者在展厅看到，江门丽宫国际食品股份有限公司、广东新宝堂生物科技有限公司、新会区耀洋食品有限公司等龙头企业纷纷参展，带来了他们的王牌产品和研发成果。他们以实际行动表明，深化“陈皮+”，注重品质保证和科研创新，再加上品牌赋能，小小的陈皮有无限可能。

江门丽宫国际食品股份有限公司是一家集产品研发、规模化生产和销售于一体的新会陈皮产业链经营企业，经过多年积累，公司已形成具有自身特点的新会陈皮制品、柑普茶、糕点等生产、加工技术体系。企业负责人区柏余表示，丽宫食品作为龙头企业，并不止步于新会陈皮相关产业，而是在不断研发与创新，通过自主研发及与广东省农业科学院、中山大学进行产、学、研合作，持续不断改进生产加工工艺、开发新产品。依托丽宫食品预制菜产业园的发展，丽宫食品将坚持融合、创新，走“专、精、特、新”发展道路，继续研发陈皮预制菜等适销对路的“陈皮+”产品，全面满足广大消费者需求，助力新会陈皮产业的转型升级。

记者发现，陈皮酵素、陈皮酸奶、陈皮气泡水等新型产品吸引不少市民、游客关注。据了解，近年来，广东新宝堂等新会本土陈皮企业持续联合国内外高等院校推进产学研发展，积极投入新会陈皮产品开发，深挖产品价值。如新宝堂生物科技陈皮酵素和陈皮制药产品就相继成功推出市场，市场接受度更高；在生物科技加持下，整个新会柑的皮、肉、渣、汁、核都能够充分利用，为新会陈皮产业的发展开辟新的经济增长点。“未来，我们还计划继续细分市场，针对不同的消费群体，研发不同的系列产品，将天然无害的产品带给消费者，以传承文化结合高新科技为引领，以‘文化体验+科研基地+生产线+互联网+旅游’模式拓展新会陈皮产业链，助力发展大健康产业。”该公司相关负责人崔月华告诉记者。

五谷杂粮

优质谷物粗粮受青睐

糕点用小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉……作为广东省专用面粉骨干生产企业，广东新粮实业有限公司(以下简称新粮)带来了不少谷物“靓货”，参展诚意满满。

“在本次展销活动中，我们主推多款涵盖中西式面包、糕点、馒头、饼干等专用面粉，满足消费者多样需求。”广东新粮实业有限公司总经理莫利说。

“未来面粉行业的分工会越来越细化，想要脱颖而出，我们就要做到更专、更精、更强。”莫利曾在《美食导报》一次专访中表示：“为了更专，新粮的研发部门开发出吐司粉、月饼粉、饼干粉、油条粉、沙琪玛粉、面条饺子粉等上百种优质专用面粉，更加方便消费者的使用；为了更精，新粮坚持使用更多更好的优质小麦；为了更强，新粮一直坚信好设备出好粉的理念，从国产设备到国际最先进的设备再到全线使用智能化生产线，不断更新优质设备，同时，还斥资上千万购置大量研发设备，有些设备甚至连研究所都没有。”

据了解，该企业拥有3条先进的瑞士布勒面粉生产线和世界先进的检测设备。企业精选优质小麦，年生产各种高品质的面粉20万吨以上。多年来，该企业的“白菊牌”“玉兰牌”系列面粉早已深入人心，曾获得过“优质产品评比第一名”“质量信得过产品”“名牌产品”“优质产品奖”“放心面粉”等多项殊荣，企业的销售网络遍布全国各地。

香米、红豆、绿豆、番薯干、甜水萝卜干……在江门站的一处展位，记者看到了十分接地气的“新会好物”——崖门富硒产品。据了解，硒是人体必需的微量元素，硒参与合成人体内多种含硒酶和含硒蛋白。据广东省地质调查院检测数据显示，崖门富硒土壤比例达95%，且大部分是连片的未经污染的富硒绿色土地，富硒比例居全国前列，在这片土地滋养出来的谷物粗粮富含微量元素硒，是对人体健康有益的食品。

“目前富硒产品主要还是通过当地企业进行推广，近期还会通过崖门的本土活动，如兰萍集市、甜水萝卜干等活动让更多消费者了解富硒产品。另外，我们还在抖音、微信等平台开通直播带货功能，大力推广富硒产品。”新会区崖门镇农业服务有限公司相关负责人张楚楚告诉记者，“我们的富硒香米、红豆、绿豆、番薯干等产品因口感好、香气足，十分受消费者喜爱，不少顾客信赖崖门富硒产品品质，成为我们的回头客。”



“新会好物”展厅内，摆放了各式各样的新会陈皮产品。



崖门镇优质富硒产品，如红豆、番薯干、萝卜干等十分受顾客欢迎。采访对象供图。



珠西综合交通枢纽江门站“新会好物”展厅内商品琳琅满目。



展台上，可降解餐具、不锈钢炒锅等各具特色。

