包装个性、喜糖仍甜、卤味正香……

“吃”得爽 也要“看”得爽

本报记者 蔡明宣 刘宁

昨日，第五届海峡两岸食品交易会暨第八届闽台（泉州）食品交易会（以下简称“食交会”）在晋江开幕。

历经七年培育，“食交会”影响力逐步提高，成为中国大规模休闲食品专业展会。然而，“食交会”不仅是食品行业的盛会，更是把脉食品行业发展趋势的“主脉搏”。

Z时代的包装很“酷”

马卡龙色的森系风、二次元风格的日系风、繁体喜字的中国风……面对消费迭代，为迎接新一代的年轻消费群体，食品企业们铆足了劲，要把品牌调性、个性展现出来。

展会的主色调是简约而醒目的红白色搭配，正面入口处以心形墙镶嵌的LED屏作为背景，心形墙的另一边是亲亲合作的电影IP《许愿神龙》的神龙造型，憨态可掬的形象吸引了一众粉丝合影“打卡”。

不仅在展厅设计上突出IP元素，亲亲食品的产品也充满IP的色彩。亲亲神龙版虾条搭载动漫电影《许愿神龙》，不仅包装融入了神龙的卡通形象，更提出“召唤许愿神龙，许你亲亲美味”的品牌Slogan。无论是活泼可爱的神龙形象，还是创意满满的推广语，都让与会经销商眼前一亮。

亲亲食品方面表示，新的消费时代，需要更懂消费者的品牌，需要与时俱进的品牌。为了更好地满足消费者需求，甚至是引领消费需求，亲亲食品不断审视自己、升级工艺、打磨产品、焕新包装、创新营销，焕发年轻的消费活力。

以蓝白为主色调的展位迎客处，一头卡通北极熊塑像憨态可掬。这是主打海洋食品的食在过瘾（福建）食品有限公司（以下简称“食在过瘾食品”）的展位。食交会是该企业进行品牌形象全面更新后的“第一战”，门口那头卡通北极熊，正是他们的自有IP“食力小熊”，该形象也遍布食在过瘾食品此番展出新品的大部分外包装上。

食在过瘾食品副总经理兼销售总监叶建福告诉记者，企业与热门IP“超级飞侠”有多年合作，深切感受到IP形象与品牌相结合的力量。他认为，IP形象可以提升品牌形象，增加消费者记忆点。同时，企业为该形象设计了钓鱼、生活等多个生活场景，可以给消费者提供更多休闲、营养补充等多个消费场景参考。

对于此番整体形象的“大一统”，叶建福表示，品牌名称与公司名称的统一也将加强消费者的记忆点，有助于企业进行进一步的品牌建设，提升市场占有率与品牌声量。

本报记者 董严军 摄

婚庆喜糖仍然很“香”

一颗牛肉干，一年热销3.8亿颗，绿盛牛肉干在高端喜礼领域玩得风生水起。中国“喜”字，红绿视觉的强烈碰撞，不同规格调性的产品包装，让人惊讶一颗牛肉干原来也可以这么文艺与高级。

此番亮相食交会，绿盛市场部主要负责人梅侃告诉记者：“食交会这几年越办越好，我们想借助这个机会拓展一下新市场。另外，晋江食品在婚庆、休闲食品等多个领域拥有知名的品牌和优质的供应链，我们也想与这些品牌进行深度链接与互动。”

梅侃认为，当下正处于一个消费迭代的时代，年轻一代对于婚庆伴手礼提出了更高的要求，品质要好，产品包装要有个性，品牌还要足够好。这样的需求导向，颠覆了原有以喜糖、喜饼为核心的婚庆市场。在消费者的新需求下，一切皆可成为婚庆产品。

绿盛瞄准高端婚庆市场进行渠道深耕的案子并非个例，记者在逛展中发现，多家企业也推出了喜糖礼盒、喜糖零食大礼包，不仅在包装上下功夫，还在产品组合与品类上进行了扩充。

咔啦咪啦是本土的一家食品企业，相较于传统的食品企业，该公司更加专注私人定制的高端婚庆礼盒产品的开发、销售。该公司负责人陈非凡也表示，这与时下消费群体逐渐年轻化有很大的关系。“目前婚庆市场上，都是年轻人在挑喜糖，人家说一辈子就只有一次，一来是看包装，二来要看产品组合创意。”

正如不少业内人士所言，婚庆喜糖的市场需求仍然很旺盛，对于传统做喜糖的企业而言，换个方式与目前的目标消费人群沟通，也许可以为企业找到更多元化的发展方向。

千亿卤制品赛道很“大”

低脂鸡胸肉、柠檬鸡脚筋、原切猪肉脯……本届展会，蜡笔小新打出了“卤味研究所”的概念广告，正式全面布局休闲卤制品类。无独有偶，本届展会上，不少企业推出了卤鸡翅、卤鸡爪、卤鹌鹑蛋等各式各样的卤制品。

企业不断推新的背后，是行业千亿体量的诱惑。

《中国餐饮品类与品牌发展报告2021》显示，2020年，即便受新冠疫情的严重冲击，中国休闲卤制品零售额同样达到1235亿元。在未来5年，休闲卤制品将以每年13%的增长率持续提升，到2025年市场规模将突破2200亿元。

区别于传统的卤制品，蜡笔小新相关负责人吴先生表示，蜡笔小新看好卤制品市场的前景，将在原有卤制品的基础上进行产品与口味的创新。据悉，蜡笔小新的低脂鸡胸肉严选出口级鸡小胸，采用特制酱汁低温泡卤，产品具有低脂高蛋白优势、健康营养的同时，脂肪率大减。此外，为了迎合年轻消费群体的市场需求，低脂鸡胸肉还特别研发了照烧黑椒味。

继“非油炸”素肉火出圈后，雅客食品也在积极推进卤制品项目的进度。雅客食品集团董事长助理梁东坡向记者透露，雅客看好卤制品市场，但拒绝做传统的卤制产品，而是采用新工艺、新手法，制作出更健康的卤制品。

此外，梁东坡还提出，良好的前景驱动着卤味品牌在产品端和营销端不断升级。在产品端，将新技术与传统卤味融合是大势所趋；此外，与植物基等食品新趋势进行跨品类结合也是创新的方向。在营销端，利用线上渠道，通过电商提升获客的效率，建立并强化和消费者的连接是营销重点；其次，兼顾线上线下双渠道，实现线上平台反哺线下渠道，这才是线上化的最终目的。

1688超级重点商家食品行业交流会举行

本报讯（记者 刘宁 实习生 吴婧怡）昨日，由福建省食品企业商会等机构主办的1688超级重点商家食品行业交流会在晋江国际会展中心举行，来自阿里巴巴的多名专家进行专题分享，近百家食品品牌企业、食品经销商、食品生产企业参会。

“你认为消费者需要什么样的食品？”开场之初，阿里巴巴&1688食品行业专家潘海波以“食品行业的电商形式及机会挑战”作主题分享。有从事食品生产的与会者认为，有流量，产品就能卖；另一从事食品电商的与会者认为，作为运营方，要了解用户需求，顺应市场趋势卖产品……对此，上述专家分析，这是生产者与运营方的思维差异，“从电商运营的角度看，不要生产市场卖不动的产品，要重视产品的转化效率。”

随后，潘海波列出存在较大增长空间的类目，如复合调味料、特色待煮面条、洋酒、白茶、果蔬汁、咖啡豆、螺蛳粉、蜂蜜、方便米饭类、牛肉类、羊肉零食等。他指出，疫情防控常态化推动食品生鲜线上规模持续增长、多元销售模式并存，食品生鲜将走向厂牌品质化、标准化、专业化，并带动相关类目的增长。而大健康品类、方便食品品类等下游高增长类目在1688平台仍有成长空间。此外，一件代发需求将继续增长，能否提供更好的代发体验是销售提升的关键。

对于如何规划分析核心品类，潘海波以糕点点心的新趋势为例。糕点点心中有一款具有增长潜力的产品生酮蛋糕，其火热的理由是源于人们对好身材的追求，现在年轻买家不再只是看颜值，还看产品配比。因此，大家在进行产品创新的时候，要多考虑产品配比，往健康方向发展。

最后，潘海波提出推动行业发展的“5新1大”，即年轻群体和线上购物人群成为食品行业“新人群”；单身经济和后疫情时代是“新场景”；地域特色和口味探索是“新口味”；小包装、高颜值是顾客追求的“新体验”；粉丝经济和网红助推给行业带来“新内容”；消费者新出现的零负担、低糖、低脂理念，则是食品行业的“大健康”优势。

活动尾声，阿里巴巴&1688食品行业数字营销专家则以“1688数字营销发展史及行业广告案例现状分析及SKA权益”作主题分享。会后，参会企业与阿里巴巴&1688专家进行交流互动。

凝聚餐饮人的力量 谱写晋江餐饮新篇章

晋江市餐饮烹饪行业协会迈向新征程

本报记者 黄海莲

18日，来自中国烹饪行业协会、福建省烹饪行业协会的领导及多位国家级烹饪大师齐聚晋江，与晋江300多家餐饮相关企业一起参加晋江市餐饮烹饪行业协会举行的换届活动。中国注册烹饪大师、荣誉国际集团董事总厨胡满荣再次当选会长。随着第二届理事会的履新，晋江市餐饮烹饪行业协会迈向新的征程。

群策群力

晋江餐饮人共襄盛典

晋江市餐饮烹饪行业协会第二届会员大会在晋江荣誉国际酒店举行，现场选举产生新一届理事会。胡满荣连任会长、陈山春连任执行会长兼秘书长，郭振挺、周毅、魏志勇、张文渊、陈忠初当选常务副会长，李芳龙当选监事长。在随后举行的第二届理事会就职典礼上，中国烹饪协会副会长邓立致辞并为胡满荣授牌。

为了举办这一次换届盛典，晋江市餐饮烹饪行业协会成员们群策群力，共计29个会员及会员单位出资出力，共襄盛典。当天，来自福建省内其他县市的兄弟协会还带来美食文化交流。现场举行的食材交流展，吸引了来自全省各地50家优质食材商参展。

回顾餐协四年

这一串数字很“抢眼”

晋江市餐饮烹饪行业协会成立于2017年7月，是由从事餐饮业经营管理与烹饪技艺、餐厅服务、饮食文化、餐饮教育、烹饪理论、食品营养研究的企事业单位、各级行业组织、社会团体和餐饮经营管理者、专家、学者、厨师、服务人员等自愿组成的餐饮业区域性的跨部门行业组织。

协会自成立以来，在会长及第一届理事会的带领下，取得了令人瞩目的成绩：推进并评选出晋江名小吃42道、晋江名菜18道、20家旅游推荐餐厅、36家福建名小吃、2家福建名店；组织会员积极参评各类行业职称，提升会员个人品牌价值，其中，46人获称“闽菜名师”，28人获评“福建闽菜大师”，108人取得中级厨师证；接待中外餐饮团体交流15场，走出去和兄弟协会交流8场，和政府有关部门共同举办活动13场，举办菜品交流会10期，参加中烹协、省烹协和本市各种烹饪技能比赛共获得团体金牌5枚、银牌4枚，获得个人金牌143枚、银牌88枚、铜牌35枚……这一个个数字背后，凝聚了晋江餐饮人奋发向上，不懈努力弘扬晋江餐饮文化的力量。

胡满荣在第一届理事会工作报告中表示，晋江市餐饮烹饪行业协会成立4年来，积极开展行业组织、行业自律、资源整合、企业维权、商业协调、美食交流、人才培训等方面的工作，为社会、政府、会员和企业服务，对促进晋江餐饮行业进步与发展起到积极作用。

中国烹饪协会副会长邓立为胡满荣会长授牌。

团结向上

谱写晋江餐饮新篇章

在第二届理事会就职典礼上，新一届理事会表示，协会未来将继续发挥餐饮行业在就业、税收等方面的积极贡献，举办职业技能竞赛，开展“名店”“名厨”评选活动，评选出闽菜餐饮服务“名店”“名厨”，通过评选活动进一步挖掘和树立餐饮行业品牌标杆企业，促进晋江美食业的发展。

新一届理事会也将加强对闽南菜美食文化的宣传推广，带领会员和企业，从文化传播和实际落地等方面着手，不断推动晋江餐饮行业健康发展，提升晋江餐饮在全球行业范围内的知名度和美誉度，传播中国饮食文化，发挥行业协会作用，满足人民群众对健康生活的追求。

中国品牌之都优秀供应商商讯 咨询热线：15880722026

茂泰鞋底 MAOTAI SOLES
二次MD—户外鞋底、运动鞋底
RB—休闲鞋底、滑板鞋底
TPR—童鞋底、休闲鞋底
TEL: 0595-85196678

正翰无纺科技
港益实业 GANGYI INDUSTRIAL
丽新布、不织布、港宝、中底、涤纶短纤维1.5D-30D
公司总部地址：福建晋江经济开发区（五里园）
分公司地址：福建装备制造业（晋江）重点基地金井园
营销总部：福建晋江陈埭中国鞋都D幢73-75号
TELL +86-595-82105777 82105888 FAX +86-595-82015757

益昌鞋机 YICHANG SHOE MACHINE
专注鞋机 20年
地址:晋江市陈埭镇横坂村鞋都路1852号 电话:0595-85998889

专业生产：一次、二次MD、RB、PU鞋底
东骏鞋材 DONGJUN SHOES MATERIAL
电话:0595-27193333 85090555

红日袜业 RED SUN
AUN爱优恩 高端袜销量全网领先*
*数据源于2020年10月30日天猫旗舰后台数据统计
欢迎咨询 0595-85672115

WASACE® SDSUPERDRY®
干燥剂、防霉剂、除霉剂、吸附剂
——福建华赢化工有限公司
TEL:0595-86055555 FAX:0595-82978888

爱丽卡 AILIKA
专业演绎精彩
韩国品质 晋江制造
热熔丝、TPU丝、TPEE丝、尼龙单丝
地址：晋江国际鞋纺城B区一号街11-12
电话：0595-85872288

富乐海波丽 HI-POLY
富乐鞋材
品质 信任 环保 创新