



“晋品出海·安海故事”系列报道 ②

4家荣登国家重点龙头企业名单 安海食品质量为本 安心食用香飘世界

近日,农业农村部官网公布最新农业产业化国家重点龙头企业名单,晋江市5家企业荣耀登榜,其中安海镇独占4席——盼盼食品、阿一波食品、力绿食品、乐隆隆食品赫然在列。这一国家级殊荣如同一面棱镜,既折射出企业深耕行业的硬核实力,更映照出安海古镇食品产业在时代浪潮中奔涌的蓬勃韧性与创新锋芒。

安海,这座名字里便生长着“海”的闽南古镇,自古以海为脉、因商而兴,如今更以“食”立名。回溯食品产业源起,20世纪80年代,安海食品人以紫菜加工、销售为起点,在岁月长河中播下创业火种,历经数十载精耕细作,将单一农产品加工拓展为涵盖休闲食品、海洋食品、功能性食品的多元产业版图。

长期以来,安海镇政府以政策为舟、以服务为桨,引领企业锚定“质量为本”的初心坐标:从原料溯源到智能生产,从传统工艺到品控体系,再到打造“安海食品·安心食用”的金字招牌,早已在消费者心中铸成信任丰碑,如今一袋袋源自安海的美味正化作“中国味道”的信使,从古镇石板路走向全国餐桌,跨过重洋香飘世界。

这片被海风浸润千年的土地,正以食品产业为笔,在时代画卷上续写着“诚信为基、创新为翼”的产业传奇,让“安海制造”的醇香,在时光中愈发绵长。



本期策划:方锦枞 钱健铭 张志耐
本期执行:本报记者 林伊婷
图片:企业提供



盼盼食品智能生产线

溯源 从紫菜加工起步到“安心”品牌打造

说起安海食品产业的发展,紫菜可以说是最亮眼的起点。据悉,安海镇的紫菜加工生产可追溯至20世纪七八十年代。彼时,安海庄头、前蔡等村率先开启紫菜加工销售。

安海庄头食品厂创办于1982年,是晋江现存历史最悠久的紫菜加工企业。“上世纪80年代初,我们村就有40多家紫菜生产家庭作坊。”安海庄头食品厂负责人陈胜利告诉记者,当时,庄头村村民凭借“靠海吃海”的生存智慧,将晋江金井、东石等地产出的紫菜经过天然晾晒制成干品,经由庄头副食品厂、庄头食品厂的业务人员经销至全国各地。

市场扩大催生创业潮,不少原先为庄头食品厂、庄头副食品厂的股东、业务人员等自立门户,衍生出众多晋江、安海本土的食品企业。

陈胜利介绍,盼盼食品创始人蔡金垵就曾安海庄头食品厂的股东之一。其后,蔡金垵创业之初所开办的食品加工厂,也有从事紫菜、瓜子加工生产。

在不少安海食品人看来,紫菜加工孕育了安海食品产业的发展萌芽,更带来原始资本积累。

截至目前,晋江有紫菜精深加工企业60多家,其中近半数位于安海镇,更诞生了阿一波、三源、美味强、力绿等众多全国紫菜行业知名品牌。

回溯安海食品行业的发展脉络,“诚信为基、品质为魂”始终是安海食品企业深耕市场的根本遵循与核心准则。

1990年北京亚运会,是蔡金垵借势亚运吉祥物“盼盼”之名创业腾飞的起点。也

是在那一年,蔡金垵怀揣闽南人“爱拼才会赢”的闯劲,于北京西单商城逐户推介闽南农副产品,亚运会的市场热度斩获大量订单。然而当部分产品出现霉变,客户的反馈如同警钟。

“我们闽南有句很出名的话,叫爱拼才会赢!拼什么,不仅是拼勤劳、拼智慧,更重要的是拼诚信、拼口碑。”正是秉持这一创业宗旨,让蔡金垵毅然决定召回全批次产品,自行承担全部损失更换新品。正是这份对诚信的恪守,让“盼盼食品”如今成长为全国休闲食品产业的领军者。

在安海食品“星月辉映”的格局中,除盼盼这轮“明月”外,众多“明星”企业也各展锋芒。而盼盼对品质的极致苛求,恰似一面明镜,映照出整个安海食品产业对“诚信为本”的坚守——从原料筛选到工艺革新,从风味研发到品控管理,安海这片土地上的食品人始终以匠人之心,在时代浪潮中打磨着“质量至上”的金字招牌。

创办于1990年的阿一波食品有限公司是全国紫菜龙头企业,历经30多年的不断探索与发展,其已是国家紫菜行业标准的起草单位,以及中国唯一参与亚洲紫菜国际标准制定的企业。其企业产品不仅通过“绿色食品”认证,更被授予“中国名牌农产品”“福建省品牌农业企业金奖”等荣誉称号。

晋江力绿食品有限公司作为农业产业化国家重点龙头企业,其旗下品牌欢乐禧禧生产的海苔、紫菜被国家农业部中国绿

色食品发展中心认定为绿色食品A级产品。2015年,新品海苔卷被农业部认定为绿色食品A级产品,许可使用绿色食品标志。

此外,美味强、华丰、三源、鲜之惠等知名食品企业品牌,也通过对品质的严格把控,以强劲的发展势头不断壮大。

在安海,每一家食品生产企业都在用实际行动诠释着“安心”二字。它们依托安海向海而生的地域优势,传承敢闯敢试的精神,将“晋江经验”融入产业发展的每一个环节,从原料选取到生产加工,从品质把控到市场拓展,都做到精益求精。如今,“安海食品·安心食用”不仅仅是一句口号,更是安海食品企业对消费者的庄严承诺,是这片土地上食品产业实力与信誉的象征。

我们看到了晋江市紫菜行业从业者抱团发展、共同攻坚克难的强大合力。

作为晋江市紫菜加工行业协会会长的李志江至今记得,当时多家晋江紫菜企业率先站出辟谣,全市紫菜加工行业协会几十家会员也发表了联合声明,并向公安机关报案维权,及时化解了这场危机,避免了全国紫菜行业和数十万农户的更大损失。

“紫菜是营养价值非常高的食品,紫菜产业虽然在发展过程中遇到了不少困难,但总体而言,仍然是朝阳产业,是福建省海洋水产业中的支柱产业之一,也是特色产业,具有广阔的发展前景和潜力。”李志江表示,“塑料紫菜”谣言的冲击,让晋江紫菜行业从业者深刻领悟到“食品安全”与“产业创新”的重要内涵,更让大家坚定了抱团发展的价值共识——唯有凝聚行业合力,才能在风浪中筑牢产业根基,以协同之势推动紫菜产业实现更稳健的发展。

也正是有了行业从业者的精诚合作、抱团发展,2018年,“晋江紫菜”经过国家相关职能部门的严格审核,成功获得了农业部 and 工商总局的地理标志认证,分别荣获地理标志商标和农业部地理标志的认证。自此,“晋江紫菜”迈入了“双国标”的新时代。这不仅是对“晋江紫菜”品质的认可,更是产业话语权的重塑。

思变 从单一紫菜到海洋食品矩阵

面对紫菜产品本身的局限与市场大环境的不断变化,安海不少紫菜加工企业的突围不止于技术,还通过不断挖掘消费新趋势,聚焦“绿色、健康、营养、时尚、方便、放心”等方面,尝试推出新品类、新产品,为企业拓展市场、增加销量提供新的机会。

近日,记者在走访安海的紫菜精深加工企业过程中发现,不少企业在深耕紫菜主业基础上,产品品类也在不断拓展,已逐步延伸至休闲零食、调味品、休闲海产品等多个品类。

5月19日,上海SIAL西雅国际食品展启幕,力绿集团旗下“农亨”品牌携“味脆”系列产品惊艳亮相,不仅吸引了大量经销商、合作伙伴的关注,也深受广大消费者的青睐和好评。

和晋江众多紫菜加工企业一样,力绿食品创办初期也是粗加工企业,产品传统单一,附加值不高。在发展过程中,力绿食品敏锐捕捉到海苔市场机遇,多年来,力绿食品始终坚持创新发展,不断加大研发投入,朝着打造中国高端海苔第一品牌的目标持续奋进,企业成功研发泰式、日式、韩式、岩烧、卷棒、夹心等一系列口味新颖、技术含量高的创新产品。

“长期以来,我们始终秉持‘原

料可溯源、配料很简单’的核心理念,不断推动产品创新与研发升级。”力绿食品相关负责人介绍,研发与品控是企业长期以来坚持投入的两个重点技术领域,通过不断创新,企业产品销量也在逐年增加。

除了聚焦紫菜、海苔等产品外,不少安海的紫菜加工企业,在发展过程中,也将目光投向了更广阔的食品海洋。

成立于1990年的晋江市美味强食品有限公司,创立之初便确立了“专业海峡西岸海洋原生态食品制造商”的战略定位,经过多年的发展,目前企业已经成为规模较大的海产品加工企业之一。

“多年来,我们始终坚持靠海吃海,专注做海产品加工。”美味强食品总经理宋泽警表示,目前企业产品主要有紫菜、海苔、休闲海产品等三大品类。长期以来,企业坚持狠抓产品质量,从原料端、加工环节等严控产品品质。

“以鱼罐头产品为例,我们坚持选用来自核心产区的深海鱼类,捕捞后就地宰杀再进行冷冻运输,在原料的基础上保证产品的质量。其次,特殊的高温杀菌生产工艺和储存方式,也确保了产品更加健康、美味。”宋泽警说,随着消费者关注健康饮食的趋势日益明显,企业也将持续坚持产品品质把控,让“健康”不仅成为产品标签,更转化为企业发展的核心竞争力。

采访中,记者还发现,除了向海洋领域拓品外,安海不少紫菜生产企业还将产品品类延伸至调味品赛道。

业内人士告诉记者,该转变的主要原因在于,紫菜与调味品的销售渠道基本重叠,拓新品的渠道成本比较低。此外,经过多年的摸索,终端消费者对于综合调味品的需求量越来越大,这也是企业选择该赛道的主要原因。

近日,记者来到位于安海前蔡村的三源食品实业有限公司(以下

出海 探索全球化视野下的新航道

全球知名度。

据悉,下一步,盼盼食品还将加快海外布局,持续加大跨境电商贸易,通过参加东南亚各种优质展会,深度布局共建“一带一路”国家市场。

作为安海食品行业的领军者,盼盼食品代表了行业前进的方向,也激励着越来越多企业紧跟步伐,布局海外市场。

去年,力绿集团携拳头产品亮相赞比亚首都卢萨卡举行的第96届赞比亚农业及商业展览会,积极开拓共建“一带一路”国家市场。

近年来,力绿集团以全球化视野,横向整合,掘金共建“一带一路”国家市场机遇;以全产业链为格局,纵向延伸,将供应链系统延伸至国外。从2012年起,力绿集团着手跨国投资项目,同年力绿集团顺利通过福建省出入境检验检疫

疫局认证,取得出口资质,成为福建省首家拥有出口资质的调味海苔企业。2015年通过出口美国(FDA)认证,2017年9月获得出口食品生产企业备案证明。如今,力绿集团旗下海苔产品及原材料已经大量出口欧美、东南亚等海外市场。

从紫菜加工到多元食品产业版图,从品质坚守到技术创新,从品类拓展到扬帆出海,安海的食品企业正以坚定的步伐迈向更广阔的舞台。

安海镇相关领导表示,安海镇将全力引导食品生产企业锚定品质根基不动摇,以创新为笔勾勒产业升级蓝图,以开放胸襟拥抱全球市场浪潮,持续为“安海食品·安心食用”这张金字招牌注入时代光泽,让其在产业变革与国际竞争中焕发更璀璨的光芒。



力绿集团携拳头产品亮相赞比亚农业及商业展览会。

破局 从同质化困境到技术突围、抱团发展

安海食品产业历经数十年发展,在辉煌成就的背后仍面临诸多挑战。其中,加工技术门槛较低导致的同质化竞争问题,始终是制约行业发展的关键瓶颈。

“晋江作为福建乃至全国重要的坛紫菜加工基地,曾占据60%-70%的市场份额,但近年来也受到了较严重的冲击。”业内人士介绍,由于紫菜加工技术门槛低,易于模仿,行业内出现了诸多乱象:一方面,大量企业仍停留在简单的二级加工环节,导致外地企业跟风模仿甚至假冒贴牌现象频发;另一方面,低门槛也导致价格战白热化,随之而来的是缺斤少两、标识不符、以次充好等乱象,形成恶性循环。

更深层次的困境在于紫菜深加工领域的创新不足。尽管养殖和初加工技术有所提升,但消费场景仍主要局限在传统汤品领域。消费场景难以延伸也导致紫菜加工企业数量虽多,但产业规模却难以突破。

面对困局,安海的紫菜加工企业并非毫无作为,而是选择坚持修炼“内功”,除了靠品质赢得口碑外,也不断通过技术创新实现突围。

走进阿一波智能化生产车间,可见其企业的AI视觉分选机正通过高清图像识别精准剔除杂质,经过多道清洗、电烘烤和无菌包装后,一袋袋即食冲泡型紫菜汤成

品陆续包装完成。加工后的紫菜产品既保留紫菜的传统风味,又提升了产品附加值。

作为紫菜行业龙头企业,阿一波长期以坚持用心做好紫菜为己任,既尊重传统工艺,也勇于创新发展。该公司先后开创了紫菜无沙清洗技术、电烘烤技术、回形恒温保鲜仓库、紫菜铝箔膜保鲜装等行业创新之举,不断引领行业生产技术水平升级发展。

除了加强技术创新外,阿一波还围绕紫菜做足文章,深挖品类潜力,在产品端不断创新发展。2014年,阿一波研发、主打的“速食紫菜”见证了创新升级带来的利好;2015年,阿一波通过引进国际领先的冻干技术及相关设备,开发了“鲜喝汤”冻干汤产品。如今,阿一波也将冻干技术投用于企业多款产品中。

阿一波总经理李志江告诉记者,未来,阿一波也将继续努力创新,把“内功”练得更扎实,围绕紫菜主业做足文章,做专做精,努力为广大消费者提供更好、更方便、更健康的食品。

阿一波的创新发展是安海紫菜加工产业不断通过创新、技术突围实现产业转型升级的生动写照。

2017年,对于晋江紫菜行业来说,是极不平凡的一年。那年初,“塑料紫菜”网络谣言可谓重创行业。但也是这场风波让