

古语有云：“取其精华，去其糟粕。”然而在海南，人们就用“糟粕”这个“边角料”打开了一本新的“生意经”。

这几年，旅游热度“添火”，社交媒体传播“加柴”，海南糟粕醋逐渐“走红”，从地方小众美食，到游客“打卡”品尝的特色单品，一步步走进国内外消费者的视野，并引来大型零售平台和国内食品加工企业的关注。在复合调味料与酸汤市场迎来风口的大趋势下，海南糟粕醋产业机遇与挑战并存，仍需在产业化道路上“打怪升级”，才能将一时的热度，转化为长久的发展。

□南国都市报记者 王子遥 周静泊/文 颜乐驰/图

破解保质期困局 用预包装打开市场半径

起锅煮醋，装罐打包……早上5点，天还没亮，在定安县雷鸣镇山地村的铺前三婆糟粕醋加工厂已经灯火通明。流水线轮转、打包机繁忙，工人守着仪器检验，开着叉车装运，一箱箱尚带着余温的糟粕醋，伴着泛起鱼肚白的天色，被运往全岛各地。

近年来，糟粕醋渐渐从省内香到省外，成为国内外游客来海南必“打卡”的明星产品之一。不少游客尝过这碗“海南酸汤”后，在社交媒体上直呼“一口沦陷”“太上头”。

嗅到商机的国内头部互联网零售企业相中了这匹“黑马”。2022年底，盒马试水推出糟粕醋火锅，上线仅两周，它便跃居火锅锅底排行榜TOP2。

然而，尴尬的是，彼时海南本地糟粕醋产业化发展尚处于起步阶段，多为小作坊式生产，品质与产量稳定性均无法满足全国市场的供应需求。最终，盒马研发团队不得不选择湖南相关企业进行代工，海南糟粕醋企业没能分到“这杯羹”。

曾经限制糟粕醋“出岛”的首要因素，是保鲜问题。“糟粕醋的天然发酵特性，注定了其对温度与存放时间极为敏感。按最初传统技艺制作的糟粕醋，没有灭菌环节，保质期比较短，常温情况下一般只能存放7天左右。”定安啊喔哦食品技术有限公司董事长林冠坦言，如果发货目的地在省外，尤其北方省市，单运输就得3天左右，这样一来，若保鲜工艺不改进，海南糟粕醋所能辐射的市场半径就大受局限。

如何才能让海南糟粕醋打开更大的市场版图？预包装，成为省内糟粕醋企业相继得出的解题思路。

2020年前后，铺前三婆糟粕醋开始研制预包装糟粕醋产品，探索将糟粕醋拆分为米汤、辣椒油、调味料等部分，分别进行预包装，使其保质期得以从7天延长至6个月。

与此同时，越来越多海南本土企业开始研发生产浓缩型糟粕醋汤底的预包装产品。例如海岛永芳、年百顺等品牌也先后依托各自的自动化工厂，探索这一赛道。就在2024年12月，海岛永芳将预包装浓缩型糟粕醋带上冬交会的平台，获得国内外客商的广泛关注。

从全国范围来看，复合调味品市场规模近年来正处于持续扩张期。勤策消费研究发布的《2025年中国调味品行业报告》指出，以火锅底料、预制菜调料为代表的复合调味料正迎来爆发式增长，市场规模从2019年的857亿元跃升至2024年的1265亿元。报告还指出，复合调味料的创新活力体现在功能化、地域化两个维度。而糟粕醋正是一款地域特色明显的复合调味料。

有了预包装作为“走出去”的“基底”，海南的糟粕醋企业近年来还积极投入糟粕醋快消品的研发，为糟粕醋“拓赛道”，将更多“宝藏”吃法带给消费者。

“除了火锅汤底，糟粕醋还能以更多‘面目’出现在餐桌上。”林冠表示，该公司比照方便面的形式，研制了糟粕醋海鲜米粉，将糟粕醋带入快消品赛道。

一碗糟粕醋的 产业化长跑

配套产业链不齐 配菜不得不“舍近求远”

然而，直到涉足快消品领域，不少糟粕醋企业才发现，海南省内配套产业链与供应链的缺失，成为“糟粕醋+”产业发展的又一掣肘。

干米粉来自湖南怀化，香菜包与响铃卷来自广西柳州，蛤蜊来自辽宁丹东，花甲肉来自辽宁大连，海带丝来自河南登封……三婆糟粕醋海鲜米粉外包装窄窄的侧面上，印满了产品配料表，其中，除了糟粕醋浓缩包、蒜头油包、调味粉、辣椒油包、野山椒酱等调味料包产自海南本地，其余食材都来自五湖四海。海岛永芳的糟粕醋预包装速食产品也是如此。

“海南四面环海，蛤蜊、花甲、海带等海产丰富，米粉、香菜等也是本地常见的食材。但我们需要的不是初级农产品，而是处理干净、包装好的加工品。”林冠告诉记者，由于本地上下游相关产业链不全，没有企业能够达到他们对配菜产品的标准与要求，公司不得不到省外进行采购。

配料“舍近求远”，意味着物流成本上升。每一种产自省外的配料，都要先通过物流寄到海南，在海南的加工厂内“集合”，重新组合、装袋，再通过物流寄给省内外外的客户。在这过程中产生的时间和运费成本，最终都会叠加到产品价格上，削弱产品的市场竞争力。

行业标准缺位 良莠不齐制约品牌升级

事实上，除了配套产业链尚未形成，省内糟粕醋企业本身也处于良莠不齐的状态。

据海南省政协农业和农村委员会联合文昌市政协、定安县政协收集的调研数据，截至2025年上半年，海南全省共有糟粕醋生产、餐饮主体270余家，其中51.9%在近5年内成立，且企业规模相对较小，注册资本100万元（含）以下的经营主体有256家，占比达94.8%。2024年全年，海南糟粕醋行业产值为1亿元左右。

诸多家庭式、作坊式“粗放”生产，令部分糟粕醋产品品质难以得到保证，也给食品安全带来隐忧。

记者走访海口、文昌等地发现，目前市面上仍有部分糟粕醋产品未标记清晰的生产企业、生产日期与生产地址等。而在市场监管部门公开的相关案件中，也可见到对于类似不规范行为的处罚，例如2024年6月，文昌铺前林某糟粕醋加工厂就因涉嫌标签不符合食品安全法规定，被文昌市综合行政执法局立案调查后处以罚款。

如今，已有越来越多糟粕醋企业意识到，成立行

业协会形成产业合力，树立地方性糟粕醋行业标准，打造具有地理标志性的海南糟粕醋品牌，迫在眉睫。

采访过程中，多名业内人士告诉记者，随着糟粕醋“走红”，目前部分省外企业已开始“跟风”做糟粕醋产品，但是无论是原料选取、生产工艺都相对“粗制滥造”，也容易使省外消费者对海南糟粕醋的认知产生错误的偏差。

“当谈到制定行业标准时，我们说的是为行业规范划设底线，从而引导整个海南糟粕醋行业更安全地生产，对海南糟粕醋品牌的发展形成基础保障。”海南年百顺国际贸易有限公司总经理黄振华表示，这并不是抬高小作坊、小企业入行的门槛，变相扼杀他们参与市场竞争的机会，实际上，行业良性发展、蛋糕越大，各类经营主体才能百花齐放。

政策支持加码 用“组合拳”助推产业升级

令海南糟粕醋企业欣慰的是，海南糟粕醋行业标准的制定已提上日程。而且，这个“接地气”的产业，正获得更多政府层面的支持与助力。

7月10日，海南省政府召开专题会，研究推动糟粕醋产业发展事宜，就糟粕醋如何“破圈”提出了诸多思路与要求。会议提出，要以糟粕醋产业为切入口，坚持工业化思维、全产业链思路，按照“特色化建基地、产业化扩规模、科技化筑基础、标准化提质量、品牌化增效益、体系化促融合”的发展路径，编制顶层设计，形成系列配套政策文件，推动产业提档升级；建设产业集聚区，打造智能工厂、数字化车间以及人工智能应用场景；打好“区域公共品牌+地理标志商标+企业品牌”组合拳，构建“原产地地理标志+企业商标”品牌矩阵等，培育一批叫得响、有特色的海南糟粕醋品牌。

记者了解到，目前海南省卫健委相关部门已启动糟粕醋行业标准相关制定工作，今年6月，文昌市也发布了《关于加快推进糟粕醋产业高质量发展三年行动方案（2025—2027年）》，旨在推动产业规模化、标准化、品牌化发展，提出制定地方性标准，明确生产工艺、原料配比和质量要求，推动从传统作坊向工业化、自动化转型，保障食品安全与文化遗产，逐步将打造海南特色糟粕醋产业体系。地方小吃产业化的关键在于“协会+标准+园区+品牌”的组合拳。全国千亿级的调味品市场、柳州螺蛳粉与贵州酸汤的产业化路径，都证明了地方美食完全有机会成为规模化的新经济增长点。关键在于，海南糟粕醋能否抓住这轮政策与市场的双重机遇，把短期热度转化为长期竞争力。现下的短板如何补齐，政府、行业与企业如何形成合力，在下篇报道中，我们将继续关注。