

2018 全国调味品行业 蓝皮书

2018 QUANGUO TIAOWEIPIN HANGYE LANPISHU

斯波 著

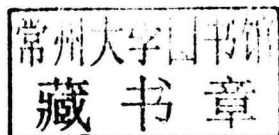


中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位
国家一级出版社

2018 全国调味品行业蓝皮书

斯波 著



 中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位
国家一级出版社

内 容 提 要

《2018 全国调味品行业蓝皮书》分为调味品行业现状、餐饮促变调味、调味智能化、新零售调味、消费改变调味五章,根据调味品人接触到的前沿信息,从不同角度精准实现调味品产业的趋势发布,阐述调味品行业在发展过程中遇到的机遇与挑战,对未来调味品行业的发展具有前瞻性的指导意义。

本书对调味品企业从业人员有很好的启发和参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

2018 全国调味品行业蓝皮书/斯波著. —北京:
中国纺织出版社, 2018. 3
ISBN 978 - 7 - 5180 - 4791 - 8

I. ①2… II. ①斯… III. ①调味品—食品工业—研究报告—中国—2018 IV. ①F426. 82

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 044250 号

责任编辑:国帅 闫婷 责任设计:品欣排版 责任印制:王艳丽

中国纺织出版社出版发行
地址:北京市朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码:100124
销售电话:010—67004422 传真:010—87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail:faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社天猫旗舰店
官方微博 <http://weibo.com/2119887771>
北京通天印刷有限责任公司印刷 各地新华书店经销
2018 年 3 月第 1 版第 1 次印刷
开本:889×1194 1/16 印张:4.25 插页:4
字数:74 千字 定价:100.00 元
京朝工商广字第 8172 号

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

著作组成员名单

斯波 杨姣平 施建平 赵辉 张敏 孙著书 胡静 赵根修 孙勇 刘元福
吴庆元 于海涛 刘飞 黄德高 王一平 唐春红 陈爱民 韩锦友 唐杰 杨四春
陈光友 郑睿 李磊 张彦 朱俊松 陈超 王德斌 崔健 王瑞芝 江新业
刘钟栋 马世玲 冯远 姜晓东 顾志国 吕翠平 张建平 马福平 刘晏 余春明
李建华 卢治乾 杨玲 刘勇 刘元涛 娄忠 胡四新 张国相 何爱娥 杨俊
俞春山 李平 庞学伟 牛学敏 王志朋 符春彦 冯建明 徐浩 郭文军 徐科
李耀 贺亚恒 李文辉 王靖 杨彬 廖运兵 陈山信 朱勇 路雨亮 潘龔
钟树文 白德华 张涛 葛海林 杨华 陈辉 邹勇 廖国洪

题字

全国调味品行业蓝皮书:服务行业 实现双赢

四川省川联川菜调料商会会长、四川友联味业食品有限公司董事长 刘元福 2016.3.23

调味品蓝皮书引领行业新思路新出路

著名调味品营销专家 陈小龙 2016.3.23

全国调味品行业蓝皮书:引领行业发展,务实,落地,助推调味品转型升级,功在当代,利在千秋!

北京仙豪食品科技有限公司董事长、餐饮业国家一级评委、
高级工程师、高级烹饪师 张彦 2016.3.23

全国调味品蓝皮书 推动调味品行业发展

重庆火锅协会会长、重庆德庄实业(集团)有限公司董事长 李德建 2016.3.23

蓝皮书是中国调味品行业的福音!

全国糖酒会办公室主任 古平 2016.3.23

《全国调味品行业蓝皮书》成为中国调味品产业发展的风向标

四川高福记食品有限公司董事长 高银江

蓝皮书“引领调味品人”!

成都乐客食品技术开发有限公司装备事业部总经理 陈山信 2016.3.23

调味品新思路

大兴安岭信旗生物科技有限公司技术总监 孔治辉 2016.3.23

调味品蓝皮书创新思维大突破

河北青荷味业有限公司董事长 李向前 2016.3.23

调味人生 大展鸿图

内蒙古红太阳食品有限公司 卢元俊 2016.3.23

调味品蓝皮书引领新思路

江西省调味品协会

新食品 新思路

广州市绿鼎食品科技有限公司工程师 陈庆东 2016.3.22

产品差异化创新开发

北京中物源丰贸易有限公司销售总监 赵玮 2016.3.22

希望蓝皮书能惠及全国百姓

新疆笑厨食品有限公司副总经理 谢彦军 2016.3.23

《全国调味品行业蓝皮书》引领调味行业驰向蓝海!

四川省川联川菜调料商会秘书长、《中国川调》杂志主编 刘君贵

开创调味品发展新纪元

沃顿国际营销机构(香港)有限公司、成都市沃顿纵横企业管理
咨询有限公司董事长、应用经济学博士后 祝启明

调味品行业蓝皮书引领行业发展新趋势 海科为调味品行业的未来而来

成都海科机械设备制造有限公司董事长 郑友林

调味品蓝皮书引领行业发展 湖北武汉市大唐香米业有限公司为调味品加油而来

唐杰 2016.3.23

祝《全国调味品行业蓝皮书》越办越好! 服务好调味品行业!

新疆笑厨食品有限公司 王勇辉 2016.3.24

乐于奉献 光彩人生!

唐河县华晟辣业食品有限公司总经理、唐河县新农辣椒
专业合作社理事长辣椒产业功勋前辈 贾群成 2016.3.25

蓝皮书内容很丰富,综合性很强,是一本调味品企业指导用书,让大家很清晰地了解调味品的市场方向,很好,支持!

望都县汇达食品有限公司总经理 马高兴 2016.3.25

读全国调味品行业蓝皮书有感:舌尖上的领头羊,中国调味品蓝皮书第一人

江西倍得力生物工程有限公司总工程师 汪后宏

历经风霜,阅历无数,肺腑之言,言之有感,不胜感动

陈建宏

你说的我知、我懂、我赞!路遥知马力,日久见人心!

唐飞

我们永远跟随您、爱戴您,在蓝皮书的激励下,我们一定做好最健康的食品,奉献于社会。

李素梅

非常期待,学术如此严谨,对社会的无私奉献和大爱,同时祝贺取得的累累硕果。

周星明

调味品蓝皮书虽然不是调味品的百科全书,但是调味品人集体智慧的汇集河流。

杨波

全国调味品行业蓝皮书引领行业发展,推动调味品精细化健康前行,带动重庆小面专用调味品进入千家万户,助推调味品产业转型升级,功在当代,利在千秋,创新思维大突破,带动调味走向全球市场。

重庆小面专家委员会主任、重庆小面大师 钟树文 2017.3.22

湖北大唐演绎米粉

为:全国调味品行业蓝皮书而来

祝:全国调味品行业蓝皮书 走向全球 造福人类

唐杰 2017.3.22

感谢蓝皮书给行业带来的真实记录,愿我们共同快乐成长

江苏千米网络科技股份有限公司 CEO 石正川 2017.3.22

蓝皮书对中国调味品行业有极大的推动作用

北京圣伦食品有限公司总经理、高级工程师 江新业

蓝皮书促进行业健康发展

云南卓一食品有限公司营销总监 谢长青

蓝皮书必将造福调味品行业发展

张启志

蓝皮书促进调味品发展壮大

著名重庆火锅调味大师 刘勇

蓝皮书引领全国调味品行业走向高端品质

山东味正品康食品科技有限公司总经理 于海涛

寻找工匠调味之旅 大家结伴同行

坝上集团河北亚雄现代农业有限公司营销总监 常立舟

大国工匠 调味中国

四川大学食品与农产品加工研究院常务副院长、博士、副教授 赵志峰 2017.3.22

行业引领 众望所归

天津市泓和调味食品有限公司 王能生 2017.3.22

良知铸就食品 优秀引领优质

石涛 2017.3.22

祝调味品蓝皮书越办越好!

中国电子商务协会食品医药产业促进会常务副会长兼秘书长 苏添真

大国工匠 调味中国

川味中国产业集团董事长 张勤涛

创新才有持续发展的能力

青岛花帝食品配料有限公司、青岛大厨四宝餐料有限公司副总经理 吴海成 2017.3.22

大国工匠

四川省投资促进局副局长 龙晓琳 2017.3.22

调味品让蓝皮书走向世界

岳阳开口爽食品有限公司董事长 周志锋 2017.3.22

调味品行业蓝皮书是一个调味的好舞台

湖北工业大学轻工学部食品与制药工程学院教授、武汉市鑫宏食品酿造
科研所所长、湖北省食品工业协会副秘书长、高级工程师 高冰

愿蓝皮书越办越好!

何涛 2017.3.22

用工匠精神去做调味品 弘扬中国味道!

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司董事长 于连富 2017.3.22

共同为调味品行业添把火!

茗兴生物科技(深圳)有限公司、桂林茗兴生物科技有限公司总经理 冯绪忠 2017.3.22

工匠精神

中椒英潮辣业发展有限公司董事长、德州市辣椒协会会长 谭英潮 2017.3.22

用工匠精神 铸调味神韵!

四川省川联川菜调料商会秘书长、《中国川调》杂志主编 刘君贵

祝蓝皮书越办越好

重庆它红农业科技开发有限公司总经理 杨四春 2017.3.22

祝蓝皮书越办越好

重庆食艺天下餐饮管理有限公司、重庆皓与欣餐饮管理有限公司总经理黄德高 2017.3.22

趋势/变革/跨越

JD.COM 京东消费品事业部干货食品部机构负责人 路言春

大国工匠 传承永远

王睿

中国味道

《调味品商界》首席记者 姜华山

中国味 重庆味

重庆市小面协会会长 张寿江

中国好味道

江西省调味品协会秘书长 谭平

中国味 世界味

唐兴

神厨阿福祝全国蓝皮书走向世界

青岛神厨阿福餐饮配料有限公司总经理 葛海林 2017.3.23

愿蓝皮书越办越好

四川川大干燥科技工程有限责任公司 吴强

中国味

江苏味门食品有限公司 徐正文

调味品行业蓝皮书 引领调味品风向标

四川川大干燥科技工程有限责任公司 邱登平 2017.3.23

重庆味 世界风

重庆市小面协会执行会长 曹家亮

它红商城祝大国工匠走向世界

重庆它红农业科技开发有限公司 皮洪发

全国调味品行业蓝皮书 专注 专业 行业领先

四川成都仙厨味业有限公司 巫和建 2017.3.23

调味品蓝皮书引领新思路

河南斯美特食品有限公司 张学军 2017.3.23

全国调味品行业蓝皮书,助推调味品更上一层楼,让千家万户,美味直达

北京博邦食品配料有限公司 李会起

全国调味品行业蓝皮书对于做研发的技术人员来说就是指路明灯,希望增加调味品分类及技术分析内容

宁夏春发食品开发有限公司 吕少英

河南振宇腐竹与全国调味品行业蓝皮书共同成长

河南振宇食品有限公司、河南振宇产业有限公司 郑延刚

全国调味品行业蓝皮书引领行业新风向,实现共赢

四川利泰来清真复合调味料有限公司 肖东

成都富生味业祝蓝皮书成功发行

成都富生味业有限公司 石成均

必须拜读 引领方向

亚金联融资租赁有限公司 广东智吉科技有限公司总经理 刘毅 2017.3.24

让调味品蓝皮书走向世界!

著名调味专家 陈定昌 2017.3.23

荷仙与调味品蓝皮书同行

江苏荷仙食品集团有限公司董事长 张长法 2017.3.23

让蓝皮书走向世界!

西安嘉奥调味食品有限公司董事长 宋志 23017.3.23

让调味品蓝皮书走向世界,领导行业先锋,实现双赢

湖北襄阳万兴隆食品有限公司营销总监 刘雪峰 2017.3.23

让调味品行业蓝皮书成为调味行业的指南

黑龙江省调味品工业协会秘书长 张志明 2017.3.23 于成都春糖会

鲜之惠祝蓝皮书引领调味品行业发展

晋江鲜之惠食品有限公司总经理 李永钟

蓝皮书指导中国调味品行业

济宁玉园生物科技有限公司董事长 赵向东

调味品蓝皮书与你我共成长

原重庆吴铭火锅厨师 姚建兵

北京金晔生物工程有限公司祝蓝皮书顺利发行

卢春梅

调味品蓝皮书与利泰来共成长!

四川利泰来清真复合调味料有限公司董事长 刘杨

高温杀菌新工艺把食品安全做好,与蓝皮书共同发展,走向世界

山东诸城耀盛机械有限公司董事长、著名高温杀菌专家 孙著书

蓝皮书与古得香共同走向全世界

四川省绵阳古得香餐饮管理有限公司董事长、著名卤菜大师文俊山 2017.3.23

全国调味品行业蓝皮书,行业发展脉络和技术应用革新的指导之作

安琪酵母股份有限公司 樊明

祝蓝皮书带给世界巨大财富!

许盛

序

《2018 全国调味品行业蓝皮书》是调味品行业发展的灯塔,如今应好友斯波邀请,为蓝皮书作序,我倍感荣幸。五味调和是中国饮食文化中的精华,调和的目的就是为了满足人们对味的选择和需要,民以食为天,调味品作为中国饮食烹饪中的精髓部分至关重要,相应地,调味品产业的发展趋势也至关重要。

中国是一个饮食文化源远流长的国家,拥有巨大的调味品消费市场。党的十九大报告提出,供给侧结构性改革这一主线仍未改变,2017 年全国调味品生产量下降,销售量却大幅上升,这便充分体现了供给侧改革带来的效应。只有味道鲜美、价格适中、生产便捷的调味品才真正符合人民大众和市场的需要。因此,消费可以挖掘调味品市场隐藏的数亿产值。我认为全面深化落实供给侧结构性改革政策,推广“新零售”销售模式,为消费者提供真正质优价廉的调味品是调味品行业接下来发展的方向。

斯波研究的复合调味料就是一种极其符合市场需要的调味料,此调味料采用了现代高科技技术,将传统二香以及鲜味的精华融为一体,其味柔和、协调、回味悠长,适用于调味品产业及烹饪行业的各个领域。川菜在中国乃至全世界有着极高的受欢迎度,该复合调料在占据着较大市场份额的小吃——年销售数百亿的重庆小面及年产十亿的香辣菜等调味产品和烹饪行业的应用广泛,创生了更多产品,深得广大消费者的欢迎,重复消费率极高。调味料行业应多多研发与推广斯波研发的复合调味料这种产品,方能把握调味品行业动向,深入挖掘调味品行业下暗涌的产值。

中国调味品市场有着巨大的发展潜力,只有提供质优价廉的调味料产品、实现消费精准定位、充分引导消费市场发展,才能充分挖掘这种潜力。各个调味品企业充分供应斯波所研究的复合调味料这类质优价廉、深受市场欢迎的产品,不但可以提升企业的经济效益,对深化落实供给侧结构性改革,乃至弘扬中国传统饮食文化都有着深远的意义。为大众提供快乐、为企业创造效益、为社会助力发展是我们每个调味品行业从业人员心中的目标。祝愿中国的调味品产业蓬勃发展,越来越好!

顾甘泉

2018. 2. 25 于北京

前言

《2018 全国调味品行业蓝皮书》分为调味品行业现状、餐饮促变调味、调味智能化、新零售调味、消费改变调味五章,从不同角度精准分析了调味品产业的发展趋势,是调味品行业的指路灯,是这个行业内少有的原著原创,是凝集了四百万人智慧的结晶。2017 年全国调味品生产量下降、销售量却大幅上升,充分体现了供给侧改革的效果,也为调味品企业的高品质发展指明了方向。无人化、智能化、高效新技术、新资源的出现和发展不断促进和实现调味品的价值最大化,让越来越多的人吃到美味的调味品,这就是未来调味品的发展趋势。过去的调味品是人云亦云,2018 年将是消费改变调味的一年,由消费而诞生调味品,调味品产生数亿产值将越来越容易,调味品的商机在于实现人们吃好的美好向往和需求,调味品企业需要改变落后的思维和生产方式,只有这样才能适应调味品产业的发展。

调味品的消费不再是竞争,关键是因为消费的机会才能创新调味品,越来越多的个性化调味品获得生存机会,大多数没有重复消费的调味品生存将越来越困难,消费将变得更加现实,未来的调味趋势多元化,机会会更多,消费的需求面更广,价格和价值也会更大。多大的调味品品牌面临的困难都是一样,解决好消费才能发展,没有消费就没有机会,多元化的细节不再是优势,消费的重复才是机会。消费才是调味品的根本,执行消费才能实现销量倍增,重复消费才是品牌发展致胜的关键。新零售促使消费的精准定位,调味品实现消费更加亲民,消费参与热情更高,消费的价值也不断演变共享,消费商的分配模式更加符合社会的发展,调味品销售不再困难。

感谢《全国调味品行业蓝皮书》著作组的支持和帮助!感谢全国糖酒交易会办公室!感谢所有支持和帮助《全国调味品行业蓝皮书》出版的诸位同仁!因为有你们的支持,让大家分享的调味价值越来越大,让调味的体验越来越周到,让调味的价值越来越新颖。

衷心感谢中国微生物学会酿造分会原秘书长顾甘泉先生的支持和帮助,感谢中国食品添加剂和配料协会、全国辣椒产业大会、中国电子商务协会、食品医药产业促进会、江西省调味品协会、重庆市食品安全促进会、河北省调味品协会、黑龙江省调味品工业协会、四川省川联川菜调料商会、吉林省农特产品协会、重庆市调味品协会、上海市食品协会调味品专业委员会、吉林省调味品行业协会、江苏省餐饮行业协会、重庆市火锅协会、《中国调味品》、《食品工业科技》、《中国食品产业网》、《中国食品报》、《中国食品商务网》、《中国微视角》、《农产品加工》、《食品科学技术学报》、《中国食品报网》、《中国医药报》、《成都商报》等团体和媒体的支持和帮助!

斯波

2018 年 2 月 14 日于成都

目 录

第一章 调味品行业现状	1
一、调味全球化	1
1. 调味品消费适应全球化发展	1
2. 调味品走向全球	1
3. 调味品未来的全球格局	1
4. 利用全球力量整合调味	1
5. 中国调味品在国际调味品企业中有较高的渗透性	1
6. 提高产品质量是发展全球化的基础	1
7. 辣味全球化	2
二、传统调味革命	2
1. 老品牌创新	2
2. 调味品信息互联加速	3
3. 采用现代化手段迎合新消费	3
4. 转变研发思维, 发展民族味道	3
三、健康调味化	3
四、调味新需求	3
1. 调味新体验	3
2. 调味品新启示	4
3. 调味内在新需求	4
4. 物连改变调味生态	4
五、2017 年调味品发展动态	4
1. 低端调味品无未来	4
2. 高价是风向	4
3. 竞争优势不再	5
4. 圈子调味品思维无存	5
5. 调味拉动效应	5
6. 区域优势调味源长	5
7. 侧改革见效, 高品质调味创生	5
8. 过去畅销的大品牌没有往日的机会	6
9. 调味品的出路	6
六、调味趋势变化	6
1. 调味品行业发展趋势	6
2. 调味品企业发展趋势	7

3. 2018 年调味品发展趋势	9
4. 调味品销售趋势	9
5. 调味产品发展趋势	9
七、调味品类别变化	10
1. 油状调味品	10
2. 复合调味品	10
3. 发酵类调味品	11
4. 火锅调味品	13
5. 香辛料调味品	13
6. 基础调味品	16
第二章 餐饮促变调味	17
一、调味之本	17
1. 基础调味的根	17
2. 调味是调味品核心要素	17
3. 调味品安全始终是根本	17
4. 新调味诞生	17
5. 调味本身就是广告	17
6. 不断走高的调味品	17
二、调味的作用	18
1. 调味改变生活	18
2. 调味改变整个产业链	18
3. 调味品带动无数产业	18
4. 调味品的潜力巨大	18
5. 回归厨房风味	18
三、调味特性	19
1. 时代性	19
2. 新资源特性	19
3. 功能性	19
4. 方便性	19
5. 透明性	20
6. 增长性	20
7. 新功能性	20
8. 价值性	20
四、调味服务餐饮	20
1. 调味助推餐饮业	20
2. 餐饮带动调味体验	21
3. 标准化调味品提速餐饮发展	21

4. 调味促使餐饮的变化	21
5. 调味工业化助推餐饮快速发展	22
6. 餐饮高速增长, 调味品空间巨大	22
五、餐饮调味商机	22
1. 调味服务强势	22
2. 电商促使调味革命	22
3. 调味需求面大, 调味体验消费	22
4. 个性化调味需求	23
5. 餐饮调味供应增加, 菜品结合调味	23
6. 与“食”俱进, 互联网技术谋划调味消费	23
六、餐饮标准化快捷菜调味	23
1. 标准化骨类调味料兴起	23
2. 净菜推动调味	23
3. 方便快捷菜促调味标准化	24
七、餐饮使用调味的影响	24
1. 高品质体验增加机会	24
2. 调味品的稳定增长	24
3. 全复合调味品赋予食材记忆性	24
4. 连锁反应, 精准定位	24
第三章 调味智能化	26
一、智能化概述	26
1. 智能生产	26
2. 高效、创新、智慧	26
二、调味品智能	27
1. 运输智能化	27
2. 智能化包装互联融合	27
3. 数字化调味	27
三、智能改变调味品行业	27
1. 机器换人时代	27
2. 调味品无人时代	28
四、调味品共享	28
1. 原料共享	28
2. 食材共享	28
3. 运输方式共享	28
4. 烹饪方式共享	28
5. 新零售共享	28
6. 共享因素越来越多	28