洪

盛夏的荆州,当晨雾裹挟着长江水汽漫过古城墙,早堂面馆蒸腾的热气已勾勒出城市苏醒的轮廓, 在这片"饭稻羹鱼"的丰饶之地,从屈子《楚辞》中的"蕙肴蒸兮兰藉",到张居正府宴上的"三蒸 九扣",美食的基因早已融入荆州的文明血脉,

一城山水一城香。如今,荆州这座千年古城正以味觉为笔,将传统农耕智慧与现代品牌理念相融合, 书写着新时代的农业华章。通过"荆州味道"区域公用品牌的打造,荆州让"洪湖莲藕"的清甜、"荆州鱼糕"的 鲜嫩、"公安牛肉"的醇厚、"监利小龙虾"的麻辣等众多"舌尖上的美味"走向全国。一场从传统农业大市到品牌 农业强市的嬗变,正在悄然进行……

"荆州味道":从江湖之鲜到 国潮IP的味觉蝶变

的经济价值。

品牌富民

田赋新诗 沃野流蜜

6月,公安县章庄铺镇的葡萄园里,农户张建国正忙 着采摘阳光玫瑰。"以前葡萄论斤卖,现在论串卖,贴上 '荆州味道'的标签,价格翻了两番。"老张的笑脸,正是 品牌力量的生动印证。

长期以来,小农户分散经营存在着好产品卖不出好 价钱、增产不增收等弊端。针对这一痛点,荆州市创新 推出"公用品牌+合作社+农户"模式,积极构建"荆州味 道"全链条价值提升体系。通过制定严格的产地准出制 度,建立从田间到餐桌的全程质量追溯系统,使每一颗 果实都有了品质身份证。

江陵县三湖农场的黄桃种植户通过合作社实现"五 个统一":统一品种改良、统一有机施肥、统一采摘标准、 统一品牌包装、统一冷链物流。这种组织化改造使产品 合格率从65%跃升至92%。

在品牌化浪潮中,荆州以"荆州味道"为母品牌,引 领"公安葡萄""三湖黄桃""洪湖莲藕""松滋鸡"等子品 牌,形成"1+N"品牌矩阵。双轮驱动模式既保障了公共 品牌的权威性,又激发了企业自主创新活力。

松滋市卸甲坪土家族乡曾是省级贫困乡,通过打造 "卸甲坪山珍"子品牌,将深山里的葛根粉、土蜂蜜等土特 产进行品牌包装,借助电商渠道走向全国。如今,全乡特 色农产品年销售额突破8000万元,带动贫困户人均年收 入从2015年的不足3000元增长到目前的1.2万元。品 牌如同一把金钥匙,为山区打开了致富之门。

从土产变特产再到名产,一连串的蜕变是品牌溢价 最直观的体现。据统计,加入区域公用品牌体系后,农 产品销售均价提升34%,农户亩均增收超过2000元,真 正实现了"贴牌"到"创牌"的财富跃升。

品牌强农

链动山水 智绘丰年

走进石首笔架鱼肚生产加丁车间,现代化生产线与 传承600余年的非遗制作技艺相得益彰。通过现代化全 产业链协同发力,"石首笔架鱼肚"现已开发出即食型、调 理型产品,满足不同消费者需求,年加工能力达300吨, 年产值9000万元,品牌价值高达8.6亿元,成为石首走向 全国的美食名片。这种全产业链协同发展模式,正是 "荆州味道"推动现代农业产业升级的缩影。

荆州自古享有"鱼米之乡"的美誉,这不仅源于自 然的馈赠,更在于农人对土地的智慧经营。如今,随 着"荆州味道"品牌战略的深入推进,荆州正凭借科技 赋能、全链发展、产业集群等手段,推动农业从 传统生产向高附加值产业跃升,让每一粒 稻米、每一尾鱼虾都释放出更大

在监利小龙虾加工产业园,一只虾被分解得淋漓尽 致:虾壳提取甲壳素用于生物医药和化妆品,虾头酶解成 调味基料替代味精,虾仁通过超低温液氮速冻技术锁住鲜 嫩口感。华中农业大学荆州食品研究院的专家团队将原 本丢弃的虾壳变废为宝,使小龙虾加工附加值提升5倍。

2024年,监利市小龙虾产量达18.24万吨,连续13年 居全国榜首,全产业链产值突破300亿元大关,带动30万 小龙虾养殖户增收致富,实现了小龙虾由"季节网红"变 "全年长红"的跨越。

一曲洪湖水,唱遍天下知。洪湖莲藕产业通过开发 藕带、莲子汁、荷叶茶等深加工产品,将单一的莲藕种植 延伸为集种植、加工、旅游为一体的全产业链,实现"接 二连三"的产业融合。这种模式使农产品附加值提升3至 5倍,真正把农业做成了有奔头的产业。

品牌是产品核心价值的凝聚,打造农业精品名牌是提 升农产品综合竞争力的有效途径。近年来,荆州市围绕优 质稻米、蔬菜(莲藕)、淡水鱼、禽蛋四大主导产业,融入省级 产业链,招引行业龙头,培育壮大企业主体,进一步唱响农产 品品牌。在产业链延伸方面,"荆州味道"走出了一条特色路 径:以宇祥、小胡鸭、七尚、双港为链主的家禽及蛋制品产业 正在抱团进军海外;以龙生食品、新宏业、井力水产为链主企 业的淡水渔产业向休闲食品、高端鱼糜功能性产品赛道转 型;以华贵食品为代表的水生蔬菜产业正在打造国内莲藕 产业航母;以巷子深、名字、恒泰为主的稻米企业正在为江汉 大米举旗定向,打造江汉大米核心地和示范区……

2024年,全市农产品加工产值达1107.34亿元,农产 品加工业已成长为荆州市四个千亿级支柱产业之一。目 前,全市现有规上农产品加工企业674家,市级及以上农 业产业化重点龙头企业333家,数量均位居全省前列。

品牌兴市

IP造浪 鲜香呈现

夏夜的护城河畔凉风习习。宾阳楼城墙下,极富创 意的"荆州味道"主题光影秀正用 3D 投影演绎鱼米之乡 的美味故事,观众可同步品尝各种荆楚美食。

三国市井风情;在武汉天河机场,风格新颖的"荆州味 道"手绘宣传画正成为城市形象新窗口……

如今,"荆州味道"不仅是农产品品牌,更成为城市 美食IP。这种品牌与城市的深度绑定,让"游在湖北、吃 在荆州"成为全国游客的共识。新京报发布的2025年 中国中小城市美食旅游榜50强中,荆州位居第1名,成 为名副其实的"美食之城"。

信息化时代,品牌之于城市的发展愈发重要。市 委、市政府高度重视"荆州味道"区域公用品牌的打 造,将品牌与文化深度融合,推动"荆州味道"从 "农业招牌""美食名片"上升为"城市符

号",持续提升城市知名度与美誉度。

荆州连续举办五届"荆州味道"美食文化节,创 新采用"美食+旅游+文化"模式,每年吸引游客超 200万人次;"洪湖莲藕 清甜可口"连续四年登录央 视,入选农业农村部精品培育计划、全国"土特产"推荐 名录;"松滋鸡""公安牛肉"入选2024中国地理标志农 产品(畜牧)品牌声誉前50强;"洪湖莲藕""公安牛肉" "荆州鱼糕"三期专题片登录央视CCTV-17《谁知盘中

"荆州味道"还走进北京、上海、广州等一线城市的 商圈,举办"楚风楚味"推介会,让"舌尖上的荆州"成为 城市新名片;今年荆州马拉松期间,荆州味道品牌旗舰 店携"荆州鱼糕""松滋鸡""小胡鸭"等特色产品惊艳亮 相,受到全国各地跑友好评。

线下,"荆州味道"香气四溢;线上,这一"金字招 牌"屡屡破圈。

2024年,荆州市农业农村局、荆州市融媒体中 心、洪湖市政府联合举办全国主流媒体走进洪湖莲藕 品牌核心地活动,全网、全平台总传播量约5.6亿次, 覆盖粉丝20多亿人次,成为荆州品牌宣传标杆活 动。全市连续3年举办"荆州味道就是抖味"短视频 挑战赛,2024年全网平台总流量突破4亿次,总曝 光量超7亿次,销售总额约2.7亿元,被省委网信办 授予"表现突出网络文化项目";"荆州味道"区域 公用品牌被抖音平台列入年度"三农"行业互动 创新案例,"荆州味道"抖音号突破百万粉丝,获 赞超2900万条。

数据显示,"荆州味道"品牌带动荆州城 市知名度提升37%,旅游收入年均增长 15%。越来越多的游客因为"荆州味道"来 到荆州,感受这座古城的历史底蕴与现

当一碟晶莹剔透的荆州鱼糕端上 餐桌,当一锅洪湖莲藕排骨汤在冬日 里咕嘟作响,当监利小龙虾的鲜香 在夜市烟火中升腾——这些带 着泥土芬芳与江河气息的"荆 州味道",正以品牌为帆,驶 向更广阔的市场,成为荆 州这座千年古城现代 农业高质量发展

的生动注脚。

企业声音

湖北小胡鸭食品有限责任公司:

让非遗小胡鸭从江汉平原"飞"向世界 作为湖北非遗技艺传承企业,小胡鸭入驻"荆州味道"平 台。小胡鸭创始人胡秀容介绍,这一举措不仅提升了品牌的 溢价能力,还能借助平台提供的私域流量运营工具,助力

小胡鸭精准触达消费者。 胡秀容表示,入驻"荆州味道"平台后,小胡鸭将充分运用 平台的公信力背书和全渠道资源,通过线上线下联动营销,提 升品牌影响力。同时,小胡鸭将发挥非遗制作技艺优势,结合 "鸭藕连作"生态养殖模式(江汉平原500亩示范基地),推出招 牌产品(如精品小胡鸭、甜辣鸭舌),通过"荆州味道"平台认证

提升产品附加值。 未来,小胡鸭将深度参与平台营销活动,与其他优质企 业联合开发创新产品,并借助平台的海外渠道加速国际化布 局,吸引更多年轻消费者关注和喜爱,让小胡鸭"振翅高飞", 让湖北非遗美食从区域龙头向全国市场迈进。

锅圈欢欢食品(湖北)有限公司:

为荆州水产品打上品质标签

"作为一家省级农业龙头企业,锅圈欢欢一直专注于 用现代化工艺做好产品。此次入驻'荆州味道'平台,不仅 可获政府背书的'荆品'认证,还将拥有'正宗荆州味'的 金字招牌。"锅圈欢欢食品(湖北)有限公司创始人、总经理 周金金说。

锅圈欢欢是一家拥有147亩超级河鲜智能工厂,通过 "一路领鲜"的生产工艺,将荆州小龙虾的鲜甜本味锁进每盒 产品。公司还针对平台资源柔性定制特色小龙虾产品,全方 位实现从养殖到加工的全链条把控。

周金金表示,未来,锅圈欢欢将重点打造产品特色,针 对平台资源定制特色产品,发挥"三二一产"模式优势,带动 本地虾农共同致富,为荆州水产品打上品质标签,让全国消 费者都能品尝到地道的荆州美味。

洪湖市万农水产食品有限公司:

"洪湖万全水产是一家集养殖、加工及销售于一体的 大型现代化淡水水产品加工企业,深耕水产行业二十多年, 是湖北省农业产业化重点龙头企业。近年来,随着市场竞 争加剧,公司面临产品附加值低、品牌影响力有限等挑战。 入驻'荆州味道'平台,是我们破局发展的关键。"洪湖市 万农水产食品有限公司电商部负责人郑胡星表示。

抢抓机遇,加速破局发展

郑胡星对本次活动充满期待。他说,"荆州味道"是农 产品区域公共品牌。入驻该平台后,产品被赋予文化价值, 信誉度和市场竞争力都将得以大幅提升。

未来,洪湖万农水产将借助"荆州味道"平台与各大电 商平台深度合作,构建线上线下全域推广矩阵,并联动其他 水产企业,整合资源组建产业联盟,壮大荆州水产产业集 群,实现优势互补。

湖北万福祥米业有限公司:

紧密合作,打造区域大米品牌标杆

"入驻'荆州味道'平台是我们实现品牌提升的重要契 机,这不仅有助于企业自身发展壮大,更能推动荆州特色农 产品整体竞争力的提升,实现多方共赢的发展格局"。湖北 万福祥米业有限公司总经理郑生军说。

近年来,万福祥米业专注于品质大米生产,具备严格 的加工工艺和质量控制体系。

郑生军表示,未来,公司将与"荆州味道"平台紧密合 作,持续优化产品和服务,积极参与平台活动,展示加工工

湖北恒泰农业集团有限公司: 期盼"链"动荆楚新"丰"景

"这是我们第二次参加'荆州味道'品牌大会,入驻'荆州 味道'平台,对我们企业而言,最突出的益处在于助力品牌与 价值提升。"湖北恒泰农业集团有限公司负责人陈祥章说。

陈祥章表示,借助"荆州味道"平台提供的电商运营、物流 仓储及供应链服务体系,依托政府背书和公共区域品牌形象, 公司旗下产品从普通商品升级为"荆州好粮油"的代表,品牌公 信力和消费者信任度不断增强,知名度也迅速提升。

未来,恒泰农业将突出地域与品质特色,尤其是发挥江 汉平原核心产区的地域优势,强化品种优选,严格把控品质, 打造核心卖点。同时,恒泰农业期望借助平台资源,通过深 挖特色、坚守品质、创新服务,"链"动荆楚新"丰"景,将产品 打造成享誉全国的米业领军品牌,实现企业与区域品牌的共

湖北龙生食品有限公司:

文化赋能,借势提升品牌价值

湖北龙生食品有限公司是国内水产品冷冻鱼糜加工的龙 头企业,既是行业首创者,也是目前唯一能自行出口淡水鱼糜 的企业。其生产的冷冻鱼糜及串烤鱼排、单冻龙虾尾、调味小 龙虾等预制菜产品,畅销国内并远销欧美等国际市场。

该公司总经理李由平称,公司入驻"荆州味道"平台意义 重大。一方面,可借助平台品牌影响力,提升知名度与市场 占有率。另一方面,入驻平台后能享受政府政策支持和资 源倾斜,在技术研发、市场推广等方面获得更多机遇。此外, 荆州丰富的农业文化与历史底蕴,也为产品注入独特文化 基因,提升品牌价值。

未来,公司将深度整合平台资源,联合开展 品牌营销,参与展会及新品发布,推出联名产 品,借助平台线下网络进军本地及周边商

湖北双港农业科技贸易股份有限公司: "小鸡蛋"勇闯全国大市场

作为一家集家禽养殖、食品加工、家禽水产饲料、生 物有机肥生产于一体的自营出口企业,湖北双港农业科 技贸易股份有限公司也是家禽及蛋制品全产业链布局的 标杆企业。

公司党支部书记谭先贵表示,入驻"荆州味道"平台后, 企业产品可纳入荆州市优质农产品"名优特产推荐榜单"候 选清单,有助于进一步提高品牌知名度与消费者信任度。

> 色,积极推进线上线下融合,把传统工艺与现代 科技相结合,开发更多功能性产品,提升 企业竞争力,让国内消费者享用 到出口品质的产品,实现"在 荆州本土扎根壮大、在全 国市场提升影响力"的

公司将发挥"出口产品同线同标同质"的特

发展目标。

荆州纽莱福农业科技有限公司:

希望成为"荆州味道"一张闪亮的名片

"'荆州味道'是荆州本地极具影响力的美食文化品 牌聚合平台,拥有庞大的用户基础和黄金流量入口。此 次能够入选本身就是对我们品牌价值和产品品质的官 方认可。"荆州纽莱福农业科技有限公司品宣官李力 表示。

作为本土优质大米品牌,纽莱福凭借自主研发的有 机软香米和低GI健康功能米等特色产品,在市场上建立 了良好口碑。入驻"荆州味道"平台后,企业将获得精准 的市场曝光机会,借助平台的庞大用户群体和官方背书,

进一步提升品牌影响力。 "'荆州味道'是纽莱福在荆州市场发展的加速器和 放大器。我们将借助这个平台,持续提供优质产品,深度 融入荆州美食文化生态圈,让纽莱福成为'荆州味道'一 张闪亮的名片,实现企业的跨越式发展!"李力说。

