

# 深圳到琿春冷链物流服务报价 深圳冷冻冷藏食品运输货运

产品名称	深圳到琿春冷链物流服务报价 深圳冷冻冷藏食品运输货运
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	400.00/吨
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:4-5天 温控可调范围:冷冻-18 到-25 冷藏0到10
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

## 产品详情

国内乳品行业一片红海。高强度市场竞争下，奶界的商品营销已卷成“龙卷风”。

对于消费者而言，琳琅满目的商品、铺天盖地的广告、层出不穷的新概念...影响家庭餐桌上那杯奶的因素似乎越来越多，乱花渐欲迷人眼。

“市场竞争激烈也说明行业机会可观。”本来生活\*\*乳品买手邢妍指出。中国是全球乳品消费\*大的潜力市场，巨量需求孕育广泛机遇。2020年前，乳品市场规模以年均复合10%的增速狂奔了十几年。

然而，国内乳品消费在2022年进入低谷期，今年一季度数据显示市场仍处于弱复苏状态。但深耕乳品多年的邢妍预期更积极：“当下消费市场的发展凸显出越来越细分的特征。首先，整体需求放缓是阶段性的，其次国内消费者对高品质乳品的需求是正向的。因此我们相信乳品品类仍有广阔前景。”

对于链接产业上游生产者与下游消费者的平台而言，商品销售的增长前景往往与产业链上游提质增效密不可分。邢妍介绍，行业高速发展到一定阶段必然会经历结构性调整，市场需求的不断细分会进一步倒逼供给端推陈出新。

自2021年起，本来生活推出自有乳品品牌“即诺”，以新西兰生态牧场直供的纯正进口奶源为特色，定位“高标准、高品质的家庭乳品安心之选”。目前，“即诺”旗下产品涵盖常温纯牛奶、低温鲜奶、成人奶粉、牛奶冰淇淋等丰富形态，其中的拳头商品是常温纯牛奶。

2023年，“即诺”供应链全面升级，通过高效C2M定制合作，实现“从新西兰牧场到中国餐桌”全链条可视、可控、可追溯。“升级后的‘即诺’产品研发能力更强、品质更稳定，为商品力持续提升、品牌长远发展进一步扎牢基础。”邢妍表示。

红海之上、攻守之间，商品力为帆、品牌化为盾，始终是赢得市场竞争的核心，也是赋能产业链提质增效的关键。

### （1）把握消费需求：从“品质”下功夫

按照中国奶业协会分类标准，乳品主要分为液态奶、干乳制品。其中，液态奶又分为常温奶、低温奶。

《中国居民膳食指南（2022）》指出，目前国内人均乳品消费量仅达推荐量的23.0%至35.1%；国际乳品联盟报告显示，我国人均奶类消费仅达全球平均水平的35.5%。乳品在国民健康生活、营养改善方面的需求仍待充分挖掘。

近年中国市场乳品商品结构、终端消费方式不断变化，消费者对奶类品质、新鲜度、特色性等方面的要求持续升级，奶类商品中占比\*大的常温纯牛奶从产业技术到市场认知日趋成熟。“‘喝好奶’是消费共识，因此要更好地满足消费需求必须从‘品质’下功夫。”邢妍指出。

从消费结构看，液态奶目前在我国乳品消费占比\*高，常温纯牛奶是其中第一大细分品类。据凯度消费者指数中国城市家庭样组数据，2023年一季度，国内液态奶整体销售额同比增长0.8%，常温纯牛奶销售额同比增长1.9%——“跑赢周期”的常温奶与消费者关系的密切程度可见一斑。

“即诺”常温纯牛奶销售额在同品牌商品中占比近70%。“进口奶源乳品中，常温奶更有优势。便捷易储存的常温奶在市场流通中仍占‘统治地位’，我们完善的冷链物流能力也已经能让中国消费者喝到和在新西兰当地喝起来完全一样品质的进口常温奶。”邢妍详细解释。

#### “即诺”纯牛奶

据经济日报消费趋势报告数据显示

，高品质常温纯牛奶在中国市场的销售额与渗透率均保持增长。而高品质代表着高营养、高安全。

“奶类品质提升的基础在于上游资源，其中\*关键的是奶源和生产技术。新概念的价值、产品逻辑都建立在这个基础上。”邢妍强调。

### （2）专注黄金奶源：从优中再选优

“消费者决策的重要依据之一始终是优质奶源地。”邢妍表示。新西兰、美国、澳大利亚、欧盟等已成为中国进口乳品的主要来源地，国内奶业龙头企业也纷纷布局海外，寻获优质奶源。

“目前本来生活进口乳品已接近百款，奶源涉及新西兰、德国、法国、澳大利亚等。销量占比大的依然是新西兰进口牛奶。”邢妍介绍。

新西兰的气候、土壤条件和丰富水资源为牧草生长创造了理想环境，是世界上少有的可以全年在草地上放牧奶牛的地方。尤为特殊的是，数千万年前新西兰从大陆板块中脱离，独自漂入太平洋，这样的生态隔离让新西兰免受诸多害虫、动物疾病侵扰，让新西兰的奶牛真正生长于纯净自然之地。

“即诺”自创立之初便锁定新西兰为品牌唯一奶源地。在2023年供应链升级工作中，本来生活“探寻本来原味”团队再次深入新西兰，完成了从牧场到灌装工厂再到品控检测的全程跟踪，亲眼见证一盒盒印着中文“即诺”品牌的牛奶从新西兰工厂诞生。

位于新西兰南岛的“即诺”牧场、灌装生产工厂，地处牧场密度更低、自然条件更纯净的优越环境。“‘即诺’牧场是平均6亩地养1头牛的自然散养牧场。这里的奶牛由草饲散养、全年自然产奶，每年还有两个月休奶期，杜绝人工催奶的可能性。”邢妍介绍。

“即诺”新西兰工厂

(3) “死磕”生产技术：重重保障，蓄力研发

从牧场采集的生牛乳升级为营养、安全的纯牛奶商品，中间要经过数道严密的验收、杀菌等生产环节。

邢妍介绍，本来生活深度合作的新西兰本地生产工厂自1989年建立常温奶生产线，经过30多年的不断扩展、升级，技术水平保持\*\*\*\*。

单在保障奶源纯净这一环节，工厂便设制了严格的监测、验收流程：从牧场运奶的专业罐装车在进入工厂前，全程均由电子监控装置实时监测；生牛乳在被工厂接收装入奶罐前，必须经过温度控制、微生物测试、感官测试、抗菌残留测试、脂肪与蛋白质含量测试等多项验收检测。

除了确保奶源安全、健康，良好的工艺也是生产“即诺”高品质纯牛奶必不可少的条件。生牛乳被工厂接收装入奶罐后，将通过超滤技术分离成奶油和牛奶，经过75 巴士杀菌消毒后在UHT生产线再经过140 超高温杀菌，\*终灌装入无菌包装。

本来生活“探寻本来原味”团队实地考察“即诺”新西兰工厂

“优质合作伙伴先进、成熟的生产线能充分保障‘即诺’牛奶质量、产量、价格稳定，因此我们能够将优质优价的好产品提供给消费者。”邢妍总结。

据悉，在技术进步的持续加持下，“即诺”产品研发能力也在今年得到大幅提升，将通过新西兰合作

伙伴的研发实验室，根据中国消费者口味反馈进行定制化开发，为国人提供Made for China的新乳品。

#### （4）丰富乳品布局：打造高品质商品矩阵

另一方面，本来生活对新西兰进口好奶的探索不止于“即诺”。

早在2016年，本来生活就率先引进了来自新西兰的真正巴氏鲜奶品牌——“维必滋”。该产品由新西兰\*\*有机生态乳品牧场Marphona与当地第二大牛奶加工厂Green Valley Dairies limited共同出品，经由黄金标准的72 /15秒巴氏杀菌，并在\*\*\*、无添加条件下持续升级乳蛋白含量至3.6g/100ml，高于欧盟标准。

巴氏鲜奶保质期通常只有15天且需要冷链环境储存，对平台物流能力要求极高。在本来生活全球供应链体系的高效保障下，“维必滋”巴氏鲜奶\*快72小时便可从新西兰产地空运直达中国城市餐桌，多年来已成长为本来生活用户\*喜爱的明星商品之一。

#### “维必滋”巴氏鲜奶

“经过本来生活持之以恒的供应链建设、升级，‘维必滋’称得上\*\*\*\*品质\*为稳定的进口鲜奶口碑品牌之一，售价也非常有竞争力。今年我们将充分发挥进口低温鲜奶的供应链与商品运营优势，引进来自新西兰的低温酸奶商品，进一步丰富我们高品质乳品的商品矩阵。”邢妍介绍。

随着近年来以羊奶、水牛奶、牦牛奶为代表的小众奶品类逐渐走入大众市场，本来生活正在同步展开国产小众奶品的布局。

“国产小众奶产品的消费需求快速增长，目前平台销售的西藏牦牛奶已经被用户熟知、喜爱。我们也会将国产小众奶产品作为下一步乳品商品力打造的重点。”邢妍表示。

乳品市场“龙卷风”般的商品大战背后，企业正在供应链上展开全方位竞争。为了中国家庭餐桌的那杯好奶，深耕国内乳品市场多年的本来生活扬帆启航，以商品力为帆、品牌化为盾，走入新的角力场。