

# 保温 恒温 棉被车运输 佛山到儋州 冷链公司 高效安全

产品名称	保温 恒温 棉被车运输 佛山到儋州 冷链公司 高效安全
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	20.00/件
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:2-3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

1

入局者增多，虾滑赛道竞争激烈

今年6月发布的《2023-2024年中国水产行业现状及消费趋势洞察报告》（艾媒咨询提供数据支持）显示，在食品工业转型升级及消费驱动下，虾滑消费场景得到跨越式发展，消费市场势头向好。数据显示，2022年中国虾滑食品市场规模为100.6亿元。随着提振消费相关政策不断出台，消费市场回暖，预计2026年市场规模达173.1亿元，消费需求将促进上游鲜虾养殖、中游虾滑加工厂产业链条的搭建与延伸。图片来源：网络广西北海是全国的水产养殖加工重地。这里三面被北部湾环绕，拥有600公里长阳光黄金海岸线，水质，也是重要的养虾基地，聚集了全国近60%的虾滑工厂。逮虾记的工厂也坐落在这里。逮虾记自2021年进入虾滑赛道后一直高速发展，现已成为10亿级的品牌。“从逮虾记把虾滑提出来，作为一个品类去带动之后，虾滑的品类热度就越来越高。我了解到的，今年仅北海的虾滑企业就增加了20多家。”牛晓辉介绍，“很多以前做小八爪、墨鱼仔等粗加工水产的企业，也开始做虾滑了。”事实上，近几年来，在全国范围内虾滑“选手”也是持续不断暴增的。尤其是一大批巨头企业入局后，对虾滑盘子的做大起到了促进作用。虾滑，已经成为全行业的通用单品。以安井食品为例，其2023年中报显示，菜肴制品成为业绩贡献大的品类，主要系新柳伍小龙虾相关产品、安井冻品先生、安井小厨的预制菜肴产品以及安井品牌的虾滑产品增量所致。在新品推广方面，虾滑已具备成长为超级大单品的潜质。图片来源：网络据刚刚上市的锅圈招股书显示，其青虾滑产品目前总收入超7亿元，在产品结构中占比4.5%，位列。众多巨头入局后，每一家的市场能量都不容小觑，但目前来讲，市场较分散，头部优势尚不明显，这也使得虾滑产业一边继续高速发展，一边竞争烈度持续升高。2产品创新，需满足精细化场景需求

图片来源：网络牛晓辉介绍，白玉虾滑性价比较高，是速虾记结合当前消费形势打造的一款产品。深海黑金脆虾卷的灵感则来源于已经拥有成熟消费基础的牛羊肉卷、乌鸡卷，“火锅涮肉市场很大，但多年以来都只有牛羊肉卷、乌鸡卷，速虾记给涮肉市场创研了款虾肉卷，希望带给消费者全新的涮肉体验”。在牛晓辉看来，如今虾滑不仅是火锅必点单品，在其他很多消费场景中推广开来或正在推广。而且，在不同的出品场景中，对它的需求是不一样的，企业要满足这种精细化的需求。从消费场景来讲，虾滑是从火锅场景中走出来的，目前主要的销量也在这里。虾滑是生制品，颜值高、百搭食用，营养不流失，味道更鲜美，老少皆宜。在火锅场景里，它经常被做成各种高颜值造型，或是百搭各种食材，后用各具特色的盛具端到消费者眼前，涮煮之后的虾滑，色泽红润鲜亮，既好看又让人垂涎欲滴。

图片来源：网络除了火锅场景，虾滑在中西餐场景同样也适用，比如做成虾滑狮子头、虾滑汉堡等等，因其虾肉大颗粒肉眼可见，口感鲜弹嫩滑，非常受消费者喜爱。因其出餐快、烹调简单的特点，还成为了中西餐厨师的好帮手。“不同客户对这个产品的需求有差异。换句话来讲，在不同消费场景中，虾滑的卖点是有差异的。”牛晓辉说。从渠道方面来讲，供应B端与供应C端的，对产品的要求又有不同。比如，速冻虾滑有个缓化、解冻的过程，但在家庭应用场景中，懒人消费占比很大，所以备餐时间肯定不能太长。基于这种考虑，速虾记推出了虾排、虾肠，像传统的速冻食品一样，无需解冻，可以直接用煎锅或空气炸锅加工。早上起来后，把虾排放进空气炸锅，定好时间后就可以去洗漱了。洗漱完毕，虾排可以搭配面包胚或蛋挞，加杯牛奶，早餐就解决了。

### 3 稳定价盘，把性价比做到

图片来源：网络“速虾记努力为客户提供品质稳定、，而且能持续盈利的产品，然后去服务好客户。”牛晓辉说，“这不是几个月或一年能做到的，而是未来两三年虾滑企业要持续做的事情。不仅如此，我们还会持续用原料、厂房、研发、设备、资金，把客户和消费者的需求翻译成有市场高共鸣度的产品，让速虾记成为餐饮企业特别是火锅品牌的深度协同体，成为C端消费者美好生活的配角。”

