

深圳到郴州冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷

产品名称	深圳到郴州冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	8.88/件
规格参数	广东冷链物流:冷冻产品 广东冷冻运输:冷藏产品 广东冷藏货运:食品冷链
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

本味鲜物以健康肉源为本，主打“无添加、美味、便捷”的高品质低温肉肠

伴随着中国低温肉市场的不断升温，2019年，经过一番研判后，本味鲜物选择以低温肉领域大市占比的“烤肠”作为切入点。对比传统高温肉制品“肉质不好”、“添加剂多”等消费痛点，本味鲜物主打“肉源做加法，配方做减法”的品牌差异点，以健康肉源为本，精选小兴安岭雪山黑猪肉；配方做减法，减掉淀粉和一系列不健康添加剂，同时不断升级为低糖低钠配料，为消费者提供配料天然、口味适合中国胃的健康高品质低温预制肉制品。发展至今，本味鲜物全线产品销量累计1.5亿元，2021年年度销量突破1亿元，明星单品雪山黑猪原味销量累计超过5W盒。

2020年9月，本味鲜物推出款纯肉烤肠，入驻线下高端商超、区域内TOP1便利店；2021年1月，开设线上网点，实现线上线下全渠道覆盖；2022年5月，本味鲜物获得宝锐创投、小红书数千万元A轮融资。

本味鲜物目前拥有超过10个烤肠SKU，肉类从猪肉升级为猪肉、牛肉、鸡肉三种；产品系列分为以好食材、极简配方还原食物本味的经典系列；专为有身材管理需求的人士打造的纤纤系列；为追求高品质的生活人群定制的高光系列，以及颠覆传统烤肠口味的灵感系列。

图示：本味鲜物烤肠四大系列

健康肉源、无添加配方、全渠道优势和用户共创战略，巩固竞争优势

本味鲜物以健康肉源为本，在配料方面做减法，口味方面做加法，与用户共创产品，通过线上线下渠道

，为消费者提供更健康与安全的低温肉制品。

图示：「本味鲜物」还原本味的九道工序

图示：「本味鲜物」雪山黑猪牧场肉源

健康肉源、无添加配方。为满足消费者对健康、品质的要求，本味鲜物率先选取肉质营养成分更高的雪山黑猪作为肉源，以五大无添加配方，打造高品质肉制品。一方面，本味鲜物打造位于伊春世界生态村的自有雪山黑猪牧场，林区面积1,206万公顷，林下散养面积64万公顷。另一方面，本味鲜物实验团队与供应链厂商合作，调整配方超1,000次，用海藻糖等天然植物配料替代白砂糖等配料，调配出更适宜的1.5：8.5肥瘦比无添加肠。

渠道优势。本味鲜物已建立起包含天猫、小红书、抖音、快手等线上渠道和Ole、BLT、盒马等商超、便利店线下渠道的全渠道销售服务体系。

品牌势能。本味鲜物已开始将用户提交的创意食谱附在包装盒上，一方面可获取更多用户的原创体验内容，另一方面用户可以获得品牌认同感。此外，本味鲜物也在尝试探索新的烤肠食用场景，除了联合烘焙品牌“塔挞”推出联名款雪山黑猪乡村肉派之外，还在露营、音乐节、滑雪场、酒吧等以快闪店模式植入，在接触年轻人生活方式的同时，也在拓展餐桌之外的更多烤肠可食用场景。

3.3 荷美尔（跨国肉制品巨头）

荷美尔以品牌为支撑、以渠道立市场、以创新促发展，力求将西式肉制品融入中式烹饪

荷美尔食品公司始于1891年，是一家致力于为消费者提供高质量食品和肉品的世界500强跨国生产商和经销商，主要生产低温肉制品、冷鲜肉、火鸡制品等。品牌覆盖40多个品类，拥有10,600种食品产品、466种注册商标，出口五大洲60多个国家，旗下“世棒”品牌已成为午餐肉代名词，在美国市场有着高达80%的市场份额，在亚洲也是受欢迎的品牌之一。

荷美尔进入中国已有28年，目前分别在嘉兴、北京、潍坊设有工厂，主要品牌有荷美尔、世棒和四季宝，涵盖低温肉制品、罐头食品、调味品以及零食四大品类。其中，商超常见的荷美尔低温肉产品包括美式培根、台式香肠、热狗肠、午餐肉、火腿片等。

图示：荷美尔在中国发展历程

自1994年进入中国以来，荷美尔中国持续快速成长，整合多元外力，打通B、C两端资源，聚集品牌能量，强化品牌力。业务全面覆盖线上和线下，包括国内外各种连锁餐厅（麦当劳、肯德基、棒约翰等）、高端酒店（凯宾斯基、希尔顿、万豪等），线上新型电商渠道，线下大中小型商超、网点。荷美尔食品始终秉持将创新与本土化相融合，持续推出适宜于当地消费者的优质创新产品。在中国，荷美尔（中国）专门建设中国研发创新中心，推出一系列中西合璧的本土化产品，力求将西式美味创新融入中式烹饪。

营销创新、产品创新、一体化模式创新，使得荷美尔历经百余年仍制霸肉制品行业

荷美尔的创新不止于产品技术创新，同样包含营销方式、一体化模式的创新。

营销创新：优质的内容输出，不断巩固着荷美尔与高品质的对等关系。在中国，荷美尔以尊重年轻群体圈层文化、价值观的姿态加入B站，表达时下真实的年轻态度，基于此推出的“轻享薄切牛肉干”主打真材实料、有嚼劲不油腻，与当下年轻人“真实不虚，拒绝油腻，不甘服输有韧劲”的态度深层契合，激活了全民UGC效应，玩出了一套Z世代营销新方式。

产品创新：荷美尔对食品研发的大力投入使之拥有了一支实力很强的创新研发团队。连续多年获得《食品加工》、《肉食市场与技术》等杂志的年度佳研发团队奖项。而荷美尔不仅致力于开发出适合全球口味的新产品，也会入乡随俗开发出适合当地口味的产品。在中国市场，荷美尔推出了适合中国人口味的中式产品-玫瑰南乳火腿、广式香肠、齐鲁风味秘制酱香肠、川渝风味辣香肠、眉州东坡香肠、香醇姜母鸭、上海红肠、五香肘子等。

一体化模式创新：不同于多数国内外大型肉企选择在纵向一体化上做到，荷美尔向上游只是适度延伸，通过合同养殖户获取相对稳定的原料来源。相反，荷美尔专注于横向兼并收购活动，向其他肉类以及具有高附加值的品牌肉制品领域进军，其产业链较短，利润相对稳定。一体化模式的创新使得荷美尔有效规避养殖风险的同时实现扩大生产规模、巩固市场地位的竞争优势。