

# 药膳,正成为预制菜企业发力的新方向?

养生的风,悄悄刮到了预制菜行业。今年4月,养殖巨头温氏食品与老字号药企昆明中药厂联合推出参苓鸡系列药膳预制菜,包括参苓白切鸡、参苓盐焗鸡和参苓鸡汤等预制菜产品,主打健脾养胃的功效。产品原料方面,温氏食品主要提供鸡肉,而昆中药则主要提供参苓食品级配料包。

养殖企业布局食品深加工、切入预制菜赛道并不是什么新鲜事,但温氏食品切入细分的药膳预制菜领域,并与中药企业达成跨界合作,还是吸引了外界不少关注。

在不少业内人士看来,融入药膳的元素,有助于预制菜打破其不健康、不营养的印象,更有甚者认为,药膳与预制菜的结合,或将擦出不一样的火花。

广州酒家、惠发等企业纷纷试水,药膳预制菜加速闯入大众视野

事实上,越来越多企业正在躬身入局,推动药膳预制菜加速闯入大众视野。

京东平台显示,老字号餐企广州酒家,推出了人参老鸭汤、人参益智仁乌鸡汤等药膳预制菜产品,产品主要由肉汤加入多种药材烹制而成,产品卖点主要表现在:药膳食补、营养高、益胃生津、营养滋补。

同为上市企业的惠发食品,于去年9月,与上海中药创新成果转化中心就“智慧中医健康管理+五季体质养生预制菜”达成战略合作。

之后,双方联名打造了“大国味道”之“二十四·吉膳房”品牌,推出了“五季体质养生”系列药膳预制菜,包括五季乌鸡汤、参麦沙姜焗鸡、花参南乳肉、理中芸豆蹄花、参苓老鸭煲等多款预制菜产品。

据了解,惠发的“五季体质养生”系列药膳预制菜,普遍采用了人参原液、黄精原液等成份,并结合中药包烹饪成菜,从而让菜品兼具口感与养生功效。像花参南乳肉预制菜,就是用人参、无花果、玉竹、甘草搭配人参原液烹制而成,主打健脾祛湿。

在中药产业发达、药食同源文化浓郁的亳州,也出现了主攻药膳预制菜的企业。

比如安徽谯郡府食品有限责任公司(以下简称“谯郡府”),抖音账号“谯郡府药膳预制菜”显示,谯郡府推出了不少药膳预制菜,包括参杞牛肘、归参鸽子汤、杏仁鹌鹑汤、百草药膳鸡、山药鲫鱼汤等。

而在煲汤文化盛行的广东,也不止有上述提到的广州酒家在做药膳预制菜。

广东雪印集团作为一家供应链管理运营公司,目前旗



下的预制菜品牌“雪巢”也已推出了大盆瑶鸡药膳产品。还有广东环球水产食品有限公司,推出了药膳预制菜橘红烤鱼,加入了化州盛产的中药“橘红”。

此外,全国各地相关部门也在推动着药膳预制菜的发展,尤其是中药产业发达的地区。

比如亳州,作为“千年药都”,中药产业一直是亳州的支柱产业。近年来,亳州开始大力发展药膳预制菜。为推动药膳预制菜标准化,亳州还制定发布了药膳参杞牛肉、药膳麻椒鸡、药膳芍花鸡等3项团体标准。

还有同属于中国四大药都的“安国”,不仅成立了药膳预制菜产业联盟,还成立了中国农业大学-安国市教授工作站,组织专家学者为安国开展药膳预制菜、“药食同源”产品研发等方面的技术服务……

值得注意的是,截至目前,对于药膳预制菜,还没有明确的定义和分类,但在行业内的普遍认知中,药膳预制菜基本上被等同为功能性预制菜。

2022年3月,广东省人民政府办公厅出台了《关于加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》(以下简称“菜十条”)。文件中提到,推进预制菜新形态新品类、功能性预制菜(药膳)、原料筛选与培育等系统性研究。在“菜十条”里,药膳预制菜被视为一种功能性预制菜。

从市场端来看,目前市面上的药膳预制菜也多是围绕功能性下功夫。如上述提到的已经试水药膳预制菜的企业,它们有的是在原来的菜品中直接添加中药材进行烹制;有的则是添加了中药材的一些提取成分,如人参原液、黄精原液等,并将其用于菜肴烹制过程中。

总的来看,药膳预制菜还处于发展的早期阶段,大部分企业对于这类产品也还在不断探索中。

有前景,但前路依旧任重道远

众企业纷纷试水,甚至推出相关产品,那么,相比传统预制菜,药膳预制菜真的更有优势,会更有市场前景吗?

有业内人士表示:“目前,药膳预制菜产品打出的亮点就是“功能性”,倘若其真能满足消费者的养生需求,或许能打破此前消费者对预制菜不健康的固有印象,对于整个预制菜行业的发展也会有所帮助。”

而且,近年来,伴随消费者对药膳、对中医药接受度的不断提高,滋补性中药在餐饮行业的应用也越来越常见,一整根人参熬夜水、阿胶奶茶、枸杞拿铁,还不乏有各种各样的养生菜品。消费者对这类产品普遍并不排斥。

另一位正准备着手开发药膳预制菜的厂商花总(化名)也向预制菜洞察分析到:“从产品研发的角度来看,这些企业开发的药膳预制菜大部分都是餐饮端较为常见的菜品,具有较为广泛的消费基础。比如沙姜焗鸡、老鹅煲还有各种汤类都是较为常见的粤菜,也是广为人知的家常菜肴。但对于一些独居人士以及年轻消费群体而言,这类菜肴制作麻烦,需要花费太多精力,所以如果有这类半成品菜出现,很多人还是会愿意接受的。”

但也有不少人对药膳预制菜的发展表示了担忧,曾经营过药膳餐厅的梁乐(化名)表示,药膳的制作与药材的加入存在很多问题,其功效的显现是一个漫长的过程,但部分消费者在一两次食用后觉得没有效果就弃之,并对产品产生质疑,使得药膳类产品在融入市场的过程中面临很多困境。

“况且,近几年中药材价格居高不下,使一些主打药膳产品的餐厅经营成本较高,个别经营者为了盈利不得不在制作过程中掺入水分,这又让本就微弱的消费群体因缺乏信任而降低需求,由此导致恶性循环。”梁乐进一步强调道。

还有业内人士表示,药膳预制菜其实是“中医康养产业”和“预制菜产业”相结合的细分领域。生产研发人员既要有完善的医药知识体系,同时还要在烹饪、味型研发上经验丰富,能够及时洞察消费者饮食喜好的变化。但目前,在人才方面药膳预制菜行业还存在复合型人才培养机制亟待完善。

另外,部分企业缺乏药理知识,其生产出来的产品不仅养生作用微弱,口感也远远不及家常菜肴,这也会削弱部分消费者对药膳预制菜的好感度。

“要知道,药膳预制菜毕竟不是药品,而是入口的食品,养生功能固然重要,但口感也是影响复购率的关键因素。口感不佳的药膳预制菜,恐怕难以赢得消费者的认可。”该业内人士进一步强调道。

**大爺火鍋**  
George's Hotpot & BBQ

北京烤鸭 \$35/只

需点单其他菜品超过\$20  
不包含中午套餐和其他优惠  
限堂吃 每桌限一只  
超过四位需要订位

**大华府 唯一一家可以品尝到三种美食**

上百种美味任您选择

北京大烤鸭 韩国烤肉 个人火锅

电话: 301.208.6868

周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant旁)

个人火锅

意外惊喜!  
烧烤或火锅  
五花肉买二份送一份

韩式烤肉

港式点心

首推 拿手菜

CHINA GARDEN RESTAURANT

**漢宮**

11333 Woodglan Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择  
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区  
最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定

yanzinoodle.com  
10955 Fairfax Blvd, Suite 108  
Fairfax VA 22030

**燕子螺蛳粉**

Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店  
万里寻家之味,燕子翩然提来

电话: 301-777-8888 / 410-299-2137

\*\*\* DC, MD, VA 各地都可送餐!  
Email: Yanziluosifen@gmail.com

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!  
具体折扣详情请扫码咨询

\*本店新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。  
\*外卖平台点餐: Chowbus, HungryPanda, Grubhub, Ubereats, Doordash, Fantuan