

# 江蘇省在港推介名茶美食

## 望借助「東方之珠」擴大品牌影響力



2014江蘇省(香港)優質名茶推介及貿易洽談會全體嘉賓。張偉民攝



江蘇省園藝技術推廣站站長周軍致辭。張偉民攝

香港文匯報訊(記者 涂若奔)江蘇省農業委員會昨日在港舉辦的「2014江蘇省(香港)優質名茶推介及貿易洽談會」,吸引了本港工商界、茶葉經銷商、採購商、進出口貿易商以及該省茶企代表共70多人出席。該省園藝技術推廣站站長周軍表示,江蘇展團已是第五次參加香港國際茶展,希望借助香港東方之珠的國際平台,展示推介名優蘇茶產品,擴大蘇茶的品牌影響力,讓更多江蘇名茶走向國際市場。

周軍在洽談會上致辭時表示,近年來江蘇省的白茶產業發展迅速,青茶也逐步走向規模化生產,目前茶產業正在積極推進與餐飲、書畫、茶具、茶藝等人文生活元素的有機融合,拓展放大茶產業功能,發展休閒觀光茶園,做「優茶旅遊」和打造茶

文化。  
**90%茶園通過無公害認證**  
截至去年底,該省的茶葉種植面積達51萬畝,茶葉總產量1.4萬噸,產值近26億元(人民幣,下同);且90%以上的茶園通過了國家無公害產

品與基地認證,綠色食品和有機茶的面積超過15萬畝。  
前全國政協常委楊孫西、全國人大代表王敏剛、楊耀忠、港九茶業行商會理事長林鎮浩、香港中華廠商會常務會董劉文輝、香港貿發局代表李耀榮、香港新聞聯席主席張國良、香港文匯報副總經理姜增和等多位本港政商界人士也出席了名茶推介會。

### 20多家企業參加美食展

另外,以桂花鴨、蟹黃湯包等美食聞名的江蘇省,在昨日開幕的美食博覽會上的場館也受到諸多關注。該省農委產業處處長王東傑接受本報採訪時介紹,今年當地有50多家企業報名參展,實際來港參展的有20多家,較去年增加一倍,全部都是全國著名品牌。他透露,當地的桂花鴨在本港的華潤超市銷售增長強勁,近日雙方簽訂了價值2,000萬元的購銷合同。另外,有當地的特產「正宗大閘蟹」也準備打入本港市場,目前正在本港尋

找代理商。  
王東傑並表示,該省企業普遍看好香港市場的消費需求,因為港人較接受當地的食品口味,加上香港的物流發達,銷售比較方便,因此希望通過香港平台,使該省更多產品走向國際市場。

他又稱,內地市場的競爭激烈,但消費水平比香港低,加上法律不夠健全,「一有名牌,假冒就多,防不勝防」,而香港重視保護品牌,監管機構的把關很嚴,亦有利於業界拓展商機。

### 蟹黃湯包擬粵港設分店

江蘇尚香食品總經理孫華靖介紹,公司生產的蟹黃湯包已入駐香港馬可波羅酒店十餘年,受到食客歡迎,昨日在展會上單日已出售2,000個湯包,在全國每年銷量達600多萬個。近期本港已有不少酒店到當地學習湯包製作技術,公司亦計劃未來到本港和廣東省開設分店。此外,該省的一品天香海苔、盱眙龍蝦等企業也都推介了其產品。

## 黃山市農委攜5茶企參展



黃山市農委副主任陳長春與本港採購商交流。張長城攝

香港文匯報訊(記者 張長城)安徽省黃山市有5家企業前來參加香港茶展,包括出產有機綠茶的新安源公司、出品祁門紅茶的祁紅莊園公司、以及出品太平猴魁的六百里公司等。

### 專項資金提升產業素質

黃山市農委副主任陳長春介紹,黃山市是全國重點產茶區之一,現有茶園面積73.5萬畝,茶葉年產量3.09萬噸,分別佔安徽省茶園面積和產量的40%左右。為進一步做大做強茶產業,促進產業轉型升級、提質增效,黃山市連續制定出台了《黃山市茶產業發展規劃》等一系列文件,並建立茶產業發展專項資金,不斷提升茶產業綜合素質。

### 9企入選中國茶葉百強

目前,黃山市擁有國家級龍頭企業1家,省級龍頭企業18家,市級龍頭企業55家,9家企業入選中國茶葉行業百強,為全國地級市之最。全市茶葉註冊商標1,200多個。其中,中國馳名商標5個,省著名商標35個;省名牌產品17個,省名牌農產品11個,中國老字號2個。全市有機茶、綠色食品茶和無公害茶「三茶」認證面積超過70萬畝,佔茶園總面積的97.4%。全市共有150多家企業通過質量安全QS認證。

## 渝榨菜在港年銷700萬元



重慶涪陵榨菜出口部經理趙開宇。涂若奔攝

香港文匯報訊(實習記者 倪夢環)榨菜作為中國特色小吃,一直備受大眾喜愛,在香港亦不例外。重慶涪陵榨菜出口部經理趙開宇表示,公司每年在港銷量約700萬港元,近年來均錄得雙位數增長,而內地銷量更達10億元人民幣。公司已在深交所上市,希望未來可增加出口銷售。

### 積極設法進入本港超市

趙開宇昨日接受本報訪問時表示,公司為擴大銷售,曾數次與香港的百佳、惠康和華潤等超市洽談合作事宜,雖然暫未落實,未來仍會積極設法進入本港超市。他稱,其實公司目前於港已有部分經銷商,期望條件成熟後來港開設辦事處。同時,公司的銷售渠道已拓展至海外,包括美國、加拿大、歐盟國家等,「只要有華人的地方都能吃到我們的榨菜」。

趙開宇表示,在港參展對於榨菜的售賣有較大的幫助,尤其是宣傳作用較為顯著。因公司早在10年前就已來港試水,相信在品牌效應和榨菜品質的共同作用下,銷售量可繼續大幅提升。

### 引進先進設備保安全

對於內地出現的食品安全問題,趙開宇表示,公司多年前已從德國引進先進設備,加強監測,始終把食品安全放在首位。他又透露,公司在涪陵已有幾萬畝的基地,由於產品受到氣候、土壤等因素影響,暫時無法在其他地區擴展基地。

## 皖六安名茶再度盛裝亮相

香港文匯報訊(記者 張長城)香港國際茶展去年綠茶評比組冠軍所在地的安徽省六安市,今年再次組織九家茶葉龍頭企業參加本屆茶展,包括六安瓜片、舒城小蘭花等眾多名茶再度盛裝亮相本屆茶展。

六安市來港參展的企業包括:安徽一笑堂茶業有限公司、安徽省六安瓜片茶業股份有限公司、安徽皖雲茶業有限公司、謝裕大(六安)茶業股份有限公司、六安市齊頭山茶業有限公司、安徽鑫源康茶業有限公司、六安市黃府茶業有限公司、安徽蘭花茶業有限公司、安徽舒綠茶業有限公司。此外,安徽楓源康公司則帶來正宗霍山石斛參加中醫藥展。

### 「火攻」為中國製茶技術一絕

「六安瓜片」屬特種綠茶,是世界唯一無芽無梗的綠茶,具有悠久的歷史底蘊和豐厚的文化內涵。早在唐代《茶經》就有「廬州六安茶」之記

### 開展茶產業「五年振興計劃」

六安市茶業局介紹,「六安瓜片」現今已進入新的發展階段,傳統生產工藝得到恢復和改進,茶葉品質進一步提高。國家質監總局通過了地理標

載;明代科學家徐光啟在其著作《農政全書》裡稱「六安州之片茶,為茶之極品」;大文學家曹雪芹曠世之作《紅樓夢》中竟有80多處提及。著名作家梁實秋《喝茶》一文中記載「有朋友自六安來,以我瓜片少許,葉大而綠,飲之者有荒野氣息撲鼻」。六安瓜片製作工藝獨特,不同於其他綠茶。在六安瓜片製作過程中的「拉老火」工藝要求二位精通技術的壯漢抬着一副裝滿茶的特製烘籃,在特製的木炭上不斷烘烤,次數在八十次以上,直到茶葉起霜有潤、清香撲鼻才算完成,形成特殊的色、香、味、形。此謂名副其實的「火攻」,為中國製茶技術一絕。



六安瓜片受到本港茶客青睞。張長城攝

誌產品保護申請,商務部授予了「中華老字號」稱號,製作工藝選被文化部納入國家級「非物質文化遺產」名錄。

六安市正加快茶產業轉型升級,加強茶葉品牌建設,做大做強六安茶產

業。六安市正開展茶產業五年振興計劃,全方位實施品牌營銷推廣、生態休閒茶旅遊、龍頭企業培育、夏秋茶綜合利用和新產品開發、茶葉電子商務、茶葉質量提升等六大計劃,為六安瓜片產業發展開拓新思路。

## 金華火腿唱響國際



金華火腿參展商向前來問詢的市民介紹產品。

香港文匯報訊 一提到浙江金華,相信很多人的第一反應都是「金華火腿」。金華火腿被公認為是「世界三大火腿」之一,距今已有1,200多年的生產歷史。素以色、香、味、形而譽滿天下的金華火腿,形似竹葉,肉色紅潤,皮薄骨細,味美可口。

### 確保生產正品率達99%以上

一年一度的香港美食展在眾人翹首以盼的目光中盛大開幕,金華火腿亦

華麗回歸,再度亮相香港美食盛宴。擁有自營出口權、80%的產品均出口外銷的金華火腿廠,產品主要銷往新加坡、馬來西亞、香港、菲律賓、台灣、日本等多個國家或地區。除了擁有一批經驗豐富的火腿加工、質量監管和市場營銷的專業技術人員,金華火腿廠還根據 HACCP 體系要求制訂了嚴格的衛生檢驗和質量檢測制度,從選料、醃製、洗曬、操刀到分級、驗收的每個環節都按傳統加工工藝嚴格把關,以確保生產的金華火腿正品率達99%以上。

金華火腿香味濃郁,烹煮時不再放鹽或味精,已是最好的提味小幫手。對於重養生、喜煲湯的港人而言,金華火腿既是口齒噙香的進餐主食,也是健康、美味的調味佐料。據本次參展商介紹,清蒸魚搭配金華火腿可謂餐桌上的絕,舌尖上的暢享。

## 桐鄉菊花茶商看好港市場



浙江省桐鄉市春發菊業總經理陳坤榮。涂若奔攝

香港文匯報訊(實習記者 倪夢環)菊花茶深受港人歡迎,浙江省桐鄉市諸多生產菊花茶的企業,近年來借助香港茶展的平台推介產品,均取得不俗業績。桐鄉春發菊業總經理陳坤榮表示,公司已是第3年來港參展,目前每年總銷售額達5,000萬元(人民幣,下同),而僅廣州的銷量就有1,000萬元,其中來自香港客戶的份額約為15%,即150萬元,預計未來會有更好的增長。

### 料香港更多商機可供開闢

陳坤榮昨日接受本報訪問時表示,來香港參展對於擴大銷售起到很大作用,同時亦可配合當地政府,讓好的菊花產品「走出去」。他稱,香港作為經貿交流的重要窗口,面向全世界,對於企業的發展作用甚至超過廣州。公司早有在港設立辦事處或開設分公司的目標,目前已在港註冊獨立公司,相信未來幾年,在保證產品質量及擴建基地的基礎上,香港有更多商機可供開闢。

陳坤榮介紹,該公司目前在桐鄉市擁有200畝種植地,由於菊花由人工摘取,勞力壓力較大,短期內難以擴張,公司計劃引進自動化設備採菊花,並擴大種植面積,相信在茶展平台不斷擴大知名度後,未來會有更好發展。

## 港人青睞勐海普洱

香港文匯報訊(記者 孟韻竹)雲南勐海縣的興海茶廠此前已三次參加一年一度的香港美食博覽,其出產的普洱熟茶受到大批香港市民的青睞。是次乃其第四次參展,分別設展於美食展區及國際茶展攤位。



勐海縣的興海茶廠,出產的普洱熟茶受到大批香港市民的青睞。

普洱茶茶性溫和,有養胃、護胃、暖胃、軟化血管降血脂、疏通便秘等保健功能。尤其經全發酵的普洱熟茶,不含有茶鹼及咖啡因,減弱了喝茶後影響睡眠的問題,適合包括老人小孩等各年齡層飲用。此次參展銷售的茶餅匯集了多款不同年份的生熟普洱,因出產年份及壓制年份不同,售價各異。

### 參展後仍能接到港澳訂單

據興海茶廠工作人員表示,香港及廣東人喜好普洱茶,令其每次參展美食博覽都有可喜成果。除參展期間的零售成績良好,參展結束後回到駐地,仍能接到來自港澳的批發訂單。

除此以外,展位亦有輔以泡茶的牛蒡銷售。據悉,泡茶時加入牛蒡可令口味更醇厚,其溫性特質亦有清熱解毒,降低血壓之功效。