

零食美味、特食趣味、鲜香辣味——

江西萍乡：乐活武功山 好味品萍乡



让世界知道江西有好米

萍乡“三味”何以抓住味蕾？

一袋青豆、一盒乳清蛋白粉、一瓶辣酱……在“品萍乡”的江西萍乡，一件件优质的农产品在被品牌赋能后，散发出独特的品牌味道——

作为全国豆类休闲零食的领导品牌，“甘源”牌青豆美味可口；作为中部地区特殊食品的主流企业，“百约”牌乳清蛋白粉成为有趣年轻人最有趣味的运动营养食品；作为江西辣味食品的新生代当力量，“黄家将”辣酱鲜辣十足。

零食美味、特食趣味、鲜香辣味……在萍乡，萍乡“三味”总有一款能抓住你的味蕾。

这样的味道根植于原味原生态。作为全国唯一一部省共建绿色有机农产品基地试点省江西的“西大门”，萍乡生态优良，山好水好，土壤富硒富锌。富硒土地资源面积3478.61平方千米，占全市总面积的90.97%；富锌土地资源面积2782.66平方千米，占全市总面积72.77%，发展“双富”农业产业优势明显。

这样的味道依靠抓农产品质量来“守味”，这样的味道依托农业品牌的培育来“添味”，这样的味道通过拓宽销售路径特别是增加高端渠道让消费者“品味”。

探寻武功山、好味品萍乡。萍乡与你萍水相逢，唯美食与美景不可辜负！

抓质量“守味”，为品牌建设打牢地基

近年来，萍乡以基地建设和农产品“三品一标”认证为抓手，推进农业绿色高质量发展。目前萍乡连续打造了湘东水稻、油菜，莲花县水稻、油菜，上栗县油茶、芦溪县水稻、油菜、芥菜等8个全国绿色食品原料标准化生产基地，认定湘赣边农产品加工基地85家，省级现代农业全产业链标准化基地7个、省级农业物联网示

范基地18个，胜龙牛业有限公司入选第一批国家现代农业全产业链标准化示范基地创建名单。全市“二品一标”产品增至159个，其中绿色食品88个、有机产品67个、地理标志4个，27个产品入选全国名特优新农产品名录，15个品牌获认定“赣鄱正品”，宏明食品、吉内得等6品牌入选江西农产品“企业产品品牌百强榜”。

作为莲花县全国绿色食品原料（水稻、油菜）标准化生产基地的核心区域，国家级农业产业化重点龙头企业吉内得万亩稻田公园从生产端开始就狠抓产品质量。吉内得实业秉承“抓品质、创品牌、争未来”的发展理念，遵循自然培育良种，采用自然农法，遵循自然速度生长并可全程溯源每一粒米，保证每一粒米都是一年内的新米。在种植过程中，坚持绝不使用除草剂，不抛光打蜡，通过有机培肥力逐年增加，以武功山山脉富硒山泉水灌溉；在抵御病虫害方面，运用“鸭田共生”“鱼田共生”的生态模式，有效防治病虫害的同时，确保稻米的新鲜和美味，极大提升了大米的活性成分和健康品质。

让好吃的食品更健康，健康的食品更好吃，这是百约食品核心理念。“新时代年轻人争做一有趣的人，我们在为有趣的年轻人‘智造’有趣味的特殊食品。”百约食品负责人说。百约致力于把传统的国民食物打造成符合当代年轻人“健康、美味、轻断食、代餐、低卡、瘦身”等概念需求的新产品。主攻特殊食品的百约秉承食品健康化、营养精准化的方向，在加工“智造”过程中，不做概念，选用常见食材。

在百约，所有的食品都可以健康地重做一遍，每一项单品都值得做健康升级。百约联手食品工程专业领域知名院校江南大学，合作共创相关行业标准，让产品有明确的健康指标去衡量，比如低GI、高

蛋白、高膳食纤维、低钠等。

抓品牌“添味”，为品牌培育搭建梁柱

萍乡全力打造农产品区域公用品牌、企业品牌和产品品牌。

萍乡大力推行“赣鄱正品”“湘赣红”等省级区域品牌、“品萍乡”市级区域品牌、“莲小花”“湘东做东”等县区级区域公用品牌三级品牌发展梯队，加强全市农产品“赣鄱正品”“湘赣红”品牌评定工作，推进“品萍乡”市级农产品区域公用品牌建设，鼓励县区级农产品区域公用品牌多点开花。“品萍乡”农产品区域公用品牌发展规划已通过萍乡市委常委会和市政府常务会议审议，现正在由萍乡市农发集团全力推进建设。“湘赣红”区域品牌江西运营中心落户萍乡，并已完成建设。

甘源是豆类休闲零食行业的领导品牌，是萍乡市精心打造影响全国的知名企业品牌、产品品牌。在“青豆十大品牌”中，总部位于萍乡的甘源食品股份有限公司生产的甘源青豆常年独占鳌头。“吃了这么多豆类零食，有些品牌的青豆吃得早就乏味了，只有甘源牌零食美味依旧。”这是许多消费者对甘源的印象。许多青少年因此与甘源青豌豆结下了一段青春年少的美味之旅。广受好评的甘源牌青豆，目前有多重口味可供选择，包括蟹黄味、蒜香味、香辣味、烤肉味等，甘源牌青豆嚼起来酥脆可口，干香四溢。甘源不断追求对口味的创新，“智造”新味来。

抓销售“品味”，为品牌推广添砖加瓦

萍乡助力农企发展电子商务，助推农产品破圈上行。结合高素质农民培育，开展短视频直播电商培训，帮助“新

农人”持续提升电商技能，提供有效的产销对接服务；组织开展各类电商直播助农大赛，推动萍乡特色优质农产品上行。引导企业入驻高端商超，拓宽农产品线下销售市场，目前，萍乡甘源食品股份有限公司、江西胜龙牛业集团有限公司、黄家将食品有限公司、江西宏明食品有限公司四家企业已入驻盒马鲜生，共44款产品上架。同时，黄家将食品有限公司6款产品入驻华润集团旗下品牌，甘源食品股份有限公司、江西省百约食品有限责任公司分别为华润集团自有高端品牌等代工生产了12款产品，正在华润旗下平台热销。江西省富盛食品有限公司盼盛黄豆腐竹（大豆制品）和盼盛青豆腐竹（大豆制品）两款产品荣获圳品认证，进入深圳市场；萍乡共有5家企业的产品进驻了南昌牡丹亭。

有了品牌的加持，萍乡市黄家将食品公司在营销链上玩起了新玩法。“加油食品”是很多前往武功山的“驴友”在开车加油途中对“黄家将”辣酱的新称呼。中国石化集团旗下的易捷超市拥有广泛的客户群体和强大的销售网络，“黄家将”与易捷合作，“驴友”在加油站加油的同时在超市买点辣酱带在路上吃。久而久之，“在加油途中加点料”这句话在“驴友”中广为流传，“黄家将”辣酱也鲜辣成名。

欲爬武功山，得先饱好胃。武功山有时天气不好，“驴友”又冷又饿。这让“黄家将”掌门人黄一看到了商机，黄家将与武功山景区共同开发“一人食”便携产品。“这样的‘爬行食品’爬山爽得很，累了中途边休息边吃点辣，借着辣劲爬上山。”“驴友”黄先生说。夜爬武功山，舌品萍乡味。随着这样的“加油食品”“爬行食品”越来越受欢迎，更多企业争先入驻萍乡。

“零食美味”代表食品——甘源食品



“特食趣味”代表食品——百约食品



“鲜香辣味”代表食品——“黄家将”食品



安源区：“辣红安源”“味”你来

安源区绵绵群山、云雾缭绕，当地地辣传统历史悠久，凭借得天独厚的红色资源，从而造就了安源区“吃得辣、霸得蛮、打胜仗”的优良作风。

近年来，安源区积极探索“辣红安源”产业及品牌塑造之路，借助特色资源，大力推进文旅、农旅融合，推出了一系列以“辣”为主题的美食旅游精品线路和特色活动。目前，正积极规划设计辣文化食品产业园，同时建设千亩辣椒采摘研学基地，为农旅产业发展注入新的活力。

大力支持“花蝴蝶”“黄家将”“发旺”“明月湖”等本土重点企业做大做强，同时，积极引进一批代表性“辣”制品企业和产品，助力一二三产业深度融合。在安源，蜚声远

上栗县：满桌端上“羊螺兔”

上栗县山地多，土地呈碎片化，发展空间虽然受限，但勤奋智慧的上栗人硬是向山地要空间、向田地要效益，形成了以黑山羊、田螺、肉兔为代表的特色食品产业。

上栗黑山羊，是国家种质资源品种名录赣西山羊的分支品种，已有百余年的历史，具有肉质嫩、膻味小、脂肪低、营养高的特点，成功入选了全国名特优新农产品名录。目前全县有养殖场950余家，年综合产值超5亿元。

上栗肉兔，是“闯”出来的特色食品产业。上栗县借助辐射整个中部地区的区位优势，发展到现在，全县共有260余家肉兔养殖

近的辣片“花蝴蝶”，将豆皮与辣椒结合，成就了一道萍乡人割舍不下的家乡美味。色香味俱全的“黄家将”辣酱以其鲜辣的口感风味入驻盒马鲜生等电商平台，将当地特色辣酱介绍给全国。

为了种出高品质、高产量、有风味的辣椒，安源区持续研究选育良种，2023年全区辣椒播种面积2087亩，总产量2762吨，和科研机构合作研发推广了“辣红安源1号”“辣红安源2号”等辣椒主推品种，为生产高品质的辣产品提供农业“芯片”。

如今，“辣红安源”不仅仅代表着一种辣文化，更是安源区一张靓丽的城市名片和推动城市经济发展的重要引擎。

莲花县：“莲小花”花开全国

莲花县被中国花卉协会命名为“中国莲花之乡”，历史文化源远流长。

莲花县莲小花品牌运营有限公司便诞生在这一片土地上，自成立以来，为了支持“莲小花”品牌积极拓展市场，莲花县整合县域资源，打造综合性园区。该园区集区域公用品牌建设、供应链整合、电商及新媒体运营等多种功能于一体，为“莲小花”品牌建设提供全方位服务。

大力支持“莲小花”做大做强，积极引进第三方运营公司，目前，在莲花县委、县政府的大力支持下，“莲小花”品牌已在天猫、淘宝、京东等多知名电商平台完成店铺布局，开设店铺20多个，

湘东区：“湘东做东”欢迎你

“湘东做东”是湘东区委、区政府重点打造的全品类、全产业链品牌。湘东区紧紧围绕打造“湘东做东”城市品牌文化为核心，承古纳新、融文汇旅，以千年古雒文化和现代文创艺术产业为抓手，推动湘赣边区域生态经济生活深度融合，重点培育了月上广寒、云上白竺、烟雨江口、零799艺术区、三石竹艺中、浏市古街等热门旅游景点；依托5个万亩产业基地、20个千亩产业基地等农业资源，开发稻鸭米、蜂蜜、葡萄酒、腐竹、赣西两头乌香肠等系列农产品，构建起湘东全域产业振兴发展新格局。

这儿还有“万里挑一”的猪肉代表，国家地理标志——萍乡两头乌猪。喝山泉水，吃青草和米糠的萍乡两头乌猪有着胴体瘦肉率高、营养价值高的特点。

作为“杂交水稻制种之乡”的湘东，境内天涯种业连续两年进入全国杂交水稻制种业前八强，象牙香米、三十六湾稻鸭米采用“稻渔共生”、“稻鸭共生”的种养方式，天然有机，农法自然。

经开区：锻造产业新“食”力

萍乡经开区成立于1992年，2010年升格为国家级经开区。近年来，萍乡经开区聚焦“四二”新动能培育，大力发展绿色食品产业，高标准谋划1200亩食品科技产业园，现已落户甘源食品股份、江西百约食品等多家企业，建成面积470亩，规划沿上莲高速再建设710亩，用于现有企业增资扩产以及新招引企业落户。在巩固休闲食品这一优势产业的同时，培育功能食品、方便食品、未来食品等方向，打造成以绿色食品产业为主题的工业园区。

甘源食品股份有限公司是萍乡经开区本土培育的上市企业，是一家集研发、生产、销售为一体的现代化休闲食品企业。产品覆盖坚果炒货、豆类套餐、果脯蜜饯、烘

干货类目中的莲子在电商全网销售中位居第一，承担了全县80%的快速收发业务，极大促进了莲花县电商行业的发展。

承千年古法酿造工艺、中药制曲，纯粮酿造的排上蒸糕泉酒；有来自百种天然野花蜜源白竺乡所产出的纯正蜂蜜；有来自湘东东桥的藤茶，先苦后甜、入口回甘、富含黄酮、降低“三高”。

如今，“莲小花”已不仅仅是一个品牌的象征，更是莲花县的一张亮丽名片。它以蓬勃之姿走出莲花、走向全省乃至全国，在更广阔的舞台上绽放出璀璨光芒，为莲花县的发展注入源源不断的活力与动力。

先富带动后富，莲花县也想办法带动农户收入，通过“莲小花”采取“公司+基地+农户”等形式，建立联农带农益农机制，采用“整合资源抱团发展”模式，与多个种养基地、生产厂家和乡村合作社形成“多营多寡”大布局，真正做到“网红助农”。

萍乡经开区成立于1992年，2010年升格为国家级经开区。近年来，萍乡经开区聚焦“四二”新动能培育，大力发展绿色食品产业，高标准谋划1200亩食品科技产业园，现已落户甘源食品股份、江西百约食品等多家企业，建成面积470亩，规划沿上莲高速再建设710亩，用于现有企业增资扩产以及新招引企业落户。在巩固休闲食品这一优势产业的同时，培育功能食品、方便食品、未来食品等方向，打造成以绿色食品产业为主题的工业园区。

甘源食品股份有限公司是萍乡经开区本土培育的上市企业，是一家集研发、生产、销售为一体的现代化休闲食品企业。产品覆盖坚果炒货、豆类套餐、果脯蜜饯、烘

干货类目中的莲子在电商全网销售中位居第一，承担了全县80%的快速收发业务，极大促进了莲花县电商行业的发展。

如今，“莲小花”已不仅仅是一个品牌的象征，更是莲花县的一张亮丽名片。它以蓬勃之姿走出莲花、走向全省乃至全国，在更广阔的舞台上绽放出璀璨光芒，为莲花县的发展注入源源不断的活力与动力。

芦溪县：打好富硒富锌牌

芦溪素有“萍乡粮仓”之称，是传统农业大县。芦溪县全域富硒，其中银河镇、宣风镇、源南乡、张佳坊乡、新泉乡等区域存在大面积的富硒富锌土壤资源。2021年8月16日中国地质学会公布了全国首批30个天然富硒土地（其中江西省3个），芦溪县银河镇—宣风镇1.5万亩天然富硒地块获批，2022年芦溪县获全省富硒重点县称号。

近年来，芦溪县依托地质资源优势，积极探索“富硒富锌”之路，制定了《芦溪县关于推进富硒富锌产业高质量发展的实施方案》，大力发展富硒富锌产业。截至目前，全县共有42家企业89个产品通过了富硒认证，拥有全国绿色食品原料基

经开区：锻造产业新“食”力

萍乡经开区成立于1992年，2010年升格为国家级经开区。近年来，萍乡经开区聚焦“四二”新动能培育，大力发展绿色食品产业，高标准谋划1200亩食品科技产业园，现已落户甘源食品股份、江西百约食品等多家企业，建成面积470亩，规划沿上莲高速再建设710亩，用于现有企业增资扩产以及新招引企业落户。在巩固休闲食品这一优势产业的同时，培育功能食品、方便食品、未来食品等方向，打造成以绿色食品产业为主题的工业园区。

甘源食品股份有限公司是萍乡经开区本土培育的上市企业，是一家集研发、生产、销售为一体的现代化休闲食品企业。产品覆盖坚果炒货、豆类套餐、果脯蜜饯、烘

干货类目中的莲子在电商全网销售中位居第一，承担了全县80%的快速收发业务，极大促进了莲花县电商行业的发展。

地（3个面积26万亩），绿色产品18个、有机产品8个、名特优新产品4个，赣鄱正品认证品牌5个，并重点打造了武功山、赣优紫红等富硒富锌品牌。

大富乳业“假日武功山”系列产品采用优质奶源，蛋白质达到3.3~3.6克/100克，同时每百毫升钙含量达7.5微克以上；一村食品“赣优紫红”米露饮品以大米为原料，经过浸提等工艺而制成的新型饮料，既保持了原料较高的营养价值，又在口味上别出心裁；武功源华搓菜酱作为一道具有上千年历史的民间传统经典饮食，其中“武功山”牌搓菜酱口感醇厚，香味浓郁，被萍乡人誉为最开胃的“下饭菜”之一。

武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

“好山好水好豆腐”。武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

萍乡武功山：美景美食芳香飘

萍乡武功山环境优美、生态优良，是国家重点名胜区、国家AAAAA级旅游景区、国家森林公园、世界地质公园、国家自然遗产，世界地质公园。优良的生态环境，孕育出万龙松针、武功山熙春茶、武功山紫红米、武功山“林氏豆腐”等系列特色美食，实现了景区农文旅融合。

在海拔600米至1000米的高山中产出武功山系列茶叶，茶香浓郁、回味无穷，深受消费者青睐。全区现有茶园5000多亩，富硒茶800多亩，年产优质名茶3.5万余斤。万龙松针茶荣获第十四届中国国际有机食品博览会金奖，武功山“熙春茶”荣获第二届中国国际农产品交易会“我最喜爱的农垦美味”。

“好山好水好豆腐”。武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

武功山脚下的“网红美食”林氏山泉井水豆腐，别称“泉水豆腐”，泉水取材于后院300多年历史的老井，井水来自武功山清泉，富含钙、钠、钾、镁等多种微量元素。2016年07月，央视纪录片《舌尖上的中国》对林氏豆腐做了专题报道。由武功山林氏井水豆腐演变而来的武功山林家豆制品有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的中型豆制品企业，目前已发展为生产鲜豆制品、休闲豆制品、豆乳饮品三大系列20余种深加工产品。用林氏古法制作出来的井水豆腐，鲜嫩可口、豆香浓郁，大批游客纷纷慕名前来打卡，品尝“网红”豆腐的好味道。

本版主稿和图片由陈曦、姚恩平、刘道杨、肖雨萍提供，组稿作者为许楚旋、朱曼、刘晗。