

卓资熏鸡缘何走红全国?

乌兰察布市的卓资熏鸡是刻在内蒙古人心底的味道。

作为当地家喻户晓的百年非遗美食,卓资熏鸡既是家家户户餐桌上必不可少的“硬菜”,也是逢年过节走亲访友、传递情意的“优选”,更是无数异乡游子心中难以割舍的“乡愁味道”。

2025年,卓资熏鸡销往全国各地300多万只,销售额约2亿元。这道老牌非遗美食成功破圈,走红全国,令人欣喜。

卓资熏鸡缘何走红全国?答案在于当地行业协会、企业与商户主动打破单一发展模式;以匠心创新让产品持续“活”起来,借网络流量让品牌强势“火”起来,走出了一条差异化特色发展之路。

留住地道老风味 玩转新潮新吃

立足本土、守正创新,持续迭代的产品思路,让百年卓资熏鸡彻底“活”了起来,也让本土产业焕发全新生机。

过去很长一段时间,卓资熏鸡一直采用整只售卖、一鸡一味这一传统模式,吃法单一、消费场景受限,难以适配当下轻量化、多元化的消费需求,产业发展始终难以突破瓶颈。为打破固有局限,当地熏鸡企业和商户在坚守非遗传统工艺本源、保留地道老味道的基础上大胆创新,推出“一鸡多吃”新模式,以产品升级精准对接市场需求。

如今走进卓资县城的熏鸡门店,除了经典原味整只熏鸡,不少商家还将熏鸡按部位拆分,把鸡腿、鸡翅、鸡脖、鸡爪、鸡胸肉等做成独立轻量化单品,搭配五香、椒麻、酱香、风干、微辣等十余种口味,打造出30余款特色产品。同时,商家还推出真空独立小包装、家庭精装款、节日礼盒等款式,全面适配日常解馋、户外出行、家庭聚

餐、节庆送礼等多元消费场景。

前来卓资县旅游的游客王锐在选购卓资熏鸡时给出好评:“现在可以根据食量和喜好挑选鸡肉部位,分类售卖、独立包装特别贴心。不仅解决了人少吃不完的问题,携带也十分方便,全家出游都能带上。”

“卓资熏鸡的产业创新,始终坚守‘守正不脱味’的底线。为保住地道的非遗传口感,全县商家远赴各地甄选优质鸡种,采用异地育苗、卓资山林放养的模式进行培育。制作环节更是严格遵循老汤卤煮、柏木熏制的传统工序,确保原汁原味分毫未改。”卓资县熏鸡协会会长、卓资县卓滋味食品经销有限责任公司董事长李吉慧介绍道。目前,原味卓资熏鸡依旧是市场首选爆款,而“一鸡多吃”系列新品上市后也迅速收获大批粉丝,深受年轻消费者喜爱。新旧产品互为补充,共同推动卓

资熏鸡产业发展壮大。

眼下,李吉慧的团队还在研发特色鸡汤、风味炒鸡等衍生产品。他表示,待新品运营成熟后,会带动卓资县同行一同升级,以点带面推动整个行业转型升级。

综艺刷屏引流量 直播走俏开新局

守正创新筑牢产业根基。依托乌兰察布文旅热潮、新媒体传播、热门综艺曝光以及电商直播赋能,卓资熏鸡这道县城百年美食打破地域壁垒,从地方家常风味变身全网追捧的网红美食,知名度与市场销量实现跨越式增长,真正做到全民种草、全网走红。

此前,热门综艺《再见爱人》带火卓资熏鸡,地道的烟火风味瞬间刷屏全网。各大短视频平台相关话题热度

持续攀升,海量网友被这道草原美食圈粉,产品线上搜索量、咨询量、下单量一路暴涨。

“前段时间刷综艺、刷短视频,总能看到卓资熏鸡,看着就特别有食欲,这次特意顺着旅游路线过来打卡!”来自安徽的游客李婷一边挑选礼盒一边说道。她坦言,如果不是网络广泛传播,自己根本不知道乌兰察布市还有这样一道特色美食。

线上直播间同样热度不减、订单不断。“慕名而来,终于买到正宗的卓资非熏鸡!”“真空锁鲜包装太贴心,自留送礼两相宜!”“看直播果断下单,尝尝地道县城老味道!”全国各地的消费者在评论区留言互动、下单选购,隔着屏幕为卓资熏鸡点赞。

“早些年,各大门店客源仅靠本地居民和过路行人,一天最多卖出几十只,生意仅能勉强维持,根本不敢想象卓资熏鸡能销往全国各地。如今,乘着互联网发展的东风,我们彻底转变经营思路,组建专属直播运营团队,在抖音、快手、京东等多个平台开展常态化直播推介。去年,仅我家线上熏鸡销量就超过100万只,占总销售额的三成。”陈国庭熏鸡创始人、非遗技艺传承人陈国庭感慨道。

熟食产品如何在保持风味的同时走向全国?全程冷链搭配真空锁鲜技术是关键。走进电商仓储打包车间,分拣、复检、封箱、贴单、冷链打包等工序有条不紊,一箱箱熏鸡从这里发往全国各地。完善的线上渠道与物流体系,彻底扭转了传统熟食“旺季爆单、淡季滞销”的局面,大幅增强了产业发展韧性,让卓资熏鸡走出县城、香飘全国。

从单一整鸡到“一鸡多吃”,从深耕本土到走俏网络,从守正传承到创新升级,卓资熏鸡正以全新发展模式突破瓶颈,步履不停,飞得更高、更远。

(据乌兰察布市融媒体中心)



服务人员正在介绍卓资熏鸡



阿拉善右旗骆驼系列产品检验检测中心

每天一早,在阿拉善右旗阿拉腾敖包镇的收奶站,当地牧民们就将新鲜驼奶送入收奶站,工作人员对每一批鲜奶进行检测,从乳脂率、蛋白含量到微生物指标,严格筛查,只有符合标准的鲜驼奶才能进入下一环节。

据了解,为最大程度锁住驼奶新鲜度与核心活性营养成分,当地骆驼加工企业积极联动低空驼奶运输企业、家庭牧场开展合作,通过定制化温控设备与专属航线,让驼奶在最短时间内运抵工厂,有效保全驼奶的营养与风味。

“从驼奶入厂到成品出厂,各项指标层层把关,连续三年质量抽检合格率100%。同时,我们搭建全程数字溯源系统,实现‘每滴驼奶皆可追溯’,消费者只需扫码,就能看到骆驼牧场、生产流程、检测报告等全环节信息。”阿拉善右旗神驼乳业科技有限公司化验室主任薛晖介绍道。

走进神驼乳业的现代化生产车间,4条精深加工生产线正在有序运转。企业采用低温巴氏杀菌和喷雾干燥等先进工艺,严格执行18道全流程检测,全方位守护每一滴驼奶的安全与营养。

目前,神驼乳业已通过质量管理体系、食品安全体系、有机产品、低升糖等多项权威认证,获得首个巴氏杀菌驼乳的“蒙”字品牌认证,拥有8项国家专利,推出12款驼奶产品,以硬核实力筑牢产业品质防线。“咱们的优势在哪,牧场有机、工厂有机,所以公司生产的驼奶粉在南方市场收获了消费者的广泛认可。”阿拉善右旗神驼乳业科技有限公司总经理王汉林告诉记者。

近年来,阿拉善右旗依托得天独厚

的骆驼产业资源,聚焦驼奶品质提升,从奶源、加工到检测全链条发力,以标准管控、先进工艺和完善体系擦亮品牌,让优质驼奶走向更广阔的市场。

日前,阿拉善右旗驼奶质量保障体系再添硬核支撑。阿拉善右旗骆驼系列产品检验检测中心正式获得CMA检验检测机构资质认定,成为全国首家骆驼产品专业法定检测机构,可开展40余项全指标检测服务,为每一款骆驼产品出具权威“质量身份证”,不仅填补了我国骆驼产业专业化法定检测领域的空白,更为全链条质量监管提供了强有力的技术保障。

“国家级专业检测机构建成投用,为阿拉善骆驼产业高质量发展筑牢权威技术支撑。下一步,我们将立足质量监管职能,凝聚发展合力,强化全流程质量管控,依法规范市场秩序,守护好‘中国驼奶之乡’的金字招牌,让阿拉善驼奶以更高品质走向更广阔的市场。”阿拉善右旗市场监督管理局局长娜娅琪表示。

(刘宏章 王晓春)

全链条严把质量关 让好驼奶「香」飘四方

草原优品“落户”雄安

据内蒙古自治区农牧厅消息:近日,内蒙古优质农畜产品雄安新区营销中心在河北雄安新区揭牌开业。该中心是冀蒙两地深化农牧业产业协作、服务乡村振兴战略、保障京津冀优质农畜产品供给的重点落地项目,搭建起内蒙古绿色农畜产品直供雄安、辐射京津冀的常态化产销流通平台。

内蒙古拥有得天独厚的农牧资源和生态优势,是国家的“粮仓”“肉库”“奶罐”“绒都”。近年来,通过品牌强农、品牌强牧,逐步构建起农牧业品牌矩阵,2025年全区农牧业品牌总价值达6070亿元。作为京津冀协同发展的核心枢纽与未来新城,雄安新区居民消费持续升级,市场对绿色、安全、溯源可靠的高品质农畜产品需求旺盛。冀蒙两地产业互补性强、协作空间广阔,具备深度合作开展产销协同的良好基础。

该营销中心秉持源头直供、品质溯源、产销一体、便民惠民的运营理念,集

中展销内蒙古各盟市地理标志产品、绿色有机农畜产品等百余款优质品类,让产品从产地直达雄安新区终端市场,大幅降低流通成本。

同时,中心建立全流程品质溯源体系,产品产地环境、种养加工、质检流通等信息全程可查、可追溯,从流通终端筑牢农产品安全与品质保障防线。区别于单一展销门店,该中心是集品牌展示、商贸对接、渠道招商、供应链共建、产业赋能于一体的综合性产业服务平台。

中心将常态化开展产品品鉴、品牌推介、商贸洽谈等活动,持续落地“草原优品走进雄安”主题系列活动,联动牛羊肉链博会等优质产业资源,系统化推广内蒙古特色农畜品牌。下一步,该中心将持续扎根雄安,辐射京津冀,持续优化现代化农产品供应链体系,推进内蒙古农畜产品标准化、品牌化、市场化发展,打造冀蒙农牧产业互利共赢、产销互通的示范样板。

(韩雪茹)

飞鹤(阿鲁科尔沁)乳业项目 正式规模化投产

6月15日,飞鹤(阿鲁科尔沁)智能化生态产业园一期项目正式规模化投产。随着智能化乳制品加工生产线的全面启动,阿鲁科尔沁旗真正实现了“从一棵草、一头牛到一杯奶”的延链、补链产业升级目标,也标志着赤峰市重大项目牵引工作再添新成果。

在产业园生产厂区,视线可及处,车间内明亮整洁,智能化生产设备平稳运转,从原奶接收、标准化处理、蒸发浓缩到喷雾干燥,各个环节顺畅衔接,整条生产线实现全程自动化、智能化作业。

“目前,这条生产线的日处理鲜奶能力可达200吨,一期项目主打生产全脂乳粉、脱脂乳粉、稀奶油、氮气四种产品,预计2026年可实现产值2.29亿元。”生产经理杨佳赞介绍道。

作为自治区级重大项目,飞鹤(阿鲁科尔沁)智能化生态产业园计划总投资8.8亿元,占地180亩,总建筑面积5.2万平方米,园区配套建设10万级国际标准化净化车间,搭载行业顶尖全自动化智能乳制品加工生产线,实现乳制品生产全流程精细化、智能化管控。当前,二期乳制品深加工项目正有序推进,建

成后将有效破解国内乳清粉、乳铁蛋白等核心配料制备技术不足、依赖进口等问题。

根据项目整体规划,产业园一期、二期全部建成投产后,可年产高端配方奶粉4万吨、乳铁蛋白16.8吨、脱盐乳清粉3900吨、奶酪9000吨,直接带动就业400人,同步拉动运输、包装、零售、能源等相关产业协同发展,对拓宽群众增收渠道、推动区域产业结构优化升级具有重要支撑作用。

“阿鲁科尔沁旗‘中国草都’的饲草资源优势,为高品质奶源提供了保障。项目落地以来,阿鲁科尔沁旗政府全程跟进的高效服务,也让我们企业发展更有底气、更有信心。”杨佳赞表示,目前,飞鹤已拥有16种关键原料100%自产能力、12种原料技术储备,将逐步实现关键乳原料自主国产化。接下来,产业园将充分发挥飞鹤的技术、品牌与市场优势,持续输出高品质乳制品,把本地资源优势切实转化为产业优势、经济优势,为阿鲁科尔沁旗乃至全市奶业振兴发展注入鲜活力量。

(杨丹婷 石柱 美玲)

开鲁县玉米产业迈向高端「智造」 从原粮到原料

一粒普通玉米,如何跳出售卖原粮局限,实现价值倍增?依托“全国粮食生产先进县”“国家产粮大县”资源优势,通辽市开鲁县以龙头企业集聚赋能、科技迭代代攻坚,推动玉米产业从初级加工向精深“智造”转型,让玉米变身高端医药、食品添加剂的“黄金原料”,构建起链条完整、绿色低碳、高附加值的玉米生物产业体系。

6月10日,走进内蒙古王玉生物科技有限公司,年产25万吨赖氨酸项目正在进行试生产。智能化中控屏上,各项数据实时动态更新,全程实现自动化精准管控;生产车间内,发酵、提取等精密工序有序运转,玉米淀粉经过深加工,转化为广泛应用于高端饲料、食品领域的赖氨酸产品。

“赖氨酸是人类和哺乳动物的必需氨基酸之一。年产25万吨赖氨酸项目不仅拉长了玉米精深加工链条,大幅提升了产品溢价空间,更让一粒玉米的价值从初级原料实现数十倍增长,补齐了企业生物发酵产业短板,优化了产业结构。”内蒙古王玉生物科技有限公司副总经理马正鹏说,项目达产后,每年可转化玉米淀粉40万吨,实现销售收入25亿元。

玉米深加工的潜力不止于此。位于开鲁生物医药开发区的通辽圣达生物工程有限公司,依托当地优质玉米资源,凭借成熟的微生物发酵技术,生产出安全高效的天然生物防腐剂乳酸链球菌素。

公司总经理马辉介绍,乳酸链球菌素不易产生耐药性,不留药残,被广泛应用于食品、医药、畜牧等多个领域。“乳酸链球菌素是我们企业的核心产品,已成功打入国际高端食品添加剂市场。目前产品年产能达2000吨,产能规模位居全球前列。”

近年来,开鲁县推动玉米产业延链、补链、强链,实现上下游企业“隔墙供应”抱团发展。目前,当地已建成“玉米—淀粉—土霉素—多西环素”等多条完整产业链,可生产抗生素、维生素、氨基酸、淀粉、食品药品添加剂、酒精六大系列160种产品,高端原料药、医药中间体等高附加值产业链也初步成型。目前,开鲁生物医药开发区已集聚30余家玉米生物及医药化工企业,年转化玉米能力突破200万吨,创造产值70亿元。

“我们以龙头企业牵引产业集聚,以科技创新驱动产业升级,完成了从‘售卖原粮’的资源输出到‘加工成品’的产品输出,再到‘技术赋能’的科技创新输出。”开鲁县发展和改革委员会党组书记、主任肖宁说,开鲁县将持续畅通产学研用融合通道,放大产业集聚效应,推动农业优势转化为产业优势、经济优势,为县域经济高质量发展注入强劲动能。

(鲍庆胜 秦英)

一“芪”富农—— 固阳黄芪产业综合产值突破15亿元的背后

清晨六点半,包头固阳县黄芪产业园的车间里已灯火通明。润民堂农业服务专业合作社联合社的生产线上,工人们正熟练地将一根根黄芪送上切片机,刀刃落下的瞬间,金黄的切片纷纷弹出,药香顿时弥漫整个车间。理事长高润才站在生产线旁,手里捏着一把刚切好的黄芪片,对着光看了看成色,满意地点点头。

眼下,正是固阳县新一季黄芪播种的时节。田野间,药农们弯腰点种,泥土翻开的瞬间,一股熟悉的草药气息弥漫开来。而产业园里,上一年收获的黄芪正在经历从“土疙瘩”到“金片子”的蜕变——播种与加工,一前一后,共同构成了固阳黄芪的四季轮回。

这里地处北纬41°黄芪种植黄金纬度带,高原冷凉气候与独特土壤条件,孕育出了黄芪根条顺直、表皮黄亮、粉性足、药味浓,是业内公认的道地药材。2025年,固阳县黄芪种植面积稳定在10万余亩,已成为全国重要的优质黄芪原料供应基地之一。

但很多人不知道的是,20多年前,这株珍贵药材在固阳还只是论斤卖的“土疙瘩”。

“以前老百姓都是散种,卖不出价。一公斤干芪不过十几元。”道地农产品专业合作社理事长范文宏拿起一根黄芪,手指轻轻一掰,断面金黄、粉屑簌簌落下。他从1992年起与黄芪打交道,带头办起了固阳第一个农民专业合作社。那时候,黄芪虽好,却藏在深闺人未识。改变始于2017年,范文宏联合相关制药企业推行订单种植,并开始做有机认证。“三年转化期内不打农药、不施化肥,种出来的有机黄芪品质远高于普通货,售价也翻了一倍。”他说,“近年来,合作社

每年跟6个乡镇的药农签订2000亩有机订单,带动大伙儿一起富。”

更大的机遇在2023年到来。黄芪被正式纳入国家“药食同源”名录,这意味着黄芪不再仅仅是药店的“专属”,它可以堂堂正正地走进厨房、摆上餐桌、制成饮品。固阳黄芪从论斤卖到论克卖的增值赛道,由此打开。

在润民堂农业服务专业合作社联合社的车间里,5家合作社“抱团取暖”。高润才告诉记者,联合社2025年3月动工,5月投产,仅4个月就产出成品黄芪片980吨,产品远销安徽亳州、四川等地药材市场。加工环节每年为固阳留住3000万元产业产值,带动120余个就业岗位。“过去黄芪拉出去卖原料,钱让别人赚了;现在切片再走,利润留在了固阳。”高润才说。

在园区另一头,君康医药(固阳)科技有限公司的智能提取车间里,黄芪正在经历一场更深刻的蜕变。全自动智能提取生产线上,原料经高温提取、低温浓缩、喷雾干燥,最终凝练成琥珀色的精粹植物饮料,作为一种食品,摆上全国消费者的餐桌。董事长朱金龙透露:“今年1月,在包头市两级有关部门见证下,我们与国内知名保健品公司达成战略合作,为固阳黄芪走向全国乃至国际市场搭建了重要桥梁。”

在内蒙古重生伟业医疗科技有限公司的展厅里,一株黄芪的“前世今生”被讲得十分生动。创始人王彩娟说:“我们也主要以黄芪为原料进行功能性食品的开发,来干预慢性病进程,相关研发工作到今年已经12年多了。目前产业链已前移到了田间地头。我们的目标很明确,就是将科技转化为看得见的健康红利。”



链的价值释放 一株黄芪被“吃干榨净”,实现了全产业链