

编者按

从草原牧民餐桌到全国各地大街小巷,内蒙古羊肉以百变形态俘获食客味蕾。立足生态禀赋,内蒙古构建区域公用品牌体系——额尔敦与锅圈打通“牧场到门店”直供链路;呼伦贝尔冰鲜牛羊肉飞抵香港餐桌;阿尔巴斯山羊订单养殖鼓足牧民腰包……品质坚挺,探索扎实,“产品优势”正加速转化为“品牌优势”“市场优势”,催生更多草原好物“养得好、卖得远、叫得响”。



烤羊肉串

实施区域公用品牌培育工程系列报道之二

资源丰盈 品牌赋能

“内蒙古羊肉”“鲜”行天下

本报记者 张鑫



涮羊肉

烤全羊

“涮羊肉”“手把肉”“烤全羊”“羊肉串”“冰煮羊”……从草原牧民的日常餐桌,到全国各地的大街小巷,内蒙古羊肉以百变形态俘获无数食客的味蕾。

呼伦贝尔羊在草原上撒野惯了,肉质紧实;阿尔巴斯白绒山羊除了产出优质羊绒,更颠覆人们对山羊肉的认知;巴美羊、杜蒙羊、杜泊羊、察哈尔羊,各自称霸一方。羊肉烧麦、羊杂汤、风干羊肉粥、肚包肉……一方水土养一方羊,独特的自然禀赋,造就了内蒙古羊肉鲜而不膻、肥而不腻的独特风味。“内蒙古羊肉好,内蒙古好羊肉”就是这么任性。

根植草原沃土,禀赋自成优势。好品牌的背后,是难以复制的品质基因。近年来,内蒙古立足资源禀赋,把品牌建设作为推动肉羊产业高质量发展的关键抓手,加快构建区域公用品牌体系,推动“产品优势”向“品牌优势”“市场优势”转变,让更多草原好羊肉“养得好”“卖得远”“叫得响”。

品质为基
生态禀赋铸牢品牌底气

品牌之基,首在品质。内蒙古拥有广袤无垠的天然草场、肥沃的黑土地和丰富的林下资源,为肉羊养殖提供了不可复制的生态本底。呼伦贝尔草原羊、锡林郭勒羊、兴安盟羊、四子王旗杜蒙羊等优良品种各具所长、各美其美,共同构成内蒙古羊的品质基因库。以阿尔巴斯白绒山羊为例,这一珍贵的地方畜禽良种肉质细嫩鲜香、羊绒优质上乘,是鄂托克旗标志性畜牧资源,更是支撑当地农牧民增收致富的特色支柱产业。依托优质种质资源,内蒙古加快品种保护与提纯复壮,让“好种出好羊、好羊出好肉”,为品牌建设夯实第一道关口。

好品质,同样离不开产业协同的护航。8月10日,额尔敦集团与锅圈品牌在锡林郭勒盟西乌珠穆沁旗举行“羊肉品质焕新升级暨草原羊产业共兴协同发展”战略合作发布会,双方正式达成深度战略合作。此次合作以万店渠道订单为牵引,打通“从田头到舌头、从牧场到餐桌”的极简直供链路,不仅是供应链效率的全面升级,更是草原优质畜产品走向全国市场的重要

突破。额尔敦全产业链严控“散养、屠宰、锁鲜”每一环,锅圈以万店订单精准对接市场需求,双方合力实现“牧场到门店”的高效直供——没有了层层加价与周转,草原羊肉的鲜度被最大程度锁定,流通成本被有效压缩,消费者在门店就能用更实惠的价格,买到真正来自锡林郭勒的放心羊肉。

好羊肉的底气,来自一方水土的馈赠。位于北纬43度的锡林郭勒草原环境广袤,只吃天然牧草的180天小羔羊得到充足运动,体内酸性物质也能及时分解排出;草原上植物种类丰富,自然放养的羊群采食牧草和野生沙葱等,中和了体内部分酸性物质,膻味因此大大降低。锡林郭勒草原已发现种子植物74科299属658种,其中有沙葱、苜蓿等,是国内很有代表性的以丛生禾草、根茎禾草为主的原生草原。生长于此的乌珠穆沁羊肉质鲜嫩多汁,这种与众不同的味道口感,源自它们生长的环境和饮食,是各地羊肉无法比拟的。自然生长180天的乌珠穆沁小羔羊,肉质细嫩、肥瘦均匀,高蛋白低脂肪。

好工艺,锁住草原最本真的味道。额尔敦在锡林郭勒盟建有六大现代化肉类加工基地,实现屠宰、冷冻、精细

加工一体化。草原羊肉经过24小时左右低温排酸,表面形成一层风干膜,减少水分蒸发,锁住鲜味与营养,排酸之后的羊肉口感细腻、易于咀嚼;精细的分割工艺则充分考虑不同顾客群体的烹饪需求,让羊肉更方便烹饪、更对胃口。

为了把品质优势转化为品牌优势,内蒙古在养殖、加工、流通各环节下足功夫。以呼伦贝尔为例,一批批冰鲜牛羊肉涵盖23个精品部位,全程在0—4℃恒温环境下锁鲜存储,经过精细分割、无菌包装、恒温封存等工序,确保肉质新鲜安全,从天然草原到香港市民餐桌,全程仅需约3天。严格的品质管控,让内蒙古优质特色产品有了叫响市场的底气。

品牌为核
矩阵体系蓄势区域名片

品牌建设不仅提升了产品溢价能力,更成为推动生态农牧业富民增收的重要抓手。近年来,呼伦贝尔市构建起“1+10+N”区域公用品牌体系,以“呼伦贝尔大草原”区域公用品牌为核心,深度培育呼伦贝尔草原羊肉、牛肉、芥花油等十大特色农产品区域公用品牌。截至目前,呼伦贝尔市区域公用品牌评估价值累计达838.65亿元,地理标志产品总量达17件,覆盖30余个核心产区,带动136家品牌授权农牧企业发展,其中82家通过多重质量认证。

与此同时,品牌认证体系不断完善。凭借“中荣”中国驰名商标与“蒙字标”品牌认证双重保障,呼伦贝尔牛羊

肉产品已畅销全国30个省(区、市)。

品牌的聚合效应日益显现。过去,各地农畜产品“单打独斗”闯市场;如今,以区域公用品牌为纽带,企业抱团发展、资源整合共享、标准规范统一,产品溢价能力与市场竞争力显著提升,越来越多“养得好”“种得好”的草原好物,开始“卖得远”“叫得响”。

市场为翼
草原鲜味香飘大江南北

品牌价值,最终要靠市场检验。呼伦贝尔牛羊肉“走出去”的步伐持续加快。2025年底,呼伦贝尔农垦集团现代牧业有限公司精选1000公斤优质牛羊肉,依托全程冷链锁鲜技术,搭乘海拉尔至上海航空专线,直供沪上高端烤肉品牌“橙市牧语”,成功实现生鲜肉销售“第一单”。从产地到上海餐桌,航空快线让“草原鲜味”次日即达,好评如潮。

从“产地直供+航空快线+终端深耕”模式成功落地,到以呼伦贝尔肉业集团为牵引,在全国布局160个销售办事处与分仓,600余家品牌专卖店,呼伦贝尔牛羊肉的市场网络日趋完善,线上线下同频共振,“草原好物”从牧场直达餐桌的“最后一公里”持续打通。

富民为本
品牌红利惠及万千牧民

品牌链的延伸,最终要落到农牧民的钱袋子上。通过品牌授权与产业

嵌入,2.3万户农牧民深度融入呼伦贝尔产业体系,户均年增收达2.8万元。

在鄂尔多斯,品牌化与订单化深度融合的探索同样亮眼。8月21日,有机阿尔巴斯山羊订单养殖牧场签约仪式在鄂托克旗阿尔巴斯苏木呼和陶勒盖嘎查举行,内蒙古蒙赛含集团、德格都实业有限责任公司与鄂尔多斯市兴村村投公司正式签署合作协议,并共同为“有机阿尔巴斯山羊标准化订单养殖示范基地”揭牌。

本次签约通过订单模式提前锁定收购渠道,推行统一养殖规范与技术指导,打通养殖、收购、精深加工、市场销售全链条,搭建起互利共赢的牧企合作平台,让优质种源、统一品牌与稳定市场高效衔接,为本土畜牧产业提质增效、农牧民稳定增收注入新动能。

“这次签约,对我们广大牧民来说是实实在在的大好事、大实事!今后会有人给我们统一指导养殖技术,按统一标准饲养,牛羊不愁卖,还有保价收购,再也不用担心销路不稳、收入没保障了。”呼和陶勒盖嘎查牧民额定乌拉同样充满期待。

从舌尖上的偏爱,到餐桌上的金字招牌,从生态禀赋到品牌矩阵,从市场开拓到富民增收,内蒙古羊肉品牌建设正沿着高质量发展的轨道蹄疾步稳。作为国家重要农畜产品生产基地,内蒙古正以公用品牌为纽带,推动“产品优势”向“产业优势”“市场优势”转变。

好羊肉出自内蒙古,好品牌正香飘四海。随着品牌影响力不断提升,内蒙古羊肉必将在更大舞台上叫得更响、走得更远。

(文中图片均为资料图片)



锡林郭勒羊



分割羊肉