



好欢螺螺蛳粉



好欢螺工厂内包装生产线



好欢螺工厂汤料自控熬煮灭菌灌装系统

以一碗粉的“旅程”探寻行业发展路径 好欢螺助力螺蛳粉产业标准化发展

一碗粉的“旅程”，可以有多远？从广西壮族自治区柳州市的街巷夜市，到全球各地的餐桌，柳州螺蛳粉以“鲜、香、酸、辣、爽”的风味吸引了各地食客，也走出了一条从地方小吃到百亿产业的发展之路。以好欢螺为代表的柳州螺蛳粉品牌，正是这一旅程的先行者与推动者。

当前，随着大众消费理念品质化、健康化升级，食品工业越发重视质量支撑和标准引领。如何告别粗放生长，迈入品质驱动的发展新阶段，是螺蛳粉产业亟待回答的课题。对此，好欢螺率先构建的螺蛳粉品质标准体系，已成为产业现代化的标杆案例，被写入《螺蛳粉行业品质标准白皮书》。白皮书由农业农村部食物与营养发展研究所联合第一财经商业数据中心，携手专业机构及食品领域专家学者共同撰写，系统梳理了螺蛳粉产业的跃迁之路，旨在构建一套科学、系统的螺蛳粉品质标准体系，助力行业转型与品质升级。从非遗技艺传承保护，到全产业链标准构建，好欢螺的实践，不仅是一碗粉的“成长史”，也是推动地方特色美食工业化、标准化、品牌化升级的生动样本。

从“规模扩张”转向“价值深耕”

一方风物的成长，离不开其扎根的沃土。柳州螺蛳粉产业的勃兴，源自其深厚的历史文化根基。从入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录的传统制作技艺，到2025年全国地理标志经济社会综合价值指数位列第五，柳州螺蛳粉不仅是地方风味，也是承载地方历史与集体情感的文化符号。2025年，柳州螺蛳粉成功获评首批中国消费名品，知名度和影响力进一步提升。

文化为基，产业为体。在坚实文化基石的支撑下，柳州螺蛳粉完成了从“街头店铺”到“现代产业集群”的业态跃迁。2025年，柳州螺蛳粉全产业链销售收入突破800亿元，其预包装产品占据国内速食米粉市场的近半份额。好欢螺等行业龙头企业凭借稳定的品质与市场覆盖，成为柳州螺蛳粉产业的重要力量。从最初锱铢计较的“现煮堂食”，到如今构建起覆盖原料种养、产品加工、电商销售、文化旅游的完整产业链，好欢螺的发展历程清晰映射出柳州螺蛳粉产业规模化发展的路径。

在产业发展初期，好欢螺推出预包装螺蛳粉，以独特的风味与便捷的体验，快速打开市场，并获得消费者认可。如今，随着消费选择日趋多元，消费者的诉求正从“尝鲜”转向“品质”。《螺蛳粉行业品质标准白皮书》调研显示，超过四成消费者将“口味正宗”作为选购螺蛳粉的关键因素，同时对“原料真实可溯”的关注度显著提升。消费者对“地道”与“品质”的双重追求，成为推动好欢螺从“规模扩张”转向“价值深耕”的原动力。

以“品质坐标”定位“一碗好粉”

对于工艺链条长、风味体系复杂的螺蛳粉而言，如何将传统工艺转化为精准的现代工业语言？好欢螺以实践为样本，深入剖析、系统作答，给出了打造一碗好粉的“三大品质坐标”。

在食材方面，好欢螺对产品风味进行了科学解构，在原料筛选方面建立了严格标准。首先，汤底的鲜醇始于优质好石螺，研究显示，生长于洁净水域的石螺在鲜味物质标准、食品安全品质等方面表现更优，好欢螺搭配优质石螺与新鲜猪骨小火慢熬，为汤底品质奠定基础。建立标准化的原料种养基地，从源头锁定食材的品种纯度与安全指标，筑牢品质保障的第一道防线。

目前，柳州已认定20个螺蛳粉原材料生产示范基地，核心原材料种植养殖规模超20万亩。以好欢螺为代表的龙头企业通过自建或直控核心原材料基地，实现对猪骨、螺肉等关键食材从养殖到采收的全流程把控，有效化解了传统采购模式下原材料品质波动大、安全风险不可控的难题，为标准化生产奠定了坚实基础。

在工艺方面，传统螺蛳粉制作技艺涉及发酵、熟化、老化等多道工序，依赖非遗传承人的经验与手感。为了让这些“慢工细活”适应工业化生产要求且不失地道本味，好欢螺全力推动现代食品科技与传统技艺深度融合。以赋予螺蛳粉独特风味的酸笋为例，为保留传统发酵风味且确保品质稳定，好欢螺践行“120天以上自然发酵”工艺，通过精准温控与菌群监测，不仅去除原料涩味、释放本鲜，更有效抑制了有害杂菌，实现风味口感与食品安全的平衡。同时，好欢螺建立涵盖硬度、弹

性、咀嚼性等五大维度的“米粉Q弹指数”，最终落地为严格的27道米粉生产制作工艺，让“爽滑弹牙”这一主观体验，有了可量化、可管控的客观标准。

在品控方面，好欢螺建立并落地贯穿生产全流程的严密防线。在好欢螺智能化工厂，从配置10万级空气净化装置的内包装车间，到生产线的自动清洗系统、控温精度达0.1摄氏度的水浴杀菌线，再到成品出厂前的X光毫米级异物检测与多批次理化指标抽检，每一道关卡都是为了保障产品品质，让消费者“吃得放心”。

以“地方特色”打造“世界美食”

标准化不仅是柳州螺蛳粉产业回应国内消费者需求的答案，也是柳州螺蛳粉飘香海外、走向更广阔的国际市场的通关密钥。据柳州海关统计，柳州螺蛳粉出口额连年攀升，远销70多个国家和地区。在海外，无论是东南亚的便利店，还是北美、欧洲的华人超市，螺蛳粉日益受到当地消费者认知和喜爱。这份成绩单的背后，是一套覆盖全产业链、包含数百项具体标准的专业化体系。

好欢螺是较早批次获得经核准出口商资质并成功开拓海外市场的柳州螺蛳粉企业。从原料的检验检疫标准，到生产过程的HACCP(危害分析与关键控制点)体系，再到成品的安全与营养标签，好欢螺以严格的标准化体系确保每一包产品都符合目标市场相关要求，并保持稳定的产品风味与品质。好欢螺已实现多年螺蛳粉全球销售额领先，产品远销40多个国家和地区，是“柳州螺蛳粉”从地方特色小吃转变为安全可靠、风味稳定的全球消费品牌的重要参与者。

当一碗风味地道的螺蛳粉通过标准化生产，走上全球餐桌，传递的不仅是“鲜、香、酸、辣、爽”的味觉体验，更有“食不厌精，脍不厌细”的饮食文化。从“经验”到“标准”，从“地方特色”到“世界美食”，柳州螺蛳粉的“旅程”，为中国食品工业高质量发展再添有益参考。筑牢科学标准体系，将深厚文化底蕴转化为可控、可复制的工业语言，传统特色美食就有了突破地域局限、在规模扩张中守住地道风味的路径。这一碗粉的“旅程”，正在为更多“中国味道”提供借鉴。

数据来源：好欢螺螺蛳粉