



【简介】

“卤鹅卤鹅，盯一眼走不脱。”荣昌卤鹅，经过百年的传承与发展，其精挑细选的中药材和古老的卤制工艺，积淀成了令人称道的口感标准，成为荣昌最具代表性的移民美食，曾获中华名小吃、重庆老字号、重庆非物质文化遗产、“渝味360碗”头碗菜等荣誉称号。

近段时间，荣昌卤鹅迎来泼天的流量。“荣昌卤鹅哥”林江向全球顶流网红“甲亢哥”投喂荣昌卤鹅的视频刷爆全球网络，让荣昌这道非遗美食频繁登上热搜，线上销量大涨105%，甚至有企业10天销量猛增1000%！4月11日，荣昌召开美食旅游消费暨卤鹅产业高质量发展新闻发布会，针对广大媒体记者及国内外网友关心的问题，进行了一一解答。

问题一：荣昌卤鹅“C位出道”，产业怎么发力？

制定出台《荣昌卤鹅产业高质量发展行动方案》。

【总体目标】

2026年，培育龙头企业3家、规模以上企业5家，全区卤鹅产值超过10亿元。产业形态基本形成，构建中央厨房+区域仓库+社区零售+电商销售的销售体系，新增线下销售店、网店1000家以上。完成卤鹅产业全链条整合，实现原料保障供应链化、仓储物流一体化，连锁加盟便利化，产品销售本地化，创建全国美食地标城市。

【六大任务】

保障优质原料：发展种植产业，建立养殖基地及优质肉鹅供应合作机制，加强质量安全管理。到2026年底，实现我区肉鹅出栏量达200万只；力争辣椒、花椒、生姜种植达6万亩以上，产量达11万吨以上。

推进标准生产：推进修订加工技术规范，建立食品安全追溯体系，打造卤鹅电商产业带，建设荣昌卤鹅产业园，成立荣昌卤鹅产业研发机构。

强化品牌效应：加力推进商标品牌保护，打造荣昌卤鹅区域公共品牌、卤鹅特色旗舰店，创建美食地标城市，组建荣昌卤鹅产业联盟。

拓展消费市场：发挥龙头企业作用，拓展线下门店、线上市场，提升物流统配服务水平。

推动融合发展：开展溯源荣昌卤鹅文化工作，建立宣传推介体系，开发文创系列产品。

做好人才保障：强化产业链人才供给、提升创新创业支持力度。



问题二：荣昌卤鹅“变身”城市IP，背后有啥大招？

主要通过“4321”工作体系推动荣昌卤鹅产业高质量发展。

“4”：成立卤鹅产业高质量发展专班，出台荣昌卤鹅产业高质量发展行动方案，召开荣昌卤鹅高质量发展大会，举办一系列卤鹅营销活动；

“3”：构建卤鹅全产业链体系，构建品牌质量标准体系，构建线上线下营销推广体系；

“2”：成立荣昌卤鹅产业联盟，成立一个产业研究院；

“1”：建立一套人才培养机制。



问题三：电商4.0时代，荣昌卤鹅如何线上“冲浪”？

抢占头部平台：积极与抖音官方、淘宝官方进行对接洽谈，共同推动荣昌卤鹅与平台关键词紧密结合，打造熟食类目长虹单品，力争年内销售增长超30%。

强化达人合作：制定荣昌卤鹅电商发展机会清单，针对不同类型的头部、中腰部达人制定合作清单，重点推动“与辉同行”“十个晴天”等全国性头部合作，力争年内与10个500万级主播合作。

提升运营水平：启动电商培训计划，着力提升传统卤鹅企业“触网能力”，通过非遗传承、老字号、卤鹅师等提供政府背书，年内新开店100家以上，并同步组建官方旗舰店。

夯实发展生态：启动组建荣昌卤鹅公共售后处置中心，推动一键代发集货点建设，完善快递组建标准化集采，并通过卤鹅产业园作为承载平台，不断优化荣昌卤鹅电商发展生态。



问题四：五一假期，荣昌有哪些“鹅味”惊喜？

第一重惊喜：举办荣昌卤鹅美食文化消费季活动。

第二重惊喜：上线“荣昌卤鹅哥”游巴蜀文化旅游走廊系列游记。“荣昌卤鹅哥”将化身导游，带游客云游周边城市。

第三重惊喜：开启网络“尝鹅计划”挑战赛。

第四重惊喜：举办荣昌卤鹅创意半程马拉松。

第五重惊喜：各大景区节目丰富，包括夏布小镇卤鹅品鉴会、古佛山草坪卤鹅野餐会、万灵古镇霸王套大鹅、安陶小镇赶“鹅”入笼、音乐节等活动。

第六重惊喜：发布为荣昌卤鹅量身打造的歌曲。



问题五：辨别正宗荣昌卤鹅，有什么攻略？

一看：售卖单位是否取得合法食品生产经营许可证；

二看：产品包装是否完好，有无漏气、胀袋等；

三看：食品色泽是否正常，是否存在异味等；

四看：标签标识是否齐全，是否标注食品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、储存条件等；

五看：标签标明的储存条件，建议放冰箱冷藏，尽快食用、避免变质。



问题六：荣昌卤鹅销量爆棚，供应能否hold住？

品种建设：通过选种选育和新品系培育，提升荣昌白鹅的生产性能和繁殖性能，加强品种的保护和开发利用。经过多年攻关，重庆市畜牧科学院成功育成“渝州白鹅”配套系，其育种核心群数量已达到一定规模。

产能布局：目前，全区已建成规模化养鹅场45个，专业合作社5个，国家级水禽核心育种场（白鹅）1个，形成了清升、安富、清江等镇街的养殖集聚区，为荣昌卤鹅的原材料供应奠定了坚实基础。

建立机制：鼓励和引导卤鹅加工企业、养殖企业和科研单位等建立产业联盟；搭建外地白鹅采购平台，支持卤鹅企业建立稳定的白鹅采购渠道。

品质监管：对辖区内白鹅养殖场定期开展检查；对白鹅调运开展严格的检疫检查；对屠宰生产、品质检验和无害化处理进行监督指导。

通过以上一系列措施，荣昌有信心确保荣昌卤鹅的品质和供应能力，为消费者提供更加优质、安全、美味的卤鹅产品，推动荣昌卤鹅产业持续健康发展。



融媒体中心记者 杨丽丹