

在这里读懂中国消费

腌菜产品卖出新花样



1 涪陵榨菜消费情况

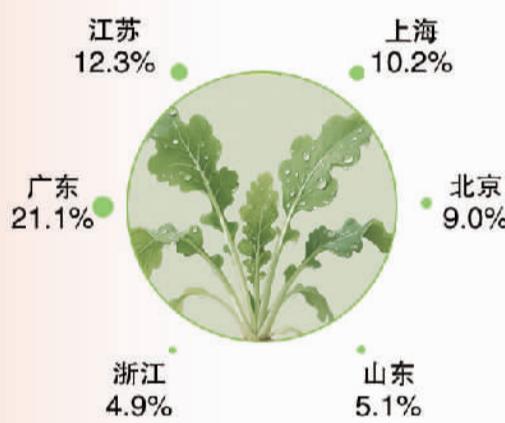
涪陵榨菜成交量占比TOP3品类



涪陵产区榨菜成交量同比增长



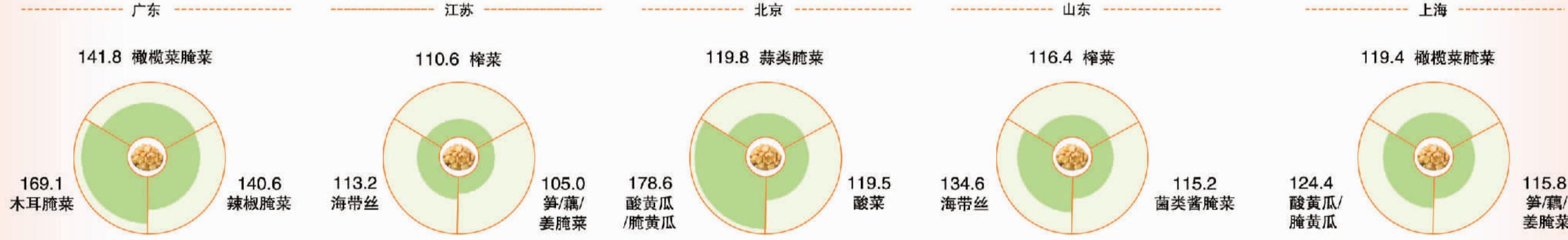
涪陵榨菜成交量占比TOP5省份



作为“国民下饭菜”，涪陵榨菜圈粉海内外众多消费者。近年来，涪陵榨菜积极入局“减盐轻卡”和休闲零食等赛道，拓宽榨菜食用场景。接下来，还要继续在提升消费者认知方面下功夫，增强新生代消费群体黏性。



▼ 榨菜消费大省偏爱的榨菜类型（偏好指数）



把老产品卖出新花样，就要加快推动榨菜产业生产、加工、流通、销售等全链条升级。适应市场需求变化，针对不同消费场景，通过持续的技术创新和多样的营销模式，进一步推动品牌潮流化、产品丰富化、客群多元化。

数据周期：
2025年5月25日
至6月23日

更多内容 扫码观看

2 榨菜类产品消费情况

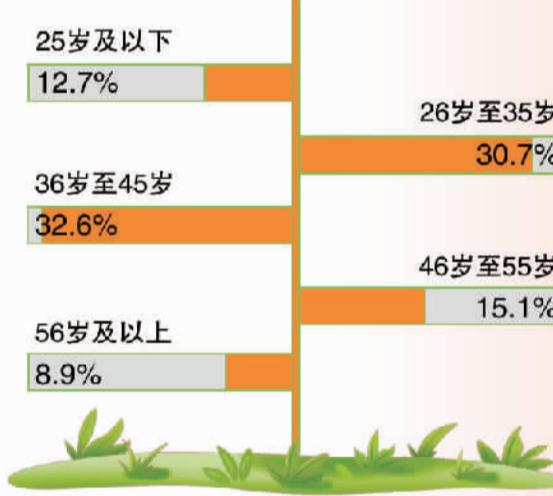
榨菜类产品成交量占比TOP5



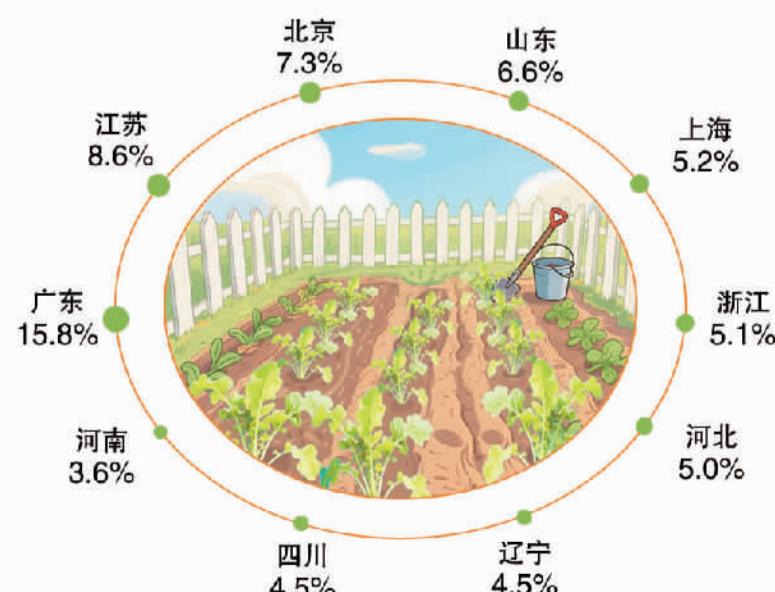
榨菜类产品成交量同比增长TOP10



不同年龄段消费者的榨菜类产品成交量占比



▼ 榨菜类产品成交量占比TOP10省份



说数

重庆市涪陵区被称为“中国榨菜之乡”。涪陵榨菜自1898年诞生并推向市场，走向世界以来，历经百年传承，与欧洲的酸黄瓜、德国的甜酸甘蓝并称为“世界三大名腌菜”。近年来，涪陵区坚持做优产品、做大做强产业，推动榨菜产业高质量发展。2024年，涪陵榨菜产业总产值超过155亿元。

科学种植，打造高品质原料基地。涪陵区创建了以榨菜为主导产业的国家现代农业产业园、国家农业科技园区，建成全球最大的青菜头遗传种质基因库，种质资源1336份，培育出早市鲜食品种“渝早100”、优质丰产品种“涪优928”等良种，建成全国绿色食品原料（青菜头）标准化生产基地45万亩。

创新产品，市场竞争力不断提升。涪陵榨菜不仅是佐餐开味菜，更是多元化消费场景的主角。围绕健康化、多元化、精致化、便捷化的消费新趋势和新场景，涪陵区鼓励榨菜企业持续优化升级产品，

□ 吴陆牧

推动榨菜减盐升级，在保留榨菜传统风味的同时，让消费者吃得更健康。同时，研发推出榨菜酱、榨菜速溶汤、榨菜咖啡等新产品，收获市场广泛好评。

做靓品牌，扬帆出海势头正劲。涪陵区聚力打造“涪陵榨菜”区域公用品牌，成功注册国家地理标志证明商标，入选2024中国地理标志农产品区域公用品牌声誉百强名单、全国农业品牌精品培育计划和工信部首批中国消费品名单。2024年，涪陵榨菜远销日本、韩国、马来西亚等80多个国家和地区，出口量2.24万吨、出口额2.1亿元，分别增长22.2%、25.7%。

目前，涪陵榨菜已形成了从良种选育到种植、加工，再到榨菜副产品开发销售的完整产业链，拥有青菜头、全形榨菜、方便榨菜、出口榨菜四大系列100余个品种。着眼未来，涪陵榨菜还须在产品多元化布局、网络营销体系打造、品牌文化建设等方面多下功夫，进一步提升市场规模和产业竞争力。