

# 2021年中国卤制品行业研究报告

iiMedia Report | Research Report of China's Halogen Products Industry in 2021

艾媒餐饮研究院



本报告主要采用市场调查、行业深度访谈、桌面研究等方法，并使用艾媒咨询旗下各大数据计算系统和相关计算模型。

- 对部分相关的公开信息进行筛选，通过对行业专家、相关企业与网民进行深度访谈，了解相关行业主要情况，获得相应需要的数据。
- 对部分相关的公开信息进行筛选、对比，参照用户调研数据，最终通过桌面研究获得行业规模的数据。
  - 政府数据与信息
  - 行业公开信息
  - 企业年报、季报
  - 行业资深专家公开发表的观点
- 报告数据来自艾媒咨询商业情报数据库、北极星互联网产品分析系统、艾媒商情舆情数据监测系统和草莓派数据调查与计算系统（Strawberry Pie）。
- 艾媒商情舆情数据监测系统，全球首个实时全网商情舆情数据监测与品牌声誉监控分析系统，包括负面预警、舆情监控和竞品情报、企业声誉、消费者口碑等，秒级进行全网扫描与数据计算。
- 面向全球针对各领域征集优秀案例企业进行中，[详情可咨询research@iimedia.cn](mailto:research@iimedia.cn)。



**市场规模：2021年中国卤制品市场规模约3296亿元，预计2023年达4051亿元**

2021年中国卤制品市场规模约3296亿元，同比增长15.0%，佐餐和休闲卤制品行业规模分别为1792亿元和1504亿元。随着国民生活水平不断提升以及消费需求的扩大，卤制品消费场景日益增多，推动行业进一步发展，预计2023年中国卤制品行业规模达4051亿元。



**用户调研：超九成中国消费者消费并喜欢卤制品，新消费卤制品前景广阔**

调研数据显示，中国卤制品消费者在消费频次分布上较为分散，从每年3次及以下到每月4次及以上，其中超5成（53.5%）消费者购买频次在每月2次及以上。艾媒咨询分析师认为，卤制品受到消费者普遍喜爱，部分消费者购买频次较高，但仍有部分消费者的需求未被满足，未来贴合消费者需求并推出创新产品的新消费卤制品企业，将拥有更加广阔的增量市场空间。



**趋势分析：数字化转型助力中国卤制品行业发展，提升卤制品企业核心竞争力**

卤制品产业涉及层级多、链条长、沟通频繁，为实现降本提效的目标，企业的数字化运营能力亟待提升；企业增长带来内部各环节信息难以实现精细化管理的问题，降低了运转效率，对响应市场变化存在滞后性。新时代下卤制品企业通过数字化转型，融合产业链多种形式的信息，提升管理水平和执行力，是当下卤制品行业的发展趋势。



# 目录

1

2021年中国卤制品行业发展背景

2

2021年中国卤制品行业规模及产业链分析

3

2021年中国卤制品行业消费者洞察研究

4

2021年中国卤制品行业标杆案例分析

5

2021年中国卤制品行业发展问题与趋势

01

## 2021年中国卤制品行业发展背景

# 中国卤制品行业发展历程

中国卤制品行业起步于上世纪80年代，江浙地区率先出现了能规模生产的小作坊式企业，随着行业技术水平提升，龙头企业出现，通过连锁经营模式逐步向全国扩张，行业规模持续扩容。资本入局和国民消费升级的到来，为卤制品新消费模式形成了发展土壤，加快了卤制品行业的细分化、品牌化进程。

## 中国卤制品行业发展历程

休闲卤制品工业逐渐起步，江浙地区率先出现生产企业，大多以小作坊的模式经营，产品结构单一，风味较为清淡。

卤制品企业数量增多，行业生产技术水平提升，从炉灶转向蒸汽锅生产，生产周期大幅缩短，食品安全得到了保障。

企业生产模式向流水线生产过渡，行业龙头企业出现，大多以区域内连锁模式经营，企业规模中等大小，持续扩张。

龙头企业相继上市，品牌门店迅速扩张，形成规模效应，市场集中度进一步提高，加剧了行业内竞争。

消费者需求多元化，新消费卤制品企业逐渐增多，探索并创新更加符合当前消费者偏好、习惯的产品、口味及模式。

小规模企业出现  
(1980-1990)

品牌相继成立  
(1991-2000)

龙头企业出现  
(2001-2010)

品牌上市、扩张  
(2011-2015)

新消费品牌出现  
(2016-至今)

# 中国卤制品行业定义与分类

卤制品呈现区域化特性，不同地区所用的卤制品主材料大致相同，制作方法和配方有所区分，口味各异，经过长时间的沉淀形成了当地特色风味。全国卤制品市场主要分为三大流派，按从北到南的顺序分别为：北方酱卤、中部川卤、南方粤卤。



## 北方酱卤

北方传统的酱卤水，大部分是以酱香为主，五香为辅。除了采用常规的香料之外，还会加酱油、黄豆酱、甜面酱等调味料来增味、上色，卤制出来的食物通常颜色发红，色泽上也更加的鲜艳，酱味浓郁，口味偏咸，软烂入味。知名产品有酱鸭、酱骨头等。

代表企业：北京六必居



## 中部川卤

川卤以红卤为主，调味较重，以酱油、糖色、盐、冰糖、米酒等各种香料为主要调味料，卤出来的菜肴色调偏红发亮，口感麻辣鲜香，传统川卤会配特制的中药包，一方面有滋补的功效，另一方面也使香味更加浓郁。知名产品有棒棒鸡、夫妻肺片等。

代表企业：紫燕百味鸡



## 南方粤卤

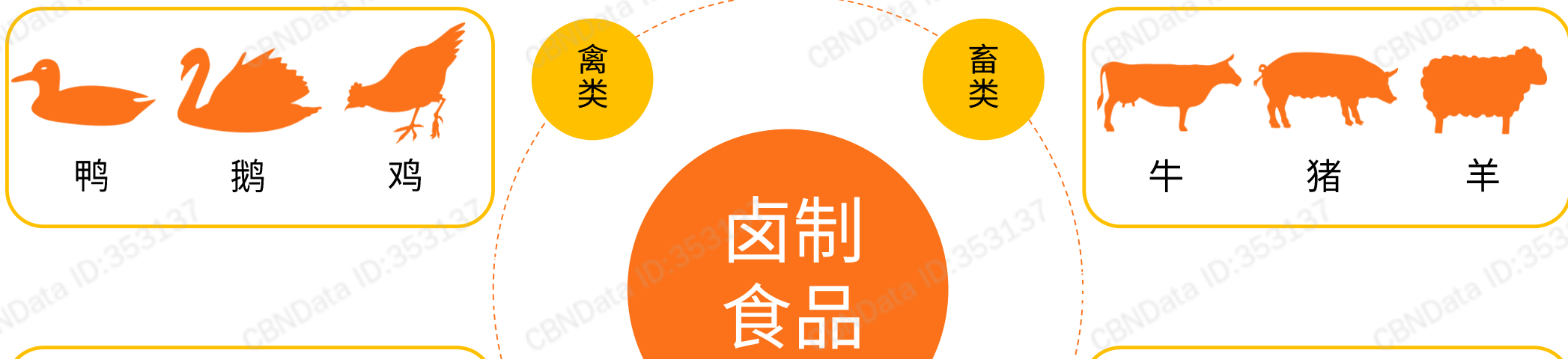
粤卤分为广式卤水和潮汕卤水，广式做法卤制原料大多会提前过水，香料使用上相对较轻，增鲜调味用得比较重。潮汕卤水一般讲究取原色为主，其颜色的产生主要源自糖色，其次来自于老抽，吃时淋上卤汁，成品鲜香味美。知名产品有卤鹅和隆江猪脚。

代表企业：物只卤鹅

# 2021年中国卤制品行业产品形态分类

卤制品历史悠久，原料多样，不同地区依靠当地物产而发展出各种特色卤味。根据卤制品行业选用材料，卤制品可分为禽类、畜类、素食、水产四大类别，行业内多以生产售卖禽畜类产品为主。

中国卤制品产品形态矩阵



预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

[https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=1\\_37681](https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=1_37681)

