

大渡口“重庆小面”聚链成势 产业能级持续跃升

从路边摊到百亿产业

或在街边、或在黄葛树下，一个棚子、几根板凳，重庆小面摊烟火气十足。一碗热气腾腾的小面端上来，红亮的油辣子香味扑鼻，圆润筋道的面条裹满了佐料，辣椒和花椒的刺激让人回味无穷。吃完这一碗小面，重庆人的美好一天才正式开启。

在重庆，小面已有400余年历史，起初只是当地人果腹的日常饮食。近年来，这碗小面迅速“出圈”，变身“网红”食品，甚至成为特色礼品、旅游伴手礼，走俏海内外。大渡口区敏锐捕捉到这一商机，扛起了“重庆小面重庆造”发展大旗。当小面遇上大通道，美食的潜能被激发，产业的价值被释放，小切口带来了大可能。从一方特色到全链产业园，从地方美食到城市名片，重庆小面牵出了百亿产业链。



非谷元小面

做一碗“可以带走的重庆小面”

在大渡口看来，重庆小面不仅是一道地方美食，更与这座城市文化有着深刻的契合之处。

干溜、宽汤、红汤、清汤……调料是灵魂，浇头出个性、面条为基底，一碗小面能衍生出不同的吃法。“麻辣鲜香”的独特风味，不仅反映出重庆人对食物的独特理解和追求，也体现了重庆人热情、豪爽的性格特点。

然而长期以来，重庆小面产业链相对分散，年产值大部分靠线下实体店支撑，品牌化程度较低。同时，实体店大多缺乏标准化、工业化产品，线上销售占比低，这些都成为制约小面产业发展壮大的因素。

“重庆每年有1亿的过夜游客，我们堂食的小面好吃，但是却带不走，市场需求的呼声很大。”大渡口区相关负责人说。

如何让路边“小生意”成长为具有重庆辨识度的食品“大产业”？

2020年12月，大渡口区建成了重庆第一条小面预包装生产线，揭开了小面标准化发展的新篇章。2021年，大渡口区在全市率先成立了重庆市小面产业园，联动“一二三”产业优势资源，大力推动预制重庆小面产业发展，做一碗“可以带走的重庆小面”，充分释放小面里蕴藏的产业能量。

来到位于重庆小面产业园的井谷元食品科技有限公司生产车间内，空气中弥漫着淡淡的面粉香气，自动化设备高效地运转着，工人们身着统一的工作服、头戴卫生帽，手法熟练地操作着各种机械设备。精选的面粉、水等原料按比例混合，经过揉面、压面等多道工序，制作出粗细均匀、口感筋道的面条。

“为了研发含水量、柔软度、产品保质期都合格的面条，我们先后跑了20多座城市，一年测试了100多吨面粉，使用了不同品牌、不同品类的面粉几十种。”井谷元公司负责人说。

在还原面条市井美味的同时，井谷元还从工艺流程和设备改造等方面积极创新升级，建立起一套行之有效的“井谷元小面生产环境灭菌抑菌保鲜技术方案”，确保了“重庆小面重庆造”的品质。

如今，作为全市首家获得“重庆小面”食品生产许可证的企业，井谷元建成了全市第一条智能化、自动化的“重庆小面”生产线，推出的系列产品深受市场欢迎。去年，其预制重庆小面年产值约2.4亿元，已成为公司重要的利润增长点。

2023年，重庆市小面产业园实现产业营收50.8亿元，同比增长109%。今年1-10月，产业营收达到50.7亿元，增速达40%，累计培育市级以上龙头企业5家、国家级龙头企业2家。

“重庆小面”全产业链初具规模

从街边小店到规模化、工业化生产，从“碗”到“盒”的拓展，

产业赛道的切换，考验的不仅是装载方式的变化，更是链条延伸的长远走向。走进建桥工业园区C区的重庆小面博览馆，仿佛踏入了一场关于味蕾与文化的深度旅行。

350平方米的空间宽敞而明亮，序厅、一面之缘、天天见面、别开生面等四个展厅设计巧妙，通过情景与景观结合、沉浸式体验的方式，将重庆小面的历史渊源、制作工艺以及产业发展融为一体，让人在参观中既能感受到重庆小面的深厚底蕴，又能领略到其产业化发展的蓬勃生机。

这里是重庆市首个以小面为主题的展馆，也是重庆小面的文化体验馆、产品展示中心、产业聚合平台、品牌孵化基地。

近年来，大渡口将重庆小面产业作为重点培育的五个百亿级产业集群之一，创新举措、多管齐下，全力推进重庆小面产业链互补。

线下，围绕生产、营销、质检“三个中心”，建成9万平方米重庆小面生产基地以及配套布局重庆小面博览馆、中央工厂、检测中心等，推动安享供应链平台完成万州、双福、成都等3个城市智慧分仓建设，为小面产业发展提供全要素服务保障。线上与京东、抖音、快手等平台合作，举办重庆小面电商直播节、重庆小面“6.18”电商直播擂台赛等电商营销推广活动，着力构建多赛道重庆小面电商营销矩阵，支持企业不断提升电商销售成绩。

“当前，大渡口已形成了一条集原材料种植、生产加工、研发设计、品牌培育、电商销售、物流配送等为一体的重庆小面全产业链。”大渡口区相关负责人说。

大渡口目前累计引育小面上游企业近百家，打造小面独立品牌47个，全面覆盖了小面主料、辅料、调料到预包装成品等环节。重庆小面产业园已成为集原料制备、加工生产、市场营销、工业旅游于一体的特色产业园区，呼啦啦、井谷园、味之海、道友食品、向料食品等一批重点企业加速聚集，一大批全网爆品火爆上市。

近日，2024重庆小面推广消费季暨第四届重庆小面文化节——北京站、杭州站推介会暨产业招商、产销对接会陆续举行，引起热烈反响。

在北京站推介会上，还同步举行了“重庆小面产融云”平台发布活动。该平台整合了上游企业、供应链、预包装、零售门店等要素，将为产业侧和金融侧提供连接和赋能，助力企业降本增效。

可以预见，通过数字化技术加持赋能，大渡口区将更有效盘活市场“沉睡”资源，同时更有力推动重庆小面供应链服务企业、连锁总部企业、品牌企业和优质工业企业在区集聚发展，进一步夯实全产业链高质量发展基础、加速实现跨越式发展。

“重庆小面”香飘海内外

如今，一碗带得走、随时尝，具有重庆特色的重庆小面产品不仅走向了全国餐桌，更通过西部陆海新通道和中欧班列等国际物流枢纽走向了世界，销往泰国、新加坡、澳大利亚等30多个国家和地区。

“今年7月，我们的产品在‘与辉同行’重庆专场直播间内，2分钟销售超15万盒，销售总额超170万元。”井谷元公司负责人笑道。

“‘重庆小面’的市场潜力很大。2023年，公司在海外的销售额达到600多万元。来自美国、加拿大等海外商场、超市主动联系我们进货，小面产品深受当地

地华人消费者喜爱。”重庆辣有引力餐饮管理有限公司负责人说，公司目前推出了近20款小面产品，其销售额逐年增长。

“我们公司已经取得FDA认证，产品成功上架开市客、大中华、Ocean Bomb等海外卖场。”雍禾记公司负责人说。

在今年的中国西部国际投资贸易洽谈会，“重庆小面”也引来了不少外国客商洽谈合作。“在我们国家，大家都很喜欢吃辣的食物，小面对我们很有吸引力。”“小面的调料很符合我们的口味，吃起来爽口。”“这种香辣的味道我们很感兴趣。”

也有不少企业在海外开设了线下门店。在加拿大埃德蒙顿，一家今年开业的重庆小面馆生意红火，已在当地小有名气。面馆老板很有底气，“我们面馆的调味料全部是从重庆进口，深度还原了重庆的独特味道，获得了客人的一致好评。”

一碗重庆小面，煮进山城千滋百味，香飘全球大市场。重庆小面的产业化之路越走越远，含金量持续上升。

“下一步，我们将以更高的标准、更大的力度，推动重庆小面产业实现品牌化、规模化、标准化、数字化的发展目标。”大渡口区相关负责人表示。

大渡口区将全面整合“政府、产业、学院、研发、媒体、企业、咨询、资本”等八方资源，持续升级供应链体系，不断深化数字化水平，更加重视品牌质量管理，系统加强产业要素保障，不断强链、补链、延链，着力壮大产业规模，加快实现重庆小面产业跨越式发展。

2025年，大渡口区将继续坚持“两手抓”工作思路，着力以三产带二产、以销量促产量，力争新引进招商引项目20个以上，实现到位资金超10亿元。规模以上企业总数突破20家，实现全产业链营收超100亿元，实现百亿级产业发展目标。

詹米璐 王彩艳 陈佳佳



大渡口区携重庆小面亮相西洽会 摄/钟戈



大渡口重庆小面文化节 摄/刘映呈

聚焦

标准为先 质量为本

想要从单一的手工制作走向工业化生产，从传统的餐饮模式跃升至现代化的食品加工产业，重庆小面面临的第一个便是产业发展标准的制定。

在大渡口区看来，制定标准不仅能保证重庆小面的纯正味道，更是保障食品安全和产品质量的前提。

为此，坚持“对标国际、引领全国，营养健康、安全高效”的原则，大渡口区逐步优化完善小面面条、浇头、调味品等小面原材料产品、加工、管理、服务、营销相关标准，构建小面产业标准体系。推动地方标准上升为国家标准、行业标准，鼓励企业积极参与国家标准、国际标准制定与转化。

截至目前，已先后发布《重庆小面》团体标准、《重庆小面生产技术规范》地方标准、《重庆小面食品安全地方标准》《重庆小面门店经营服务规范》《重庆小面生产许可审查细则》等一系列标准，覆盖小面产业全流程、全领域。

2023年，重庆小面产业被成功纳入工业和信息化部等11部门的重点地方特色食品产业集群。以重庆小面产业为主导的重庆市麦制品产业集群被列入农业农村部、财政部2023年农业产业融合发展优势特色产业集群。重庆小面产业完成了由“单打独斗”到“抱团取暖”、“各行其是”到“统一标准”的蜕变。

培育品牌 拓展市场

“重庆小面”是公认的重庆地方美食，地域IP远近闻名。但想要在我国丰富多彩的面食种类中闯出一条路、乃至迈向国际，困难不小。

为突出这张特色美食名片，大渡口区积极推动重庆小面集体商标注册，持续培育优化重庆小面区域商标品牌，培育形成以公用品牌为“姓”、企业品牌为“名”的重庆小面产业品牌体系，大力推动重庆小面爆品打造并连续多年举办“中国·重庆小面文化节”，进一步挖掘重庆小面的文化内涵，提升品牌价值。

同时，大渡口区还积极带着重庆小面走出去，参加亚欧博览会、东盟博览会等大型展销活动，将小面预包装产品打造成文化明信片、重庆伴手礼，以工业化理念、互联网思维提升重庆小面国际知名度。

截至目前，大渡口已注册重庆小面区域公用品牌“渝面侠”图形和文字商标，并对“渝面侠+重庆小面重庆造”IP形象申请了版权保护。“渝面侠”成功入选全国“千企百城”首批区域商标品牌（重庆唯一）培育名单，成功举办重庆小面区域公用品牌暨爆品发布会，授权使用重庆小面区域公用品牌的企业已达23家。



重庆小面博览馆 摄/刘映呈

