

# “贵”字号农产品跨界融合的增值之旅 从“土特产”到“金名片”

贵州日报天眼新闻记者 邓钺洁

薏仁米变身咖啡、唇膏，翠竹衍生出多样产品，小小辣椒撬动百亿产业，刺梨与牛肉干碰撞出市场新火花……在贵州这片充满活力的土地上，土特产正以跨界融合之姿实现价值的成倍增长，书写着从“土特产”到“金名片”的华丽蜕变。

**产业融合：从“风味”到“风尚”的创意突破**

2025世界品牌莫干山大会上，贵州思南的“陈薯”红薯粉惊艳全球味蕾。这个源于深山的品牌，不到6年时间，让田间红薯变身产值突破7亿元的产业，成为方便速食乡村振兴的传奇典范。而这份红薯的进阶，正是“贵”字号农产品跨界融合增值的生动写照。

在安顺，贵州高原颂食品有限公司推出的“刺梨牛肉干”别具一格。将金黄刺梨的清新果香与牛肉的浓郁醇香巧妙融合，打造出“美味体验+营养升级”的双重亮点。这一创新灵感源于一次偶然的市场观察。2024年，公司董事长龚平在深圳参加食品展时，

发现一款花生、辣椒与牛肉融合的牛肉干备受消费者喜爱。此后，科研团队反复调试配方，通过工艺优化去除刺梨的酸、涩、苦感，完整保留两者营养优势。产品上市后迅速圈粉，市场持续走俏。

黔南州贵定县，刺梨与红茶的融合同样展现出巨大潜力。贵定县凤凰茶业有限公司的生产车间里，工人们将红茶填入掏空的刺梨中，经填充红茶、烘焙提香等多道工序，金黄饱满的刺梨红茶诞生。有着14年制茶经验的“老茶人”冯建萍率先提出这一创新理念。如今，该公司的刺梨红茶已历经4个阶段升级，从10的切片配对发展到40版本，年产值达上千万元。

**渠道革新：从“提篮小卖”到“全球圈粉”的跨越**

渠道的跨界融合为“贵”字号农产品开辟了新天地。10月21日，京东集团与贵州农发集团签署战略合作协议，双方将围绕共建“营销、物流、智慧农业、电商培训”四大体系展开

深度合作。京东集团副总裁熊伟表示，期待打造一批具有全国影响力的贵州农业品牌，构建高效农产品物流体系，树立智慧农业示范标杆。

满帮集团负责人称，将用智慧物流助力黔货出山，通过数据驱动平台对传统物流进行数字化改造。“货运版”和“司机版”APP为贵州辣椒等农产品运输提供高效解决方案，打破信息孤岛，解决车货匹配痛点。

在思南县，“陈薯”产品主要通过电商销售，在多个网络平台开设店铺，借助网红达人、自营官方直播间带货，系列产品稳居平台同类产品销售前列。产品绝大多数销往省外，18岁至45岁年龄段的女性用户占90%以上，还通过跨境电商打开国际市场，产品远销10多个国家。

**品牌增值：从“山货”到“山珍”的价值升华**

武陵山腹地，梵净山脚下，全球最大的抹茶单体精制车间茶香四溢。每天，10吨优质抹茶从这里产出，销往全球43个国家和地区。在2025年第

十届世界地理标志大会上，“梵净抹茶”作为贵州茶产业“出海”标杆入选经典案例。2024年，贵茶集团与星巴克、海底捞等品牌达成合作，贵州抹茶食品出口至日本、北美等地，出口额近亿元。从无人问津的山野土产到身价倍增的“茶中珍品”，“梵净抹茶”完成了华丽的价值蝶变。

**注重品质与品牌建设，成为“贵”字号农产品增值的关键。**10月19日，以“贵在匠心 品行天下”为主题的2025年贵州省农业品牌发布及推介会在贵阳举行。贵州持续以“品牌强农”推动农业高质量发展，已形成优质品牌矩阵——《贵州农业品牌目录》，含90个优强品牌。

省商务厅相关负责人表示，将从完善品牌矩阵、拓宽市场渠道、强化产销对接三方面深化“品牌强农”战略，助力贵州农产品走进千家万户。

从武陵山区到乌蒙腹地，从品质提升到品牌打造，贵州农产品在跨界融合中实现价值升华。

的突破。

近年来，贵州企业积极拓展海外市场，推动“全球协同”。中航电梯依托5G智慧工厂，通过“渝新欧”班列将产品销往东欧、中欧、中东等地；贵州翰凯斯智能技术有限公司则在德国慕尼黑国际车展上展示无人小巴“土豆巴士”，展示了贵州新能源智造的创新活力。

聚焦产业发展需求，贵州正以科技创新赋能制造业，推动千行百业从“制造”向“智造”转型，在全球舞台上书写贵州智造的创新篇章。

## 从“制造”向“智造”转型

### 贵州轮胎拟在摩洛哥建设第二海外生产基地

**本报讯**（记者 田曼佳）“基于越南工厂的成功经验，我们正计划在摩洛哥建设第二海外生产基地，进一步优化产能布局。”10月24日，贵州轮胎PCR产品研发中心部长沈光洁说，随着非洲投资热潮兴起，贵州轮胎正积极布局海外市场。

本报记者 黄飞鸿

近年来，贵州企业加速“出海”步伐。今年7月，其越南工厂“年产600万条半钢子午线轮胎智能制造项目”首胎顺利下线，填补了企业在乘用车轮胎领域的空白。沈光洁表示，越南三期项目力争2026年一季度实现销售，产品将覆盖欧洲、北美、东南亚等地。为用户提供高安全、高价值的绿色环保轮胎。

目前，贵州轮胎已迈入百亿营收行列，并在2025全球轮胎75强榜单中位居第24位。今年，企业成功入选世界经济论坛“灯塔工厂”，实现中国轮胎行业及贵州省全球“灯塔工厂”零



位于贵阳国家高新区的贵州达沃斯光电有限公司，产品及业务覆盖新型触摸屏、显示器件及配套产品研发、生产、销售和技术服务，年产值达5亿元。图为10月25日，该公司触摸显示屏生产车间工人在作业。

贵州日报天眼新闻记者 龙永 摄

### 织金洞免票+代言人征选活动来袭

**本报讯**（记者 李中迪）10月26日，记者从织金洞景区获悉，正值景区开放40周年、获评世界地质公园10周年“双周年庆典”之际，11月1日至12月10日，景区将针对贵州本地居民推出免门票政策。

活动期间，贵州本地居民凭有效身份证件或户口簿，即可免景区门票入园。

作为贵州省首个国家级户外运动目的地，黔西南州将依托政策支持，打造国际知名山地运动品牌。此次入选不仅为地方经济发展注入新动能，更将推动户外运动产业与生态保护深度融合，助力构建绿水青山与金山银山双向转化通道。

此次建设并非传统挂牌命名，而是通过精准赋能推动户外运动产业升级，旨在满足群众对高品质户外运动的需求。根据《通知》，全国共49个目的地入选，要求坚持生态优先、规划先行原则，实现户外运动与自然环境和谐共生。同时，需结合地方优势提升公共服务能力，强化安全监管与应急救援体系，严禁破坏生态环境的开发行为。

黔西南州拥有独特的喀斯特地貌、峡谷、峰林及水域资源，为登山、徒步、攀岩等户外运动提供了天然场地。此次入选后，当地体育行政等部门将作为建设主体，统筹推进赛事活动、设施建设及运营管理。省级部门将加强跟踪指导，国家层面也将定期评估成效并推广先进经验。

作为贵州省首个国家级户外运动目的地，黔西南州将依托政策支持，打造国际知名山地运动品牌。此次入选不仅为地方经济发展注入新动能，更将推动户外运动产业与生态保护深度融合，助力构建绿水青山与金山银山双向转化通道。

论坛由新华社中国经济信息社与中国茅台联合发起，以“天地位育”为主题，邀全球酒业共探“人与自然、产业与文明”的和谐共生。

奔流于黔北大地的赤水河，为何能成为全球酒业瞩目的独特符号？

**自然基因：河流密码成就“天人共酿”**

赤水河不仅见证“四渡赤水”的红色传奇，更凭借独特气候与优良水质，孕育出以茅台酒为代表的中国名酒。

重阳时节，河水水质达全年最佳，“重阳下沙”将如期启动——茅台匠人以赤水河水润透当地红粱，经蒸煮、摊凉、发酵开启酿造季，这正是“天人共酿”的千

年传承：河流节律、高粱成熟与微生物群落协同发力。

河谷红粱子糯高粱皮厚耐蒸煮，是酱酒理想原料。茅台科研团队已鉴定出酿造环境中的1946种微生物，它们随河风融入酿造，成就白酒极致风味，这是“离开茅台镇酿不出茅台酒”的关键。赤水河更构建“生态—作物—酿造—生态”闭环：酒糟还田养高粱，高粱种植涵养水土，水土培育微生物，形成“水、土、气、微”动态平衡，为“天地位育”哲学奠定现实根基。

**产业价值：河谷崛起世界级产业集群**

赤水河串联起茅台、习酒、郎酒等组成的世界级酱酒产业带，聚集集中国酱香白酒六成产能。

作为“中国酒都”，仁怀市近900家酒企构建起从种植到文旅电商的完

整产业链，带动就业超30万人。2024年，仁怀规模白酒工业总产值达1157.1亿元，同比增长10.69%，成为贵州白酒核心支柱与全国重要白酒生产基地的有力支撑。

繁荣背后是贵州“产业共生”的智慧实践：种植端，建标准化基地，保障红粱品质，带动沿岸近20万户农民增收；酿造端，茅台打造“智慧工厂”实时监测发酵参数，推动传统工艺与数字化融合；品牌端，立法保护产区环境，“赤水河谷·中国酱香”区域品牌享誉全球。

**赤水河论坛响应贵州“打造世界级酱香白酒产业基地核心区”战略**

将永久落址茅台镇，今年还将通过“名酒+文化”“名酒+时尚”“名酒+美食”等活动，推动产业从“卖酒”向“卖生活方式”转变，助力贵州白酒高质量发展。

作为“中国酒都”，仁怀市近900家酒企构建起从种植到文旅电商的完

整产业链，带动就业超30万人。2024年，仁怀规模白酒工业总产值达1157.1亿元，同比增长10.69%，成为贵州白酒核心支柱与全国重要白酒生产基地的有力支撑。

繁荣背后是贵州“产业共生”的智慧实践：种植端，建标准化基地，保障红粱品质，带动沿岸近20万户农民增收；酿造端，茅台打造“智慧工厂”实时监测发酵参数，推动传统工艺与数字化融合；品牌端，立法保护产区环境，“赤水河谷·中国酱香”区域品牌享誉全球。

赤水河不仅见证“四渡赤水”的红色传奇，更凭借独特气候与优良水质，孕育出以茅台酒为代表的中国名酒。

重阳时节，河水水质达全年最佳，“重阳下沙”将如期启动——茅台匠人以赤水河水润透当地红粱，经蒸煮、摊凉、发酵开启酿造季，这正是“天人共酿”的千

年传承：河流节律、高粱成熟与微生物群落协同发力。

河谷红粱子糯高粱皮厚耐蒸煮，是酱酒理想原料。茅台科研团队已鉴定出酿造环境中的1946种微生物，它们随河风融入酿造，成就白酒极致风味，这是“离开茅台镇酿不出茅台酒”的关键。赤水河更构建“生态—作物—酿造—生态”闭环：酒糟还田养高粱，高粱种植涵养水土，水土培育微生物，形成“水、土、气、微”动态平衡，为“天地位育”哲学奠定现实根基。

**产业价值：河谷崛起世界级产业集群**

赤水河串联起茅台、习酒、郎酒等组成的世界级酱酒产业带，聚集集中国酱香白酒六成产能。

作为“中国酒都”，仁怀市近900家酒企构建起从种植到文旅电商的完

整产业链，带动就业超30万人。2024年，仁怀规模白酒工业总产值达1157.1亿元，同比增长10.69%，成为贵州白酒核心支柱与全国重要白酒生产基地的有力支撑。

繁荣背后是贵州“产业共生”的智慧实践：种植端，建标准化基地，保障红粱品质，带动沿岸近20万户农民增收；酿造端，茅台打造“智慧工厂”实时监测发酵参数，推动传统工艺与数字化融合；品牌端，立法保护产区环境，“赤水河谷·中国酱香”区域品牌享誉全球。

赤水河不仅见证“四渡赤水”的红色传奇，更凭借独特气候与优良水质，孕育出以茅台酒为代表的中国名酒。

重阳时节，河水水质达全年最佳，“重阳下沙”将如期启动——茅台匠人以赤水河水润透当地红粱，经蒸煮、摊凉、发酵开启酿造季，这正是“天人共酿”的千

年传承：河流节律、高粱成熟与微生物群落协同发力。

河谷红粱子糯高粱皮厚耐蒸煮，是酱酒理想原料。茅台科研团队已鉴定出酿造环境中的1946种微生物，它们随河风融入酿造，成就白酒极致风味，这是“离开茅台镇酿不出茅台酒”的关键。赤水河更构建“生态—作物—酿造—生态”闭环：酒糟还田养高粱，高粱种植涵养水土，水土培育微生物，形成“水、土、气、微”动态平衡，为“天地位育”哲学奠定现实根基。

赤水河不仅见证“四渡赤水”的红色传奇，更凭借独特气候与优良水质，孕育出以茅台酒为代表的中国名酒。