



销量同比增长50%，邮递业务翻倍增长

老街汇集门店41家，市民游客有了更多选择

游客伴手礼 “哈尔滨红肠”香飘万里

□实习生 何睿 本报记者 李佳琪 文/摄

提到哈尔滨美食，你首先会想到什么？不仅是本地人，就连游客也会将“哈尔滨红肠”作为第一个答案。拥有百余年历史的红肠不仅是游客的伴手礼，更是传播冰城历史与文化的重要媒介。

为了让这张“城市名片”更加闪亮，哈尔滨市政府部门、行业协会、红肠企业在把好质量关的同时，更通过有力手段保护红肠品牌形象、提升“哈尔滨红肠”品牌知名度，让红肠之香飘得更远。



顾客购买“哈尔滨红肠”。

一条老街有41家门店

邮递红肠单量翻倍涨

“在中央大街，我能品尝到哈尔滨所有口味的红肠，有了一种美食鉴赏家的感觉……”江苏游客“悠悠然”在社交平台上感叹，在哈尔滨中央大街当了一回“美食家”。

“悠悠然”本打算找一家觉得口味“还行”的红肠，买点带回家，没想到一条街上的知名红肠品牌众多，尝都尝不过来。

品牌多、门店多，让游客有了更多的选择。据道里区市场监管局尚志监管所数据显示，在中央大街上有诸多品牌的41家红肠门店，涉及秋林里道斯、哈肉联、裕昌、老鼎丰、一手店等。“去年12月到今年2月，哈尔滨‘火出圈’，我们品牌红肠销量猛增。”据秋林里道斯食品相关负责人介绍，今年暑期红肠销量更是延续了去年冬季的火热，该品牌中央大街门店的红肠销量同比增长超50%。

红肠销量的增长带动了邮递业务量的攀升。“平时，我们邮递红肠的单量一般一天在300单左右，今年年初，这一数字直线攀升至600余单。”中通快递中央大街二部李站长告诉记者，来邮递的客户多数是游客，想将哈尔滨的特色美食与亲朋们分享。“今年国庆期间，红肠寄销量依旧在增长，其中有三天单天寄销量已接近700单。”李站长说。

注册商标、制作标准……

红肠“名片”擦得更亮

卖得多、寄得多的背后，是市民游客对哈尔滨红肠的认可。这份信任，离不开政府、行业与企业自身对“哈尔滨红肠”



“哈尔滨红肠”声名远扬。



挑选满意的产品。

的品牌保护与质量把关。

哈肉联坚持“食品工业是道德工业”的理念，从红肠原料挑选、腌制、搅拌、灌制到烟熏，30多道工序层层严把质量关。自2021年开始，哈肉联启动了数字化改造项目，不仅提高了效率，还极大减少了

人工出错的概率，保障每一根红肠的质量。商委红肠从原料进厂到产品出厂采取“一条龙”逐层把关制度，在各个生产工艺的环节上，企业始终严防死守，执行高于国家规定的生产标准，确保产品质量的安全和稳定。秋林里道斯严守“不合格的原材料不入厂，不合格的产成品不出厂”的原则，引入第三方权威检测机构对原材料严格把控，提高食品的安全和质量标准，筑牢食品安全底线……

“哈尔滨红肠”好吃、出名，好产品不能让假冒伪劣行为坑害。“为了保护好具有浓厚地域特色食品、传承好传统红肠生产工艺，避免鱼目混杂、以劣充好行为影响百年品牌的良好声誉，协会用标准与商标为红肠护航。”据哈尔滨市红肠食品产业协会相关负责人介绍，协会于2016年申报并获准注册了《哈尔滨红肠商标》，2018年制定了哈尔滨红肠团体标准(T/HHCX 0001-2018)，让只有名字正、产品好、标准高的红肠才能叫“哈尔滨红肠”，更让相关红肠企业的销售额和产量成倍增长。

近年来，哈市市场监管局持续采取有力措施保护红肠品牌、保障产品质量，推出肉制品质量安全巩固提升行动，完善“哈尔滨红肠”追溯体系建设，督促企业全面落实主体责任。近日，市场监管局联合市红肠食品产业协会在中央大街开展“传承百年红肠，共铸食安文化，保障亚冬食品安全”和“中央大街创建放心消费街”活动，助力地方特色食品产业高质量发展。

见证历史、传播文化、带动经济增长……红肠在哈尔滨经过一百多年的传承与发展，已成为冰城形象的重要标识之一，哈尔滨正在将这张“城市名片”擦得越来越亮。

链接

部分品牌红肠的“老口味”与新产品

●商委：采用欧洲传统加工工艺，结合现代科技配方，精选优质猪肉原料和天然肠衣，并配有来自著名产地的胡椒、肉蔻等精良辅料，严格按照多道工序要求，用果木或硬杂木两次烤制而成。

●秋林里道斯：根据大数据和消费者画像，结合健康趋势，创新研发低盐版红肠、0淀粉高蛋白系列、休闲小Q系列、牛筋肠系列、黑金系列等产品，还将研发冰雪运动主题的联名礼盒、高蛋白产品礼盒和文创周边。

●哈肉联：拥有8大类100多种熟食产品，针对年轻消费群体推出了低盐、低脂产品。红肠产品腌制过程遵循传统配方，结合欧洲工艺与本土风味；拌馅环节，力图在保持肉质纤维结构与口感的同时，促进主体香气的形成；在烟熏过程中，采用传承百余年的俄式窑炉，使用果木和硬杂木混合烟熏，红肠有独特的天然木质香味，产品外观呈枣红色。

●达生：红肠在吸收了俄罗斯及立陶宛等十九世纪工艺特点的同时，不断融入中国调料与食材特点，以蒜香、胡椒为主香料，以熏制方式形成了不同的色泽。

●裕昌：选用优质的原料和天然香料，确保红肠口感醇厚、香气扑鼻。传承百年传统工艺并结合现代先进技术，最大程度地保留食材的营养成分和原有的香气。推出新产品，在儿童肠里添加了高品质杏仁。

●月亮八珍：选用高金冷鲜肉、纯净水作为制作红肠的原料，将经过排酸的肉进行分割。严格按照配方比例低温腌制入味72小时，其后取出腌制好的肉搅碎并真空搅拌，排出气体，确保灌制出来的肠体更紧实口感更好。采用果木传统土炉熏制，精准控温。

●老鼎丰：选用排酸的冷鲜前槽肉与后鞣肉、原产地的好配料，为保红肠的弹性添加15%的冷鲜牛肉，采取传统的25道制作工艺、果木熏烤，拥有40余年工作经验的大师团队。

