

成都经济 一线观察

昨天还在大洋游泳,今天就能“闪现”成都的餐桌——这不是幻想,而是成都一家三文鱼加工中心的日常。在这里,传统冷链冗长的周转被彻底“压缩”,一场围绕“鲜”与“速”的供应链变革悄然落地。

从2025年3月启动,到同年5月投产,这家扎根于成都青羊区的三文鱼加工中心,正在改写西南海鲜消费的格局。没有沿海的“地利”,却凭借毗邻机场的区位优势和高效率的清关流程,硬是把“鲜”字从北欧深海搬到了内陆腹地。

1月16日,华西都市报、封面新闻记者走进加工车间,直击三文鱼从去鳞、切片到智能定重切割、扫描筛检的全流程,探寻这条“海洋来客”为何选择“游”入成都青羊区。这背后不仅是一家工厂的成长记,更是内陆消费升级与产业转型的生动切面。

深海三文鱼的跨洋之旅:

昨天还在大洋游泳,今天“闪现”成都餐桌

从“0”到“1” 一条三文鱼的 “西进”创业记

“我们是从0到1开始做的,不是简单复制。”谈起公司的起步,首农供应链科技(成都)有限公司董事长桂春生这样概括。

这家由北京水产集团布局西部的首个加工中心——成都三文鱼加工中心,于2025年3月在青羊区航空智能集成创新园正式启动,同年5月便驶入运营正轨。目前,公司团队有60余人,正全力开拓市场。

为何选择将“海鲜工厂”落在内陆成都?桂春生坦言,看中的正是广阔的市场蓝海。“以往全国三文鱼年消费约10万吨,但整个西部占比才10%,而上海一个市就能占一半以上。”他解释,成都作为西部核心城市,人口基数大、消费潜力旺盛,但市场成熟度不及沿海地区,这恰恰暗藏着巨大的开拓空间。

除了市场潜力,地理与效率优势是落地关键。工厂临近市中心,而且距离成都双流国际机场直线距离不到20公里。“海鲜清关后,半小时左右就能运到车间,为锁鲜抢出关键时间。”

桂春生特别提到,加工中心采购的三文鱼全部来自挪威、智利等盛产地,原因很简单:保障品质。“进口深海三文鱼寄生虫很少,且无法与人体共生,所以安全度更高。”

他透露,目前公司已确立清晰的发展阶段目标:在业务方面,工厂加工板块计划在三年内实现8000万元规模;整体贸易额也将同步向更高目标推进。与此同时,今年将重点扩充产能,推动三文鱼产业向成都周边的二三线城市下沉。“我们期待在西南地区深度扎根,真正把‘鲜’字做大做强。”



正在切片装盒的三文鱼。



三文鱼在加工车间流水线上。



够不够新鲜



▲挪威空运来蓉的三文鱼。
▲记者抱着三文鱼展示新鲜程度。

落子成都 密集国际货运航网 与优惠航运政策

“将三文鱼产业链的关键一环扎根成都,是企业权衡市场辐射力与物流效率后的最优解。”桂春生说。

在他眼中,作为中西部中心城市的成都,不仅本土消费市场活力迸发,更兼具强大区域辐射力,能高效覆盖西南及全国更广袤的消费需求。而在此前,成都人的三文鱼消费体验存在明显“时差”与“量限”:多数产品需在沿海城市完成加工后,再经长途物流中转抵蓉,新鲜度难免打折扣;或仅在部分日料店能尝到,供给量有限。如今,这一局面正被彻底改变。

“坚实的市场土壤,更需要本地化加工能力的直接支撑。”桂春生说,作为成都引进的第二家大型三文鱼加工厂,该项目的落地标志着产业链关键环节的内陆迁移。他进一步解释,此前影响产业的内陆长途运输问题,已被成都密集的国际货运航网与优惠航运政策打破,综合运输成本显著降低,让“北欧深海到中国餐桌”的通道在速度与性价比上双双占优。

本地加工厂的建立,使“鲜”字得以真正实现。如今,全国约90%的进口三文鱼需经成都集散,在此背景下,拥有自主、高效、规模化的本地加工能力,从“过路”升级为“深耕”,已成为产业发展的必然选择。

数据印证了趋势的加速。成都海关数据显示,2024年四川进口冰鲜三文鱼同比激增507.5%。而四川省政府工作报告已提到2025年打造三文鱼全国集散中心。成都这座内陆城市,已坐拥国内规模领先的三文鱼加工集群,正从消费腹地稳步迈向全国进口三文鱼的核心加工与流通枢纽。

为何在成都之中,精准落子青羊区?桂春生笑着给出答案:“这是产业定位与区域禀赋的双向契合,更是一场恰逢其时的双向奔赴。”

青羊区手握毗邻双流国际机场与扎根中心城区的“双重优势”,既实现与航空口岸的无缝衔接,又能高效对接主城区消费与商务核心;同时,区域倾力打造的高端产业园区,与三文鱼加工这一高端食品产业定位高度同频。

而这份契合背后,更离不开青羊区暖心给力的“保姆式”服务——“从项目对接到落地开工,全程不到4个月,这就是实打实的‘青羊速度’。”桂春生感慨道。

华西都市报·封面新闻
记者 邹阿江 赵奕 欧阳晨雨 摄影报道

极速“鲜”链

北欧深海到餐桌的“闯关之旅”

一条挪威深海的三文鱼,如何在约24小时内,以最佳状态“游”上成都人的餐桌?答案就藏在这座现代化工厂与时间赛跑的极速链条里。

“传统渠道,从源头到消费者餐桌上,中间周转多、耗时长,保鲜难度也难全程保证。”首农供应链科技(成都)有限公司副总经理马小刚说,他们的秘诀在于缩短中间环节:从国外养殖网箱直接采购,经空运抵达双流机场,清关、运输入厂、加工一气呵成。这意味着,从捕捞到加工,时间被压缩至以小时计算。

记者走进需严格消毒、身着全套隔离服才能进入的加工车间,清冷的气息瞬间包裹全身。车间洁净明亮,各区域分工明确,每周约有70吨三文鱼在这里完成“蜕变”。马小刚介绍:“原料进厂,我们首先‘验明正身’,核对所有通关和检疫信息,确认无误后立刻进入加工程序。”

流水线上,工人手法利落落地进行去鳞、去头、开片。紧接着是至关重要的“精修”与“灯检”环节。“灯检就像给鱼做一次‘X光透视’。”

马小刚指着下方的灯箱解释,“光线向上照射,鱼肉中若有寄生虫或残留的细微断刺,便会显现出阴影,无所遁形。”通过检测的鱼柳,会

被送入冷风库进行深度降温,“必须将鱼肉中心温度稳定降至0℃至4℃,这是锁住鲜甜口感的核心一步。”

随后,一台价值超过200万元的丹麦进口智能定重切片机登场。“设定好参数,比如每片20克,它就能高速、精准地完成切割,效率远超人工。”马小刚介绍。标准化切割后的鱼片经包装后,还需闯过最后一道“智慧关卡”——X-ray扫描带。“即便是肉眼完全无法察觉的微小异物,系统也能瞬间识别并自动剔除,确保出厂产品的绝对纯净安全。”

“我们整合了链条,自己加工,直供各大渠道。”马小刚说,“环节精简了,物流提速了,品质可控了,最终才能让消费者以更合理的价格,更快地尝到那一口纯粹的新鲜。”从落地成都到完成包装入库,核心加工流程控制在两小时以内,全程在精准低温下护航,这条三文鱼的“跨洋之旅”,最终化为了成都餐桌上的极速“鲜”享。

马小刚介绍,加工完成的三文鱼当天就会配送到各大商超与餐饮门店。工厂也配有自营小程序,消费者扫码即可从工厂直订到家,足不出户就能享用到来自北欧的鲜味。