

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。

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，如何能在约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，保鲜温度也难全程保证。”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。

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。