

云南米线 发展报告2024

红餐产业研究院

×



美鑫餐调
MEIXIN FOOD

2024年11月

摘要

- 本报告在红餐大数据的基础上，综合红餐产业研究院的桌面研究、调研数据、专家意见等，对云南米线的相关资料进行整理分析。从云南米线的发展概况、发展热度、门店数据、发展亮点、细分赛道、思考与展望等角度，综合剖析了云南米线的发展现状，旨在为云南米线从业者、投资人、消费者等提供参考
- 全文部分亮点如下：



随着消费者口味的多元化和各地品牌的突围，地方米粉新势力崛起成为一大看点。按照地方风味，全国米粉赛道可分为云南米线、江西米粉、湖南米粉、广西米粉、广东米粉、川渝米粉、贵州米粉及其他地方米粉。其中，云南米线凭借多元的口味、独特的地域文化，成为地方米粉的一大代表



据红餐大数据，截至2024年11月，全国米粉门店数超42万家，其中云南米线门店数近3万家，占全国米粉门店数的6.6%。云南米线门店数较为可观，并在全国米线市场中具有较强的影响力



近两年，生烫牛肉米线成为一大“风口”，在广州、上海、杭州、苏州、昆明等城市，涌现出一批生烫牛肉米线品牌。它们在主打产品、菜单结构、门店风格、经营模式等方面具有较高的相似性，而且拓店速度较快



红餐产业研究院整理了云南米线赛道发展的三大趋势：云南米线产业化将进一步加速、市场规模将持续扩大、赛道细分化趋势将愈加明显

目录

01

整体概况：全国米粉市场规模预计突破800亿元，云南米线是地方米粉的突出代表

02

发展亮点：云南米线特色食材丰富，产业化发展加速

03

重点细分赛道：过桥米线仍是“顶流”，生烫牛肉米线异军突起

04

思考与展望：云南米线细分赛道发展潜力大，建议挖掘特色食材

01

整体概况：全国米粉市场规模预计突破800亿元，云南米线是地方米粉的突出代表

2024年全国米粉的市场规模有望超过800亿元，地方米粉“新势力”快速崛起

- 近年来，米粉赛道稳步发展。据红餐大数据，2024年米粉的市场规模预计将超过800亿元，同比增长将达到13.1%
- 随着消费者口味多元化和各地品牌的突围，地方米粉新势力崛起成为一大看点。按照地方风味，全国米粉赛道可分为云南米线、江西米粉、湖南米粉、广西米粉、广东米粉、川渝米粉、贵州米粉及其他地方米粉。其中，云南米线凭借多元的口味、独特的地域文化，成为地方米粉的一大代表

2024年全国地方米粉赛道概览

云南米线

过桥米线、小锅米线、豆花米线、鲮鱼米线、酸汤米线、撒撇米线等

江西米粉

南昌拌粉、抚州泡粉、九江炒粉、上饶铅山烫粉、萍乡炒粉等

湖南米粉

长沙米粉、常德津市米粉、怀化米粉、衡阳筒骨粉、株洲米粉、杀猪粉等

广西米粉

柳州螺蛳粉、南宁老友粉、桂林米粉、宾阳酸粉、钦州猪脚粉等

广东米粉

河粉、肠粉、濠粉、陈村粉、潮汕粿条、梅州客家米粉等

川渝米粉

重庆酸辣粉、绵阳米粉、成都肥肠粉、西昌米粉、南充米粉、什邡米粉等

贵州米粉

遵义羊肉粉、花溪牛肉粉、都匀酸汤粉、铜仁锅巴粉、榕江卷粉等

其他地方米粉

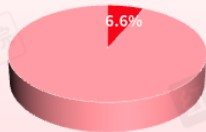
新疆米粉、福建捞兴化粉、海南粉、南京鸭血粉丝等

全国米线门店数超42万家，云南米线相关企业存量保持增长

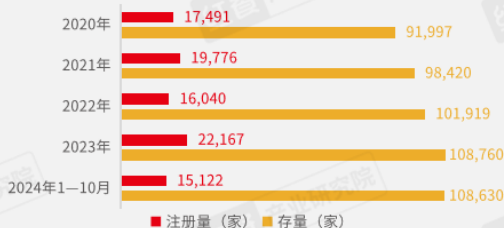
- 据红餐大数据，截至2024年11月，全国米粉门店数超42万家，其中云南米线门店数近3万家，占全国米粉门店数的6.6%
- 近几年我国米线相关企业的存量稳步增长。据企查查，截至2024年10月，其企业存量接近11万家，较2023年同期增长0.8%。其中，2024年10月云南米线相关企业存量为2.7万家，占全国米线相关企业存量的24.9%，云南米线的企业数量较多

全国米粉门店数超**42万**家，

云南米线占全国米粉门店数的**6.6%**



2020年至2024年10月全国米线相关企业的注册量与存量



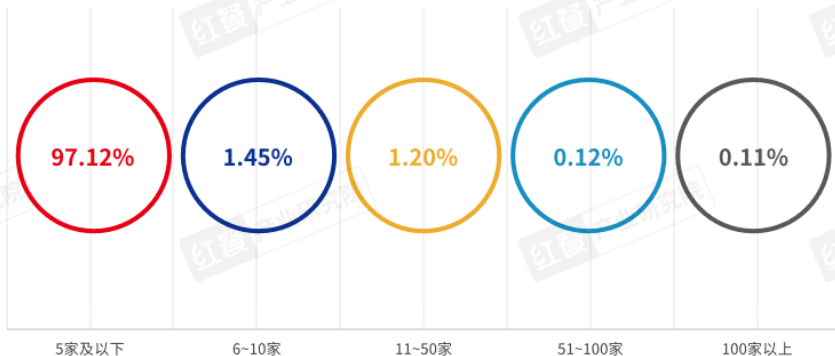
云南米线相关企业存量为**2.7万**家，
占全国米线相关企业存量的**24.9%**

24.9%

云南米线规模化程度不高，大多数为单店或小连锁

- 据红餐大数据，截至2024年11月，全国云南米线品牌中，超过97%的品牌门店数在5家及以下，门店数超过50家的品牌数占比为0.23%，门店数超过100家的品牌数占比为0.11%
- 云南米线品牌的规模化程度不高，有大量品牌开的是单店或小连锁，在区域市场进行深耕

2024年全国云南米线品牌门店数区间占比分布

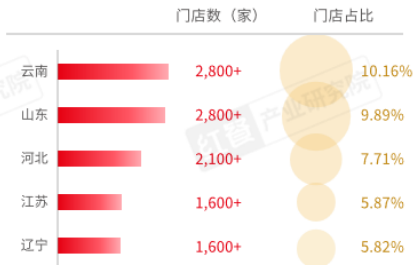


华东地区门店数一马当先，云南当地门店数占据优势

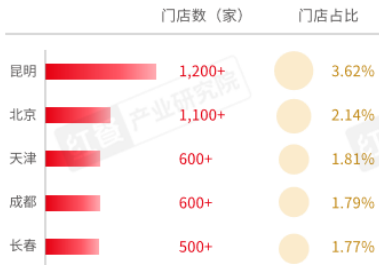
- 从地域上看，我国云南米线的门店近三成分布在华东地区，其次有20.0%的门店分布在华北地区。华东是经济大区，餐饮企业看中云南米线特别是过桥米线易复制、投入少等特质而入局，同时在品牌打造、门店增长、品牌影响力提升等方面有一定优势
- 从具体的省市来看，云南、山东、河北是云南米线门店数排名前三的省级行政区，其中云南和山东的门店数超2,800家，河北的门店数超2,100家。昆明、北京、天津是云南米线门店数排名前三的城市，门店数占比分别为3.6%、2.14%、1.81%



2024年全国云南米线门店数TOP5省级行政区
及全国门店数占比



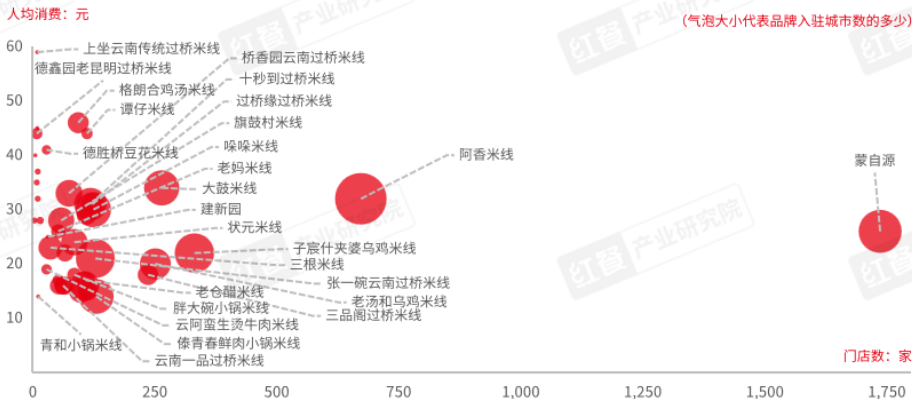
2024年全国云南米线门店数TOP5城市
及全国门店数占比



云南米线赛道呈现“一超多强”的竞争格局，少数品牌门店数破千

- 云南米线赛道呈现“一超多强”的竞争局面，当前蒙自源以超过1,700家的门店数领跑，阿香米线以超过670家的门店数紧随其后，大鼓米线、老汤和乌鸡米线、三品阁过桥米线、嗦嗦米线、过桥缘过桥米线、谭仔米线等品牌的门店数均超过 百家
- 从分布城市上看，蒙自源、阿香米线的门店分布在100多个城市，还有不少品牌的门店分布城市超50个，例如大鼓米线、傣青春鲜肉小锅米线、嗦嗦米线、十秒到过桥米线、子宸什夹婆乌鸡米线等

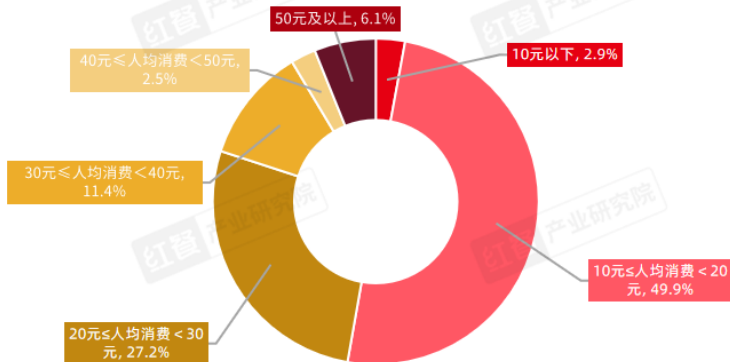
2024年全国部分云南米线品牌概况



八成的门店数人均消费低于30元，也有品牌深耕精致云南米线赛道

- 云南米线的高性价比特征突出。据红餐大数据，有49.9%的云南米线门店人均消费在10~20元，占比最高。人均消费不到30元的云南米线门店数占比为八成，例如蒙自源、三品阁过桥米线、张一碗云南过桥米线、过桥缘过桥米线、十秒到过桥米线、香桥缘过桥米线、老仓醋米线、海味阁过桥米线、旗鼓村米线、建新园、青和小锅米线等
- 此外，也有部分云南米线门店人均消费在50元以上，例如昆明的上坐云南传统过桥米线，其人均消费为59元，一份豪华版云南米线售价为89~128元

2024年全国云南米线门店人均消费价位占比分布



02

发展亮点：云南米线特色食材丰富，产业化发展加速

云南米线呈现多元化口味，松茸、饵丝等云南特色食材走入台前

- 云南米线的烹饪方式多样，例如煮、烫、卤、炒、拌等，再加上不同的浇头配菜，形成了其口味的多元化。云南米线的常见口味有鸡汤、麻辣、香辣、酸汤、番茄等，此外还有撒撇、草芽、卤鸡等特色口味
- 云南米线由米和水制成，配以“云花”“云菌”“云腿”“云菜”等云南特色食材，例如云南当地的松茸、鸡枞菌、菊花、酸角、饵丝、野生山胡椒等，展现其独特的地域魅力

云南米线呈现多元化口味

鸡汤	麻辣	泡椒	撒撇	卤鸡
	香辣	番茄	草芽	鲮鱼
	酸汤	红烧	酱香	



蒙自源

推出了凯里酸汤鱼片米线、番茄肥牛米线、原汤一品土鸡米线、滇味土豆泥拌米线等多种口味的米线产品



子宸什夹烫乌鸡米线

围绕鸡汤口味，推出了鸡汤米线、乌鸡米线、土鸡米线等云南米线产品，并丰富产品结构，加入金汤酸辣米线、鸡汤银丝面、鸡汤素菜、卤鸡翅等

云南米线用到的部分地方特色食材

云南野生薄荷、云南野生山胡椒、怒江独龙鸡、高原土豆、云南小瓜、宣威火腿、酸木姜子、羊奶果、香格里拉松茸、三七花、石斛、云南小米辣、香叶、蜂蛹、菊花、凯里酸汤、宝溪鲮鱼、虫草花、饵丝、鸡枞菌、青橄榄、蚂蚁蛋、灯盏果、酸角、建水草芽、牛肝菌、树花、云南豆花、折耳根、黑虎掌菌、云南小青椒、剑川花谷米、西番莲、酸多依果、云南小黄姜

云南米线逐步呈现产业化发展，一批供应链企业脱颖而出

- 全国的云南米线产业正经历着从单一食品生产向全产业链发展的转变。以云南当地的米线产业为例，据云南新闻网报道，云南省过桥米线协会的数据显示，2022年云南省米线全产业链总产值在450亿元~600亿元。《云南省加快推动米线产业高质量发展三年行动计划（2023—2025）》提到，2025年要实现云南米线全产业链年销售收入突破800亿元。云南当地的州市也围绕米线加工、汤料烹饪、冷链配送等方面完善云南米线的供应链
- 在供应端，云南当地的勐海曼香云天、恒阳食品、桥之源食品、咚咚食品等是重点生产加工企业，江苏的美鑫食品等企业也顺应云南米线的发展潮流，推出了可适配云南米线的汤底和调味料等产品
- 在餐饮端，蒙自源、德胜桥、桥香园等企业通过自建供应链，拥有自己的米线生产工厂，也建立了较健全的物流配送体系

云南米线供应端与餐饮端的产品及代表企业



作为调味料重点企业，美鑫食品提供高性价比的米线定制化解决方案

- 美鑫食品是专业从事汤汁酱料复合调味品研发、集生产与销售为一体的现代化企业，力求打造汤汁酱料新一代调味品领导品牌
- 美鑫食品在餐饮运营、调味配方研发、工厂生产等方面具备较强的实力。同时，其以客户需求为导向，在配方定制、口味定制、包装定制、综合服务等方面建立了综合体系，能够为餐企特别是云南米线餐饮企业提供强针对性、低成本、高效能的定制方案

美鑫食品的四大主要优势



主打“一帅、四大天王、八大金刚、十六将”，美鑫食品的产品十分多元

- 在产品方面，美鑫食品构建了完整的产品体系。从产品类别上看，其提供汤底、调味底料、酱料、卤汁、调味料等多元化产品
- 美鑫食品打响了“一帅、四大天王、八大金刚、十六将”的招牌，同时提供其他特色烹调产品，产品可适用中式正餐、火锅、粉面、饭食快餐、麻辣烫、烧烤、小龙虾、烤鱼、东南亚菜、特色小吃等多个赛道。凭借出色的研发和生产能力、鲜明的产品结构、丰富的产品库，美鑫食品与锅圈、六必居、王致和、同庆楼、滇牛、呷哺呷哺、小淮娘等知名企业建立了合作关系

美鑫食品构建了结构鲜明的产品体系

一帅

阳光鲜番茄风味火锅底料



四大天王

元气鸡汤、猪骨白汤复合调味料、牛肉清汤、羊肉高汤



八大金刚

贵州木姜子酸汤、云南酸辣牛肉风味汤底、金汤花胶鸡风味汤底、牛肝菌风味底料、猪肚鸡风味汤底、泰式冬阴功风味汤底、糟粕醋调味底料、港式沙茶火锅底料



十六将

香辣酱、菌菇酱、香辣牛肉风味酱、XO酱1号、麻香酱、海鲜酱、精品虾酱、蒜蓉辣酱、香菇牛肉酱、沙茶酱、自然风味酱、精品牛肉酱、蒜蓉豆花调味酱、川式香辣酱、酸菜酱、芝麻酱复合调味料



其他

各类风味底料、调味汁、调味酱等特色烹调产品，例如麻辣水煮调味料、五香老卤汁、酱香肉酱等



适用中式正餐、火锅、粉面、麻辣烫等多个赛道

适用中式正餐、火锅、粉面、饭食快餐、麻辣烫、烧烤、小龙虾、烤鱼、东南亚菜、特色小吃等多个赛道

03

重点细分赛道：过桥米线仍是“顶流”，生烫牛肉米线异军突起

云南米线细分赛道崛起，豆花米线、撒撇米线等特色鲜明

- 云南米线类别多样，例如昆明的小锅米线和豆花米线、蒙自的过桥米线、玉溪的鳝鱼米线、文山的余肉米线和酸汤米线、西双版纳的撒撇米线、普洱的老仓醋米线、保山的黑肉凉米线等
- 当前，云南米线的细分赛道在加速崛起，细分赛道的米线品牌也在冒头，各州市的米线展现鲜明的地方特色

云南米线地图



昆明

小锅米线
豆花米线
罐罐米线
大酥牛肉米线
叶子米线
脆哨米线
臭豆腐米线
卤米线
莲花白米线
.....

大理

凉鸡米线
巍山一根面
生皮米线
漾濞温吞米线
.....

丽江

腊排骨米线
耙肉米线
土鸡米线
鸡豆凉粉米线
豆泡红油米线
.....

曲靖

陆良米线
宣威砂锅米线
沾益辣子鸡米线
焖肉香菇米线
富源酸汤猪脚米线
.....

昭通

彝良羊肉米线
旺子米线
蹄花米线
红烧米线
燃米线
排骨米线
泡椒米线
酸辣鸡杂米线
.....

迪庆

松茸米线、烧肉米线、
酥油茶米线、香格里拉
藏式米线.....

楚雄

菌子米线、鸡丝米线、牛肉
米线、酸菜米线.....

怒江

包谷砂米线
火腿木瓜鸡米线
.....

临沧

鸡肉米线
耿马傣味牛撒撇米线
双江猪血米线
卤肉米线
傣族臭米线
.....

玉溪

鳝鱼米线
豆粉凉米线
小锅米线
元江炸油米线
杂酱米线
通海豆花米线
.....

红河

蒙自过桥米线
弥勒卤鸡米线
哈尼红米线
建水草芽米线
菊花米线
泸西老砍刀米线
.....

文山

余肉米线
酸汤米线
鸡汤米线
辣椒米线
拼盘米线
牛汤锅米线
驴肉米线
香椿米线
.....

保山

稀豆粉米线
大排米线
腌鸡米线
丸子米线
蒲缥凉鸡米线
三鲜米线
黑肉凉米线
腾冲顺江烧肉米线
.....

普洱

老仓醋米线
花生汤米干
鸡丝米干
漏泡牛肉米线
肠旺米线
筒子骨米线
江城牛烂煨米线
.....

德宏

傣族牛肉米线、阿昌过手米线.....

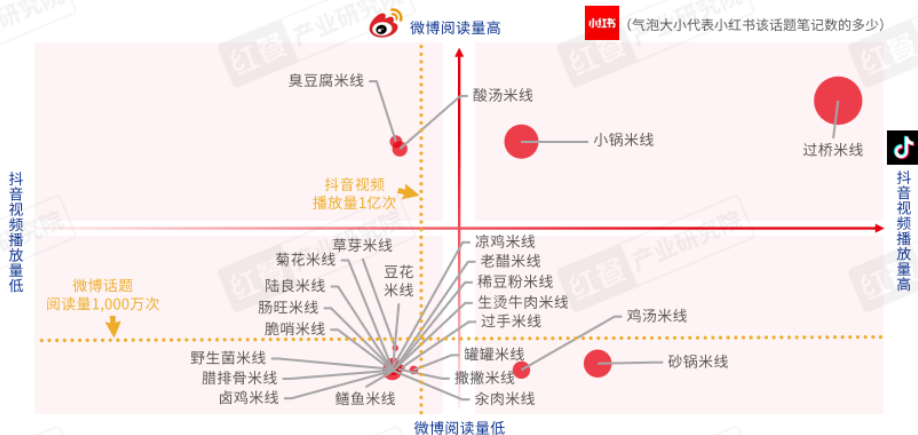
西双版纳

傣族撒撇米线、手抓鱼米线.....

细分赛道呈现较高发展热度，过桥米线和小锅米线是“双子星”

- 在云南米线的细分化特征下，其各细分赛道的发展热度各异
- 红餐产业研究院选取了云南米线的23个细分赛道作为样本，集合了它们在抖音、微博、小红书等平台相关话题的最高热度数据发现，过桥米线和小锅米线是“顶流选手”，在三大平台都呈现较高热度。此外，酸汤米线、生烫牛肉米线、过手米线等细分赛道在社交媒体平台上也都呈现不错的热度

2024年云南米线各细分赛道话题在不同平台的热度对比



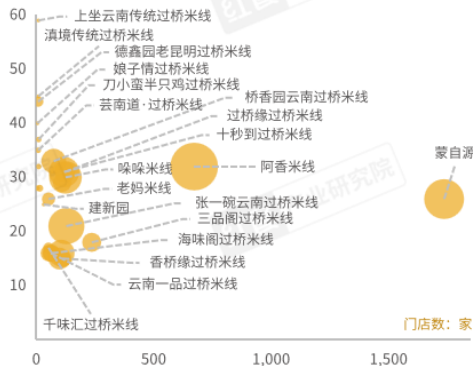
过桥米线：“过桥”吃法久负盛名，有品牌推出自助米线模式

- 过桥米线历史悠久，其源于云南蒙自，具有汤头鲜美、口感和营养丰富等特点，其独特的“过桥”吃法广为人知。因此，在云南米线以及整个米线赛道中，过桥米线都是知名度较高的地方特色美食。2023年，“蒙自过桥米线”区域公共品牌发布，推动了其进一步发展
- 当前，过桥米线赛道呈现“一超多强”的竞争格局，蒙自源以超过1,700家的门店数领先，阿香米线的门店数紧随其后，三品阁过桥米线、张一碗云南过桥米线、咪咪米线、过桥缘过桥米线等品牌的门店数也超百家

2024年全国部分云南过桥米线品牌概况

人均消费：元

(气泡大小代表品牌入驻城市数的多少)



■ 在红餐产业研究院选取的27个云南过桥米线样本品牌中，有59.3%的品牌人均消费在20~40元，这表明云南过桥米线的性价比较高

59.3%

■ 近年来，过桥米线品牌加入饭食快餐、小吃、饮品等产品，以满足消费者在一人食/多人食等场景的“吃饱”“吃好”等需求

■ 例如蒙自源推出了至尊手造煎饺、葱油饼、玫瑰鲜花饼、红酥雪冰粉等产品。此外，其还在上海开设首家自助主题店，呈现地摊市集文化

■ 建新园则推出了汽锅鸡、脆哨、木瓜水、冰仔鲜果凉粉等产品



小锅米线：铜制小锅烹煮是特色，部分品牌快速拓店

- 小锅米线在昆明、玉溪等地较为流行。与大锅煮制的米线不同，小锅米线是用铜制的小锅在火上单独烹煮，每锅只做一碗，加入剁肉帽子、豌豆尖、酸腌菜、韭菜、豆芽、辣椒油等多种配料，味道丰富多样
- 云南米线品牌大多会推出小锅米线产品。此外，一些小锅米线连锁发展势头也不错，例如傣青春鲜肉小锅米线、胖大碗小锅米线、楠塔纳小锅米线等。不少云南小锅米线品牌的人均消费在10~20元，性价比较高

2024年全国部分云南小锅米线品牌概况

品牌名称	门店数(家)	人均消费(元)	门店区域分布
傣青春鲜肉小锅米线	130+	14	山东、河北、河南等
胖大碗小锅米线	80+	18	云南
楠塔纳小锅米线	60+	22	山东、天津、安徽等
青和小锅米线	10+	14	云南
铁朋小锅米线	约6	15	云南
甩蛮蛮	约4	32	上海、浙江

- 云南小锅米线适合“一人食”场景，对于餐饮品牌与消费者而言，均具备较多优势

现点现做

风味独特

操作流程标准化

回本周期较短

价格亲民

食材鲜嫩

成本控制较好

经营模式灵活

汤底浓香

快节奏用餐

投资门槛相对低



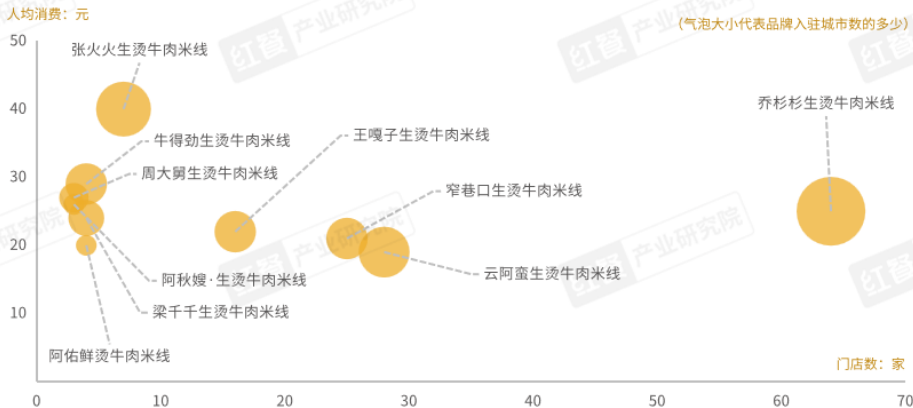
- 傣青春鲜肉小锅米线是云南小锅米线赛道的佼佼者。据红餐大数据，截至2024年11月，其门店数超130家，覆盖17个省份、65个城市（多分布在北方地区，将云南米线及特色食材“南货北卖”），门店主要选址社区



生烫牛肉米线：“新风口”出现，一线和新一线城市开出不少门店

- 近两年，生烫牛肉米线成为一大“风口”，在广州、上海、杭州、苏州、昆明等城市，涌现出一批生烫牛肉米线品牌。它们在主打产品、菜单结构、门店风格、经营模式等方面具有较高的相似性，而且拓店速度较快
- 在生烫牛肉米线赛道，乔杉杉生烫牛肉米线以当前超60家的门店数领跑（其门店分布在11个城市），云阿蜜生烫牛肉米线、窄巷子生烫牛肉米线、王嘎子生烫牛肉米线等品牌的门店数也都超过10家

2024年全国部分生烫牛肉米线品牌概况

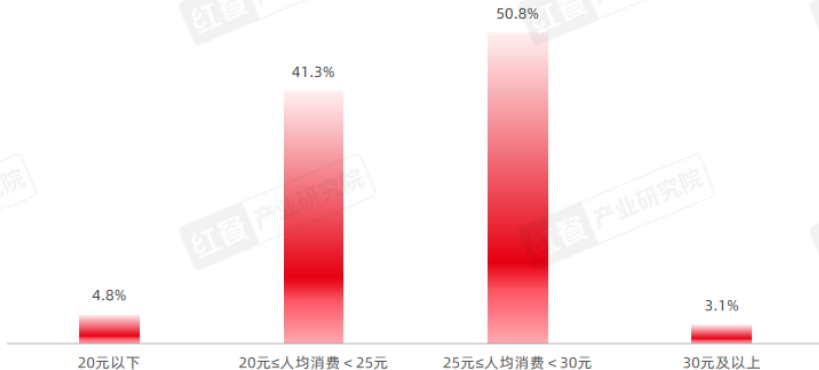


资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2024年11月

生烫牛肉米线门店人均消费集中在20~30元的价格带

- 生烫牛肉米线的一大特征是性价比高。据红餐大数据，截至2024年11月，超五成的生烫牛肉米线门店人均消费在25~30元，占比最高，例如乔杉杉生烫牛肉米线
- 其次有41.3%的云南米线门店人均消费在20~25元，例如窄巷口生烫牛肉米线、王嘎子生烫牛肉米线、梁千千生烫牛肉米线、阿佑鲜烫牛肉米线等。人均消费在30元以上的门店数占比不高，为3.1%，例如张火火生烫牛肉米线等

2024年全国生烫牛肉米线门店人均消费价位占比分布



牛肉鲜切、产品多样，生烫牛肉米线“价值感”强

- “生烫”这一做法在广东潮汕、福建漳州、湖北武汉等地较为常见。近两年，生烫牛肉米线成为一个火热的赛道，其保留了云南米线在食材、配料、调味料等方面的特色，同时融合生烫牛肉的做法，打出了差异化，吸引了较多企业入局
- 生烫牛肉米线的一大特征是牛肉鲜切、产品多样。生烫牛肉米线品牌通常会将“鲜切吊龙”的大字样悬挂在门头或门店显眼处，鲜切的一盘一盘牛肉摆放在制作区，直观呈现肉质的新鲜。同时，品牌推出云南当地的小吃、饮品等，也会重点宣传云南的特色香料

牛肉讲究“鲜切”，聚焦“吊龙”部位，价值感强

生烫牛肉米线品牌宣传牛肉是“鲜切”，肉酱是“现熬”。体现食材的新鲜、现做的仪式感



“肉质鲜嫩，肥瘦均匀，牛肉风味足，切成薄片或细丝后8秒即可涮熟。营养丰富，价值感强，制作方便”

——吊龙特点

▪ 品牌构建了多元的产品体系，不仅推出云南米线，而且也增加了云南当地的小吃、饮品、配菜、调味料等



▪ 窄巷口生烫牛肉米线推出了云南包浆豆腐、云南小酥肉、豌豆尖、黑糖冰豆花、云南冻柠茶等产品



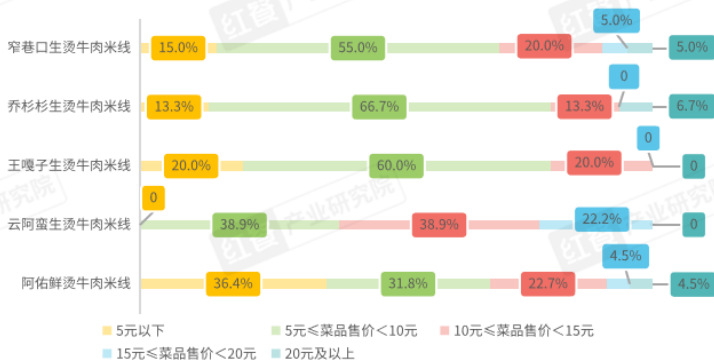
▪ 云阿蛮生烫牛肉米线的门店配料台中，包含香柳叶、老缅茺荳、傣家水腌菜、节节辣、油辣椒、胡辣椒等多种云南特色香料和调味料



生烫牛肉米线讲究“高性价比”，7元的鲜切吊龙成为“金字招牌”

- 生烫牛肉米线很讲究“性价比”。不少生烫牛肉米线品牌打出“鲜切吊龙只要7元”的slogan，将高价值感的吊龙与低价位相结合。此外，“免费续粉”“馄饨9元”“酸角汁8元”“鲜脆毛肚6元”等产品和服务也在凸显生烫牛肉米线的高性价比
- 红餐产业研究院统计了5家生烫牛肉米线代表品牌的单份菜品价格，其中有3家品牌超五成菜品单份售价在5~10元，属于特别有性价比的价格区间。其余2家品牌也有超三成菜品单份售价在5~10元。总的来看，生烫牛肉米线品牌通常会将单份菜品定价在15元以下，单份定价5~10元的菜品数量占据较大的比重，15元以上的菜品数量占比普遍偏低

2024年部分生烫牛肉米线品牌的单份菜品售价分布占比



生烫牛肉米线讲究“灵魂高汤”，汤底的制作具有技术难度

- 聚焦生烫牛肉米线的制作流程，可分为准备食材、煮制米线、烫熟牛肉、装盘调味等四大环节，流程清晰、操作方便
- 对于生烫牛肉米线而言，汤底是“灵魂”所在。汤底不仅要鲜美，还要保持高温，以便将生牛肉迅速烫熟，锁住肉质的鲜嫩和营养，优秀的汤底制作需要较高的技术水平。对于生烫牛肉米线品牌来说，制作口味醇厚、营养丰富的汤底并非易事，一些专业的调味料企业则能提供风味突出的优质汤底产品
- 此外，特制调味料与生烫牛肉的鲜美相互交融，形成了层次丰富、香辣可口的口感。这些调味料不仅能去腥增香，还赋予了米线鲜明的地域特色

一碗生烫牛肉米线的构成

调味料

香菜、葱花、蒜末、薄荷叶、香柳叶、芝麻、小米辣、油辣椒、糊辣椒等

米线

精选云南米线



配菜

鲜切吊龙、肥肠、毛肚、豌豆苗、野生菌、酸菜、煎蛋等

汤底

品牌秘制汤底，有的用牛骨、猪骨等熬制

生烫牛肉米线的制作流程

- 01 准备食材：**将新鲜牛肉切割成牛肉片、牛肉丝，准备米线、高汤、配菜、调味料
- 02 煮制米线：**将米线煮熟至软而不烂的状态，捞出
- 03 烫熟牛肉：**将切好的牛肉片或牛肉丝放入滚烫的高汤中，迅速烫熟变色即可捞出
- 04 装盘调味：**将煮好的米线放入碗中，加入烫熟的牛肉和适量高汤，放入特色调味料

汤底讲究浓郁鲜香、原汁原味，其醇厚度直接影响一碗米线的口感

因此，精心熬制的汤底不仅能提升米线的口感，更是展现云南米线制作工艺和风味特色的关键环节



美鑫食品专研调味料产品，新品醇鲜牛骨汤底在制作云南生烫牛肉米线线上优势突出

- 风味突出的调味料是生烫牛肉米线的一大特色。打出差异化的生烫牛肉米线产品所需要的调味料产品多元，品牌在调味料的标准化制作上存在一定难度，优质调味料企业则能解决生烫牛肉米线品牌的这一难题
- 美鑫食品打造了“小凤鲜”这一拳头品牌，生产标准化的汤汁酱料复合调味，为中小型餐饮企业提供全面的产品解决方案。美鑫食品最近上新了醇鲜牛骨汤底，其秉承“好牛骨只用一次，8小时慢熬骨汤”的理念，打造了工艺精湛、汤色纯正、味型醇鲜、香气持久的牛骨高汤汤底，让生烫牛肉米线呈现更加醇厚的口感。此外，美鑫食品的调味料还能丰富云南小吃、云南特色小料等的口感

美鑫食品的醇鲜牛骨汤底新品上市，四大优势突出



1 工艺——牛骨慢熬
采用慢火细炖工艺，精选优质牛骨精心熬制数小时，释放骨髓精华

2 汤色——浑厚纯正
汤色清澈透亮，呈现自然浑厚的纯正色泽，富含营养价值

3 味型——醇鲜浓郁
味道醇厚而不腻，鲜美浓郁，口感富有层次

4 香气——久煮不变
即使长时间烹煮，香气依然持久不散，保持最初的醇香与鲜美



据了解，当前美鑫食品累计研发不同口味的产品超**5,000款**



美鑫食品丰富的调味料产品，可满足生烫牛肉米线品牌的多种出餐需求

配菜

小料

云南小吃

云南饮品

应用案例



美鑫食品提供一站式解决方案，汤底产品可呈现云南米线多种风味

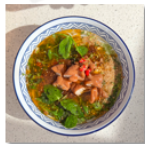
- 如何帮助餐饮品牌做好一碗生烫牛肉米线，呈现其汤底的“灵魂”，成为供应链企业的发力点
- 美鑫食品的汤底产品多样，不仅可以针对生烫牛肉米线热门口味进行调配，还可以制作出具有云南风味的其他特色米线产品，呈现云南米线鲜香浓郁、口感醇厚等特征

美鑫食品的汤底产品可以呈现云南米线的多种风味

■ 美鑫食品的醇鲜牛骨汤底等多款汤底产品，味道醇鲜浓郁且层次丰富，可制作脆毛肚米线、卤肥肠米线、牛肚米线、肉酱米线、油渣米线、鲜切生烫牛肉米线、泡椒生烫牛肉米线、酸菜生烫牛肉米线、鲜切生烫牛肉松茸七彩菌米线等多款云南米线产品



■ 脆毛肚米线



■ 卤肥肠米线



■ 牛肚米线



■ 肉酱米线



■ 生烫牛肉米线



■ 油渣米线



美鑫食品的一款醇鲜牛骨汤底，搭配不同的浇头，即可制作不同类别、不同风味的云南米线

生烫牛肉米线的门店多选址社区，呈现浓厚“烟火气”

- 为了打造门店的休闲用餐场景，营造具有烟火气的就餐氛围，同时进一步凸显高性价比的优势，不少生烫牛肉米线品牌的门店装修都呈现“废墟风”“农家风”
- 此外，为了渗入更多的消费群体，生烫牛肉米线品牌通常选址社区，开启全时段经营，以寻求更多的业绩增长

一些生烫牛肉米线门店呈现“废墟风”“农家风”，同时结合云南特色，风格较为古朴、原始，旨在通过简约的装修进一步演绎高性价比，同时为消费者营造轻松、日常、具有地方特色的就餐氛围



▪ 云阿蛮生烫牛肉米线，其门店以傣族织锦装饰，服务人员身穿民族服饰



▪ 梁千生烫牛肉米线，其门店以红纸、木凳、簸箕等装饰，呈现农家乐风格

生烫牛肉米线门店的主要选址



生烫牛肉米线门店多选址居民社区，聚焦全年龄段的消费群体

此外，门店一般从早上7:00营业至晚上22:00，有的营业至晚上24:00，覆盖早餐、午餐、晚餐、夜宵等多个消费时段

这样的经营策略有助于生烫牛肉米线提升品牌知名度与顾客忠诚度，为门店带来持续的经济效益

04

**思考与展望：云南米线细分赛道
发展潜力大，建议挖掘特色食材**

前景：云南米线市场规模有望扩大，细分赛道发展潜力大

市场规模将持续扩大

随着消费者对“地方风味”探索欲的增强，具有云南当地特色、口味普适性强的云南米线有望进一步扩大市场规模

其中，生烫牛肉米线的“生烫”吃法特色鲜明，满足消费者对新鲜健康、差异化美食的追求，也具备较大的发展潜力

云南米线产业化将进一步加速

政府层面的支持与政策导向将为云南米线产业的发展提供良好的外部环境

同时，随着消费者对食品安全、品质要求的不断提高，云南米线上游生产加工企业将加大在原材料供应、生产加工、物流配送等环节的技术投入，云南米线产业化进程将进一步加速



赛道细分化趋势将愈加明显

云南米线的种类丰富，各大细分赛道都有挖掘的空间。好吃的铜制小锅米线、好玩的过手小锅米线、健康的老醋米线等特色细分赛道有望赢得消费者青睐

痛点：品牌难以在口味标准化与云南特色中保持平衡，供应链管理难

01

消费者对“云南米线”尚未形成较强的市场认知，品牌建设也亟待加强

- 一方面，消费者对于“云南米线”在米粉类别中的差异化特征认知度不高，米线的食材工艺、吃法、蕴含的文化风俗等需要进一步宣传
- 另一方面，尽管云南米线具有深厚的文化底蕴和广泛的群众基础，但在品牌建设方面仍存在不足。许多优秀的云南米线品牌在全国范围内的知名度有限，难以形成强有力的品牌效应

02

口味标准化存在难题，品牌在追求标准化与保持云南特色之间难以取得平衡

- 一方面，云南米线以其独特的地方风味著称，而特色的保持又难以统一标准运营。如何在扩大规模的同时保持传统口味和制作工艺的标准化，成为品牌的一大挑战。不同门店间食材、水质、制作工艺的差异可能导致口味不一，影响消费者体验
- 另一方面，一些云南米线品牌为了保持快速出餐、增强口味适口性而推出大众化的米线产品，这种过度标准化易丧失地道风味。此外，“生烫”的做法紧挨着牛肉宰杀流程之后，这对鲜切牛肉的处理水平（例如排酸）提出了一定要求

03

供应链管理的挑战

- 米线原料的采购、储存、加工等环节存在供应链不稳定的问题，导致成本难以控制。同时，米线店在原材料上的选择也直接影响口感和品质，但优质原料往往成本较高，给经营者带来压力。此外，云南当地新鲜食材的冷藏运输对云南米线品牌来说也是一大挑战

建议：云南米线品牌应聚焦特色细分赛道，挖掘云南的地域食材

01

强化品牌建设与文化传承

建议云南米线餐饮从业者重视品牌形象的塑造与维护，通过独特的店面设计、统一的服务标准和高质量的产品，打造具有辨识度的云南米线品牌

同时，深入挖掘并传播云南米线背后的历史故事和文化内涵，将云南的民俗文化、少数民族文化等与现代餐饮理念相结合，提升品牌的文化附加值

02

聚焦云南米线特色细分赛道，挖掘云南独特的地域食材

粉面赛道竞争相对激烈，建议云南米线餐饮从业者深度聚焦云南米线特色细分赛道，进行差异化突围

同时，应充分利用云南丰富的自然资源，挖掘并融入更多独特地域食材。如野生菌、火腿、鲜花等，提升米线的营养价值与口感层次。通过创新搭配，打造具有云南特色的米线产品

03

注重食材品质与供应链管理

食材是餐饮业的基石，云南米线餐饮从业者应严格控制食材来源，确保新鲜、安全、无污染

同时，建立稳定的供应链体系，与云南米线、配菜、汤底、调味料等领域的优质供应商建立长期合作关系，降低采购成本，提高供应效率

关于我们

红餐产业研究院

红餐产业研究院隶属于红餐网，是国内首个专注餐饮产业发展的研究机构。红餐产业研究院聚集了产业大数据、专业研究团队、产业专家智库、产业核心媒体等资源，秉持专业、严谨、客观的原则，为餐饮企业、供应链企业、投资机构和政府组织等提供高质量的研究和咨询服务，推动餐饮品牌建设、餐饮产业升级迭代，助力产业实现高速发展。红餐产业研究院的研究成果包括行业报告、案例研究、专业榜单等多种形态。其中，每年发布的年度《中国餐饮发展报告》、餐饮行业“红鹰奖”榜单和产业“红牛奖”榜单，及各类产业深度报告，在业内产生巨大影响力，受到广泛好评

红餐大数据

“红餐大数据”小程序，收录超过32,000个餐饮品牌、2,000余家餐饮产业上下游企业，致力于为用户提供大数据查询和分析服务，旨在通过全方位、精细的数据呈现，为餐饮从业者、投资方、意向创业者提供决策参考



扫码查看红餐大数据



扫码关注红餐智库

关于我们

美鑫食品

江苏美鑫食品科技有限公司位于徐州国家级经济技术开发区，是长三角地区专业的复合调味料生产商，专注于火锅汤底、酱料、鱼料、团餐料、粉料等复合调味品生产定制研发，总投资**5.1亿元**，**30余条生产线**，占地面积逾**5万平方米**，年产量可达**8万吨**

为响应客户需求，美鑫食品已建立了全国性营销及售后网络，以确保在客户提出需求的第一时间，为其提供真诚全面的服务。此外，不断发展和巩固海外市场，产品已经远销北美、欧洲及亚洲等地区的十余个国家，服务海内外近万家客户

美鑫食品以“**让顾客快乐，让员工成长，用美味给世界带来美好**”为使命，坚持客户第一、拥抱变化、坦诚、担当、分享、讲规则的价值观，满足客户需求、增强客户满意度的服务理念，坚守所售商品100%检验合格；客户反馈48小时及时答复，客户投诉积极解决不推脱的服务承诺，与合作伙伴一起用美味、安全的食品造福社会



美鑫食品
微信公众号

报告说明

1. 数据来源说明

1) 红餐大数据，源于对餐饮门店公开数据的长期监测，并结合大样本算法开展的数据挖掘和统计分析；2) 桌面研究，基于对餐饮行业已有公开资料的搜集整理；3) 行业访谈，面向餐饮行业的创业者、高级管理人员和资深从业者进行访谈并获取信息；4) 红餐调研数据，针对餐饮消费者或餐饮从业者开展的定量问卷调研；5) 其他合法收集的数据。以上均系依据相关法律法规，经用户合法授权采集数据，同时经过对数据脱敏后形成大数据分析报告

2. 数据周期

报告整体时间段：2023年1月—2024年11月

3. 数据指标说明及样本量

具体请参考各页标注

4. 免责声明

红餐所提供的信息系依据大样本数据抽样采集、小样本调研、数据模型预测及其他研究方法估算、分析得出。由于统计分析领域中的任何数据来源和技术方法均存在局限性，红餐也不例外。红餐依据上述方法所估算、分析得出的数据信息仅供参考，红餐不对上述数据信息的精确性、完整性、适用性和非侵权性做任何保证。任何机构或个人援引或基于上述数据信息所采取的任何行动所造成的法律后果均与红餐无关，由此引发的相关争议或法律责任皆由行为人承担

5. 版权声明

本报告为红餐所作，报告中所有的文字、图片、表格均受相关的商标和著作权的法律所保护，部分内容采集于公开信息，所有权为原作者所有。未经本公司书面许可，任何组织和个人不得以任何形式复制或传递。任何未经授权使用本报告的相关商业行为都将违反《中华人民共和国著作权法》和其他法律法规的规定

报告主笔：陈声华

特别鸣谢：中国饭店暨烹饪协会副会长、云南省饭店暨餐饮行业协会联合会会长杨艾军

感谢观看

研究报告合作请联系

张经理 199 6625 2467



扫描二维码添加好友