

玉梦酸汤荣获“连续四年全国发酵酸汤销量第一”市场地位认证

2026年7月,经国家统计局批准的专业涉外调查机构北京众研精诚市场调查有限公司多维度深度调研、全链路数据核验,一项市场地位认证花落贵州——贵州玉梦食品(集团)有限公司旗下“玉梦”品牌酸汤产品,正式通过中国食品安全网与中国质量报告的双平台联合审定,被授予“连续四年全国发酵酸汤销量第一”称号。

作为此次认证的联合颁发方,中国食品安全网深耕食品安全领域,是公众信赖的权威声音;中国质量报告则以严苛的数据建模与质量评估体系见长。两大平台此番同步为玉梦酸汤“盖章”,不仅是对市场表现的量化肯定,更是对其产品力与品牌信誉的双重检验。

千年工艺与现代技术交融

玉梦酸汤的风味密码,藏在一只土坛与365个日夜的静待之中。企业坚持选用黔东南本地特有的高酸小番茄、高山线椒、野生木姜子等原产地食材,沿寨苗侗民族千年传承的发酵古法,在土坛中完成一整年的自然酞化。这一过程不依赖任何人工添加剂,风味完全由时间与微生物协作生成。

与此同时,玉梦集团建立了系统化的技术创新体系,累计获得“二次酿造”“窖藏保鲜”等核心专利60余项,牵头制定各类酸汤标准40余项,将传统工艺转化为可量化、可复制的工业化生产能力。目前,企业已形成覆盖酸汤底料、酸汤粉面、酸汤饮料等9大品类的产品家族,品种数量超过120种。

天赋山水 全链溯源

贵州凯里,拥有年均15℃的温润气候与近70%的森林覆盖率,为酸汤的自然发酵提供了不可复制的微生态环境。玉梦集团扎根于此,从源头把控品质,构建起贯穿种植、加工、酿造、仓储的全链条管理体系。集团旗下拥有三大生产基地,是全球规模最大的酸汤土坛发酵集群,年产能超过12万吨。2025年度,企业综合产值攀升至5.34亿元。在质量追溯方面,玉梦建立了覆盖每批产品的全程溯源系统,确保从田间番茄到餐桌酸汤的每一个环节均有据可查,有标可依。

从线上爆款到全球货架

玉梦酸汤的市场版图,近年来以惊人的速度扩张。线上渠道表现尤为亮眼,品牌在抖音平台曾连续6天占据“火锅底料好价榜”首位,并在“爆款榜”“人气榜”前三名中驻留超过30天,并在天猫旗舰店酸汤调味料类目中长期稳居销量冠军,单款爆品累计售出突破40万瓶。

线下方面,玉梦已进入永辉、麦德龙等全国性商超体系,并与海底捞、九毛九等连锁餐饮巨头建立了长期供应关系。目前,玉梦酸汤已覆盖全国所有省级行政区,并出口至东南亚、欧洲、美洲及澳洲的30余个国家和地区。

认证是里程碑 不是终点

从偏远西南的地方风味,到走向全国的销量冠军,玉梦酸汤用四年时间完成了一次品牌跃迁。此次获得国家级双平台认证,既是对过往成绩的客观记录,也是对企业坚守长期主义的正向反馈。在追求效率与健康的双重消费浪潮中,玉梦用一坛365天自然发酵的酸汤,给出了自己的答案——把复杂交给时间,把简单留给餐桌。

对于玉梦而言,真正的故事不在证书之上,而在每一坛正在土坛中静静发酵、等待开启的酸汤之中。未来,企业将继续以品质为舟、以创新为桨,在酸汤产业的广阔航道上行稳致远。

