

# 从乡土好货到品质新宠 “锡”字号农产品“向上突围”

从盒马、山姆的精品货架，到君来湖滨、太湖饭店星级餐桌，从商超冷藏柜到地铁、机场自助售卖机……近日，以江南米道、天资乳业、太湖鸡、中萃食品、白矮星等为代表的“锡”字号农产品集中实现渠道跃升，强势闯入高端消费与现代生活新场景，从“做优产品”迈入“品牌引领、高端突围”的全新阶段。



瑰夏挂耳咖啡上架山姆。



天资乳业以快闪形式入驻精品商超。

## 渠道升级

### 本土好货开拓多元化场景

在盒马、山姆会员店等商超，阳山水蜜桃、甘露青鱼、严家桥大米、杨巷大米等作为国家地理标志与区域公用品牌，长期入驻并设立专属供货基地，实现常态化供应；白矮星智能科技推出的瑰夏挂耳咖啡在惠山山姆店开业期间被列为推荐商品，上架不到一个月就供货约10万包，展现出爆款潜质。

作为“锡”字号农产品渠道拓展的代表，江南米道“稻院士”低GI大米稳稳占据粮油精品区热销榜，已实现全场景渠道覆盖。线下进驻盒

马、麦德龙、开市客等全国1000多家商超，线上全面覆盖天猫、京东、抖音及小程序等平台，并与安利、中国平安、金龙鱼等知名品牌达成长期合作，构建起线上线下联动、B端C端互补的渠道体系。

陪伴无锡人68年的天资乳业，一改以往“家门口订奶”模式，以快闪店形式高调进驻海岸城、苏宁广场礼闹仕。“这次上架了多个畅销品类，其中芝士、冰淇淋、茉莉花等口味酸奶，很受家庭与年轻消费者欢迎。”天资乳业销售负责人透露，若

市场反馈持续向好，将谋求正式上线，还计划进驻精品超市。

从商超到酒店、从交通枢纽到潮流门店，“锡”字号不再依赖“乡土情怀”，而是以标准化产品、稳定供应链、精准场景匹配，开拓市场。承载着无锡几代人记忆的中萃食品，不仅进驻了商超，还将自助售卖机铺进硕放机场商务休息室、地铁站，覆盖出行、通勤、休闲全场景；近期入驻了江苏首家24小时“泡面星球”主题馆，与全球泡面同台亮相。

## 品质破圈

### 科技赋能筑牢高端竞争力

能闯进高端货架，靠的不只是渠道，更是过硬品质与独特价值。无锡农产品以科技赋能、良种守护、全链条管控为支撑，走出一条“优质优价”的新路。

江南米道“稻院士”低GI大米之所以能稳居电商平台低GI大米品类榜首，核心在于科技赋能与精准的市场定位。企业与省农科院联合研发了“健康1号”天然低GI稻种，并依托宜兴杨巷“味稻小镇”种植基地与院士工作站技术支撑，构建了从育种、生态种植、生产加工、临床验证到渠道销售的全链条闭环，成功实现从“口粮”到“新一代健康主食解决方案”的跨越。

无锡本土珍禽太湖鸡则以品种优势重塑高端食材认知。“很多人误以为肉柴就是鸡老了，其实肉质跟鸡种有关，太湖鸡天生肉质细腻不柴、鲜香浓郁。”无锡市晨家禽育种有限公司负责人黄怡可介绍。今年，太湖鸡实现本土全产业链运营，直供君来湖滨、太湖饭店等星级酒店，同时进驻三凤桥50余家熟食店与4家餐饮门店，上市半个多月销售额同比增长28%，告别“藏在乡野、难登大雅”的困境。

不靠情怀溢价，老品牌以品质与安全赢得市场认可。天资乳业坚守“当日鲜奶、本地生产、巴氏锁鲜”的底线，85℃杀菌保留更多营养与

鲜活口感，用“新鲜”优势在国内外品牌云集的精品超市中站稳脚跟。

白矮星智能科技则用技术实力诠释“锡”字号的品质底气。企业深耕咖啡全产业链，研发冻干设备、烘焙机等核心装备，打造“市场—研发—生产—市场”的高效闭环。近日，其自主研发的“ONE PRESS智能吧台系统”荣获WOC全球咖啡设备冠军，这也是国内咖啡吧台设备首次获此殊荣，彰显了无锡企业的科技硬实力。

## 品牌焕新

### 思维转型构建全链条合力

无锡老字号与本土企业，在渠道升级的同时，正完成从产品思维到品牌思维的深刻转型。

天资乳业整合锡山、唯得、马山等多个经典品牌，跳出传统订奶模式，主动拥抱高端商超，用快闪试验市场、用口碑扩大影响，既唤醒老无锡人的味觉记忆，又在年轻群体中树立了“新鲜、健康、本土”的新形象。

老品牌中萃食品持续“破圈”。针对机场优化面饼与汤底，推出航空专属轻食；在地铁打造24小时便捷补给，在“泡面星球”融入本土文化展示，“喝粥粥”IP系列盲盒进驻无锡地铁优选门店；亮相今年“苏超”赛场，用产品与球迷共赴足球盛

宴。据悉，中萃健康饮品首店已进入装修阶段，很快将与市民见面。

作为国内功能性稻米全产业链模式的科技创新企业，江南米道依托稳定的B端定制业务与快速扩张的C端品牌零售业务，目前已形成大米、谷物、休闲零食三大产品矩阵，同时布局低GI八珍糕、米线等深加工衍生产品，还计划拓展万亩级低GI功能性稻米全产业链，进一步扩大品牌影响力。

白矮星智能科技则以“技术创新+全链布局”实现品牌突围。构建从咖啡豆烘焙、冻干粉生产到设备制造的全产业链，每年研发投入占比超5%。企业不仅为三顿半等知名品牌提供生产解决方案，还在马来西亚设



立烘焙工厂，开拓海外市场。

“过去无锡农产品多靠‘土特产’口碑，现在要靠‘品牌力+品质标准’闯高端市场。”市农业农村局相关负责人表示，从良种复兴到老字号焕新，再到技术突围，本质上是“锡”字号农产品从“分散土特产”向集群化、高端化、品牌化的战略升级。如今，越来越多的“锡”字号农产品正在消费升级浪潮中，走出一条具有无锡特色的农业高质量发展之路。

(记者 潘凡/文 受访者供图)

## 陶木经纬见匠心 徐达明师徒作品 亮相江南大学

本报讯 紫砂陶材与木质构件通过形制、肌理、结构的精密衔接与有机融合，形成了独具辨识度的陶木复合器物表达体系，这是已故中国陶瓷艺术大师徐达明，为宜兴紫砂工艺体系注入的重要学术增量。4月25日，“陶木经纬”徐达明师徒作品展在江南大学设计学院弘陶馆举办，集中呈现了一批以“陶木共生”独特器物语言，实现硬质陶土与温润木材两种异质材料美学共生、工艺完美融合的精品力作。

徐达明早年拜师学习木工，木工重比例、懂结构、善巧思，多年木工历练，打磨出他精妙的造型思维与独特审美。对此，无锡当代文人画家、藏家王大濛表示：“年少时的生活经历，磨砺出他质朴沉稳的品性。这份刻入骨子里的朴素，也自然而然地融入他的每一把紫砂壶中，简约内敛，气韵天然。他是一位极度善于思索的紫砂艺人。”

徐达明的爱人王秀芳女士代表家属，向江南大学中国紫砂艺术设计研究院捐赠徐达明经典紫砂作品《方升红木横把壶》。该作品取材古代方斗造型，红木横把与壶身榫卯相接，是徐达明陶木融合艺术的代表作。此次捐赠，旨在让大师匠心之作留在高校，滋养更多紫砂艺术后辈，助力紫砂艺术的学术研究与人才培养。

在作品捐赠现场，宜兴紫砂徐门第五代传人、徐达明之女徐曲表示：“父亲一生与陶木相伴，用一生践行对紫砂艺术的热爱与坚守，开创独树一帜的陶木融合艺术风格，实现了传统手工造物领域中极具创新价值的创作突破，也用言传身教影响着后辈与弟子。”

(何小凡)