



榛

子

HAZELNUT

ShoEi

Contents

国外产地现况 01

国内市场分析 02

本土产品优势 03

推广核心建议 04

国产榛子工厂 05

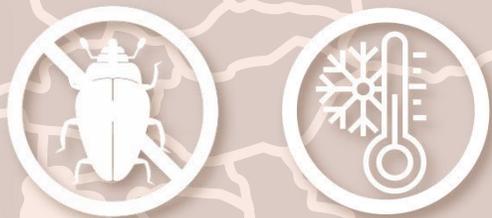
PART ONE

国外产地现况

01

由于今年（25年9月以来）土耳其受到霜冻气候及病虫害影响，造成当地榛子产量大幅锐减。





土耳其产地市场行情

由于2025年土耳其受到**霜冻气候**及**病虫害**影响，造成当地榛子产量大幅锐减。

截至**25年12月底**，土耳其榛子仁产品出口量相比去年同期**骤减50%以上**，出口金额相较去年同期**下降**

至少27%，且后续还有继续下降的趋势。产地价格自

产季开始**持续维持高位**，客户难以接受，大部分进口

商一直处于观望状态，缺乏订单。

榛子主要生产国图示

ShoEi



PART TWO

国内市场分析

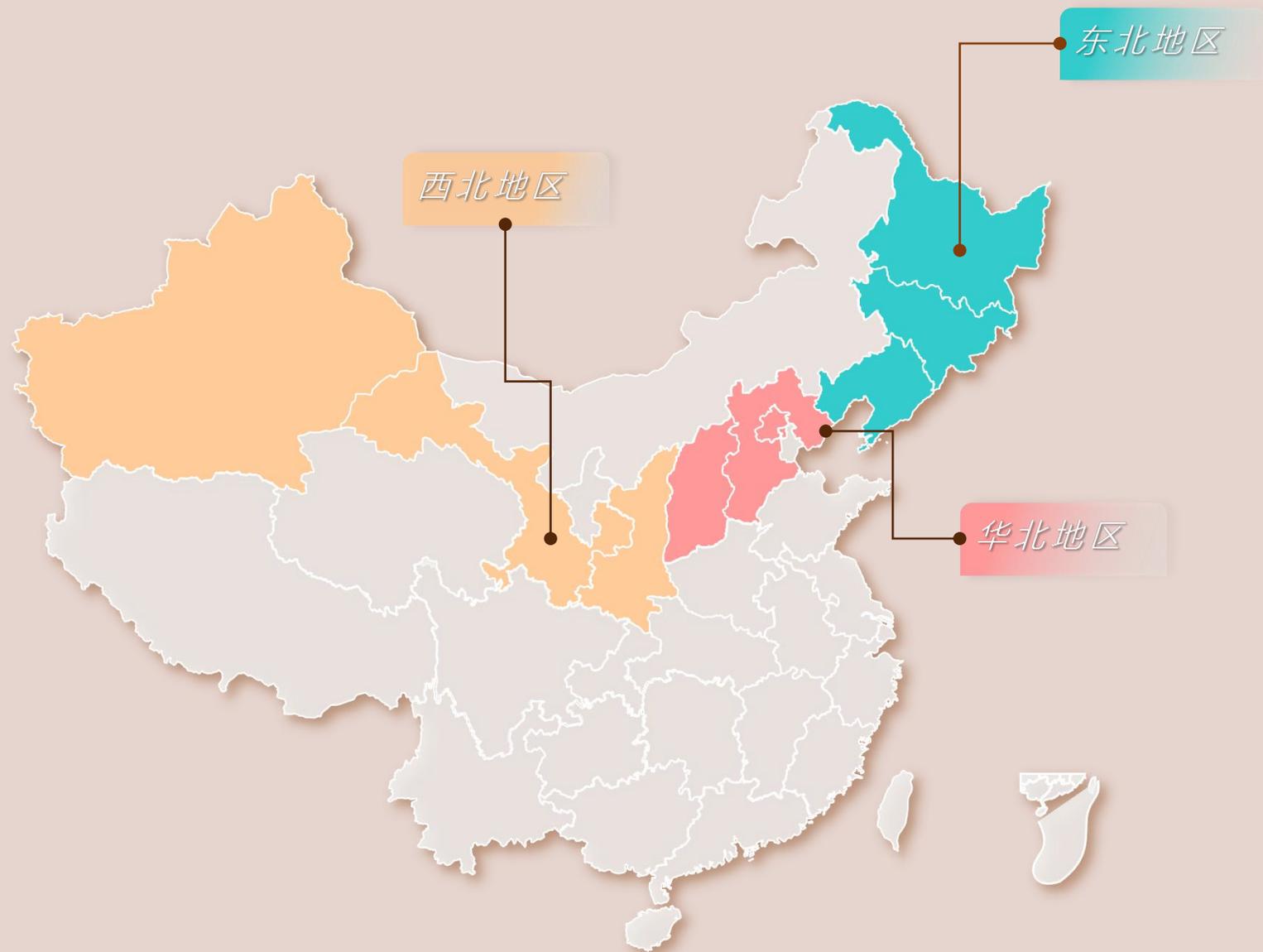
02

鉴于进口榛子不断高企的价格，许多国内买家纷纷将目标转向国内，寻找适合的榛子供应商。突如其来的国内需求，导致国产榛子订单成倍增长，毫不夸张地说，2025年称得上是中国榛子元年。

值得一提的是，国产榛子以往主要是以**壳果 (NIS)**形式出售，今年则以销售**果仁 (KERNEL)**为主。

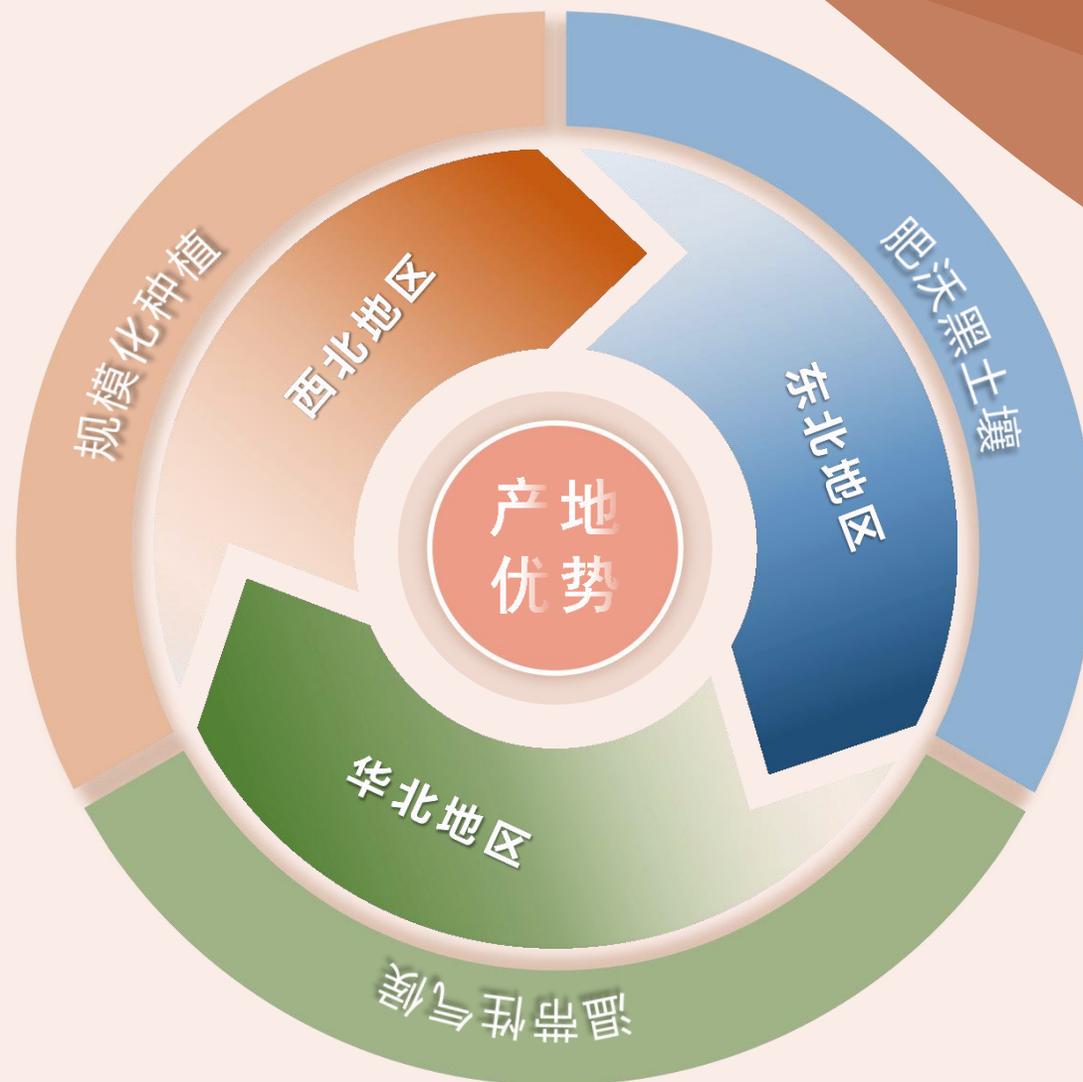


国内榛子主要产区



国内主要产区优势分析

国产榛子主产区集中在东北、华北、西北三大区域，依托独特的气候（温带大陆性 / 季风气候）、土壤（肥沃黑土 / 沙壤土）条件，形成了规模化种植带。



国内各产区差异性分析

产区	核心种植区	主栽品种	采收时间
东北地区 (第一大产区)	辽宁铁岭、抚顺、本溪 吉林通化、延边 黑龙江牡丹江、伊春	平欧榛子 (主导品种) 野生毛榛子	9月中旬~10月上旬
华北地区	河北承德、唐山 北京密云、怀柔 山西大同、忻州	平欧榛子 (主导品种) 本地传统榛子	9月上旬~9月下旬
西北地区	新疆伊犁、塔城 甘肃庆阳、天水 陕西延安、榆林	欧州榛子引进种、本地野生榛子	8月下旬~9月中旬 (比东北早1~2周)

▶ 中国本土原生品种。

▶ 蛋白质香气丰富。

▶ 脂肪含量比杂交榛子
低10%以上。

▶ 蛋白质含量比杂交榛子高
5%左右。

本地野生榛子
Wild Hazelnut

国产榛子品种分析

平欧杂交榛子
Hybrid Hazelnut

▶ 国产野生榛子和欧洲
(意大利) 榛子杂交。

▶ 脂肪含量60%。

▶ 具有浓郁的油脂香味。

▶ 更接近欧洲的榛子风味。

本地野生榛子
Wild Hazelnut



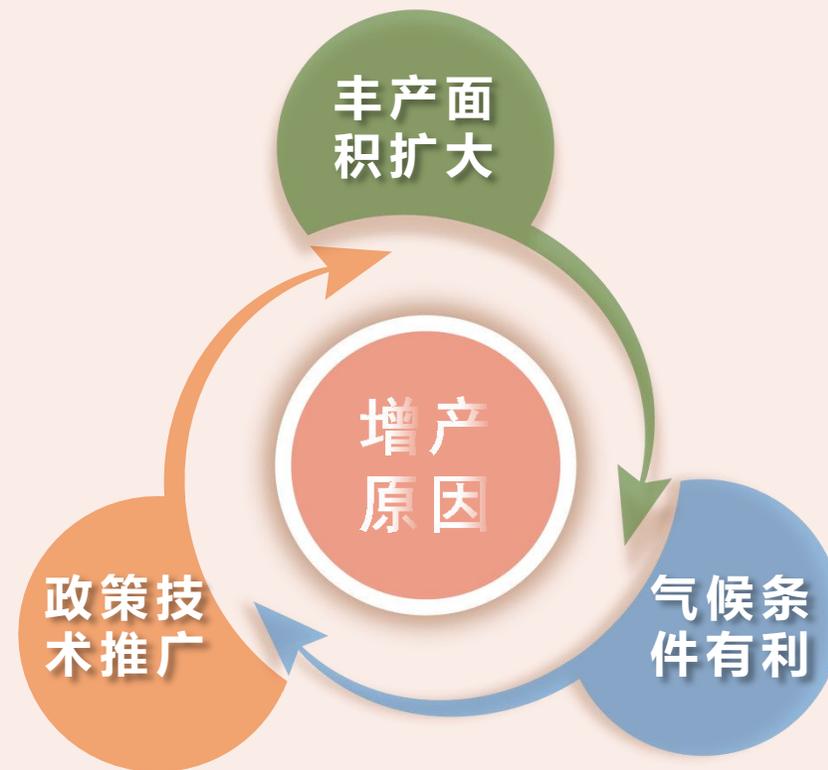
平欧杂交榛子
Hybrid Hazelnut



VS

国产榛子增产态势分析

近年来，国产榛子产量呈稳步增长态势，根据行业预测，2025年国产榛子壳果（NIS）产量将突破**20万吨**关口。



增产原因：

- 1、丰产期面积扩大，前期种植的榛林大面积进入丰产期，成为产量增长的稳定基础。
- 2、有利的气候条件，2025年主产区“风调雨顺”，扭转了上一年春季部分地区低温不利影响。
- 3、产业政策与技术推广，规模化种植、持续推进“矮化密植、水肥一体”科学管理，提升单产水平。

1

烤去皮榛子

11-13mm

带皮率 \leq 5%

水分2%

2

烤榛子碎

3-5mm

带皮率5%

水分2%

3

烤榛子粉

0-2mm

1.8%水分

4

榛子酱

中度烘烤

我司客户主要需求的榛子产品

PART THREE

本土产品优势

03

相较进口榛子一系列进口环节因素，国产榛子则具备供应链周期短、供货稳定性强、价格成本的高性价比等众多优势。



本土产品优势分析

供应链周期短

国产榛子从采摘到加工，上市仅需1-3个月，而进口榛子则需经历跨国运输、清关、仓储等环节，周期长达3-4个月。短周期让国产榛子能最大程度保留果仁的鲜脆口感，避免长途运输中的氧化哈败，油脂香气更浓郁。

国产榛子省去进口关税及增值税、海运/空运物流费、跨境仓储费等成本，同等品质下价格比进口榛子低15-25%，更具性价比。

本土成本优势

食品溯源与安全

国产榛子按照中国食品安全标准(GB 19300)生产，农残、重金属等指标检测更贴合国内消费需求，且检测周期短(每批次必检)；进口榛子需符合原产国与中国双重标准，部分批次可能存在“适配性不足”问题，且跨境检测反馈周期长。

国产榛子作为乡村振兴重点扶持产业，享受种植补贴、加工技改支持等政策红利。

当地政策扶持

产品供应稳定

国产榛子不受国际物流波动、贸易壁垒等影响，供应稳定性强；进口榛子因关税调整、地缘政治、海运拥堵等因素可能出现涨价或断供情况，不稳定性增加。



PART FOUR

推广核心建议

04

支持本土农业，强调中国原产，世界品质。
实现从“进口替代”到“品牌引领”的市场突破。



ShoEi

“本土原产
世界品质”



推广核心建议

及时新鲜
高性价比
本土适配

结合烘焙行业客户特点，将“及时新鲜、高性价比、本土适配”的硬优势，转化为消费者可感知、可体验的消费价值。

本土原产
世界品质

支持本土农业，强调中国原产，世界品质。打破“国产仅为原料”的刻板印象。

进口替代
品牌引领

让消费者从“知道国产榛子”到“认可国产榛子”，再到“首选国产榛子”，最终实现从“进口替代”到“品牌引领”的市场突破。

PART FIVE

国产榛子工厂

05

臻旺食品科技有限公司位于辽宁省铁岭市，处于中国榛子核心产区。主营国产榛子的深加工，包括壳果和榛子仁，榛子碎，榛子粉，榛子酱，以及调味榛子等。

铁岭臻旺食品科技有限公司

粗加工车间

ShoEi



原料

分选

破壳

脱皮

过筛

色选

金探

Xray

包装

出库

铁岭臻旺食品科技有限公司



进入深加工车间前的清洁

七步洗手法

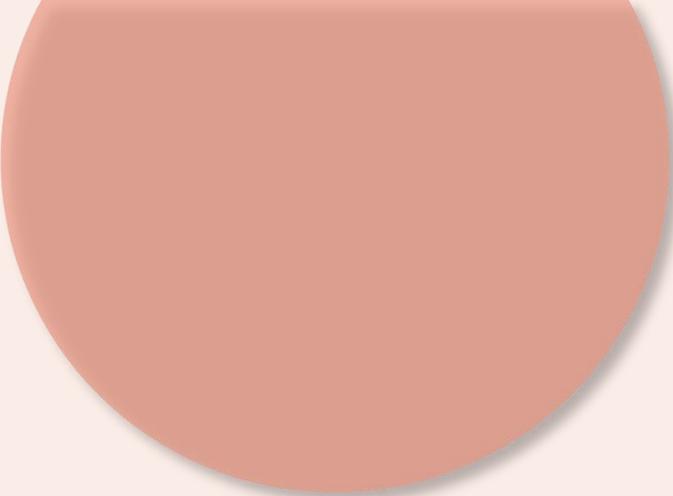


1 掌心搓掌心
2 手指交错掌心搓掌心
3 手指交错掌心搓手背
4 两手互握互搓指背
5 大拇指在掌心转动两手互换
6 拇指在掌中转动两手互换
7 一手旋转揉搓另一手的腕部、前臂，直至肘部，交替进行

请注意:

- 1 每步至少来回洗五次
- 2 尽可能使用专业的皂
- 3 洗手时应稍用力
- 4 使用流动的冷水
- 5 使用一次性纸巾或已的毛巾擦手





Thank You



ShoEi