2026年11月6日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

第二十七届中国美食节收官

本报讯 施晓娟 据中国饭店协会消息，11月1日，第二十七届中国美食节暨2026粤式茶点产业发展大会在广东佛山南海圆满收官。本届美食节以“新质美食·粤点领航”为主题，围绕新业态、新场景、新模式，举办开幕式、产业美食发展大会及7场平行会议和25场特色活动，汇聚全国餐饮及产业链上下游企业300余家，依托综合产值超800亿元的南海食品康养产业集群链接全国餐饮市场，累计吸引市民游客超35万人次。

作为商务部2026年“中华美食文化季”促消费重点活动、工业和信息化部及市场监管总局“吃货季”食品提质扩需工作年度活动清单内容，本届美食节秉承弘扬美食文化，推动美食产业转型，带动群众同富的宗旨，将提质惠民贯穿展览展示、产业交流、消费促进全过程。



新场景激发新消费 惠民促销热度升腾

从“一元虾饺”到早茶折扣，从特色产品免费品尝到非遗市集寻味……本届美食节聚焦“提质惠民”，多点发力激发消费活力，推动“餐饮+文化”“美食+科技”“餐饮+康养”等跨界新场景落地。

多元市集烟火升腾，直播团购扩大覆盖。10月28日至11月1日，老字号非遗美食市集、米其林餐厅美食市集与德国啤酒节在千灯湖丽致汇广场同步开放，汇集福建同利肉燕、李连贵熏肉大饼、东来顺、西安饭庄等特色美食品牌，并引入新斗记、开小灶、龙华茶楼、肥豚肉骨茶、Table38等多家米其林指南星级及推荐餐厅，丰富市民和游客的消费体验。

在线上，中国饭店协会联合美团直播爆团团发起的中国美食节“线上+线下”促消费直播专场——双溪酒楼、新世纪、喜事汇、花潮宴、年年顺景等餐饮企业家现场分享品牌故事，而线上更是汇聚了超过800家特色品牌开启直播分享，通过品牌推介与团购优惠，高效连接线上关注与线下消费，吸引专业观众前来洽谈意向的同时，市集的高人气与线上直播的强引流相互带动，周边商圈整体消费持续升温。

新业态催生新供给 产业链上创新涌动

本届美食节“会、展、赛”现场热度高涨，新质技术与饮食文化同台展出，行业专家与头部企业围绕产业趋势展开深度碰撞。从产品展示到洽谈签约，产业链上下游密集对接，新业态牵引新供给的成效持续释放。

主论坛上中国饭店协会与佛山市南海区、顺德区以及杭州、济南、温州、赣州等地餐饮行业协会共同启动地方特色菜系与特色小吃产业集群地标美食品牌培育工程。

分论坛推动标准建设与产业合作。多项启动仪式与合作签约同步举行。第六届中国外卖节上，中国饭店协会联合平台企业与会员商户，启动“骑手暖心港湾”公益项目。粤式茶点产业发展大会发布了南海粤式茶点团体标准化体系建设方案，发布了广东省地标美食地图、出海生态合作伙伴服务网络等成果。

展览赛事方面，则呈现出从食材源头、标准化生产、智能设备应用到文化宴席设计的产业链全貌。同期举办地标美食短视频以及“饭店+”新场景咖啡师技能等赛事，搭建起以赛促产、以赛促创的展示与交流平台。

新模式提升新效能 对接合作走深走实

本届美食节上，一系列务实的对接洽谈与权威发布密集落地，推动展会现场流量转化为合作项目和产业增量，为餐饮业高质量发展把脉定向、凝聚共识。

精准对接匹配供需，深入考察链接产业。酒店集团与地标美食产业对接会等对接推广会相继举办，精准撮合供需，成功将全国酒店集团连锁餐饮采购需求与南海本土优质供应链直接对接，帮助本土企业打通直供全国的渠道，达成多项实质性合作意向。与此同时，美食节组委会组织采购商分线路走进华南味谷产业园、海天味业以及日宥食品等南海餐饮链头部企业开展深度考察。采购商通过进工厂、看产线、看品控，直观感受南海餐饮产业链的硬核实力，促成了多项跨区域合作的落地生根。

本届美食节在主论坛上发布《2026中国餐饮业年度报告》，报告指出：餐饮消费正从“吃得饱、吃得好”向“吃出品质、吃出文化、吃出健康”转变，为企业研判市场趋势、优化经营策略提供了参考；同时，协会联合与会代表共同发出“放心消费”倡议，凝聚起提升餐饮品质、共建放心消费环境的行业共识。

“寻味海淀·惠民市集”活动进社区

本报讯 杨一凡 临近中午，北京市海淀区海淀街道友谊社区广场上烟火气升腾。11月1日，由海淀区商务局指导、北京市海淀饮服行业协会主办的“寻味海淀·惠民市集”首场活动在这里开市。

市集上，5家“海淀百家店”代表企业现场出摊。名轩·经典上海菜展位上，红烧肉色泽红亮、蟹粉狮子头圆润饱满。除了这两道菜，店家还特意带来了低糖馒头。

极具江西本土特色的西江美食舫这次把南昌拌粉、脱骨凤爪、卤肘子和豉油鸡一起端上了展台。“头一回吃到这么正宗的南昌拌粉。”居民王先生表示。湖北大厦摊位上的热干面、蒜蓉小龙虾等美食，也引来不少居民。异域风味同样勾起不少人的食欲。基辅罗斯餐厅的展台上，刚从平底锅里捞出来的俄式盘肠的香气扑面而来。“刚煎好的盘肠，给您切一块尝尝。”餐厅运营总监李明说着，把切下的盘肠递到围过来的居民手里。

逛一圈下来，既能尝鲜，还能领到各家餐厅的堂食优惠券，不少年轻人纷纷掏出手机拍照打卡。“周末不用排队去餐厅，在小区里就能省心就餐，还能省下开销。”一位居民正与家人商量去店里就餐“打卡”。

“‘百家店评选’解决了‘好店在哪里’的问题，但评选不是终点，让好店被居民看得见、吃得到、信得过，才是目的。”海淀饮服行业协会常务副会长邢涛介绍，作为“寻找海淀百味·共享美食盛宴”百家店评选活动的落地延伸，市集突出可体验、可品尝、可互动的特点，把“海淀百味”从“线上名单”延伸到“线下市集”，变成居民看得见、闻得到、吃得着的烟火气。

除了舌尖上的美味，市集还同步开出爱心帮扶、文创非遗等主题片区。爱心帮扶区内，新疆灰枣、桑葚干、内蒙古敖汉小米，以及山西老陈醋等摆满展台。“我闺女去新疆出差带回来的枣就这个味儿，没想到在家门口就能买到。”居民王阿姨说。文创非遗区，流沙笺、烙印葫芦两项传统技艺现场演示，纸张与葫芦在匠人手中重新生长；承载着老北京记忆的冰糖葫芦，现做现卖，引得孩童驻足凝望，家长一边付款，一边叮嘱：“慢点吃，别把牙粘住了。”

惠民好物区，汇集了正先堂茶叶、哈尔滨红肠、山楂制品等各种商品，老味新品集中亮相，明码标价、价格实惠。居民刘大爷拎着购物袋说：“下楼遛个弯，就把东西买齐了，而且买得放心。”

“此次活动本着公益惠民的原则，社区免费提供场地，协会承担商户招募、展位搭建与现场运营，参展企业零展位费参与，居民免费入场。”邢涛表示，“就是想通过‘政府搭台、协会唱戏’的形式，把促消费、助帮扶、惠民生拧成一股绳，让企业少负担、群众真受益。”据介绍，首场之后，“寻味海淀·惠民市集”还将把“店里的味道”连同消费帮扶产品、文创非遗、惠民好物送进地区科技园区，让更多“百家店”被看见、让海淀的烟火气更浓郁。

一百零七家北京餐厅上榜二〇二七米其林指南

本报讯 杨天悦 近日，米其林指南正式发布《2027北京天津米其林指南》餐厅榜单。据了解，这是米其林指南首次将天津纳入评选范围，并与北京榜单合并发布，展现出京津餐饮市场联动的新活力。

这份榜单共收录134家餐厅，包含34家米其林星级餐厅、48家必比登推介餐厅，以及52家米其林指南入选餐厅。其中，北京上榜餐厅共有107家，包含2家米其林三星餐厅、5家米其林二星餐厅和26家米其林一星餐厅，以及32家必比登餐厅和42家米其林指南入选餐厅。

新版榜单中的北京上榜餐厅与2026年榜单相比变化不大。其中，潮上潮（朝阳）、新荣记（新源南路）2家餐厅蝉联三星，与上届榜单相同；黑天鹅、京季、京兆尹、兰斋、鲁上鲁保持米其林二星，屋里厢退出二星榜单进入一星榜单。

26家北京餐厅获评米其林一星，其中有两家餐厅新晋一星榜单，分别是1996川菜·主厨餐厅和创意菜餐厅Old Tower，前者由指南入选餐厅晋升为米其林一星，后者首次入选即获评米其林一星，时尚法餐厅Jing退出一星榜单；此外，42家餐厅上榜米其林指南入选餐厅，其中有4家首次上榜。

必比登推介名单展现鲜活的日常饮食文化，本届榜单中，北京共有32家餐厅入选必比登推介，其中7家首次上榜，包含供应北京地道小吃的陈记卤煮小肠和万红路羊汤烧饼店，以及鲁菜馆烹味堂（朝阳）、闽菜馆福见玉山堂、粤菜馆老有酒家、川菜攀枝花印象、浙鲜小厨（朝阳）等各地风味餐厅。

首版天津榜单共收录27家餐厅，包含1家米其林一星餐厅、16家必比登推介、10家米其林指南入选餐厅，主营淮扬菜的听潮华宴成为首批上榜指南的天津餐厅中唯一一家米其林星级餐厅。

“天津首次纳入米其林指南，为京津地区美食版图增添重要篇章，也标志着米其林指南对中国北方餐饮文化探索的持续深化。”米其林指南国际总监Gwendal Poullennec表示，北京凭借开放包容的城市气质与兼收并蓄的创新活力，持续推动餐饮行业高质量发展；天津则以深植本土的烹饪传统和独具魅力的地域风味，展现出悠久而丰厚的美食文化积淀。

整体来看，京津合并榜单后，也将有助于依托京津冀区位联系，带动北方餐饮出圈。过去，米其林榜单重心长期集中在南方，新增天津榜单后，或将给北方菜系更多被看见的机会。

近几年，美团黑珍珠榜单也在加速“开城”，新增青岛、济南、沈阳、长沙、无锡等多座城市。米其林、黑珍珠两套主流榜单分别代表全球化统一标准和本土口味，二者都在加速向二线、新一线、区域重点城市下沉拓圈。多份榜单并行，既能给食客提供更多参考标尺，也有助于倒逼餐厅持续打磨出品和服务。

责编：陈钊琦 版式：纪磊