

一盘辣椒炒肉闯世界

克服供应链短板、人才缺口、口味适配、合规风险四大难题，长沙餐饮品牌出海解锁新阶段

● 长沙晚报全媒体记者 刘捷萍

近日，费大厨海外首店落地美国加州圣地亚哥，门店开业后人气火爆。地道辣椒炒肉登陆北美，成为湘味走向全球的生动样本。

如今，长沙餐饮出海，逐渐告别早期的零散试水，步入体系化、规模化布局的新阶段。一边抢抓海外增量市场，一边破解现实发展难题，湘味逐步搭建出海产业新生态。



→费大厨海外首店人气火爆。
受访企业供图



风口来袭：湘味出圈抢占海外市场

在圣地亚哥高端商场 Westfield UTC，费大厨美国首店迅速走红，食客跨城打卡、高峰期等位超90分钟，门店9月预约席位早已约满，充分印证湘菜在海外具备强大市场号召力。

近年来，中餐出海品类持续丰富，长沙餐饮出海队伍持续壮大。味上湘菜馆选择日本东京连开两家连锁门店，坚守正宗湘味；新茶饮品牌柠季2024年开始全球布局，海外签约门店已超150家，覆盖东南亚、澳洲、北美等市场。蒸浏记、农耕记、彭厨等本土品牌也在中国香港、马来西亚、新加坡、泰国等地开出连锁门店。据不完全统计，目前境外湘菜馆有近2000家，覆盖60多个国家和地区。

餐饮品牌出海为何动作频频？

国内餐饮市场竞争白热化是重要推手。行业数据显示，2025年国内餐饮停业商户达339万家，激烈内卷倒逼本土品牌开拓海外市场。

政策支持与市场需求是双轮驱动。湖南出台《关于支持湘菜创新发展的若干措施》，依托省湘菜出海中心，为出海企业提供政策、物流、合规、品牌孵化一站式服务，为湘企出海筑牢政策保障。长沙整合湘菜出海、跨境电商、外贸等专项政策，支持本土品牌出海，对海外仓、境外参展及海外门店等予以补贴奖励。

海外消费市场的变化，为湘菜出海带来新机遇。“圣地亚哥是美国著名的旅游城市，在城市气质上与费大厨的大本营长沙有相似之处。费大厨从长沙火爆中国一线城市，我们希望能从圣地亚哥走向全美。”费大厨相关负责人坦言，当前海外中餐消费基础稳固，东方饮食文化逐步获得海外主流认可，湘菜特色鲜明，具有开拓多元海外市场的实力。“在日本，地道原汁原味的中餐成为新晋潮流，湘菜更是热度高涨，深受当地年轻群体青睐。”味上湘菜馆相关负责人介绍。

困局凸显：多重难题制约产业深耕

湘味海外走红的背后，供应链短板、人才缺口、口味适配、合规风险四大难题，制约湘味全球化规模化、长效化发展。

食材供应链是首要发展瓶颈。湖南特色辣椒、腊肉等核心食材受各国检疫政策限制，跨境进口难度大、空运成本高。如何实现核心食材本地化、标准化生产，打通低成本跨境供应链，是行业亟待破解的难题。费大厨美国首店招牌菜变成了辣椒炒牛肉，其中的牛肉是美国和牛，新菜品还有菠萝橙皮鸡、酥皮核桃大虾、羽衣甘蓝等。

人才紧缺是湘菜出海共性难题。湘菜明火现炒对厨艺要求高，海外本土厨师缺少相关经验，外派厨师又存在签证、

薪资、人员流动等困扰。同时品牌还要拿捏口味平衡，固守重辣会流失本地顾客，过度改良又失去湘菜本色。对此，各品牌各有高招：味上日本店复刻正宗湘味，调整招牌菜推出定食套餐；费大厨美国门店保留辣椒炒肉、擂辣椒皮蛋等国内菜品，兼顾正宗与本土化；柠季在马来西亚设立区域总部，搭建本土专业团队。

各国餐饮合规、税务、用工规则差异较大，中小湘企普遍缺乏海外运营经验，极易触碰经营红线。业内人士直言：“开店容易守店难，海外门店开业只需要数月时间，但想要真正扎根当地、实现长期稳定经营，需要攻克的难题远比表面看到的多。”

聚力破局：抱团共建湘菜出海新生态

湘菜出海无法依靠企业单打独斗，需依托政府引导、产业链协同发力，构建一体化出海生态，助力品牌深耕海外、长久发展。

供应链本土化是长效出海的核心根基。柠季计划2026年在马来西亚落地前置仓，实现区域高效配送，夯实海外供应链体系。柠季海外业务负责人表示：“真正的全球化并非既有模式的简单复刻，而是一个深度融入、持续迭代的过程。柠季正针对不同市场的消费特质，灵活调整产品、运营及品牌策略，实现从‘走出去’到‘走进来’的跨越。”此外，茶颜悦色入驻多家海外电商平台，依托文创、零食拓宽湘味品牌海外传播渠道。

人才培养方面，行业深化产教融合，搭建国际化湘菜人才体系。费大厨打造全闭环人才培养模式，同时针对海外外籍员工开展厨艺、中文、实操系统

化培训，适配海外门店运营需求。长沙商贸旅游职业技术学院先后在英国、日本、马来西亚成立湘菜学院分院，计划组建“湘菜出海国际实验班”，联合龙头企业设立海外实训基地。

“出海不是简单把长沙门店照搬至海外，而是本土品牌的二次成长与升级。”长沙市餐饮协会相关负责人表示，长沙餐饮出海不追求盲目开店、粗放扩张，始终坚持稳中求进，摸索适配湘菜特色、贴合湖湘文化的国际化发展路径。费大厨、味上、柠季、茶颜悦色等品牌走出了差异化的出海路线，为后续长沙餐饮出海积累了实战经验。

一盘辣椒炒肉，联结着长沙市井烟火与全球广阔市场。餐饮出海机遇与挑战并存，想要让湘味真正扬帆出海，就需政企协同联动、产业链同向发力，不断健全出海配套支撑体系，打造湖湘对外开放的亮眼名片。

聚焦核心与创新 湘菜引领中餐出海

● 尹玮

长沙湘菜品牌费大厨进驻海外商场、人气火爆不是孤例，从一个剖面印证了中餐出海的升级换代：从“服务华人华侨”的1.0时代，到“复刻国内滋味”的2.0版本，再到如今的“海外融合创新”的3.0答案。坚持“核心不变、创新适配”的湘菜，正是业界认可的这轮中餐出海的佼佼者。

从一桌湘菜到一个产业，从三湘四水走向大江南北，湘菜早已不是湖南人“家的味道”这么简单。湘菜全产业链总产值已突破6000亿元，串联起农业、食品加工、文创文旅等多条赛道，正处在从地方风味向现代产业加速跃升的关键时期。出海正是湘菜的努力方向，2025年湖南省人民政府办公厅印发《关于支持湘菜创新发展的若干措施》，就将“鼓励湘菜餐饮企业拓展国际市场”列为重要内容。

传统中餐出海主打唐人街市场，力争把原汁原味的国内菜品搬过去。费大厨反其道而行之，进驻美国主流商场，并针对当地食材供应、口味偏好等进行菜品创新，人气火爆。有人或许会问，换了配方的湘菜还算湘菜吗？其实，回顾湘菜的发展历程就知道，传承创新不可偏废。在把握“湘传食养、鲜辣本真”内涵的同时，历代湘菜从业者与广大本土食客一直以开放包容的心态学习、接受、欣赏新事物。太过久远的不提，小龙虾在长沙的流行也不过三四十一年，现在谁说它不算湘菜呢？

同时，出海的湘菜品牌也不是彻底改头换面。一方面它们保留了最具辨识度的“湖南标签”，守住湘菜的文化内核，另一方面结合目标市场局部创新。这种模式既不会让湘菜品牌失去自身特色，又能快速俘获当地消费者的味蕾。

湘菜出海既是产业升级，也是文化传播。唯有坚持湘菜核心、深耕当地市场，才能让湖南味道“湘”飘世界。

《上接1版》

继长江江豚多次造访湘江长沙段后，今年8月，被誉为“水中大熊猫”的桃花水母的身影也悄然出现在市民拍摄的视频里；宁乡市白马桥水库里，数道银白色的身影自深水处翩然而至，“伞盖”开合，恍若水中绽放的朵朵桃花。

“蓝天大片”、珍稀水生生物的现身，与长沙生态环境持续改善关系密切。

过去五年，长沙始终坚持点面结合、标本兼治，围绕蓝天碧水净土聚力攻坚，用一项项落地见效的硬任务，持续刷新生态环境质量“成绩单”，实现由重点整治到系统治理的重大转变。

“十四五”期间，全市铺排并完成1217个市级污染防治项目，853个省“夏季攻势”任务，PM_{2.5}年均浓度下降4微克/立方米，优良天数增加10天。

向绿而行，碳达峰试点跑出加速度

在橘子洲，从屋顶的瓦片、外墙的玻璃，到脚下的步道、门口的脚踏车，再到景观带的风机、路边的垃圾桶，每个设施都是发电机的……

今年6月17日是全国低碳日，当日，橘子洲零碳能源体验厅举办专场活动，以“零碳+沉浸式体验”为核心，集三折幕、5D影院、球幕影院及多元科普互动于一体，以数字化形式展示橘子洲的绿色能源探索实践，以主题活动赋能全民低碳科普。

橘子洲零碳能源体验厅，是长沙坚持绿色发展的一个生动缩影。

“十四五”时期，长沙坚持以高水平保护支撑高质量发展，积极推动产业、能源、交通运输结构优化调整。长沙入选全国首批碳达峰试点城市，单

全市空气质量保持整体改善趋势，长沙出台了实施秸秆全域禁烧、分区分时规范烟花爆竹燃放、国Ⅳ及以下柴油货车禁行等六项政策，深入开展餐饮油烟整治等六大行动。2025年，全市PM_{2.5}年均浓度37.2微克/立方米，创2013年有监测记录以来历史最优，“蓝天白云、繁星闪烁”成为星城寻常风景。

在长沙，碧水保卫战战绩斐然。长沙国控、省控断面水质优良率连续7年保持100%，饮用水水源地水质达标率连续13年保持100%，建成3条国家级美丽河湖；深化“一江一湖六河”治理，全面推进全城入河排污口“查测溯治”，湘江干流入河排污口整治完成率100%。如今，“清水绿岸、鱼翔浅底”的景象重回河湖。

位GDP二氧化碳排放降幅、主要污染物减排量均超额完成“十四五”目标。

绿色发展，长沙交出亮眼“成绩单”：

——能源结构持续优化：全市大力发展光伏、生物质等新能源，非化石能源消费占比达30%，超过全国10个百分点。橘子洲示范区通过电力降碳、管理降碳、自然固碳，成功打造国内首个“江岛零碳区”，并入选全国首批“零碳岛屿”标准试点。

——产业向绿步履不停：工程机械产业集群入选世界级产业集群培育样本，电子信息、先进能源材料产业分别增长10%、22.9%，智能建造产值突破2000亿元。累计创建国家级绿色园区7家、绿色工厂123家，数量居中部省区第一。

向美而行，美丽长沙建设蹄疾步稳

今年5月29日至5月31日，2026推进全球生态文明建设（洱海）论坛在云南省大理市举行。其间，长沙市生态环境局以《以“五美”共建 打造美丽中国“长沙样板”》为题，分享了长沙美丽城市建设经验。

近年来，长沙以绿色之美、环境之美、宜居之美、健康之美、智慧之美“五美”共建推进美丽城市先行区建设，创建国家生态文明建设示范区3个、国家“绿水青山就是金山银山”实践创新基地3个，入选全国首批美丽城市先行区，成为中部省份唯一入选城市，辖内有4县(市、区)均全域建成美丽乡村，长株潭生态绿心探索绿色转型发展新模式。

向美而行，美丽长沙步履稳健、底色更亮、成色更足。

在长沙，城乡人居环境品质更生态宜居。长沙坚持生态

优先，让生态红利转化为民生福祉；大力推进城市公园绿地建设，构建“滨水、环山、穿城、连景”城市绿道网络。

在长沙，生态环境数字治理更加智慧高效。长沙建成美丽长沙智慧治理平台，加强生态环境治理智能化模式创新；构建覆盖全要素的“天空地”一体化监测网络，实现城市微场景下的百米、小时级大气污染物浓度精细制图，污染源锁定精度提高80%以上，大气污染治理效率提高20%以上，建成省内首个水质监测AI实验室。

站在“十五五”的新起点，长沙将持续巩固“十四五”生态环境保护成果，持续深入打好污染防治攻坚战，加快发展方式绿色转型，不断夯实生态治理体系，让“山水洲城”的生态底色更加鲜亮，奋力谱写人与自然和谐共生的现代化长沙新篇章。



建设人民的幸福城市 幸福的人民城市



幸福长沙



中共长沙市委宣传部
长沙市文明办

宣