

大阪世博见证“古井时刻” 古井贡酒邀全球共品东方韵味

■ 郭媛

6月2日—4日,2025日本大阪世博会迎来“古井时刻”。作为本届世博会官方合作伙伴,古井贡酒·年份原浆不仅出席企业日、安徽省日活动,还与多个重要合作签约,再次刷新了世界对中国白酒品质、品牌和文化的认知。

古井贡酒以酒为媒,向世界展示了中国文化之美。而这也是其深耕国际市场,加速全球化布局的重要一步。

做先行者 向世界而行

世博会被誉为“全球经济、科技、文化领域的奥林匹克盛会”,是世界各国推动文明交流和社会繁荣进步的重要平台。对于白酒品牌而言,亮相世博会,不仅能有效提升品牌国际影响力,更能以文化为纽带,实现品牌与世界的深度对话。

一直以来,古井贡酒都是白酒国际化的先行者。从2010年起,古井贡酒便先后牵手上海世博会、韩国丽水世博会、意大利米兰世博会、哈萨克斯坦阿斯塔纳世博会、阿联酋迪拜世博会。多年来,借助世博会的窗口,古井贡酒向世界展示中国白酒的古老工艺,也在不断探索白酒国际化的表达方式。

此次古井贡酒在大阪世博会中国馆举办首个中国白酒“企业日”,这是对其连续六届携手世博会、连续五届荣膺官方合作伙伴身份的高度肯定,也是中国民族品牌自信走向世界、深度参与全球文化交流又一里程碑。

国际化作为古井贡酒“战略5.0”的重要组成部分,也是再造一个“新古井”的必由之路。安徽古井贡酒股份有限公司常务副总经理、亳州古井销售有限公司董事长、总经理闫立军表示:“此举源于古井贡酒对国际化战略的长期坚持与对全球消费者分享中国美酒文化的使命,为推动中国与世界酒文化交流互



鉴、共同发展贡献了古井力量。”

做文化传播者 让世界读懂中国

在中国馆展厅,古井贡酒非遗技艺互动区、六届世博酒文化展吸引了来自世界各地的嘉宾沉浸体验,大家纷纷通过互动体验和打卡分享,零距离感受古井贡酒的独特魅力。

企业日现场,古井贡酒全球首发年份原浆古20六届世博会纪念酒礼盒,它不仅是古井贡酒从上海、丽水、米兰、迪拜到大阪世博之路的实物见证,更生动诠释了“中国酿,世界香,让中国白酒成为世界的语言”的品牌主张。

在拥抱世界舞台的同时,古井贡酒始终牢记根脉所在。古井贡酒邀请全球游客参与“全球读毫”游戏互动,欢听“毫”之歌,共同探寻“毫”字背后源远流长的历史文化,把千年古城亳州推向世界。

古井贡酒还通过“古井贡酒浓香万里”中国酒道表演、古井贡酒六届世博酒文化展、古井贡酒·年份原浆酿酒非遗技艺展、“绿色酿造、智能制造、让数字产生酒香”与“白酒+”展示,破解外国消费者认知壁垒。

古井贡酒将酿造工艺转化为可感知的文



化资产,让世界更进一步认识和接受了中国白酒,也为古井贡酒的国际化发展,提供了更多的机会和可能性。

B端来看,这吸引了世界各地的经销商现场品鉴,有效推动了B端资源转化;从C端来看,古井贡酒线上开展达人直播,打破区域限制,进一步沉淀海外用户数据。

东京中国文化中心主任罗玉泉表示,“古井贡酒作为中国白酒的重要文化符号,我们欣慰地看到,经过多年耕耘,越来越多的日本民众正通过古井贡酒了解中华文化、品味中国魅力”。

做创新者 与世界消费者共话

随着消费者迭代升级,古井贡酒在国际ization进程上也持续创新,持续优化产品结构的同时,创新提出“白酒+”产业融合发展战略。

随着全球健康意识觉醒,低度化、健康化成为烈酒发展新方向,“白酒+”创新背后是古井贡酒对消费趋势的精准把握。

古井贡酒依托安徽亳州“中华药都”得天独厚的优势,与国际伙伴探索产业融合,创新开辟第二赛道大健康产业。企业日现场,“中国·古井健康&日本·万田发酵本草发酵营养联合研发

中心”正式揭牌,并发布了欣肝保倍2.0版、梦保倍·小梦瓶、B420爱顺益生菌的产品,古井贡酒在健康白酒领域的探索正式进入新阶段。

在6月3日安徽省日开幕式上,亳州古井销售有限公司与日本新安产业株式会社达成战略联盟,古井健康科技公司与日本万田酵素公司签署深度合作协议。这不仅标志着古井贡酒“白酒+健康”战略在国际化进程中的新突破,更意味着其白酒产品与健康产品将携手开启东方养生智慧走向全球的新篇章。

回溯古井贡酒的世博之旅,变的是创新的具体内容,不变的是其始终围绕展示、对话、融合的方向,多维度向世界展示中国白酒风采。无论是场景打造还是纪念酒的推出,抑或是主题活动与全球直播等多形式呈现,古井贡酒不断突破时空界限,与全世界消费者共话,逐步建立起全球消费者对中国白酒的价值认同。

创新表达方式、拓展对外贸易、弘扬民族品牌,古井贡酒以它的“世界语言”持续刷新着世界对中国白酒品质、品牌和文化的认可,努力让中国白酒成为世界人民美好生活的一部分。大阪世博会的“古井时刻”已然落幕,但它所开启的“世界香”之旅正迈向更广阔的天地。

长沙15元自助餐风行背后的经济密码与民生图景

■ 本报记者 李凤发

在长沙街头巷尾,15元自助餐如雨后春笋般涌现,成为这座城市独特的饮食风景线。无论是熙熙攘攘的八一路阿波罗商业广场对面,还是社区小巷深处,都能看到挂着“15元任吃”招牌的小店,店内座无虚席,食客们大快朵颐。这一现象的背后,折射出当下社会经济环境与消费趋势的深刻变化。

经济下行带来消费转型

近年来,经济下行压力逐渐传导至消费端,消费降级成为许多普通消费者的共同选择。在收入增长放缓、生活成本居高不下的双重压力下,性价比成为了消费决策的首要考量因素。长沙作为中部地区重要的经济城市,也同样如此。15元自助餐以其低廉的价格,精准击中了大众追求实惠的消费心理。对普通上班族、学生群体和中低收入家庭来说,花15元就能解决一顿,无疑是极具吸引力的选择。这种消费降级并非简单的“抠门”,而是人们在经济环境变化下,对生活成本的理性权衡与调整。

便捷与丰盛的消费方式

在快节奏的现代生活中,方便、简单、快捷的消费方式备受青睐。长沙的15元自助餐正好满足了这一需求。走进一家15元自助餐厅,餐桌上往往摆放着5—8种荤素搭配的菜肴,既有色泽诱人的红烧肉、香辣的炒鸡丁等荤菜,也有清爽可口的清炒时蔬、酸辣土豆丝等素菜。食客们无需花费时间等待点餐、上菜,只需端起餐盘,自由选取自己喜欢的菜品,即可迅速享用一顿丰盛的饭菜。这种“即

拿即吃”的模式,极大地节省了用餐时间,尤其适合午休时间短暂的上班族和课业繁忙的学生。同时,多样的菜品选择又能满足不同人的口味需求,让消费者在有限的预算内,尽可能地享受到丰富的味觉体验。

薄利多销的生存之道

对于经营者而言,15元自助餐看似利润微薄,实则暗藏生存智慧。八一路阿波罗商业广场对面的一位店主向记者坦言,只要不是遇到食量特别大的“大胃王”,经营这类小本生意还是有利可图的。

“有点赚头就行,大家都不容易。”该店主如是说。这得益于其独特的经营策略——薄利多销。一方面,通过批量采购食材,与供应商建立长期稳定的合作关系,降低原材料成本;另一方面,合理控制菜品的分量和种类,在保证菜品丰富度的同时,避免食材浪费。此外,这类自助餐厅通常选址在租金相对较低的地段,店面装修简洁朴素,以减少运营成本。通过这种精细化的成本控制,即使每份餐食利润不高,但凭借庞大的客流量,依然能够实现盈利。而且,稳定的客源也为店铺带来了良好的口碑和回头客,进一步保障了经营的可持续性。

长沙15元自助餐的风行,不仅是经济下行与消费降级背景下的产物,也是商家与消费者在市场环境中相互适应、相互选择的结果。它既满足了大众对实惠、便捷饮食的需求,也为小本经营者提供了生存发展的空间,成为了城市商业生态中一道充满烟火气的独特风景。随着社会经济的发展,这一现象或许会发生变化,但它所反映出的消费趋势和商业逻辑,值得我们深入思考与研究。

反对商品过度包装多协会发出联合倡议

据中国消费者协会网站消息,近年来,随着我国经济快速发展和消费水平提升,商品过度包装问题日益突出。部分商家为追求所谓“高端”“奢华”的市场定位,在包装上大做文章——层层套盒、冗余填充、贵金属装饰等现象屡见不鲜,不仅造成资源浪费和环境污染,更扭曲了消费本质,助长了奢靡之风。商品过度包装治理事关消费者的合法权益、事关生态文明建设和高质量发展。为此,中国消费者协会联合中国包装联合会、中国循环经济协会、中国食品工业协会、中国快递协会、中国酒业协会、中国香料香精化妆品工业协会向全社会发出如下倡议:

一、经营者要强化责任 做适度包装的先行者

(一)严格遵守法律法规。
各生产经营经营者应严格遵守《中华人民共和国清洁生产促进法》《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》等相关法律法规,以及《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》《限制快递过度包装要求》等强制性国家标准,开展自查自纠,依据标准规范商品包装设计,与生产,减少包装层数、控制包装空腔率,降低包装成本占比,确保商品包装合规合理。

[下转 P2]

广州港已有 178 条外贸航线 “一带一路”航线占超过八成

广州港集团近日发布消息称,今年1月至5月,广州港集团完成货物、集装箱吞吐量同比增长3.6%、7.7%。

广州港的航线正加速向全球市场拓展。目前,广州港共有集装箱航线总数达223条,其中178条为外贸航线,而通往“一带一路”共建国家的航线高达153条,占国际航线比例超85%。

向内陆延伸的触角同样强劲。柳州内陆港作为第35个内陆枢纽正式启用,串联内陆腹地市场;“湘粤海丝”电商快线实现“湖南至东盟5天达”“南美东金砖快航2.0”升级周班,持续扩大物流时效优势,让内陆企

业站在“海上丝绸之路”的潮头。

5月初,广州港南沙港区还出台一系列外贸优惠服务措施,提供“延长北美线重箱免堆期至30天、开通全天候重箱进港通道、针对急出货物开放专用服务通道”等服务。

此外,广州港以“湾区一港通”“铁路一港通”模式实现多式联运“一次报关、全程可视”,覆盖20个支线港及中西部枢纽;通过对接GSBN航运区块链网络和新加坡港N2N平台,推动国际航运数据实时共享;创新打造“三港一航”海上高速航线,打造贯通南北的智慧绿色大通道和新质生产力航线标杆。

(蔡敏婕)

第五届中国(宁夏)国际葡萄酒文化旅游博览会6月9日至12日在银川举行,在系列活动之一的宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业技术协同创新工作会上,国家葡萄酒产业技术体系酿酒微生物岗位科学家、西北农林科技大学教授刘延琳团队发布最新成果——历时17年攻关,国内首株干白葡萄酒本土酿酒酵母NX16成功培训并实现产业化量产,目前已出口东欧,成功酿造500余吨干白葡萄酒。

酵母是葡萄酒发酵成型的关键所在,长期以来,中国葡萄酒酵母依赖进口,不仅成本高昂,更制约了本土风味的表达。2008年以来,刘延琳团队开始致力于本土葡萄酒酵母的培育研究。先后从贺兰山东麓6个子产区、10余个葡萄酒品种中分离保存1.2万余株野生酵母,最终筛选出NX16(宁夏的拼音首字母缩写)——国内首株适应中国葡萄特性、兼具产香与发酵稳定性的干白酵母。同时,团队在宁夏、新疆、环渤海湾等多产区开展8年以上试验,验证NX16的多产区适应性。

高糖是中国葡萄酒西北各产区葡萄的特点。据悉,NX16针对这一特点优化了发酵工艺,所酿干白葡萄酒果香浓郁,橙子、杏子等香气突出。目前,团队研发的CECA(干红)酵母已实现30%国产化替代,打破了国外技术垄断。由CECA酵母菌所酿造的相关酒品斩获包括布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛金奖在内的多个国际国内大奖,印证了“中国风土,世界品质”。

同时,团队已储备29株功能细分菌株,将通过产学研合作,为不同产区、品种定制专属酵母。例如,针对宁夏霞多丽、雷司令等品种,开发差异化菌种,让中国葡萄酒在全球化竞争中展现独特个性,酿造出独一无二的“中国香型”,中国葡萄酒产业将从菌种到工艺的链条条自主创新。

(李佩珊)

珠江委推进数字孪生珠江河口监管平台建设

据水利部珠江水利委员会(下称“珠江委”)近日消息,该委已举行数字孪生珠江河口监管平台建设调度会商,研究部署下一阶段工作。

会商指出,水利部高度重视数字孪生流域建设,数字孪生珠江河口监管平台是数字孪生珠江建设的重要组成部分,也是加强珠江河口水域岸线空间管控的重要技术支撑,推进平台建设具有重要的探索意义和实践价值。

珠江委相关负责人表示,目前,该平台已成功接入中国铁塔视频资源,模型精度得到优化提高,并初步实现河口水力数值模拟高效并行计算和场景化展示、涉河建设项目大数据模型辅助审查、“四乱”问题自动识别预警等智能应用,平台功能不断丰富,成效显著。

会商强调,“推进水利智能业务应用”是水利部2025年的重点工作,珠江河口已被水利部列为了河湖库一体化监测感知体系建设三年行动的先行先试区,要按照“需求牵引、应用至上、数字赋能、提升能力”要求,锚定“一切业务线上化”的工作目标,创新工作方式方法,加大视频监控资源汇聚力度,精细化破解视频分析应用等难题,不断学习借鉴先进技术,积极提升AI模型与业务工作融合能力,拓展河口综合治理规划管理功能,边建设边应用,并结合实际应用效果,优化数据整合及模型可视化,不断完善平台建设,推动数字赋能保障粤港澳大湾区水安全。

(王坚)



责编:桂宾 版式:黄健
企业家日报网:www.zqceo.cn 电子版:www.entrepreneurdaily.cn
官方微博:http://weibo.com/jrwb 投稿邮箱:cb499@sina.com

企业家日报微信公众号 二维码

中国企业家网 二维码