



# 成为国内旅游市场热搜关键词 大连海岛游:多元魅力共筑旅游热潮

大连新闻传媒集团记者邵治 王煜 郑鸿

2025年暑假,大连海岛凭借其旖旎多姿的风光,成为国内旅游市场热搜关键词,吸引着无数游客纷至沓来。大连海岛星罗棋布,每一座都承载着独特的自然与人文魅力:有的以金色沙滩、碧波荡漾的海域,成为水上娱乐与休闲度假的天堂;有的以奇礁怪石、海蚀奇观,展现大自然的鬼斧神工,吸引摄影爱好者驻足;还有的融合了深厚的历史文化底蕴与秀美的自然风光,让游客在探寻历史脉络的同时,也能尽享自然的馈赠。大连的暑期海岛游,以其多元的魅力,满足了不同游客的个性化需求,共同构筑起一场盛大的旅游热潮。

## 多元发展让每个人找到属于自己的乐趣与满足

长海县以其别具一格的海岛景致与琳琅满目的旅游资源,掀起了一股旅游热潮。

大长山岛的饮牛湾浴场,凭借其珍稀的金色沙滩,成为了游客心中的首选胜地。这片长达1000米、面积达7万平方米的沙滩,沙质细腻柔软,退潮时更显辽阔,是水上娱乐项目的绝佳去处。与此同时,大长山岛的民宿业也如雨后天晴般蓬勃发展。一位黄金海岸附近的民宿经营者说:“我们的民宿不仅设施齐全,更融入了现代时尚元素,深受游客青睐。”据其介绍,该民宿自2024年开业以来,大床房与家庭房等房型备受追捧,尤其在周末与节假日,更是供不应求。游客李先生一家便是从北京慕名而来,他感慨道:“我们选择这里,主要是孩子喜欢玩水,晚上还能在露台上烧烤,尽享海岛的宁静与美好。”

广鹿岛同样以其独特的自然景观吸引着八方来客。彩虹滩浴场因晚霞映照时形成的道道彩虹而得名,南北浅滩海域水清滩平,沙质细腻,是天然的海水浴场。而沙尖嘴浴场则以辽阔的海湾、清澈的海水与细软的沙质,成为长海县最大的海水浴场。此外,砬子岛作为天然“鸟岛”,每年迁徙季节都会吸引上万只鸟类驻足停歇与繁殖,成为观鸟爱好者的天堂。

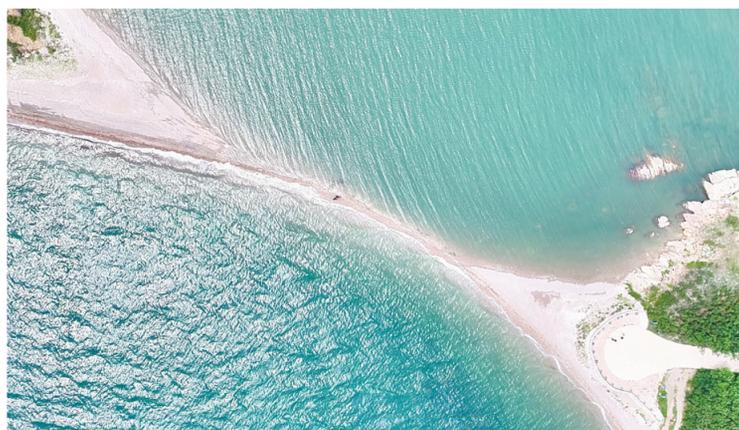
獐子岛的鹰嘴石风景区则以其人文景观与

自然美景的完美融合而独树一帜。观景台位于景区之巅,立于其上,凭栏远眺,裙裾岛、大耗子岛、小耗子岛尽收眼底。世纪台阶从观景台蜿蜒而下,直接拐入鹰嘴石之间,共2001级,寓意着21世纪的到来。

除了自然景观与人文风情,长海县的海钓产业也如日中天,成为推动海岛经济的重要力量。近年来,长海县依托丰富的鱼类资源与雄厚的钓友基础,从资源整合、品牌塑造、产业融合等多个维度发力,推动海钓产业向专业化、规模化、品牌化迈进。2024年,上岛游客达19万人次,吸引了来自国内外近百支海钓队伍参与活动,海钓决赛全程直播在线观看更是突破了1600万人次。

“我们选择长海县,主要是因为这里既能领略海岛风情,又能品尝到地道的海鲜。带孩子赶海,体验感拉满。”来自鞍山的徐朗表示,“岛上民宿的设施与服务都非常到位,让我们感受到了家一样的温暖与舒适。”

2025年暑假期间的长海县旅游市场,呈现出多元化、个性化的发展趋势,每位游客都能在这里找到属于自己的乐趣与满足。特别是随着民宿业的兴起与海钓产业的蓬勃发展,长海县正以其独特的魅力吸引着越来越多的游客前来探访与体验。



蚂蚁岛的美丽风光。

受访单位供图



游客在海岛上的沙滩浴场尽享欢乐时光。

受访单位供图

## 海岛自然之美与人文底蕴相得益彰

8月19日,庄河市石城岛五色海民宿迎来几拨省外客人,他们分别来自银川、兰州等地。这些客人都是五色海民宿主人苏艳玲直播赶海时收获的粉丝。

从去年开始,从事海岛民宿经营的苏艳玲在各大直播平台发布赶海视频,这个无心之举让她获得“泼天流量”。自从“流量”变“留量”,民宿就出现一房难求的现象。“往年得7月25日以后才有批量游客,今年7月10日开始客单量就暴涨,尤其周末,房间供不应求。”苏艳玲告诉记者,以前客人来自省内,以团建为主,今年的客人来自五湖四海,大部分是线上直播锁

岛将成为集休闲、度假、体验于一体的高品质民宿集群。在镇政府搭建的合作平台上,吉林姑娘李文娟的“凡可屿海”民宿完成了从硬板床到全屋智能系统的蜕变。“改造后客房单价翻倍,但旺季订单量同比增长200%,手机提示音从早到晚响个不停。”辞去广州百万年薪工作的唐达,看中海岛闲置资产的区位优势,打造出30间客房的“屿”海景民宿。凭借互联网思维运营,年营业额预计破百万。

目前,全镇共有中高端民宿、渔家乐60余家,提供床位2000余张,自7月中旬以来,床位处于天天“满员”状态。王家镇党委书记王兵介绍,

2024年全镇旅游综合收入突破2亿元,民宿产业直接带动300余名村民就业,人均年增收超4万元。“海王九岛正以年均15%的游客增长率刷新着东北滨海旅游的热度。”王兵自豪地告诉记者。

海王九岛只是庄河市海岛游升级改造的一个缩影。近年来,庄河市高度重视海岛旅游发展,秉持“生态优先、文化为魂”的理念,持续挖掘海岛特色资源,完善旅游配套设施,着力打造高品质海岛旅游目的地,让海岛的自然之美与人文底蕴相得益彰。2025年截至目前,庄河海岛景区共接待游客55万人次,实现旅游收入5500万元。

## 海上“桃花源” 提供都市人疗愈时光

“蚂蚁岛今年游客总数同比增长50%,其中大连以外的游客占比达60%以上,整个暑期都是‘一房难求’。”大连蚂蚁岛的营销经理沈彦丽告诉记者。

位于金普新区金州湾北部的大连蚂蚁岛,陆地总面积4.2平方公里,是大连距离主城区最近的离岸旅游海岛。经过大连蚂蚁岛海产有限公司20多年的投资建设,已经成为国家级海洋牧场示范区、全国休闲渔业示范基地、省级辽参原种场(野生海参保护地)、全国休闲农业与乡村旅游示范点,并跻身全国美丽海岛20强和国家级AAA级景区。

近年来,大连蚂蚁岛在海洋牧场的基础上大力发展海岛旅游业务板块,斥巨资对岛上原有民房进行全面改造,以现代酒店方式运营管理,使之成为既有渔家风情,又卫生方便的中国北方独具特色的海岛民宿集群。完善了旅游基础设施,使大连蚂蚁岛成为了具有岛屿规模、交通便利、民俗文化、海岛民宿、海洋资源五大旅游优势的海上“桃花源”。

如今的蚂蚁岛,不仅每年举办千人品蟹节、(海蟹、海参)寻野采摘节、海岛采风节、渔家祈福节等活动吸引八方游客慕名而来,即使平日也有很多市民游客登岛,只为清晨时分在观澜酒店、拾光海岸、岩顶咖啡邂逅海上日出;根据潮汐时刻表赶海集贝湾,亲手体验收获的快乐;在刺激的海钓或者时尚的水上摩托艇、浆板、皮划艇、香蕉船等水上运动中,畅享山海间的惬意。

据沈彦丽介绍,今年的蚂蚁岛旅游有一个显著特点,那就是来自江浙沪的游客明显增多。许多游客喜欢傍晚时分来到拾光海岸,坐在沙滩上仰望星空、眺望大海,享受落日后的“蓝调时光”。她说:“也许每个都市人都需要这样的疗愈时光,这也是大连蚂蚁岛存在的意义。”



金色沙滩成为游客心中的首选胜地。受访单位供图



2025年8月,辽宁大连。渤海湾的浪潮拍打着绵长的海岸线,北纬39度的黄金海域在夏末阳光照耀下闪烁着粼粼波光。这片被大自然格外眷顾的水域,正是中国海刺参的故乡——辽参的核心产区。近年来,随着大连市“海洋强市”战略的深入实施,海洋经济蓬勃发展,作为大连海珍品“塔尖上的王者”,辽参产业正迎来一场由内而外的深刻变革。在这场变革浪潮中,人称“海参哥”的姚建国,以其独创的“鲜炖海参”产品和对辽参文化的深情坚守,正为这个千年产业注入崭新的活力与无限可能。

## 辽参之光 千年底蕴下的产业困局

大连,拥有2211公里海岸线、3万平方公里海域,是当之无愧的“中国刺参故乡”。来自大连市海洋渔业协会的数据显示,2024年大连海参养殖面积达218万亩,产量8.24万吨,约占全国四分之一,产业链总产值约300亿元。2005年,“大连海参”更成为全国水产品行业首个地理标志保护产品,其声名远播,古称“辽参”,在《本草纲目》等典籍中早有人药记载。

然而光环之下有隐忧。“行业内卷严重,根本原因在于产品形态老化、产能过剩与消费场景的严重固化。”一位资深行业观察家一针见血地指出。长期以来,辽参消费高度依赖传统的干参形态,繁琐的泡发过程、复杂的烹饪要求,将大批潜在消费者——尤其是追求效率与便捷的年轻群体和需要营养补充却无暇料理的家庭拒之门外。消费场景被局限在年节送礼、病后体虚等狭窄领域,难以形成日常化、大众化的消费增量。产能的持续扩大与消费增量的乏力,构成了当前辽参产业发展的核心矛盾。

# 「海参哥」姚建国的鲜炖革命

一位大连汉子的产业情怀与舌尖创新

## 初心不变 从大海之子到产业破局者

破局者,名姚建国,人称“海参哥”。这位“海碰子”出身的海参行业创业者,骨子里浸润着咸湿的海风和辽参文化深沉的热爱。姚建国的创业史,本身就是一部与大海、与海参紧密相连的奋斗史。早年,他深入辽参产业链最前端,从深入海底的海碰子干起,深知这片海域孕育的海参之珍贵,也痛感传统模式对产业发展的桎梏。



姚建国还有一颗赤诚无比的公益之心。从干海碰子时开始,“海参哥”姚建国就一直坚持资助贫困学子,帮助他们完成学业,改变命运。他说:“靠海吃海,是这片海养育了我们。有能力了,就该回馈这片土地和这里的人。”这份源于乡土的质朴情怀,也深深烙印在他的商业理念中——“好人好产品,吃得更放心”。他坚信,只有坚守品质、心怀敬畏,才能做出真正对得起消费者、对得起大连这片美丽海域的产品。这份责任感,成为他矢志创新、打破产业困局的原动力。

## 鲜炖革命 开启辽参“方便、时尚、营养”新纪元

面对辽参产业的痛点,海参哥姚建国敏锐地捕捉到了消费升级的趋势和年轻一代的需求。他摒弃了在传统领域内卷的思路,另辟蹊径,将目光锁定在“鲜炖海参”这一革命性品类上,并赋予其四大核心优势:

►更方便:开盖即食,解放双手  
“海参哥姚建国”鲜炖海参产品直击传统干参最大的使用痛点——繁琐的泡发。采用现代化锁鲜工艺,工厂直供,开盖即可享用。无论是忙碌的上班族清晨补充能量,还是妈妈为孩子快速准备营养早餐,抑或是老人在家便捷滋补,都变得触手可及。彻底告别“想吃不会发、会发麻烦”的时代,真正实现“慢生海参,快捷滋补”。

►更时尚:口感升级,征服味蕾  
传统海参烹饪方式单一,口味往往偏于清淡或厚重,难以满足多元化需求,尤其不易被年轻人和孩子接受。姚建国团队潜心研发,利用精确的变温变参控制技术,赋予鲜炖海参Q弹滑嫩的绝佳口感。同时,创新性地融入多种风味基底,让鲜炖海参风味充分渗透至海参肌理。产品口味丰富多变,更符合现代人,特别是年轻群体和儿童追求美味与健康

## 正本溯源 看得见的辽参“身份证”

在鱼龙混杂的市场上,“海参哥姚建国”对“正本溯源”有着近乎苛刻的坚守:“海参哥姚建国”鲜炖海参,原料100%来自大连地理标志保护核心海域(东经120度58分至123度31分,北纬38度43分至40度12分),这里是冷水高盐、藻类丰富的天然牧场;只选用自然生长3-5年的足龄底播辽参,这个生长周期的海参,活性物质积累最为丰

## 新赛道开启 鲜炖引领辽参产业未来

“海参哥”姚建国首创的鲜炖海参模式,其意义远不止于一款新产品的成功。它精准地击中了传统辽参产业的痛点,开辟了一条全新的增长赛道:

1. 拓展消费场景:从年节礼品、特定人群滋补,延伸至日常早餐、办公室加餐、健身营养补充、儿童辅食、旅行便捷营养品、家庭快手菜等丰富场景,极大拓宽了市场边界。
2. 扩大消费人群:便捷性、好口感、时尚化包装与文化赋能,成功吸引了庞大的年轻消费者以及有孩子的家庭用户,为辽参产业带来了宝贵的增量客群。
3. 提升产业价值:鲜炖海参属于精深加工、高附加值产品,其推广有助于消化优质原料产能,优化产业结构,推动产业从粗放养殖向高科技、品牌化、高效益方向转型升级。
4. 弘扬辽参文化:通过创新产品形态和丰富品类,将古老的辽参滋补文化以更现代、更贴近生活的方式传播出去,让千年瑰宝焕发新生。

的双重需求,让滋补变得“好吃”“爱吃”。

►更营养:锁鲜科技,精华尽留  
传统干参在漫长的泡发过程中,不可避免地会造成部分水溶性营养物质的流失。“海参哥姚建国”鲜炖海参的核心突破在于采用鲜参鲜制模式。优选生长周期达3-5年、完全成熟的正宗大连本地底播辽参,从水域产地直接捕捞后,直达自有高标准加工车间。应用获得国家科技进步奖转化技术的自溶酶加热交换技术,在炖煮过程中加固胶原蛋白网格结构,有效锁住缠绕其上的珍贵多糖等成分。结合汽蒸杀菌工艺和专利锁鲜包装,最大程度保留海参的原始鲜香、完整形态以及皂苷、海参肽、黏多糖等核心活性物质,营养保持率显著高于传统泡发方式,滋补价值更高。

►更厚重:文化赋能,品类丰富  
姚建国深谙辽参不仅是一种食材,更承载着千年的海洋文化与滋补智慧。他将传统中医养生理论与现代营养科学相结合,深度挖掘辽参滋补文化内涵。目前已成功开发出超过30种不同配方,适应不同人群和场景的鲜炖海参品类:其中汉方鲜制海参、本草鲜制海参等不仅能调理脾胃,更传承辽参本味之尊,迎合年轻潮流。每一款产品都力求将博大精深的中华传统养生文化与辽参的滋补精髓有机融合,赋予产品深厚的文化底蕴和情感价值。

富,形体饱满健硕,营养价值达到巅峰。

依托产区直达工厂的极速供应链。捕捞上岸的鲜活海参,在严格温控下,以最快速度运抵自有现代化加工厂,确保原料的新鲜是“鲜炖”的基石。每一盒“海参哥”鲜炖产品都拥有唯一的“数字身份证”。从它生长的具体海域、捕捞日期、养殖方式,到进入工厂加工的时间、批次、关键工艺参数、质检报告等,信息透明,源头清晰,全程可溯,吃得明白,更吃得放心。这不仅技术的应用,更是姚建国“好人好产品”理念的切实落地。

## 向海图强 辽参正当时

在大连市大力发展海洋经济、建设“蓝色粮仓”的宏伟蓝图下,辽参产业的高质量发展是其中璀璨的一章。以“海参哥”姚建国为代表的新一代产业人,正以创新为桨,以品质为帆,以文化为魂,驾驶着“鲜炖海参”这艘新航船,破开传统产业的迷雾。他们不仅提供了一款便捷、美味、营养的滋补佳品,更探索出一条激活千年产业、拉动地方经济、弘扬海洋文化的新路径。

从深海牧场到智能工厂,从繁琐泡发到开盖即享,从单一形态到30余种缤纷选择,从束之高阁到融入日常点滴……这场由一位心怀桑梓、情系学子的“海参哥”所引领的鲜炖革命,不仅让正宗辽参以更亲民的姿态走进千家万户,更让世界看见:大连这片蔚蓝海域所孕育的滋补瑰宝,正在新时代焕发出前所未有的蓬勃生机与无限可能。辽参的未来,正随着这一罐罐鲜香Q弹的“海参哥姚建国”鲜炖海参,开启全新的篇章。 万恒

