



盐承古法 味领未来

——大连盐化集团以创新为引擎让百年海盐焕发时代滋味

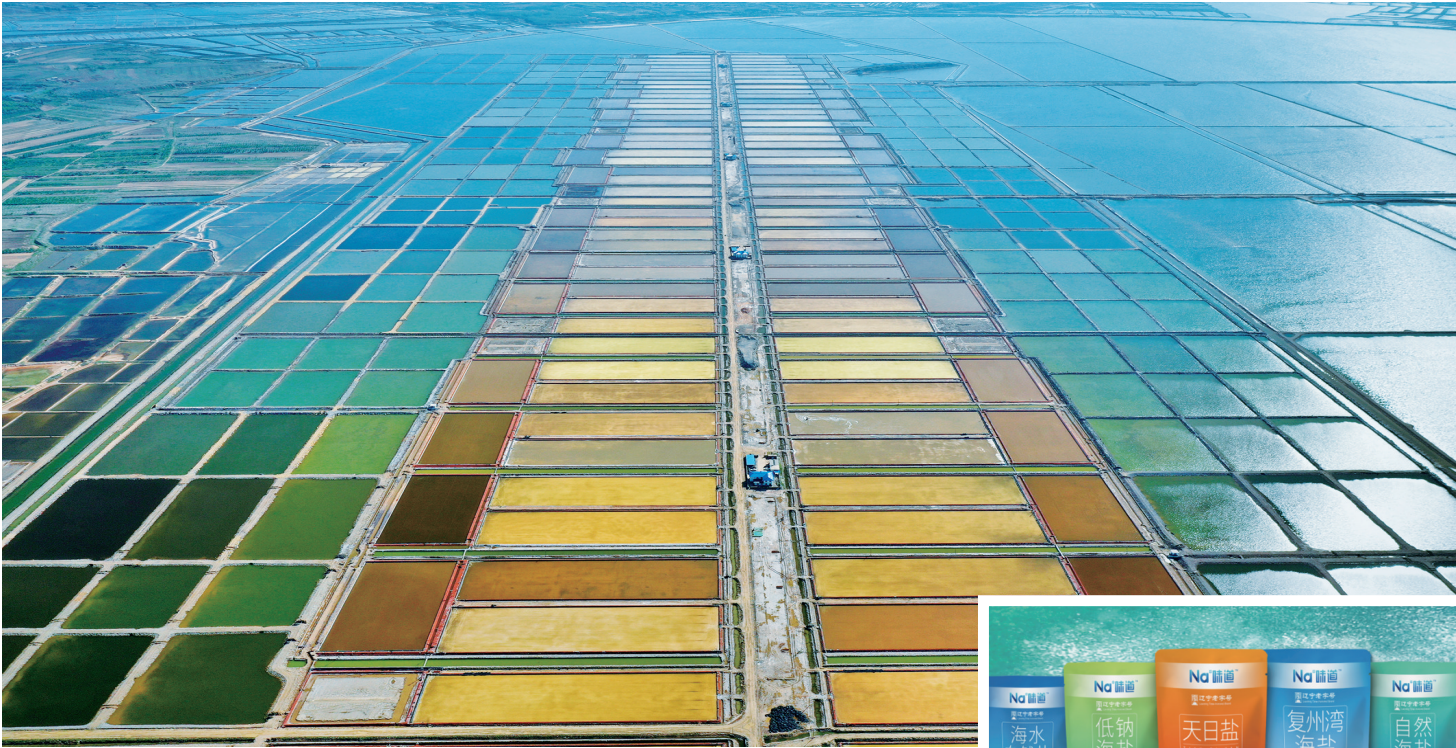
大连新闻传媒集团记者李小华 图/战福东

在中国东北辽阔的海岸线上，北纬39°的复州湾海域孕育着一片独特的海洋馈赠——这里不仅是黄海与渤海交汇之地，更是拥有170余年制盐历史的“中国海盐之乡”。坐落于此的大连盐化集团有限公司，自1848年建场以来，始终以海为田、以盐为业，历经三个世纪风雨，如今已发展成为全国四大海盐场之一、中国轻工业制盐行业十强企业。面对消费升级、健康意识觉醒与产业转型的时代浪潮，这家“辽宁老字号”企业并未固守传统，而是以创新为引擎，以品质为根基，走出了一条从单一制盐向多元化、高端化、品牌化发展的转型升级之路。

传承古法工艺 筑牢海盐品质根基

大连盐化集团的海盐之所以独具风味，源于其不可复制的自然禀赋。复州湾地处北纬39°黄金地带，四季分明、日照充足、滩涂为轻沙碱土，海水自净能力强，藻类丰富，是天然的高品质海盐产区。这里的海盐属于冷水海盐，结晶周期长、净化充分，完整保留了海水中的多种微量元素和高含量氨基酸，形成了“咸中带鲜、营养丰富”的独特口感。

在坚守这一天然优势的基础上，集团将百年传承的“天日晒盐”古法工艺与现代生态技术深度融合，打造出“复州湾海盐”地理标志产品。该产品不仅是中国海盐中的佼佼者，更成为集团所有海盐系列产品的品质基石。通过严格把控从海水采集、浓缩、结晶到成品检验的全链条质量体系，大连盐化集团确保每一粒盐都承载着复州湾的地理印记与海洋精华。



“Na+味道” 引领功能化年轻化新风尚

面对消费者对健康、便捷、个性化调味品日益增长的需求，大连盐化集团于今年重磅推出“Na+味道”系列食用盐，为其产品创新的核心载体与产业升级的重要标志。

“Na+味道”系列以“自然、健康、优质”为核心理念，精准覆盖不同消费场景与人群。其中，低钠海盐通过科学配比添加食用氯化钾，在保留海盐鲜味的同时有效降低钠含量，帮助改善人体钠钾平衡，特别适合高血压患者及中老年群体；天然海盐晶体饱满、咸鲜醇厚，适用于炖煮类菜肴；精制海盐颗粒细腻、纯度高、易溶解，满足日常快节奏烹饪需求；而海藻碘盐则采用天然海藻提取碘源，富含海藻多糖、甘露醇等协同营养素，更利



于人体吸收。

尤为值得一提的是，全系列产品均提供“加碘”与“未加碘”双版本，充分尊重不同地区居民的碘摄入习惯，体现了产品设计的人性化与精细化。包装上，“Na+味道”采用清新简约风格，规格多样（320g、350g、400g等），既契合年轻消费者的审美偏好，也便于家庭日常使用与储存。

作为《绿色海盐评价通用技术规范》的主要参编单位，大连盐化集团以高标准引领生产，确保“Na+味道”系列不仅风味出众，更安全可靠。该系列的成功，不仅是一款产品的突破，更是百年盐企拥抱现代消费趋势、践行社会责任的生动体现。

“海湾”品牌深耕高端市场 融合文化与礼品属性

在“Na+味道”主打功能化与年轻化的同时，大连盐化集团同步打造了“海湾”品牌，聚焦绿色食品认证与高端礼品市场，进一步丰富产品矩阵。

“海湾”系列涵盖天日盐（古法日晒、矿物质完整）、海精盐（物理提纯、色泽洁白）、腌制盐（专为酱菜、泡菜设计）、粉碎洗涤盐（高性价比）以及延续天然碘理念的海藻碘盐。这些产品均通过“绿色食品”认证，强调无添加、纯天然，满足消费者对高品质生活的追求。

更引人注目的是，“海湾”品牌深度挖掘海盐的文化价值，推出多款创意礼盒，如“海原味盐之有礼罐装礼盒”“新五款海湾天然盐礼盒”“高端



调味盐贝雕礼盒”等。这些礼盒将实用性、美学设计与地域文化巧妙融合，不仅成为节日馈赠、商务礼遇的理想选择，也极大提升了产品的附加值与品牌形象。

跨界延伸产业链 打造“盐麒麟”“银色秘密”新生态

大连盐化集团的创新不止于餐桌。依托海盐的天然矿物质与清洁特性，集团大胆跨界，向大健康与日化领域延伸，构建起“从一粒盐到一片海”的产业生态圈。

旗下“盐麒麟”品牌聚焦高端滋补市场，推出海参盐花胶礼盒，采用深海鱼胶与新西兰奶源，全程无水炖煮，最大限度保留胶原蛋白；同时开发果蔬洗涤盐，以海盐为基础科学配比，有效去除农残，孕婴适用，无化学添加，守护家庭饮食安全。

而在个人护理领域，“银色秘密”海盐日化线则全面开花，包括海盐去屑洗发水、玫瑰海盐沐浴露、美肌润肤露、海盐手工皂/除螨皂、海盐生物洗洁精、海盐牙膏乃至清润面膜与护手霜等。这些产品充分利用海盐的深层清洁、矿物质滋养与天然抑菌特性，实现了从“食用盐”到“生活盐”的华丽转身，让海盐融入日常生活的方方面面。



大连盐化集团的升级之路，不仅是产品层面的创新，更是产业结构的系统性重塑。集团现已形成海水制盐、海水养殖、海水化工、海盐文化旅游四大产业板块，并率先打造“全国绿色食品一二三产业融合发展园区”。这种“盐+文旅”“盐+健康”“盐+日化”的多元融合模式，不仅拓展了海盐的价值边界，也为传统资源型企业提供了可持续发展的新范式。

让北纬39°的海洋之味 走向世界

从传统的复州湾海盐，到功能化的“Na+味道”、礼品化的“海湾”、高端的“盐麒麟”、日化的“银色秘密”，再到文旅结合的“盐田虾”与“海盐世界公园”，大连盐化集团以海盐为核心，不断延伸产业链、提升价值链。从百年前的手工盐场，到如今集生产、研发、品牌、文旅于一体的现代化海水资源综合利用平台，大连盐化集团的每一步跨越，都凝聚着对传统的敬畏与对未来的远见。

“Na+味道”系列的成功，标志着中国海盐产业正从“量”的满足迈向“质”的追求；而“海湾”“盐麒麟”“银色秘密”等品牌的齐头并进，则彰显了百年盐企在新时代的蓬勃生命力。

在这片蔚蓝与白色的交响中，大连盐化集团正以匠心与创新，书写着百年盐业的新传奇。集团总经理高易冰表示，未来，大连盐化集团将继续秉持“绿色、健康、天然”的产品理念，深化科技创新，强化品牌建设，拓展全球视野，让源自北纬39°复州湾的海洋之味，不仅飘香中国厨房，更走向世界餐桌与生活空间。

人放天养 自然甄选

10万亩“大连盐化集团盐田虾”成食客新宠

文/图 大连新闻传媒集团记者李小华

在渤海湾畔的金普新区复州湾街道，有一片广袤而独特的生态盐田——这里是大连盐化集团的10万亩盐田虾养殖基地。每年夏秋之交，数以万计的盐田虾在晨曦中跃出水面，体色清亮，虾须修长，折射出珍珠般的光泽。这些生长于北纬39°高盐度水域的“大连盐化集团盐田虾”，正以其鲜甜弹嫩的口感、绿色健康的品质，成为越来越多食客的餐桌新宠。



自然孕育 品质非凡

大连复州湾拥有上百年的海盐生产历史，是我国重要的盐业基地。过去，人们提起这里的特产首先想到的是盐；如今，这里已成为盐田虾的主要产区。

“大连盐化集团盐田虾”生长在晾晒海盐的初级制卤区，通过日积月累的晾晒，盐田盐度达到普通海水的2~3倍。这种高盐度环境造就了盐田虾与众不同的品质。高盐度海水浮力更大，使盐田虾运动量更高，虾肉纤维更为粗大，吃起来肉质比普通海水虾及淡水虾更加细腻滑嫩，富有嚼劲，紧实Q弹。

更令人称道的是，盐田虾完全没有土腥味，反而带有一丝丝鲜甜的味道，与普通虾类形成鲜明对比。大连盐化集团盐田虾销售负责人温玉科表示：“高盐度池子中的虾自然生长慢，个头不大，但口感比普通盐度池中虾更佳，吃起来良啾啾甜兮兮的。”

生态养殖 自然天成

坐落在复州湾街道的大连盐化集团拥有专用于晒制海盐的滩涂130余平方公里，其中水域面积110余平方公里，适合“南美白对虾”生长的水域面积达10万亩。在这广阔的水域中，盐田虾遵循自然规律，坚持“人放天养”的生态养殖模式。

广阔水域中自然生长的丰年虫、轮虫、水草等动植物是盐田虾的天然饵料，为其提供了丰富的食物，无须人工投喂饲料。同时，由于是自然散养，虾在宽广似海的水域中自由成长，无拘无束，活力无限。它们在生长过程中，会遇到胖头鱼、螃蟹以及海鸟等天敌，形成了优胜劣汰的自然生态链条，最终能够存活下来的都是最富有活力的个体。

据大连盐化集团水产养殖基地技术人员介绍，高盐度的水环境中，绝大部分的病菌都难以存活，极大地避免了传统养虾时可能导致绝收



情况的各種蝦病。經過監測發現，生存在高鹽水中的蝦類，蛋白質含量比普通的海蝦、淡水蝦要高出至少20%，蝦青素、氨基酸、蝦肉纖維量也高出2倍左右。

全链保障 新鲜直达

每年八九月份是大连盐化集团盐田虾大量

上市的季节。每天凌晨两三点，相关技术人员便深入盐田虾养殖区域进行对虾捕捞；早上六七点，第一车刚刚捕捞上来的盐田虾被送到加工车间，销售人员按照分工要求及时给对虾称重、装箱、分拣、封包，保证消费者在最短的时间内尝到鲜活的盐田虾。

从今年8月开始，复州湾地区的盐田虾再次迎来丰收。大连盐化集团近30名员工每天忙着把数万斤高品质盐田虾发往全国各地，其中大连市范围内及辽宁省部分地区基本实现订单“朝发夕至”。

为了让消费者都能吃上正宗的盐田虾，大连盐化集团今年开启了线上和线下直购通道。到目前为止，共销售鲜虾25万余斤，其中活虾18万斤、冷冻鲜虾7万余斤。活虾卖到9月末10月初就基本结束，但冻虾一直可以卖到明年年初。

产业引领 富民增收

近年来，盐化集团依托广阔的海域资源优势，通过与国内其他盐田虾养殖地区开展深度合作，大力引进耐盐性强的国产虾类新品种以及国内先进的养殖技术。经过多年的推广使用，其产量和质量实现了逐年稳步提升，完成了从传统水产养殖向规模化、特色化、集约化的转变。

通过集团公司电商平台以及其他各大平台的大力宣传推广，主打“绿色、味美、健康”理念的“盐田虾”特色品牌不仅成为整个盐化集团的支柱品牌，更是整个复州湾地区产业融合发展的新亮点。

如今，“大连盐化集团盐田虾”养殖面积近10万亩，产量超过400万斤，年产值超1.3亿元，已经成为复州湾地区农民赖以生存的主导产业。在盐化集团的带动下，复州湾当地已经构建起以盐化集团为轴心的育苗、养殖、收购，到冷链加工再到快递发货的全产业链条，已有三分之一的本地农户参与其中，成功带动了当地经济的发展。



品牌保护 规范发展

“大连盐化集团盐田虾”这一特色品牌已经从大连走向东北乃至全国，畅销各大市场，品牌影响力不断提升。其独特的生长环境、生态的养殖方式、卓越的品质口感，使其在众多水产品中脱颖而出，成为消费者信赖的优质海鲜选择。

随着“大连盐化集团盐田虾”越来越受消费者欢迎，市场上也出现了一些不和谐的声音。“每年的盐田虾上市季节，市场上随处可见各种活蹦乱跳的虾，卖家都说自己卖的是盐田虾，但其中很大一部分是外地虾或普通圈养虾冒充的。”温玉科表示。

作为“大连盐化集团盐田虾”的主产企业，盐化集团将通过标准化建设和品牌打造等举措进一步规范并引领“盐田虾”这一特色产业健康发展，包括“大连盐化集团盐田虾”养殖区域的界定和养殖方式规范等，确保这一特色产业可持续发展。据介绍，为保证产品质量，并实现安全可追溯，公司明年将重点推广“盐化集团”品牌盐田虾。

随着人们对健康饮食需求的不断提升，以及对高品质水产品需求的日益增长，“大连盐化集团盐田虾”必将迎来更加广阔的发展空间。这片北纬39°的生态盐田，不仅孕育出了品质卓越的盐田虾，更带动了一方经济的发展，成为复州湾地区一张闪亮的名片。