

2026-2031年中国馄饨（云吞）行业深度调研与投资前景分析报告

报告简介

馄饨，又称云吞(粤语区常见叫法)，是中国传统面食中的经典代表，以薄如蝉翼的面皮包裹鲜香馅料，煮熟后佐以清汤或浓汤食用，兼具口感细腻与风味层次，既是日常餐桌的便捷美食，也是节日庆典的特色佳肴。其历史可追溯至汉代，原称“浑沌”，因形似天地未分时的混沌状态而得名，后随饮食文化演变逐渐定型为如今的面皮包馅形态，并在南北各地衍生出多样风格——北方馄饨以皮薄馅大、汤清味鲜为特点，常搭配紫菜、虾皮、冬菜提鲜;南方云吞则更注重馅料的弹嫩与汤底的浓郁，如广东云吞以鲜虾与猪肉混合为馅，外裹碱水面皮，煮后透亮爽滑，汤底用猪骨、大地鱼熬制数小时，鲜香醇厚，常与竹升面搭配成“云吞面”，成为粤式茶楼的招牌。

馄饨的制作工艺讲究“皮、馅、汤”三者的平衡。面皮需用高筋面粉揉制，经反复擀压至薄而不破，部分地区还会在面皮中加入碱水或鸡蛋，增强筋性与透光度;馅料则因地制宜，从经典的猪肉馅到鲜虾、蟹籽、牛肉等高端食材，甚至融入时令蔬菜，调味时注重鲜味叠加，常添加葱姜水、胡椒粉、生抽等去腥增香;汤底是灵魂所在，清汤以鸡汤、骨汤为基础，仅用盐调味，突出原汁原味;浓汤则通过长时间熬煮食材(如虾头、干贝)提炼鲜味，部分地区还会加入炸蒜蓉、蚝油等提升层次感。煮制时需掌握火候，馄饨入锅后点水两次，待面皮透亮、馅料鼓胀即可捞出，避免过熟导致口感绵软。

馄饨(云吞)行业研究报告旨在从国家经济和产业发展的战略入手，分析馄饨(云吞)未来的政策走向和监管体制的发展趋势，挖掘馄饨(云吞)行业的市场潜力，基于重点细分市场领域的深度研究，提供对产业规模、产业结构、区域结构、市场竞争、产业盈利水平等多个角度市场变化的生动描绘，清晰发展方向。预测未来馄饨(云吞)业务的市场前景，以帮助客户拨开政策迷雾，寻找馄饨(云吞)行业的投资商机。报告在大量的分析、预测的基础上，研究了馄饨(云吞)行业今后的发展与投资策略，为馄饨(云吞)企业在激烈的市场竞争中洞察先机，根据市场需求及时调整经营策略，为战略投资者选择恰当的投资时机和公司领导层做战略规划提供了准确的市场情报信息及科学的决策依据。

本研究咨询报告由北京中道泰和信息咨询有限公司领衔撰写，在大量周密的市场调研基础上，主要依据了国家统计局、国家商务部、国家发改委、国家经济信息中心、国务院发展研究中心、国家海关总署、全国商业信息中心、中国经济景气监测中心、51行业报告网、全国及海外多种相关报刊杂志的基础信息以及专业研究单位等公布和提供的大量资料，结合中道泰和公司对馄饨(云吞)相关企业和科研单位等的实地调查，对国内外馄饨(云吞)行业的供给与需求状况、相关行业的发展状况、市场消费变化等进行了分析。重点研究了主要馄饨(云吞)品牌的发展状况，以及未来中国馄饨(云吞)行业将面临的机遇以及企业的应对策略。报告还分析了馄饨(云吞)市场的竞争格局，行业的发展动向，并对行业相关政策进行了介绍和政策趋向研判，是馄饨(云吞)生产企业、科研单位、零售企业等单位准确了解目前馄饨(云吞)行业发展动态，把握企业定位和发展方向不可多得的精品。本报告也可以用于专精特新“小巨人”申请申报。

报告目录

第一章 中国馄饨（云吞）行业概述

第一节 行业定义与基本特征

- 一、馄饨与云吞的地域差异及文化内涵界定
- 二、馄饨产品的核心构成要素(皮、馅、汤底、调味)
- 三、馄饨作为中式速食主食的消费属性与功能定位

第二节 行业发展背景与政策环境

- 一、国家对传统食品工业化与标准化的支持政策
- 二、预制菜产业政策对速冻馄饨发展的推动作用
- 三、食品安全与冷链运输法规对行业的影响

第二章 2023-2025年全球馄饨（云吞）及相关面点行业发展现状

第一节 全球中式速食面点市场总体态势

- 一、全球中式速冻面点市场规模及增长趋势
- 二、欧美、东南亚、日韩等地区对中国馄饨的接受度与消费习惯

三、国际连锁中餐品牌对馄饨产品的本地化改良

第二节 全球速冻食品技术演进

- 一、超低温速冻(iqf)技术在馅料保鲜中的应用
- 二、自动化包制设备在海外中餐工厂的普及情况
- 三、植物基馅料与清洁标签趋势对传统馄饨的冲击

第三节 全球竞争格局与出口潜力

- 一、中国馄饨出口主要目的地及贸易壁垒分析
- 二、越南、泰国等地仿制“wonton”产品的市场竞争
- 三、跨境电商平台对中式速冻馄饨的渠道拓展

第三章 中国馄饨（云吞）行业发展回顾

第一节 市场规模与结构分析

- 一、整体市场规模及年均复合增长率
- 二、按产品形态划分(速冻馄饨、鲜制馄饨、即煮馄饨、即食馄饨)
- 三、按销售渠道划分(商超、餐饮门店、电商、社区团购、便利店)

第二节 消费行为与区域偏好

- 一、华东、华南、华北地区口味偏好差异
- 二、Z世代与家庭主妇对便捷性与健康性的需求对比
- 三、节庆消费(冬至、春节)对销量的季节性拉动效应

第三节 产业链成熟度评估

- 一、上游原料供应稳定性(猪肉、面粉、蔬菜价格波动影响)
- 二、中游生产自动化水平(包制效率、品控能力)
- 三、下游冷链配送覆盖率与最后一公里成本

第四章 馄饨（云吞）产品分类与技术标准体系

第一节 按产品形态分类

- 一、速冻生制馄饨
- 二、速冻熟制馄饨
- 三、冷藏鲜制馄饨
- 四、常温即食馄饨汤包

第二节 按馅料类型分类

- 一、经典猪肉大葱馅
- 二、海鲜类
- 三、素馅类
- 四、创新融合馅(芝士牛肉、藤椒鸡、低脂高蛋白)

第三节 技术标准与质量控制

- 一、国家标准与行业标准执行情况
- 二、企业自建品控体系
- 三、清洁标签与减盐减油趋势下的配方革新

第五章 2023-2030年中国馄饨（云吞）市场容量测算

第一节 总体市场规模预测

- 一、2023-2025年实际市场规模复盘(零售+餐饮口径)
- 二、2026-2031年cagr预测及核心驱动因素
- 三、人均年消费量与发达国家对比潜力

第二节 细分市场容量分析

- 一、速冻馄饨零售市场规模

二、餐饮端馄饨采购规模(连锁面馆、快餐店、酒店)

三、电商与新零售渠道销售占比变化趋势

四、高端鲜制馄饨细分市场成长性分析

第六章 下游应用与消费场景深度分析

第一节 家庭消费场景

一、日常主食替代(替代米饭、面条)

二、应急餐食与加班夜宵需求

三、儿童营养餐与老年软食适配性

第二节 餐饮服务场景

一、连锁馄饨专门店的标准化需求

二、中式快餐的馄饨配餐策略

三、高端餐饮对手工云吞的定制化采购

第三节 新兴消费场景

一、写字楼无人零售柜中的即热馄饨

二、露营与户外场景的便携自热馄饨

三、高校食堂与企业团餐的批量供应模式

第七章 2023-2025年行业竞争格局与商业模式分析

第一节 市场竞争主体分类

一、全国性速冻食品龙头企业

二、区域性特色馄饨品牌

三、餐饮连锁企业自建中央厨房供应体系

四、新兴dte品牌通过社交媒体获客

第二节 商业模式演进

一、从b2b(供应餐饮)向b2c(零售)双轮驱动转型

二、私域流量运营与会员复购体系构建

三、“产品+内容+ip”营销模式

第三节 市场集中度与区域分布

一、cr5、cr10市场集中度分析

二、华东为最大生产与消费区域，华南重口味创新

三、三四线城市下沉市场渗透率提升空间

第八章 中国馄饨（云吞）行业领先企业分析

第一节 三全食品股份有限公司

一、公司发展概况

二、市场定位情况

三、公司竞争优势分析

四、企业主要产品分析

五、企业经营状况分析

六、公司发展战略与规划

第二节 通用磨坊(中国)投资有限公司(湾仔码头)

一、公司发展概况

二、市场定位情况

三、公司竞争优势分析

四、企业主要产品分析

五、企业经营状况分析

六、公司发展战略与规划

第三节 郑州思念食品有限公司(思念)

一、公司发展概况

二、市场定位情况

三、公司竞争优势分析

四、企业主要产品分析

五、企业经营状况分析

六、公司发展战略与规划

第四节 上海世好餐饮管理有限公司(吉祥馄饨)

一、公司发展概况

二、市场定位情况

三、公司竞争优势分析

四、企业主要产品分析

五、企业经营状况分析

六、公司发展战略与规划

第五节 广州酒家集团股份有限公司(广州酒家)

一、公司发展概况

二、市场定位情况

三、公司竞争优势分析

四、企业主要产品分析

五、企业经营状况分析

六、公司发展战略与规划

第六节 海霸王(汕头)食品有限公司(海霸王)

- 一、公司发展概况
- 二、市场定位情况
- 三、公司竞争优劣势分析
- 四、企业主要产品分析
- 五、企业经营状况分析
- 六、公司发展战略与规划

第七节 济南面宗食品有限公司(天香达)

- 一、公司发展概况
- 二、市场定位情况
- 三、公司竞争优劣势分析
- 四、企业主要产品分析
- 五、企业经营状况分析
- 六、公司发展战略与规划

第八节 大娘水饺餐饮集团有限公司(大娘水饺)

- 一、公司发展概况
- 二、市场定位情况
- 三、公司竞争优劣势分析
- 四、企业主要产品分析
- 五、企业经营状况分析
- 六、公司发展战略与规划

第九节 上海国福龙凤食品有限公司(龙凤longfong)

- 一、公司发展概况
- 二、市场定位情况
- 三、公司竞争优势分析
- 四、企业主要产品分析
- 五、企业经营状况分析
- 六、公司发展战略与规划

第十节 北京馄饨侯餐饮有限责任公司(馄饨侯)

- 一、公司发展概况
- 二、市场定位情况
- 三、公司竞争优势分析
- 四、企业主要产品分析
- 五、企业经营状况分析
- 六、公司发展战略与规划

第九章 2026-2031年技术发展趋势与生产工艺创新

第一节 自动化与智能化生产

- 一、高速馄饨成型机普及率预测
- 二、ai视觉检测系统在品控中的应用
- 三、数字孪生工厂在产能调度中的实践

第二节 冷链与保鲜技术升级

- 一、-35℃深冷锁鲜技术对口感还原度提升
- 二、可降解环保包装材料应用比例
- 三、最后一公里冷链成本优化路径

第三节 健康化与功能化创新

- 一、高蛋白、低gi、无添加防腐剂产品开发
- 二、药食同源馅料探索
- 三、植物肉馄饨在一线城市试点反馈

第十章 2026-2031年政策与监管趋势展望

第一节 国家层面政策导向

- 一、“国民营养计划”对主食营养强化的要求
- 二、预制菜标准体系对馄饨品类的规范预期
- 三、乡村振兴政策对地方特色馄饨品牌扶持

第二节 食品安全监管强化

- 一、馅料溯源体系建设强制要求
- 二、冷链温控数据实时上传监管平台
- 三、过敏原标识与营养标签新规影响

第三节 环保与可持续发展要求

- 一、塑料包装减量政策对包装设计的倒逼
- 二、厨余垃圾处理成本对小型作坊的淘汰效应
- 三、碳足迹核算在出口产品中的必要性

第十一章 市场驱动因素与制约因素分析

第一节 核心驱动因素

- 一、单身经济与小家庭结构催生小包装需求
- 二、外卖与到家服务提升即煮馄饨便利性
- 三、国潮文化复兴带动传统小吃价值重估

第二节 主要制约因素

- 一、手工馄饨难以完全标准化导致品质波动
- 二、猪肉价格周期性波动影响成本稳定性
- 三、消费者对“科技与狠活”的信任危机

第十二章 2026-2031年投资机会与风险评估

第一节 重点投资赛道

- 一、高端鲜制馄饨中央厨房项目
- 二、区域性特色馄饨品牌全国化扩张
- 三、即热自热馄饨在户外与应急场景的应用

第二节 风险识别与应对

- 一、同质化竞争导致价格战风险
- 二、冷链中断引发的产品召回风险
- 三、食品安全舆情对品牌毁灭性打击

第十三章 区域市场发展潜力分析

第一节 华东地区(江浙沪皖)

- 一、消费力强、口味多元、冷链完善
- 二、上海、杭州为创新产品首发地

第二节 华南地区(粤桂琼)

- 一、云吞文化深厚，高端需求旺盛
- 二、广式云吞汤底工业化瓶颈与突破

第三节 华北与东北地区

- 一、猪肉馅主导，价格敏感度高

二、冬季消费旺季集中，库存管理挑战

第四节 中西部与西南地区

一、川渝抄手文化独特，辣味产品机会

二、下沉市场对低价大包装需求显着

第十四章 国际比较与出海机遇

第一节 中国馄饨 vs 国外面点

一、与意大利tortellini、波兰pierogi的工艺对比

二、海外消费者对“wonton”认知度提升路径

第二节 出海路径与挑战

一、华人超市为主渠道，主流商超突破难

二、宗教饮食禁忌(清真、犹太认证)适配

三、关税与冷链成本对毛利率压缩

第十五章 产业链上下游协同发展分析

第一节 上游：原料与包装供应商

一、猪肉、面粉、蔬菜价格波动传导机制

二、可降解馄饨托盘与覆膜技术供应商格局

第二节 中游：生产与冷链物流

一、第三方中央厨房代工模式兴起

二、区域冷链仓配一体化服务商合作模式

第三节 下游：渠道与消费者

一、社区团购团长对新品推广的关键作用

二、z世代通过小红书、抖音种草决策路径

第十六章 结论与战略建议

第一节 行业发展趋势总结

- 一、从“冷冻主食”向“美味体验”升级
- 二、区域品牌全国化与全国品牌区域化并行

第二节 对不同类型参与者的建议

- 一、生产企业：加强sku精细化管理与柔性供应链
- 二、餐饮企业：打造“现包现煮”差异化体验
- 三、投资者：关注具备非遗工艺或独特口味壁垒的品牌

第三节 对政策制定者的建议

- 一、设立地方特色小吃工业化专项扶持基金
- 二、推动馄饨制作技艺纳入非物质文化遗产保护

图表目录

- 图表：2023-2025年全球中式速冻面点市场规模及馄饨占比
- 图表：2023-2025年欧美市场“wonton”进口量及主要来源国
- 图表：2023-2025年东南亚华人社区馄饨消费频率调研
- 图表：2023-2025年中国馄饨行业整体市场规模(亿元)
- 图表：2023-2025年中国馄饨按产品形态市场份额
- 图表：2023-2025年中国馄饨按销售渠道结构占比
- 图表：2023-2025年速冻馄饨零售额年均增长率
- 图表：2023-2025年餐饮端馄饨采购量统计
- 图表：2023-2025年华东地区馄饨人均年消费量
- 图表：2023-2025年中国馄饨生产企业区域分布图

图表：2023-2025年中国馄饨行业cr5市场集中度

图表：2023-2025年消费者对不同馅料馄饨偏好度调查

图表：2023-2025年猪肉价格对馄饨成本影响系数

图表：2023-2025年馄饨行业融资事件数量与金额

图表：2023-2025年长三角馄饨冷链覆盖率

图表：2023-2025年粤港澳大湾区云吞礼品化销售占比

图表：2023-2025年川渝地区抄手口味创新数量

图表：2023-2025年中国馄饨自动化包制设备保有量

图表：2023-2025年可降解馄饨包装采用率

图表：2023-2025年消费者对“手工 vs 机制”馄饨支付溢价意愿

图表：2023-2025年冬至节气馄饨销量峰值倍数

图表：2023-2025年馄饨过敏原标识合规率抽查结果

图表：2023-2025年z世代通过短视频购买馄饨比例

图表：2023-2025年社区团购馄饨月均订单量

图表：2023-2025年地方特色馄饨非遗申报数量

图表：2023-2025年高校食堂馄饨日均供应量调研

图表：2023-2025年露营场景即热馄饨试用满意度

图表：2023-2025年馄饨行业食品安全抽检合格率

图表：2026-2031年中国馄饨行业市场规模预测

图表：2026-2031年速冻馄饨零售市场规模预测

图表：2026-2031年鲜制馄饨高端市场占比预测

图表：2026-2031年电商渠道馄饨销售占比预测

图表：2026-2031年即热自热馄饨市场规模预测

图表：2026-2031年高端鲜制馄饨市场cagr预测

图表：2026-2031年植物基馄饨渗透率预测

图表：2026-2031年海外华人超市馄饨销售增长预测

图表：2026-2031年小包装馄饨占比预测

图表：2026-2031年智能工厂对馄饨单位成本下降幅度预测

把握投资 决策经营！

咨询订购 请拨打 400-886-7071 (免长途费) Email : kf@51baogao.cn

报告编号：4066111

本文地址：<https://www.51baogao.cn/baogao/20260328/4066111.shtml>

在线订购：[点击这里](#)