

传统工艺与现代创新产品交相辉映

赤壁青砖茶香飘绥芬河

本报讯(记者陈婧 通讯员肖闯)9月14日,第十届绥芬河口岸贸易博览会在黑龙江省绥芬河国际贸易中心圆满落幕。本届博览会以“百年口岸·开放新篇”为主题,吸引俄罗斯、蒙古国、韩国等国152家企业参展。在这场汇聚全球商机的国际盛会中,湖北赤壁青砖茶以“千年传承·创新绽放”的姿态惊艳亮相,成为连接南北、沟通中外的文化纽带。

应绥芬河市政府邀请,湖北青砖茶产业发展集团旗下羊楼洞茶业股份有限公司作为推进赤壁——绥芬河友好城市合作项目的重点企业,携千年赤壁青砖茶传承与创新茶饮产品在本次展会中盛大亮相。借此契机,湖北省咸宁市赤壁市与黑龙江省牡丹江市绥芬河市,以茶为媒深化友好城市交流合作,为赤绥两地发展注入新的活力。

展区现场,千年赤壁青砖茶的传统

工艺与现代创新产品交相辉映——从经典青砖茶饼到迷你砖、超薄片、青砖花茶等形态创新产品,再到瓶装鲜泡茶、青砖茶乳酸菌饮料等饮品新形态,完整呈现了赤壁青砖茶“传统守正、创新赋能”的发展理念。

“这款青砖茶乳酸菌饮料既保留了传统茶韵,又融入了现代健康理念,非常符合当下消费者的需求。”来自海参崴的贸易商在品鉴后连连称赞。展会期间,羊楼洞茶业凭借深厚的品牌底蕴和全产业链实力,获得现场采购商与品鉴客户的一致好评。绥芬河本地商贸企业、绥兴国贸、海参崴贸易商及部分俄罗斯食品参展商纷纷表达合作意向;牡丹江东北市政府在现场伸来橄榄枝,愿提供在俄资源实现羊楼洞产销本地化。

据羊楼洞茶业负责人介绍,此次参



展不仅是品牌国际化的重要一步,更标志着赤壁与绥芬河两地经贸合作进入新阶段。依托绥芬河作为国家市场采

购试点口岸城市、中俄贸易重要枢纽的区位优势,该企业正加快建设出口俄罗斯及东北亚市场的新模式、新通道。

全省生态茶园技术培训班在崇阳举办

咸宁“硬核农机”破解丘陵茶园“无好机用”难题

本报讯(记者陈婧 通讯员余子铭)近日,全省生态茶园建设技术培训班在咸宁市崇阳县成功举办,来自全省茶叶主产区的90余名农业农村系统代表及茶企负责人齐聚一堂,共探茶产业绿色发展新路径。此次培训以“绿色、生态、低碳”为主题,通过实地观摩与专家授课相结合的方式,为湖北茶产业高质量发展注入新动能。

培训期间,参训代表实地观摩了咸宁芽旗香茶业发展有限公司生态茶园基地及加工厂、青山茶叶小镇机械采收现场、湖北力沃茶业股份有限公司清洁化生产线。咸宁市农科院研发的茶园多功能管理机在芽旗香茶业基地的现场演示成为焦点——该机型历经八年五代迭代,采用履带式行走系统与模块化“动力平台+作业机具”设计,可实现旋耕松土、除草、开沟施肥覆土一体化作业,每小时作业效率达2-3亩,施肥深度可达30cm。咸宁市农科院农机所所长蔡克桐现场介绍:“这款机械特别适配丘陵地带5-15度缓坡茶园,狭窄



茶行通过性强,马力大且操作灵活,有效解决了‘无好机用’的痛点。”

省农业农村厅副厅长李宗友在讲话中强调,全省茶产业需以绿色生态理念为引领,补短板、强弱项,狠抓品质提升与品牌建设。咸宁市农业农村局副局长李兴远表示,此次培训不仅搭

建了技术交流平台,更展示了咸宁在茶园机械化领域的创新成果。崇阳县副县长曾岳林在致辞中表示,崇阳作为全省茶叶主产区之一,将持续推进生态茶园建设与科技赋能。

专家授课环节,全国农技推广中心园艺作物技术处副处长冷杨、中国农科院茶

叶研究所副研究员张优、湖北省农科院果树所研究员毛迎新分别就全国茶叶发展趋势、生态低碳茶认证体系、茶园有害生物绿色防控等主题进行专题培训,为参训人员提供了前沿理论与实践指导。

据悉,此次展示的茶园多功能管理机是咸宁市农科院承担的湖北省科技服务茶产业链“515”行动(协同推广)项目主推技术之一。该技术通过“省级指导、市级牵头、县乡协同、企业示范”的多级联动机制,已在咸安、崇阳、通城建立500亩核心示范基地,辐射推广超1万亩,亩均节本增收300元以上,有效破解茶企“用工难、用工贵”难题,显著提升茶园机械化管理水平,为周边茶农提供了可复制的机械化生产样板。

此次培训不仅展现了湖北茶产业在绿色生态发展道路上的坚定步伐,更凸显了咸宁在茶园机械化创新与推广中的示范引领作用。未来,咸宁将持续深化“政产学研”协同创新,以科技赋能茶产业高质量发展,助力湖北由“茶叶大省”向“茶叶强省”跨越。

赤壁青砖茶创新产品品质审评活动成功举办

探索茶产业高质量发展新路径

本报讯(记者陈婧 通讯员田红云 柳群)深入实施产业创新行动,推动赤壁青砖茶产品形态与口感创新,9月10日上午,赤壁青砖茶创新产品品质审评活动在三国美食城赤壁青砖茶形象店圆满举行。

本次活动由赤壁青砖茶产业链工作专班与赤壁市茶叶协会联合主办,旨在通过专业审评挖掘创新潜力,助力产品适配多元化消费需求。协会会员单位的八家重点企业共选送25款赤壁青砖茶茶样参与评鉴,市茶叶协会特邀六位专家组成评审团,以“新形态、新口感”为核心标准,通过标准化的冲泡流程——首汤浸泡3分钟、次汤浸泡6分钟,对茶样的汤色、香气、滋味进行多维度审评,精准分析拼配特点并提出优化建议。

赤壁市政协主席、茶产业链常务副链长宋慧宇出席活动,她充分肯定了这次活动举办的目的和意义。她强调,各茶企需深入贯彻落实

湖北省茶产业链“茶十条”政策要求,在尊重科学、严守标准的基础上,突破传统框架束缚,大胆探索跨区域、跨茶类的拼配创新,通过多样化产品形态与风味研发,精准对接不同消费群体的个性化需求,推动赤壁青砖茶从“传统饮品”向“时尚消费品”转型升级。

评审过程中,专家团队采用“盲评+专业品鉴”模式,确保结果客观公正。最终形成的审评报告不仅明确了各茶样的品质特色与改进方向,更提炼出赤壁青砖茶在拼配工艺上的创新路径,为后续产品研发提供了科学依据。

此次活动标志着赤壁青砖茶产业在“创新驱动发展”道路上迈出坚实一步。未来,赤壁将持续深化产学研合作,构建“研发-审评-反馈-优化”的闭环机制,推动赤壁青砖茶产业向标准化、年轻化、国际化方向迭代升级。

2025年湖北省“创意赋能质量品牌”

广告公益活动终评揭晓

羊楼洞茶业荣获一等奖

本报讯(记者陈婧 通讯员周凌云)近日,湖北省市场监管局与省广告协会联合主办的“创意赋能质量品牌”广告公益活动终评揭晓;由湖北联投传媒广告有限公司提报,湖北青砖茶产业发展集团有限公司旗下羊楼洞茶业股份有限公司协助的平面作品《助赤壁好茶传世界美誉》,从259件参展作品中突围,荣获一等奖。

该作品以“万里茶道,青砖茶之源”为宏大叙事起点,深度融合品牌IP化策略与茶旅文化体验。设计巧妙借力“世界茶业古镇”——羊楼洞的深厚文化底蕴,并以全国独有的“青砖茶博物馆”为匠心舞台将赤壁

的城市荣光与茶香历史熔于一炉。这不仅是一次品牌形象的系统性升级,更是一场为当地文化注入时代活力的赋能实践,成功将“赤壁青砖茶”推向世界,传扬其独特美誉。

此次获奖标志着“赤壁青砖茶”区域公用品牌在流量建设与文化传播方面迈出关键一步。作品通过创意表达,生动诠释了羊楼洞茶业“以品质铸品牌、以标准立市场”的经营理念,以及“万里茶道青砖茶之源”“风靡欧亚三百年的中国黑茶”两大核心品牌主张。这种“创意+品质”的双重赋能模式,既弘扬了传统茶文化,又提升了品牌的国际竞争力。