



## 潮流创富

# 港产素食猪肉色香味全 吸千万投资大湾区设厂

素食文化愈来愈普及，香港初创企业看准商机，以新食物科技研发植物猪肉，除了在香港市场大卖，更成功吸金1,200万港元，于大湾区设厂，并瞄准海外市场机遇。

2022年8月4日

由“好食科技”推出的植物猪肉，以蒟蒻、椰子油、大豆等制成，并在疫情期间推出大受欢迎的素肉鲛菜包，该公司更成为香港贸发局主办的“创业快线”优胜者之一，并将参与“美食博览”，推广旗下品牌“植厨”(Plant Sifu)的一系列素猪肉和急冻中式素点心，包括饺子和烧卖。

## 香港自设厂房 多家食肆采用

香港弹性素食人口由2018年的24%跃升至2022年的34%，即全港240万人有茹素习惯，市场庞大，吸引多个外国植物肉品牌相继来港，如Beyond Meat、Impossible Foods等。

有感外国植物肉品牌多以牛、鸡为主，梁毓强博士和吴卓轩投入七位数资金研发植物猪肉，并于2020年成立香港首个植物肉品牌“好食科技”，并与一家饮食集团合作，租用其位于大埔工业邨的厂房，以代工生产形式制造特别适用于中菜点心的素猪肉，主要供应餐厅食肆和食品商使用，如君悦酒店、迪士尼乐园、海洋公园、华御结以及多家中菜馆。



"好食科技" 专门研发适合烹调中菜的植物猪肉。

### 以科技提升植物肉口感

负责产品研发和生产的梁毓强博士表示：“我们的 Aromax™ 科技以低温乳化、高温凝固及高速破壁三重技术，把茼蒿、椰子油等食材重塑肥猪肉的香味和质感，锁住肉汁和油香，其软弹半透明状外型亦与真肉无异；而瘦猪肉则以优质非基因改造大豆制成，并以蔬菜和酵母调味，不含任何味精、色素和防腐剂，亦没有激素和抗生素，而卡路里和脂肪含量亦较低，是一般肉类的健康替代品。”

"好食科技" 专注研发素猪肉脂肪，通过混合不同的素肉和素脂肪，模仿猪肉不同部位的质感，比市面同类产品更适用于中式烹饪。他指出：“中菜多以猪肉入馔，猪油更是中菜的灵魂，只需数滴便足以令菜增添风味。而且中菜以蒸、炒、煎、炖、煮为主，有‘脂肪’的素肉较能保持食物形状，既能避免出现松散情况，亦可增加肉汁令素肉更为嫩滑可口。”



"好食科技" 专注研发素猪肉脂肪，通过混合不同的素肉和素脂肪，模仿猪肉不同部位的质感。

### 戈壁领投1,200万港元

全球人造肉产业前景亮丽，预期在2025年将达200多亿美元(逾1,350亿元人民币)，发展潜力优厚，吸引众多投资者目光。而在今年三月“好食科技”亦已超额完成了种子轮融资，获戈壁合伙人(Gobi Partners)、力矩中国(Lever China)、日日煮(DayDayCook)、Brinc等投资1,200万港元。

主管企业发展和运营的吴卓轩说：“新资金将用于开拓零售业务以及在大湾区增加生产试点。在未来两年，我们会进行A轮融资，冀能推出更多新产品如腊肠和火腿等肉制品，以取代传统不健康的加工食品，并会扩展业务至国际市场，相信这些市场对中式植物肉产品有一定的需求。”



吴卓轩相信海外市场对中国式素点心和饺子有一定的需求。

### 拓展蓝海市场

目前，“好食科技”的产品包括瘦肉碎、梅头肉馅、瘦肉片，以及冬菇素猪肉烧卖、韭菜素猪肉水饺、粟米素猪肉水饺等，满足厨师及素食者的不同需要。产品在点点绿、HKTV Mall等发售，并正与大型零售连锁洽商上架事宜。

吴卓轩指出，产品定价与急冻猪肉批发价相若，具有一定市场竞争力。他说：“展望未来，我们希望产品不只是放在超市素食专区，而是占据传统水饺、点心以至其他食品的冰柜位置，从而开拓蓝海新市场。”



(左图) "好食科技" 创办人吴卓轩。香港贸发局助理总裁梁国浩(右图左)颁发奖项予 "好食科技" 创办人吴卓轩。

## 获选 " 我最喜爱的初创 "

"好食科技" 早前参加由香港贸发局主办的第五届 " 创业快线 " 初创培育计划，除了成为十家优胜初创企业外，更获观众票选为 " 我最喜爱的初创 "。"好食科技" 将参与一系列本地及海外活动，主方位拓市场、建人脉、增曝光及觅伙伴。

当中包括参与8月11-15日在香港会议展览中心举行的 " 美食博览 "，直接面向消费者，推介各式素猪肉产品；并与8月11日至20日期间，通过 " 商对易 " 平台(Click2Match)预约商贸配对会议，与环球买家洽商。

### 相关网页：

- [香港贸发局创业快线](#)
- [香港贸发局美食博览](#)
- [8月食·住·买](#)
- [贸发网采购平台](#)
- [香港贸发局中小企服务中心](#)
- [香港贸发局最新活动安排](#)

### 延伸阅读：

- [港初创研癌症远程医疗](#)
- [港企研家居智能水耕机](#)
- [贸发局与恒生策略合作](#)
- [大湾区初创生态与策略](#)
- [贸发局创业及营商两展](#)
- [智能店铺助零售业吸客](#)
- [全球首创斥菌卫浴用品](#)
- [大湾区促港企创新创业](#)
- [崭新科技促可持续时尚](#)
- [贸发局推全新展览模式](#)
- [前海设点拓大湾区市场](#)
- [年内进驻大湾区拓内销](#)
- [建一站式平台创新转型](#)
- [专家解构营商要诀技巧](#)
- [智建未来觅新时代机遇](#)
- [港初创放眼东盟拓版图](#)
- [助港企创新升级走出去](#)
- [善用众筹把握筑梦机遇](#)
- [再生面料迎大湾区机遇](#)
- [" 展览+ " 线上线下出击](#)

- 营养师制有机婴幼儿食品 内地东盟市场广受欢迎
- 玻璃艺术品客制化突围 升级转型双线开拓蓝海

资料提供

主题: 食品及饮料, 香港, 贸发局消息, 美食博览, 成功故事, 创业新声, 大湾区, 创智营商, 可持续发展, 初创, 好食科技, 食物科技, 植物猪, 创业快线



## 文章概览

- 香港初创 "好食科技" 以新食物科技把蒟蒻、椰子油、大豆等制成植物猪肉, 并在疫情期间推出大受欢迎的素肉鲑菜包, 大受消费者欢迎。
- 该公司更成为香港贸发局主办的 "创业快线" 优胜者之一, 并将参与 "美食博览", 推广旗下品牌 "植厨" (Plant Sifu) 的一系列素猪肉和急冻中式素点心。
- "好食科技" 最终吸引多家投资机构注视, 首轮融资即吸金1,200万港元, 将用以建新厂房、扩展零售网络及拓展海外市场。

## 相关活动



2022年9月2至4日

港·潮流 | 深圳

2022年9月5至8日

2022新加坡国际食品与饮料展 香港馆



2022年11月5至10日

第五届 中国国际进口博览会

FOOD

2022年12月7至9日

SIAL国际食品展（上海）2022

## 为您拓商机

香港贸易发展局在全球共有50个办事处(13个位于中国内地)，为香港中小企业提供多元化的业务推广及营商支援服务，并探索市场商机，是联系世界各地的业务伙伴。

为您拓商机

免费商贸资讯

立即订阅 · 助你掌握全球营商动态

登记 >



[HKTDC.com](#)

[关于我们](#)

[联络我们](#)

[香港贸发局流动应用程序](#)

[订阅商贸全接触电邮通讯](#)

[更新您的香港贸发局电邮订阅](#)

[Čeština](#)

[Deutsch](#)

[Español](#)

[Français](#)

[Italiano](#)

[Polski](#)

[Português](#)

[Русский](#)

[عربي](#)

[한국어](#)

[日本語](#)

[使用条款](#)

[私隐政策声明](#)

[超连结条款及细则](#)

[网站导航](#)

[京ICP备09059244号](#)

[京公网安备 11010102002019号](#)

关注 **HKTDC**

© 2022 香港贸易发展局版权所有 · 对违反版权者保留一切追索权利。