



## 潮流創富

# 港產素食豬肉色香味全 吸千萬投資大灣區設廠

素食文化愈來愈普及，香港初創企業看準商機，成功研發植物豬肉，首輪融資吸金1,200萬港元，於大灣區建新廠房，拓展零售網絡及海外市場。

2022年8月4日

「好食科技」研發新食物科技，以蒟蒻、椰子油、大豆等製成植物豬肉，並在疫情期間推出素肉饅菜包，備受市場歡迎。該公司是香港貿發局主辦的「創業快綫」優勝者之一，並會參與「美食博覽」，推廣旗下品牌「植廚」(Plant Sifu)的一系列素豬肉和急凍中式素點心，包括餃子和燒賣。

## 投資7位數研發植物豬肉

香港彈性素食人口由2018年的24%躍升至2022年的34%，即全港240萬人有茹素習慣，市場龐大，吸引多個外國植物肉品牌如Beyond Meat、Impossible Foods等相繼來港發展。

有感外國植物肉品牌多以牛、雞為主，梁毓強博士和吳卓軒投入7位數資金研發植物豬肉，並於2020年成立香港首個植物肉品牌「好食科技」，並與一家飲食集團合作，租用其位於大埔工業邨的廠房，以代工生產形式，製造特別適用於中菜點心的素豬肉，主要供應餐廳食肆和食品商使用，如君悅酒店、迪士尼樂園、海洋公園、華御結以及多家中菜館。



「好食科技」專門研發適合烹調中菜的植物豬肉。

### 香味和質感與真肉無異

負責產品研發和生產的梁毓強博士表示：「我們的 Aromax™ 科技以低溫乳化、高溫凝固及高速破壁三重技術，把蒟蒻、椰子油等食材重塑肥豬肉的香味和質感，鎖住肉汁和油香，其軟彈半透明狀外型亦與真肉無異；而瘦豬肉則以優質非基因改造大豆製成，並以蔬菜和酵母調味，不含任何味精、色素和防腐劑，亦沒有激素和抗生素，而卡路里和脂肪含量亦較低，是一般肉類的健康替代品。」

「好食科技」專注研發素豬肉脂肪，通過混合不同的素肉和素脂肪，模仿豬肉不同部位的質感，比市面同類產品更適用於中式烹飪。他指出：「中菜多以豬肉入饌，豬油更是中菜的靈魂，只需數滴便足以為餸菜增添風味。而且中菜以蒸、炒、煎、燉、煮為主，有『脂肪』的素肉較能保持食物形狀，既能避免出現鬆散情況，亦可增加肉汁令素肉更為嫩滑可口。」



「好食科技」專注研發素豬肉脂肪，通過混合不同的素肉和素脂肪，模仿豬肉不同部位的質感。

### 戈壁領投1,200萬

據報，全球人造肉產業前景亮麗，預期在2025年將達200多億美元，發展潛力優厚，吸引眾多投資者目光。今年3月，「好食科技」亦已超額完成了種子輪融資，獲戈壁合夥人 (Gobi Partners)、力矩中國 (Lever China)、日日煮 (DayDayCook)、Brinc等投資1,200萬港元。

主管企業發展和運營的吳卓軒說：「新資金將用於開拓零售業務，以及在大灣區增加生產試點。在未來兩年，我們會進行A輪融資，冀能推出更多新產品如臘腸和火腿等肉製品，以取代傳統不健康的加工食品，並會擴展業務至國際市場，相信這些市場對中式植物肉產品有一定的需求。」



「好食科技」相信，海外市場對中式素點心和餃子有一定的需求。

### 拓展藍海市場

目前，「好食科技」的產品包括瘦肉碎、梅頭肉餡、瘦肉片，以及冬菇素豬肉燒賣、韭菜素豬肉水餃、粟米素豬肉水餃等，滿足廚師及素食者的不同需要。產品在點點綠、HKTV Mall 等發售，並正與大型零售連鎖洽商上架事宜。

吳卓軒指出，產品定價與急凍豬肉批發價相若，具有一定市場競爭力。他說：「展望未來，我們希望產品不只是放在超市素食專區，而是佔據傳統水餃、點心以至其他食品的冰櫃位置，從而開拓藍海新市場。」



(左圖)「好食科技」創辦人吳卓軒指，素食豬肉產品定價有一定市場競爭力。(右圖)香港貿發局助理總裁梁國浩(左)頒發獎項予「好食科技」創辦人吳卓軒。



## 獲選「我最喜愛的初創」

「好食科技」早前參加由香港貿發局主辦的第五屆「創業快綫」初創培育計劃，除了成為十家優勝初創企業外，更獲觀眾票選為「我最喜愛的初創」。「好食科技」將參與一系列本地及海外活動，主方位拓市場、建人脈、增曝光及覓夥伴。

當中包括參與8月11至15日在香港會議展覽中心舉行的「美食博覽」，直接面向消費者，推介各式素豬肉產品；並與8月11至20日期間，通過「商對易」平台 ( Click2Match ) 預約商貿配對會議，與環球買家洽商。

資料提供

主題: 食品及飲料, 香港, 科技及創新, 成功故事, 大灣區, 創業快綫, 美食博覽, 食物科技, 素食豬肉, 植物豬肉, 好食科技, 融資



## 文章概覽

- 「好食科技」研發新食物科技，以蒟蒻、椰子油、大豆等製成植物豬肉，並在疫情期間推出素肉饅菜包，備受市場歡迎。
- 該公司吸引多家投資機構注視，首輪融資即吸金1,200萬港元，將用在大灣區建新廠房、擴展零售網絡及拓展海外市場。
- 該公司是香港貿發局主辦的「創業快綫」優勝者之一，並會參與「美食博覽」，推廣旗下品牌「植廚」 ( Plant Sifu ) 的一系列素豬肉和急凍中式素點心，包括餃子和燒賣。

## 相關活動



2022年9月2至4日  
港 • 潮流 | 深圳

2022年9月5至8日

2022新加坡國際食品與飲料展 香港館



2022年10月31日至11月2日

SIAL國際食品展 (深圳) 2022



2022年12月7至9日

SIAL國際食品展 (上海) 2022

### 為您拓商機

香港貿易發展局在全球共有50個辦事處(13個位於中國內地)，為香港中小企提供多元化的業務推廣及營商支援服務，並探索市場商機，是聯繫世界各地的業務夥伴。

為您拓商機

免費商貿資訊

立即訂閱，助你掌握環球營商動態

登記 >



HKTDC.com

關於我們

聯絡我們

香港貿發局流動應用程式  
更新您的香港貿發局電郵訂閱

訂閱商貿全接觸電郵通訊

Čeština

Deutsch

Español

Français

Italiano

Polski

Português

Русский

عربي

使用條款

私隱政策聲明

超連結條款及細則  
網站導航  
京公網安备 11010102002019号

京ICP备09059244号

## 關注 HKTDC

© 2022 香港貿易發展局版權所有，對違反版權者保留一切追索權利。