

“舌尖上的A股”进入第二季谋转型

有“舌尖上的中国”，自然有“舌尖上的A股”。有意思的是，从“舌尖1”到上周五晚开播的“舌尖2”，吃货还是吃货，但A股里的食品股却在谋求转型。

目前，食品A股有100只，总市值超过6000亿元。从吃的零食（洽洽食品、“好想你”）到喝的乳品饮料（如维维股份、承德露露），甚至调味品（海天味业、恒顺醋业），食品添加剂（安琪酵母、龙力生物），乃至肉制品（双汇股份、金字火腿）、方便食品（克明面业、三全食品），应有尽有。总体上，这些食品股属于细分行业翘楚，但有的由于竞争激烈已开始转型，有的改行拍电影，有的投资搞生物制药，还有的干脆关了门店去网上卖产品。（本文剔除乳品饮料和主营种植养殖业公司，主要分析食品成品公司。）

金字火腿上周五跳空涨停机构也是“吃货”

《舌尖上的中国》第二季已经开播，第一季的火爆曾让A股掀起了一股“舌尖”热，火腿、海鲜、肉类个股都掀起了一股炒作热。如第四集《时间的味道》中，特意介绍了腌制食品，使得金字火腿股价一度走强。巧的是，上周五，停牌10天的金字火腿也跳空高开，盘中发力迅速封上涨停板。公司拟以13.47元/股非公开发行不超过3600万股，募集资金不超过4.90亿元用于补充流动资金。

已经披露的2013年报显示，食品股也有“吃货”机构驻扎。比如，同为腌制食品，涪陵榨菜去年被社保基金三次集体增持，去年底除原有3只社保基金继续坚守外，全国社保基金理事会也新进持有该股400万股，4只社保基金共持有公司1080.84万股股票，占其流通股19.42%。

此前的2013年4月，一张国务院总理李克强在四川雅安地震灾区吃早餐配榨菜

的照片曾让涪陵榨菜变身“总理概念股”，广受市场关注。该公司还把乌江品牌延伸到榨菜之外其他佐餐食品品类，推出香辣下饭菜、萝卜干、海带丝3个战略性新品，依托榨菜渠道推广。

其实，这些零食小吃股业绩不可小觑。如2013年涪陵榨菜实现营业收入8.46亿元，净利润1.41亿元。主营鸭脖子等酱卤肉制品及佐餐凉菜快捷消费食品的煌上煌，去年也实现营业收入9亿元，归属于上市公司股东的净利润1.11亿元。因此煌上煌也被社保看中持股。

避开竞争不养猪改拍电影 莲花味精也投资生物制药

别以为所有食品公司都能“躺着挣钱”。不少食品加工制造业厂商林立，加上食品安全和原料成本的上涨，一些食品公司手握募集资金，开始瞄准新兴行业。

仅在味精行业，就有莲花味精、梅花生物、佳隆股份三家上市公司，未上市的更多。由于2013年味精行业产能供过于求，莲花味精预计2013年净利润亏损3亿元左右。

为此，公司在生物技术、生物制药、生物新材料、生物环保等领域不断投资，今年1月拟出资收购大连汉信生物制药有限公司100%股权，汉信生物正是国内三大乙肝疫苗巨头之一，收购将成为公司进军生物制药领域的重要一步。

高金食品转型更彻底，将变身传媒股。这家西部地区最大的生猪屠宰加工企业日前公告，将通过“资产置换”、“发行股份购买资产”及“股份转让”等方式，拟置入印纪影视娱乐传媒有限公司100%股权，作价高达60亿元，从而放弃其生猪养殖及屠宰加工的传统业务，进军影视传媒类产业。印纪传媒知名度并不高，但其打造的4A广告DMG集团颇具知名度，号称国内排名前五

的国际4A级广告公司，在影视领域参与过《钢铁侠》、《建国大业》、《杜拉拉升职记》、《生化危机》等多部知名影片制作。

结盟电商进天猫加速O2O “好想你”去年网售一亿元

受市场竞争和消费乏力的影响，一些食品公司开始改善销售渠道。

一度拥有2000多家线下门店的“好想你”，从去年开始快速关停门店，同时来自线上的交易额不断上升。公司负责人在互动平台透露，“好想你”的线上交易额2011年时仅300万元，2012年超过3100万元，2013年接近1亿元。而基于已有的线下店资源，公司也将进行改造布局O2O。

鱼糜肉制品上市公司海欣食品2013年营业收入仅增长2.26%，净利润同比下降48.72%。该公司去年在建行善融商务个人商城上成为认证商家，初涉电商领域。总经理王从勇称，速冻食品目前受到冷链物流的影响，电子商务尚未成型。但筹备工作已经展开，电商部门的组建将在今年完成，海欣食品天猫旗舰店也进入申请阶段，预计未来2~3个月面市。

同样，由于国际对虾市场低迷，业绩受挫的国联水产决定出口转内销。本月初公司披露，将与顺丰旗下电商平台北京顺丰电子商务有限公司签订战略合作框架协议，借力顺丰的电商平台拓宽公司产品的销售渠道，进一步拓展国内市场，优化公司产品销售渠道。

从食品饮料行业布局角度来看，中信建投认为，一季度前后是食品饮料行业低点，但是食品饮料行业经历近期下跌后更显投资价值，优质低估公司有望在业绩明朗后受市场青睐。

（据《扬子晚报》）



每周
一菜

牛肉干饭

原料：

熟牛肉 125g、糯米 150g、土豆 200g、胡萝卜 100g、青椒 50g、洋葱 50g、木耳 25g、葱节 10g、姜末 5g、葱花 5g。

调料：

盐 3g、味精 5g、十三香 1g、白胡椒 1g、蚝油 10g、老抽 5g、色拉油 50g、香油 10g。

制法：

- 1.把糯米加水200g上笼蒸30分钟至熟；
- 2.把熟牛肉切薄片，土豆、胡萝卜、洋葱、青椒、木耳分别切成1cm见方的丁待用；
- 3.锅放水烧开后胡萝卜和土豆丁煮熟，再下入洋葱丁、青椒丁、木耳丁略煮后倒出沥水；
- 4.锅烧热下油，下入葱、姜炒香，再下入煮好的土豆丁、胡萝卜、洋葱丁、青椒丁、木耳丁，和牛肉片翻炒，加盐、味精、十三香、白胡椒、老抽、蚝油继续翻炒，待入味上色后加入高汤300g，倒入蒸好的糯米，用炒勺来回翻炒，把糯米和配料充分炒匀，淋入香油炒至黏稠无米团时即可出锅装盘，上时撒葱花，用香菜和鲜花点缀。

（供稿：神农庄园、国家一级厨师王建刚）

吃喝找联盟

天天好心情

欢迎饭店加盟周口餐饮消费联盟



倡议、发起者：周口报业传媒集团酒水餐饮部
周口晚报时尚消费周刊

联盟宗旨：推荐美食，引导消费，加强交流，服务大众，繁荣市场

联盟会员活动：周口餐饮消费联盟形象展示

- 一品美食节（春、秋两季）
- 餐饮企业3·15诚信宣言
- 市民大众品菜团
- 名厨旅游美食秀
- 消费联盟祝贺版
- 周口美食高峰论坛
- 周口美食大搜索
- 全市烹饪厨艺大赛
- 公务套餐展示



厨艺大赛



划拳大赛



大众品菜团

咨询电话：8599376 8599369 13839412578 15036819999 13592220015 15138290269