

# 2021-2027年中国酱油市场 分析与投资分析报告

报告目录及图表目录

智研数据研究中心 编制

[www.abaogao.com](http://www.abaogao.com)

## 一、报告报价

《2021-2027年中国酱油市场分析与投资分析报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.abaogao.com/b/diaoweipin/441043FNX5.html>

报告价格：印刷版：RMB 9800 电子版：RMB 9800 印刷版+电子版：RMB 10000

智研数据研究中心

订购电话：400-600-8596(免长话费) 010-80993963

海外报告销售：010-80993963

传真：010-60343813

Email：sales@abaogao.com

联系人：刘老师 谭老师 陈老师

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

## 二、说明、目录、图表目录

酱油是中国传统的调味品。用豆、麦、麸皮酿造的液体调味品。色泽红褐色，有独特酱香，滋味鲜美，有助于促进食欲。

酱油是由酱演变而来，早在三千多年前，中国周朝就有制做酱的记载了。而中国古代劳动人民发明酱油之酿造纯粹是偶然地发现。中国古代皇帝御用的调味品，最早的酱油是由鲜肉腌制而成，与现今的鱼露制造过程相近，因为风味绝佳渐渐流传到民间，后来发现大豆制成风味相似且便宜，才广为流传食用。而早期随着佛教僧侣之传播，遍及世界各地，如日本、韩国、东南亚一带。中国酱油之制造，早期是一种家事艺术与秘密，其酿造多由某个师傅把持，其技术往往是由子孙代代相传或由一派的师傅传授下去，形成某一方式之酿造法。

智研数据研究中心发布的《2021-2027年中国酱油市场分析与投资分析报告》共十章。首先介绍了酱油行业市场发展环境、酱油整体运行态势等，接着分析了酱油行业市场运行的现状，然后介绍了酱油市场竞争格局。随后，报告对酱油做了重点企业经营状况分析，最后分析了酱油行业发展趋势与投资预测。您若想对酱油产业有个系统的了解或者想投资酱油行业，本报告是您不可或缺的重要工具。

本研究报告数据主要采用国家统计局数据，海关总署，问卷调查数据，商务部采集数据等数据库。其中宏观经济数据主要来自国家统计局，部分行业统计数据主要来自国家统计局及市场调研数据，企业数据主要来自于国统计局规模企业统计数据库及证券交易所等，价格数据主要来自于各类市场监测数据库。

报告目录：

### 第一章 中国酱油行业概况

#### 1.1 酱油的定义及分类

##### 1.1.1 酱油的定义

##### 1.1.2 中国酱油的营养成分及功能作用

##### 1.1.3 中国酱油的种类和等级

#### 1.2 中国酱油主要生产工艺流程

##### 1.2.1 低盐固态工艺流程

##### 1.2.2 高盐稀态工艺流程

##### 1.2.3 分酿固稀发酵法工艺流程

#### 1.3 中国酱油产业发展

##### 1.3.1 中国酱油的历史起源

1.3.2中国食醋质量评价技术指标

1.3.3国内外名牌酱油质量比较

## 第二章 全球酱油行业市场分析

2.1 全球酱油行业规模

2.2 日本酱油市场分析

2.2.1 日本酱油的种类

2.2.2 日本酱油生产工艺特点

2.2.3 日本酱油生产企业

2.2.4 2021-2027年日本酱油市场规模及预测

2.2.5 中国酱油与日本酱油行业发展比较分析

2.3 美国酱油市场分析

2.3.1 美国酱油市场概况

2.3.2 2021-2027年美国酱油市场规模及预测

2.4 台湾地区酱油市场分析

2.4.1 台湾酱油市场概况

2.4.2 台湾酱油标准

2.4.3 台湾酱油品质

2.4.4 台湾黑豆酱油分析

2.4.5 2021-2027年台湾酱油市场规模及预测

## 第三章 中国酱油所属行业总体运行分析

3.1 中国酱油所属行业基本运行状况分析

3.1.1 2019年中国酱油所属行业总体运行情况

3.1.2 2019年中国酱油所属行业基本运行情况

3.1.3 2019年中国酱油所属行业资产、负债状况

3.1.4 2019年中国酱油所属行业销售、利润状况

3.1.5 2019年中国酱油所属行业成本费用构成情况

3.2 中国酱油所属行业集中度分析

3.2.1 中国酱油企业生产集中度

3.2.2 中国酱油企业销售集中度

3.3 2019年中国酱油所属行业偿债能力分析

- 3.4 2019年中国酱油所属行业盈利能力分析
- 3.5 2019年中国酱油所属行业按企业规模运行分析
  - 3.5.1 企业数量
  - 3.5.2 资产总额
  - 3.5.3 销售收入
  - 3.5.4 盈利情况
- 3.6 2019年中国酱油行业按企业性质运行分析
  - 3.6.1 企业数量
  - 3.6.2 资产总额
  - 3.6.3 销售收入
  - 3.6.4 盈利情况

#### 第四章 中国酱油市场供给分析

- 4.1 中国酱油行业生产状况分析
  - 4.1.1 2019年酱油行业生产状况
  - 4.1.2 2019年中国酱油产品产销量状况
- 4.2 2019年中国酱油区域产销量统计数据
  - 4.2.1 2019年华北地区酱油产销量统计
  - 4.2.2 2019年东北地区酱油产销量统计
  - 4.2.3 2019年华东地区酱油产销量统计
  - 4.2.4 2019年华中地区酱油产销量统计
  - 4.2.5 2019年华南地区产销量统计
  - 4.2.6 2019年西南地区酱油产销量统计
  - 4.2.7 2019年西北地区酱油产销量统计

#### 第五章 中国酱油市场竞争分析

- 5.1 中国酱油市场竞争现状分析
  - 5.1.1 四分天下格局
  - 5.1.2 中外品牌争夺市场
  - 5.1.3 业内人才缺乏
  - 5.1.4 市场空间较大
- 5.2 中国酱油市场销售模式

- 5.2.1 调味品销售市场
- 5.2.2 酱油市场销售模式
- 5.2.3 酱油销售新渠道
- 5.3 酱油消费者消费行为分析
  - 5.3.1 消费者购买酱油产品的地点
  - 5.3.2 影响消费者购买酱油产品的因素
  - 5.3.3 消费者购买酱油产品时关注的问题
  - 5.3.4 消费者在食用中遇到的问题
  - 5.3.5 消费者对ISO8000、HACCP体系的认知度
  - 5.3.6 消费者了解安全事件的信息来源
- 5.4 中国酱油行业安全信用状况分析
- 5.5 铁强化酱油与补铁工程
  - 5.5.1 强化补铁关爱健康
  - 5.5.2 铁强化添加剂——EDTA铁钠
  - 5.5.3 卫生部要求铁强化酱油覆盖人群3.6亿

## 第六章 中国酱油生产技术分析

- 6.1 酱油生产技术简介
  - 6.1.1 中国酱油主要生产工艺流程
  - 6.1.2 中国酱油各种生产工艺发展状况
  - 6.1.3 中国酱油质量评价技术指标
  - 6.1.4 中国名牌酱油简介
- 6.2 酱油产品及生产工艺现状
  - 6.2.1 酿造型酱油
  - 6.2.2 配制型酱油
  - 6.2.3 新型酱油
- 6.3 酱油生产技术问题
  - 6.3.1 各种生产工艺对酱油产品质量的影响
  - 6.3.2 如何发展酱油工业
  - 6.3.3 多菌种发酵的优点

## 第七章 部分酱油消费产区市场分析

## 7.1 广东省酱油生产企业现状及监管对策研究

### 7.1.1 基本情况

### 7.1.2 卫生状况

### 7.1.3 企业规模与卫生状况

### 7.1.4 产品抽检情况

### 7.1.5 广东省酱油行业运行和品牌销售情况

## 7.2 北京酱油市场分析

### 7.2.1 北京酱油、食醋产品质量监督抽查

### 7.2.2 北京市酱油行业运行和品牌销售情况

## 7.3 上海酱油市场分析

### 7.3.1 上海酱油抽样合格率100%

### 7.3.2 上海市酱油行业运行和品牌销售情况

## 7.4 长春酱油市场分析

### 7.4.1 长春酱油市场分析

### 7.4.2 长春酱油价格将上升

## 第八章 中国酱油行业包装分析

### 8.1 酱油开发农村市场需走软包装之路

### 8.2 新设备开拓新市场 旋转罐式酱油灌装机

### 8.3 酱油包装趋势

## 第九章 中国主要酱油制造企业分析

### 9.1 酱油市场品牌分析

#### 9.1.1 酱油市场品牌特征

#### 9.1.2 酱油品牌现状

#### 9.1.3 酱油品牌透视

#### 9.1.4 酱油品牌诉求分析

### 9.2 佛山市海天调味食品有限公司

#### 9.2.1 企业基本情况

#### 9.2.2 2019年佛山市海天调味食品有限公司经营状况

### 9.3 广东美味鲜调味食品有限公司

#### 9.3.1 企业基本情况

- 9.3.2 2019年广东美味鲜调味食品有限公司经营状况
- 9.4 上海淘大食品有限公司
  - 9.4.1 企业基本情况
  - 9.4.2 2019年上海淘大食品有限公司经营状况
- 9.5 李锦记（新会）食品有限公司
  - 9.5.1 企业基本情况
  - 9.5.2 2019年李锦记食品有限公司经营状况
- 9.6 加加酱油（长沙）有限公司
  - 9.6.1 企业基本情况
  - 9.6.2 2019年加加酱油（长沙）有限公司经营状况
- 9.7 石家庄珍极酿造集团有限责任公司
  - 9.7.1 企业基本情况
  - 9.7.2 2019年石家庄珍极酿造集团有限责任公司经营状况
- 9.8 开平味事达调味品有限公司
  - 9.8.1 企业基本情况
  - 9.8.2 2019年开平味事达调味品有限公司经营状况
- 9.9 北京王致和食品集团有限公司
  - 9.9.1 企业基本情况
  - 9.9.2 2019年北京王致和食品集团有限公司经营状况
- 9.10 亨氏美味源（广州）食品有限公司
  - 9.10.1 企业基本情况
  - 9.10.2 2019年亨氏美味源（广州）食品有限公司经营状况

## 第十章 酱油业的发展前景与趋势（）

- 10.1 酱油品牌的发展趋势
  - 10.1.1 老字号转型为现代的世界名牌企业
  - 10.1.2 呼唤行业领头人
  - 10.1.3 加大知识产权保护力度，积极拓展海外市场
  - 10.1.4 文化行销，品牌带路
  - 10.1.5 酱油品牌的策略建议
- 10.2 中国酱油行业展望
- 10.3 21世纪酱油调味品的发展方向



## 10.4 2021-2027年中国酱油市场规模及预测

图表目录：

图表1 全球酱油产业格局

图表2 全球主要国家酱油消费

图表3 全球主要国家人均酱油消费状况

图表4 2015-2019年日本酱油市场规模（大豆为原料）

图表5 2021-2027年日本酱油市场规模预测（大豆为原料）

图表6 2015-2019年美国酱油市场规模（大豆为原料）

图表7 2021-2027年美国酱油市场规模预测（大豆为原料）

图表8 台湾普通酱油标准（g/100ml）

图表9 台湾酱油膏标准（g/100ml）

图表10 台湾淡色酱油膏标准（g/100ml）

图表11 台湾薄盐酱油膏标准（g/100ml）

图表12 台湾黑豆酱油的工艺流程

图表13 台湾黑豆酱油的品质标准（g/100ml）

图表14 2015-2019年台湾酱油市场规模（大豆为原料）

图表15 2021-2027年台湾酱油市场规模预测（大豆为原料）

更多图表见正文&hellip;&hellip;

详细请访问：<http://www.abaogao.com/b/diaoweipin/441043FNX5.html>