

您的位置: [首页](#) > [动态](#) >

福建实施加快新闻菜创新发展三年行动

时间: 2023-11-27 来源: 中国旅游新闻网 作者: 记者 李金枝 编辑: 唐伯依 李庆禹

近日，福建省政府办公厅出台《福建省加快新闻菜创新发展三年行动方案（2023—2025年）》（以下简称《方案》）。《方案》提出，福建将实施加快新闻菜创新发展三年行动，着力打造30个省级特色美食街（城），宣介推广新闻菜100道名菜、100道名小吃、100家名店、100位厨星，建设一批具备浓郁闽味文化和菜肴特色的“闽菜馆”，打造国内外知名闽菜美食IP，更好满足人民群众对美好生活的需要。到2025年，力争全省餐饮业限额以上企业突破2000家，力争全省餐饮业年收入超3000亿元。

《方案》提出，要突出“福”字当头、体现八闽风味，持续组织开展福建省美食街（城）认定工作，围绕打造“八闽全福宴”品牌，引导各地评选一批特色菜品，开展“一县一桌菜”推广行动。支持开展新闻菜系列宣传推广活动，全方位打造“山海融合·敢为天下鲜”闽菜名片。制作一批适合长期推广的闽菜市场营销和品牌宣传资料，包括一部闽菜宣传片、一档闽菜栏目、一本闽菜典故、一张闽菜美食地图、一套闽菜伴手礼等。支持福州市、泉州市等地申报创建“世界美食之都”。组织开展闽菜主题展、八闽美食嘉年华等闽菜推介活动，推动闽菜进景区、进酒店等，并带动闽茶、闽酒等产品拓展市场。

《方案》明确，支持闽菜申报各级非遗名录，引导闽菜企业加强品牌创建、运用和保护，打造国内外知名闽菜品牌。支持闽菜企业参与“中国餐饮100强”“中华老字号”等评选活动，打响闽菜餐饮品牌。支持沙县打造中国小吃聚集地，小吃赛事、论坛、活动承接地，以及美食体验、康养旅游目的地。积极争取将沙县小吃旅游文化节升格为中华名小吃博览会，举办全国性小吃产业交流活动，组织开展国家级烹饪大师以及全国名菜、名店、名小吃系列竞赛和评选活动。

《方案》提出，鼓励成立闽菜大师工作室，系统研究闽菜技艺，促进闽菜守正创新，打造一批闽菜研究发展基地。支持老字号闽菜餐饮企业研究、传承和创新闽菜文化。积极推动闽菜与文化、旅游、养老等行业融合发展，构建多业态、多领域、多品牌闽菜发展矩阵。支持老字号、非遗、特色网红等类别餐饮门店线上线下融合，创新经营管理模式，助推城市商圈发展。

《方案》明确，建立完善省市县联合、部门和行业协会联动的协调推进机制，推动各地新闻菜协同发展、差异化发展。每年安排省级商务发展专项资金支持新闻菜产业发展，各级各有关部门要积极发掘新闻菜在文化传承、活动推广等方面的亮点，加大对外宣传力度，推动新闻菜高质量发展。

本文经「原本」原创认证，作者中国旅游报社，访问[yuanben.io](#)查询【13ZNOYIK】获取授权信息。