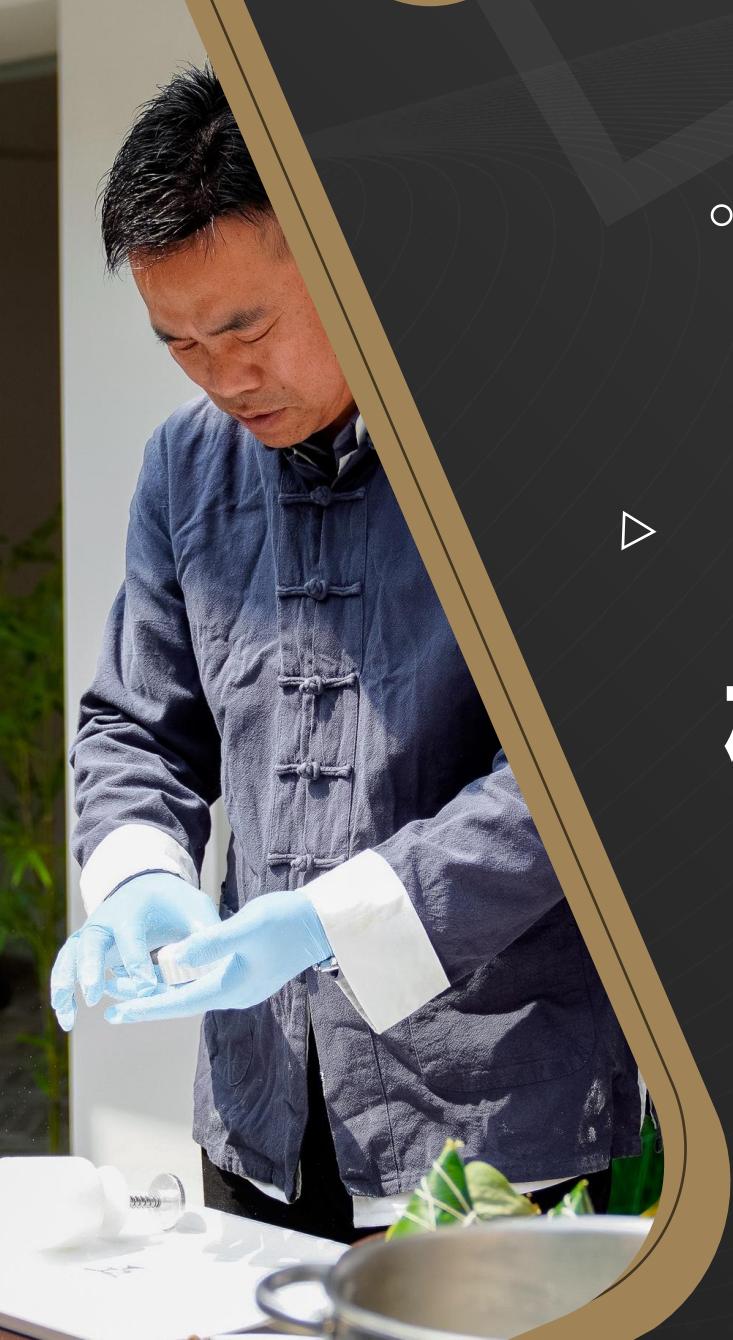


非遗传承

婺式传统糕点制作技艺

婺式传统糕点为金华市金东区非物质文化遗产。婺式米月，因洁白细腻，又称为“雪片月饼”，早在南宋时期就已经盛行。婺式糕点大多取当季的新米磨成粉，蒸熟、晾干、过筛、配白糖、猪油，当地的一些干果，加上传统的工艺，呈现出软、糯、香、甜的口感。例如“红回回”、“松子糕”、“芙蓉糕”等等。这些糕点有着浓浓的金华味道，让许多的老金华人念念不忘。



2025 中国米制糕点开创者 杨国荣非物质文化遗产





目 录

- 01 品牌与产品介绍**
- 02 市场与客户案例**
- 03 品牌赋能与未来规划**
- 04 合作与支持**
- 05 结语**

非遗传承

婺式传统糕点制作技艺

婺式传统糕点为金华市金东区非物质文化遗产。婺式米月，因洁白细腻，又称为“雪片月饼”，早在南宋时期就已经盛行。婺式糕点大多取当季的新米磨成粉，蒸熟，晾干，过筛，配白糖、猪油，当地的一些干果，加上传统的工艺，呈现出软、糯、香、甜的口感。例如“红回回”、“松子糕”、“芙蓉糕”等等。这些糕点有着浓浓的金华味道，让许多的老金华人念念不忘。



Part 01 品牌与产品介绍



品牌起源与文化



杨国荣非物质文化遗产



杨国荣作为米制糕点技艺传承人，坚守传统工艺，将百年技艺代代相传，确保产品原汁原味，成为行业标杆。



他荣获非物质文化遗产称号，代表行业最高水准，吸引众多从业者学习，为行业传承注入强大动力。



以杨国荣为核心，建立传承体系，培养新一代糕点师，为行业持续发展提供人才保障，稳固行业根基。

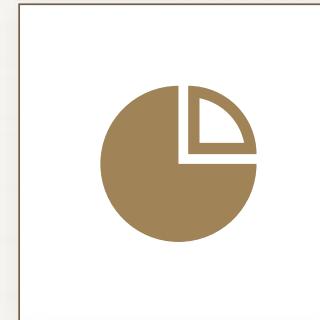
// 产品原料选材

优质原料选材



我们严选各地优质食材，只为呈现至臻美味。

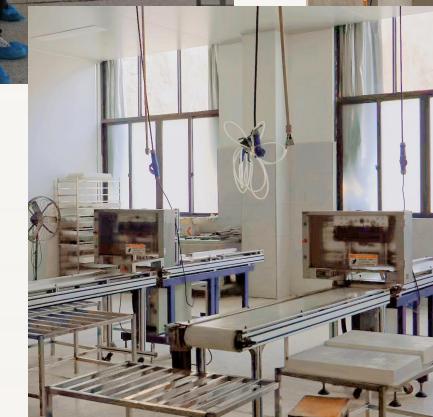
浙江金华本地农户精心种植的草莓与桑葚，颗颗经过严苛筛选，大小匀整、饱满丰盈，色泽鲜亮诱人，轻咬一口，甘甜果汁瞬间在唇齿间迸发。核桃仁源自新疆，精选优质185纸皮核桃，果仁饱满香脆。血糯米核桃糕中的血糯米，来自肥沃的东北黑土地，米粒圆润光滑，糯性极佳，赋予糕点独特醇厚的口感。



// 产品制作工艺

传统工艺与现代科技融合

我们将传统手工工艺的匠心独运与现代化生产设备的高效精准完美融合，致力于打造口感细腻、营养丰富的糕点。从精挑细选优质原料，到运用传统技法精心制作，再到现代化设备精准把控每一个步骤，每一道工序都遵循严格标准，全程历经多道严苛质检环节，从源头到成品包装，层层把关，只为将品质卓越的糕点呈现在您的面前。



// 产品展示

● 草莓核桃糕

草莓富含维生素C和多种抗氧化物质，口感酸甜可口，能够为糕点增添清新口感。核桃富含不饱和脂肪酸、蛋白质以及多种矿物质和维生素，具有健脑益智、抗氧化的功效。结合了草莓和核桃的多种营养成分！既满足了味蕾的享受，又具有一定的保健作用。无论是作为日常甜品还是节日食品，草莓核桃糕都是一款值得尝试的美味佳肴。



// 产品展示

● 桑葚核桃糕

以桑葚和核桃为主要原料，经过精心制作而成。这款糕点不仅口感独特，而且营养价值丰富，深受人们的喜爱。桑葚富含多种维生素和矿物质，具有抗氧化、抗衰老的功效，而核桃则富含不饱和脂肪酸和蛋白质，有助于脑部发育和润肠通便。两者的结合，使得桑葚核桃糕不仅味道香甜可口，还具有很好的保健作用。



抗氧化抗衰老 润肠通便

// 产品展示

● 血糯米核桃糕

血糯米和核桃，经过精心熬制和制作，使得两者在口感和营养上相得益彰。血糯米，又称紫米，因其外皮呈现紫红色而得名，具有独特的米香和软糯的口感。在血糯米核桃糕中，血糯米经过长时间的浸泡和熬煮，使得其口感更加软糯，米香四溢。核桃则是这款糕点的另一大特色。核桃富含不饱和脂肪酸、蛋白质、维生素和矿物质等多种营养成分，具有健脑益智润肠通便等多种功效。



// 产品展示

● 米月饼

中秋佳节的传统美食，承载着浓厚的文化底蕴和人们对团圆的美好期盼。以黑芝麻为主要馅料，结合米粉或面粉制作饼皮，呈现出独特的口感和风味。黑芝麻米月饼不仅美味可口，而且具有丰富的营养价值。黑芝麻富含油脂、蛋白质、维生素E等营养成分，具有滋补肝肾、益精血、润肠燥等功效。而米粉或面粉则富含碳水化合物和膳食纤维等营养素，有助于补充能量和促进消化。



// 产品展示

● 绿豆糕

绿豆糕是中国传统特色糕点之一，以其清香爽甜、松软可口、甜而不腻、营养丰富、老少皆宜的特点而深受人们的喜爱。它不仅是美味的食物，更是一道寓意吉祥美好的佳肴。绿豆糕的起源可以追溯到古代，在中国封建社会，绿豆糕是贵族宴席上的珍馐美点，通常只在重要场合才会享用。随着时间的推移，绿豆糕逐渐普及到民间，成为人们生活中常见的食物。



// 产品展示

● 玉米茶糕 (乌龙茶)

乌龙玉米茶糕，一款独特而美味的传统与现代融合的糕点。它巧妙地结合了乌龙的清雅茶香与玉米的醇甜口感，为您带来一次别样的味蕾体验。这款茶糕以优质玉米为主要原料，经过精心研磨和加工，保留了玉米的原汁原味和丰富的营养价值。同时，我们特别选用上等乌龙茶，将其独特的茶香和口感融入茶糕之中，使得每一口都能品尝到茶的清香和玉米的甜美。



// 产品展示

● 桂花糕

源自中国传统的桂花糕，我们用心选择新鲜桂花，采用独特秘方，为你呈现一片甜蜜的桂花海洋。每一口都是细腻的桂花香气和满满的幸福感。



// 产品包装

产品包装设计

我们提供丰富多样的产品包装方案，涵盖简约时尚风、精致典雅风、活泼俏皮风等多种风格，从经典的纸盒包装，到新颖的塑料礼盒，再到环保的布袋包装，一应俱全，满足您在不同场景下的使用需求。

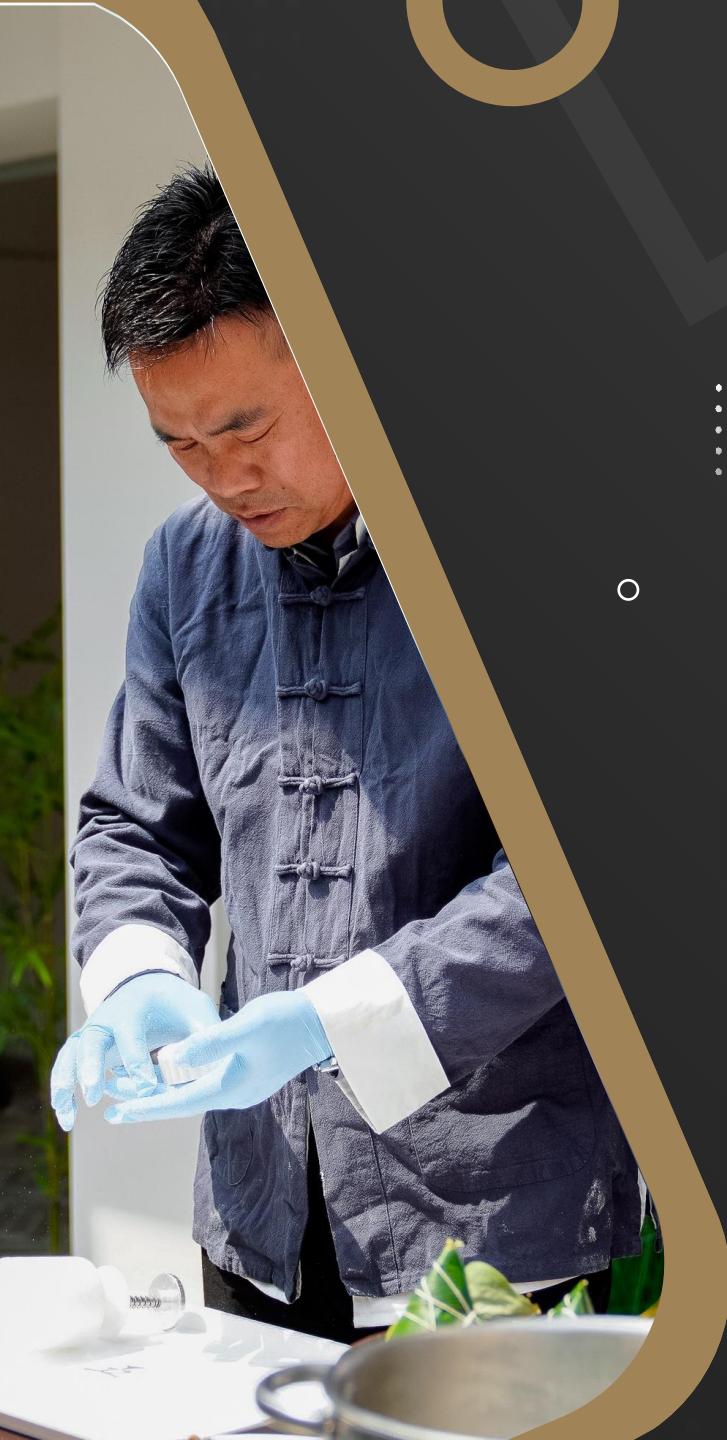
同时，我们深知每位客户的需求都独一无二，因此也可根据客户的具体需求，如特定的尺寸规格、个性化的图案设计、特殊的材质要求等，量身定制专属包装，致力于为您打造别具一格的产品包装解决方案。



非遗传承

婺式传统糕点制作技艺

婺式传统糕点为金华市金东区非物质文化遗产。婺式米月，因洁白细腻，又称为“雪片月饼”，早在南宋时期就已经盛行。婺式糕点大多取当季的新米磨成粉，蒸熟、晾干、过筛、配白糖、猪油，当地的一些干果，加上传统的工艺，呈现出软、糯、香、甜的口感。例如“红回回”、“松子糕”、“芙蓉糕”等等这些糕点有着浓浓的金华味道，让许多的老金华人念念不忘。



Part 02 市场与客户案例



线上客户案例



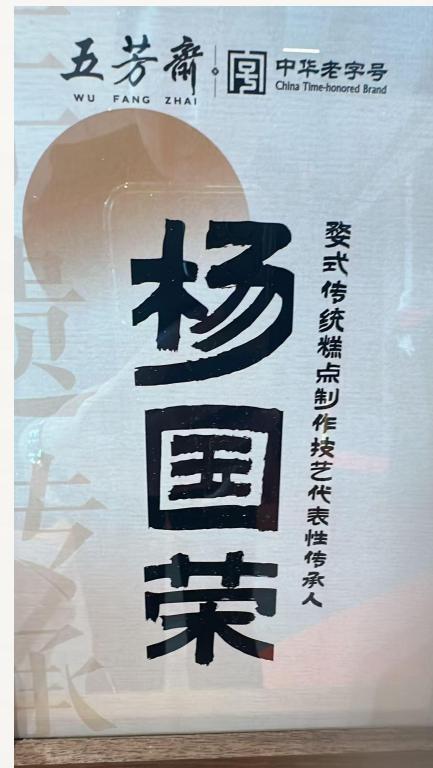
电商平台销量数据

在抖音平台，血糯米核桃糕单店销量突破24万单，好评9000+，回头客数量达到1.2万以上。

在淘宝平台，血糯米核桃糕新上一月单店销量突破7000+。



线下客户案例



■ 与五芳斋、妈妈很忙等知名企
业达成深度战略合作，
依托成熟的供应链体系为
其源源不断地提供从原料
采购、产品研发、规模化
生产到物流配送一站式服
务。

非遗传承

婺式传统糕点制作技艺

婺式传统糕点为金华市金东区非物质文化遗产。婺式米月，因洁白细腻，又称为“雪片月饼”，早在南宋时期就已经盛行。婺式糕点大多取当季的新米磨成粉，蒸熟，晾干，过筛，配白糖、猪油，当地的一些干果，加上传统的工艺，呈现出软、糯、香、甜的口感。例如“红回回”、“松子糕”、“芙蓉糕”等等这些糕点有着浓浓的金华味道，让许多的老金华人念念不忘。



Part 03 品牌赋能与未来规划





品牌赋能



高品质产品

持续提供高品质的米制糕点产品，满足不同消费者的需求。通过不断优化产品配方和制作工艺，提升产品的口感和品质，增强产品的市场竞争力。



定制化服务

根据合作品牌的需求，定制专属的产品口味和包装设计，满足不同市场定位和消费群体的需求。例如，为高端品牌定制豪华包装，为年轻品牌设计时尚包装。

产品赋能



产品创新与升级

持续研发新产品，结合传统工艺与现代口味。推出低糖、低脂健康糕点，满足消费者健康需求，拓展市场份额。定期升级产品配方，优化原料配比。如增加核桃仁含量，提升产品营养价值和口感，增强产品竞争力。



产品标准化与质量控制

建立严格的产品标准体系，从原料采购到成品包装，每一道工序都严格把控。确保产品质量稳定，符合国家标准和行业标准。



产品包装设计赋能

邀请专业设计团队，根据产品特点和目标客户群体进行包装设计。采用简约时尚风格，突出产品特色，提升产品档次。在包装上增加文化元素，如米制糕点的历史渊源、制作工艺等。通过文化故事吸引消费者，提升产品附加值。

研发赋能



研发团队建设

招聘专业食品研发人才，组建高素质研发团队。成员涵盖食品科学、营养学、工艺学等多个领域，为产品研发提供技术支持。定期组织研发人员参加行业培训和学术交流活动，了解行业最新动态和技术趋势。提升团队整体素质，保持研发领先地位。



研发投入与创新

每年投入大量资金用于产品研发，建立研发实验室，为研发人员提供良好的研发环境，提高研发效率和质量。鼓励研发人员创新，设立创新奖励机制。对有突出贡献的人员给予物质和精神奖励，激发研发人员的积极性和创造力。



技术成果转化与应用

加强与供应商合作，将研发成果快速应用到生产中。申请专利保护，将研发成果转化为知识产权。通过专利技术提升品牌竞争力，防止技术被模仿。根据市场需求和消费者反馈，及时调整研发方向和应用策略。

产业赋能



产业资源整合

整合上下游产业链资源，与原料供应商、经销商、电商平台等建立长期合作。形成完整的产业生态链，提升产业协同效应。

建立原料种植基地，确保原料供应稳定。通过标准化种植管理，提高原料品质，降低生产成本。

与物流企业合作，优化物流配送方案。提高配送效率，降低物流成本，提升客户满意度。

产业协同发展

举办产业交流活动，促进企业间合作与交流。分享行业经验，探讨产业发展趋势，共同推动产业发展。建立产业联盟，加强行业自律和规范。制定行业标准，维护市场秩序，提升产业整体形象。

与行业协会合作，开展产业调研和分析。为企业发
展提供决策依据，推动产业转型升级。

产业数字化转型

引入大数据、人工智能等技术，实现产业数字化转
型。通过数据分析优化生产流程，达到高质高量。

建立电商平台和线上销售渠道，拓展市场空间。利
用互联网技术提升品牌知名度和影响力，吸引更多
消费者。

开展线上营销活动，通过社交媒体、短视频等平台
推广产品。提升品牌曝光度，推动产业发展。

云仓赋能



完善的仓储物流

企业现有工厂仓、云仓、自建仓等，药品级仓储管理，仓储总面积达100000平方+，专业仓储管理人员200人+，日发货约12万+。

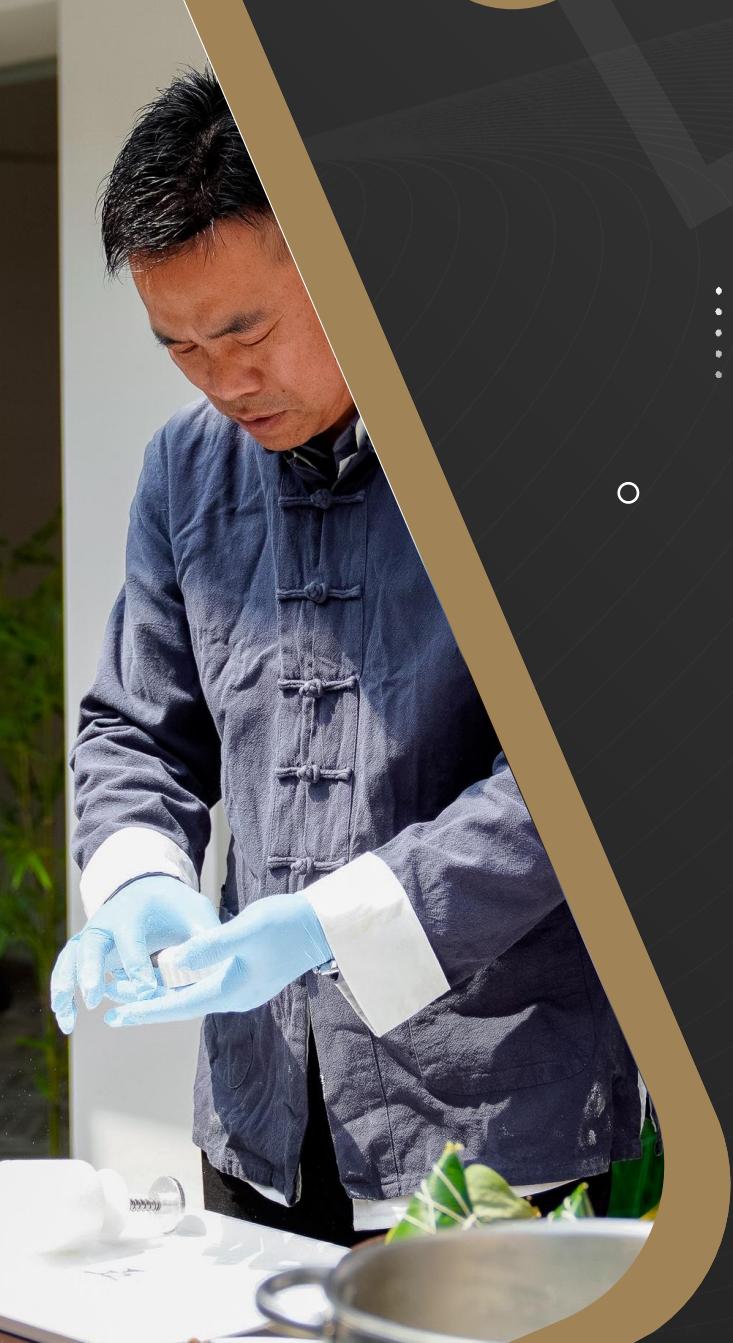
10+物流合作商

与顺丰、京东、德邦、中通等国内主流物流商建立长期密切合作，为客户提供高效、稳定的送货渠道。

非遗传承

婺式传统糕点制作技艺

婺式传统糕点为金华市金东区非物质文化遗产。婺式米月，因洁白细腻，又称为“雪片月饼”，早在南宋时期就已经盛行。婺式糕点大多取当季的新米磨成粉，蒸熟、晾干、过筛、配白糖、猪油，当地的一些干果，加上传统的工艺，呈现出软、糯、香、甜的口感。例如“红回回”、“松子糕”、“芙蓉糕”等等这些糕点有着浓浓的金华味道，让许多的老金华人念念不忘。



Part 04 合作与支持



合作模式

01

代理与经销

提供灵活的代理与经销合作模式，根据合作伙伴的市场能力与资源，定制合作方案，确保双方互利共赢。

为代理商提供市场保護政策，划分专属销售区域，避免恶性竞争，保障合作伙伴的市场利益。

提供完善的售后服务支持，包括退换货政策、客户投诉处理等，解决合作伙伴的后顾之忧。

02

加盟合作

开放品牌加盟店，提供统一的品牌形象、装修设计、人员培训与运营支持，帮助加盟商快速落地运营。

为加盟商提供市场调研与选址支持，确保店铺选址科学合理，提高店铺经营成功率。

提供持续的营销推广支持，包括线上广告投放、线下活动策划等，提升品牌知名度与店铺客流量。

03

定制化合作

根据合作伙伴的特殊需求，提供定制化产品与服务，满足不同客户的个性化需求，提升客户满意度。

与合作伙伴共同研发新产品，结合其市场资源与渠道优势，快速推向市场，实现产品创新与市场拓展的双赢。

提供定制化包装设计与印刷服务，帮助合作伙伴打造专属产品形象，提升产品附加值与市场竞争力。

政策支持

市场推广支持

提供市场推广方案与物料支持，包括宣传海报、传单、促销礼品等，帮助合作伙伴开展市场推广活动，提升品牌知名度。

提供线上营销支持，包括社交媒体推广、搜索引擎优化、电商平台运营等，帮助合作伙伴拓展线上销售渠道，提升线上销售业绩。

提供线下活动策划与执行支持，包括新品发布会、品鉴会、促销活动等，帮助合作伙伴提升品牌影响力与产品销量。

物流与售后支持

提供高效的物流配送服务，确保产品及时、准确送达合作伙伴手中，满足市场需求。

提供完善的售后服务支持，包括退换货政策、客户投诉处理等，解决合作伙伴的后顾之忧，提升客户满意度。

提供产品追溯与质量保障服务，确保产品质量可靠，让消费者放心购买，增强品牌信任度。

非遗传承

婺式传统糕点制作技艺

婺式传统糕点为金华市金东区非物质文化遗产。婺式米月，因洁白细腻，又称为“雪片月饼”，早在南宋时期就已经盛行。婺式糕点大多取当季的新米磨成粉，蒸熟、晾干、过筛、配白糖、猪油，当地的一些干果，加上传统的工艺，呈现出软、糯、香、甜的口感。例如“红回回”、“松子糕”、“芙蓉糕”等等这些糕点有着浓浓的金华味道，让许多的老金华人念念不忘。



Part 05 结语



招商展望

市场潜力与机遇

米制糕点市场前景广阔，随着消费者对健康、传统食品的需求增加，米制糕点将迎来更大的市场空间。

作为中国米制糕点开创者，我们拥有深厚的文化底蕴与卓越的产品品质，具备强大的市场竞争力，为合作伙伴提供广阔的发展机遇。

合作共赢理念

我们秉持合作共赢的理念，与合作伙伴建立长期稳定的合作关系，共同推动米制糕点产业的发展。

为合作伙伴提供全方位的支持与服务，帮助其快速成长，实现商业价值最大化，同时提升品牌影响力与市场占有率。

通过合作，我们将携手打造米制糕点产业的领军品牌，引领行业发展潮流，为消费者提供更多优质的产品与服务。

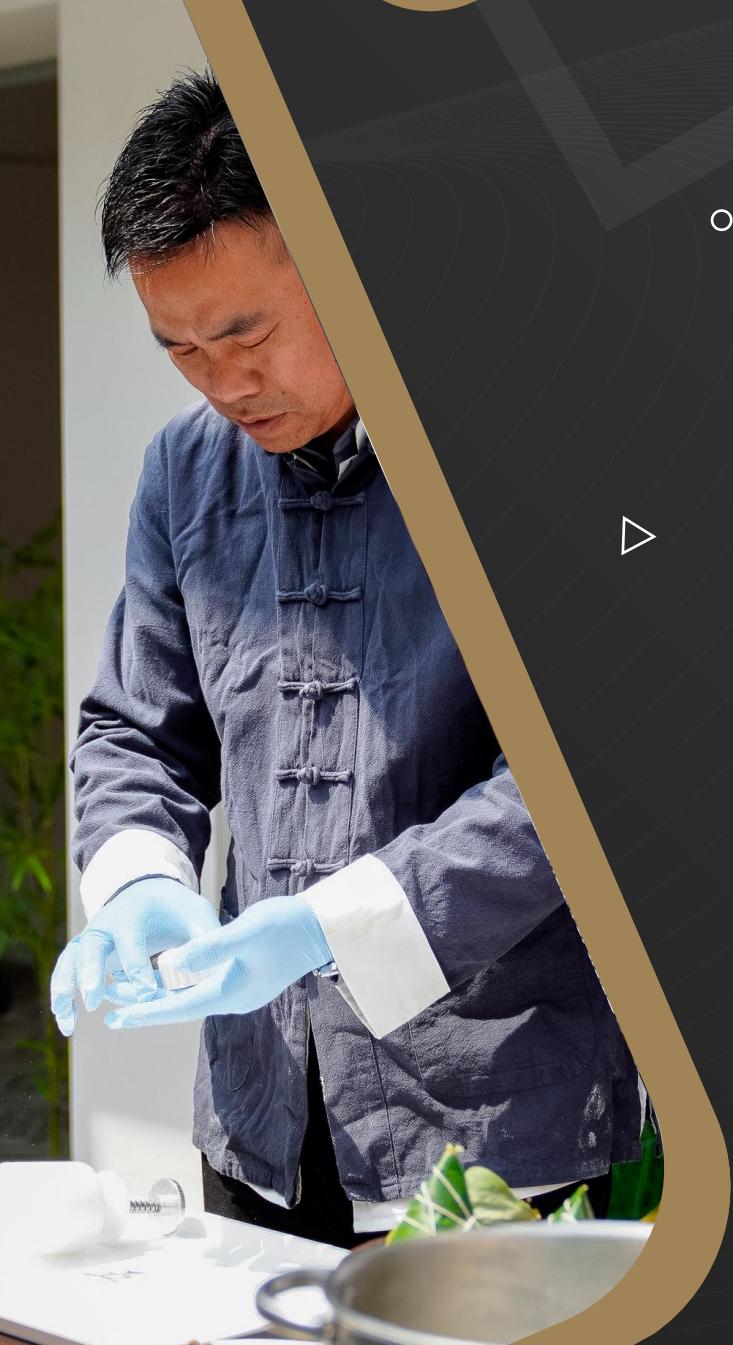
行动呼吁

如您对米制糕点项目感兴趣，欢迎与我们联系，了解更多信息，洽谈合作事宜。我们期待与您携手，共同开启米制糕点产业的新篇章，共创辉煌，实现互利共赢，让米制糕点走向更广阔的市场，赢得更多消费者的喜爱与认可。

非遗传承

婺式传统糕点制作技艺

婺式传统糕点为金华市金东区非物质文化遗产。婺式米月，因洁白细腻，又称为“雪片月饼”，早在南宋时期就已经盛行。婺式糕点大多取当季的新米磨成粉，蒸熟、晾干、过筛、配白糖、猪油，当地的一些干果，加上传统的工艺，呈现出软、糯、香、甜的口感。例如“红回回”、“松子糕”、“芙蓉糕”等等这些糕点有着浓浓的金华味道，让许多的老金华人念念不忘。



2025
感谢

