深挖“地域限定” 大胆创新跨界

“土特产”变身“潮饮品” 宁夏茶饮漂亮突围

记者 梁小雨 文/图

近年来，中国新式茶饮市场规模突破千亿元，其中区域特色茶饮异军突起，成为行业发展的全新增长点。同时伴随着“国潮”消费兴起，宁夏本土茶饮品牌凭借得天独厚的资源优势，巧妙地将当地枸杞、玉米、鲜奶等优质特色产品融入茶饮制作，推出“枸杞奶茶”“玉米乳茶”“厚乳奶茶”等一系列创意十足的茶饮产品。这些承载着西北风情的特色茶饮，不仅重构了传统农产品的价值链条，更探索出乡村振兴与产业升级的全新范式。

“奶牛咖”每日供应鲜奶。

选用玉米须作为茶底，衍生出养生茶饮。

“杞大叔De茶”开业当天人潮如织。

黄河玉米村吸引了很多上班族、学生党光顾。

山下有牛开业以来成为年轻人的打卡地。

黄河玉米村开在阅彩城观光夜市。

山下有牛开设在阅彩城五楼。

A 深挖本土特色 宁夏茶饮品牌百花齐放

近两年来，银川的茶饮品牌接连亮相。从黄河玉米的金黄醇香到枸杞原浆的养生韵味，从牧场鲜奶的醇厚丝滑到多品类融合的创意巧思，每一个品牌都以独特的地域基因和创新活力，在茶饮市场中烙下鲜明的塞上印记。

今年5月1日，由贺兰县雄英深绿农业专业合作社推出的“黄河玉米村”茶饮店在银川阅彩城观光夜市投入运营。该品牌以银川本土种植的优质鲜食玉米为核心原料，将香甜多汁的玉米，辅以独特工艺研磨、调配，创新推出玉米乳茶、玉米鲜奶冰沙等一系列特色饮品，瞬间成为夜市里食客们争相打卡的新晋“顶流”，日营业额超千元。

5月20日，由百瑞源枸杞股份有限公司打造的“杞大叔De茶”在宁夏枸杞博物馆开业，该品牌将色泽红润、营养丰富的红枸杞原浆，富含花青素的黑枸杞原浆，以及来自贺兰山下的枸杞茶巧妙融入茶饮之中，既保留枸杞养生的天然健康基因，又以轻盈时尚的姿态，重新定义了枸杞茶饮的打开方式，为消费者带来别具一格的味蕾体验与养生新选择。

6月14日，由宁夏金河乳业有限公司打造的“山下有牛”茶饮品牌在银川阅彩城亮相。该公司长期为喜茶、奈雪的茶、瑞幸咖啡等知名品牌供应奶品原料。此次企业将目光聚焦本土市场，以深厚的供应链底蕴为基石，推出的“山下有牛”品牌，以“贺兰山下，新鲜现打”为核心理念，主打鲜奶、酸奶两大类产品，同时深度挖掘奶品潜力，衍生出近30个品类，从醇厚绵密的鲜奶到风味独特的厚乳，为消费者呈上一场沉浸式的奶饮味觉之旅。

而早在去年夏天，由宁夏玖倍尔农业发展有限公司打造的“奶牛咖”品牌也亮相银川，该品牌同样以本土优质鲜奶为核心竞争力，不仅主打醇厚香浓的鲜奶、酸奶产品，更在创新融合上大胆突破，将鲜奶巧妙融入果茶、咖啡等原料之中，匠心推出鲜奶茶、现磨奶咖、冷萃茶饮等多个系列饮品，至今已在银川及周边城市开设门店22家，形成颇具规模的品牌矩阵，成功在竞争激烈的茶饮市场中抢占一席之地。

在茶饮市场同质化竞争日趋白热化的当下，宁夏本土茶饮品牌另辟蹊径，以“地域限定”为破局之道，深度挖掘塞上大地特色资源，将黄河流域滋养的优质鲜食玉米、贺兰山下孕育的地道枸杞，以及本地牧场直供的醇香鲜奶等极具地域标识的特色农产品融入茶饮创新。各品牌通过对原料的巧妙运用与工艺升级，为消费者带来一杯杯承载西北风情、独具地域特色的茶饮产品。

“此举不仅为消费者提供了差异化的消费体验，更构建起特色农产品高附加值转化的新路径。”银川市农业农村局有关负责人表示，茶饮产业发展的同时，有效带动传统农业转型升级，为乡村振兴与区域产业高质量发展注入新动能，探索出一条区域品牌突围的创新发展之路。

B 倾听消费者心声 品质认同正转化为消费黏性

“我是在抖音上看到开店的消息，专门过来试试看味道怎么样。”近日，在“山下有牛”阅彩城店，消费者岳先生和朋友相约前来购买现打鲜奶。作为一名本地人，岳先生一直是金河酸奶的忠实粉丝，“金河酸奶是很多银川人儿时的记忆，这次成立新品牌，当然要来支持。”

在阅彩城五楼，“山下有牛”蓝白色调的店铺清新自然，开业以来便成为了年轻人的热门“打卡地”。大三学生小章品尝了一杯品牌主推的“米糯兰山”后分享了自己的感受：“牛奶味浓郁，醇厚但不甜腻，口味层次感也丰富，真挺不错的。”

宁夏地处北纬38°，是名副其实的“黄金奶源带”。多年来，宁夏以打造“高端奶之乡”为目标，着力推动牛奶产业向高端化、绿色化、智能化、融合化方向发展。这一产业优势也成为本土茶饮品牌的核心竞争力。采访中，不少消费者直言，正是看中“宁夏优质奶源直供”这一优势，才成为“山下有牛”“奶牛咖”等本土茶饮品牌的忠实拥趸。

而这种品质认同正在转化为消费黏性。在“奶牛咖”唐徠店，每天中午放学时，周边学校的学生就纷纷涌进店铺，或购买奶茶、或挑选酸奶、或订购鲜奶。“奶牛咖”负责人马玉华介绍，该店每天由企业自有牧场直供鲜奶、酸奶等乳制品，主打一个“鲜”字，她说道：“很多家长信赖牧场直供的品质，专门给孩子办会员卡，长期订购。”

据了解，“奶牛咖”自去年开业以来，已推出鲜奶、酸奶、冰激凌、奶茶、奶咖等10大类产品，共计40余个单品。消费者樊先生就提到，更相信本土奶源品质，“宁夏产出的牛奶品质更好，质量也更有保障。”

这些创新茶饮不仅让消费者品尝到本土优质奶品，更成为推动特色农产品高附加值转化的重要纽带。在“杞大叔De茶”店内，游客李女士在品尝了枸杞鲜果茶后连声称赞：“以前只知道宁夏枸杞有名，没想到能做成这么好喝的茶饮，很有特色。”

C 延长农产品产业链 串起田间地头与都市消费

这些品牌以宁夏优质农产品为根基，通过现代化工艺转化为兼具品质与创意的茶饮产品。这一转化过程，延长了农产品产业链，提升了产品附加值，让传统农业搭乘现代消费的快车，实现了从田间到舌尖的华丽转身。

在“黄河玉米村”茶饮店，负责人柳小丽分享了品牌背后的产业融合故事，多年来，贺兰县雄英深绿农业专业合作社以玉米茶饮为切入点，实现从玉米种植、加工到茶饮销售的全产业链延伸。柳小丽表示：“目前我们带动周边2000亩玉米种植，为农户提供全程服务，不仅提升了农产品附加值，还带动了农民增收，为乡村振兴注入新活力。”采访中，多位业内人士指出，当一杯奶茶串联起田间地头与都市消费，它就不再是普通饮品，而是乡村振兴的新载体。

与此同时，本土茶饮品牌的兴起还带动了包装设计、冷链物流、品牌营销等相关产业的协同发展，形成了特色鲜明的产业集群。这些如雨后春笋般接连亮相的茶饮品牌，成为了银川特色农业与现代消费产业深度融合的生动缩影。

“玖倍尔牧场以前是直供乳企的，没有话语权和议价权，与乳企谈合作时很被动。现在通过打造‘奶牛咖’品牌，把当天鲜牛奶加工成各种乳制品，直接供应到消费者手中。”“奶牛咖”负责人马玉华直言，这是企业在消费升级浪潮中迈出的创新探索。如今，这家曾在产业链下游挣扎的牧场，通过打造自有品牌，将清晨刚挤下的鲜奶，经标准化流程快速制成醇香浓郁的奶茶、绵密丝滑的冰淇淋，直接送到消费者手中。这场从B端供应链到C端消费场景的跨越，不仅是企业的自我革新，更是宁夏特色农产品产业在消费升级浪潮中谋求破局的生动缩影。

D 宁夏茶饮突围 本土原料成破局关键

宁夏本土的牛奶、玉米、枸杞、沙棘、八宝茶、莲湖西红柿等“土特产”，为茶饮创新提供了丰富原料，各品牌深挖原料特色，借助现代工艺解锁传统食材的全新可能，不断提升产品品质和口感，让“土特产”变身“潮饮品”。

但转型之路布满荆棘。品牌创立初期，“奶牛咖”也面临着知名度低、门店覆盖率不足、消费者信任缺失等重重难关。同样的困境也摆在“黄河玉米村”茶饮店负责人柳小丽面前。“五一”开业至今，这家位于夜市的小店日销售额在几百元到上千元间波动，数据曲线的起伏如同创业路上的心跳。“选择夜市，就是看中这里的烟火气和人流量，在我们的试吃活动中，七成以上的客人都会选择回购。”柳小丽一边招呼着顾客，一边制作新鲜玉米汁，金黄的浓汁在琥珀色茶汤中沉浮，散发出独特的谷物香气。虽然创业艰难，但柳小丽对未来发展充满信心，本土原料的独特性成为破局关键。她说：“鲜食玉米是我们最大的优势，也是有别于其他茶饮品牌的特色。”

在“杞大叔De茶”店内，主理人叶倩介绍，店内部分茶饮的茶基底选用了贺兰山下的“枸杞茶”，经过冷萃技术提炼，枸杞茶褪去传统的厚重感，呈现出淡雅清香的全新风味。“不含咖啡因的特性，让枸杞茶成为熬夜族、老人和孩子都能安心享用的健康选择。”叶倩谈道。

百瑞源枸杞股份有限公司品牌宣传负责人张兴文介绍，开发枸杞奶茶的核心目标，是推动宁夏枸杞向“年轻化、时尚化、零食化”转型，突破传统养生品的固有形象，拓展枸杞在新时代的消费场景，让这一宁夏特色农产品焕发新的生机与活力。

E 企业跨界创新 政策助力扶持

企业进军茶饮领域，这种创新不仅需要企业自身探索，更离不开政策助力。

记者了解到，今年2月，我市出台了《银川市关于加快乳制品加工业高质量发展的实施方案（2025~2027年）》，加快打造“三都五基地”，以高产高效、优质安全、绿色发展为目标，实施高端液态奶加工扩产增能、乳制品加工企业提档升级、乳制品品牌做大创优、乳制品营销提质扩面“四大提升行动”，对符合条件的企业给予政策倾斜，助力乳制品及关联茶饮产业提档升级。

从黄河岸边的玉米地到都市商圈的茶饮店，从牧场清晨的挤奶车间到消费者手中的创意饮品，银川正依托丰富的特色农产品资源，以创新为驱动，在消费市场中勾勒出独具西北风情的特色茶饮产业发展图景。随着政策扶持与市场活力的深度融合，将有越来越多的“土原料”向“潮品”转变，孕育出更多的产业发展新机遇。

责编/张宜 编辑/冯杨 版式/徐文燕 校对/马蓉 王慧娟