

2022-2028年中国杏鲍菇行业 分析与发展前景预测报告

报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司

www.cction.com

一、报告报价

《2022-2028年中国杏鲍菇行业分析与发展前景预测报告》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.cction.com/report/202206/300401.html>

报告价格：纸介版8000元 电子版8000元 纸介+电子8500元

北京迪索共研咨询有限公司

订购电话: 400-700-9228(免长话费) 010-69365838

海外报告销售: 010-69365838

Email: kefu@gonyn.com

联系人：李经理

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

杏鲍菇是典型的亚热带草原—干旱沙漠地区的野生食用菌，于春末至夏初腐生、兼性寄生于大型伞型花科植物如刺芹、阿魏、拉瑟草的根上和四周土中。

杏鲍菇（*Pleurotus eryngii*）是欧洲南部、非洲北部以及中亚地区高山、草原、沙漠地带的一种品质优良的大型肉质伞菌，隶属于真菌门、担子菌亚门、真担子菌纲、层菌亚纲、伞菌目、侧耳科、侧耳属。前苏联的瓦西尔柯夫（1955）称它为“草原的美味牛肝菌”，可见味道鲜美之极，目前在国际市场上是人工栽培的食用菌中数量稀少，价格最高的菇类。杏鲍菇的营养十分丰富，植物蛋白含量高达25%，含18种氨基酸和具有提高人体免疫力、防癌抗癌的多糖。同时，它含有大量的寡糖，是灰树花的15倍、金针菇的3.5倍、真姬菇的2倍，它与胃肠中的双歧菌一起作用，具有很好的促进消化、吸收功能。

杏鲍菇是集食用、药用、食疗于一体的珍稀食用菌新品种。杏鲍菇菌肉肥厚，质地脆嫩，特别是菌柄组织致密、结实、乳白，可全部食用，且菌柄比菌盖更脆滑、爽口，被称为“平菇王”、“干贝菇”，具有愉快的杏仁香味及如鲍鱼的口感，适合保鲜、加工。

中企顾问网发布的《2022-2028年中国杏鲍菇行业分析与发展前景预测报告》共十一章。首先介绍了杏鲍菇行业市场发展环境、杏鲍菇整体运行态势等，接着分析了杏鲍菇行业市场运行的现状，然后介绍了杏鲍菇市场竞争格局。随后，报告对杏鲍菇做了重点企业经营状况分析，最后分析了杏鲍菇行业发展趋势与投资预测。您若想对杏鲍菇产业有个系统的了解或者想投资杏鲍菇行业，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 杏鲍菇行业相关概述

第一节 杏鲍菇行业相关概述

一、产品概述

二、产品营养分析

第二节 杏鲍菇行业经营模式分析

一、生产模式

二、采购模式

三、销售模式

第二章 杏鲍菇行业发展环境分析

第一节 中国经济发展环境分析

一、中国GDP增长情况分析

二、工业经济发展形势分析

三、社会固定资产投资分析

四、全社会消费品零售总额

五、城乡居民收入增长分析

六、居民消费价格变化分析

七、对外贸易发展形势分析

第二节 中国食用菌行业政策环境分析

一、行业监管管理体制

二、行业相关政策分析

(一) 《中华人民共和国种子法》

(二) 《食用菌菌种管理办法》

(三) 《中华人民共和国农产品质量安全法》

(四) 《中华人民共和国循环经济促进法》

三、进出口政策影响分析

第三节 中国食用菌行业社会环境分析

一、中国人口规模结构

二、居民食品消费支出

三、食用菌的消费文化

第三章 中国食用菌行业发展分析

第一节 食用菌行业发展现状分析

一、食用菌行业发展现状

二、食用菌生产现状分析

三、食用菌标准体系建设

第二节 国内食用菌生产规模分析

一、食用菌产量情况分析

二、食用菌产值情况分析

三、主要栽培品种的产量

四、食用菌生产区域分布

第三节食用菌流通市场现状分析

一、食用菌产业流通市场现状

二、食用菌流通竞争机制分析

三、流通体系建设规划缺失

四、流通方式水平仍需提高

第四章 食用菌工厂化生产及市场分析

第一节食用菌工厂化企业分布情况

一、食用菌工厂化现状分析

二、食用菌工厂化企业数量

三、食用菌工厂化企业分布

第二节食用菌工厂化生产现状分析

一、食用菌工厂化产能情况

二、工厂化各企业产能情况

三、食用菌工厂化产量分析

四、工厂化品种日产量分析

第三节食用菌工厂化运作经营分析

一、工厂化产品生产技术分析

二、原材料的使用与价格波动

三、工厂化质量标准体系建设

四、工厂化企业循环经济分析

第四节食用菌工厂化经营趋势及建议

一、立足自主创新开发新品种

二、建立销售渠道开拓周边市场

三、提升工厂化企业议价能力

四、重视人才培养和设备更新

第五章 中国杏鲍菇市场供需分析

第一节中国杏鲍菇产量及分布情况分析

- 一、华北地区杏鲍菇产量分析
- 二、东北地区杏鲍菇产量分析
- 三、华东地区杏鲍菇产量分析
- 四、华中地区杏鲍菇产量分析
- 五、华南地区杏鲍菇产量分析
- 六、西部地区杏鲍菇产量分析
- 第二节中国杏鲍菇需求情况分析
 - 一、食用菌消费需求分析
 - 二、杏鲍菇市场消费需求分析
 - 三、杏鲍菇消费需求区域分布
- 第三节杏鲍菇市场价格分析

第六章 杏鲍菇消费者购买特征及影响因素分析

- 第一节杏鲍菇消费者基本情况分析
 - 一、消费者年龄构成
 - 二、消费者学历分布
 - 三、消费者收入情况
 - 四、消费者职业分布

第七章 杏鲍菇所属行业进出口数据分析

- 第一节杏鲍菇所属行业进口情况分析
- 第二节杏鲍菇所属行业出口情况分析
 - 一、出口数量情况
 - 二、出口金额变化分析
 - 三、出口国家流向分析
 - 四、出口价格变动分析

第八章 杏鲍菇市场竞争与营销战略分析

- 第一节国内杏鲍菇市场竞争力分析
 - 一、品牌竞争分析
 - 二、价格竞争分析
 - 三、成本竞争分析

四、技术竞争分析

第二节杏鲍菇市场营销渠道主体分析

一、农户经纪人

二、合作社

三、中间商

四、生产企业

第三节杏鲍菇市场营销重点渠道分析

一、大型超市

二、农批市场

三、电商销售

第四节杏鲍菇市场营销策略及建议

一、战略营销

二、精确营销

三、体验营销

四、服务营销

五、网络营销

第九章 杏鲍菇生产厂商竞争力分析

第一节连云港香如食用菌有限公司

一、企业发展基本情况

二、企业主要产品分析

三、企业生产能力分析

四、企业营销网络布局

第二节绿雅（江苏）食用菌有限公司

一、企业发展基本情况

二、企业主要产品分析

三、企业生产能力分析

四、企业营销网络分布

第三节福建绿宝食品集团有限公司

一、企业发展基本情况

二、企业主要产品分析

三、企业生产能力分析

四、企业营销网络布局

第四节四川榕珍菌业有限公司

一、企业发展基本情况

二、企业主要产品分析

三、企业生产能力分析

四、企业竞争优势分析

第五节江苏久禾生物科技发展有限公司

一、企业发展基本情况

二、企业主要产品分析

三、企业生产能力分析

四、企业营销网络布局

第六节绿源永乐(北京)农业科技发展有限公司

一、企业发展基本情况

二、企业主要产品分析

三、企业生产能力分析

四、企业营销网络布局

第十章 中国杏鲍菇行业发展趋势与前景分析

第一节杏鲍菇市场前景SWOT分析

一、杏鲍菇行业发展优势分析

二、杏鲍菇行业发展劣势分析

三、杏鲍菇行业发展机遇分析

四、杏鲍菇行业发展威胁分析

第二节中国杏鲍菇行业投资前景分析

一、食用菌市场前景分析

二、杏鲍菇行业发展前景分析

三、杏鲍菇市场前景预测分析

第三节中国杏鲍菇行业投资风险分析

一、产业政策风险

二、原料质量风险

三、市场竞争风险

四、食品安全风险

五、病虫害的风险

第四节杏鲍菇行业投资策略及建议

第十一章 杏鲍菇企业投资战略与客户策略分析

第一节杏鲍菇企业发展战略规划背景意义

一、企业转型升级的需要

二、企业强做大做的需要

三、企业可持续发展需要

第二节杏鲍菇企业战略规划制定依据

一、国家产业政策

二、行业发展规律

三、企业资源与能力

四、可预期的战略定位

第三节杏鲍菇企业战略规划策略分析

一、战略综合规划

二、技术开发战略

三、区域战略规划

四、产业战略规划

五、营销品牌战略

六、竞争战略规划

第四节杏鲍菇企业重点客户战略实施

一、重点客户战略的必要性

二、重点客户的鉴别与确定

三、重点客户的开发与培育

四、重点客户市场营销策略

部分图表目录：

图表1杏鲍菇产品图示

图表2杏鲍菇的营养成分

图表3中国国内生产总值及增长变化趋势图

图表4国内生产总值构成及增长速度统计

图表5规模以上工业增加值及增长速度趋势图

图表6中国全社会固定资产投资增长趋势图

图表7中国社会消费品零售总额及增长速度趋势图

图表8中国主要消费品零售额及增长速度统计

图表9城镇居民人均可支配收入及增长趋势图

更多图表见正文……

详细请访问：<http://www.cction.com/report/202206/300401.html>