

เชอร์รี่ดำเหลียนเปิดตัวในฮ่องกง เตรียมขยายสู่ตลาดโลก

เมื่อเร็ว ๆ นี้ บริษัท Lühai Agricultural Development จากเมืองต้าเหลียน จับมือกับ Shanghai Yuqian International Trading เปิดตัว “เชอร์รี่ซิลปิน 艺树家樱桃” อย่างเป็นทางการในฮ่องกง พร้อมตั้งเป้าขยายตลาดต่อไปยังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตะวันออกกลาง และยุโรป เพื่อยกระดับเชอร์รี่จีนจากวัตถุดิบส่งออกสู่แบรนด์พรีเมียมระดับโลก



บริษัท Lühai ให้มีประสบการณ์กว่า 30 ปี ในอุตสาหกรรมเชอร์รี่ โดยใช้พื้นที่ผลิตหลักในเขตว้าวฝางเตียน เมืองต้าเหลียน ซึ่งมีภูมิอากาศเหมาะสม และเทคโนโลยีทางการเกษตรที่ทันสมัย ครอบคลุมตั้งแต่การปลูกจนถึงการแปรรูป ส่วนบริษัทยูเชียนมีเครือข่าย Supply Chain ระดับโลก ช่วยผลักดันสินค้าเข้าสู่ตลาดสากล โดยเฉพาะฮ่องกงซึ่งถือเป็นตลาดบริโภคระดับบนของเอเชีย

เชอร์รี่ซิลปินเปิดตัวด้วยกล่องของขวัญพรีเมียม ผลมีน้ำหนักเฉลี่ยกว่า 16 กรัม ความหวานสูงกว่า 20+ Brix สีแดงเข้มเงางาม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ได้รับความสนใจจากผู้บริโภคทันที นอกจากนี้ ต้าเหลียนยังใช้เทคโนโลยีทางการเกษตรขั้นสูง เช่น โรงเรือนควบคุมอุณหภูมิ ระบบให้น้ำ-ปุ๋ยอัจฉริยะ ทำให้สามารถผลิตเชอร์รี่นอกฤดูกาลได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้คุณภาพและปริมาณดีขึ้นต่อเนื่อง

ในแง่ของคุณภาพ เชอร์รี่พันธุ์ “เส้นทางอินทรี 道优机” จากเขตผู้หลานเตียน คว้าวางวัลแบรนด์เชอร์รี่คุณภาพยอดเยี่ยมระดับประเทศ ประจำปี 2568 ในงานมหกรรมเชอร์รี่แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 9 ซึ่งเป็นเวทีสำคัญของอุตสาหกรรมเชอร์รี่ โดยพันธุ์ที่ได้รับรางวัล ได้แก่ Meizao และ American Red ซึ่งมีจุดเด่นด้านรสชาติหวานอมเปรี้ยว เนื้อแน่น ฉ่ำ และกลิ่นหอม ซึ่งได้รับคำชื่นชมจากผู้เชี่ยวชาญอย่างเป็นเอกฉันท์

แขวงซือฝิงในเขตผู้หลานเตียน ได้รับความ誉为 “เมืองหลวงแห่งเชอร์รี่พันธุ์ใหญ่” มีโรงเรือนปลูกกว่า 3,750 หลัง ผลิตต่อปีมากกว่า 4.5 ล้านกิโลกรัม มูลค่าทางเศรษฐกิจกว่า 500 ล้านหยวน ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ได้มีการยกระดับอุตสาหกรรมเชอร์รี่ด้วยการสร้าง “สวนสาธิตอุตสาหกรรมเชอร์รี่สมัยใหม่” โดยใช้ระบบเกษตรอัจฉริยะ และระบบตรวจสอบย้อนกลับเต็มรูปแบบ ผู้บริโภคสามารถสแกน QR Code เพื่อตรวจสอบเส้นทางผลผลิตจากแปลงปลูกถึงมือผู้บริโภค เพิ่มความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าความสำเร็จในตลาดฮ่องกงครั้งนี้ จึงเป็นก้าวสำคัญของเชอร์รี่ต้าเหลียนในการผลักดันผลไม้จีนสู่ตลาดพรีเมียมทั่วโลก

แปลและเรียบเรียงโดย สปช.ปักกิ่ง

