

2025中国花生油行业白皮书

版权所有©2025 弗若斯特沙利文。本文件提供的任何内容（包括但不限于数据、文字、图表、图像等）均系沙利文公司独有的高度机密性文件（在报告中另行标明出处者除外）。未经沙利文公司事先书面许可，任何人不得以任何方式擅自复制、再造、传播、出版、引用、改编、汇编本报告内容，若有违反上述约定的行为发生，沙利文公司保留采取法律措施，追究相关人员责任的权利。

©2025 Frost & Sullivan. All the information contained herein (including without limitation data, words, charts and pictures) is the sole property of Frost & Sullivan, treated as highly confidential document, unless otherwise expressly indicated the sources in the report. Should no one copy, reproduce, diffuse, publish, quote, adapt, compile all or any part of the report without the written consent of Frost & Sullivan. In the event of the violation of the above stipulation, Frost & Sullivan reserve the right of lodging claim against the relevant persons for all the losses and damages incurred.

2025年05月

FROST & SULLIVAN

沙利文



白皮书要点总结

1



花生油为食用油行业细分品类

花生油具有宜人的香气和风味，是一种高质量且易于消化的烹饪油品。花生油为食用油行业中的细分品类，2024年市场规模约539.3亿人民币。

2



健康饮食趋势

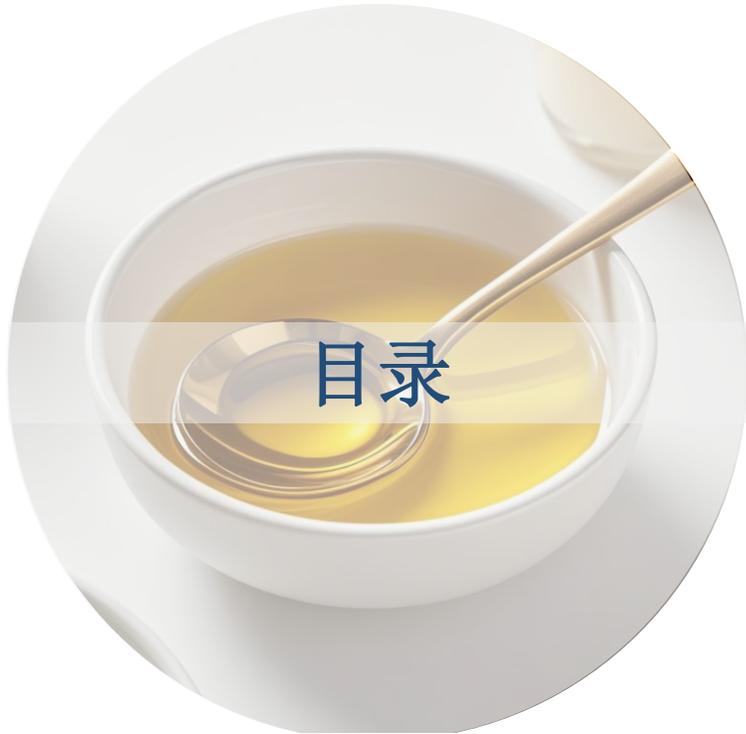
高油酸花生油成为市场新宠，其抗氧化性强、稳定性高，符合消费者对健康油脂的需求。

3



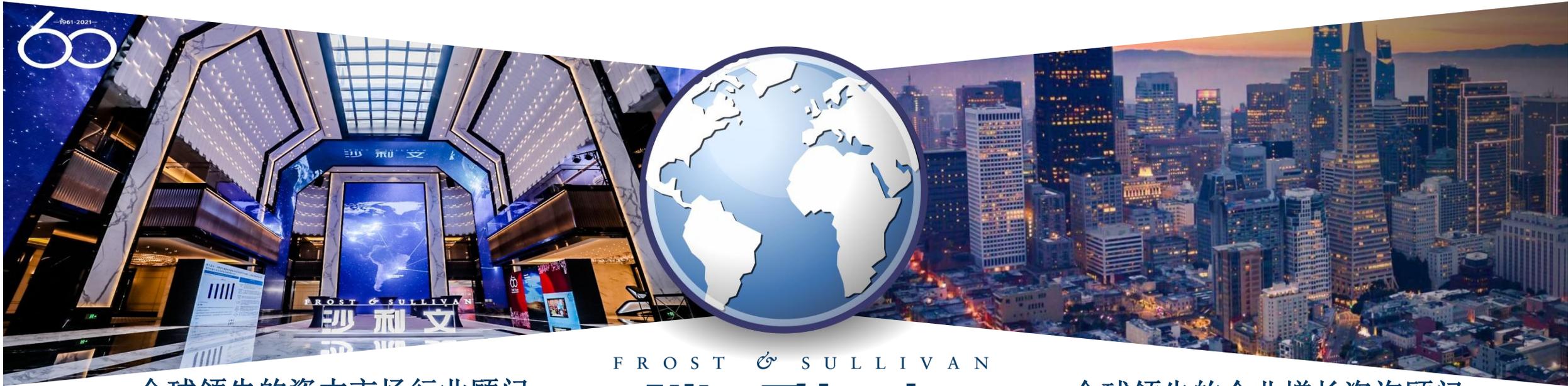
竞争格局相对集中

食品安全监管趋严，黄曲霉毒素检测标准升级。小作坊和区域品牌因技术、资金不足逐步退出，行业集中度进一步提升。



◆弗若斯特沙利文介绍	-----	04
◆项目研究方法及步骤	-----	07
◆中国食用油及食用植物油市场定义及分析	-----	11
◆中国花生油市场定义及分析	-----	14
◆花生油行业黄曲霉素去除现状分析	-----	20

弗若斯特沙利文介绍



全球领先的资本市场行业顾问
沙利文占有**香港IPO市场60%**市场份额，
并参与**超过200起美国IPO**

- 1998年进入中国市场，沙利文拥有超过**25年**的**境外资本市场**咨询服务的经验
- 2014年至2023年，沙利文蝉联境外IPO市场行业研究顾问市场份额**第一**的领导地位。
- 近三年服务拟上市企业超过**1,000家**
- 在中国建立7个办公室，分别位于北京、上海、深圳、南京、成都、香港与台湾，并在南京和深圳建立沙利文大数据研究院

F R O S T & S U L L I V A N

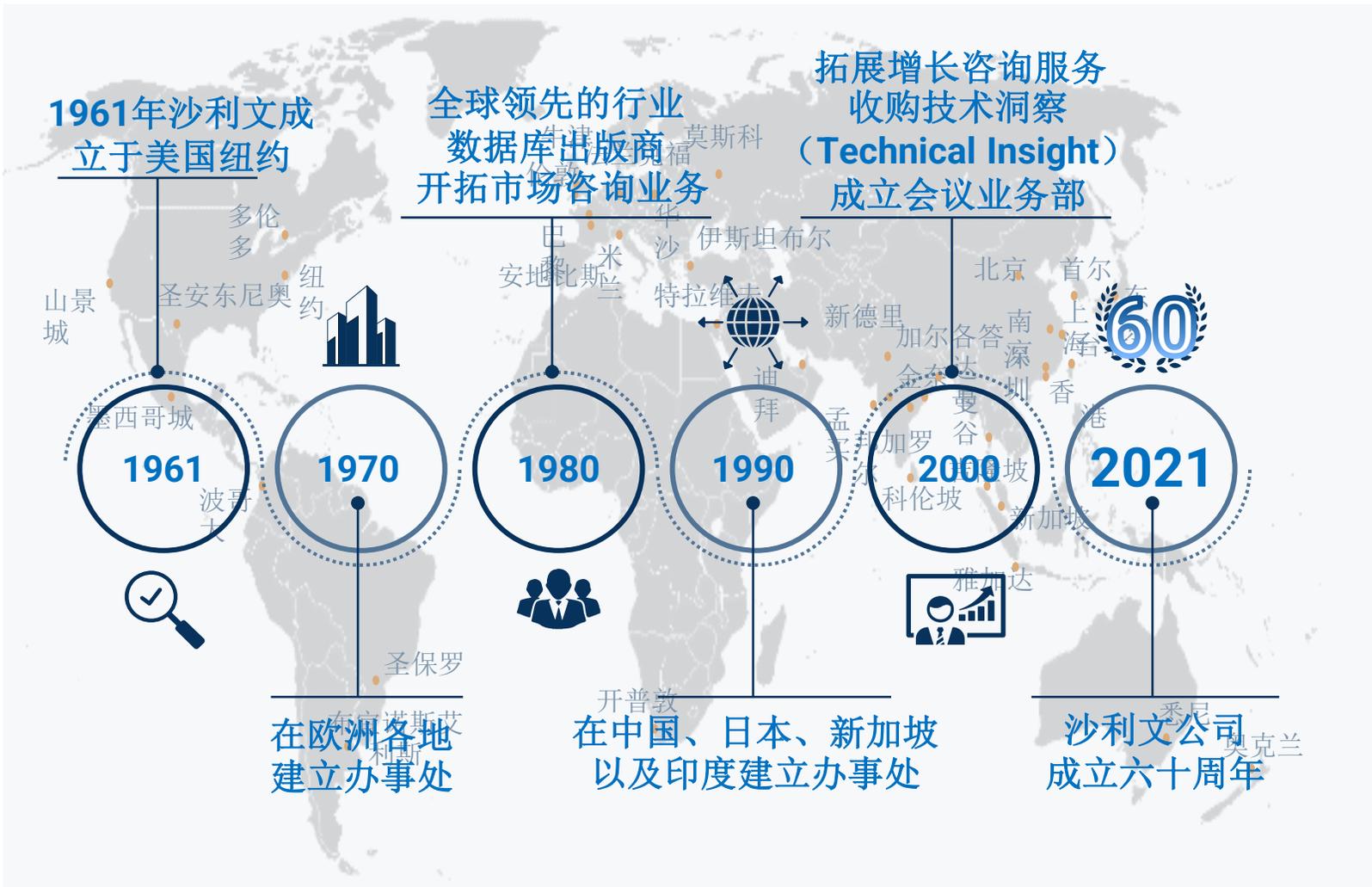
沙利文

全球领先的企业增长咨询顾问
沙利文与**98%**的全球**1,000强**公司
紧密合作

- 1961年成立于美国华尔街，全球**63年**的历史。全球拥有**45个**办公室，超过**3,000名**咨询师
- 提供包括行业研究、战略咨询、投融资顾问咨询等在内的全方位咨询服务。覆盖机械制造、消费零售、互联网与科技、娱乐传媒、生物医药、、互联网科技、化工、交通、金融服务等行业
- 经过多年的沉淀，公司跨地区，泛行业的研究实力，帮助客户从单一市场领域扩展视野

弗若斯特沙利文大中华区介绍

沙利文作为全球增长咨询公司，在国际资本市场享负盛名，拥有超高的知名度和认可度
在全球45个国家和地区拥有分支机构，拥有超过3,000名分析师及咨询顾问



20+ 年的经验

7 大办公室
上海
北京
南京
成都

香港
深圳
台北



500,000+
行业与投资专家

500+
分析师与咨询顾问



每年**200+** 与食品饮料行业相关的咨询项目



◆弗若斯特沙利文介绍	-----	04
◆项目研究方法及步骤	-----	07
◆中国食用油及食用植物油市场定义及分析	-----	11
◆中国花生油市场定义及分析	-----	14
◆花生油行业黄曲霉素去除现状分析	-----	20



沙利文的研究方法 (1/2)



- 供给端一手资料
 - ✓ 行业领先玩家动态跟踪
 - ✓ 专家网络实时跟访
 - ✓ 上游企业一线访谈
- 需求端一手资料
 - ✓ 下游消费者实时调研
 - ✓ 下游消费者随机截访
 - ✓ 下游消费者深度访谈
 - ✓ 下游消费者焦点小组访谈
- 行业层面二手资料
 - ✓ 白皮书、行业报告资源
 - ✓ 企业年报及公开报道数据库
 - ✓ 政府及行业协会发布数据库

• 我们拥有体系化的数据、信息、资料收集和整理归档体系，覆盖众多细分行业相关的需求，我们都可以精准匹配到对应的资源，并快速搜集所需要的信息和数据。

• 我们的调研手段多样且科学合理，不论是供给端一手资料、需求端一手资料还是行业层面二手资料，在收集完我们所有的资料后，我们会反复交叉验证并建立合理的数据模型，从而输出达到定性与定量指标均衡的专业观点。我们内部的QC体系也会实时跟进每一次数据和观点的输出。



沙利文的研究方法 (2/2)

调查研究流程

定量调查:

根据项目要求,以客户群体特征和需求为主轴设计问卷,在目标地理区域内进行数据采样。对客户群体相关的定性和定量特征进行全面覆盖。在采集信息前会有一轮试调查,以调整正式问卷的结构和内容

定性调查:

采用半结构式架构设计访谈提纲,先对典型的客户群体集合进行焦点小组访谈,再对其中有代表性的个体客户群体进行一对一深度访谈。在访谈结束后,本研究将会采用扎根理论法(Grounded Theory, GT)通过Nvivo对质化数据进行三级编码分析,最终提取出关键的信息

市场策略审计:

根据来自不同市场的不同客户群体的特征给出争取到该细分市场和细分客户群体的基本策略,并指出在该细分领域取得成功的非价格关键购买因素

第一步

第二步

第三步

第四步

第五步

定性分析:

在对样本特征进行统计学分析的基础上,本项目将会采用当下前沿的模糊集定性比较分析法(fuzzy-set Qualitative Comparative Analysis, fsQCA)将量化数据转化为集合语言进行比较分析,通过集合的运算逻辑将样本进行分类从而获得几组典型的客户特征集合

对比交叉分析:

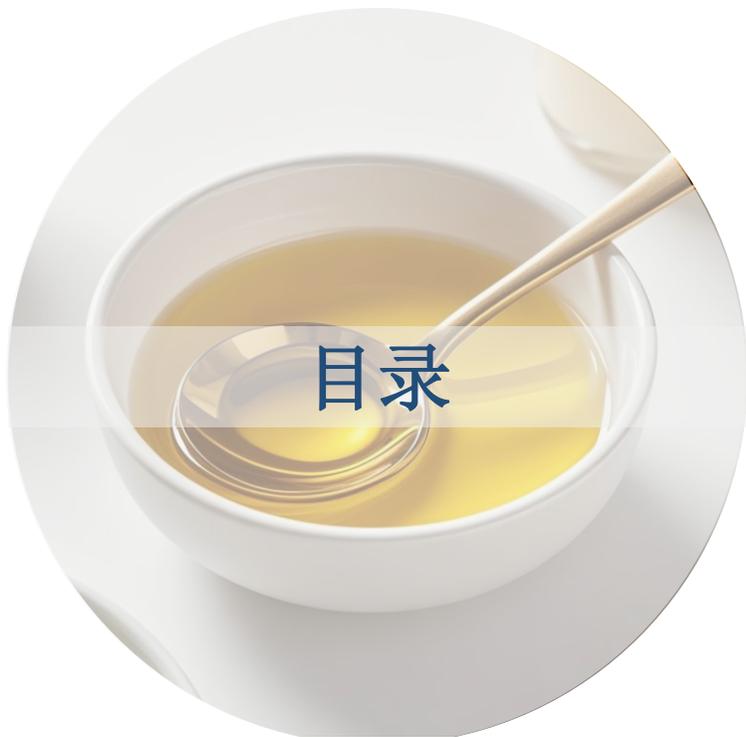
结合定量和定性分析的结论交叉分析描述细分市场轮廓。在这个基础上对客户群体进行特定维度的分类,并联系其特征分析其表层和深层的需求

- 根据项目需求,我们拟采用定量结合定性的方式进行多层次多维度的市场研究
- 定量研究用于形成对客户需求、关键决策因素、使用行为习惯的基本假设,并在大样本的支持下进行分析
- 定性研究用于对量化研究得到的初步结论进行测试,并在这个基础上进行深挖,以找出现有客户群体的显性和隐形特征,以及潜在客户群体的痛点和诉求
- 最终在定性和定量工具的帮助,结合沙利文对客户群体所在市场的理解,沙利文团队将会给出对应的市场观点

本次调研在明确规范调研产品、统计口径、地域范围、时间范围、渠道范围等数据口径的基础上，将各品牌进行横向对比，具体统计说明如下：

调研对象及统计范围说明

- 调研产品：花生油，定义为指由花生仁制取的油，按制作工艺可以分成压榨花生油、浸出花生油；
- 数据统计口径及计量单位：价格：平均零售价，元
- 统计地域：中国大陆，不包含港澳台地区
- 统计时间：截至2025年5月
- 统计渠道：全渠道



◆弗若斯特沙利文介绍	-----	04
◆项目研究方法及步骤	-----	07
◆中国食用油及食用植物油市场定义及分析	-----	11
◆中国花生油市场定义及分析	-----	14
◆花生油行业黄曲霉素去除现状分析	-----	20

中国食用油及食用植物油市场定义：食用油按照品类可分为食用动物油和食用植物油，其中，食用植物油在我国食用油消费结构中占据主导地位

食用油定义及介绍

可供人类食用的动、植物油脂称为食用油脂，简称食用油。

食用油作为人类膳食体系的核心组成部分，不仅是维持机体正常生理机能的基础能量载体，更是支持生长发育并保障日常能量消耗的重要营养素来源。在当代食品科学视野下，植物油凭借其独特的营养优势正逐渐成为现代饮食的主流选择。与传统动物油脂相比，植物油富含不饱和脂肪酸且胆固醇含量更低。这些健康特性使植物油不仅能够满足基础能量供给需求，更能契合当代消费者对健康饮食的追求。随着营养认知的提升，越来越多的家庭和食品企业将植物油作为首选用油，推动着食用油消费结构的持续升级。

食用油按照品类可分为食用动物油和食用植物油，其中，食用植物油在我国食用油消费结构中占据主导地位；

植物油按包装规格，可以分为散装油、中包装油和小包装食用植物油；按品种，可以分为大豆油、花生油、调和油、菜籽油等。

中国食用植物油 产量



3,005
万吨

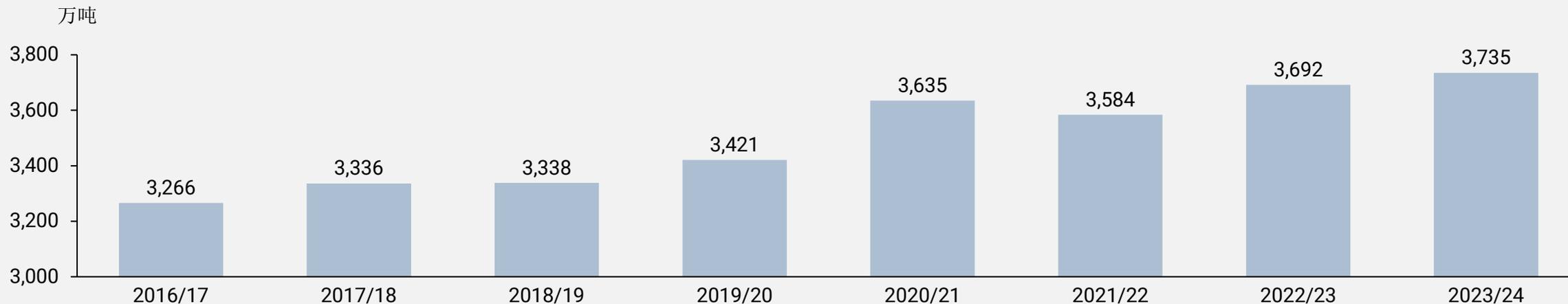
大豆油产量占比最大占57.6%，其次为菜籽油、花生油。

食用油分类及代表产品

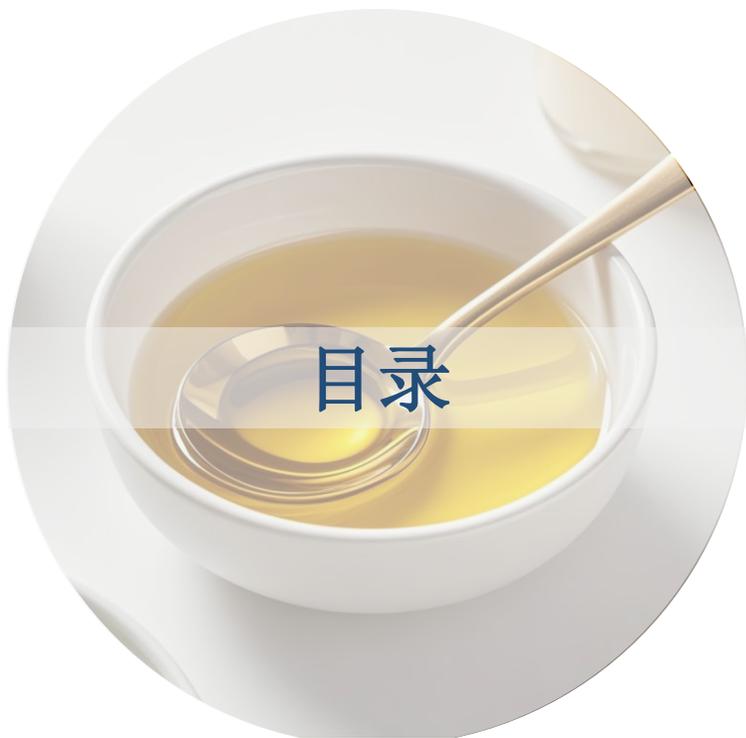


中国食用油市场规模：2017-2024年中国食用油消费量呈现上升趋势，2024年达3,735万吨

中国食用油消费量



- 2017-2024年中国食用油消费量总体呈现上升趋势。数据显示，消费量从2016/17年的3,266万吨起步，2020年受疫情影响家庭囤积需求激增，首次突破3,600万吨至3,635万吨。随后几年，餐饮消费复苏，国内食用油消费需求进入波动上升阶段，2023/24年提高到3,735万吨。
- 健康消费理念的深度渗透正引领中国食用油市场步入结构性变革，未来食用油消费将呈现包装更小化和易存储、油脂消费结构更加健康化、功能油脂产品开发进一步发展的趋势。随着国民对膳食营养与心血管健康管理的认知升级，科学用油模式逐渐成为消费决策的核心考量。在品类选择层面，富含不饱和脂肪酸的高油酸花生油正快速崛起为市场新宠，其油酸含量普遍达75%以上，抗氧化性强、烟点高的特性既符合家庭烹饪的健康需求，又适配中式餐饮的高温烹调场景。与此同时，山茶籽油、橄榄油等高端油种也借势扩容，形成对传统大豆油消费空间的渐进式替代。这种由品质诉求驱动的市场格局重塑，标志着中国食用油行业正式迈入以营养价值和功能特性为导向的高阶竞争阶段。



◆弗若斯特沙利文介绍	-----	04
◆项目研究方法及步骤	-----	07
◆中国食用油及食用植物油市场定义及分析	-----	11
◆中国花生油市场定义及分析	-----	14
◆花生油行业黄曲霉素去除现状分析	-----	20

中国花生油市场定义及发展历程介绍：花生油指由花生仁制取的油，按照类型可以分为压榨花生油和浸出花生油；中国花生油市场经过多年发展，目前已进入成熟稳定期

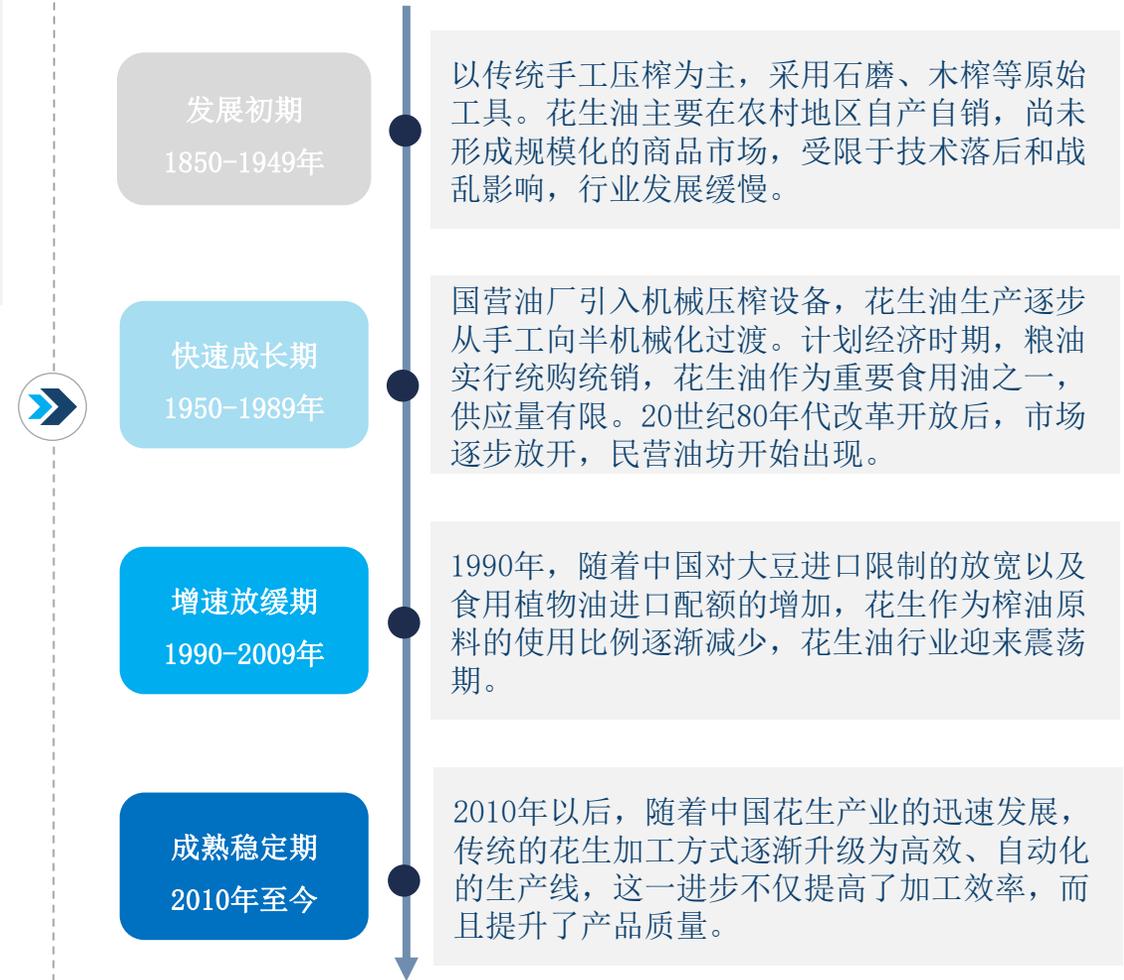
中国花生油定义

- 花生油指由花生仁制取的油，富含多种脂肪酸、锌等微量元素、维生素E等营养物质，从风味角度来看，花生油具有宜人的香气和风味，是一种高质量且易于消化的烹饪油品。
- 按国家标准《花生油》（GB/T 1534-2017）的规定，花生油按性质分为花生原油、成品花生油，按制作工艺分成压榨花生油、浸出花生油。
- 中国花生消费结构按照下游消费行业区分主要是由压榨、食用、种子等三部分组成。其中主要消耗渠道为压榨，占到消费量的60%以上。

花生油种类划分

类型	工艺特点
压榨花生油	➢ 一种传统的榨油方法，通过机械力将油料压榨出油，细分为热榨和冷榨两种工艺。
浸出花生油	➢ 通过选用符合国家相关标准的溶剂（比如正己烷），利用油脂与所选溶剂的互溶性质，将其萃取溶解出来，再经过严格的工艺脱除油脂中的溶剂。

中国花生油市场发展历程



中国花生油市场产业链分析：上游花生种植企业、中游花生油压榨生产企业以及下游销售端组成花生油产业链，其中花生油压榨生产企业是产业链最具价值的核心

- 我国花生油产业链主要由：上游花生种植企业、中游花生油压榨生产企业以及下游销售端组成，其中花生油压榨生产企业是产业链最具价值的核心。
- 上游领域-花生种植企业：主要作用为提供原材料和种子，确保生产的稳定性和质量。
- 中游领域-花生油压榨生产企业：主要作用为生产及压榨花生油，并将其提供给下游加工企业和消费者。
- 下游领域-终端销售：主要由将花生油产品销售给个人消费者及餐饮等终端组成。

上游领域-花生种植业

规模化种植



农户和农村合作社/
国有农场

种子服务



中游领域-花生油压榨生产企业

花生油压榨生产企业



下游领域-终端销售

线上电商平台



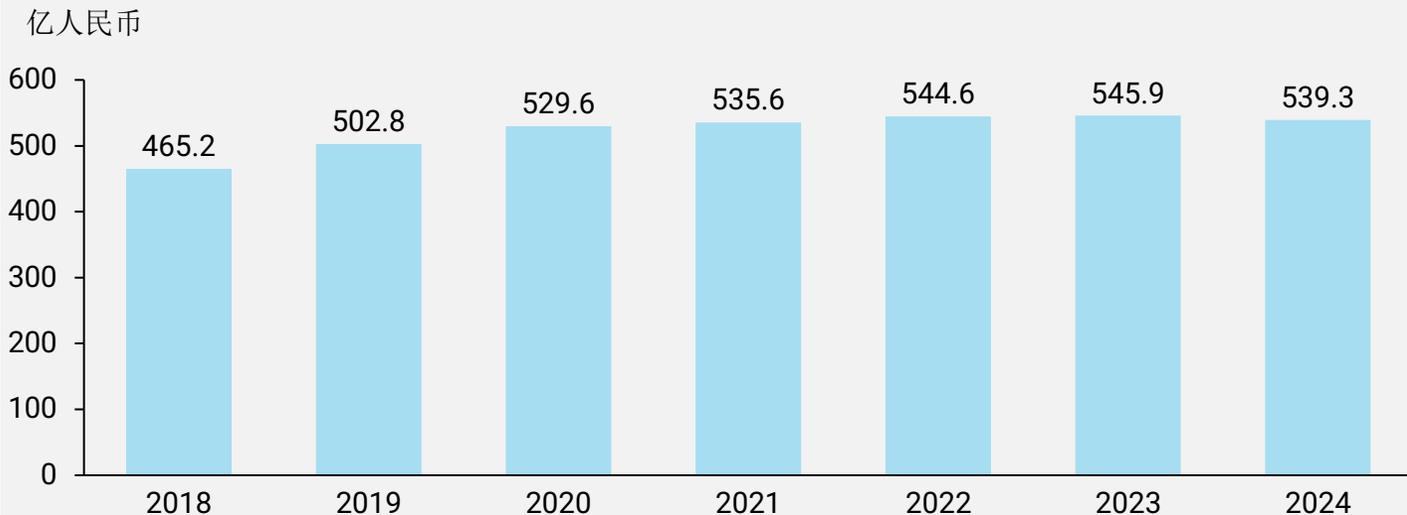
商超



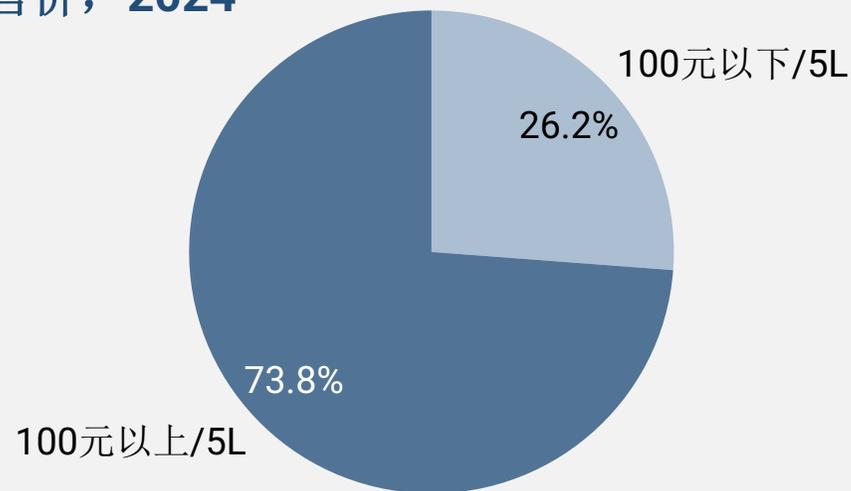
消费者

中国花生油市场规模：2024年中国花生油市场规模达到539.3亿人民币，按平均零售价来看，100元以上/5L产品是行业主流

中国花生油市场规模



中国花生油行业市场规模细分，按平均零售价，2024



- 2018-2024年期间，中国花生油市场规模呈现“先稳步增长、后阶段性调整”的发展态势。数据显示，市场规模从2018年的465.2亿元起步，依托消费升级驱动及居民对食用油品质需求的提升2019年、2020年分别增至502.8亿元和529.6亿元，两年间累计增幅达13.8%，展现出较强的市场韧性。2021-2024年，行业进入平稳增长阶段，市场规模依次为535.6亿元、544.6亿元、545.9亿元和539.3亿元，增速有所放缓但仍保持正向增长，反映出花生油市场在竞争加剧和成本压力下逐步趋向成熟稳定。
- 从价格结构看，2024年花生油市场呈现明显的消费分层特征。花生油产品按平均零售价通常可以分为“100元以下/5L”以及“100元以上/5L”这两类产品。2024年，中国花生油行业市场规模中100元以下/5L产品占比为26.2%，主要面向价格敏感型消费者，集中在三四线城市及餐饮渠道；而100元以上/5L产品占比达73.8%，成为市场主流。这一趋势与消费升级背景下消费者对品质、健康的追求密切相关，鲁花、金龙鱼等头部品牌通过高油酸等差异化产品占据高端市场主导地位。值得注意的是，高端产品的高占比也反映出花生油作为高端食用油的定位，其消费集中在经济发达地区和已婚家庭，这类群体对价格敏感度较低，更注重产品的营养价值和品牌溢价。

中国花生油市场发展趋势分析：健康需求升级与政策监管双轮驱动助力高端花生油产品步入主流市场

随着健康意识增强，消费者更加关注食用油的品质、营养成分及安全性。

◆ **品质提升成关键趋势：**随着消费者健康意识与消费能力的提升，对花生油品质提出了更高要求。市场从快速增长阶段步入精细化深耕阶段，消费者不再仅仅满足于有油可用，而是追求高品质的产品体验。高端花生油产品如“古法工艺”等逐步进入主流市场



金龙鱼古法花生油



鲁花高油酸花生油

◆ **营养成分受重点关注：**消费者选购食用油时，对营养成分的关注度日益提升。花生油本身在油脂脂肪酸配比上具有优势，含有80%以上的不饱和脂肪酸、41%的油酸和37%左右的亚油酸。在此基础上，高油酸花生油成为市场新宠。油酸作为一种健康的不饱和脂肪酸，深受消费者青睐，其含量进入精量化阶段。



金龙鱼透明工厂

◆ **安全性备受重视：**食品安全问题一直是消费者关注的重中之重，从市场端来看，消费者在购买花生油时，更倾向于选择有质量认证、口碑良好、生产过程透明的品牌产品，对小作坊产品的信任度相对较低。

一系列政策指导与监督花生油质量安全，以适应市场发展的新要求。

政策名	颁布主体	生效日期	政策解读
《关于开展2023年农业品牌精品培育工作的通知》	农业农村部	• 2023.05	<ul style="list-style-type: none"> 在《通知》的指引下，各地根据当地情况，积极建立优质培育扶持和促进机制，明确阶段性目标、任务和措施，重点在资金、政策和服务方面提供支持，推动优质培育品牌发展。
《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》	市场监管总局	• 2023.07	<ul style="list-style-type: none"> 农产品市场销售模式不断创新，现有监管措施与行业发展需求渐行不符，修订后的《办法》将有效监督花生油等食品和农产品质量安全，以适应市场发展的新要求。
《“十四五”全国种植业发展规划》	农业农村部	• 2021.12	<ul style="list-style-type: none"> 在《规划》的指导下，未来将看到花生等绿色高品质农产品的供应大幅增加，绿色生产方式将迎来显著进步，种植业的品质、效益和竞争力将持续提升。

中国花生油市场发展趋势分析：高油酸花生油成为市场新宠，食品安全监管趋严，行业呈现“技控一体”发展势态

高油酸花生油成为市场新宠，其抗氧化性强、稳定性高，符合消费者对健康油脂的需求



抗氧化性强

- ◆ 高油酸花生油油酸含量高（ $\geq 75\%$ ），抗氧化性强，可延长保质期，减少氧化酸败风险，符合消费者对健康食用油的需求。



健康需求

- ◆ 高油酸花生油契合消费者对心血管健康、低脂饮食的追求，市场占比呈上升趋势，成为花生油市场的重要增长点。



市场潜力

- ◆ 随着消费者健康意识的提升，高油酸花生油的市场份额有望进一步扩大，推动花生油行业向高品质、健康化方向发展。

食品安全监管趋严，小作坊和区域品牌因技术、资金不足逐步退出，行业集中度进一步提升

● 黄曲霉毒素检测标准升级

- ◆ GB 2761-2017规定花生油中黄曲霉毒素B1限量 $\leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，散装油监管加强，促使企业提升产品质量控制水平，保障消费者健康。

● 行业集中度提升

- ◆ 小作坊因技术或资金不足退出市场，如紫外辐照专利限制、吸附剂成本高。头部企业市占率提升，行业资源向大型企业集中，推动产业升级。

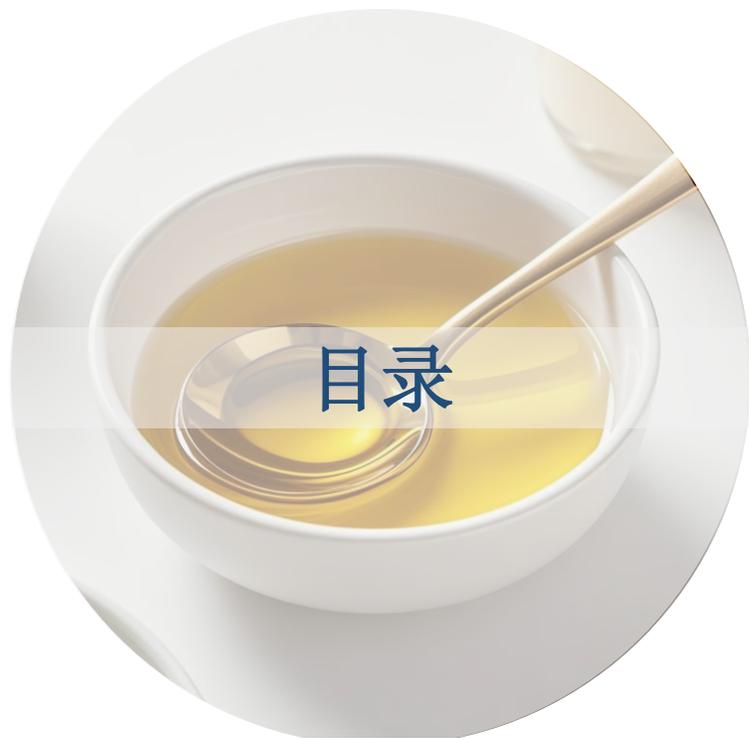
● 市场格局变化

- ◆ 严格的食品安全监管促使花生油市场格局发生变化，大型企业凭借技术和资金优势占据更大市场份额，行业竞争更加激烈。

行业趋向“技控一体”发展势态

● 高效脱毒+全流程品控成标配

- ◆ 高效脱毒技术成为竞争关键，从原料筛选到加工脱毒的全流程品控体系成为行业标配。



◆弗若斯特沙利文介绍	-----	04
◆项目研究方法及步骤	-----	07
◆中国食用油及食用植物油市场定义及分析	-----	11
◆中国花生油市场定义及分析	-----	14
◆花生油行业黄曲霉素去除现状分析	-----	20

花生油行业黄曲霉素去除现状分析：国家标准中对花生油中黄曲霉素的限量要求非常严格，但仍存在散油甚至包装花生油中存在黄曲霉素超标的现象

黄曲霉素

- ◆ 黄曲霉毒素是黄曲霉和寄生曲霉的次级代谢产物，热稳定性好，在日常烹调和加热条件下不易被分解。

黄曲霉素特性

● 强毒性与致癌性

- ◆ 黄曲霉毒素是1类致癌物，达270℃才能被分解，常规烹饪无法破坏，对人类健康危害极大。

● 污染源头

- ◆ 田间未成熟花生易受黄曲霉侵染，储存不当加剧毒素积累，是黄曲霉毒素污染的主要源头。

● 防控难点

- ◆ 由于黄曲霉毒素的强毒性和热稳定性，防控难度较大，需要从种植、储存、加工等环节加强控制。

花生油与黄曲霉素的关系

- **田间感染阶段：**花生在成熟后期若遭遇高温高湿环境，黄曲霉菌易通过虫蛀或机械损伤侵入果仁并产毒。

- **储藏加工隐患：**若花生水分含量>13%，储藏期间霉菌快速繁殖，毒素含量可飙升10倍以上。



国家标准与挑战

国家标准

- GB 2761-2017规定花生油中黄曲霉素B1 (AFB1) 严格限量 $\leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，倒逼企业提升检测与脱毒能力。

超标现状

- 散装油因小作坊技术薄弱、品控缺失仍存隐患，市售散装油AFB1最高检出值达 $32.11 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，超国际标准60%。

行业应对

- 头部企业通过“高效脱毒技术（如紫外辐照专利）+全流程品控（原料筛选至加工）”确保合规，推动散装油市场向包装化、标准化升级。

花生油行业黄曲霉素去除主流技术介绍：黄曲霉素脱毒技术按类型可以分为物理吸附法、精炼脱毒、辐照技术、生物化学法等，近年来复配吸附剂工艺出现关键技术突破

关键技术突破：复配吸附剂工艺

黄曲霉素脱毒技术

技术原理

- 吸附剂复配：活性炭（吸附苯并芘）+膨润土（吸附AFB₁），通过电荷作用与孔隙结构双重吸附。
- 专利技术：丰益公司专利在压榨前添加吸附剂，同步降低油和粕中毒素。

核心优势

- 高效脱毒：AFB₁脱除率>99%，苯并芘脱除率>99.5%。
- 成本可控：复配吸附剂成本低至4.41元/吨油，适合规模化生产。
- 品质保障：保留花生油风味物质，吡嗪类占比>30%，降低不良气味。

工业化应用案例

- 益海嘉里（青岛）工厂采用该技术，年处理花生油超10万吨，黄曲霉素有效降低52%。

技术类型

代表方法

优势

局限性

应用现状

物理吸附法

吸附剂（膨润土/活性炭）

成本低（4.4元/吨油）

吸油率高，风味损失

主流工艺，工业化成熟

精炼脱毒

碱炼

脱除率>99%

废水多，风味破坏严重

调和油常用，风味油不适用

辐照技术

紫外线/微波

无化学残留，保留风味

设备贵，专利壁垒高

龙头品牌部分采用

生物/化学法

酶解/臭氧

绿色安全

成本高，稳定性待验证

实验室阶段，未规模化



调研目标

本次调研旨在梳理并筛选截至2025年5月，中国大陆市场中售价在100元以下/5L价位段的花生油品牌，重点关注这些品牌是否具备包含了“去除黄曲霉素技术”相关的花生油制备方法专利，并进一步识别在该价位段中，是否存在已获得相关专利的领先企业。

调研方法/流程

本次调研采用市场验证+专利检索的双重分析方法，确保结论的客观性和准确性。

- 市场验证阶段：沙利文建立了100元以下/5L花生油品牌的初步候选列表（long list），并逐一检索各产品是否在包装或宣传中提及“去除黄曲霉素”功能。同时，进一步追溯其技术声明是否对应有效的相关专利。
- 专利检索阶段：以“花生油”+“黄曲霉素/黄曲霉毒素”等为关键词，系统检索中国专利数据库，筛选出拥有相关技术专利的主体。核对是否具有包含了“去除黄曲霉素技术”相关的花生油制备方法等专利。检索结果显示，除金龙鱼、鲁花、玉皇、金胜等企业品牌外，部分高校和科研机构（如中国农业科学院、江南大学等）也持有花生油黄曲霉素去除技术的专利。然而进一步研究发现，部分机构的专利技术尚未见商业化产品落地。随后，结合价格维度分析发现，在100元以下/5L的价格段内，仅有金龙鱼可以被认为是拥有包含了去除黄曲霉毒素技术的花生油制备方法专利的花生油品牌。

市场验证阶段：中国100元以下/5L品牌花生油产品 (1/3)

品牌名	企业名	产品名称	5L产品平均零售价
金龙鱼	益海嘉里食品营销有限公司	金龙鱼浓香花生油	90元~99.9元
金龙鱼	益海嘉里食品营销有限公司	金龙鱼纯正花生油	90元~99.9元
北大荒	金太阳粮油股份有限公司	北大荒纯正花生油物理压榨正宗家用食用油	90元~99.9元
金穗坊	东莞市福粮喜食品有限公司	花生油香炒菜家用香油食用油农家自榨粮油正宗压榨一级	90元~99.9元
鹰唛	广东鹰唛食品有限公司	鹰唛花生油压榨一级浓香花生油	90元~99.9元
玉膳房	山东玉膳房食品有限公司	泗水花生油古法小榨浓香一级花生油	90元~99.9元
葵王	金太阳粮油股份有限公司	葵王一级浓香物理压榨花生油	80元~89.9元
金掌门	路易达孚（天津）食品科技有限责任公司	金掌门花生油	90元~99.9元
六水香	黑龙江六水香生态农业有限公司	六水香一级压榨花生油	90元~99.9元
万和花	山东万和食品有限公司	食怀农家自榨浓香花生油	70元~79.9元
田园约定	中国粮油食品进出口(集团)有限公司	田园约定食用油古法压榨一级花生油	90元~99.9元
鲁姬福	济南鲁姬福食品有限公司	鲁姬福压榨一级花生油	69.9元及以下
满疆红	新疆满疆红粮油	满疆红物理压榨花生油	90元~99.9元
金丰盛	山东顶兴粮油食品有限公司	供销金丰盛一级花生油	80元~89.9元
一香源	黑龙江省九三农垦金豆有机油脂有限责任公司	纯一级压榨浓香花生油	90元~99.9元
九三	九三粮油工业集团有限公司	九三压榨浓香花生油	80元~89.9元
优飧	上海良龙粮油发展有限公司	优飧花生油	90元~99.9元
喜燕	青岛天祥食品有限公司	喜燕浓香花生油	90元~99.9元

注：“100元以下”指产品的平均零售价在人民币100元以下。

市场验证阶段：中国100元以下/5L品牌花生油产品 (2/3)

品牌名	企业名	产品名称	5L产品平均零售价
万和花	山东万和食品有限公司	万和花农家自榨浓香花生油	70元~79.9元
西王	西王食品股份有限公司	西王浓香花生油	90元~99.9元
黑土地	山东喜之丰贸易有限公司	黑土地压榨一级花生油	69.9元及以下
大荒荟萃	黑龙江北大荒农垦集团	大荒荟萃纯正花生油	90元~99.9元
油点亮	贵州省福贵天生油脂有限公司	古法压榨一级纯正花生油	90元~99.9元
胡桃村	福建省利天下农业发展有限公司	胡桃村古法压榨花生油	69.9元及以下
石库门	上海汇萃粮油发展有限公司	石库门古法压榨花生油	80元~89.9元
牟农	烟台牟农粮油食品有限公司	牟农古法压榨花生油	90元~99.9元
多力	佳格投资（中国）有限公司	多力醇香压榨花生油	80元~89.9元
粮呱呱	佛山市聚珈源食品有限公司	粮呱呱压榨一级纯香花生油	90元~99.9元
鲁供	山东圣府第油脂有限公司	鲁供优选花生油	80元~89.9元
长寿花	长寿花食品股份有限公司	长寿花特香花生油	90元~99.9元
福骆星选	广东华星油脂有限公司	福骆星选物理压榨浓香花生油	90元~99.9元
孔鲁香	山东鲁姬香食品有限公司	古法小榨孔鲁香压榨一级花生油	69.9元及以下
甜上心头	福建鑫兴食品有限公司	纯正花生油农家用油10斤山东浓香压榨一级花生油植物食用油5升	90元~99.9元
喜垦	东莞市广垦嘉益粮油有限公司	喜垦纯正花生油	90元~99.9元
金掌门	路易达孚（天津）食品科技有限责任公司	金掌门花生油	90元~99.9元
1号会员店	京东集团	1号会员店物理压榨一级花生油	80元~89.9元

注：“100元以下”指产品的平均零售价在人民币100元以下。

市场验证阶段：中国100元以下/5L品牌花生油产品 (3/3)

品牌名	企业名	产品名称	5L产品平均零售价
万仕	山东万仕粮油有限公司	100%一级物理压榨纯正山东花生油大桶家庭食用油	70元~79.9元
康百顺	山东康百顺粮油	农家自榨花生油正宗无添加一级食用油	80元~89.9元
骆驼唛	深圳南顺油脂有限公司	骆驼唛一级物理压榨特香花生油	90元~99.9元
金谷农场	黑龙江省农业投资集团	金谷农场压榨一级花生油	90元~99.9元
厨鲜味	东莞市厨味鲜食品有限公司	压榨一级古法小榨纯正古法花生油	90元~99.9元
鲁蒙花	鲁蒙花食品有限公司	鲁蒙花一级压榨花生油	80元~89.9元
玉品质	上林县新金米业有限公司	福系列压榨一级花生油	69.9元及以下
花旗	南海油脂工业(赤湾)有限公司	花旗压榨一级纯正花生油	80元~89.9元
家乡人	东莞市顶巢食品有限公司	家乡人浓香压榨花生食用油	80元~89.9元
厨功夫	东莞市顶巢食品有限公司	厨功夫花生原香花生油	90元~99.9元
惠康	河北惠康食品有限公司	可钦农家自榨浓香花生油	70元~79.9元
鲜日坊	莱阳市金涌植物油有限公司	鲜日坊压榨一级花生油	90元~99.9元
广府皇粮	广东皇粮农业发展有限公司	广府皇粮古法压榨一级花生油	90元~99.9元
坚满分	江门市锦粮餐饮服务有限公司	坚满分压榨花生油	90元~99.9元
木兮泉	河北木兮泉农业科技有限责任公司	木兮泉花生油	80元~89.9元
洋鸿	东莞市福粮喜食品有限公司	洋鸿家家福古法花生油	90元~99.9元
中粮悠采	中粮集团有限公司	中粮初萃纯香花生油	90元~99.9元
盒马	上海盒马网络科技有限公司	盒马压榨一级花生油	90元~99.9元

注：“100元以下”指产品的平均零售价在人民币100元以下。

专利检索阶段：中国花生油市场专利信息检索

中国100元以下/5L花生油产品去除黄曲霉素相关专利排查表

品牌名	企业名	是否有宣称“去除黄曲霉素”	是否有包含了去除黄曲霉素技术的花生油制备方法专利	专利公开号
金龙鱼	益海嘉里食品营销有限公司	是	是	CN107955703B
玉膳房	山东玉膳房食品有限公司	是	否	N. A
满疆红	新疆满疆红粮油	是	否	N. A
六水香	黑龙江六水香生态农业有限公司	是	否	N. A
优飧	上海良龙粮油发展有限公司	是	否	N. A
万和花	山东万和食品有限公司	是	否	N. A

- 综合以上调研结果，发现：在100元以下/5L价位段中，金龙鱼是目前国内唯一拥有包含了去除黄曲霉素技术的花生油制备方法专利的花生油品牌。

沙利文在大中华区设立了北京、上海、香港、深圳、南京、成都、台北和武汉（筹）办公室



上海办公室:

上海市静安区
南京西路1717号
会德丰国际广场25及27楼
电话: 86 21 5407 5781
传真: 86 21 3209 8500

上海研究院:

上海市徐汇区
云锦路500号
绿地汇中心B栋1018室
电话: 86 21 5407 5836
传真: 86 21 3209 8500

香港办公室:

香港中环
康乐广场8号
交易广场二期3006室
电话: 852 2191 5788
传真: 852 2191 7995

北京办公室:

北京市朝阳区
建国门外大街1号
国贸写字楼二座
24层2401-02室
电话: 86 10 5929 8678
传真: 86 10 5929 8680

深圳办公室:

深圳市南山区
大冲一路18号
华润置地大厦E座13楼
电话: 86 755 3651 8721-817
传真: 86 755 3651 8721

深圳研究院:

深圳市南山区
大冲一路18号
华润置地大厦E座41楼
电话: 86 755 3688 9828
传真: 86 755 3686 8806

南京办公室:

江苏省南京市经开区
兴智路6号
兴智科技园B栋401室
电话: 86 25 8509 1226
传真: 86 25 8509 1226

成都办公室:

成都市武侯区
人民南路四段3号
来福士广场T3-9楼
电话: 86 28 8170 3296
传真: 86 28 8170 3296

台北办公室:

台北市信义区
松高路9号
统一国际大楼25楼
电话: 886 2 7743 0566
传真: 856 2 7743 7100

F R O S T  S U L L I V A N

沙利文

FROST & SULLIVAN, THE GROWTH CONSULTING GROUP



沙利文全球官网 www.frost.com

沙利文中国官网 www.frostchina.com

沙利文