

开花脆皮肠脆度标准制定者

三全 | 开花脆皮肠

「三全6°脆，脆肠好美味」

速冻龙头跨界肉制品、用「脆度标准」重构脆皮肠江湖的大单品战役



项目概况

速冻龙头，跨界肉制品

三全，中国速冻米面行业龙头。近年，三全在稳住汤圆、水饺基本盘之外，把肉制品作为战略新赛道——半年报中正式组建肉制品事业部，并将其升至「第二增长曲线」的战略高度。但一个现实问题摆在面前：一个以「速冻米面」立身的品牌，该怎么切入肉制品？

三全与火瞪羚的战略共识是——先立一个大单品，用大单品带动整个肉制品品类。客户委托火瞪羚回答两件事：在众多肉制品里，选哪一个当大单品？选定之后，用什么卖点让它一炮打响、并带动全线？

营销实态

跨界者的三重待解

火瞪羚依照《产品深度剖析工作法》对三全肉制品线做系统「定盘」，判断跨界肉制品面临三重待解：

- **选品层未定：**肉制品 SKU 众多——脆皮肠、牛肉卷、虾滑、蛋饺……火力平铺则难成气候，必须先选出一个最有潜力的大单品当尖刀。
- **认知层错位：**消费者对三全的固有认知是「速冻米面」，进入肉制品，缺一个能立得住的差异化记忆点。
- **竞争层拥挤：**脆皮肠所在的肠类是红海，巨头林立，正面拼「肉多、便宜、大牌」没有胜算。

一句话总结：三全跨界不缺产能、不缺渠道，缺的是一个能扛旗、能差异化、能带动全线的大单品，和它的那一个卖点。

破局推演 · 三阶段闭环

1

综合调研：从弹药库到靶心

◆ Step 1 品类特性全图谱解构——产品具备什么？

团队调用《火瞪羚品类特性全图》，对三全肉制品全线做穷尽式盘点。从直接物理特性的脆度、开花造型、含肉量、爆汁口感、外脆里嫩，到间接物理特性下的速冻锁鲜、分段梯度控温工艺、标准化生产，再到市场特性中「肠类高增长赛道」「速冻龙头渠道基础」与身世类的「三全品牌背书」——把所有牌摊上桌面，不预判、不主观取舍。

◆ Step 2 顾客需求排雷——顾客真正认什么？

通过消费者洞察做第一道筛选。核心发现：开花脆皮肠早已是火锅、烧烤、家常菜的热门食材，而顾客最在意的确定性体验就是一个字——「脆」：咬开一口的脆、爆汁的脆；「开花」造型，恰恰是「脆」肉眼可见的信号。据此排除了感知度弱、非核心的特性。

◆ Step 3 红海特性排雷——竞争对手已经占了什么？

第二道筛选发现：「肉多、大牌、便宜」已被巨头牢牢占据，正面硬拼没有胜算；但脆皮肠行业长期有一个没人解决的难题——大众口中的「脆」全凭主观感受，没有统一判定依据，口感模糊、品质参差、体验不一。也就是说，「脆」这个品类核心体验，竟然没有人用「标准」把它占死。这是机会。

选品结论：在众多肉制品中选定「开花脆皮肠」为大单品——依据是肠类赛道增长势头强劲，且「开花 + 脆」自带差异化基因，最适合当带动全线的尖刀。

2 七星图推演：用数据锁定唯一 USP

团队对最终特性做七星图双轴打分，「脆」（可分级、可量化的脆度）分值显著拔尖，呈典型「单指标拔尖型」形态——最理想的 USP 锁定形态：核心卖点无可争议、无需多头叙事。

3 特性归属与竞争策略判定

依据《火瞪羚品类特性全图》对 USP 归类：「脆」的支撑被升级为含金量最高的一类卖点——间接物理特性·所用标准。火瞪羚推动三全联合河南牧业经济学院（食品科学学院）、郑州大学等多所高校及科研院所，制定行业首项《开花脆皮肠脆度分级》团体标准（T/HNSPGYXH 40-2026，河南省食品工业协会发布，三全为核心起草单位）——用质构仪穿刺检测、把脆度精准换算为「克力（gf）」，划分一级到六级共 6 个等级，让脆度从「主观感受」跨越到「科学量化」，实现可测量、可对比、可溯源、可视化。

由此，三全从「卖脆皮肠的人」变成「**定义脆皮肠有多脆的人**」——开花脆皮肠脆度分级标准制定者。竞争策略随之确定：抢占并定义品类核心体验「脆」，用标准把差异化做成壁垒——别人再脆，也只是拿三全的标准来比。

交付罗盘 · 卖点定位系统

品类名	开花脆皮肠
品牌定位	开花脆皮肠脆度分级标准制定者
主广告语	三全 6°脆，脆肠好美味
核心卖点	6°脆——依《开花脆皮肠脆度分级》标准，350—450gf「四级 6°脆」为三全优选级脆度区间：脆而不硬、外脆里嫩、口感均衡稳定
卖点支撑	三大硬核实力：① 配方科学定脆（黄金配比锁 6°脆感阈值）② 原料本味锁脆（严选优质猪肉、高含肉量、一口爆汁）③ 工艺匠心控脆（分段梯度控温、咬下「咔嚓」、稳定不翻车）
信任状	速冻龙头三全品牌背书 + 联合河南牧业经济学院、郑州大学等高校科研院所制定、河南省食品工业协会发布《开花脆皮肠脆度分级》团体标准 T/HNSPGYXH 40-2026（行业首项 · 核心起草单位 · 标准制定者）



开花脆皮肠

脆度标准制订者

《开花脆皮肠团体标准》登记编号：T/HNSPGYXH 40—2026





德式

开花脆皮肠

0反式脂肪酸

6度黄金脆



净含量:200克
速冻调制食品





德式

开花脆皮肠

0反式脂肪酸 6度黄金脆



净含量:160克

速冻调制食品





德式 开花脆皮肠

一口小鲜无负担
小鲜装

0反式脂肪酸 6度黄金脆



🍲 火锅 🍖 烧烤 🍲 煲汤 🍳 烹炒

净含量:100克
速冻调制食品







项目价值

从卖产品，到定标准

三全·开花脆皮肠的大单品定位，本质上是一次「用一个大单品 + 一套标准，帮跨界品牌在新赛道立住第一个差异化记忆点」的心智占位。火瞪羚通过 品类特性全图谱解构 → 双重排雷 → 七星图锁定，选出尖刀「开花脆皮肠」，并把它最硬的体验「脆」用标准做成别人绕不过去的壁垒——从「卖产品」升维到「定标准」。

更深一层，这套「大单品带品类 + 标准制定者」的打法，为三全肉制品埋下战略锚点：开花脆皮肠是流量入口，脆度标准是认知势能——先在「脆」上立住，再用这份认知红利反向带动整条肉制品线，把速冻龙头的第二增长曲线真正拉起来。

免费邮-你的专业电 × | 全国团体标准网_百度搜索

AI ttbz.org.cn / 全国团体标准网

全国团体标准信息平台

首页

政策文件

标准

🔥 热点关注 ▶ 2026-03-10 关于召开中国洗涤用品工业协会团体标准

首页 > 团体标准

开花脆皮肠

ICS 67.120.10

团体标准

T/HNSPGYXH 040—2026

开花脆皮肠脆度分级

现行

T/HNSPGYXH 040—2026

开花脆皮肠脆度分级

团体名称: 河南省食品工业协会

2026-04-30发布 2026-05-07实施
河南省食品工业协会 发布

公布日期: 2026-04-30





展位号: T92 T99



肉制品



肉制品

6°黄金脆
才叫好脆肠

开花脆皮肠
标准制定者



《开花脆皮肠》TXXX





火瞪羚 · 食品定位专家

火瞪羚是一家以「战略创意一体化」为特色的定位咨询机构，聚焦食品领域、扎根河南 22 年，首创「定位策划不满意退款」的品牌承诺，帮助中小微企业穿越创业死亡谷、成为快速增长的瞪羚企业。

扫码添加徐涛微信，聊聊你的产品、渠道与当下的卡点。



微信扫码 · 添加徐涛