

深度市场调研 · 50路联网并行

香港松茸 · 松露 市场进入调研报告

围绕香格里拉货源、深圳交割、港区需求、价格利润与竞品域名的可执行结论。面向大陆→香港珍菌贸易创业决策。

调研范围

需求 · 冷链 · 定价 · 竞品域名

核心产地

云南香格里拉 / 迪庆

交割枢纽

深圳冷仓 + 中港冷藏车

报告日期

2026年8月

执行摘要

香港对松茸/松露有真实高端需求，但是**小众、季节性、高客单**市场。做得成，但不是走量生意；赢在溯源、冷链、酒店关系，以及「真松茸 vs 姬松茸」认知切割。

市场定位

利基高端

非大众吨级市场

松茸港零售锚点

≈HK\$2,680/kg

云南鲜品 250g/HK\$670

常规毛利情景

约 18%

损耗30%+经销扣点后

域名窗口

可抢注

matsutake.hk 等空闲

四问一句话答案

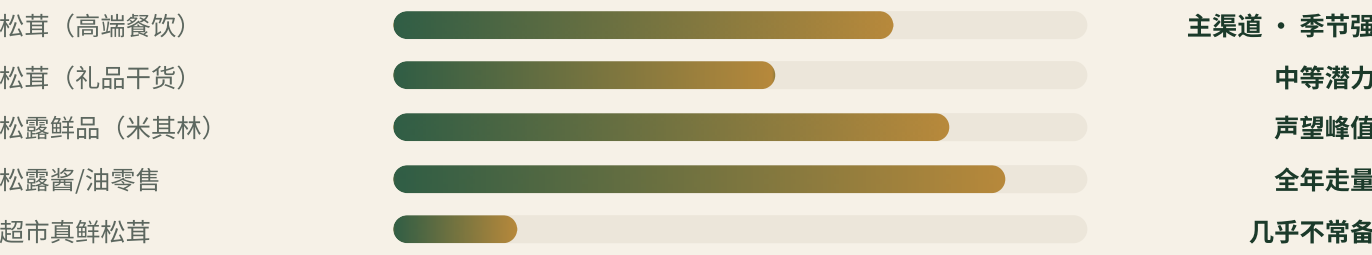
问题	结论
① 需求与案例	有稳定小众需求；松茸标杆菁雲；松露标杆 Sabatino 亚洲总部；C 端独立站标杆 Kai's Gourmet (Shopify+支付)
② 深港交割	产地空运→深圳仓→中港冷藏车；鲜品1-4°C/36-72h；干货/速冻先打底
③ 售价利润	鲜松茸 ToB 约 HK\$400-1,500/斤；常规净毛利约18%；高损可亏
④ 公司与域名	港端菁雲最成熟；核心品类域名未统一占领，matsutake.hk 建议立刻注册

第一年打法：干货礼盒（标明非姬松茸）→ 速冻 ToB → 旺季鲜品预约制；客户先酒店厨部与港进口商，暂缓纯 C 端直播。

注意：港市大量「松茸」实为姬松茸（巴西蘑菇），与真松口蘑不是同一品类，定价与叙事必须切割。

1 香港需求与成功案例

需求结构对比



松茸消费窗口

7-10 月

粤菜酒店菌季偏 7-9 月；日料偏 9-11 月（日本产溢价）

松露双峰季节

10-12 月 / 6-8 月

白松露主峰；澳洲黑松露补北半球淡季

成功案例地图

类型	代表	模式要点
野生菌专营	菁雲 Js Garden / 联记号	云南空运鲜品+干货冻干+多门店；香港名牌
五星酒店粤菜	瑰丽彤福轩、君悦港湾壹号、万豪金殿	明确「云南珍菌」菜单，汤/盐烧/拼盘
松露亚洲总部 ★	Sabatino Tartufi Hong Kong	观塘亚洲总部；鲜品+制品+FS+贴牌（见专页）
港 C 端独立站 ★	Kai's Gourmet 珍菌天下	Shopify 可支付官网 + 门店/自取/配送（见专页）
国际品牌代理	Goodwell × Urbani	老牌分销 → 商超/餐饮
鲜松露电商	Dishreserve / Ciao	预订制、按克计价、冷链
餐饮供应链	Répertoire Culinaire	B2B 订货平台，多产地轮换

定位启示：日本松茸卖「信仰溢价」，云南松茸卖「高原风土+早季可买到+冷链保香」。别硬刚日货高端叙事。松露赛道最值得拆解的港区标杆见下页 **Sabatino**。

标杆案例特写 · Sabatino 松露亚洲总部

Sabatino Tartufi（1911，意大利翁布里亚家族企业）在香港设立**亚洲总部**，官网双域 sabatinotruffles.com / sabatino1911.com 内容同源。这是港区松露生意「品牌直营区域总部 + 厨师网络 + 鲜品季节 + 制品全年」的可复制样本。

创立

1911

意大利 Umbria

亚洲总部

香港观塘

Sabatino Tartufi HK Ltd.

官网域名

双站同源

sabatinotruffles.com
sabatino1911.com

覆盖

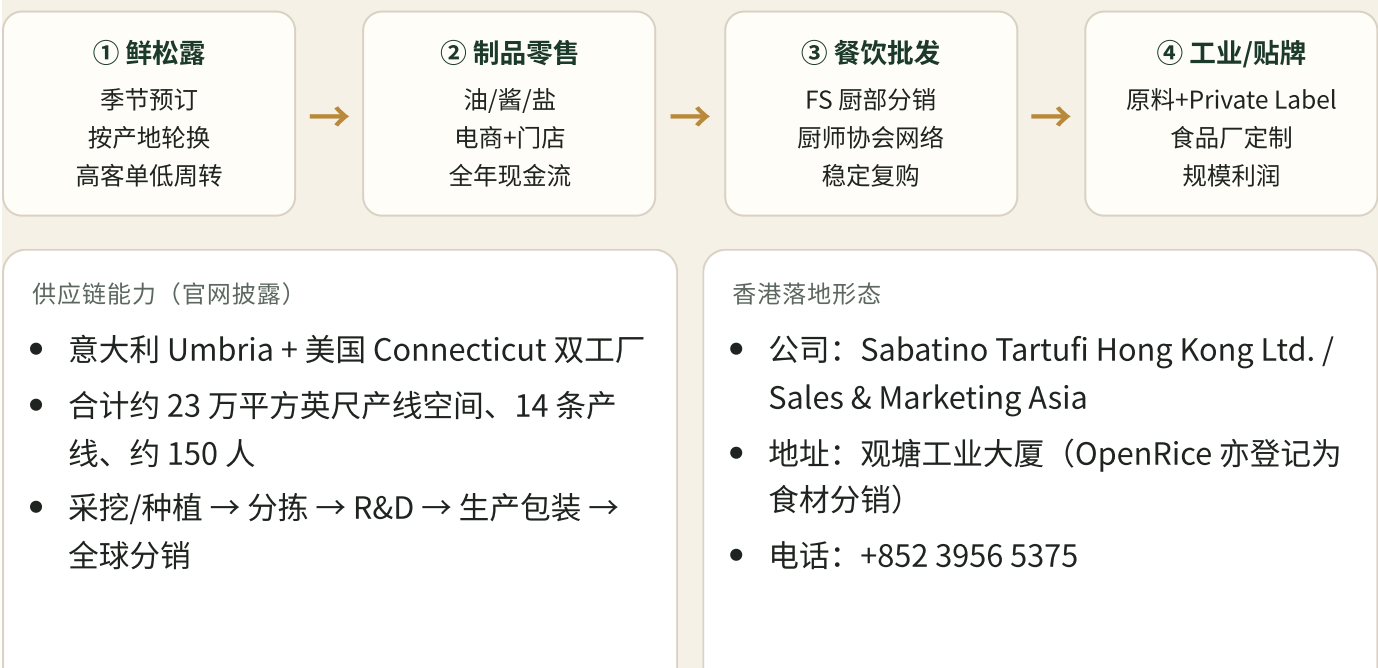
60-80+ 国

意/美双工厂 + 亚洲销售

网站抓取：官网在卖什么、怎么讲故事

模块	官网呈现（抓取摘要）
品牌叙事	「The Truffle Family」：从翁布里亚山林到全球城市；Chef-Trusted Since 1911；Made in Italy & USA；BRC 认证
鲜品季节	首页轮播「Now in Season」：澳冬黑松露、夏黑松露等，强调全年有货、产地轮换
C 端零售	白松露酱约 USD 25.70 / 3.2oz；白松露油约 USD 16；松露海盐约 USD 16；食谱驱动加购
餐饮 FS 线	「Sabatino for Restaurant」：规模化供厨、稳定香气、控成本；引导 Explore FS line
B2B 制造	Ingredients（食品厂原料）+ Private Label（贴牌）；强调垂直整合与定制配方
内容运营	Blog（迪拜/曼谷 ALMA/美国媒体）；NYC Grand Central 实体店；Pasta 课堂联名获客

商业模式拆解（四层收入）



- 品类：鲜松露、油/酱/调味、工业原料、贴牌

- 香港厨师协会企业会员；官网登记为 sabatinotruffles.com
- 角色：亚洲销售与市场枢纽，非产地生产

对老师生意的可抄作业：① 用香港做「区域总部/分销枢纽」而不是只做货仓；② 鲜品季节引流 + 酱油全年养现金流；③ 先绑厨师/酒店网络（协会、试菜、FS 线），再做 C 端；④ 官网用国际 .com 讲品牌故事，本地信任靠实体地址与厨师关系——Sabatino 没有抢 sabatino.hk，照样能做成亚洲总部。

来源：sabatinotruffles.com / sabatino1911.com（官网抓取）、香港厨师协会会员页、OpenRice 观塘分销登记、LinkedIn Sabatino Sales & Marketing Asia。公开营收口径约数千万美元量级（第三方画像，仅供参考）。

标杆案例特写 · Kai's Gourmet 可支付独立站

kaisgourmet.com（中文品牌「珍菌天下」）是港区珍菌赛道典型的 **Shopify 独立站 + 线上支付结账 + 门店/自取/配送闭环**。相对 Sabatino 的「亚洲总部 B2B」，Kai's 更接近老师可直接落地的 **C 端精品食材 DTC 模型**。

创立
1990
珍菌进口零售

建站技术
Shopify
kais-gourmet-
2.myshopify.com

结算货币
HKD
Shopify Checkout ·
PayPal · Digital Wallet

官网域名
kaisgourmet.com
中英双语 · Foodie 主题

网站抓取：品类结构与转化路径

模块	官网呈现（抓取摘要）
品类导航	松露 · 鱼子酱 · 松露雪糕 · 酒 · 野生菌 · 培植菌 · 超级食物粉 · 有机 · 冻肉海鲜 · 花胶鲍鱼 · 本地品牌 · 送礼
内容获客	Recipe 食谱（黑松露炒蛋/焗鸡、姬松茸汤）+ Knowledge 小知识；降低「怎么吃」门槛
下单入口	官网加购结账；页头强调 Order Pickup Delivery ；WhatsApp（+852 95416699 / 6332 1847）承接咨询单
支付能力	Shopify 原生 Checkout；启用 PayPal（HKD）；Shopify Digital Wallet；港币结算（country=HK）
履约	满 HK\$500 免运/可选顺丰网点自取；<500 收 HK\$30；葵涌仓自取；港九新界配送（工作日 10:00-18:00，约 5 个工作日内）
门店信任	铜锣湾希慎广场等实体点；官网展示门店地址，线上线下互导

商业模式：独立站怎么赚钱



- 策略：用高客单珍菌+礼品抬客单价，用酱/粉/雪糕做复购

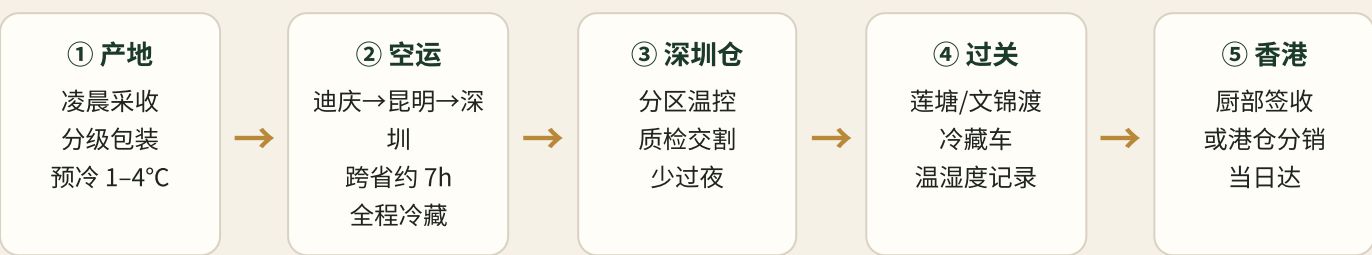
- 自取点降低冷链/运费摩擦，适合高货值小件
- 食谱内容把「不会煮」变成可下单理由

对老师生意的可抄作业：① 用 Shopify / 同类独立站搭 自有域名 + HKD 支付，别只做微商转账；② SKU 做成「松茸/松露核心 + 礼盒/酱粉周边」；③ 满额免运 + 自取仓/门店降履约成本；④ 食谱/WhatsApp 双通道转化；⑤ 可并行上 HKTVmall 获客，但主品牌站留在 kaisgourmet.com 这类自有域。

来源：kaisgourmet.com 官网与 Shipping Policy 抓取；Shopify 店标识（currency=HKD, PayPal, Digital Wallet）；希慎广场商户页；此前 HKTVmall 松茸标价交叉验证。

2 深圳交割与冷链路径

推荐链路：香格里拉采收 → 顺丰全货机（迪庆=昆明=深圳） → 深圳冷仓质检 → 中港冷藏车 → 港仓/厨部当日达。



形态对照（怎么选 SKU）

形态	温控	窗口	第一年角色
鲜松茸	1-4°C · RH 85-90%	商用 36-72h	旺季尖刀，预约制
鲜松露	2-4°C · 纸裹日换	白 5-7 天 / 黑 7-14 天	餐饮预订，小批量
速冻 IQF	-18°C	12-24 个月	餐饮库存打底
干货/礼盒	常温防潮	1-3 年	优先现金流

口岸选择（货运）

- 优先：莲塘/香园围（冷链查验）
- 传统：文锦渡（鲜活蔬果）
- 可用：深圳湾（货检 24h）
- 皇岗已停跨境货运

合规硬门槛

- 港：FEHD 食物进口商登记
- 松茸：国家二级保护，须《允许进出口证明书》
- CEPA 对供港几乎无关税增量
- 个人行邮冒充自用：高风险

物流参考：深圳→港冷藏整车约 ¥3,000-5,000+（到新界，需现询）；顺丰香港冷运偏港内末端，跨境主路径仍是中港冷链专线。

3 售价与利润（香港）

价格带一览

产品	参考价	备注
云南鲜松茸（零售）	HK\$670 / 250g ≈ HK\$2,680/kg	菁雲空运标价
云南鲜松茸（ToB 估）	约 HK\$400–1,500/斤	规格/季节波动大
日本鲜松茸	约 HK\$5,000–10,000+/kg	约为云南 2–4 倍+
餐厅真松茸菜	单点 HK\$200–980；菌宴 ≈HK\$1,388	酒店/米其林时令
法/意冬黑松露	约 HK\$1.8–5 万/kg	日价浮动
澳黑松露	约 HK\$0.7–1.4 万/kg	补夏秋空窗
云南急冻黑松露	约 HK\$1,700–2,000/kg	约法意 1/10–1/25
白松露餐厅加刨	约 HK\$128–188/克	10–12 月高峰
松露酱（常见）	HK\$50–300 / 小罐	全年零售主力

鲜松茸滇→深→港毛利情景

乐观 · 旺季直供

≈54%

采购低 · 损耗20% · 扣点5%

基准 · 常规经销

≈18%

采购500 · 损耗30% · 扣点12%

高压 · 高损零售

≈-14%

损耗40%+高扣点 → 亏损

真正吃利润的是**损耗分摊与渠道层级**；香港一般食品零关税，CEPA 无增量。松露进口批发净毛利常见 20–30%（含损耗拨备）；制品更稳。

哪个月更好做

只做松茸走量

8 月

产地价谷底、品质峰、出口与餐饮需求最稳

高端综合利润

10 月

松茸尾季溢价 + 白松露开季客单双高

4 成功公司与域名占领

关键主体与域名

角色	主体	域名
港野生菌标杆	联记号 / 菁雲	jsgarden.com
港珍菌独立站 ★	Kai's Gourmet	kaisgourmet.com (Shopify 可支付)
港生鲜电商	饒您健康	healthyexpress.hk
干货礼盒	快乐家庭	happyfamilies.hk
深圳 B2B 供港	口口食	koukoushi.com
松露亚洲 HQ ★	Sabatino HK	sabatinotruffles.com / sabatino1911.com
Urbani 港代理	Goodwell	goodwell-hk.com
鲜松露预订	Dishreserve	dishreserve.com
餐饮批发	Répertoire	repertoire.hk

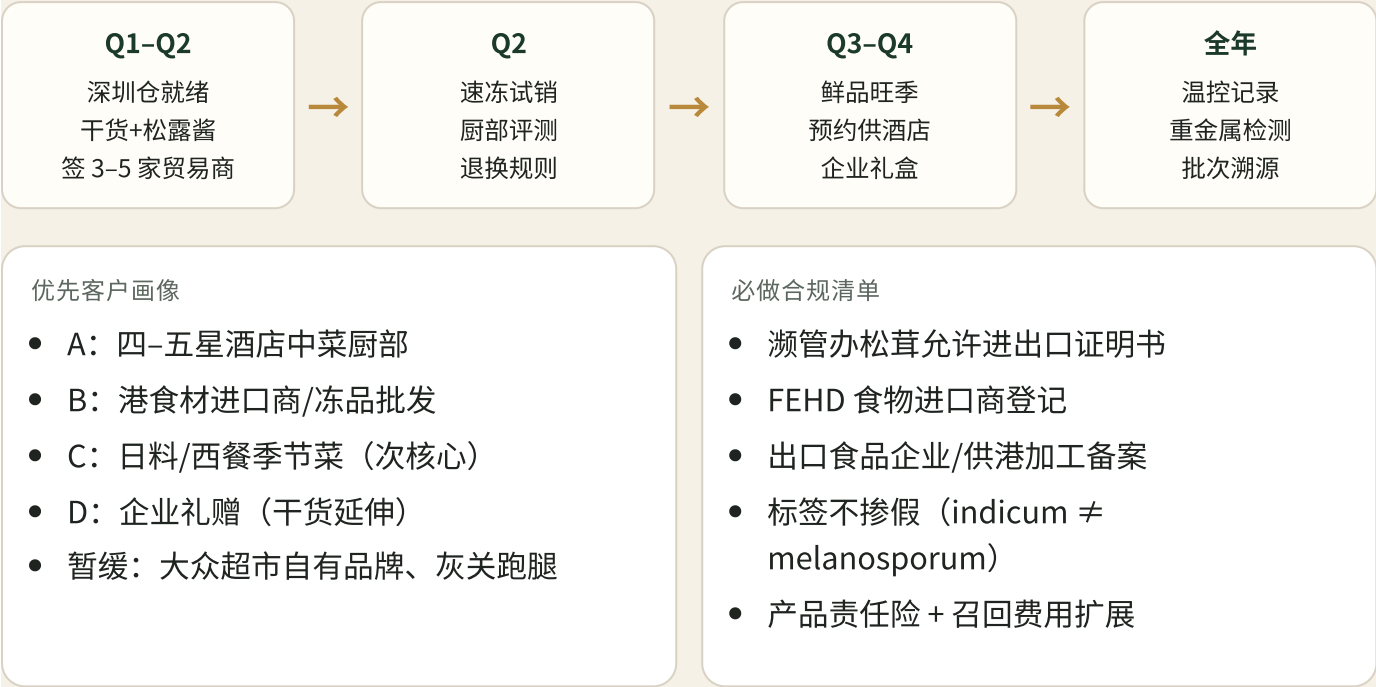
域名：已占 vs 可抢

songrong.com 已占停放待售	matsutake.com 已占停放
truffle.hk 个人 Blackout	truffle-bakery.hk 烘焙品牌占用
matsutake.hk 建议立刻抢注 ★	matsutake.com.hk 建议立刻抢注 ★
yunnanmatsutake.com 可注册	songronggang.cn / .hk 「松茸港」防护

域名策略：48 小时内注册 matsutake.hk + matsutake.com.hk；同步防护 songronggang 系。慎用纯 shangrila*（酒店强商标风险）。行业尚无统一「松茸港」权威站，窗口仍在。

云南出口龙头（茂陇、博闻、丛茸、山里情等）主战场仍是日韩；对港常经港进口商，少见自有港子公司。海关有云南冷冻松茸对港实绩。

行动路线图 · 第一年



风险雷达

风险	等级	对策
鲜品损耗 20-40%	高	预约制、少过夜、干货/速冻打底
松茸濒危出口许可	高	只走正规出口商，无证不发
姬松茸名称混淆	高	包装大字标注「非姬松茸 / Matsutake」
松露假货/早采	中高	种名标注、成熟度验收、合同拒收条款
季节短资金占压	中	制品平滑淡季；新客预付/短账期

一句话决策：香港市场值得做，但应按「精品供应链」而非「爆款电商」设计。供应链学 Sabatino（鲜品+制品+厨师网），C 端学 Kai's（自有域名可支付独立站）。先把干货信任与 ToB 关系做稳，再用旺季鲜品打品牌。

本报告综合 50 路联网调研（海关统计、酒店菜单、港零售、冷链物流、WHOIS 等）。价格与口岸政策具时效性，落地前请向属地海关 12360、香港食安中心及物流商现询。报告仅供商业决策参考，不构成法律意见。