

椰林深处藏匠心，春光食品深耕产业筑牢根基，实现从“海南制造”到“中国质造”

春光食品：在守正创新中打造百年品牌



海南春光食品有限公司位于文昌市东郊镇的生产基地。

椰香之路启程 驶向全球的“春光号”

履行社会责任 讲好海南品牌故事

从一家仅有100多平方米的小作坊，逐步成长为全国农产品加工业示范企业、农业产业化国家重点龙头企业，如今的海南春光食品有限公司（以下简称春光食品）已发展为产品年产量超6万吨的本土民族品牌企业，成为我省特色产业发展中不可或缺的重要参与者，中国椰味休闲食品的“引领者”。

二十九载光阴，春光人怀揣中国农业发展筑梦者和践行者的热忱初心，书写了“从一颗椰子糖发展到一座‘椰子王国’”的传奇，在椰子产业创新发展与持续发展的道路上不断探索，在品牌建设领域积累了宝贵的实践经验，为我省椰子食品规模化、产业化发展提供了生动范例，为海南经济社会高质量发展贡献了力量，切实走出了一条具有地域特色的产业发展之路。

上世纪90年代，凭借海南本土的热带资源优势，春光食品诞生在时代发展机遇之中。“我要把海南岛的椰子产品卖到世界各地去，我要做春光百年品牌！”创立之初，春光食品董事长黄春光就坚定走“把海南味道产品化、品牌化”的道路，要让代表海南味道和传统椰文化的椰子食品走向全国乃至全世界。

生长于椰林之下的黄春光，选择将颗颗椰子带来的自然馈赠，凝结为海南味道的代表符号，让小小的“椰子糖”化为扬帆远航的桨，推动春光踏上品牌发展之路。

虽诞生于小作坊，初代椰子糖凭借真材实料、独特口感和踏实的品质积累下广泛的市场口碑，为春光品牌日后的发展奠定了坚实的基础。

为精心打磨拳头产品，春光食品以

椰子文化为起点，从包装上、销售方法上、味道上，特别是“甜度”等至关重要的细节上，对椰子糖进行有针对性地改进——特制椰子糖光调味工艺就多达15道，使得生产出来的成品“椰香浓郁、甜而不腻”，产品的日加工量可达到40吨至50吨。

有了椰子糖的基础，春光食品不断适应市场变化，紧贴社会和民众的需求，持续发挥原产地丰富而独特的资源优势，加大产品的研发力度以丰富产品种类；同时，顺应发展要求，采取终端掌控和流通辐射相结合的方式，设立直营店和连锁超市，拓展进出口贸易业务。

此后，春光食品加速布局海外，推进企业国际化的进程，除了加大出口力度之外，还在澳大利亚、印度尼西亚建立了原料工厂，初步构建起全球研发、采购和

营销服务的网络，让海南椰味食品实现了从“海岛小摊”到“世界货架”的飞跃。

如今，春光食品已逐步形成以椰子系列为主打的产品体系，研发生产出10个系列200多个产品，打造了一整套国家级的食品体系，占领椰味休闲食品领域大部分市场份额。

2002年，春光食品就已取得了“出口产品卫生注册”证书，并先后通过ISO 9001质量管理体系、ISO22000 HACCP食品安全管理体系、美国FDA以及BRC食品安全管理等多种体系认证，产品销售网点涵盖跨国连锁销售系统、大中型连锁超市、专卖店、便利店、批发市场等，产品出口美国、新加坡以及欧洲等50多个国家和地区，成为全国农产品加工业示范企业、农业产业化国家重点龙头企业。

作为扎根海南本土的民营企业，春光食品始终将“服务家乡、反哺社会”视为品牌发展的内在使命，将企业责任融入发展的每一个阶段。多年来，其积极参与本地乡村产业链建设，携手农户共同推动热带特色高效农业的发展，带动地方农产品实现规模化、商品化，助力农民稳定增收。

在乡村振兴方面，春光食品从2007年便开始全力探索符合实际的帮扶措施，大力推广“公司+种植户”模式和公司保价收购方式，并推行送培训提供就业岗位，有效地带动农户增收致富，对当地经济发展作出了贡献。春光食品也因此获得了“海南省扶贫龙头企业”的称号。

在回报社会方面，春光食品用实际行动诠释企业的社会担当与人文关怀，在应对自然灾害、抗击疫情等关键时刻，春光食品总是在第一时间调配物资，奔赴前线；助学兴教，2007年，春光食品成立了“东郊教育慈善基金会”，多年来通过资金支持、教育资源投入等多种方式，助力文昌市教育事业。同时还资助

了百名困难学生完成学业，助力其学成后更好地谋业和创业。

此外，春光食品已连续三年赞助地方赛事，以体育赋能乡村振兴，以文化传承凝聚人心，持续拓展品牌社会价值的边界。

品牌价值不断提升的背后，是春光食品对于品牌精神久久为功、脚踏实地的坚守。通过“可以带走的海南味道”，春光讲述着一个个生动的海南故事，也将海南独特的风土人情传播到更广阔的天地，成为传播海南文化、讲好海南故事的一座桥梁和一张有温度、有深度的品牌名片。

今年是海南自贸港封关运作，扩大开放之年，春光食品将把握时代机遇，以更高的站位、更宽的视野、更强的担当推进品牌建设，以更加开放的姿态和务实的行动，推动企业持续创新发展，继续向着“春光百年品牌”的目标砥砺前行。同时，春光食品将继续坚持创新驱动、积极履行社会责任，努力引领椰子产业变革发展，以长期主义打造“金字招牌”，为品牌强国建设贡献自己的力量。（撰文/林佳蓓）

坚持走品牌化发展之路，创造椰子深加工新格局。春光食品以“椰子”为锚点，不断深耕研发，拓展品类边界，从糖果、糕点延伸至饮料、调味品等，逐步构建起覆盖多消费场景的“海南味道”产品谱系。

让椰子从过去的“土特产”蜕变为消费者青睐有加的“海南味道”，是春光食品在抢占椰味食品产业各细分领域的缩影。而产品持续创新的背后，是春光食品完善的供应链体系与现代化制造能力的有力支撑。

为推动产业升级与品牌可视化表达，春光食品斥资近5亿元建设了全国首个以“椰子”为主题的美食观光工业园区——春光椰子王国。

园区集食品生产、观光旅游、文化

展示、科普研学于一体，是春光品牌全链条能力的集中体现，也是海南椰文化的现代载体和传播窗口。它不仅强化了品牌与本土文化之间的情感连接，更成为春光迈向高质量发展阶段的重要战略支点，为品牌注入源源不断的生命力。

随后，春光食品紧跟椰子饮料行业发展的迅猛趋势，推进以饮料工厂为主体的春光椰子王国二期项目建设完成，并借助海南自贸港政策，投资引进了国内外4条先进的饮料生产线，生产能力得到进一步提升。

“这是专门从瑞典引进的灭菌设备，通过蒸汽直喷，可在0.1秒内瞬时达到灭菌温度。”春光食品饮料技术负责人介绍，传统的管式灭菌需要60秒左右，而

“4.1秒”则是目前国际领先的水平。经过灭菌，这套装置还能瞬时让杀菌完成的椰汁“冷静”下来，最大程度保持产品的营养成分和新鲜口感。

有了先进技术加持，春光食品推出的椰汁系列产品紧随特制椰子糖之后，成为新一代明星产品，其市场口碑、销售数据一路飘红，再次展现了其强大的品牌运营能力。

值得一提的是，自2010年以来，春光食品探索布局工业旅游业态。随着春光椰子王国二期投产运营，与一期形成工业旅游观光产业园，成为省内最大的工业旅游观光产业园，成功入选了“国家工业旅游示范基地”，为海南全力发展文化旅游、打造“旅游+”综合体，助力“全域旅游”发展作出卓越贡献。



海南春光食品有限公司海口总部园区办公大楼。

“潮”向年轻市场 激活品牌价值增量

随着人们消费观念的转变，在椰子制品这条传统“赛道”上，春光食品如何跑出新姿态、新速度？“我们针对年轻消费者进行了大量的市场调研，发现很多人对健康饮品十分渴望，所以，抓住饮品健康化这一趋势，我们重点研发了减糖和‘0糖’产品。”海南春光食品有限公司相关负责人表示。

春光食品始终保持对市场趋势的敏锐洞察，在坚守海南“老字号”内核的同时，主动对接年轻群体与新兴消费力量。在产品研发上紧贴“轻食化、健康化、功能化”的消费潮流，持续推出更符合新一代

消费者需求的产品——包括天然椰子水、零糖椰汁、生椰拿铁等，强化“健康、便捷、有趣”的产品价值标签，将以其为代表的“海南味道”自然融入更多年轻消费者的日常生活中，焕发品牌新的生命力。

在传播推广上，春光食品通过多渠道、多形式的宣传活动，不断拓宽品牌与年轻消费者的沟通触点。自2018年为海南建省办经济特区30周年献祝福霸屏活动以来，品牌持续进行跨界尝试：2019年推出“春光潮服”系列，2023年开设茶饮品牌“随时椰”，2024年打造“黄灯笼辣椒特饮”成功出圈，联合KFC“疯狂星期四”开启联

名合作；2025年打造喝掉“椒”绿、“椒”个朋友等青椒类产品，再次火爆出圈；在第五届消博会上更迈出了文化共创新步伐，跨界合作琼剧非遗内容，探索传统文化的现代演绎。通过多个聚焦年轻审美与兴趣场景的创意项目，春光不断刷新品牌形象，展现出强大的灵活性与创新力。

品牌焕新之路上，春光食品不仅在产品上满足了消费者多元的需求，在情感上也与消费者建立了深厚的联系。综合性的品牌形象塑造策略，使春光食品成为消费者心中同类产品的优选、海南食品饮料行业中的领先品牌。



春光椰子王国的饼干生产线上工人正在对饼干状态进行监测。