远洋蓝鳍金枪鱼“游”进青岛CBD

源头直供从马耳他渔场到市北餐桌 把远洋鲜味做成城市消费新场景

刀锋划破鱼皮，油脂丰腴的马耳他冰鲜蓝鳍金枪鱼在第29届中国国际渔业博览会的展台之上缓缓展露肌理。青岛金枪李餐饮管理有限公司（简称金枪李）的工作人员稳稳下刀、修割、握制寿司，这一幕被新华社镜头定格。这场发生在青岛渔博会现场的开鱼秀，吸引了全场目光，金枪李扎根在青岛中央商务区的直营店把一条完整的远洋金枪鱼产业链，推到了全国水产客商面前。

打通跨洋直供链路

素来被称为“鱼中钻石”的蓝鳍金枪鱼，很多人的印象还停留在高端日料店的菜单里。渔博会展台这一场鲜活的开鱼，直白地打开了流通的“结”：这条冰鲜蓝鳍金枪鱼来自马耳他渔场，依托山东海洋与马耳他MFF合资公司MBID资源直采而来。金枪李在2025年落地青岛中央商务区国际航运中心大厦，依托这条源头链路，由母公司在烟台、天津的自有工厂加工，实现从地中海牧场、远洋捕捞船直达餐桌。这是山东省仅有的蓝鳍金枪鱼源头直供专营餐饮品牌。

锁鲜，是这条跨洋链条最硬核的考题。品牌准备两套方案并行：-55℃超低温锁鲜，保障货源稳定持续供给；同步开通航空快运，把马耳他渔场的冰鲜货快速运抵青岛，守住刺身最佳赏味窗口。采产销一体化的模式砍掉中间溢价，让高端海产跳出“奢侈品”的定位。



工作人员现场加工刚刚开鱼的马耳他冰鲜蓝鳍金枪鱼。新华社发

高端海产亲民上桌

在青岛中央商务区，金枪李的孵化工厂直供体验店，把蓝色产业的价值落到烟火餐桌。渔博会的开鱼秀、CBD橱窗里的鱼肉、午休时一份金枪鱼波奇饭、朋友宴席上一盘丰盛刺身锦盒，透明明档就是日常版的“渔博会展”。

店里的产品版图足够丰富：蓝鳍金枪鱼全身位刺身，金枪鱼波奇饭，金枪鱼茸草拌饭，寿司大卷，金枪鱼水饺、馄饨、鱼排应有尽有。单人套餐定价落在20—70元，场景分得清清楚楚：午市服务CBD都市人群，做便捷轻盈的营养减脂简餐。晚市适合好友小聚，慢慢品鉴刺身。还支持定制刺身拼盘，预制伴手礼同城冷链数小时送达，把远洋鲜味打包带走。

渔博会之上，无数展商洽谈大宗贸易、对接远洋订单、落地冷链项目，金枪李带来的这场开鱼展示，提供了不一样的样本。它一边现场分割马耳他冰鲜蓝鳍金枪鱼，一边向来自全国各地的客商介绍自己的直营店——外贸进口的远洋海产，在青岛中央商务区转化为看得见、尝得到、普通人消费得起的场景。

这是市北区港产城融合、做强海洋经济、激活内外贸消费的生动注脚。市北区依大港而起，百年以来，港口承载着航运、仓储、大宗货物中转的功能。依托港口优势，市北区搭建起水产品内外贸一体化的通路，尝试把高端深海水产体验窗口、消费终端留在本地。

营商加持蓄势生长

蓝鳍金枪鱼的产业链门槛不低：跨洋运输、检疫监管、超低温冷链、精细分割技艺，每一环都考验城市配套。在老板李朝阳看来，把首店落在这里，是深思熟虑之后的选择。“我们最终选定青岛中央商务区的国际航运中心，这里区位得天独厚，与我们金枪鱼远洋供应链的属性天然契合。更打动我们的，还有中央商务区管委会贴心周到的服务，给企业踏实的发展底气。”李朝阳说。

一块寿司体量微小，背后连通整片大洋。渔博会上刀锋起落，马耳他的冰鲜金枪鱼被端上餐盘，也让世人看见市北区的思路：海洋经济不止是远洋和贸易，更要依托优质的营商环境、集聚的人才与消费资源，让远洋来的鲜味扎根城市，让外贸的成果走进日常，让蓝色经济在一口鲜甜之中持续生长。**文/高静文 通讯员 丁飞**

“秋日浪漫”转化为“暖心供给”

市南区精细化服务守护错峰赏秋 温暖经济激活消费活力

秋意渐浓的市南区，迎来松弛感满满的错峰赏秋季。从八大关的落叶林荫、中山公园的菊海盛景，到栈桥、太平角的海岸线，再到中山路里院的夜场烟火，山海风光与老城文脉交织，美景、美食、慢体验齐聚。市南区以精细化服务守护秋景，持续丰富文旅与消费场景，把秋日浪漫转化为暖心供给，推动城区经济活力不断迸发。

落叶留秋韵 鸥菊引客来

“早就听说青岛秋天特别美，特意错峰过来‘捡秋’，人少景静，体验感特别好。”来自江西南昌的仇文博对记者说。秋日午后，在八大关景区，梧桐与银杏渐次泛黄，欧式老别墅静立彩林之间。不少游客放缓脚步，手持相机捕捉秋日景致。

践行城市精细化管理理念，市南区在部分道路、公园推行“落叶缓扫”，按照“堆积适度清理、腐败及时清理、雨后整体清理”的原则，实施精细化作业清扫，让市民、游客沉浸式欣赏落叶铺就的秋日画卷。

在栈桥附近海域，数百只红嘴鸥已率先飞抵青岛湾，与市民游客亲密互动。今年，市南区将围绕“山海冬韵 鸥遇青岛”主题，启动第三届青岛海鸥季系列文化活动，推出“鸥友视界·全域场景”“鸥友乐园·展演潮玩”“鸥友联盟·惠享冬日”三大板块百余项活动内容，进一步打响“海鸥”城市文化IP，掀起全域惠民文旅热潮。

走进中山公园，今年青岛市第42届菊展早已启幕，近20000盆菊花盛放，成为秋日热门打卡地。“每年秋天的菊展是我们青岛人一期一会的惯例，今年的品种、数量更加丰富了。”市民李爱民告诉记者。

里院灯火暖 漫游品海味

夜幕降临，百年中山路热闹上线。太兴里、三江里等特色街区灯火璀璨，休闲漫步、好友小聚、文艺观演的人群络绎不绝，夜赏老街、夜品美食、夜享文化成为秋日市南文旅新亮点。

市南区中山路两侧的餐厅，海鲜排档鲜活实惠，高端滨海餐厅精致考究，高低业态互补共生。游客既能坐在街边小摊，感受大口吃海鲜的酣畅，也可选择雅致餐厅，细品海味佳肴。

太兴里微醺街区构建梯度化的“微醺业态矩阵”——从精酿吧到鸡尾酒特调清吧，从首家咖啡锐舞电子乐酒吧到创意酒吧，这些“日咖夜酒”的复合空间，既有适合安静聊天的低度清吧，也有主打主理人文化的精品鸡尾酒吧，适配老城环境，形成“一里一风格”的微醺漫游动线。

烘焙热火锅 秋日“温”情多

围炉煮茶、烤红薯、热火锅……秋意渐浓。秋日情绪热潮，催生出广阔的公共情绪消费空间。市南区抢抓消费新趋势，丰富“温暖经济”产品供给和场景打造，把情绪价值转化为实实在在的消费活力。

在奥帆中心景区，秋日文旅热度不减，游人如织。主打药食同源路线的青岛特色茶饮的荷田水铺，把“暖”贯穿于秋日的门店经营。在海天MALL写字楼，上班族的秋日治愈藏在一炉现烤面包里。全明厨房、纯手工现烤现卖、奶香味十足的优势让21克拉烘焙成为午休、工间小憩的首选。盛一碗醇厚野菌汤，涮一涮鲜嫩的内蒙羊羔肉，再配上脆嫩的方竹鲜笋……晚饭时段，巴奴毛肚火锅青岛万象城店座无虚席，排队食客络绎不绝。**文/高静文 通讯员 陈乐 尹文丽**


青岛市虚拟现实创享中心。崂山区供图

崂山区以场景为钥激活数智产业新动能

推动四大赛道不断集聚壮大

本报11月10日讯 在青岛科创大走廊数智产业城，崂山区跳出单纯给政策、给土地的传统扶持思路，把应用场景作为撬动产业升级的重要抓手，依托产业需求牵引技术攻关、项目落地，推动虚拟现实、人工智能、海洋生物医药、智能制造四大赛道不断集聚壮大。

围绕具身智能、人形机器人等前沿方向，崂山区梳理发布24项具身智能机器人应用需求清单，面向企业开放本地真实业务场景。依托省级机器人训练场、虚拟现实场景实验室，不少尚处在研发阶段的新产品，不用外出寻找测试条件，便可在本地完成反复调试与验证。北方首届AIGC·OPC生态大会落地崂山，为大模型、虚拟现实企业搭建对接桥梁，打通技术供给与行业需求的通道。

一批市场主体借着场景开放的机遇，在崂山区落地生根。格如灵、摩比斯聚焦虚拟现实内容研发制作与应用，歌尔虚拟现实整机项目提质增效，补齐光学模组、微显示模组的产业链条；探像智慧海洋等企业立足本地海洋资源禀赋，深耕海洋人工智能领域。海洋生物医药领域同样依托临床场景加速成果输出，多款新药、医疗器械先后拿到注册批件，华芯生物登陆港股，成为区域创新药产业发展的重要标志。

场景牵引产业发展，也离不开政策、资本、平台的协同托举。青岛高科园管委推行链主专班服务。浪潮人工智能产业技术研究院、山东省科学院科技驿站等平台落地，全市339家市级以上创新平台源源不断输出技术供给，形成“平台研发—场景验证—产业转化”的良性闭环。

崂山区将持续释放工业、文旅、康养、海洋等多元应用场景，持续放大场景牵引效应，不断做强特色赛道、厚植产业生态，聚力打造国内领先的数智产业集聚区。

（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 陈小川 通讯员 董晓萱 刘香蔚）