

必中500万方法

EMCm7DuGMf9lBRLV

必中500万方法黑珍珠出海：要帮全球华人寻找世界美味

从中国胃到中国标准。

文 | 海克财经 范东成

中国美食榜单引发国际关注。

4月25日，2025黑珍珠餐厅指南港澳台及海外地区颁奖盛典在新加坡举行，这也是黑珍珠颁奖盛典首次在海外举办。美团表示将通过“AI+榜单”助力餐饮品牌跨境经营，帮全球华人寻找世界美食。2025年黑珍珠餐厅指南港澳台及海外地区榜单正式出炉，共有30种细分风味、114家优质餐厅上榜。

黑珍珠是美团于2018年开始发布的品质美食榜单，每年评审一次。榜单分为一钻、二钻、三钻共3个等级，由匿名评委对餐厅的烹饪出品、服务环境、传承创新等方面进行评价，再经由多渠道数据交叉验证形成榜单。

相较于米其林、必比登、Taste Atlas Awards等海外美食榜单，黑珍珠于中国游客和海外餐厅的“双向奔赴”更有意义。

国家文旅部下辖的中国旅游研究院发布的《中国出境旅游发展年度报告2024》显示，2024年中国公民出境旅游人次达1.46亿；除了安全等硬性条件外，景点吸引力、文化差异、特色饮食是影响出境旅客选择旅游地的重要因素，不少旅行商为此推出了陪游客品尝当地美食、时令海鲜或深度体验当地音乐、艺术、民俗的服务。

但跨文化餐饮体验难免“水土不服”。不少中国游客难以适应异国餐厅的菜品口味、用餐习惯及服务方式，这既会导致他们对旅游体验和对目的地的评价降低，也容易促使他们在社交媒体上发布与之相关的信息，进而影响其他中国游客。

黑珍珠榜单的价值正在于此——它始终通过“中国味蕾”对世界精致美食进行鉴赏，以专业评选机制来构建榜单，不仅能帮游客筛选符合要求的高品质餐厅，还可以推动海外餐饮从业者关注和理解中国消费者需求。

饮食向来是中国游客的重要关切点。

近日微博热搜中有个话题是“旅行中最该省的钱是什么”，不同用户给出了不同答案，但许多用户都评论称“最不该省的钱是吃”。

正因为重视饮食，无法匹配的饮食习惯才会让消费者格外痛苦。据海克财经观察，依照国内网络流行语，部分海外菜式可以称之为“白人饭”，包括三明治、沙拉或者其他烹饪方式比较简单的餐食，这种说法本身就暗含“吃不惯”的意思；海外留学生更是戏称自己为“留子”，说“出去一个留子，回来一个厨子”，指饮食习惯不同，只能依靠自己的厨艺。

依照海外榜单的方式评选出的国内餐厅，哪怕是中国菜，也未必能符合国人口味。

米其林等海外榜单，其评审标准根植于西方餐饮文化体系，与中国消费者的味觉偏好及用餐习惯存在天然差异。尤其在海外旅行场景中，信息不对称常使中国游客陷入“跟着榜单吃不对味”的困境。美团黑珍珠榜单聚焦中国消费者对餐饮的多方位诉求，能够为中国出境游客提供可信赖的餐饮指南，也为海外餐厅搭建起理解中国市场的参照系。

新上榜餐厅Lature法餐厅即为一例。该餐厅位于东京涩谷，临近表参道，主营日本四季充满自然感的食材，许多中国游客会通过大众点评榜单种草光顾的餐厅，目前占比3成左右。为了更好地连接中国消费者，餐厅会日常在美团、大众点评上更新动态，还上线了午餐特别套餐、主厨搭配套餐等预订服务，提高中国客人决策效率和体验。

Lature主厨室田拓人（Takuto Murota）表示，黑珍珠餐厅指南坚持的传承与创新理念与我们餐厅不谋而合，还让更多中国食客了解了我们餐厅上特色。”上榜黑珍珠后，中国食客对Lature的线上日均访问量增长超2倍。据悉这次来新加坡领奖是当天往返，室田拓人称，他不能离开餐厅太久，不然会影响门店出品，但也不想错过和黑珍珠榜单以及黑珍珠餐厅的交流机会。

当餐饮体验成为游客选择目的地的关键因素，黑珍珠榜单便必然是打造城市美食名片，拉动本地消费的重要一环。

国内各地都极为重视饮食文化对当地文旅乃至整体经济的影响。北京市商务局等9个部门就于2024年2月发布了《推动北京餐饮业高质量发展加快打造国际美食之都行动方案》，提出要推动北京餐饮业更加注重品质经营、品牌服务，加强国内外美食交流，鼓励企业创建黑珍珠、米其林等品质餐厅。

福州亦是如此。2024年12月，福州市商务局等部门出台《关于做好2024年度省级商务发展资金支持新闻菜创新发展项目申报工作的通知》，表示支持餐饮企业入选米其林、黑珍珠等榜单，对入选榜单的福州餐饮企业予以补助。其中，入选2024黑珍珠榜单的宣和苑与郑春发佛跳墙均获得了政府的一次性奖励10万元。

美食的吸引力甚至足以造就网红城市，比如网友们因麻辣烫而注意到天水，因螺蛳粉而看到柳州，因钵钵鸡而前往乐山。黑珍珠榜单则为目的地城市提供了更精准的曝光。官方数据显示，2025年春节假期即1月28日到2月4日，黑珍珠餐厅国内异地用户搜索量同比2024年春节增长了20%，其中泉州、台州黑珍珠餐厅的搜索量同比增长超过139%。

台州并非传统的热门旅游目的地，但如今的文旅成绩已颇亮眼。据官方数据，2025年春节假期，台州全市重点旅游景区接待游客1233万人次，同比增长3%；景区旅游收入2.33亿元，同比增长1.5%；以美食、美景加文化组成的“台州味道”为主线，市政府推出多项促消费和惠民举措，吸引游客和市民1883万人次参与活动，拉动消费超过8278万元。

这样的用户心智亦可推及海外。新加坡的珍宝海鲜（登喜丘）2024年上榜必吃榜后餐厅日均活跃用户数增长超7倍；东京的Lature法餐厅上榜黑珍珠后日均访问量较上榜前提升超2倍。

更重要的是，黑珍珠榜单影响的不是一时一地，而是推动了有长尾效应的饮食文化。

官方数据显示，赣菜2024年首次登上黑珍珠榜单，之后全国精致赣菜门店数增长了7%，线上订单量增长超50%；昆明餐厅翠府的菜品“云南树番茄配雪燕”入选黑珍珠年度菜品奖后，该菜品销量翻了一番，还带动了本土食材树番茄的走红。

占据了用户心智的榜单使上榜餐厅成为了用户的第一选项。

在东京黑珍珠榜单上榜餐厅的下方，不少国内用户表示自己是关注榜单排行而来，并用丰盛、特别体验来评价这些日式中餐，而非米其林餐厅常见的评价“吃不饱”。

榜单不仅能为上榜门店带来定向客流，还能以点带面提升游客对目的地城市的整体关注度。海外尤其如此。当中国游客为一份日本知名的怀石料理专程到访时，往往会连带探索周边居酒屋；在新加坡，入选餐厅所在街区也会因榜单效应逐渐形成中国游客的聚居区，各色本地菜馆都能借势获得流量。

黑珍珠加速国际化的背后，是一个长期以来致力于国际化布局的美团。

经过15年发展，美团打造的“吃住行游”矩阵化榜单体系，已覆盖海外170多个国家，近1000个城市的商家。

2023年5月，美团在香港特别行政区推出外卖品牌 Keeta，为当地居民带来了专业高效的外卖服务，带动外卖市场容量整体提升。2024年9月，Keeta正式进入沙特阿拉伯。2024年12月17日，美团无人机获得迪拜民航局颁发的BVLOS无人机配送商业运营资质证书，并在当地开通了多条商业化航线。

而大众点评App，也伴随中国消费者的出境游步伐，吸引了全球吃住行玩各类商家的入驻与合作。在2024大众点评“必吃榜”上，就有共13个港澳及海外城市232家餐厅上榜，其中7座城市为新发榜海外城市，上榜餐厅数增长超6成。

在4月25日的发布会上，美团表示，未来，平台将发布服务于吃喝玩乐本地生活的AI Agent，通过AI深度链接全球用户与商家，为消费者提供跨境行程规划、餐厅智能预订等个性化服务，同时，伴随平台全球化深入和餐饮企业出海热，榜单产品也加速迈向国际化，推动全球美食文化的融合与创新，助力中外餐饮市场提升智能化水平。

这对中餐出海同样有重大意义。黑珍珠榜单能够为中餐出海提供国际化的品质背书，以精致服务与创新融合菜赢得高端市场认可，传递更加原汁原味的中国饮食文化。

海底捞、小龙坎等火锅品牌已全球“遍地开花”。2024年，国内高端餐饮品牌新荣记于东京开设首家海外门店，知名连锁餐饮品牌外婆家也在美国纽约开出了首家海外门店。出海已成为诸多国内餐饮企业发展的关键词。据调研机构弗若斯特沙利文预测，2026年海外中式餐饮市场规模可达4098亿美元，约合人民币3万亿元。

政策亦在推动中餐出海。2024年3月，商务部等9部门发布《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》，提出要加快中餐“走出去”，支持餐饮经营主体积极开拓海外市场。

中餐出海正如中国饮食文化的传播一般势不可挡。美团黑珍珠榜单提供符合中国消费者口味和消费习惯的餐厅作为参考，并以此推动当地餐厅主动适配中国游客需求，能够增强目的地对中国客群的吸引力，也能够推动国内餐饮品牌输出标准化服务和创新菜品。这就像跨文化沟通的一把钥匙，它可逐步解锁中国游客的消费潜力，也必将为中外餐饮文化的理解与融合打开更大空间。

168极速赛车开奖记录查询

澳洲10公式图

澳洲幸运10真实吗

网赌一分快3必中方法表

澳洲幸运10根据什么开的

澳八番摊预测100%

澳洲幸运10走势分析

澳洲幸运10开奖结果官方视频

澳洲10开官网开奖168

澳洲5开奖结果查询结果

澳洲幸运5游戏特色

澳洲幸运十开奖结果查询

澳洲幸运10计划/官网机灵系统

千里马计划(免费)

澳洲10规律公式图文

澳洲10开奖结果记录

时时采彩app官方正版

如何分析澳洲幸运10

168澳洲幸运5历史开奖查询