

刘一泡：做还原度最好的保鲜泡馍

呼东方

刘一泡保鲜泡馍是近几年在陕西异军突起的创新速食品牌，创始人刘杨一直坚持预制食品最核心的问题就是口味的还原度，而羊肉泡馍还原度的关键是馍，就是要让馍在不脱水的情况下，不放防腐剂还能有一个保鲜的时限。刘一泡自主研发的机器，还能让馍达到与手掰一样不规则的效果。

2022年“双十一”是中国电商第14个网络商品促销日。星云数据显示，这个“双十一”全网商品交易总额达到11154亿元，同比增长13.7%。

当晚，刘一泡速食泡馍创始人刘杨在微信朋友圈发了一张手捧酒瓶的图并配文：看来双十一还真是个好日子，今晚要庆祝一下！



刘杨介绍公司产品

11月13日，刘一泡公布这个“双十一”的交易数据：开场仅四小时就销售236万元，天猫旗舰店销售额同比增长570%；京东旗舰店速食泡馍总销量第一；商品榜单与品牌榜中的成交金额、成交单量都居第一；抖音全平台“双十一”速食泡馍热卖榜、品牌榜第一。

提起今年“双十一”刘一泡在各个平台的销售情况，刘杨的兴奋之情溢于言表，但经历与阅历让他对自己产品的定位也保持着清醒的认识：

“速食泡馍是个小赛道，我们努力了也取得了预期的目标。在未来如何把小赛道做得更大，还需要我们打开思维。一切皆有可能！”

一切都是恰逢其时

上午9点，位于咸阳市秦都区宝泉西路111号中信园区里的秦吼食品科技有限公司（简称“秦吼公司”），生产环节的所有工作人员都在忙碌着。据工作人员刘依依介绍，这里主要是刘一泡产品的生产基地，“我们运营公司在西安，刘总现在主要在西安负责产品的销售。”

公司二楼的行政区域，墙上贴了三组照片，每组都有近30张，按时间顺序记录了刘杨从实体店泡馍店开始打造刘一泡的发展轨迹。

说起老板，刘依依和同事们都是一脸的肯