

走亲访友必选的康养年礼 一和禾集团米粒 U 格发酵小米乳

康养旅居 一种美好的生活方式

康养旅居，一种美好的生活方式。旅游作为一种积极的康养的生活方式，无论在国内还是在国外，“康养+旅游”已经成为一种生活潮流，通过多姿多彩的旅游、生活、娱乐等方式，提高健康生活的品质和幸福指数，修养身心。

近年来，中国涌现出一批热衷旅游的“活力人”。传统的旅游产品和康养模式已经无法满足他们休闲养生、丰富生活和涵养灵魂的高层次需求。旅居这一形式应运而生。

康养旅居生活将成为时尚

旅行，在远古时代就已经存在。如动物的迁徙，是生存的必要手段之一。

旅游，就是人类解决生存问题后的一个升华了。是人们生存有了结余后，对精神层面的一个追求。

在我国，改革开放后旅游行业得到飞速的发展，酒店从30年前的招待所，变成现今星级酒店各处可见。旅游从最初的自然和人文观光，从自然非景区化旅游，到景区化旅游、星级景区的旅游，经历了几十年的人造景区阶段，这是利益驱使下的市场导向。事物的发展终究会随着人类需求的提高而发展。现在人们从改变自然追求豪华，越来越多的人又开始追求人类这一自然组成分子和大自然的有机结合，融入自然，居住自然。这几年，豪华之余，带有情怀文化、融入地方文化特色的客栈，更成为旅者的时尚追求。旅居被越来越多的人所追捧，或将成为一种时尚的居住生活方式。

康养旅居生活将使我们的生活更有品质。世界范围内的大健康与大文旅融合已是大势所趋。2020年，健康医疗相关服务业将成为全球最大产业，休闲旅游相关服务则位居第二，两者结合将占全球GDP的22%。

健康医疗+文旅休闲的融合催生了高端医疗、专科医疗、康复疗养、养老服务等一系列市场热点，已经成为大众旅游和健康消费的新需求。目前，生理的健康需求是所有上层“建筑”健康需求的根基。如果人的身体机能受到损害无法正常新陈代谢，健康保障将不复存在。

健康医疗与文旅休闲的融合发展已经迎来政策和市场的诸多利好，《“健康中国2030”规划纲要》、《关于开展健康城市健康村镇建设的指导意见》提出：立足全人群和全生命周期两个着力点做好大健康产业，积极促进健康与养老、旅游、健身休闲、食品融合发展的新产业、新业态、新模式，将文旅+健康医疗推升到了一个巨大的市场层级。对于康养文旅，预示着将真正从被动式医疗健康走向主动式健康生活。

康养文旅，主动式进化3.0时代

1.0时代：靠气候资源，卖候鸟生活。

候鸟式康养，像鸟儿一样随着气候变换、季节变化而选择在不同的地域环境、不同的地方康养。这种始于2018年春节前后的整个冬季，“海南候鸟”高达165万，其中60岁以上老人有93万人，外来的候鸟老人相当于海南人口的十分之一。三亚康养旅游模式出现急剧上升，也带来了三亚、海南房地产市场的井喷。

康养文旅3.0时代三轮驱动康养文旅3.0时代，如何以医疗技术为芯片构筑差异化内核，通过构筑康养产业生态闭环，形成以特色医疗技术为内核的食住行游养娱？如何实现高端科技与地域人文生态融合，将外来医疗技术之芯与地域人文之魂、生态之基的有机融合？将成为衡量康养文旅3.0时代项目成功与否的关键痛点。因此，一定要构筑“核心医疗技术+康养生态闭环+康养内容运营”的三轮驱动。

未来的康养文旅项目，康养不仅仅是概念，必须能够创新康养生活方式、输出一系列康养产品体系，并能够依托本地独特康养文化、差异化康养资源因地制宜打造健康生活方式基地。从2003年SARS疫情到今年的新冠疫情，病毒一直在进化、变异，我们坚信基于“个人身体健康、公共卫生健康、文化精神价值、国家治理服务”四位一体的现代化，才能真正实现从全民小康到全民健康。

《优乐生康养旅居》



新春伊始，我们带着新希望迎来了2025年的新生活，常怀盛情，也感恩于馈赠。迈入新年，第一件要做的事情，便是和至亲挚友道一句新年祝福，并送上一份新年好礼，尤其对于国人来说更讲究的，吃要吃的“落胃”，穿要穿得“登样”，出客送礼要“捂心”，这是一种体面，也是一种生活态度。顺应市场趋势，上海一和禾文化科技集团在新年之际推出太行红苗谷小米、米粒U格发酵小米乳、米粒贝可小米黄油曲奇等系列年货产品，更好地满足消费者对健康礼品的消费需求。

为主要战略，把老种子品种品类化，品类品牌化，品牌生态化。近年来，集团推出了太行红苗谷老种子小米、米粒U格发酵小米乳、米粒贝可小米黄油曲奇等系列健康小米+产品，一经上市便得到广大经销商和消费者的一致认可。

除了米粒U格发酵小米乳外，一和禾集团还打造了以老种子小米、米糠、杂粮、坚果、发酵小米乳、发酵小米乳喷干粉作为基础原料的烘焙品牌——米粒贝可·小米烘焙，在北京、上海等城市均设有销售门店及会客厅体验空间，我们希望以美好赋能城市与生活为愿景，把小米烘焙作为载体传承太行红苗谷老种子文化，同时将低糖、低卡、高品质的烘焙产品与美好健康的生活方式带给更多的人，通过米粒贝可这个复合空间集结更多热爱生活，乐于分享的各领域人士，一起收获丰盛幸福的美好人生。

除了米粒U格发酵小米乳外，一和禾集团还打造了以老种子小米、米糠、杂粮、坚果、发酵小米乳、发酵小米乳喷干粉作为基础原料的烘焙品牌——米粒贝可·小米烘焙，在北京、上海等城市均设有销售门店及会客厅体验空间，我们希望以美好赋能城市与生活为愿景，把小米烘焙作为载体传承太行红苗谷老种子文化，同时将低糖、低卡、高品质的烘焙产品与美好健康的生活方式带给更多的人，通过米粒贝可这个复合空间集结更多热爱生活，乐于分享的各领域人士，一起收获丰盛幸福的美好人生。



一和禾集团是专注于大健康融合产业的新型平台化公司，也是一个以大健康为核心，连接文化、农业、科研、烘焙、旅游和食品开发等领域的综合体，集团以中国首个老种子小米+产业园为源头，米粒贝可·小米烘焙坊和米粒U格发酵小米乳两条赛道

米粒U格是一和禾集团主导联合健士星生物技术研发（上海）有限公司研发的一款以太行红苗谷老种子小米为主要原料的高品质发酵小米乳。新春送礼送健康，所谓“礼到福到健康到”，现在无论是年轻人还是老人都十分注重养生，米粒U格发酵小米乳是纯植物蛋白，不含乳糖，早餐喝不怕闹肚子，乳糖不耐受人群福音！现拥有4种口味：原味、葛山花味、芒果味、薄荷柠檬味。



和和禾集团一直以来以“为中华民族保护好一粒老种子！”为使命，以“构筑和禾文化产业体系，让每一个人、每一个家庭生活更美好！”为愿景，将继续坚持品质至上的原则，不断创新和进取，无论是米粒U格发酵小米乳还是米粒贝可小米黄油曲奇，一和禾集团的产品都将为消费者们的健康生活增添一份保障与美好。

（上海一和禾文化科技集团）



全系列产品均为0脂肪，0胆固醇，0添加香精。芒果口味甄选台农1号芒果，极大地保存VC等热敏的营养及风味物质；柠檬和薄荷提取物均不添加香精色素；葛山花口味挑选出“味甘”

