

## 四度登榜！解家河南菜餐厅再获2026大众点评必吃榜

2026年6月，大众点评“必吃榜”迎来十周年盛典。在这个基于上亿条真实用户评价、从千万商户中严选而出的榜单上，解家河南菜餐厅再度上榜。这已是该品牌第四次获得这一餐饮消费风向标的权威认可。

从1996年郑州街头的一家街边小店起步，到如今拥有22家直营门店、年服务就餐人数超过300万人次，解家河南菜品牌用三十年时间完成了一场关于坚守与深耕的品牌叙事。而“四度登榜必吃榜”，不过是这场长跑中又一个被看见的节点。

从“好吃实惠”到“河南的食材  
河南地道菜”



1996年，品牌创始人解志杰在郑州开了第一家街边小店，主打“好吃实惠”的本地菜。2015年，他带领团队正式聚焦河南菜赛道，提出“守正出奇”的理念。此后，品牌明确了“河南的食材，河南的菜”这一发展方向——深入挖掘河南18个地市108个县的特色食材，将信阳南湾湖的鱼、固始的土鸡、禹州的粉条、潢川甲鱼等优质食材端上餐桌。

这一战略转型，让解家从一家普通的地方菜馆，逐步成长为豫菜赛道的区域标杆。

拿手招牌菜：  
南湾鱼头八年热销超百万份



在解家河南菜的菜单上，多道以本土食材为核心的招牌菜，已成为消费者用嘴投票的“流量担当”。

野生南湾鱼一鱼两吃选用信阳南湾湖的南湾鱼鱼头，上市以来持续热销。2024年冬季，单日南湾鱼头泡饭销量曾达513份。上市8年来，这一单品累计销量已突破100万份，成为河南特色招牌菜的代表之一。

此外，焗烧固始鸡选用国家地理标志食材固始鸡，纯天然散养180天；河南人的佛跳墙以固始老母鸡汤为底，搭配鲍鱼、海参等食材，推出29元单人特惠位餐；温县铁棍山药、南阳酱牛肉、虾仁烧禹州粉条等菜品，同样以本土食材为基底，成为河南味道的“鲜活名片”。

四度登榜：荣誉背后的“含金量”

解家河南菜餐厅的“四度登榜”，并非偶然。

2025年9月，解家河南菜迎来品牌发展的“高光时刻”——一举揽获四大餐饮权威榜单的认可：中国餐饮红鹰



奖·中原餐饮标杆品牌、抖音生活服务·2025心动榜、高德地图·2025扫街榜(7家门店上榜)，以及连续多年上榜的美团点评·必吃榜。其中，红鹰奖有“餐饮奥斯卡”之称，由权威媒体红餐网评选；必吃榜则基于真实用户评价，从服务、口碑、人气等多维度严格考核。

2026年5月10日，在第十个“中国品牌日”当晚由河南名优品牌管理研究院联合多部门举办的2026中原放心品牌建设峰会现场，解家河南菜荣登“河南餐饮服务TOP10品牌”榜单。同月，该品牌还在2026中国餐饮产业节

暨第八届中国餐饮品类红鲤奖颁奖盛典活动现场入选了“2026年度豫菜十大品牌”。

30年坚守：

做好地方菜，点亮万家灯火

对解家河南菜品牌而言，榜单是行业的认可，但比榜单更重要的，是30年来与这座城市、这片土地上的人建立的情感连接。

从满月宴、生日宴到订婚宴、婚宴，从升学宴、乔迁宴到商务宴请，解家见证过无数河南人的人生重要时



刻。“地方人守地方菜，万家烟火事，解家河南菜”——这句品牌理念，或许正是它能在大众点评上收获一代又一代食客真实好评的根本原因。



2026年，解家河南菜第四次登上必吃榜。“承蒙厚爱，今又上榜。初心不改，烟火常在”——这句写在榜单页面的回应，恰如其分地概括了这家30年豫菜品牌的心声。

从一家街边小店到四度登榜必吃榜，解家河南菜用三十年印证了一个朴素的道理：能被消费者反复选择的品牌，不只看它把菜做得多好吃，更看它把根扎得多深。

(魏永祥 杨丽萍)  
广告

# 水润万物生 节能我先行

# 珍惜水资源