

中秋临近我市月饼市场销售畅旺

价格亲民口味新鲜成共性需求

还有半个月,就是花好月好人团圆的中秋节了。记者走访看到,我市各大超市的食品区张灯结彩,洋溢着浓浓的节日气氛,而且月饼促销力度特别大,超市、各大酒店和面包烘焙店自制的品牌月饼也已进入销售高潮。记者走访了解到,近几年来,月饼市场的整体销售逐步回归理性,价格亲民、口味新鲜成为共性需求。

文/本报记者 王芳
图/本报记者 吴长赋



中秋佳节临近,各大商家纷纷推出月饼专柜吸引消费者。

散装迷你小月饼深受市民喜爱

在各大超市里,琳琅满目的月饼摆放整齐。记者发现,月饼品牌也开始注重颜值与创意,将一些网络流行元素加入其中。此外,传统的红色、紫色等包装仍然占主流。在价格上,礼盒装月饼也并不高冷,价格在100元至400元之间,价格低廉的散装迷你小月饼这两年销售尤其良好。

“每个平均二三十元

的月饼销售情况最好。”华润万家超市销售人员介绍说,随着人们DIY月饼意识的增强,月饼成本也更加透明化,理性消费将成为常态。

“自己和家人吃的月饼不需要包装那么‘隆重’。现在散装的性价比最高,迷你小月饼都是独立包装的,而且口味齐全,我会每种口味都挑上一两个,满足家里

人对不同口味的需求,还可以做每天的早餐。”正在挑选月饼的宋女士说。记者看到,华润万家自制的冰皮迷你月饼两个装,有芒果红豆、榛子蜜桔、绿豆草莓口味,重120克,价格为14.88元。冰皮迷你小月饼有蓝莓、黑芝麻、芒果口味,价格为11.8元。重100克纸盒小盒装的巧克力流心月饼,价格为29.99元。



挑一挑尝个鲜。

新奇口味、低脂低糖是“新宠”

记者看到,目前珠海市面上售卖的月饼按产地有广式、苏式、港式、京式、潮式等。在口味方面,传统口味仍占市场很大比重,如传统的莲蓉、伍仁、黑芝麻、豆沙、枣泥、椰蓉、百果等仍占据主角地位。

而新品种方面,流心奶黄、法式乳酪、榴莲等口味搭配上个性鲜明的包装,继续受到年轻一代消费者的青睐。而在注重健

康生活方式的今天,很多市民在选购月饼时,更加偏爱含糖量低、油脂少的月饼,低脂低糖、美味健康的月饼也逐渐成为消费者的“新宠”。“以目前的销量来看,还是传统的火腿五仁月饼、双黄莲蓉月饼销量最好。但具有地域特色的月饼品种也成为消费的新热点,比如这两年我们引进的苏式和潮式月饼,不仅价格亲民,包装可谓返朴归真,

更像大家小时候吃的月饼,舌尖上的老味道能唤起人们乡情的记忆。”华润万家的销售人员介绍说,苏式月饼个头小,包装只是一层简约的油纸,口味和馅料也与广式月饼截然不同,有以鲜花为主料,也有以肉松、果仁等为主料,价格非常经济实惠。如苏式净素果仁月饼、百果玫瑰月饼、香蓉金丝肉松月饼、苏式椒盐月饼,价格均不到20元。



月饼种类丰富。

电商、微信“私房”月饼卖得红火

与此同时,微信营销、电商销售、网上定制等“互联网+”线上销售方式也备受“手机党”的追捧。

昨日,记者在浏览各电商平台时发现,月饼早已上市,不少更是一上线就大打折扣,销量上万。散装月饼的网络销售价格从几元至二十多元不等,简易礼盒的月饼售价在50元至150元之间;一些包装精美的知名

品牌盒装月饼售价在300元左右。在口味方面,网络平台根据年轻人养生、粗粮、偏甜品的口味特征,今年推出了流心、芝士、咖啡、琥珀龙井、清凉柚柚、芋泥麻薯、藤椒牛肉等口味的最新式月饼。

此外,“私房”月饼——那些活跃在朋友圈的私人烘焙作坊、美食达人的月饼也迎来了销售高峰期。这些私人烘焙作坊为了吸引

市民购买,经常在朋友圈发布手工月饼的图片及小视频,不仅看上去比较美味,包装也非常精致美观。他们打出“私人定制”现烤现售的口号,抢占月饼市场。不仅如此,部分私人烘焙作坊还专门给圈里的朋友们开设制作月饼的课程,吸引不少市民报名参加,自制手工月饼作为礼物送给亲朋好友。

小贴士

选购优质月饼需要从以下几个方面入手:

1、选择月饼,首先要选择一些大品牌的月饼,这类品牌都属于大企业,产品品质都经受了消费市场的考验。食用的东西安全一定是第一位的。

2、要闻一下月饼的味道,如果是新鲜的月饼,会散发出一种月饼特有的香味。如果闻起来没有香味,或者是有异味的話,那这样的月饼就不新鲜,可

能是放置时间太长,千万不要购买。

3、要看一下它的色泽,好的月饼表面是金黄色,表皮有蛋液以及油脂光泽,如果月饼表面特别硬就不要购买。

4、“三无”月饼千万不要购买。买月饼的时候要看一下它的生产日期、保质期、厂名、厂址。一定要注意去正规商家购买,千万不要贪图便宜去小菜市场购买。