

财富视点



上图:岛城某糕点烘焙店摆放着现做的月饼。
右图:简装月饼礼盒。

月饼抢先上市 私房定制吃香

距离中秋节还有20多天记者探访发现散装月饼销量不错 礼盒主打简约平价

礼盒以简约平价为主

8月17日,记者来到市北区新都心某商场内看到,显眼的位置已开辟出月饼专区,正在进行各种促销活动。各类月饼琳琅满目,价格多在百元左右,以简易的纸质包装为主,吸引不少市民前来选购尝鲜。

见到记者驻足观看,导购人员走过来,“买散装月饼,满30元减5元。”摆放的月饼是以散装和普通盒装两种方式销售。其中,散装月饼售价或以斤论或按个计算,单价在每斤14元至50元,或每个4.9元至13.8元;盒装月饼在20元/盒至50元/盒不等。“月饼刚上架不久,目前以散装销售为主,价格都很亲民。”

记者看到,毗邻展台上摆放有少数几款礼盒装月饼,价格在200元至350元区间。从包装外观看,摆成堆头的月饼礼盒长宽都在20厘米、30厘米左右,往年“霸气外露”的豪华大号盒子、木质盒子等包装难觅踪影。从包装材质上来看主要是铁盒、纸盒、人造皮质等;打开展示的包装,记者看到,包装均未超过三层,只有外盒、内盒和塑料纸包装。从拆开的部分来看均未存在搭售情况,月饼礼盒内根据盒子大小多为6-10个装,根据外盒大小月饼分布规则且摆放有序。

销售人员表示,今年一些大品牌都开始走简约路线,整体来看,过度奢侈包装非常少见。“以往还有金箔月饼、贵重礼品组合的礼盒,甚至还有放皮带的,今年都看不到了。”

散装月饼销量不错

记者在人民路一家商超看到,售卖散装月饼的货架被放在靠近出口收银台的位置,豆沙、蛋黄、莲蓉……各种口味的散装月饼摆满了货架。最便宜的一款不足10元/斤。此外,也有简易小包装的月饼,一般为透明塑料盒或是密封袋包装,一盒里有五六个,平均每盒价格在二三十元。正在挑选月饼的黄女士告诉记者,“礼盒里的月饼口味是固定的,不一定每个口味都喜欢,而且价格也比较贵。自己家

里人吃的话,买散装月饼就可以,口味多,也更划算。”据超市工作人员介绍,月饼上架已有段时间了,但购买的人还不多,距超市月饼的销售高峰期还有一段时间,而每年中秋节,超市内散装月饼的销量都非常不错。

除了商场,老式糕点作坊新鲜出炉的月饼也吸引了许多市民购买。记者在延安二路一家糕点作坊里看到,刚出炉的月饼香气扑鼻。店员告诉记者,每年临近中秋节,市民都会排队购买。月饼口味以五仁、豆沙、蛋黄、莲蓉为主,每块价格在5至15元之间,颇受中老年人喜欢,到了中秋节销量相比平时会翻几番,有些老顾客还会提前预订。前来选购的李女士告诉记者,因为工作原因,她每年都能收到不少月饼礼盒。单从口味上来说,和普通月饼没有什么差别。一些月饼礼盒为了标新立异,会出各种各样奇怪的口味,比如三文鱼味、辣条味、蔓越莓、燕窝味月饼。

“文创”礼盒走俏

近年来,国潮风渐起,中国新老字样月饼品牌玩起了文化跨界。月饼融入了传统文化与国潮风,变得更加有趣且富有寓意,引起消费者注意,国牌月饼好感度不断提升。

记者在淘宝搜索定制月饼发现,故宫、敦煌博物馆、北京稻香村等推出“国潮”礼盒,兼具美味与文化,售价在200多元到400多元不等,销量持续走俏。这类月饼重点在礼盒包装上,包含众多文创元素。有买家表示,盒子太好看,都舍不得拆。有些品牌月饼礼盒包装“瘦身”后,实用性大大强化。记者留意到,今年星巴克的两款礼盒可以直接变身相片框、展示盒、收纳盒。不少年轻人还喜欢买模具自己制作月饼,在淘宝输入“定制月饼模具”等关键字后,搜索到上千个相关卖家。这类商家不仅提供定制款月饼模具,还提供刻字服务和包装,不少商品月销量过万笔。

私人定制受热捧

市民孙女士在微信朋友圈秀出一组自制月饼的照片,引来朋友点赞。

“用新鲜的榴莲肉制作成月饼,口味非常独特。”孙女士说。记者发现,身边不少市民的微信朋友圈都会有微商在做私房烘焙,加之中秋节临近,多是主打“手工现做”,有的卖家会把食材和制作过程发到朋友圈来吸引关注。一家手工烘焙工作室主理人张靖告诉记者,朋友圈咨询私人定制月饼的顾客特别多,我们的月饼更关注产品的独特性,口味以年轻人喜欢的巧克力、草莓、抹茶为主,无论外形、馅料还是印花都是自己把控,保证“颜值”同时还能“锁”住口感。张靖说,“随着中秋节到来最近最多的时候一天就成交了50多盒。”

市南区一家私房烘焙工作室主理人吕女士告诉记者,8月初就开始接受中秋月饼预定,目前每天生产100盒以上的定制月饼。与普通超市售卖的月饼相比,手工月饼既有传统的莲蓉、豆沙馅,也有现下流行的抹茶、流心等。

五仁月饼传承初心

如今月饼五花八门,种类繁多,。可不管时代如何变化,但对于不少市民有一种月饼记忆无法忘却的,那就是五仁月饼。

“五仁月饼主要以核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等5种主要原料制作而成。”张靖表示,当下很多年轻人之所以拒绝五仁月饼,关键在于原料中的“橄榄仁”。橄榄仁主要产自广东、广西且产量极少,一公斤约需400元,而花生仁只需几元钱一斤。所以市场上的五仁月饼,大多用花生仁等替代橄榄仁,这就导致味道单一。张靖还表示,今年中秋节包括她在内,依旧会有很多私房烘焙店推出手工五仁月饼。对于节日来说,五仁月饼是传承是初心,更是一种特殊纪念,尤其是老人们很喜欢。

同时,从事糕点制作7年的吕经理告诉记者,如今的月饼个头都较为适中或都是小个头的精致款,需要多人分食的小月饼越来越少了。“原来的月饼以100克为主,很重很大,看起来比较老气,而现在月饼正越做越小,目前基本上以80克为主,年轻人更喜欢50克左右的,这样可以避免浪费,也更符合消费者的实际需求。”吕经理说。

线上市场“升温”

据悉,各品牌月饼除传统的线下实体店销售外,微信营销、电商销售等互联网+线上销售方式也备受市民追捧。多家电商网站专门开辟中秋月饼频道,适时给出打折信息。简单的购物流程,多样化的支付方式吸引了不少网购一族。“网购月饼,口味多,价格也实惠,就拿礼盒装月饼来说,超市内高档月饼要300-400多元,而网购用优惠券能优惠不少呢。”走访期间,市民韩先生对记者说,网购月饼便宜且选择多样化,下单付款后,自己只需通过电话问候亲朋好友,而月饼礼物则由快递送货上门,省去了出门选月饼、登门送月饼的时间。

过去,“高糖”曾是困扰部分月饼爱好者的难题。如今,随着人们健康饮食观念加强,“低糖”“低卡路里”月饼渐成消费新趋势。记者走访市场见到,一些低糖低油产品也受到消费者青睐,如低GI的蛋黄莲蓉月饼等;还有一些中西结合的月饼,如法式月饼、乳酪月饼等。

老月饼吃出新口味

时代在变,节日民俗也在悄然变化,中秋月饼就像是一座城市的味蕾“活化石”,在不同地区有风格各异的味道,在不同时代也经历着口味的不断“翻新”。如今不少糕点品牌也在尝试为月饼赋予更多的文化韵味……一口月饼,吃到的是或甜或咸的滋味,感受到的却是“穿越”千百年不变的美好寄托。这枚小小的月饼,在当下既保留了节日的传统记忆,又在不断创新中赋予传统佳节以“新味”。

青岛罗密欧食品有限公司产品经理曲佳佳告诉记者,今年所有连锁门店所销售的中秋月饼均是使用特殊工艺精心制作的手工月饼,不同于传统做法,而是饼皮很有特色,馅料丰富。“有的是酥皮月饼,咬一口酥得掉渣,也有的是饼皮松软软犹如蛋糕一样。内馅和饼皮恰相融合,造就月饼软酥松香,内陷饱满不腻。”曲佳佳告诉记者,考虑到现在来光顾的年轻顾客越来越多,“罗密欧”作为岛城知名食品企业,将与与时俱进追赶潮流,在坚守传统工艺的同时不断尝试口味上的突破。本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 邹忠泉