

# 中秋未至月饼市场 硝烟 已浓

## 大部分品牌走亲民路线 网络定制月饼兴起

■记者 陈成成 实习生 李舒怡/文  
见习记者 于明洲/图

距离中秋节不到一个月了,月饼市场的销售大战早已打响。近日,记者走访市区多家超市、饼屋发现,今年上市的月饼多以散装、简装礼盒装为主打,普通消费群体成为商家争夺重点。



在龙首桥一糕点铺,市民购买传统月饼。



### 各色月饼抢占先机

“这是我们今年新推出的月饼,味道很不错,可以尝尝……”昨天中午,在桂新园万松店,店员向顾客推荐新口味的太妃奶酪月饼。店员说,7月中旬月饼就已上柜,现在还不是销售高峰期,顾客多是抱着“尝尝鲜”的态度,买几个尝尝。

多福居的月饼上柜时间更早,6月份就已摆上货架,8月份又推出了各种礼盒装。“前期月饼销售以散卖为主,接下来一段时间将迎来月饼的销售高峰期,

今年我们推出了多款价格亲民的月饼礼盒,很适合普通消费者。”多福居店员告诉记者。

龙首桥已逐渐形成“传统食品一条街”,眼下更是变身为“月饼一条街”,短短百余米长的街上,出售月饼的就有五六家。据了解,这里的月饼以传统口味为主,桥墩月饼、咸味月饼是主打。咸香居老板告诉记者,除了传统的桥墩月饼、广式月饼外,今年还推出了绿茶月饼,“里面的馅是泰顺‘三杯香’,口感清香、不油

腻。”咸香居今年月饼的价位也跟前几年差不多,从5元到几十元,走的仍是大众化路线。

记者走访多家饼店发现,几乎所有与食品搭上边的店都不愿放过“中秋”这个商机,不仅提早推出月饼,且各有各的特色,经典空心月,糖月饼,冰皮月饼,草莓、巧克力口味的冰淇淋月饼……令人眼花缭乱。

相比之下,超市的月饼销售时间稍晚一点,大多在8月初上架。



### 网络定制吸引眼球

与往年不同的是,今年的月饼市场难觅高档礼盒踪影。虽然元祖、哈根达斯等品牌的月饼礼盒装仍相对较贵,但更多品牌都选择走亲民路线。

“这款4种口味、8个装的礼盒,往年怎么也得三四百元,今年只需159元。”多福居店员指着一款“福满中国长”的月饼礼盒向记者介绍,除了简装礼盒外,散装月饼的价位也不是很贵。

“刚上架时,广式月饼每公斤售价42元,苏氏月饼每公斤38元,这个月起做活动全部调价为每公斤35.6元。”大润发超市一位导购员告诉记者。

此外,随着消费者消费观

念的转变,今年的散装月饼还出现了“迷你”款。“传统的广式月饼一个重量通常约180克,现在缩小到了65克、50克甚至35克。”大润发超市一位导购员介绍,这些“迷你”月饼的售价也比较便宜,每个1.5至3元。“就往年销售情况来看,不少顾客觉得传统月饼太甜太腻,个又大,因此推出几款小月饼,目前还挺受欢迎。”正在选购月饼的一位女士也表示,“迷你”月饼更受家人、朋友青睐。

虽然月饼的“礼品属性”在不断淡化,但市场需求依然存在。“月饼市场还是存在高、中、低不同的层次,也各自有

正常的需求。”一位业内人士坦言,月饼市场水分被拧干后,企业的商务需求和员工福利需求依旧旺盛。眼下,后者已经成为一些月饼生产企业团购订单的大户。

此外,“网络定制月饼”或许有望成为今年月饼销售的黑马。记者在淘宝网、1号店等网站看到,不少店家都早早地挂出了中秋月饼定制的专题页面。据悉,这些“网络定制月饼”从食材、口味、标签、形状到包装均可自由定制。卖家还表示,“订货量大的买家还可在包装礼盒上定制各种文字图案,专门设计包装盒造型。”

### 相关链接

## 吃月饼的ABC

虽然月饼成为许多网友吐槽的对象,不过,醒醒吧,亲,你躲不掉的!中秋节除了月饼还有什么别的可以送吗?既然如此,我们还是来关注一下如何吃得健康吧。

### A.什么时候吃月饼最合适

人的消化能力不仅受年龄的影响,还受时间的影响,比如一天中,白天的消化能力优于夜晚,而上午优于下午。这主要是白天有体力活动能促进体内能量的消耗,同时促进胃肠道蠕动,增加消化液的分泌,更有利于食物的消化。所以,吃月饼最好安排在上午或者中午,晚上要少吃或不吃,最好不要把月饼当成夜宵。老年人

晚上吃月饼,有可能造成血液凝固,形成血栓。

通常月饼的保质期只有1个月,而中秋节时的气温还在30上下,食物在这种温度下很容易腐败。所以,月饼最好放在冰箱冷藏,或者放在阴凉干燥处。鲜肉馅的月饼保质期更短,通常在冷藏条件下,也只有3至7天,如果能保存较长的时间,则要想是否添加防腐剂。

### B.如何健康吃月饼

月饼皮通常会混合部分油酥面,馅料中不管是咸的还是甜的,也会加入部分食用油,甜馅料还会加入大量的白砂糖调味,从而导致不管哪一款月饼都是能量较高的食品。

一般来说,正常成年人一次吃50克月饼的量比较适宜,3至6岁的宝宝吃20克就差不多了,1至3岁的宝贝吃10克就足够了,1岁以内的宝贝最好不要吃。

要吃新鲜月饼。月饼放置时间久易引起馅料变质,尤其是需要用冰箱在特定温度冰镇后立刻食用的冰皮月饼。因此,月饼最

好随买随吃。

吃月饼的顺序。吃月饼应该先吃咸,后吃甜,如果甜味月饼先吃了,就品尝不出咸味月饼的浓郁口感了。但如果带有甜、咸、鲜三种月饼,就应该先吃鲜味的。如果多加一种辣味月饼,就应该最后吃辣味的,才不会影响吃另外三种月饼的口感。

吃月饼的饮食搭配。吃月饼不宜同时搭配含糖量高的汽水或者果汁等饮料。同时,必须减少米饭和油脂的摄入,或者多吃富含维生素C和纤维素的柚子。吃月饼时可搭配绿茶,绿茶有助于促进消化,还能帮助解油腻。

### C.哪些人不宜吃月饼

月饼含有很多油脂和蔗糖,过量食用会导致胃胀、消化不良,严重的还会引起腹泻。另外,还会影响食欲,导致食欲不振,血糖升高。尤其是老人和儿童,要适量,避免影响肠胃功能。

糖尿病患者最忌甜食,

不能将月饼当成正餐吃,避免血糖升高。另外,一些特殊人群食用月饼时须相当谨慎,如十二指肠炎或者胃炎患者、胆囊炎、胆石症患者、患有龋齿的人、肥胖者、高血压、高血脂、冠心病患者、婴幼儿、老年人等。

# 2014媒体推荐品牌

咨询热线: 13867795200 13967768617

## 杭州求是高复

2014年高考230余人上文、理科第一批分数线,签约培养,助力圆梦,报名火热进行中……

杭西教广备第2014071801号  
办学许可证号:教民133010670003060号

瑞安报名点:瑞安市万松东路66号 万松宾馆409室  
报名热线:15382383238 15167206298 向老师

## 家具沙发厂家直销 (可定做)

地址:安阳陈虬路20号(东山小学东首50米) 电话: 82663589 13736919995

# TOTO

欣雅建材 瑞安总代理

旗舰店:瑞安市罗阳大道1155号 65810322 门市:虹北陶器市场 65856155

## 海兴建材

HAIXING BUILDING MATERIAL 瓷砖·卫浴

## 金玉玛瓷

KINSYOMA 瓷砖 装修要豪华 就用金玉玛

地址:温州龙湾区富春江路82号 电话: 0577-55885687

## 富鹏红木

地址:瑞安市仲容路239号 电话: 66813555

## 上景城装饰

地址:安强路2号(市府后面) 电话: 66818111 网址: www.chinajczs.com

## 孕丽园装饰

瑞安热线: 65882802 塘下热线: 65357715 全国装饰装修行业百强企业

国家建筑装饰专项工程设计证书编号: A233011560  
国家建筑装饰装修工程专业承包证书编号: B2034033030118  
国家建筑装饰安全生产许可证证书编号: (浙)J2安许证字[2010]030194