

豆角月饼榴莲月饼 特色月饼“争奇斗艳”

石家庄市中秋月饼市场火热升温 健康化与地方特色化成主流



中秋将至,石家庄市月饼市场日前迎来销售高峰。与往年不同,今年的月饼市场在传统口味基础上,涌现出更多健康低糖、地方特色鲜明的创新产品,石家庄市各大超市不仅备货充足,还推出了丰富多彩的活动,营造出浓厚的节日氛围。

□文/图 本报记者 杨琨



■超市的散装月饼受到市民青睐。



■北国超市举办的现场手作月饼活动受欢迎。

石家庄消费者更喜欢本地制作的月饼

“今年的月饼太有看头了,豆角月饼、老陈醋月饼、臭豆腐月饼,这些名字听着有趣而新鲜,总想买一些回家尝尝鲜。”在北国超市,正在推着购物车购买月饼的消费者陈艳丽笑言。

据了解,自9月初起,石家庄各销售市场的月饼便逐步上市。华美、稻香村、五芳斋、香港美心等知名品牌与本地招牌黄庄玉江月夕月饼同台竞技。

“目前,消费者购买的月饼多是自家食用为主。黄庄玉江月夕月饼和散装烘焙月饼尤其受欢迎。”昨日,北国超市工作人员介绍,今年,石家庄消费者更喜欢本地制作的月饼,不仅好吃,价格也实惠。

今年,消费者喜欢的传统经典口味包括椒盐、五仁、黑芝麻、蛋黄、山楂等南北风味。同时,超市也推出了南方特色口味的月饼,如荔枝、莲蓉、凤梨、玫瑰等水果与花香系列。健康类月饼则有糖醇款及添加藜麦、荞麦等粗粮的营养款,各种特色月饼全方位适配不同人群的饮食偏好。

记者看到,超市内的礼盒类月饼售价在100-300元之间;本地卷装月饼每卷售价10-20元不等,现制单块月饼售价则是4-5元,以满足消费者日常尝鲜需求。

月饼不仅仅是食品,更体现了一种文化。今年来,IP联名成为月饼市场的“流量密码”。而众多蛋糕屋、奶茶店也纷纷推出了自己的主打款。

除商超外,茶饮品牌也加入中秋销售大促。在石家庄先天下广场的喜茶店,传统月饼风味融入茶饮,“流心奶黄波波冰”成为年轻人的“中秋打卡”单品。工作人员介绍,与此同时,还在海报、杯贴、灵感小卡等包材中传递中秋节日氛围。

今年月饼包装趋向更精致更简约

随着月饼市场热度攀升,很多人注意到,今年月饼市场正悄然发生变化,纷纷兴起了“简约风”,既彰显品牌内涵又兼顾生态环保,还传递了节日祝福。

在富强大街处的一家果蔬佳超市,各色月饼摆在醒目的位置,不少消费者正在挑选与购买月饼。

“今年的月饼包装特别轻便,由于包装简约,价格也比往年更便宜了。”超市正在挑选月饼的消费者王云表示,超市内有的礼盒自重甚至与月饼净重差不多。

“今年的月饼外包装更好携带,更简约大方。”昨日,永辉超市工作人员介绍,永辉超市围绕“团圆、礼赠、出游、宅家”等消费场景,提供从生鲜到烘焙的多元商品。除了传统伍仁、莲蓉等口味外,还新增冰皮月饼,门店还增加了现烤的YH大月饼、红豆薏米茯苓蛋月烧、黄芪当归芸沙红枣蛋月烧等新口味,受到消费者的关注。

此前,京东消费数据及用户调研的报告揭示了2025年月饼市场的五大趋势变化:轻伴手礼、健康化、零食化、实用性及多维度营销。

记者了解到,中消协等七家协会日前联合倡议,自觉抵制过度包装商品,鼓励包装企业秉持绿色发展理念,加强绿色设计,减少包装材料的使用量和设计的复杂程度,优先采用易回收、易降解的包装材料,从源头上实现包装减量。广大消费者在购买商品时,注重商品的内在品质而非外在包装,选择简约适度包装的产品。因此,今年的月饼市场兴起了“简约风”,人们更喜欢购买轻便、简约的月饼及月饼礼盒。

消费者更喜欢健康月饼与低糖月饼

位于勒泰商业中心的盒马鲜生石家庄首店,由于刚刚开业引来大波消费热潮,首批尝鲜的消费者对盒马鲜生月饼很是青睐。

新闻链接

中消协教你选购安全放心的月饼

□本报记者 杨琨

无论是线下商超还是线上平台,消费者都应优先选择有信誉、有认证的品牌产品。避免购买“三无产品”(无生产厂家、无生产日期、无保质期),这类产品在原料、卫生、储存等方面都存在较大风险。

在购买月饼时,应该重点查看配料表,这是消费者了解产品成分、质量和安全性的重要途径。配料表不仅揭示了月饼是由哪些原料制成的,而且通过其排列顺序间接反映了原料的用量情况,根据“用料量递减”原则,按用量高低依序列出食品原料、辅料、食品添加剂等信息。食物里用量最多的原料,在配料表中排第一位,然后依次递减。这对于追求健康饮食或避免特定过敏原的消费者尤为重要。

记者从中消协获悉,消费者购买月饼要巧“识”。

首先要仔细识别生产日期与保质期。月饼的保质期一般不长,由于其富含脂肪、蛋白质等物质,储存时间过长很容易腐败变质;所以在您购买时一定要看准日期,生产日期越近的月饼相比之下会更加靠谱。

其次,如果配料表中存在“代可可脂、植脂末、起酥油、植物黄油、氢化植物油、精炼植物油”等原材料(添加剂),证明这类产品中就可能含有反式脂肪酸,食用后容易对心脑血管健康造成威胁,建议不要购买。

消费者买到月饼后也要巧“食”。

月饼好吃,但必须“限量”。月饼,本身是一种高糖、高

记者了解到,盒马的现烤月饼、冰皮月饼、各色月饼礼盒已悉数上架。不同以往,盒马鲜生今年的低糖月饼更丰富,上市以来全国市场环比增幅超40%。

“近两年,月饼市场的趋势越来越清晰,今年我们在开发月饼新品前,对消费者需求做了调研,结果显示96.7%的受访用户将‘健康’作为选购月饼的首要标准。消费者既想要完成‘吃月饼’的节日仪式,又不想增加‘负担’。”盒马鲜生工作人员介绍。

“我岁数大了,不喜欢吃特别甜的月饼,这款月饼是用大米制作的,叫米月饼,我很喜欢。”正在盒马鲜生购买月饼的消费者刘勇表示。

据介绍,今年,盒马鲜生的低糖月饼礼盒也比去年新增了6款。并推出了融入凯里红酸汤和木姜子香气的贵州风味酸汤牛肉月饼。此外,今年盒马还上架了芝麻油汤面饼皮的京式自来红月饼、京式翻毛五仁月饼、新晋网红黄庄月饼,让想要试试不同地方风味的消费者尝鲜。

油、高热量的食品,食用过多很容易造成能量过剩。所以,日常食用,请“适量”即可。建议大家每天食用月饼1-2块(100克-200克)就可以了。

吃月饼请选择“合适的时间”。这种高热量的食物如果放在晚上食用很容易造成能量堆积,甚至会影响消化和睡眠。

因此,建议大家尽量把月饼放到早餐当中,月饼(1块)+牛奶(1杯)+鸡蛋(1个)+蔬菜(200克),普通的搭配,其实很简单就达成了食物多样、营养均衡,不失为一顿很好的早餐。

吃月饼要“控制总热量的摄入”。在吃月饼的时候,请减少同餐其他食物的摄入,合理控制总热量,避免总热量过高。特别对于主食,如果吃了月饼,就请减少馒头、米饭等主食的摄入。

月饼虽好,但请“因人而异”。对于大部分人来说,请“限量”食用,因其热量过高。对于糖尿病患者来说,更要严格限量,建议可以将普通月饼分成4块或者8块,每次吃一小块足以,既品尝了美味,也不用担心血糖升高过快。

另外,糖尿病患者可以选择“无糖月饼”,并不是“无蔗糖月饼”,当然对于无糖月饼也要限量,因为其中仍然含有油脂,对于血糖仍存在较大影响。

对于“高血压”人群来说,请尽量少选择“咸味儿”的月饼,比如说蛋黄月饼、火腿月饼等,当然前提也须“限量”。

除此之外,对于痛风患者、心脑血管疾病患者来说,高糖、高油、高盐、高热量对病情存在较大影响,也要遵循“限量”的前提。另外,同餐要减少水果和其他甜食的摄入。