

包装瘦身 回归本味

今年月饼“养生范”站上C位



超市里中秋月饼琳琅满目

今年中秋,月饼市场悄然焕新,“瘦身”与“养生”成为两大关键词。记者连日走访泉州、厦门多家商超和烘焙门店发现,曾经抢手的豪华礼盒热度明显回落,性价比突出的简装款更受市民青睐;主打低糖、轻负担的“养生范”持续出圈,稳稳站上C位,成为今年中秋市场的新看点。

市场风向的变化,藏在市民的消费选择里。市民买月饼不再执着于礼盒排场,而是健康适口优先,大多浅尝辄止,在一口月饼里留住中秋独有的仪式感。

■融媒体记者 康云 龚翠玲 文/图

A

包装“减负”
百元档月饼受青睐

往年挑月饼,不少人第一眼看的是礼盒够不够体面,送礼优先选包装繁复的款式。今年不少市民的选择方向变了,不再为华而不实的包装溢价买单,而是把目光更多落在月饼本身的口感上,平价简装款人气走高。

近日,记者走访泉州丰泽区东海街道多家商超、烘焙门店,月饼展销区货品充足,礼盒售价从几十元到数百元不等,不少款式贴着清晰的促销标签,优惠一目了然。散装称重月饼同步热销,一斤十几元,不少市民在细细挑选。一商超营业员告诉记者,今年专门来找高端礼盒的顾客少了很多,百元档位的月饼是销量主力。街边烘焙店的展柜里,蛋黄莲蓉、豆沙、冰皮等经典月饼口味整齐摆放,单块售价多在10元至25元,大多是简易纸盒包装。店家坦言,消费者的需求和审美都变了,简约款更好卖。

厦门罗宾森、万象城周边的商超和烘焙店,情况相近。前几年随处可

见、层层内衬的繁复礼盒少了,薄纸盒、简易铁盒成主流,包装层数大多控制在三层以内,那种“盒大饼小”、靠包装博眼球的噱头礼盒,已经很难找到。

线上市场同样呈现出务实的消费氛围。不少私房手作月饼依托社交平台接单,商家不再把心思花在复杂包装上,主要做散装和简易礼盒。各大月饼品牌也在电商平台推出直播团购、满减活动,线上比价直观,不少市民选择线上下单。“如果需要送礼的话,我也会先在线上比价,选简约实惠的,没必要为花哨包装多花钱。”市民陈女士的想法,代表了不少人的选择。

记者从多家商超了解到,今年不少月饼售价较去年有所下调,部分品牌降幅接近两成。商家主动简化包装,把成本更多投入原料。监测数据显示,今年节前线下门店月饼销售额同比下滑超45%,礼盒销量近乎腰斩,千元以上高端礼盒销量更是大跌76%。

B

口味“轻养”
低糖健康月饼唱主角

除了包装做减法,月饼的口味也朝着健康方向调整,带有“养生范”的新品持续走红,低糖、轻负担、药食同源,是今年市场的热门标签。

记者在泉州、厦门多家商超和烘焙门店看到,健康款月饼选择丰富,从十几元的平价简装到百元礼盒都有销售。不少产品直接在包装标注低糖配方、0反式脂肪酸、0添加化学防腐剂等字样。山药豆乳、藜麦芋泥、百合莲蓉等清淡口味是基础款,羽衣甘蓝、牛油果、奇亚籽酸奶等创意馅料,精准抓住年轻人尝鲜、追求低脂的需求。

养生月饼的巧思,不只体现在商超上新的特色馅料上。有医疗机构结合药食同源理念,推出四籽甜杏、双叶佛手、黑芝麻核桃、莲香百合、金腿五仁等口味的药膳月饼,上市后收获不少好评。还有酒店打造“珍膳秋养”系列,把莲子、茯苓、陈皮、山楂这类食补食材融入馅料,贴合中老年群体的养生需求。不少超市还上新独立小包装月饼,分量适中、价格亲民,适合单人品尝或是朋友小范围分享。

商家不断上新特色品类的同时,消费者挑选月饼的标准也在悄悄改变。在厦门一家大型商超,“90后”市民艾女士正对着配料表仔细挑选。“以前买月饼先看品牌和包装,现在第一时间翻看配料表,优先选低糖款,吃得更安心。”她说。

选购标准转向健康,大家对待月饼消费的心态更理性了。郭女士、吴女士告诉记者,家里很少特意采购月饼,单位福利、亲友赠送的,就足够烘托中秋氛围。她们清楚月饼糖分、油脂偏高,家人大多浅尝辄止,重在中秋的这份仪式感,不会一次吃太多。偏爱水果口味月饼的丁先生也表示,吃月饼不必卡在中秋这几天扎堆买,平时想吃,少量入手尝尝就好。

京东平台数据显示,今年“低糖月饼”搜索量同比飙升320%,73%的消费者选购时会留意配料表,优先挑选低糖、零添加、药食同源类产品。这组数据也直观印证了消费风向:月饼消费逐步摆脱包装排场的“面子”执念,回归食材健康、口感为本的“里子”。



简约竹篮月饼礼盒氛围感十足

C

消费提醒
养生月饼非人人适宜

今年,低糖、无糖及药食同源概念的养生月饼热销,不少商家打出滋补保健的宣传,不过这类月饼并非人人适合,特殊人群食用应当谨慎。

监管部门指出,月饼属于普通糕点,并无养生治病功效,消费者应当理性甄别营销话术,避开消费误区。标注“无糖、零蔗糖”的月饼仅未额外添加蔗糖,饼皮、馅料仍含有碳水与油

脂,糖尿病患者等控糖人群需严控食量;选购时留意配料表中的坚果、鸡蛋、海鲜等致敏成分,过敏人群多加留心。

营养专家提醒,不同药食同源食材有差异:人参、桂圆偏温性,气血亏虚人群可少量尝食,体质燥热、容易上火以及高血压人群应当慎食;芡实、陈皮、山楂相对适合脾胃偏弱人群;糖尿病、肾病、胆胰疾病患者建议少吃或不吃。

洛江中秋国庆文旅消费季开启

超34场活动 22项福利轮番上演

早报讯(融媒体记者龚翠玲)随着中秋国庆的到来,“悠游洛江·遇见好康”洛江区中秋国庆双节文旅消费季火热开启!记者获悉,双节期间,超34场精彩活动及22项福利轮番上演,打造寻文脉、赏演艺、品舌尖、玩手作、逛山水、享福利六大“好康”体验矩阵,一站式打卡世遗雅韵、宋韵国风、侨乡烟火、山野秋趣。无论是家庭短途团圆游,还是长假深度漫游,都能在洛江

邂逅属于你的假日小美好。

六大“好康”体验矩阵具体如下。“寻文脉好康 读懂千年世遗文脉”推荐路线:洛阳桥→桥南古街→馀庆楼→蔡襄书院;“赏演艺好康 邂逅四名文化好戏”推荐路线:洛阳桥→桥南古街→马甲夜市→马甲永安村;“品舌尖好康 沉醉舌尖烟火洛江”推荐路线:桥南古街美食市集→双阳侨乡广场→双阳印尼街;“玩手作好康 触摸在地

非遗匠心”推荐路线:洛江图书馆→双阳侨乡广场→罗溪龟峰岩→虹山乡苏山小学;“逛山水好康 奔赴洛江自在山水”推荐路线:露营点位→仙公山→龙潭溪→樱梅园→石龙谷→虹山飞瀑;“享福利好康 解锁惠民消费惊喜”:“双节”文旅消费季同时推出22项惠民暖心举措,门票折扣、团购特惠、免费体验、打卡兑礼、餐饮住宿优惠全覆盖,本地市民与外地游客主客

共享,解锁实实在在的假日惊喜。(具体活动内容请扫描二维码)

扫码查
看洛江中秋
国庆活动