

## 今日沂蒙·关注

# 临沂八成月饼“本地造”

## 李氏食品:小月饼做成大品牌

市场调查&gt;&gt;

### 地产月饼 占八成份额

中秋月饼已经上柜一段时间了,记者从多家超市、商场和饼屋了解到,今年李氏月饼等本土月饼依旧是月饼市场的主角。据业内人士介绍,本地月饼占市场份额达八成。

记者在市区一超市看到,月饼货架上基本都是本土品牌月饼,仅有一两个外地品牌“躲”在角落里。

记者逛了一圈,众多月饼里,李氏月饼等本土月饼占了“大半江山”,价格从14元-50元/公斤不等,其中大部分月饼为广式月饼和苏式月饼,包装普通的价位在30元/公斤左右,馅料精致一些的售价在50元/公斤左右。此外,月饼的品种非常丰富:从馅心来看,有五仁、豆沙、冰糖、芝麻等。

记者还发现,除普通散装月饼销售外,一些超市的货架上还摆满了包装精美的礼盒月饼。均为临沂本土品牌。在某超市,记者看到李氏月饼摆上了御品珍福、富贵万年、金玉满堂等具有美好寓意名称的系列礼盒,价位均在240元左右。

导读

年年岁岁饼相似,岁岁年年馅不同,如此形容每年的月饼口味变化比较贴切。随着中秋节的临近,月饼大战已然打响。记者走访市区多家超市发现,临沂中秋月饼市场八成“本地造”,因受口味创新等多种因素影响,本地月饼在市场竞争中处于优势地位。



在礼盒市场竞争上,本地月饼做工精致,丝毫不落下风。

原因探析&gt;&gt;

### 口味创新领跑市场

据业内人士介绍,本地月饼之所以受到青睐,除了新鲜和价格实惠,最重要的便是本地月饼的制作工艺随着消费者口味的变化而变化。

12日,记者在李氏食品沂蒙路一家分店看到,在散装月饼专柜,各种月饼琳琅满目,从广式月饼到苏式月饼应有尽有,记者粗略地估计,散装月饼口味大概有10余种。在散装月饼旁边,堆积着高高的礼盒月饼,这些月饼早已被一些单位提前预订了。

据该店导购员李晓蓉介绍,公司从1996年便开始制作月饼,当时品种还较单一,主要以红豆沙、黑芝麻馅儿为主,“时代在发展,消费者的口味也在变化,所以我们的月饼也在变化,目前我们已经有了20余种口味。”李晓蓉说。

除了对口味的创新外,李氏食品还对传统月饼进行再包装。李晓蓉给记者展示了一种真空包装的酥皮月饼,这种月饼保质期长达一个月。李晓蓉告诉记者,以前酥皮月饼

都是用纸进行包装,不仅易碎,而且包装纸还容易吸油,虽然好吃但不是很方便,现在有了真空包装,不仅保质期长了,而且更干净卫生了。

一位正在采购月饼的消费者告诉记者,李氏月饼很不错,不仅新鲜,价格还实惠,她很喜欢购买李氏月饼,即便不到中秋节也经常购买。

一位资深导购向记者透露,外地月饼就是空运也不如本土月饼新鲜,此外本土月饼还具有周期短,新鲜度高、附加费低等优势。

典型代表&gt;&gt;

### 小月饼 做成大品牌

小月饼做成大品牌在临沂并不多,李氏食品有限公司便是其中的代表。李氏食品已成为拥有“李氏食品”、“喜食新语”、“印象闽南”三大品牌的行业领先者。

李氏食品总经理李敬原告诉记者:“2008年,李氏食品在临沂高新区兴建中央工厂一处,厂区面积达5万余平方米,现建成并投入使用1万余平方米高标准、全封闭无菌净化生产车间,净化标准达到万级,生产流程严格执行国家食品卫生监督管理办法。”

目前,李氏食品现拥有直营分店70余家,分布在临沂三区九县、枣庄、徐州、南京等地,并与国内世纪联华、大润发等大中型商场、超市合作联营销售。

谈到未来,李敬原深知公司的成功与沂蒙文化分不开,下一步公司将对文化进行深挖掘,将以“挖掘中国饮食文化,开发李氏系列食品”为理念,依托“李氏”、“喜食新语”、“印象闽南”的品牌优势,不断提高产品的科技含量与档次,使“李氏”系列食品走向世界!

文/片 本报记者 王健