



散装月饼成主流,济南中秋市场吹起健康创新风 豆橛子、把子肉口味月饼卖断货

中秋临近,节日氛围持续升温。9月28日,记者走访济南多家烘焙店、商超发现,各大销售点均已全面开启“月饼热销模式”,不少门店的月饼销量与去年有所增长。健康化和创新口味的月饼成“新宠”,散装月饼则凭借其价格亲民、选择灵活的特点成为大众消费首选。

▶在今年的月饼市场上,豆橛子、把子肉口味具备山东特色的月饼受到追捧。



泉城调查

文/片 记者 管悦
见习记者 冯子芯 济南报道

豆橛子、把子肉 地域美食“包进”月饼

“豆橛子卤肉月饼还有吗?”9月28日,在济南丹香(万科城)店内,不时有消费者进店询问这款新推出的“猎奇”口味月饼。

“市场反响远超预期,生产线满负荷运转,仍供不应求,已断货十天。”青岛丹香投资管理有限公司市场营销部负责人庄明庚表示,今年为打破传统月饼市场的同质化竞争格局,吸引年轻消费群体,研发团队选用山东地区极具认知度的豆角作为核心食材,将其融入月饼创作中,并结合“少油少糖”的健康定位,实现产品创新的突破。

这一大胆尝试成功激发了消费者的好奇心和购买热情,截至目前,该产品已累计销售超过十万个,不仅带动品牌线下门店销量同比增长超40%,线上渠道的销量更是呈现数倍增长。“不少消费者将其视为新式山东特产,产品远销海南、广东等地,成为今年中秋市场名副其实的‘黑马’。”庄明庚说。

“豆橛子”月饼走红的同时,济南本土品牌稻香园推出的把子肉月饼也掀起抢购热潮。当日,在稻香园(山大路)店,新出炉的把子肉月饼刚上架就吸引众多顾客。

“把子肉月饼卖得特别快,每天限量

100个,基本上下午三四点就售罄。”该门店店长张营介绍,今年品牌创新地将济南特色美食与中秋传统糕点相结合,这种既熟悉又新奇的口感体验,使产品自上市以来一直保持高人气,尤其受到年轻消费者的青睐。

张营介绍,不少大学生专门来买,当作济南特产带给家人朋友,还有部分消费者当作日常佐餐,预计热度将持续至十月份,“销量同比往年增长两成,平均客单价百元左右。”

月饼市场吹起“健康风” 低糖、养生月饼受追捧

当日,记者在大润发(历下店)看到,各类月饼礼盒与散装月饼已集中陈列在超市入口等显眼位置,吸引不少市民驻足选购。货架上标注着满减、打折等促销标签,从单价1.8元的散装月饼到300多元的精装礼盒均有覆盖。

“今年月饼消费呈现出年轻化、健康化与高性价比三大趋势。”门店负责人陈智国介绍,通过各类促销活动,今年月饼价格整体较往年更为实惠,部分百元以内礼盒已经售罄,“为迎合年轻消费者,门店还上新了黑松露、荔枝等创新口味,受到市场欢迎。”

为顺应消费趋势,永辉和华联超市的月饼销售专区纷纷刮起了“健康风”。“今年木糖醇品类比原来要多。”相关负责人介绍,受老年人控糖需求与年轻人健康意识提升的双重影响,无糖、低糖月饼今年格外受青睐。

永辉超市(济南龙湖北宸天街店)则推出红豆薏米茯苓蛋月烧、黄芪当归芸沙红枣蛋月烧等药食同源新品,将传统养生

食材融入月饼中,吸引不少年轻消费者专程前来“打卡”,带动销量显著增长。

随后,记者走访济南多家门店发现,不少品牌推出低糖、低脂月饼,以及添加燕窝、坚果等营养食材的高端产品,月饼消费呈现出显著的健康化趋势。

散装月饼成市场“C位” 过度包装、天价月饼退场

记者注意到,曾过度包装、搭售高价商品的“天价月饼”已基本退出主流市场,取而代之的是包装简约、单价集中在100-300元区间的礼盒产品。

与往年礼盒占据核心展位不同,今年散装月饼成为各大卖场的陈列“主角”。其单价在10-20元。不少品牌还推出“散装称重+简易手提袋”的组合销售方式,既满足消费者多样化尝鲜需求,也避免过度包装带来的浪费。多家门店店员表示,散装月饼因高性价比与即买即食的便利性,销量同比提升15%-30%。

来自电商平台的数据也印证了这一趋势:今年自食类月饼在线上销量中占比达65%,同比提升18个百分点,其中独立小包装产品占比超过70%。

山东财经大学工商管理学院副教授张晴认为,当月饼逐渐褪去过度附加的礼品属性,回归大众食品本质时,包装简单、价格优惠的散装月饼精准契合了新的消费决策逻辑,自然成为市场新宠。

根据《2024中国月饼行业白皮书》预测,2025年中国月饼市场规模有望进一步增至332亿元。张晴建议,未来,月饼行业发展应建立在健康化、可持续化与文化价值重塑上,企业可以深入挖掘文化内涵与地方特色,增强品牌差异化优势。

“没想到打败月饼厂的竟是一家医院!”近日有网友称,在贵州一家大型超市里,销售榜排名第一的月饼,竟是由贵州省人民医院职工食堂制作的,其凭借酥香不腻的宣威火腿馅和油纸包装的怀旧感火爆出圈。医院打造月饼IP的尝试并非个例:上海精神卫生中心造型独特的“600号月饼”曾一度被炒至上千元;而自步入该领域后,四川大学华西医院的西点房直接化身为“全城最难排队的地方”……

这个秋天,浙江省中医院将药膳与传统糕点相结合,推出因人而异的“五行药膳月饼”;浙江省人民医院的手工苏式月饼同样发挥稳定,在保持原配方的基础上,又换上独立新包装;丽水市中心医院的蛋黄月饼,每天能卖出3500个左右。

记者在实地走访后发现,医院“组团”做月饼并非“不务正业”。毕竟在医务人员的层层把关下,每一口都能吃得安心,换个角度而言,也是突破现代医疗边际,让服务更有温度的一种创新。

很多人之所以对月饼“敬而远之”,是担心这种高油高糖的“热量炸弹”会对身体造成影响。多年来,浙江省中医院汤军名中医工作室以研发一款可以让男女老少都能安心享用的健康月饼为目标,结合中医基础理论进行深入研究,于近期推出“五行药膳月饼”,是以用于调理人体气血平衡且兼顾色香味的药食同源中药为核心,设计了五种款式,低油低糖的专业品控,也为不同人群保留了那份节日仪式感。为让月饼口味更符合现代人喜好,汤军团队进行精心配比与反复试验,尽量选择带甘味或少许酸味的药材,如党参、莲子、覆盆子等。“吃起来有一股淡淡的中药香,不会太甜太腻。”“五行药膳月饼”一经推出便成为网红“美食”。

“每天售出约3500个蛋黄月饼,供不应求。”在丽水市中心医院食堂工作多年的糕点主理蓝楠楠最近特别忙,“丽水市中心医院月饼”被誉为当地月饼界“不会出错的选择”。别看它藏在医院里,但专程为此而来的人特别多,队伍每天都很长,日销售量最高能达到1万多个,最火爆的就是蛋黄月饼,销售占据半壁江山。同样是常见的蛋黄馅,为何丽水市中心医院的月饼如此受欢迎?“口感的关键在于选材。”蓝楠楠解释,他们用的咸鸭蛋对腌制时长和大小都有严格的要求。当一颗咸蛋黄被敲出后,就被送进烤箱,后裹上莲蓉和面皮,压模成型,再放进烤箱,待十几分钟后取出刷上蛋液,经第三次烤制,皮薄馅多的蛋黄月饼终于闪亮登场。别看工序简单,回购率居高不下的秘诀,是二十多年的坚持和精进。

医院跨界做月饼火了,为何如此受欢迎

『最多一天卖了一万多个』

据潮新闻

编辑:武俊 美编:刘燕 组版:侯波

喜报

“纸”记美好

幸福专线:
0531-85196278
85196199

结婚启事

2025年10月1日星期三 农历 乙巳年八月初十

新郎 洪浩 新娘 袁铭谦

公元二零二五年国庆节在上海登记结为夫妻。
缘分天定,洪荒不老,同心玉盟,共谱华章;
芝兰茂茂,凤翥鸾翔,千秋嘉礼,福履成双。
特此登报,敬告亲友,亦做岁月珍藏。

喜结良缘 同喜同贺

结婚启事

2025年10月3日星期五 农历 乙巳年八月十二

新郎 王鹏飞 新娘 康聪颖

于公历2025年10月3日正式结为夫妇。
长路携手,岁月悠悠,百年琴瑟,共赴白头。
特此登报,敬告亲友,亦作留念。

喜结良缘 同喜同贺

良辰吉日 鸾凤和鸣

我们结婚啦

LOVE

汪子淳 & 郑茜茜

2025年10月4日 星期六
农历 乙巳年八月十三

于公元二〇二五年十月四日,将共结连理,携手百年。今缘定三生,愿琴瑟和鸣,白首偕老。
谨此登报,恭邀亲朋雅鉴,共证花好月圆之喜,同沐佳期良缘之福。