

“竹筒奶茶”3.6 亿次播放量背后

这个春天,似乎全国各地的潮流人士都捧起了“竹筒”。竹筒里装的不是饭,而是冒着奶油尖尖的特色奶茶,筒身上还有“苏州”“南京”“成都”等字样。不少景区,手捧竹筒奶茶的打卡照,在各大社交网络平台刷屏。而在某短视频平台搜索“竹筒奶茶”关键词,有3.6亿次的播放量。

竹筒奶茶火出圈之后,类似的茶饮店开始出现在全国各大城市的热门景区,品类也从竹筒奶茶延伸为竹筒冰淇淋、竹筒椰奶冻、竹筒咖啡等,似乎一切饮品皆可“竹筒”。

当饮品容器从塑料杯换成竹筒,味道有何特别之处?竹筒饮品是文创产品,还是昙花一现?

记者目击

竹筒饮品受热捧

游客说:味道差不多,就为了拍照

4月10日,中午时分,成都宽窄巷子景区人头攒动,但只要人群中走几步,就能看到手捧竹筒的游客。这些竹筒里装的不是饭,而是冒着奶油尖尖的特色奶茶或冰淇淋。

记者来到一家竹筒奶茶店。店里销售的竹筒奶茶有5种口味,售价为28元/杯。记者注意到,大部分顾客拿到奶茶后,都要先举起竹筒杯,用手机自拍一张。

记者在现场站了10分钟,该店便卖出20个竹筒冰淇淋。这种冰淇淋口味和其他冰淇淋不一样吗?“差不多,就是为了拍照。”游客李女士表示,竹筒杯上印有成都和熊猫元素的贴纸,插上标签,加上宽窄巷子的背景,很适合旅游打卡。

业内复盘

周末和节假日一天可卖3.5万元

据报道,2022年,苏州一家茶饮店推出竹筒奶茶后一炮而红。紧接着,北京、上海、杭州等地陆续出现竹筒奶茶。

而随着竹筒奶茶火出圈,品类也从竹筒奶茶延伸为竹筒冰淇淋、竹筒椰奶冻、竹筒咖啡等,似乎一切饮品皆可“竹筒”。

3月初,一家全国连锁品牌的竹筒奶茶在宽窄巷子开了首店。该店相关人士介绍,目前品牌发展半年左右,在全国已有30多家直营店和30多家加盟店。“主要是在热门景区、商业街、步行街等区域开店。竹筒奶茶每杯28元,开业近一个月,工作日平均日销售额约1.8万元,周末、节假日可达3.5万元。”

宽窄巷子一位售卖竹筒冰淇淋的



竹筒奶茶火出圈

商家介绍,他们店的主打产品原本是咖啡,但在“竹筒风”兴起后,最近他们推出了熊猫冰淇淋、熊猫冰淇淋拿铁等新品,其中熊猫冰淇淋使用的就是竹筒杯。“主要是为了拍照好看。”商家表示,推出竹筒冰淇淋后,平均每天能卖100杯,销售量比以前好了很多。

火爆背后

竹筒杯会否存在发霉使用、回收使用等情况?

随着竹筒杯饮品的火爆,批发、定制竹筒杯的生意也很火爆。据一家销售竹筒杯的店铺客服人员介绍,一般奶茶店选的是外直径8厘米、高12厘米的竹筒杯。这种竹筒杯售价为33.8元10个。据其商品详情页显示,该款竹筒杯月销9000+。

竹筒杯火爆的背后,也被网友质疑存在竹筒杯发霉、回收使用等卫生问题。

位于宽窄巷子的一家全国连锁品牌店相关人士表示,他们店使用的竹筒杯均由品牌直供,均为一次性使用,绝对不会回收使用。“这是餐饮禁忌,一旦发生杯子回收使用的情况,生意不用做了。”

但一些个体商铺或摊位因为使用竹筒杯的数量相对较小,会在网上批发进货。如果竹筒发霉了怎么办?是否存在回收利用的情况?网络购物平台上,有卖家在宣传中表示,“竹筒是新鲜天然制作,放着不用的话,由于季节气

候不同,可能会引起不同程度的发霉,因此应将竹筒放在干燥通风处;若遇到发霉,可以用热水冲洗晾干后正常使用。竹筒可多次使用,长时间不用可洗净后晾干。”

但也有商家表示,发霉了肯定不能用,并建议有条件将竹筒冷藏,或者洗干净晾干放通风处,尽量短期内使用。

专家说法

非主流细分品类产品,不具可持续性

竹筒杯短时间火爆全国,成为了游客打卡拍照的“神器”。其本质是商家把装饮品的容器换了,然后贴上各地城市标签,极易复制。这在专家看来,无非是昙花一现的产品。

“竹筒奶茶属于差异化的一个细分品类,很难成为主流产品。”中国食品产业分析师朱丹蓬表示,当整个行业进入激烈竞争的局面时,很多企业开始从细分赛道、独立场景等方面去进行延伸和拓展。整体来看,竹筒奶茶算是一个非主流的细分品类市场产品,它不具备可持续发展性。

朱丹蓬还表示,当“竹筒”成为一个大IP后,为了满足新生代的需求,周围会衍生出一些类似的产品跟风,从而出现竹筒冰淇淋、竹筒咖啡、竹筒椰奶冻等产品。“说白了,所有的策划、所有的创意、所有的产品,都是围绕新生代的核心需求和诉求而来的。”

据《成都商报》

预防接种“小绿本”到底有多重要

儿童出生后,第一次接种疫苗都要领取预防接种证。预防接种证是每个人除了出生证以外的第二个证件。儿童出生后1个月内,儿童家长应到居住地的接种单位办理预防接种证。医院的产科由于负责首针乙肝疫苗和卡介苗的接种,因此也是接种单位,某些医院也会直接为儿童办理预防接种证。

户籍在外地的适龄儿童,暂住在当地时间超过3个月以上,也需要到居住地及时办理预防接种证,或补办预防接种证。

《中华人民共和国传染病防治法》规定国家对儿童实行预防接种证制度。预防接种证由儿童监护人或受种者长期保管。

预防接种证的6大作用

1. 儿童接种各种疫苗时,必须出示的证明文件。
2. 记录各种疫苗接种信息,包括接种日期与部位、疫苗批号与有效期及生产企业、接种单位与接种人。
3. 儿童入托、入学时,查验疫苗接种记录的凭证。
4. 出国后有关疫苗接种的证明。
5. 宣传预防接种知识,儿童家长获知免疫程序的重要途径。
6. 预约疫苗接种,记录疫苗接种不良反应。

据京报网



● 星空有约 ●

今年首场月食 5日登场

今年首场月食将于本月5日登场,这是一次半影月食,届时,月亮的“脸色”会经历一场从亮变暗,再从暗变亮的演变,我国可见全过程。天文科普专家表示,这是一次月球进入地球半影比较“深”的半影月食,差一点就成了月偏食,感兴趣的公众可尝试观测。

天文预报显示,本次半影食始于北京时间5日23时12分,食甚是6日1时23分,半影食终于3时34分,全部过程历经四个多小时,最大食分为0.989。食分代表月球进入地球半影的程度,即月球直径的98.9%都进入到地球半影。

中国天文学会会员、天文科普专家修立鹏表示,发生月食必在“望”,此时的月相为满月,一般出现在农历十四至十七中的某一天。半影月食发生时,月球看起来与满月无异,仅是亮度降低使月球变得稍暗一些,肉眼不易分辨差异,但以摄影方式就能看出变化。

据新华网

做好这些,吃烧烤更健康

伴随着各地“烧烤美食”话题的火爆,各地的夜市档口人气火爆。

在享受美味的同时,健康也不能丢,哪些人群要少吃?怎样吃才能既尽兴又减少对身体的伤害呢?

医生提醒,患有胃炎、胃溃疡、肝病、胆囊疾病、肠炎等消化系统疾病的人群,食用烧烤会增加肠胃负担,容易引起病情发作或者加重。孕妇、儿童,以及老年群体,因为肠胃功能较弱,容易引起腹泻、胃胀等肠道问题。高血压、肥胖及

三高人群、痛风患者也要少吃。

烧烤过程中主要有两类物质:一类是脂肪,第二类是胆固醇,摄入过高会增加心血管疾病的风险。其次痛风的病人吃烧烤,海鲜或动物内脏都是高嘌呤,如果再搭配富含嘌呤的啤酒,会导致痛风发作。

对大部分人来说,抵御烧烤的诱惑实在是件不容易的事。医生建议,吃烧烤时可以“多选瘦肉、增加蔬菜”。油脂含量与致癌物的生成有关,比起肥瘦相

间的串串,尽量选择脂肪含量低的瘦肉。蔬菜可以选择韭菜、金针菇、茄子、香菇等,或者黄瓜蘸酱、凉拌苦菊等凉菜,膳食纤维可以帮助吸附烧烤中产生的致癌物质“杂环胺”。

烤制前可以将食物用清水煮一遍,以减少长时间烤制导致致癌物质的产生。此外,建议每个月吃烧烤不超过两次,每次不超过10串。如果摄入较多,可以在第二天补充富含膳食纤维、维生素C的绿叶菜和水果。

据北青网