

2025年9月19日 星期五 编辑:姬国庆 校对:卢岩 美编:申宝超



距离中秋节不足20天,我市的月饼市场已然暗流涌动,呈现出新气象。与往年不同的是,今年市场上出现了更多新变化:创意“入饼”,礼盒“瘦身”,健康文化理念回归,百元区间价格成为“主战场”。

9月15日以来,记者走访我市多家批发市场、大型商超、烘焙坊和非遗门店,发现今年的月饼市场既保持了传统节日的文化底蕴,又展现出与时俱进的创新活力,消费者也迎来了更多元、更符合现代消费理念的月饼产品。

### 【制作新创意】

#### 食材、工艺、造型创意多

酥脆掉渣的酥皮,厚重饱满的馅料,在位于劳动街上的家老式月饼蛋糕房内,师傅们正在制作酥皮月饼。负责人曾远赴数百里外的河北黄庄学习。芝麻、果仁、蛋黄被紧紧包裹在层层起酥的酥皮内,香甜的口感成为老人、孩子、女士的最爱。

在人民路的一家大型商超内,山药五红味、台式桃山皮杨枝甘露味、广式绿豆沙味、醇香拿铁味、凤梨水果味等风味新奇的散装月饼正在热卖中,每个5.5元、6.7元、8元的亲民价格,吸引了顾客驻足挑选。

莲花状的山药五红馅、醒狮状的黑芝麻馅、葫芦铜钱状的紫薯馅……在位于卫滨区东方文化商业步行街上的一家非遗花馍店里,9种不同造型的蒸月饼组成了创新味十足的月饼礼盒,赚足了顾客的眼球,一盒盒带着满满创意元素的月饼礼盒刷爆了新乡人的“朋友圈”。

### 【营销新热度】

#### 豫味浓厚月饼成“香饽饽”

口味方面,今年的新乡月饼市场呈现出“两极分化”的特点。其中,传统口味稳守“基本盘”,地方特色创新产品则“异军突起”。近日,封丘章鹿市食品有限公司的食品加工车间内,全自动的生产、包装流水线忙碌不已,工人忙着和面、包月饼、烤月饼等系列工作,加工和销售火热,处处是一派繁忙的景象。

在位于获嘉县亢村镇金水产业工业园区的生产车间内,月饼糕点行业迎来了繁忙的生产高峰,这里生产的“陶老大”品牌月饼已深入人心,在我市各大商超、月饼批发市场上,赢得了中原地区广大消费者的认可与喜爱。

一个个美味月饼背后,寄托着当地人致富的梦想。食材优质、配比精准、匠心制作好的各类月饼礼盒准备发往全国各地,这些豫味浓厚的月饼也成为当地员工福利、企业团购、散客购置的“香饽饽”。

在外来月饼品牌“异军突起”的当下,本土月饼同样备受新乡人的青睐。“家乡产的月饼所承载的文化和情感价值是再大的品牌都无法比拟的。”市民王斌说,本地产的月饼不仅是一种食品,更是能够回忆起儿时记忆和家乡味道的独特情感体验。

### 【包装新样式】

#### 环保简约成主流

在我市各大商场超市内,布置妥当的月饼展区成为近期市民光顾的重点区域。记者注意到,今年上市的月饼礼盒大多采用纸制品或简易包装,过去常见的多层包装、贵金属材质如今已经难觅踪影。

在宝龙永辉、胖东来等超市,记者看到,月饼产品包装均按照国家要求执行,未发现使用名贵材质或层数超标等问题。这也意味着,我市商家能够主动适应市场需求,遵守国家相关标准,自觉维护



消费者正在选购月饼



散装月饼受青睐

月饼市场的健康秩序。

“今年,我们严格执行《限制商品过度包装要求》新规,包装层数不超过3层,包装成本不高于产品售价的12%。”从事月饼生产的陈先生介绍,“你看这款最畅销的礼盒,采用的是可降解纸浆成型,包装简约而不失典雅。”他说,现在月饼的豪华包装没人要了,厂家也不敢生产,今年主打的是简约环保风。

### 【价位新变化】

#### 散装月饼货架一扫而空

近两年来,为遏制“天价”月饼,我市发展改革委同商务、工信、市场监管等部门重点关注酒店、商超、面包房等领域,连续开展月饼市场监管巡查,持续督促企业合规经营,严厉查处搭售、混售,违反食品安全标准等违法违规问题,杜绝过度包装,防止“天价”月饼反弹回潮。

记者观察发现,今年的月饼市场价格区间更加明显。一方面,散装月饼继续保持亲民价格。另一方面,定制月饼、创意月饼价格相对较高,但300元以上的产品已较为少见。这种价格分化现象也恰好反映了我市月饼市场需求的多层次化。

在我市各大散装月饼市场,批发价每个2.5元到6元不等,与去年基本持平,亲民的价格可以满足多数普通市民的需求。而物美价廉的礼盒则成了不少企业发福利、商超进货的首选。在网红打卡地胖东来超市内,货架上的散装月饼几分钟内就被清空,从上架、抢购、清空,到再上架、抢购、清空的画面不断上演。

### 【销售新渠道】

#### 线上线下一深度融合

记者了解到,今年的月饼销售呈现出全渠道特点。线下渠道仍然重要,但线上预售、直播带货已成为不可忽视的力量。从8月初起,许多商家就开始了月饼预售,通过直播间下单优惠幅度大,提前锁定客户。

与此同时,线下渠道也在不断创新。一些商家将不同食材的月饼产品横切开在柜台上展示。馅料是否充足,原料是否真材实料,顾客在选购时可以一览无余。

### 【满足新需求】

#### 小规格产品受青睐

记者走访发现,今年月饼规格更加多样化。传统大规格月饼仍在,但小规格、迷你月饼明显增多。一些商家还推出了“全家福”套装,一盒包含多种口味的小月饼,满足消费者的多样化需求。

提到大规格月饼,新乡人乃至全国消费者都对胖东来在售的芋泥麻薯酥和红豆蛋黄酥“大月饼”印象深刻。据了解,受近期市场需求量大和生产数量有限影响,目前这两款“大月饼”已改为线上(同城)限购销售。

在优优米卡等连锁蛋糕店内,记者看到多款迷你月饼,每个只有传统月饼一半大小。“小规格月饼可以品尝到更多口味,也不会造成浪费。”市民贾女士认为。

### 【市场新趋势】

#### 健康与文化理念回归

今年,新乡月饼市场最大的变化或许是健康理念的深入和文化内涵的回归。低糖、低脂、无添加成为产品宣传的关键词。还有厂商推出了针对特定人群的产品,如无糖月饼。

此外,文化内涵也成为产品的附加值。辉县市文化路上一家烘焙店就推出了“辉县主题”的文创月饼,涵盖了共城文化地标文昌阁、百泉湖、宝泉和地理标志产品山楂等内容。

“月饼不仅是食品,更是文化载体。我们作为顾客,也希望通过月饼来传递中秋文化内涵。”市民王先生认为,近年来,文创产业持续火热,月饼礼盒用创新迎来一年一度的市场“争夺”,这是自然而然的的发展过程。

□策划 杨维捷 记者 崔敬

# 月是故乡明 饼是新乡「新」

## 我市月饼市场新气象