



中秋节临近,节日气氛渐浓,月饼销售进入旺季。

2024年4月1日起,新版《月饼质量通则》正式实施。新标准对于月饼的定义、产品标签等内容进行了修订,对于月饼质量的要求更加严格。今年作为月饼新标准落地的第一年,记者走访周口市中心城区市场发现,商家在延续传统月饼制作工艺的基础上,通过在口味上做“加法”、在包装上做“减法”,让月饼好吃、好看,而且价格更实惠。



一超市的员工在整理月饼礼盒。

包装简约 价格更亲民

《月饼质量通则》规定,对于新版包装,包装层数不超过3层;销售价格在100元以上的月饼,除直接与内装物接触的包装之外,所有包装的成本不超过产品销售价格的15%;不应使用贵金属和红木材料;不与其他产品混装;包装空隙率符合标准要求。

近日,记者在中心城区多家商超看到,琳琅满目的月饼已经占据了食品区C位,有的摆满整个货架,有的则设计成各种造型,方便顾客选购。不同品牌的月饼礼盒,包装设计各不相同,但大多以中秋主题元素为主,采用纸板材质或者塑料材质,和往年相比更为简约。商家更加注重包装的文化内涵,一些富有创意的包装逐步成为市场主流。

在汉阳路一家超市,记者打开一款标价119元的月饼礼盒,礼盒是纸板材质,礼盒内紧凑地摆放着10个独立包装的月饼。售卖时,工作人员将礼盒装入纸质手提袋中,既简约又不失高级感。工作人员告诉记者,今年的月饼市场刮起了“简约风”,“轻装”上市的礼盒很受消费者欢迎。

月饼包装变得简约后,价格也更加亲民,平价礼盒明显增多。记者采访中发现,月饼礼盒的价格大多在70元~200元,一些小众品牌或者简装礼盒的价格更低。在路边糕点店,一个月饼的价格在5元左右,店家会提供月饼专用礼盒,顾客可以根据需要自行选购。

在育新街一家糕点店,现烤的月饼香气四溢,吸引不少顾客购买。“这种现烤的月饼最好吃,比层层包装的月饼新鲜得多。”市民金先生告诉记者,家里老人最爱吃现烤的五仁月饼。

简约平价成主流 健康时尚为卖点

中秋将至 各式月饼抢鲜上市

□记者 田亚楠 李帅文图

月饼“瘦身” 小巧又精致

除了包装变得简约外,月饼也开始“瘦身”,由原来的“大块头”变成了“小个头”。

采访中记者了解到,今年许多大品牌 and 老字号月饼商家都推出了小月饼,每个月饼50克左右,之前的月饼多为80克,甚至120克。相比之下,这些小月饼制作精巧,价格也便宜。

“今年的月饼与往年相比,包装简单了,个头也小了,这样大家吃起来更加方便,不容易造成浪费。”在七一一路一家糕点店,老板李泉告诉记者,店内制作的小月饼一个在40克左右,这种小月饼可以当零食吃,不仅中秋节卖得好,平时也属于热销产品。

上班族女士最喜欢这种小月饼。她告诉记者,之前的老式月饼块头

大,一个人一次吃不完,扔了又浪费,而这种小月饼刚刚好,个头只有原来的一半,方便携带,一次吃一个刚刚好,也不会造成浪费。散装月饼口味比较多,顾客可根据需求购买。

月饼体积变小,也符合当下人们的健康饮食理念。据了解,制作月饼的原料包括面粉、食用油、白糖等,热量都很高,摄入过多会导致肥胖,还可能造成血压、血糖、血脂异常。小月饼既能满足人们尝鲜的欲望,也不至于摄入过多热量。

业内人士表示,近年来,“迷你”月饼较为流行,这是月饼行业落实“厉行节约、反对浪费”理念的具体体现。在这一背景下,小包装、时尚化的“迷你”月饼逐渐成为市场主流。



顾客在超市挑选月饼。

口味多元 健康成卖点

当包装不再成为月饼的卖点,口味创新则成了新的竞争方向。记者采访中发现,当前市场上月饼的新口味层出不穷,为消费者带来了更多选择和体验。

在万果园文昌万达店,食品区展台上整齐摆放着各式月饼礼盒,旁边的货架上也摆满了散装的月饼,除了豆沙、五仁、莲蓉等传统口味外,还有哈密瓜、草莓、凤梨等口味。在月饼展台旁的冰柜内,摆放着榴莲冰皮月饼,“这种月饼以榴莲和糯米作为主要原料,采用独特的制作工艺,成为今年我们店的一个爆款。”该店主管刘亚芳告诉记者。

除了五仁、豆沙、蛋黄等传统口味外,商家还通过创新食材、烘焙手法等方式,制作出“生椰月饼”“流心月饼”“面包月饼”,吸引年轻顾客购买。有些礼盒采用多口味混搭的方式,满足不

同顾客需求。

除了口味多元,健康也是当前各月饼厂家关注的焦点。随着健康饮食理念的普及,越来越多消费者开始关注月饼的含糖量和脂肪含量。不少商家根据顾客需求,推出一系列主打健康概念的月饼,如采用天然代糖或功能性甜味剂替代传统蔗糖的低糖、无糖月饼,添加燕麦等粗粮成分的富含膳食纤维的月饼,以及添加枸杞等中药材、具有滋补养生功效的月饼。这些不同口味的月饼,不仅满足了消费者的多样化需求,还为传统月饼市场注入了新的活力。③2