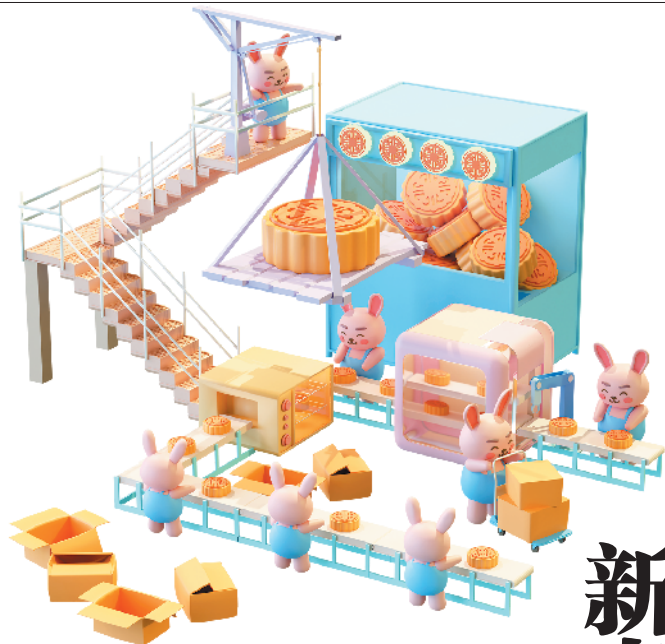




本报讯 侯若石 月饼象征着大团圆,人们把它当作节日食品,用它祭月、赠送亲友。月饼成为中秋节的特色食品,始于元末。明代中秋吃月饼在民间逐渐流传,明人有大量关于月饼的记载,如沈榜《宛署杂记》:“土庶家俱以是月造面饼相遗,大小不等,呼为月饼。”

到了近现代,月饼的制作日益精致,品种日趋多样。现在市面上的月饼可以分为几类,依照生产产地可分为京式、广式、苏式、台式、滇式、港式以及潮式月饼;依照口味不同可以分为甜味、咸味、咸甜味和麻辣味月饼;依照馅料不同可以分为五仁、豆沙、冰糖、芝麻月饼等;依照饼皮则可分为

为浆皮月饼、混糖皮月饼以及酥皮月饼三种。

今年中秋节是9月29日,基本与国庆节同期,节日氛围浓厚。中秋市场将出现销售期短,市场集中,短期量大的常态化特征;线上销售预热较早,平台企业服务方式略有转变,营销方式较多,销售额增幅幅度应比线下增长幅度大。预计今年整体产量、销售额均略有上升,增长幅度在5%左右。

天眼查数据显示,现存月饼相关企业2.1万余家,其中,2023年1-8月新增注册企业350余家;从地域分布来看,广东、河南以及广西,三地相关企业数量位居前列,分别拥有2500余家、1880余家以及1870余家。

月饼产业链:中秋叠加国庆 吸引各路“高手”齐聚月饼市场

月饼行业处于食品制造业,其产业链主要包括了上游原材料、中游月饼生产包装和下游销售渠道三大环节。

在上游环节中,主要包括月饼皮原材料企业、月饼馅料原材料企业。月饼馅的原材料主要包括咸蛋黄、火腿、干果、豆沙、莲蓉等;月饼皮的原材料则主要包括面粉、糖、油、鸡蛋以及酵母等。

除了基本馅料以及饼皮外,包装是月饼产业上游的另一个重要环节。据有关统计数据显示,中国月饼包装年均费用超过25亿元。从以包装为主营业务的上市公司公布数据看,月饼包装行业的毛利率高达27.5%。

月饼专利:各式独特口味 总有一款适合你

近年来,月饼不仅仅是一种佳节必备的美食,每年出现的“奇葩”口味的月饼也是人们津津乐

道的话题,从专利数据即可一探究竟。

天眼查专利数据显示,与月饼相关的专利申

新奇月饼层出不穷 专利申请突破万项

请已经超万余项;从具体类型来看,外观专利、实用新型以及发明专利分别为8860余项、1480余项以及1590余项。

从外观专利具体来看,“包装盒”是绝对的主力。除个别与月饼外形有关的专利外,几乎都是与包装盒相关的专利申请。

而从实用新型具体的专利申请来看,多数与月饼生产的设备相关,例如:“一种可快速成型的月饼成型机”“一种能同时对月饼上下两面加热的烘烤箱”等类型。

发明专利,多与月饼的馅料相关。对于很多月饼无论从外皮到馅料,

水果是当仁不让的主力军,无论是传统的桃子、苹果再到大家热爱的榴莲,都有他们在月饼中的身影,毕竟月饼主打一个团圆的“甜”。

在如今健康至上的年代,月饼也逐渐向“健康”靠拢,“一种适用于糖尿病患者的低GI月饼”,更有“防癌抗癌延缓衰老的长寿月饼”,月饼名字是一个比一个长,种类也是日渐丰富了起来。

当然,每年少不了的那就是“奇葩”月饼了,从麻辣鲜香到甜而不腻,从清淡到油腻,从“低端”到“高端”,总有适合你的一款。

月饼营销趋势: “出圈”月饼是认真的

近年来,国家持续加大宣传引导和监督检查力度,多措并举强化食品安全监管,守护消费者“舌尖上的安全”。与此同时,持续推进食品安全各项法规和标准的制定与实施,在消费者对产品质量安全 and 产品品质的追求不断提升之下,各大月饼生产厂商均以保证产品质量安全为首要任务,管理体系不断完善,生产企业对产品进行了全流程管理,严把质量关、安全关,确保产品的安全 and 质量。

2023年9月,《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》(GB 23350-2021)正式实施,其中规定茶叶及相关制品包装层数不得超过四层。8月18日,工信部网站发布的《公开征求对强制性国家标准第2号修改单(征求意见稿)的意见》则提到:粮食及其加工品、茶叶、月饼及粽子的包装层数不应超过三层,茶叶的包装层数被进一步缩减。多家企业积极响应政策号召,在设计包装时

融入绿色简约、循环可持续理念,增加产品的多用性和趣味性,个性鲜明、样式新颖、富有社会责任感和时代感。

健康饮食的大背景下,月饼的制作工艺和材料选择更加注重健康和营养,例如采用低糖、低脂、低卡等健康原料,以及添加有益健康的成分,如膳食纤维、坚果等。多家企业不断革新月饼制作工艺,在月饼制作原料、加工技术上升级创新。面对健康消费以及品质消费新趋势,商家精准捕捉消费者需求。如有些品牌推出低糖月饼,以糖醇代替砂糖,或者以碳化糖作原料;还有品牌将水果保鲜技术运用在月饼馅料中,带来全新新鲜口感。

天眼查研究院认为,月饼作为重要假日消费“必需品”,无论在简洁、环保的包装,还是健康的馅料,月饼已成为烘焙产品创新的重要缩影,在科技、环保、健康等理念的影响下,会吸引更多年轻人消费。

“鲜花+宴”亮相 丰味美食节

本报讯 蒲长廷 “咱们这个活动真是当之无愧的美食节,志欣大连海鲜的玫瑰鲍鱼饺子以玫瑰花瓣入馅,鲜嫩爽滑,口味鲜中带点微甜,还有花瓣的脆感;潇湘甲鱼村的甲鱼一点都不腥,入口软糯,满满胶原蛋白的感觉,湘煎糯米排骨既有排骨的肉香还有糯米的嚼劲儿,底部的糯米锅巴又香又脆;还有蒙宴的烤羊排、手把手,吃起来贼过瘾……”近日,在金秋“丰”味美食文化节现场,下班路过的市民石女士和王先生对品尝到的各种美食赞不绝口:“我们工作在丰台,家在大兴,平时两点一线还真没注意丰台有这么好吃的,这次一定趁着中秋国庆假期好好逛吃逛吃。”

当天下午,2023丰台消费季第九届金秋“丰”味美食文化节暨国际花潮节金秋系列主题活动正式启动。作为丰台消费季的重要板块之一,丰味美食节将聚合丰台全区餐饮业态,通过品牌展示、扩大优惠促销、创新消费推介三大方面的活动,活跃市场、提振消费,为大家带来“丰范儿”和烟火气十足的特色美食盛宴。

本次活动在丰台区商务局、丰台区市场监管局的支持下,由丰台区餐饮住宿服务行业协会、花乡花木集团、丰台区私营个体经济协会餐饮行业支会主办,丰台区私个协餐饮行业支会玉泉营餐饮分会、北京屈浩烹饪学校协办。

美食节期间,丰台区将打造集“美食展示交流、消费帮扶宴、花+宴、非遗市集”于一体的美食嘉年华。活动现场,10家丰台区不同菜系、菜品餐饮品牌的10位主厨,现场秀出拿手绝技。全聚德的芥末鸭掌、火燎鸭心,宫廷鸭匠的鱼子酱烤鸭、老北京炙子烤羊肉,馥天下烤鸭的薄荷烤鸭、鱼头泡饭,蒙宴的烤全羊,六尺巷的臭鳃鱼、黄山毛豆腐,万丰小吃博物馆的驴打滚、艾窝窝,眉州东坡的一品东坡肉、宫保鸡丁,志欣大连海鲜的土豆鲍鱼焖排骨、鲑鱼水饺,哈马尔罕的新疆手抓饭、土耳其古法番茄煨牛腩,潇湘甲鱼村的红煨甲鱼、曾府养生萝卜,金典太阳联合扎赉特旗推出的“消费帮扶宴”,北京屈浩烹饪学校联合花乡花木集团推出“鲜花+宴”,北京隆欣商贸多款餐饮食材以及毛猴、面塑多项非遗项目进行展示……近百道特色美馔,彰显中华饮食和美与共的风采。

开幕式现场,丰台餐饮协会发出铸诚信、提信心、促消费——丰台区餐饮等服务业企业诚信经营倡议书,呼吁更多的餐饮店铺行动起来,诚信经营。

美食节还将开启一场金秋“丰”味之旅,通过挖掘传统与创新融合的菜品,展示独具“丰”味的美食文化,引领餐饮新消费品质升级。活动现场,第二批10家“来丰台吃什么”推荐餐厅正式发布,包括六尺巷、蒙宴、宫廷鸭匠、馥天下烤鸭、全聚德、眉州东坡、潇湘甲鱼村、哈马尔罕等餐饮企业榜上有名。

“咱们哈马尔罕是一家丝绸之路主题餐厅,主打西亚特色菜,位于丰台总部基地,店内环境充满浓浓的异域风情,尤以土耳其烤肉最受顾客青睐。”活动现场,哈马尔罕的一位大厨介绍道。“咱们蒙宴位于丰台的东铁匠营,顾客不仅可以品尝到烤全羊等地道的蒙古族美食,还能欣赏到蒙古族兄弟姐妹带来的歌舞,令人仿佛置身辽阔的内蒙古大草原。”蒙宴工作表示。

