

老字号月饼换了“必选项”

中秋佳节之际,月饼销售热潮如期而至。各大商超、连锁糕点门店看到,各式月饼集中上架、品类丰富,不少市民驻足挑选。电商平台上,造型新颖、口味多元的月饼礼盒热销。随着消费者消费理念不断更新、消费回归理性,月饼市场迎来全新发展格局。面对消费者的新需求以及市场的快速变化,月饼老字号立足匠心底色、主动求变创新,在存量竞争中探寻高质量发展路径。

直面消费变化

随着居民消费理念变化,国内月饼市场告别高速扩张阶段,行业进入存量盘整、提质升级的新阶段。艾媒咨询数据显示,2015年至2024年中国月饼行业销售规模总体保持增长态势,由131.8亿元增长至300.1亿元。2025年市场规模同比下降5.9%,达282.4亿元。

艾媒咨询CEO兼首席分析师张毅表示,月饼作为承载中秋文化的传统食品,文化价值是内核。从消费需求看,目前月饼消费更多地向个人自食、文化传承的方向发展。消费者不再盲目追求高端包装、奢华礼盒,更加看重月饼品质和性价比,平价实惠、健康营养的月饼广受青睐。低糖产品、小份装越发受到消费者尤其是年轻消费者的欢迎。

苏州稻香村集团总裁周立源认为,近几年月饼市场从高速增长转向存量竞争,行业进入“在整治内卷中深耕、在市场分化中升级”的新周期。目前月饼消费呈现明显的两极分化趋势,礼品市场追求文化附加值和差异化,自用市场更看重健康属性和性价比。最显著的变化是,健康化从“加分项”变为“必选项”,低糖低脂、清洁标签、药食同源等概念进入大众消费决策

的考量范围。

在价格方面,目前中端价位的月饼已成为市场主流。简单跟风、缺乏特色的产品正在被边缘化。行业竞争全面升级,从口味、价格比拼,转变为品牌底蕴、技术创新、文化表达、运营效率与全球化布局的综合较量。2026年行业正在健康转型、文创赋能、渠道重塑的基础上进一步发展。

应对竞争升级

消费市场走向多元化,催生了大批新式网红月饼。每年中秋前夕,各类口味新奇、造型新颖、包装新潮的月饼在社交平台上刷屏,凭借新鲜感、话题性赢得年轻消费者的青睐。月饼市场竞争升级,为深耕行业多年的老字号带来全新挑战与发展机遇。

北京稻香村副总经理石艳表示,目前,行业新玩法层出不穷,月饼消费又相对集中在中秋节前一周到两周,销售周期短、节点依赖强。在这一背景下,对品牌的要求就是特色要更鲜明。

周立源表示,新品牌涌入、渠道分化、消费习惯变迁,让竞争维度变得多元。但老字号如能凭借品牌优势、市场积淀和技艺传承主动拥抱变化,反而能巩固优势。

“苏州稻香村月饼品牌价值达182亿

元,连续3年月饼年产量突破3亿块,10年累计产销超过20亿块。”周立源认为,这些数据已经印证了老字号在市场变化中的强大韧性。

业内专家表示,网红月饼、新式月饼对老字号影响有限。网红月饼主要通过制造社交话题等策略抢夺年轻消费群体,热度持续时间普遍比较短,很难形成持续冲击力和长期竞争力。而老字号牢牢占据家庭消费、节庆礼赠的基本盘,工艺成熟、品质稳定,消费群体相对稳固。同时,网红月饼风潮也倒逼老字号优化产品、升级包装、创新营销模式,推动整个行业提质升级。

探寻传承之道

面对市场变局与消费新需求,老字号始终坚守“守正不守旧,创新不忘本”的发展理念,以匠心守根基、以创新拓赛道,在传承非遗技艺、深耕传统文化的同时,主动拥抱年轻化、健康化、国际化趋势,让百年老味道适配新时代消费。

守正,是老字号行稳致远的根本。专家认为,老字号要守住经典的核心口味和传统的工艺根基,同时要挖掘好自身的文化尤其是地域性非物质文化遗产价值。



创新,是老字号持续焕新的动能。苏州稻香村围绕低糖低脂、清洁标签和药食同源等理念,持续加大研发力度,在保留经典口味和工艺的前提下对糖分做减法,确保“减糖不减味”;在品牌端,与超100个IP开展跨界联名;在渠道上,门店覆盖200多座城市,线上入驻天猫、京东、抖音等平台。

国内各大派系月饼老字号,都在这场市场调整中寻找守正与创新的平衡点。上海百年老字号杏花楼恰逢创立175周年,在守住玫瑰豆沙、莲蓉、五仁等经典配方的基础上优化原料配比,新增黄油咖啡、桂花酒酿等清新风味,用国潮包装承载海派文化记忆;广式月饼代表广州酒家持续深耕健康化赛道,在保留广式莲蓉醇厚口感的同时降低升糖负荷,扩大传统中秋味道的覆盖面。

业内专家表示,老字号的长远发展,关键在于守正与创新的动态平衡。在理性消费、品质消费的时代,月饼行业的竞争,终将是匠心品质、文化内涵、创新能力的综合比拼。老字号唯有以守正固根基、以创新拓未来,才能持续擦亮百年金字招牌,让传统中秋味道持续焕发蓬勃生机。

(朱晓倩 杨秀峰)

广告

金龙鱼 种地吧 少年篇4

2026年爱奇艺《种地吧4》行业赞助

鲜 认准 6步鲜 鲜米吃整年

6步鲜 米糯控技术 特等奖 科学技术奖 2022年度中国粮油学会

湖畔农家香 雪乡长粒香 五常大米

爱奇艺 iQIYI 爱奇艺 © 2026 IQIYI All Rights Reserved

稻谷“六步鲜米糯控技术”创新体系开发及产业化荣获2022年中国粮油学会科学技术奖特等奖