

“袖珍”月饼成主流,这是啥道理?

——记者中秋市场调查找潮流主因

中秋佳节,月饼成了连日来的城市关键词。可是,不少市民发现,手中的月饼越来越小,克重减轻的“袖珍”月饼已成市场主流。这是啥道理?近日,记者走访无锡月饼市场,了解月饼“越做越小”之谜。

现状:

50g-80g 的小月饼是市场主流

穆桂英美食是无锡地区的月饼标杆。记者在店内看到,所有的礼盒包装悄然换新颜,其设计之时尚、包装之精美,不亚于高档酒店的手笔。不仅如此,月饼品种也扩展到滇式、广式、苏式、潮式,甚至还有净素月饼、流心月饼以及法式乳酪、脐橙芝士、酒渍桑葚这样的桃山月饼。礼盒品种定位多样,丰俭由人,单款礼盒与各地特色月饼集结的综合礼盒均可选。不过,对于普通市民来说,最大的变化是,月饼克重不一样了。记者发现,与以往动辄 100-120g 的标准尺寸,这些月饼从 50g 到 100g 不等,苏式月饼大些,广式月饼小些,传统馅料的大些,时尚馅料的小些。在三凤桥,礼盒月饼的克重主打 60g 与 80g,口味以潮式月饼为主。

包装精美、性价比高的高档酒店月饼,这几年已成为锡城中秋的送礼佳品,“小而美”是市场对它们的整体认知。今年,这些酒店的月饼似乎更“迷你”了。记者在君来洲际酒店看到,该酒店今年推出了 3 款不同包装风格、不同口味、不同价位的月饼礼盒,有沿袭本地传统的麦饼礼盒,还有雅致款和时尚款礼盒,所有月饼克重都在 50-60g 之间。酒店市场传讯经理裴荣表示,从单只月饼的克重上看,2016 年起酒店就在持续减少月饼克重,这两年的月饼克重也一直维持 50g、60g 两个规格,部分口味的月饼最多做到 80g,但这样的大克重月饼不是主推产品。记者走访发现,太湖华邑酒店、苏宁凯悦酒店、鲁能万豪酒店、城中皇冠假日酒店等锡城大多数高档酒店都只推小月饼,克重 50g 起步,60g 是标准克重,80g 是上限,100g 的月饼已是“异类”,如今鲜少看到。湖滨饭店的大月饼“硕果仅存”。公关部经理王玲说,饭店推出的广式月饼和麦饼都只有 50g,但常年畅销的苏式月饼却始终保持 100-110g 的克重。自 1978 年起,湖滨饭店就在每年中秋期间推出手工制作的苏式月饼,由于内馅为传统的松子仁、瓜子仁、核桃仁、糖冬瓜、红绿丝、金桔饼,月饼颇受苏锡沪常市场青睐,但也只是限量供应。“今年限量的 2000 份早就一抢而空。标准固定,月饼克重也就保留了下来。”

减少克重之余,商家的产品包装普遍颜值“在线”。记者发现,无论是传统月饼商还是高档酒店,今年的月饼礼盒包装普遍高水准,美观之余还开发出了或环保或实用或有趣的特性。如日航饭店的月饼盒做成了双层抽屉式化妆盒;君来洲际酒店直接推出了三层手提妆奁盒的设计;太湖华邑酒店的柜式款也很新颖。最惊叹的是鲁能万豪酒店富有“黑科技”的礼盒,打开 AR 扫一扫,就能在充满太空元素的环境中感受一系列沉浸式体验。采访中,多家酒店与月饼销售商的负责人感叹,如今的社会就是个看脸的社会,馅料口味自然重要,但包装颜值也很重要,必须“好看又好吃”。减少克重后,商家的预算成本并未减少,因为礼盒包装颇费心思。



反应:

年轻人更欢迎 中老年人惆怅

据了解,对于月饼越做越小这一事实,中老年人颇为惆怅,而年轻人则拍手叫好。

60 多岁的市民陈仲英一辈子喜欢吃月饼。他告诉记者,以前每逢八月半,全家最开心的事就是吃月饼,火腿肉、五仁、百果、椒盐等多种馅料的苏式月饼又大又圆,拿在手里很有存在感,对于饭量小的女同志来说,一个月饼就能抵一顿饭了。几年前,月饼礼盒里开始出现了大小不一的月饼,传统口味的月饼较大,而蛋黄等新式口味的月饼就明显变小,克重

也是天壤之别。今年,他发现不少月饼礼盒中都已小型月饼的天下,单独包装的盒子再大,里面的月饼也能一口吞。“月饼越做越小,还没咂出味道来,就已经吃完了,包装是形式大于意义,吃月饼似乎成了一件意思意思的事。”他说,节日期间亲戚间送礼讲求实惠,小月饼让人感觉华而不实。

陈仲英对小月饼不满意,80 后的周菁却对此十分欢喜。她说,她和很多朋友以前都不太喜欢吃月饼,不仅因为口感甜腻对健康和身材都不利,还因为饼身

大而厚重不好看,“感觉拿到手上就已经饱了”,不爱吃甜食的男生就更加不愿吃了。在“颜即正义”的 80 后 90 后们看来,长得不好看就不会有深究的欲望。可是这两年的月饼她却是每年必吃,尤其喜欢玫瑰、蛋黄、流心等时尚口味。“现在的月饼礼盒做得很精致,包装本身就值得收藏,而且饼身大小很适合一人食,口感与传统相比更像是烘焙茶点,再加上口味时尚又多元,与闺蜜约咖啡时随时就能分享成一顿下午茶,这样的小月饼才是我们需要的零食小点。”

探究:

美观实用顺应潮流是主因

那么,昔日的大月饼为什么就越做越小了呢?有不少人认为是中秋的节味比以往淡了,吃月饼的人少了,因此只将吃月饼作为一种仪式而已。但记者调查发现,事实并非如此。

裴荣告诉记者,高档酒店出炉小月饼,以前的确有打造高端精品、追求仪式感的诉求,但如今则更多是基于美观实用的市场发展方向。她说,随着消费者健康观念的提升,人们对传统高油高糖月饼的摄入量有所控制,但对于创新口味的好奇则直线上升,普遍希望能够尝试更多的新口味。于是,减小克重、增加品种、包装更精致就成为月饼礼盒的新诉求。“降低克重,在总成本控制的前提下能够节省出更多的费用,用来提升选料品质、研发新口味,提升产品竞争力。每年月饼选款选口味的时候,我们都会提前组织各部门员工代表盲品试吃,选出最受欢迎的传统口味和新式口味,再结合市场动向确定品种。”她进一步解释说,月饼消费虽然有很大部分是送礼需求,但如今越来越多的消费者倾向于自我享受,一家人

分享多块小月饼,既能尝到多种口味,也能有效控制摄入。若能通过减少克重、把钱用在产品的选料和口味提升上,引导消费者从“送礼有面子”转变为“自己喜欢吃”,则是商家更愿意看到的市场前景。

如果说高档酒店推出小月饼是引领市场需求,传统月饼生产商放弃大月饼“一统天下”的格局则是被趋势裹挟着向前,并迎来新的市场机遇。穆桂英美食董事长陆惠敏说,以前店里都以销售标志性的传统大月饼为主,多年来虽然累积了市场口碑,但包装和口味都进入了审美疲劳期,市场风向已经偏往精致美观的小月饼。顺应客户需求,产品线的变化带来月饼克重的变化,如今每个月饼 50-100g 不等。“对于月饼的制作来说,克重不是最重要的,馅料才重要。但为大众普遍接受的广式月饼等从来就是小克重。再加上小克重月饼适合一人食用,市民给外地的亲戚寄送也方便。”据了解,因为新包装与新口味的推出,穆桂英今年的月饼全线大卖,七八家大公司发来了上千份订单,礼

盒销售同比去年增长了多倍。

老字号“三凤桥”近两年也一直注重月饼口味的创新,但在尺寸上同样是小小一只。今年的热炉月饼携手五粮液重磅推出“江南醉月”月饼,用酒香五仁月饼,松子、瓜子、巴旦木、腰果、榛果、核桃、红绿丝等多种浓郁果仁混合着酒香,打造网红款“酒香五仁月饼”。此外,马苏里拉芝士、大号虾球、芝麻核桃味与奶油海苔鸡肉味也是今年新推的奇葩口味。三凤桥食品部总经理赵阳说,老字号有技术有产品,但在市场运营方面应接轨新潮流。她表示,如今三凤桥的多款月饼都是网红系列,小小一只很受欢迎,有时还会重现排队买月饼的昔日盛景。

“一饼一味、颜值高的精致小月饼,是当下月饼市场的趋势所在。”无锡市烹饪餐饮行业协会会长陈为民说,“如今 80 后、90 后是主要消费群体,这一人群讲求生活品质。月饼作为高油高糖高脂的糕点,小颗状的更加契合他们所推崇的健康生活。对于商家来说,适应市场需求是盈利之本。”

(晚报记者 金恬伊)