

中秋将至老字号月饼上新口味 传统滋味邂逅新潮风味

文/图 记者 曹香玉 康家辉 张悦千

视点
事件

中秋脚步渐近,申城月饼消费市场提前开启销售旺季。在徐家汇商圈,被誉为“美食大王”的汇联商厦的月饼专区氛围渐浓,各大老字号摊位有序迎客,不少市民专程到店挑选月饼。



净素月饼凭借清爽适口的特点,深受老年消费者青睐,低糖果仁月饼热销



泰康鲜肉月饼热度不减



津津长发推出新品香菇月饼



汇联商厦汇聚多家沪上知名老字号月饼品牌,品类集中、选择多元,市民可一站式选购多款特色月饼。其中,鲜肉月饼、净素月饼常年稳居市场爆款,是市民中秋采购的经典首选。

现场,不少老年市民专程前来采购。“素月饼我们年纪大的人吃了不油也不甜,年年到这里来买,适合老年人的口味。”不少老年市民表示,老字号净素月饼口味清淡适口,多年来品质稳定,十分贴合日常食用需求。

贴合当下市民追求低糖、低热量的健康饮食趋势,老字号针对经典净素月饼开展配方优化升级,进一步适配大众饮食偏好。净素月饼工作人员介绍,今年品牌根据消费者反馈,对经典款式进行改良升级。

“就是之前的上品五仁改成低糖果仁,因为好多顾

客反映说稍微偏甜,现在大家都怕甜、怕热量太高,我们稍稍做了调整,实现降糖改良。我们从8月1日开始售卖,做到8月底营收大概在30万左右,临近中秋,后续销量预计还会继续走高。”工作人员告诉记者。

商厦内各老字号月饼摊位同台热销,消费氛围浓郁。一旁沿街摊位的泰康鲜肉月饼热度不减,现烤月饼香气浓郁,吸引不少市民驻足购买。不少市民在选购完清淡的净素月饼后,还会搭配购入一盒鲜肉月饼,兼顾全家不同口味需求。

来自苏州的老字号津津长发常年凭借地道鲜肉月饼收获上海市民喜爱,今年品牌持续创新,在经典口味的基础上,全新推出香菇月饼、榨菜鲜肉月饼两款新品。新款月饼馅料饱满扎实,切开后食材清晰分明,独特的风味吸引不少市民驻足围观、现场试吃。

新颖的口味收获了市民的认可与好评。“吃了香菇月饼,蛮鲜的,我第一次吃这种口味,真的挺好吃的。”有市民试吃后说道。也有市民更偏爱咸香风味:“我认为榨菜口味更好吃,味道更浓郁。”

津津长发负责人张耀萍介绍了新品的研发初衷与市场预期:“香菇月饼我们充分考虑消费者口味,经过多次研发打磨,产品将香菇切成丁,搭配笋丝、鸡蛋调配,整体口感更加鲜美。后续预估月饼最佳销量可达8000至14000只。”

除散装现烤月饼外,汇联商厦内美心、杏花楼等多款礼盒月饼已全面上架,款式丰富、选择多样,适配家庭自用、节日馈赠等不同场景。传统口味迭代升级、创新新品持续出圈,各大老字号多点发力,让沪上中秋月饼市场暖意渐浓、销量稳步攀升。



多款礼盒月饼已全面上架