

告别“虚胖”，菏泽月饼市场返璞归真

□牡丹晚报全媒体记者 孟欣

时值中秋节来临之际，月饼销售迎来高峰期，我市各大商超、传统月饼作坊的月饼销售日渐红火。相较之前，近年来菏泽的月饼市场呈现出返璞归真的态势，月饼持续“瘦身”，让中秋消费回归本位。连日来，牡丹晚报全媒体记者走访我市各大商超和传统月饼作坊，一探月饼市场。



月饼“瘦身”，300元以下占九成

连日来，牡丹晚报全媒体记者走访我市多家商场、大型超市发现，月饼“摊位”均摆放在入口显眼处，并腾出大量位置最好的货架、安排导购人员予以重点推销，并且大部分在售月饼礼盒采用了纸盒等简易包装，在价格方面，九成礼盒月饼售价均在300元以下，难觅超过500元的“天价”礼盒月饼。

月饼市场的变化，来自一系列新规定的出台。

尤其是今年8月15日由国家四部门联合发布的“月

饼瘦身令”正式在全国实施，直击月饼包装乱象，在减少包装层数、压缩包装空隙、降低包装成本、严格混装要求等方面提出了具体翔实的要求，并明确指出对单价超过500元的盒装月饼实行重点监管。

“快中秋了，买几盒月饼走亲戚，没想到价格这么亲民，而且包装既简约又大方，刚才试吃了一下，味道很好，吃出了小时候的味道，比前几年华而不实的月饼好太多了。”9月7日晚，在佳和超市选购月饼的

市民赵莹笑着告诉牡丹晚报全媒体记者，“前几年，每到中秋，我和对象就犯愁，仅买月饼就是一笔很大的支出，可远在外省的老人又喜欢吃月饼。往往是，我们买了高价月饼却讨老人喜欢，老人总是说不是那个味，再贵也不好吃。”

对于今年降幅如此大的月饼价格，多数市民表示很惠民，希望月饼价格一直“亲民”下去。

“月饼还得是市民吃得起的才好，之前动辄上千元的月饼，是真的价值那么高、吃着那



新奇口味纷纷登场，传统口味依然“唱主角”

“以前老吃五仁、豆沙、山楂、莲蓉等传统口味月饼，最近想尝试一些新口味。”正在万达广场超市选购月饼的市民单钰边选购月饼边告诉牡丹晚报全媒体记者，“前几天在一朋友那里吃了一个桂花酒酿口味的月饼，感觉很新鲜，浓郁的桂花香和酒酿味在口腔里混合发酵，非常好吃。这不今天逛超市，就来看看是不是有类似口味的月饼。别说还真让我发现了几款水果口味的月饼，形状也仿真水果，既好看又有食欲，准备买一盒回去尝尝。好吃的话就

回购点送人，肯定倍有面子。”

在该超市，牡丹晚报全媒体记者发现，除了占据绝大多数市场的传统口味月饼，个别品牌推出的新派月饼、文创果子等也吸引了众多市民的目光。在其中一款新派月饼礼盒中，整齐摆放着八枚如同水果外形的月饼，并为他们分别起了一个别致的名称，如荔枝甘露月饼(黄金芒果)、粒粒草莓月饼(唐都秋柿)、金橘陈皮月饼(万寿人参果)、乌龙白桃月饼(王母蟠桃)等，售价为218元。

牡丹晚报全媒体记者了解

到，近年来，一些水果、少油、低糖的新口味月饼满足了年轻人对月饼的新需求，月饼口味多元化、新颖化的发展趋势较为明显，市场规模占比有所提升。“我更喜欢新鲜口味的月饼，比如我之前吃过的冰皮月饼、冰激凌月饼等，而且他们还将中国元素、口味融入月饼制作及包装。我感觉，这能吸引不少年轻人关注、购买。”今年刚大学毕业参加工作的李珂告诉牡丹晚报全媒体记者。

“前段时间在网上采购的月饼昨晚刚到手，礼盒整体包装简约，亮点在于有文化味的

美术设计和折纸创意，不仅颜值高且很有趣味。礼盒中有10块不同口味的月饼，附送了试吃装，味道很不错，售价200多元，价格较为合理。”正在月饼销售区试吃不同口味月饼的市民魏衍材告诉牡丹晚报全媒体记者。

但同时，多数消费者仍然钟情五仁、蛋黄、莲蓉等传统口味。牡丹晚报全媒体记者调查发现，我市月饼市场上也是传统口味在唱“主角”。“我和老人更喜欢五仁月饼，传统口味能让人感受到浓厚的节日味道。”正在购买月饼的张

女士告诉牡丹晚报全媒体记者。张女士的观点代表了菏泽不少市民的想法。

“新口味月饼也吃了不少，说实话合口的没几样，新颖是新颖了，但就是缺少点味蕾惊艳，也缺了点中秋过节的韵味，我还是偏向于传统口味的月饼。”正在纱厂月饼老店采购月饼的“90后”冉昱说。

受长期以来形成的口味、习惯，包括怀旧情结等因素影响，目前，传统口味月饼仍然占据着菏泽市场的主流。在“70后”至“90后”人群中，较多人更喜欢传统月饼。

月饼同质化严重，市场“厮杀”赢在创意

除了追求新奇的口味，为月饼本身赋予独特的文化元素、倡导低糖少油健康饮食、简约创意环保包装，成了现如今月饼生产商不断迎合市场创新的主方向。

采访中，牡丹晚报全媒体记者遇到一位省内知名月饼生产商菏泽市场调查员。该调查员表示，月饼口味与环保包装创意在月饼市场内同等重要。

“总公司那边做了市场调

研，从大数据分析可以看出，有品位、有文化气息、有设计感的精致礼盒已成为消费者首选，超七成消费者希望月饼礼盒包装的设计更加独特、外观更加新颖，其中环保材料的礼盒更受欢迎。”这位调查员表示。

对月饼口味，这位调查员表示，目前市场上月饼的同质化问题十分明显，同种馅料的月饼，往往在包装上占有优势，

或者本地老月饼品牌比较受欢迎。“现在，不少月饼品牌在注重新产品研发的同时，也在营销方式上费心费力，如在各大商超，不少月饼生产厂家设置了展台，推出新产品时会让消费者试吃，不仅可以快速获得对产品的反馈，也会形成营销效果，提高销售量。除了这种传统的营销模式，还应积极利用电商直播渠道，打破地域、时空的界限，更好地适应当下的

轻人的消费习惯。”这位调查员说。

与此同时，我市市场监管部门提前布局，持续对商场超市、农贸市场、学校周边等重点区域，围绕节日热销的月饼、糕点、散装食品、生鲜肉及其他农副产品等重点产品进行检查。在检查过程中，通过现场讲解，指导商户了解相关法律知识，督促商家严格落实食品进货查验制度，营造良好

市场环境。同时，开展监督性抽检活动，全面消除安全隐患，保障中秋节期间食品安全。

月到中秋分外明。月饼在传统文化中不仅寓意着团圆，还有着清风明月的隐喻，其本质在“吃”，与其耗时费力拼“面子”，还不如千方百计提升产品品质和口味等“里子”，脱掉奢华繁复的外衣，月饼才能“返璞归真”。