

深夜食堂遍地开花 小龙虾独占鳌头

土洋结合线上线下齐发力 夜宵经济火爆城乡

【开栏语】

入伏后,天气霎时格外炎热,白天高照的艳阳晃得人眼睛都睁不开,亮眼的无袖热裤成为了街头主角,夏天热辣的味道也越来越浓烈。

热浪往往会带火众多行业,新一轮夏季消费的大幕正式拉开。不过,要想在这 狼烟

四起 的市场中分得更多蛋糕,除了产品应有季节性的优势外,商家仍需花上不少心思,才能真正抓住消费升级带来的二次商机。

本报今起推出 炎夏消费、烤 验市场系列报道,剖解我市城乡夏日消费的特性与亮点,与读者们共同寻找 清凉一夏。

最近闷热的天气令人烦躁难耐,或许一些市民晚上会去路边搓一顿烧烤或小龙虾,再就点啤酒以求缓解一些复杂的情绪。

眼下,我市不少大排档、烧烤摊等 深夜食堂自夜间8点以后就开启了爆棚模式,客流量甚至能占全天一半以上,部分商家更是特意提供了夜间外卖服务,夜宵经济显然已经热得 烫手。



香辣小龙虾店引来众多食客

夜宵营业额占总额五成以上

晚上10点左右,记者在南苑东路附近看到,相邻的几条马路上已难觅行人,但几家并排的餐馆却是灯火通明,宾客盈门。

夜猫子们开始活跃起来了,大家都喜欢三五成群在外吃夜宵。夜宵的营业额能占到总营业额的一半甚至更多。一家名为0574龙虾故事餐馆的

老板告诉记者,若是适逢天气晴朗,不仅店内爆满,店外支起的几张桌子也是坐得满满当当。

除此之外,在紫薇中路等路边还集中着不少露天夜市,晚上六点,就陆续有人支摊搭棚,烤洋芋、炒面、馄饨等风味食品应有尽有。进入6月以来,生意一直不错,过来吃的都是附近

的食客。比如刚下夜班的人员、附近的居民还有上网的年轻人,人均消费大致都在10-20元左右。做夜宵生意的刘大哥称,他摊头最畅销的是烤洋芋、炸火腿肠,还有人喜欢凉皮之类的餐品。在刘大哥的旁边,则支着一处卤味摊,老板表示,自家的鸭脖、鸭爪和藕片最受欢迎。

土洋结合争揽不同群体顾客

而在部分农村地区,尽管生意没有城区那么火爆,但由于务工人员众多,需求仍较旺盛,经营夜宵的摊点、饭馆也不在少数。

这个季节是夜里生意最好的时候,一般晚上六点左右就有顾客,这几天我几乎每天都是忙到凌晨两点多才收摊的。位于象珠镇的胡子烧烤店老板称,夏季的生意主要分为两拨,晚上六七点钟仅是 序曲,九点过后的夜宵才是真正的高潮。谈话间,老板的烧烤炉一直有规律的吱吱冒声,

在几名年轻小伙子的吆喝下,他又开始了新一轮的 补仓。

夜宵经济的红火,也让众多洋快餐不敢松懈,其中麦当劳、肯德基等老牌洋快餐更开启了 24 小时营业模式,推出各式新式美食,以争奇斗艳的姿态,与本地 土货 共同组成了永城夜宵的 活地图。

每周六晚上,我和几个闺蜜都会带着孩子到麦当劳坐坐,不单纯是为了吃东西,更多是为了增进与孩子的交流。在机关单位上班的王女士说,

暑假期间,自己会抽出更多时间陪孩子,拥有凉爽空调和美味饮料的洋快餐店,是个蛮不错的选择。

快消费式的汉堡薯条让孩子们流连,而悠闲惬意式的日韩式小酌则使年轻人忘返。近来,一家名叫居酒屋的日式料理店悄然兴起。其以各式特色烤串加上进口直送的梅子酒、清酒、啤酒等元素,勾住了众多 85 后 顾客的味蕾。据老板小朱介绍,下班后的时间段才是店内的高峰期,很多时候,没有预定甚至还 抢 不到座位哩。

小龙虾产量大增持续成宠儿

那么,为何我市的夜宵市场会不断升温?从餐饮从业者口中得知,随着市场的细分化,仅靠中晚餐的供应已经无法占据市场,而 错峰 选择夜宵服务,无疑可以进一步避免同质化带来的负面影响。

而在这场夜宵大战中,小龙虾始终持续着 霸主 的身份。除了星星点点的 深夜食堂 加持,还有跑腿小哥、网络电商也借着互联网的东风纷纷加入了其配送大潮中。

据了解,小龙虾现在的市场价格比较稳定,一般在每斤 35-65 元不等。当然不同商家的做法,价格也有所区别。基础爆款小龙虾价格在每斤 45 元左右,去头、个大的价格就可能翻倍都不止。一家龙虾店的老板胡先

生表示,从目前的市场消费反应来看,今年的价格相比往年略有上扬。

在美团外卖平台上搜 小龙虾,立马会蹦出多个搜索结果。在排名靠前的搜索商品中,一家名为盱眙沁心龙虾的餐馆,才刚半月就已售出 300 余单。而在淘宝平台上,搜索龙虾则会出现更多选项,不少商品页面打出了 真空包装、全面锁鲜 自然解冻,加入配套汤汁,加热 3 分钟即可食用 一线城市 24 小时送达 的噱头,更有商家提供 免刷洗、包活、足斤两 的活体龙虾。

线上销售快捷便利,线下的商家当然坐不住了,纷纷削尖脑袋想出奇制胜。位于巴黎商街的大龙燚火锅店趁着 王者荣耀 游戏的热度推出了 虾搞 促销活动,不同段位的高手可

以来店免费享用不同的餐饮组合,而现场拍照转发朋友圈者,可参加小龙虾吃两斤送一斤的活动。

有业内人士称,小龙虾之所以能做到如此高产,是因为发展已经趋于产业化。近几年,日益成熟的人工养殖技术更催生了 虾稻连作,使小龙虾产量大增。同时,不断涌现的专业贩卖小龙虾的餐饮店在口味上做出了各式演化,也使供应链条得到相应完善,成本和门槛越来越低,将其热捧成为了 夜宵经济 的主打产品。

用好 清凉 资源
挖掘 甜蜜 金矿

冷饮花式出新 挑战传统味蕾

记者 应柳依

本报讯 天热了,总觉得没食欲,就想喝点冰饮提提口味。最近,不少市民都有如此感慨。昨日,记者走访市场发现,各类夏季解暑产品早已步入热销行列,深受年轻人追捧。

甜品抛出诱人 烟雾弹

早就听说有一款 会冒烟的冰淇淋,特招年轻美眉的宠爱。记者到了这家名叫乔妹炒酸奶的门店后,工作人员先把奶油倒入料理锅中,随即拿出一只 神秘 的瓶子,当里面的液体缓缓倒入奶油中进行快速搅拌时,就看到大量白色烟雾不断蒸发,场面非常震撼,恍惚之间,冒烟冰淇淋就制作完成了,尝上一口,口鼻喷烟。

看到这里,大家都疑惑了:平常要花上几个小时才能冻好的冰淇淋,怎么到了这里短短几分钟就被 搅拌 出来了?又是什么原理能使冰淇淋抛出诱人的 烟雾弹?

我们利用液氮能迅速降温固化的原理,将它与食材进行充分搅拌,使水分子来不及移动而产生分布均匀且极细小的冰晶,快速固化成为冰淇淋。店主邵喜红解释,对于能口鼻喷烟的特效现象也不足为奇,液氮的冰点是零下 196 摄氏度,遇到常温空气通常会快速升华,过程中自然而然产生雾气,这就带给了顾客一口咬下去,烟雾会从口鼻喷出的特殊感觉。

客源共享引众多加盟商

要为降暑产品增添新意,除了注入了科技含量外,今年的消费市场还出现了手工制作工艺与加盟模式打造而成的 黑马 团队。

我们创立加盟店以来就一路吸引众加盟商,才三个月就已经有了十余家,一路从本地开到了武义、金华、昆明等地,要说我们的 卖点,除了难以效仿的手工艺外,恐怕还是因为有客源共享的优势。我市零零芋圆创始人吴思佳表示。

何谓客源共享?吴思佳举了个例子,即客户张女士为城西住户,但她却向城东的门店进行点餐,这时城东的门店将交由就近的加盟商负责对接,这种模式既能充分满足客户的需求,又能提高加盟商的成交率。

我们步行街的门店也要开张了,因为前期有了大量宣传加上老顾客口口相传,我们无需选择沿街店面,这也让总体支出节省了不少,把这笔资金重新用到产品的提质加量,相信今后顾客更会纷至沓来。吴思佳说,除了精心打造了一支团队外,自己还对芋圆的口感进行了分类,消费者能任意选择适合自己的口味,甚至还可以额外加料,享受定制的乐趣。

炎夏消费

烤 验市场