

雪糕市场进入销售旺季

平价雪糕稳占C位

老味道 和高品质成吸睛关键词



7月,高温炙烤模式开启,雪糕产品迎来了销售旺季。7月6日,记者走访了多家便利店和雪糕批发店后发现,区别于去年“雪糕刺客”的横行,今年,5元以下的雪糕卫士成为市场主流。除了价格因素,老味道和高品质是吸引消费者买单的重要原因。



顾客挑选雪糕
店主对照外卖订单配货

7月雪糕销售火爆 平价雪糕稳占C位

老板,我预订的15箱雪糕准备好了吗?雪糕配送员詹先生匆忙走进雪糕批发店询问。进入高温天气以来,詹先生每天都忙着送货,一天至少五六趟,配送100箱左右的雪糕。

记者走进位于巴黎商街的三味冰屋,只见16个冰柜整齐排列,雪糕分门别类地摆放在冰柜里,一股专属于夏天的清凉感扑面而来。据了解,该店雪糕种类多达700种,单价最低的是每支0.8元的中街老冰棍,最高的是每盒75元的茅台冰淇淋,售价在3元至5元的占60%。

从5月中旬开始,雪糕销量不

断上涨。上个月,店里日均进货200箱,共计8000支左右雪糕。进入7月份,在高温和暑假的双重加持下,雪糕市场迎来销售高峰期。三味冰屋店长盛乐松正拿着篮子,对照着美团订单进行配货。他告诉记者,店内5元以下的雪糕最受欢迎,其中单价3元的随变、巧乐兹、上口爱奶昔杯等销量领先;单价在8元以上的梦龙、钟薛高等,销量并不理想。为消化库存,该店还有钟薛高买三送一

的促销活动。
家住附近的市民施丽妃正在店内挑选雪糕,购物篮里放着20来支老冰棍。我喜欢老冰棍这种口味清

爽的雪糕,既解渴又消暑,价格还实惠。在施丽妃看来,雪糕作为解馋食品,她能接受的单价不超过5元。

位于三中路的一家便利店店主告诉记者,如冰工厂、小布丁、巧乐兹等5元以下的雪糕销量最好,10元以上的相对少一些,且多是小孩子买一次尝鲜,复购率很低。

记者了解到,尽管市面上仍有一些高价位的雪糕产品,如茅台75克装酸奶冰淇淋每支售价75元、德芙62克装酥米黑巧脆脆冰冰淇淋每支售价18.9元等,但3元至5元的平价雪糕占据了今年的销售主场,成为销量主力军。

为怀旧情怀买单 传统品牌魅力不减

如今,产品更新迭代的速度不断加快。为提升市场竞争力,不少雪糕生产企业会在产品差异化方面不断创新,推出多种新包装、新口味、新造型的雪糕,为消费者提供更加多元化、个性化的选择。与此同时,雪糕市场也引来大批跨界者,如光明和大白兔联名推出的脆筒冰淇淋、巧克力品牌德芙推出的经典系列和黑巧脆脆系列冰淇淋,以及燕麦奶品牌OATLY和哔哩哔哩联名推出的小

电视造型雪糕等,为雪糕市场不断注入新鲜活力。

虽然雪糕届的“生力军”层出不穷,但记者发现,传统品牌的“老味道”仍是消费者的心头好,新口味、新包装只能抓住消费者一时的眼球。

我女儿喜欢尝试新口味,但我自己喜欢买传统品牌的雪糕,像蒙牛绿色心情、随便等,都是我经常买的。市民舒女士说,现在市面上的雪糕种类繁多,让人眼花缭乱,不知

该如何选择,还是传统雪糕比较省心,不用怕踩雷。而且这些雪糕还承载了我很多过去的美好回忆,每次吃,总会不经意想起那些时光。她说。

小布丁、冰工厂等传统雪糕的人气很高,是很多市民夏天的最佳“伴侣”。巴黎商街一家便民超市店员说,这些传统雪糕深受消费者青睐,不仅价格实惠,更有来自情感上的认可与信赖。

关注品质和健康 雪糕消费兴起新风尚

出于对健康的重视,消费者对食品的要求日渐提高,雪糕产品也不例外。在部分消费者眼中,除了价格,用料健康、口感好也是他们挑选雪糕的标准。

面对市场需求,雪糕生产企业在产品更新中不断提升品质,在用料上下功夫。记者发现,市面上很多雪糕产品纷纷融入健康理念,从产品配料表中可一窥端倪:0蔗糖、低糖、纯正牛乳、不添加一滴水、原材料采用国外进口等代表高品质的字眼不断出现。

因为品质佳、口感好,八喜、奥雪的雪糕、冰淇淋销量最好,我两三天就得进一次货。位于千鸿路的一家生鲜土货店店主王武程说,品质高的雪糕就算进价贵一点也不怕卖不出去。

雪糕爱好者胡女士在购买雪糕上的支出向来不吝啬,时常一买就花费四五百元。家里大人、小孩都喜欢吃。为了家人的健康,我买的都是配料比较干净、添加剂少的雪糕。虽然价格上会高一些,但吃起来放心。

记者在采访中发现,和胡女士一

样想法的家长还有很多,为了健康,更倾向于购买价格较高但用料更健康的雪糕产品。

在金胜路的冰点雪糕批发店里,市民楼先生正带着女儿挑选雪糕,他们特别关注雪糕外包装上营养成分表里的能量值,选中的杨梅冰、老冰棍等产品的能量值都在每100克200千焦左右。我们会选择低糖、低脂的雪糕,在满足口腹之欲的同时,减少热量摄入,怕吃雪糕摄入过多热量的心理负担也能大大减轻。楼先生说。
融媒记者 郑旭华

毕业生加入 旅游大军 旅游市场热度 不断攀升

本报讯(融媒见习记者 胡轩)暑期来临,旅游市场热度逐渐攀升。我市各大旅行社推出了丰富新颖的暑期游产品,亲子游、避暑游、毕业游等成为最受市民青睐的游玩选择。

7月6日,在城区一家旅行社,工作人员孔笑盈正向来电顾客介绍各种旅游线路。

现在通信越来越方便,很多顾客都是看到我的微信朋友圈后,线上咨询或直接电话咨询。孔笑盈说。

亲子游是暑期旅游市场的热销品类,不少家长趁着孩子放假,带孩子出去走走看看,旅行社也准备了多条精品路线供顾客选择。相较于疫情期间,今年暑假的咨询量明显增加,每天来电不少,这表明大家出游热情高涨。孔笑盈笑着说。

尽管高温天气持续,但市民的旅行热情丝毫不减,避暑纳凉也成为市民暑期出行的首选。另一家旅行社负责人吕慧瑶在其微信朋友圈发布了暑假海边线路

暑假乐园线路等线路推荐后,也是来电咨询不少。同时,该旅行社还推出了私人定制,结合顾客对住宿、景点、预算等方面的需求,制定出合适、满意的旅行方案,让顾客省心省力。现在的顾客对于自己的旅行目的地都比较明确。我们将现有的线路发给他们,他们把要求反馈给我们后,我们再给他们制定更加合理的线路。吕慧瑶说。

记者了解到,随着中高考的结束,不少毕业生也加入了旅游大军,助力旅游市场不断升温。

每公斤480元 今年知了价格 创新高

本报讯(融媒记者 王昊)夏天到,知了叫。每年7月至8月初,是吃知了的黄金时间,炒知了作为一道夏日美食,再次出现在市民的餐桌。

7月6日,记者来到华溪北路,看见不少知了店里摆满了一盆盆刚出锅的知了,香味四溢。较往年,今年知了的价格特别高,基本上一天一个价。知了刚上市时每公斤600多元,今天的售价是每公斤480元,而往年最贵的时候也就是每公斤360元。一家知了店店主应女士介绍。

据了解,受天气影响,今年知了的上市时间较晚,也就在四五天前,各家知了店才陆陆续续从市场收购到新鲜知了。

虽然现在知了价格高,但依然受市民欢迎。记者了解到,预计再过一周,知了会大量上市,到时价格可能会下浮,觉得现在价格高的市民可以再等上几天。

温馨提示

美味的知了是不少市民的夏季美食,不过,想要大快朵颐,还得注意以下几点:

1.注意适量摄入。人体每天从食物中摄入蛋白质在70克左右。知了含有丰富的蛋白质,如果摄入过多,会增加肝肾负担,易导致疾病。同时知了食性偏凉,也不宜多食。

2.过敏体质者、孕妇慎食。很多人吃了高蛋白的食物会过敏,这类人应该不吃或少吃知了,特别是孕妇应避免吃知了。

3.烹饪熟透才能食用。知了生长于户外,可能会携带一些病菌和寄生虫,一定要烹饪熟透才能食用。

4.死知了不宜食用。知了是高蛋白食物,死后很容易变质,产生一些有毒物质,不宜再食用。