

冷空气吹热 暖经济 羽绒被、火锅食材销售旺

近日,随着气温持续下降,市民对保暖衣物、热食的需求不断增加,我市羽绒被、火锅食材等商品持续热销,冷空气吹热了暖经济,激发了消费新活力。

旧羽绒服改羽绒被服务火热

新冬装上市,旧羽绒服的处理成了不少市民的难题。11月5日,记者在丽州商城附近发现,不少家纺店推出的旧羽绒服改羽绒被服务人气高涨,既解决了旧衣浪费问题,又满足了保暖需求,生意十分红火。

在某家纺店门口,装满旧羽绒服的袋子已排起长队,店内挤满咨询、等待的顾客。简易隔开的操作间里,工作人员正有序拆解旧衣、分拣羽绒,随后通过专业设备对旧绒进行消毒、杀菌与蓬松处理,最终填充进新被套里制成羽绒被。若旧绒重量不足,商家还提供羽绒补购服务,灵活适配不同保暖需求。

先看绒的好坏,拆绒后醒绒、蓬松,再经过三遍过滤、三遍消毒,充好被子后还要臭氧消毒半小时,制作一床被子至少要3个小时。商户陈永芬详细介绍了改造流程。

旧羽绒服改羽绒被受市民欢迎,源于经济实惠与环保理念的双重驱动。据了解,旧羽绒服改羽绒被大多仅收取被套费用,无需额外支付加工费。同时,旧物利用的模式也契合当下环保趋势,减少资源浪费。家里有十几件旧羽绒服,觉得丢了可惜,看到网上有人说能改被子就拿过来试试,改好的被子又轻又暖和。市民陈莉说。



商家在制作羽绒被

商户金梅菊向记者透露,一到秋冬季节,旧羽绒服改造订单就不断。为及时交付,她延长了营业时间和女儿一起加班赶工。现在制作羽绒被的人一天比一天多,前段时间有人一口气做了28床。她说。

火锅食材销量持续攀升

连日来,华丰菜场的冻品店迎来消费旺季,火锅食材销量节节攀升,成为冬日消费热门。

在华丰菜场多家冻品店内,火锅食材被集中摆放在显眼位置,火锅丸子、底料、蘸料等品类丰富,满足了不同口味的偏好。其中,散称火锅丸子最受青睐,吃多少买多少的消费方式既避免浪费,又可以灵活搭配。商户吕智康介绍:天气越来越冷,吃火锅的人变多了。平时散客主要买零散或小包装的,春节期间大包装销量会明显增加。

除了火锅丸子,牛羊肉卷作为火

锅标配同样畅销。不少冻品店门口专门摆放了切肉卷机,新鲜现切的牛羊肉卷凭借看得见的品质吸引了大量顾客。工作人员徐洪梅介绍:每天现切,不管是散客还是火锅店,销量都很好。

火锅虽美味,健康食用更重要。针对冬季火锅消费热潮,心内科医生王岱岱给出专业建议:优先选择牛羊肉,减少肥肉、五花肉等高脂肪肉类摄入,油多的食物可涮一遍清水再吃,降低油脂吸收。家中有冠心病、高血压、高血糖等基础病患者的,建议做鸳鸯锅,糖尿病患者优先选择清汤锅或骨



市民在选购食材

汤锅,且骨汤锅仅用于涮味,汤不可饮用,因其油脂含量高,蘸料选择也有讲究,辣椒粉等干蘸料热量低,而麻酱、豆瓣酱等蘸料油盐 and 脂肪含量高,需控制用量。

融媒记者 曹润鑫 程卓一

户外热 点燃 秋日经济 户外装备销量迎高峰

本报讯(融媒记者 曹润鑫 程卓一)虽然近期天气变化无常,但只要遇上秋高气爽的日子,不少市民都会选择走出家门、亲近自然。这股持续升温的户外热,正悄然点燃了户外装备市场的消费热情。11月4日,记者走访我市户外用品企业发现,从专业露营帐篷到便携折叠椅,各类户外装备销量实现显著增长,展现出浓浓的秋日经济活力。

在永康市原始人户外用品有限公司(以下简称原始人公司)的产品展厅内,工作人员通过镜头向大家热情介绍爆款产品。与往年相比,经典的克米特椅增添了多样时尚花色,成为吸引顾客的亮点之一。为迎接销量高峰的到来,该公司将每日直播时长从12小时延长至16小时。原始人公司销售经理王莹洁介绍:目前订单量快速增长,涨幅在60%左右。

近年来,户外运动人群持续扩大,消费趋势也迎来新变化,装备选择从实用优先转向功能与颜值并重,活动方式也从传统的徒步、登山,拓展至躺平式、漂流、星空露营



工作人员在直播间介绍产品

等多元形态。原始人公司敏锐捕捉市场动向,不断拓宽产品线,从早期专注露营装备,逐步研发了防晒帽、跑杖、头巾等多品类户外运动产品。同时,该公司通过跨界联名持续注入活力,携手芭比、蓬皮杜艺术中心等国际IP,并与国潮文化IP宫里的世界展开东方美学对话,推动户外装备走向时尚前沿。

我们通过对数据深度的挖掘和

分析,更快速地掌握了消费者的需求,及时进行新产品开发。今年我们跟一些IP联名合作,通过差异化设计,推出了更新潮、更时尚的露营产品,受到了年轻人的喜欢。王莹洁说,而且,我们不断优化供应链,选用新工艺、新材料,创新推出了钛和碳纤维的产品,降低成本的同时提高了产品品质,让更多人买得起、用得好。

新奇口味层出不穷 小瓜子玩出大花样

本报讯(融媒记者 张曼欣)秋风乍起,街头巷尾的炒货香气也浓烈了起来。作为高性价比的国民级零嘴,瓜子迎来了一年一度的销售旺季。与往年不同的是,今年的瓜子市场更为创新多元,各式新奇口味层出不穷。

11月5日,记者在位于巴黎商街的悠溢香山东炒货店内看到,各种口味的瓜子被装在一个个玻璃货架里,种类多达十几种,除了原味、五香味、奶油味等传统口味,还有一些较为新奇的口味,比如榴莲味、果茶味、陈皮味、藤椒味、香辣味等。从外观上看,这些口味的瓜子与普通瓜子没有太大区别。

天气一转凉,瓜子的销量就明显往上走。榴莲味、草本味、香辣味是上个月刚推出的新品,草本味和香辣味卖得不错,榴莲味尝的人多但是买的人相对较少。我们每年都会推出几种创新口味的瓜子,今年夏天还上架过麻辣小龙虾味和玫瑰花茶味的。该炒货店负责人田宝善一边麻利地为顾客称重装袋,一边向记者介绍,该店售卖的瓜子价格在每斤15元至25元之间。新奇口味的瓜子在售价上和其他瓜子差异不大,即使价格略高也只是贵在生瓜子的品质上,而不是口味上。

这些五花八门口味的瓜子是如何制作出来的?田宝善透露,像榴莲味、果茶味等口味比较独特的瓜子,有的采用先煮再炒的方式,有的则是先煮再烘干。但无论如何,水煮都是关键工序,只有通过水煮,瓜子才能充分吸收风味。

椰香味、菊花味、藤椒味、毛峰绿茶味。在大润发超市的零食区,记者同样见到了一些新奇口味的瓜子。不同于炒货店的散称形式,这些瓜子以袋装出售,每袋的价格大多在个位数,方便消费者随手拿几袋解馋。

该超市营业员向记者透露,尽管这几年瓜子的口味和花样不断翻新,但从销量上看,奶油味、五香味等经典口味仍然是销售主力。新奇口味的购买群体大多是年轻人。

此外,记者搜索发现,相较于线下实体店,线上平台售卖的瓜子口味更为多元创新,甚至可以说是脑洞大开,既有桂花乌龙味、草莓冰淇淋味、冰爽西瓜味、芝士味等甜味系列,也有菌菇味、酸汤味、辣条味、螺蛳粉味等咸味系列,不少店铺还推出了混合口味组合,方便消费者一次性尝试多种口味。

曾经在线上平台购买过冰爽西瓜味瓜子的市民吴宇航向记者分享了他的尝鲜体验:没想到西瓜味和瓜子这两种看上去毫不匹配的事物能组合到一起,起初吃着觉得很奇怪,但磕着磕着就有些上头了,有点像西瓜口香糖的味道,蛮清爽的。不过像螺蛳粉味瓜子我还是不敢尝试的,光听名字就感觉很黑暗。



市民在购买瓜子