

## 我和我的故乡

青山一道同云雨 明月何曾是两乡



## 长沙中秋宴“一厢难求”

有餐厅要提前20天预订,有市民转战社区小店

本报长沙讯 “抱歉,我们的大小包厢都已经订完了,大厅座位可以当天现场安排。”5日,天然台1908的工作人员告诉记者,中秋夜的包厢早已预订完。这并非个例,徐记海鲜、长沙禧院等热门餐饮场所同样“一厢难求”。

记者了解到,今年中秋国庆双节期间,长沙餐饮市场迎来一波消费高峰,各大餐厅晚宴预订情况异常火爆。中秋节当天,多家热门餐厅包厢早已预订一空,

消费者需提前半个月甚至更长时间才能抢到心仪的位子。

天然台1908的工作人员告诉记者,他们中秋夜的包厢早已预订完,大厅内也无法提前订位,只能等客人到达再作安排。不过,工作人员表示:“菜品比如乳鸽等,可以提前为您预留准备。”

徐记海鲜的包厢、大厅位子同样已经预订一空,工作人员建议:“如果客人想在假期用餐,最好在假期开始前就预订。”而

长沙禧院的情况更为紧张,工作人员透露,想要在中秋期间订到位子,需要提前半个月至20天预订。

人气餐厅预订紧张,不少消费者也将目光投向了小区附近的平价餐厅和商场内的餐饮。双人餐128元、3-4人餐195.64元、8人餐368元的平价选择,为不同预算的消费者提供了更多可能性。这些相对平价的套餐同样受到市场欢迎,但相比高端餐厅,预订压力更小,成为家

庭聚餐的重要选择。

市民李女士告诉记者,今年家人生日恰逢中秋,考虑到双节期间婚庆、节庆等订餐火爆,家人提前了半个月预订,但仍然难以订到位子。“酒店那边说,主要是国庆期间婚礼比较多,都是提前好几个月预订的。”最后,李女士将生日宴定在了小区附近一家比较小的酒店:“口味不错,我们订了5桌,每桌1000元,性价比也挺高的。”

记者李鑫智

## 月饼界在玩什么“新花样”

低糖低油月饼成市场新宠,各种“茶味月饼”吸引年轻消费者

据上海证券报

健康养生月饼、黑松露月饼、奶茶味月饼……月饼市场持续升温,相关上市公司推出的月饼花样频出。记者梳理10余家上市公司的月饼产品发现,商家的关注点已

## 月饼界刮起“健康风”

随着消费者健康意识增强,低糖低油月饼正在成为市场新宠。记者观察到,今年的月饼产品名频频可见“山药”“枸杞”“茯苓”“陈皮”等关键词。

例如,广州酒家融合陈皮、阿胶、山药等原料,推出了低糖蛋黄山药桑葚月饼、低糖阿胶枸杞月饼、低糖山药奇亚籽月饼。

根据艾媒咨询发布的全球市场调研报告,以2020年至2024年全渠道销售额数据统计,广州酒家广式月饼品类销售额已连续5年位居全球第一。

“受益于月饼大年赠礼需求支撑销量,广州酒家今年三季度营收值得期待。”万联证券大消费研究员叶柏良对记者表示。

除了广州酒家,还有五芳斋以“轻甜”为核心,采用传统糕点制作技艺,将大米与糯米复配制成饼皮,并以黑米、奇亚籽等食材入馅,促进月饼口感更加轻盈。同仁堂也充分发挥自身优势,主打健康路线,向消费者提供低糖南瓜山药蛋黄月饼、低糖五黑陈皮月饼等多款产品。

全聚德则从“健康管理”与“食材创新”双维度进行重构,推出了多款养生风味月饼,包括燕麦碧根果月饼、酸枣茯苓月饼、山楂乌梅月饼等。此外,在饼皮方

## 月饼也得讲“情绪价值”

今年的月饼市场,出现了传承经典口味和迎合年轻人潮流两种不同路径。

茉莉雪芽、武夷大红袍、桂花乌龙……记者了解到,今年各大新茶饮品牌纷纷推出了“茶味月饼”吸引年轻消费群体。

其中,奈雪的茶推出了椰蓉海盐芝士月饼、桂花乌龙茶月饼等新品;霸王茶姬推出了茉莉雪芽麻薯茶味流心月饼、武夷大红袍麻薯茶味流心月饼、桂花乌龙麻薯茶味流心月饼等新品。

泡泡玛特今年推出的月饼也别出心裁。公司结合旗下知名IP“星星人”设计了5款造型各异的月饼,分别对应新月、峨眉月、上弦月、盈凸月、满月这5种不同月相,让消费者在拆盒品尝月饼时能获得“打开味蕾盲盒”的体验。在口味方面,这些月饼也更贴近年轻人,涵盖榴莲坚果、荔枝玫瑰、黑糖燕麦等口味选择。

“对于新生代而言,该群体既讲究新潮,也讲究养生,能否满足其情绪价值,便成为决定产品出圈与否的核心原因。”朱丹蓬说。

选择传承经典月饼口味的上市公司,同样也在制作过程中不断进行优化与改善。

桃李面包在制作蛋月烧月饼过程

逐渐从精美外包装转向月饼本身的创新。

中国食品产业分析师朱丹蓬对记者表示,近年来,国内月饼创新升级迭代的速度与质量均在高位。此前月饼送礼属性更重,随着消费者思维变化,现在的月饼既要悦人也要悦己。

面,全聚德采用了唐菓子饼皮,较传统桃山皮油脂含量减少。

京东超市发布的《京东月饼品类2025年趋势洞察报告》显示,73%的消费者明确关注月饼成分是否健康。

另据中研普华产业研究院发布的《2025-2030年月饼市场发展现状调查及供需格局分析预测报告》,到2030年,低糖、无糖月饼占比将超过40%,添加益生菌、膳食纤维的功能性月饼产品占比将达到25%。

记者注意到,除了药食同源类食材,黑松露也是今年月饼界的“潮流元素”。

不仅有广州酒家在月饼中添加黑松露等食材,还有同庆楼推出黑松露冰沙奶黄月饼,良品铺子推出流心奶黄黑松露月饼,三只松鼠推出低糖流心黑松露奶黄月饼。

东方财富Choice数据显示,2024年,中国黑松露概念食品市场规模达到655.7亿元。其中,黑松露月饼占比约20%,相关市场规模约为131.14亿元。2025年,黑松露月饼市场规模进一步扩大,黑松露概念已成为潮流所趋。

共研产业研究院发布的报告认为,随着居民人均可支配收入增长,消费者对月饼的需求已从“节日刚需”逐渐转向“品质享受”。

中,通过往饼皮里加入足够的鸡蛋,使月饼口感类似老式蛋糕,油而不腻;在制作传统广式月饼过程中,公司也作了相应优化,促进月饼的饼皮更松软油润、薄厚更均匀。

佳宁娜作为潮州菜及高级食府的主要代表品牌,今年继续沿袭潮式经典工艺,推出了潮式迷你酥皮芋蓉月饼、“潮粤口味双拼”的迷你鸳鸯月饼等产品。麦趣尔、嘉士利集团在制作传统口味月饼的过程中也颇为用心,在食材处理等方面运用了多重工艺。

值得注意的是,随着《关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告》中相关要求的深入实施,月饼价格近年来发生了明显变化。中国报告大厅公开数据显示,2025年1-8月,全国月饼销售额达426亿元,其中单价超过500元的产品占比已由2023年的7.2%降至1.8%,中端价位(80元至300元)的月饼产品销售占比提升至61%,较去年同期增长9个百分点。

朱丹蓬表示,今年国内月饼价格趋于平价,市场理性度提升,礼盒装月饼的主流价格在120元至180元区间。性价比与质价兼具的月饼品牌,将更能得到消费者追捧。



霸王茶姬推出“茶味月饼”。图/霸王茶姬微博



泡泡玛特结合旗下知名IP“星星人”设计了5款造型各异的月饼。

图/泡泡玛特微博



今年月饼礼盒大多在中端价位。图/上海证券报微信公众号

## 中秋高校如何宠学生

从“盲盒月饼”到现金补贴,满屏都是幸福感

本报长沙讯 中秋前夕,不少高校的中秋“宠生”福利,被学生们在网上陆续晒出——从创意满满的盲盒礼盒,到直达校园卡的现金补贴,每一份福利都藏着校园温情,也让网友直呼“羡慕了”。

“拆月饼像开盲盒”,这是同济大学、四川大学、福建医科大学学生晒出福利时的共同感受。同济大学学生在网上分享,学校为全体在校学生准备了超10万份定制月饼盲盒。每盒含两枚校徽造型的桃山皮月饼,薄荷绿、香芋紫等马卡龙色系饼皮搭配云朵白饼皮,包装上还印着同济大学四季风景。免费领取后,大家都忍不住拍照记录这份“专属浪漫”。

今年四川大学的中秋月饼全程随机派发,最让学生们称赞的,是月饼的铁盒包装——底色分红、白、灰三种,盒面上印着学校三个校区的标志性建筑,颜值与辨识度拉满。每盒里装着两枚月饼,一枚是校徽图案款,另一枚是地标图案款。其中地标款共有5种样式,同样随机分配,拆盒时总能收获小惊喜。

福建医科大学的“茉莉福·中秋礼”,也被学子们晒到了社交平台。礼盒里除了月饼和茉莉花茶,还有一款定制陶瓷杯,且杯子共有7种颜色,发放时随机分配。

比起实物,直接到账的现金补贴,让学生们晒出了满满的“实在感”。安徽医科大学的学子晒出账单,学校延续十余年传统,中秋国庆双节之际,给每位全日制在校生汇入30元过节补助,今年本科与研究生的补贴总额已超82万元。

安徽师范大学的150元临时生活补贴,更是因“突然到账”,在学生的社交分享里刷屏。学子们纷纷晒出一卡通到账截图,称学校没提前通知,看到网上消息后查询才发现福利到账。有人感慨“第一次收到学校的过节补贴,被狠狠‘宠’了”。

此外,安徽师范大学还延续传统,发放月饼领取券,学子们也晒出了凭券在食堂兑换的月饼。

记者杨筱



## 文旅赋能夜经济

10月3日晚,怀化市通道侗族自治县萨岁广场,打铁花表演吸引了众多市民和游客驻足观看。国庆假期,通道侗族自治县聚焦文旅融合精准发力,推出音乐会、美食节等系列特色活动,全力打造夜间新消费场景。

图/通讯员李尚引

## 遗失声明

崔清贤(身份证号430102195510096016)  
遗失湖南达嘉维康医药公司购药开具的发票结算单4份,发票号码:  
25432000000052924480,  
25432000000065522315,  
25432000000083784889,  
25432000000098553170。  
金额合计:11340元。特此声明。