

簡約包裝價格親民 各式口味層出不窮

中秋節臨近，月餅市場一天比一天熱鬧起來。香港文匯報記者近日走訪發現，今年內地的月餅市場持續創新求變，品牌月餅包裝輕「裝」上陣，平價禮盒更受歡迎，價格也更親民。含有貓山王榴槤果肉餡料的榴槤冰皮月餅成為今季新寵，不少港人專程北上採購作為伴手禮帶回香港，銷售暢旺。同時，健康低糖的月餅品類也廣受推崇，羅湖中醫院更是推出融合五行的藥膳月餅，主打養生健康。而在中英街，沿街商舖銷售的仍以傳統的港式月餅為主，店家稱外地客最愛買經典雙黃蓮蓉和流心奶黃月餅。

◆香港文匯報記者 郭若溪、李薇 深圳報道

輕「裝」上陣 中秋月餅市場創新求變



香港文匯報記者走訪發現，與往年相比，包裝「裏三層，外三層」、內飾複雜、月餅間隙大、周邊產品過多的豪華月餅幾乎銷聲匿跡。絕大多數月餅都為「簡約」包裝，價格普遍位於100元—200元（人民幣，下同）之間，400元以上的豪華月餅已經很難見到。別除掉過度包裝後，在外觀上國風禮盒月餅成為主流。

國風禮盒成主流 現烤月餅風味佳

在線上購物平台，大多數月餅禮盒包裝帶有「竹」「牡丹」「荷花」「中國畫」等國風元素，還被設計成燈籠狀、古代食盒狀、多層木匣狀。其中，稻香村與最近大火的遊戲《黑神話：悟空》聯名推出月餅禮盒「齊天攬月，直面天命」，借用「天庭」「祥雲」等獨特元素，渲染出別樣的國風美感。港人胡女士告訴記者，往年多購買鐵盒包裝的港式月餅，今年嘗試網購了國風禮盒月餅，清新淡雅的風格很是特別。

在線下商超，月餅包裝也大多較為精簡。「散裝的月餅很實惠，自己吃的話，口味數量都能自由搭配，價格也合適。」在深圳盒馬萬象食家店，現烤的鮮肉月餅香味四溢，食客挑選好口味，店員熟練地裝入塑料盒中。「這種現烤的月餅最好吃，比層層包裝的要新鮮很多，可以在店熱食，也可以帶回香港再復熱，吃得更新鮮。」港客孫女士說道。

榴槤月餅銷售旺 已成時興伴手禮

與往年相比，今年的月餅市場呈現出了口味多元化的顯著特點，鮮花、金枕頭榴槤、



◆深圳盒馬現烤月餅銷量遞增。

香港文匯報記者郭若溪 攝

奶油椰蓉等各類新穎獨特的口味層出不窮，吸引消費者購買。深圳盒馬工作人員表示，店內一榴槤冰皮月餅品牌7月在全國範圍內上市後，隨即成為熱銷爆款，銷售同比增長為月餅類第一。

在深圳鹽田開皇馬來西亞樹熟榴槤自助餐廳，不少港人在現場採購貓山王榴槤月餅。「剛才試吃了，月餅餡是貓山王榴槤的果肉，外層的糯米皮口感也很好，現場品嚐完就可以直接訂購，可以包快遞到香港。」港人周女士是「榴槤控」，一餐能吃掉整顆榴槤果肉，最喜歡的就是榴槤冰皮月餅。

據工作人員介紹，「鹽田榴槤冰皮月餅」採用馬來西亞進口貓山王榴槤D197，以純果肉製作內餡，外皮採用融合榴槤、雞肉與純淨水熬製的榴槤雞湯製作，從裏到外都榴槤香濃，同時採用全程無烘烤的冰鮮製作工藝，讓榴槤的濃郁與鮮美得以完整保留。

「市面上的一些榴槤月餅用的是榴槤果泥，



◆現烤月餅新鮮口感好。 香港文匯報記者郭若溪 攝

會添加一些香精色素，而我們是零添加，含的是榴槤自身果糖，不是蔗糖，這一點跟普通的榴槤冰皮月餅是有點區別。」深圳大東甲實業有限公司總經理吳朝陽介紹，貓山王純果肉冰皮月餅市場銷售價199元，另一款蘇丹王混貓山王榴槤月餅則走139元的親民價。

健康低糖無負擔 藥膳月餅受推崇

隨著健康飲食理念的普及，越來越多的消費者開始關注月餅的糖分和脂肪含量等組成成分。為滿足消費者對健康飲食的需求，美心、良品鋪子推出低糖月餅，元朗食品推出雜糧月餅，上工草集則主打藥食同源，上新各類藥膳月餅。「身邊的不少朋友在推薦下也購買了低糖月餅。」一位消費者告訴記者，為了在減肥期解饑，嘗試過低糖月餅，口感和普通月餅差不多，吃起來沒有負擔。

此外，中醫藥的熱潮也在月餅界流行起來。羅湖區中醫院今年巧妙將中醫五行智慧與傳統經方精髓相結合，精選了如山楂、枸杞、紅棗等天然食材，調配並推出了「五行月餅」。其中，月餅中的中藥成分的用量通常會嚴格控制，確保藥效得以發揮而又不至於影響其色香味。

據羅湖區中醫院治未病科主任魏東介紹，藥膳月餅是一種融合了中醫傳統理論與食品工藝的創新產品，五行中的木、火、土、金、水，分別對應五臟肝、心、脾、肺、腎。每一種顏色的月餅都添加了對應調養五臟的食療復方，精選藥食同源的食材，新鮮美味，調節臟腑陰陽，平補五臟之氣，以實現養生保健的目的。



◆今年中秋國風禮盒月餅成主流。 香港文匯報記者李薇 攝



◆超市內的散裝月餅，各式口味供人選擇。 網上圖片

特稿

不限於中秋時令 月餅成日常小點心

近年來，隨着月餅的種類更加豐富多樣，上架時間也更早更長，消費場景已不局限於中秋時令，更傾向於休閒零食。在消費者嘗鮮的需求增長和商超推動的雙重作用下，月餅已不只是時令性強的節令限定美食，而是變成了消費者常吃的下午茶小點。

口味更多元 日銷量見增長

香港文匯報記者在深圳盒馬萬象食家店看到，在流心奶黃等基礎款之外，推出苔條果仁、椒鹽百果兩款淨素月餅，藥食同源的豆沙松子

陳皮月餅，以及爆汁黑豬鮮肉月餅等手工月餅。盒馬今年還推出了個頭更小、餅皮更軟的芋泥麻薯小福餅，幾乎能做到「一口一個」，更適合日常的消遣食用。自8月1日上架以來，日銷量保持穩定增長。

特定區域款 售賣範圍擴大

同時，現烤系列的月餅也有望突破中秋節令時間的限制。據盒馬採購介紹，現烤系列根據區域的喜好特點延長約1至2個月的售賣時間，例如上海的鮮肉月餅和杭州的榨菜鮮肉月餅。而手工經典玫瑰鮮花餅也將成為全年在售的常規品。今年現烤蘇式月餅上架

兩個月以來，與去年同比銷量增長28%。

今年也有一些特定的區域限定款如期上市，例如華東區域的蟹粉鮮肉、榨菜鮮肉等口味。而去年爆款的區域口味，例如貴州的省醫月餅，則會擴大售賣範圍，在華東地區上架；雲南的玫瑰鮮花餅，也在全國開售。

原材料的選擇和製作也保證了月餅的新鮮。以手工玫瑰鮮花餅為例，採用可食用重瓣玫瑰。與大多鮮花餅使用乾花為原料不同，鮮花餅使用每天新鮮採摘的玫瑰，從鮮花的採摘到製作成玫瑰餡僅需24小時，極大程度保留了鮮花原有的清新香氣和自然的顆粒感，不添加香精，卻依舊花香襲人。

深圳全榴槤自助餐旺場 港饕客組團暢食貓山王

「無限暢食貓山王榴槤，還有榴槤鹽焗雞、榴槤雞湯、榴槤月餅、榴槤蛋糕曲奇餅乾……只要一百多元，真的是太抵食了。」今年以來，深港消費熱度持續，購物團、美食團在港受到追捧。得益於成熟的跨境物流行業，深圳市鹽田區推出的全國首家馬來西亞樹熟榴槤自助餐吸引了不少港客消費。「通過旅行社來吸引客流，最高峰的時候一天接待過21個團，很多是從蓮塘口岸來的香港團。」深圳大東甲實業有限公司運營總監朱俊臣說。

199平價任食 不限時不限量

「我一個人吃了11個榴槤，飲了兩盅榴槤雞湯，吃了鹽焗雞，還嘗了兩塊榴槤月餅，邊吃邊被榴槤香包圍着，太過癮了。」港人周女士說，第一次看到全是榴槤的自助餐，各種品種榴槤任吃不限量，而且還能先參觀榴槤品質再決定要不要買票開吃。「最愛的還是貓山王啦，有種像冰淇淋果肉的口感，軟糯香甜。」

位於鹽田產業服務中心3樓的開皇馬來西亞樹熟榴槤自助餐廳，佔地逾2,000平米，布置風格滿滿的榴槤元素。香港文匯報記者踏入餐廳，人已被濃郁的榴槤香氣包裹，放眼望去，一整排的冷凍櫃上擺放着一盤盤榴槤果肉，貓山王、蘇丹王、竹腳……品種總計達200餘種，主打的是貓山王D197榴槤和



◆港人周女士(左)與朋友打卡開皇榴槤自助餐廳。 香港文匯報記者郭若溪 攝

蘇丹王D24榴槤，消費者可選179元兩個小時任吃和199元不限時、不限量、不限出入次數任食。

「來到這裏榴槤管飽。」朱俊臣表示，香港客人主要就是奔着貓山王榴槤，周末每天能有300—400人，一半以上是香港食客。「之前與香港旅行社達成合作，制定出了一條吃榴槤的美食旅遊線路，首發團有160多位港客。」店內四周的牆壁上印有詳細的品嘗指引，可以按甜度從低到高依次品嘗，也可以直奔D197貓山王榴槤。除了榴槤果肉，還有各種榴槤衍生品可以任吃，包括榴槤奶昔、現烤榴槤披薩、榴槤

雞湯、榴槤綠豆湯、榴槤時蔬、榴槤巴士克蛋糕、榴槤曲奇、榴槤鹽焗雞等，還有當下應季的榴槤月餅。

研發40多種榴槤衍生品

據深圳大東甲實業有限公司總經理吳朝陽介紹，樹熟榴槤是在樹上成熟的榴槤，馬來西亞榴槤在採摘上遵循「瓜熟蒂落」原則，成熟後的榴槤會自然掉落到已提前拉好的網中，採收後的榴槤經精挑細選後通過液氮冷凍技保存，保留了榴槤的營養成分，解凍後仍保持好的口感與風味，如同站在榴槤樹下品嘗摘下來的新鮮果肉。喜歡溫熱口感的顧客，餐廳也備有微波爐，可以加熱榴槤。

吳朝陽表示，開皇專注於樹熟榴槤行業，每年生產超10,000噸液氮榴槤果肉，有完整成熟的全產業鏈支持，已研發了40多種榴槤衍生品，「這些創新菜品都會第一時間在自助餐廳上新，通過客人的反饋，也能更好地幫助我們持續改進。」目前，榴槤自助餐廳在鹽田、羅湖和坪山有三個門店在營業，另有其他區的五個門店在裝修，面積均超2,000平方米，預計至今年年底將實現100個可量產榴槤衍生品的研發，持續為榴槤美食領域注入新活力。



掃碼睇片

港客榴槤品鑒指引

1. 開皇馬來西亞樹熟榴槤自助餐廳(鹽田店)

地鐵8號線海山站A2出口，換乘308路/358路公交車至鹽田產業服務中心站，步行約70米

2. 開皇榴槤主題大排檔(羅湖店)

東門中路2088號東門中心城四樓，地鐵3號線羅布站A2出口直入商場

3. 榴槤品鑒順序：

榴槤綠豆粥開胃→榴槤巴斯克蛋糕→烤榴槤→榴槤奶昔→各種榴槤盲盒(餐廳會隨機更換榴槤品種菜單)→蘇丹王D24榴槤(味道濃郁，質地偏乾，甜味適中，帶有濃郁的奶油味和回甘)→貓山王D197榴槤(口感像雪糕，有一絲絲冰涼感，甜度拉滿)→大麥茶(降火也解膩)→榴槤醬油雞鹽焗雞(搭配米飯)→榴槤雞湯→榴槤月餅→榴槤雞湯曲奇(可當餐後甜點)