

新口味销售火爆 礼盒“轻装”上市

安庆月饼市场刮起“简约风”

□ 全媒体记者 徐志远 通讯员 吴欣欣

中秋将至，月饼进入销售旺季。今年4月1日正式实施的月饼新标准明确，“月饼馅料不应使用鱼翅等野生保护动物食材，不宜使用燕窝等名贵珍稀食材。”新规实施后，今年月饼市场情况如何？连日来，记者走访了月饼制作车间、商超、烘焙店、甜品店等了解情况。

生产制作忙 “老”月饼受欢迎

9月10日，望江县雷池红旗食品厂门口，市民排起了长队，“我在这排一个多小时了，就是为了买他们家的月饼。”刘艳告诉记者，之所以排队，是因为该食品厂的月饼为手工制作，料足、味美，价格还不贵。

制皮、和馅、锤饼、烘烤……食品厂月饼制作车间内，十余名工人正各司其职，有序制作手工月饼，一旁的货架上摆满了制作好的月饼，色泽诱人，香味浓郁。

食品厂负责人朱亚军从事手工月饼制作已有30余年，据其介绍，在制作的是传统手工麻饼，从开始制作到完成需要5个小时，经过配料、和馅、包馅、锤饼、成型、烘烤等10余道工序。“可能是用料实在，包装简朴，消费者觉得性价比高，自2010年以来，食品厂的手工月饼订单量一直呈上升趋势。”

今年月饼从7月开始制作，一个月前线上订单量达5万个，目前已停止线上接单，“由于是纯手工制作，一天最多能做2000个。临近中秋节，工人从原来的五六个人增加



到十余个人，每天加班加点制作，确保满足订单需求。”朱亚军说，因产量有限，为让更多人买到，于是采取了限购，每人只能购买4到6个月饼，价格已保持7年不变。

当天，记者在安庆城区湖心中路的一家超市烘焙区看到，不少市民在挑选月饼，工作人员占淑平也忙着烘烤月饼。“临近中秋节，我们每天都在烤月饼，由于设备和人员有限，只能在店里烤半成品，整个过程大概需要20分钟。”占淑平说，目前超市所售月饼既有苏式的也有广式的，还有现烤的鲜肉饼。近几日，月饼日均销售额超千元，预计中秋节前三天将迎来销售高峰。

▲麦陇香门店内，消费者在选购月饼

▲城区一超市工作人员在烘烤月饼

►城区一超市入口处，月饼摆满货架

▼望江县一食品厂工人在制作手工月饼



相关部门加强监管 保障节日市场安全

今年月饼是否有过度包装现象？市市场监督管理局标准化科负责人闻飞介绍，目前安庆市场月饼包装大多是两到三层，未超过国家标准规定，“节前我们会对月饼市场进行一次抽检，督促企业严禁过度包装，不得生产经营包装空隙率、包装层数、包装成本超过国家标准规定的产品。”

据市市场监督管理局价格监督科负责人黄海庆介绍，前期执法人员检查了一些商超、老字号门店，安庆礼盒装月饼价格基本在500元以下，如果有单价超过500元的盒装月饼将实行重点监管；经营者应当将销售单价超过500元盒装月饼的交易信息妥善保存2年，以备有关部门依法查核等。

市市场监督管理局提醒，临近中秋节，月饼、高端酒水等生产、销售经营者应当诚信经营，自觉规范价格行为。要严格落实明码标价规定，做到“一品一签”“一货一签”，防止“天价月饼（酒水）”等类似价格违法行为发生。销售盒装月饼和高端酒水，不得在标价之外加价出售商品，不得收取任何未予标明的费用。

“浓妆”变“淡抹” 月饼礼盒“轻装上阵”

除了商超和烘焙店，安庆本地老字号的月饼也迎来销售旺季。9月8日，记者在位于人民路的麦陇香门店看到，货架上充满中国传统元素和戏曲元素的月饼礼盒引人注目，众多消费者在挑选月饼。

市民吴女士拿着一款行李箱造型的礼盒装月饼，仔细查看配料、生产日期、月饼口味、价格等信息。“这款礼盒包装新颖，口味丰富，标价298元，相信会有不少人和我一样买来赠送亲朋。”吴女士说。

据该门店店长王春兰介绍，目前店内售卖的月饼以礼盒装和散装为主，口味有三四十种，礼盒装价格在20元到358元不等，散装月饼价格每斤在25元到32元之间，“月饼包装个性化元素偏多，但包装层数未超3层。现在正处于月饼销售高峰期，每天门店客流量达两三千人次。”

“近两年月饼礼盒层数减少了，流行起了‘简约风’，包装基本上不超过3层，价格也在接受范围内。”正在购买月饼的黄辉告诉记者，这样的变化为消费者带来了更多实惠、健康、品质的选择。

今年4月1日起，新版修订《月饼质量通则》标准正式实施，规定月饼馅料不应使用鱼翅等野生保护动物作为食材，不宜使用燕窝等名贵珍稀食材。记者走访安庆市场发现，月饼企业已按照新标准要求生产制作月饼。月饼包装礼盒大部分为纸盒包装，少有铁盒，未发现用贵重材料包装的月饼礼盒，礼盒价格基本在400元以下。

口味多元化 “新”月饼销售火爆

9月7日，记者在城区一超市入口看到，琳琅满目的月饼摆满货架，货架上方还悬挂着烘托节日气氛的文字展板。销售的月饼，不仅品牌多，有同庆楼、稻香村、美心、冠生园等品牌，而且口味丰富，除五仁、黑芝麻等传统口味，还有红豆、椰蓉、莲蓉等新口味。礼盒装月饼售价在50元到300余元之间，卷筒和散装月饼的价格在8元到36元之间。

据该超市月饼专区负责人方华连介绍，今年所售月饼品牌有10种，口味近20种，和往年相比，新增了五六种新口味，购买新口味尝鲜的消费者较多，“目前月饼日均销售额6000元左右，预计中秋节前三天日均销售额达2万元。”

城区一家烘焙店内，货架上各式各样的月饼摆放得整整齐齐，购

买月饼的市民络绎不绝。据该店工作人员汪志宏介绍，店内所售月饼近20种，除传统口味外，还有巧克力、奶黄、奶香椰蓉、椒盐等新口味。8月以来，进店的顾客约有三分之二购买了月饼。

因馅料、图案、包装设计等极具创意，安庆古城一家甜品店销售的文创月饼受到顾客的欢迎。“我们今年销售的月饼有八九种，有小兔子、螃蟹、菠萝等多种形状，奶黄流心系列是热销款，新款米月饼也受到不少人的青睐，都是‘网红爆款’。目前线上线下同步销售，前几日均销售额最高5000元左右，预计这周末进入销售高峰期。”该甜品店负责人吴军说。

记者走访发现，也有不少商超和蛋糕店销售主打健康的控油、低糖月饼，受到不少年轻人欢迎。

本版图片由全媒体记者
徐志远摄