

# 从 麻烦的滋补 到 即时的享受 鲜炖燕窝重塑消费增量



当前,中式养生理念不断升温,催生了“快养生”的消费需求,燕窝这一传统滋补品成了许多年轻人的新选择。12月5日,记者走访发现,燕窝呈现出了产品年轻化、形态轻量化和价格平民化的趋势,以更日常、更易接近的形式走入大众生活。



鲜炖燕窝 小甜水



店员在挑除燕窝

## 褪去厚重外衣

## 燕窝 鲜行一步

12月3日,记者在城区某药房看到,干燕窝、虫草等传统品类被摆放在边缘的位置,陈列面积也很小。据店员介绍,现在这类传统滋补品的销量下降了不少,尤其是干燕窝逐渐被年轻消费群体抛弃。

我怀孕时,婆婆特意买了上好的干燕窝炖给我吃。但当我看到透明碗里那一大盏淡黄色、像海绵一样泡发的燕窝时,心里还是有点接受不了。市民贾女士说。

在江南街道某小区,徐海燕几年前开设了一家燕窝零售店。在她看来,干燕窝不仅处理烦琐,而且对炖煮要求高。有些人炖了一大锅没熟,有些人则炖成了水,燕窝被高温破坏了营养成分。她说,处理干燕窝流程复杂,从泡发、挑毛到炖煮,耗时5-8个小时,不少年轻人都嫌处理过程太麻烦。

干燕窝与当前消费理念的隔阂,让商家们看到了新商机。记者走访我市多家燕窝零售店,发现燕窝市场已悄

然发生转变。不少商家纷纷转型,开启了燕窝的鲜炖时代。

潘蓓英在高镇商业区经营一家鲜炖燕窝店,以开放式厨房展示燕窝处理及炖煮的全过程。我们销售鲜炖燕窝,就是化解了干燕窝前期处理的烦琐,让顾客开盖即食,方便又美味,再加上公开透明的操作,让顾客更放心。她说,鲜炖燕窝越来越普及,市场容量也在不断扩大,今年的销量比去年提高了30%。

## 乘着热饮东风

## 燕窝变身 小甜水

在徐海燕的燕窝店,她将鲜奶、黄桃果肉、鱼胶与燕窝融合,成为不少顾客争相购买品尝的“小甜水”。在我入行燕窝以前,市场上确实是以干燕窝为主。但近些年,做鲜炖燕窝的店铺越来越多。徐海燕说。

徐海燕提供的鲜炖服务,实现一次炖煮后可冷藏分次食用,加热简便。为了保证食材新鲜,徐海燕每天根据订单量灵活调整制作分量,既避免浪费,又确保燕窝以最佳状态送达顾客手中。

我们的原料是即用即做,哪怕客户早上五点半来取货,我四点半就会起来做。徐海燕说。

机缘巧合下,本土原创燕窝品牌负责人曹晓彬从网红下午茶获得灵感,专程前往广东学习,将多种花式做法融入鲜炖燕窝,推出了多款搭配套餐。传统礼盒价格昂贵,又不方便做。她介绍,如果只卖干燕窝礼盒,销量会局限于节假日。而花式燕窝在平时也能稳定销售。

在曹晓彬看来,随着奶茶等热饮风潮在年轻消费群体中日益盛行,燕窝无色无味、质地通透,可塑性极强,能很好地与当下流行的热饮混搭,做到“轻养生”。

在制作过程中,我会搭配奶制品、冰糖、桃胶等,相较于厚重的传统滋补品,年轻人更青睐于这种外观新颖的“小甜水”。曹晓彬说,男性客户也开始喝鲜炖燕窝,他们喜欢搭配陈皮、雪梨等。

## 抢抓线上流量

## 守住年轻人消费市场

每晚8时,曹晓彬会准时出现在抖音直播间,推广展示鲜炖燕窝。

近两年,随着线上团购的兴起,曹晓彬看到了商机。我们从今年7月份开始入驻抖音电商平台,其中一款299元的尝鲜价燕窝套装销量,一天能够卖出1万多元的产品。她说,除了直播,店铺还在其他平台发布短视频,展示燕窝的炖煮过程、食用场景,并尝试融入生活化的创意情景故

事。据了解,鲜炖燕窝在美团、抖音及微信小程序等平台销量也较为可观。

本土燕窝品牌的转型让传统头部燕窝品牌加盟商看到了新商机。目前,我们对抖音平台的运营进行了尝试。我市一家主打头部燕窝品牌代理的商家袁孜介绍。

这一布局彰显了传统燕窝品牌对市场变化的积极应对。新门店主打年

轻量化装修与打卡式设计,贴合年轻消费者审美与社交需求,线上平台运营同步升级,将成为品牌发力的重点。袁孜对品牌转型充满信心。

在袁孜看来,传统燕窝品牌拥有供应链和品质认知方面的基础优势,若能结合新型渠道的传播效率与互动特性,有望在巩固原有客群的同时,打开更广阔的市场。

融媒记者 王伟建 见习记者 吕硕

## 冬令进补正当时 牛羊肉销售旺

本报讯(融媒记者 张曼欣)眼下正是滋补养生的黄金时节,牛羊肉凭借性温不燥的特质和补肾驱寒、温补气血的功效,成为不少市民餐桌上的“常客”。无论是菜市场生鲜超市还是火锅食材店,各类牛羊肉产品都迎来了销售旺季。

我要半公斤吊龙,帮忙切一下,切得薄一点。12月5日上午,在华丰菜场的一家牛肉摊上,肉质鲜嫩的牛腱子、牛腩、吊龙等被摆放在案板上,散发着自然的光泽,四五名顾客正在驻足挑选。

我们卖的是黄牛肉,吊龙最受欢迎,每公斤110元,肉质嫩滑不塞牙,很多人买来涮火锅。牛里脊也卖得不错,价格和吊龙一样。摊主阮宝娥一边麻利地按照顾客要求把吊龙切成薄片,一边向记者介绍,天气一冷,买牛肉的人就多了起来。11月以来,牛肉的销量一天比一天好。

相邻的羊肉摊摊主胡明灯向记者透露,天气变冷后羊肉的行情明显向好,一天能卖十几头羊,周末的时候生意更好,从早忙到晚。根据往年的经验来看,这股销售热潮预计持续至明年开春,春节期间还会迎来一个小高峰。

羊肉卖90元一公斤,有山羊肉也有绵羊肉,羊腿卖76元一公斤,羊排卖90元一公斤。其实活羊进价是有小幅上涨的,但我们还是按照原来的价格卖。胡明灯说。

在羊肉摊前挑选羊肉的市民吕女士告诉记者:我一进菜场就直奔羊肉摊,天气一冷,吃点羊肉感觉很舒服,暖胃又暖身,我们家里人都爱吃。我每周买一次,红烧或煲汤都不错。一会我还要去买点生姜、白萝卜、当归,煲个养生羊肉汤。

此外,原汁原味的白切羊肉也成为市民餐桌上的“宠儿”。记者观察发现,在华丰菜场几家销售白切羊肉的熟食档口前,顾客来来往往,陆续有市民上前购买。

各大商超的牛羊肉专区同样人气旺盛。在位于宝龙广场的一家生鲜超市内,各式牛羊肉产品琳琅满目,整齐码放,除了各个部位的冷鲜牛羊肉,还有羊肉卷、牛肉卷、牛肉丸等火锅食材。这些牛羊肉产品价格从十几元至上百元不等,均以盒装或袋装的方式出售,既有适合两人食的小份装,也有适合家庭聚餐的大容量装,满足了不同消费需求,方便市民一站式选购。

该超市生鲜区的一名营业员透露,最近这段时间,前来购买牛羊肉相关火锅食材的顾客明显增多。其中,羊肉卷、牛肉卷的销量很可观。它们是火锅食材里的“刚需款”,许多顾客采购时都会一次性买两三盒。



市民在购买牛肉