

高端礼盒粽子遇冷 品种更丰富 更讲究养生

粽子乘着“平价风”出街



粽子上市 预热端午

“快端午节了，买点粽子尝尝吧。”近日上午，在郑州市经三路一家卖场，一位女士看到低温食品区琳琅满目的各式粽子，向同伴建议。

记者看到，长长的冷藏柜里，粽子已经成了主角，散装的、网兜装的、袋装的、盒装的都有，占的面积远远超过了水饺、汤圆，而在柜子上边显眼位置摆放的基本是粽子的礼品盒。粽子的价格从十多元一斤到100多元一盒不等，品牌基本以三全、思念、云鹤等“速冻大户”为主。

一家粽子品牌的促销人员介绍，五一假期前夕，粽子才大规模集中上市，他们几个促销人员也是公司刚刚招聘来的，对业务还不太熟悉。

另一家卖场的促销人员告诉记者，她去年开始在该卖场上班，“现在很多食品不只是在过节才吃，平时买粽子吃的市民也不少，只是这几天开始一直到端午节，会集中力量做粽子的销售，早几天上柜有利于占领市场份额。”她透露，目前大部分消费者还是以买来自己吃为主，买散装或网兜装等价格实惠的为主。

高端礼盒 市场降温

记者在采访中了解到，与往年相比，今年粽子整体价格变化不大。

河南云鹤食品有限公司董事长牛镇平介绍，粽子的主要原料糯米、白糖的价格大多在6000元/吨左右，与去年相差不是太大，但是粽叶价格比去年有一定幅度上涨，生产粽子的人工成本也比去年上涨30%左右，所以食品企业的压力不小，但为了占领市场，大多数品牌没有把价格成本转嫁给消费者，而是通过加强内部管理和服务控制来消化成本上涨。

○最美味下酒菜○

萝卜丁拌黄豆

记得在那物质极度匮乏的年代，无论谁家操办宴席，位居榜首的一道菜就是“萝卜丁拌黄豆”，这是一道下酒的菜，既经济又实惠。

黄豆，自然是一粒粒经过挑选的，是当年产的最好，色泽光亮，籽粒饱满；萝卜是自家园地里种的胡萝卜，润泽，脆生。黄豆洗净，放在凉水里泡个把小时，再把泡好的黄豆放入铁锅里加适量的水上火煮。火候一定要掌握好，煮时间长了，黄豆咬到嘴里会有面的感觉，没有嚼头；煮时间短了，外熟里生，没人愿意吃。胡萝卜则去掉碧绿的叶子，洗净，不去皮，切成一厘米左右的萝卜丁即可。把煮好的黄豆和萝卜丁放在一起，加入葱、姜、蒜、油、食盐、酱油、醋，搅拌均匀就可以上桌了。黄豆和萝卜丁在这道菜里，黄豆要占八成，萝卜丁占两成，且宜现做现吃，不宜过夜。

在我们周口，人们喝酒时几乎都要有下酒菜。这主要因为酒的主要成分是乙醇，进入人体在肝脏分解转化后才能排出体外，这样就会加重肝脏的负担。而下酒菜可以保肝，能减少酒对人体的伤害。说到喝酒必然会想到下酒菜，有好酒，再有合适的下酒菜搭配，方能喝得尽兴，吃得开心！酒桌上，你最喜欢哪些下酒

粽子多是手工包制，所以生产粽子是劳动密集型工作。尽管工人的工资逐年增高，但是近几年来用工好像一直都很缺，现在多数食品企业依然面临招工难的问题。一家食品企业负责人透露，我省部分食品企业已经把粽子放弃了。“粽子和月饼相似，都是节令性产品，但粽子的人工成本更高，所以一些企业觉得划不来就不做了。”“我们的粽子今年终端价格基本不变。”牛镇平说，市民走亲访友、回家看望长辈很实惠。“但是，今年每盒200元以上的粽子销量下滑很多，团购订单比往年少得多。”郑州香雪儿食品有限公司总经理李培育也认为，“节俭风对高端礼盒粽子市场影响很大。礼盒装共有4款，最贵的每盒270元，便宜的每盒50元。”记者近日在省会多家卖场走访也发现，往年的“天价礼盒粽子”已难觅踪迹，今年商家主推的礼盒产品，从用料到包装都比去年变化明显。目前，不少商家主推的是200元左右的家庭装礼盒。“去年我们曾推出1000多元的粽子礼盒，订购客户大多是用作商务礼品。今年高端消费市场下滑明显，我们的粽子礼盒从包装到食材上控制了成本，将主推500元以下价位的产品。”一家食品企业的市场总监告诉记者。

粽子新品 让吃货过瘾

作为传统食品的粽子如何“常吃常新”？

近年来，食品企业也着实花了不少心思在新品开发上下了一番工夫，今年的粽子品种除了传统的肉粽、蜜枣粽、豆沙粽、蛋黄粽外，更多新口味的粽子也纷纷面市，山药、杂粮等纷纷被包进粽子。比如三全食品、香雪儿食品等今年推出的水晶粽，云鹤食品推出的水果粽，就给吃货们提供

了新的选择。

三全食品第一事业部产品总监王丽娟介绍，水晶Q粽是利用精选的进口泰国香糯米，经过数道工序制成的糯米外皮晶莹剔透、圆润细腻，而内馅更是状如流沙、色如琉璃，令人垂涎欲滴。

云鹤食品有限公司董事长牛镇平说，他们今年推出的柑橘味、菠萝味等水果粽，主要是面向年轻一族。“我们开发的紫薯粽一点白糖都没放，吃起来却比其他放糖的甜粽都甜，味道也很好。”

“现在大家越来越在乎吃得健康，对粽子的口味要求也在变，咸鲜口味越来越受欢迎。但传统口味仍大有市场，从往年的销量来看，蜜枣、鲜肉等传统口味的粽子要占整个市场销量的七成以上。”一家卖场的食品部经理说。

做大粽子市场，要靠日常消费

采访中，不少市民表示，过端午节，肯定会买一些粽子来“应景”，但平时很少吃它。

一些食品界人士分析，粽子用工较多，近年来用工成本提升较大，中小速冻食品生产企业只能利用其原有的销售通路，进行附带性区域销售。

业内人士介绍，2008年前后，一些生产粽子的食品企业对速冻粽子的日常消费进行大力推广。在非端午节期间，超市里也能够见到冷柜中销售的粽子产品。但是，后来这种情形便很少在市场上见到了，有人认为粽子走日常消费路线遭遇挫折。“北方的粽子市场还是以节日性消费为主，日常消费开发有一定难度。”

而中国食品工业协会的翁洋洋认为，目前全国粽子市场的整体份额越来越大，且有望超越月饼的市场份额。“2008年，端午节被定为法定节假日后，粽子市场呈现大爆发，虽然这两年没有大的突破，但一直在稳步发展。未来凭借日常消费量的增加和节日礼品粽的推广，市场前景将更加广阔。”

食品营销业内人士分析，粽子和汤圆的类似之处在于手工制作这些食品的人越来越少，这就给工业化生产企业带来了机遇，因此将来粽子市场的品牌集中度将提高。近年粽子的销售量没有太多突破，问题在于生产粽子用工人数大，人员成本上升，难以实现机械化成为阻碍市场发展壮大的瓶颈。“随着人工成本越来越高，中小企业的机会也越来越小，行业的集中度增加，这对大企业来说是一个很大的市场潜力。”

(大河)

管员到仓库去领豆子。”

黄豆被装在塑料袋里，胡能就把它拎回家，放在地上刚好和小板凳差不多高。胡能家真穷，连个凳子也没有，每天吃饭时，他就用那袋黄豆当板凳让妻子坐，自己就蹲在桌子边将就着吃。由于房子低矮，地面潮湿，黄豆一天天与地面接触，吸足了水分，没多久就长出白生生的芽来。胡能也不傻，他到街上讨教技术，就把已经出芽的黄豆加工成了黄豆芽每家分一点点。到了孩子出生办宴席的时候，左邻右舍又你家一把、他家两把地凑齐了30斤黄豆。

孩子们听这个故事像是天方夜谭，觉得很有兴趣。“那后来呢？”儿子问。我说：“在街上，有房有车的胡万福你认识吧？不就是卖豆芽发的家吗？多亏他爷爷胡能，把生豆芽的技术一代一代传下去了。”人这一辈子是很难看到底的，30年河东，40年河西，只要你走正路，日子总会越过越好，越过越红火的。

故事讲完，这道菜已被吃得差不多了。“多乎哉不多也”，我仿孔乙己状低语着，随着“哧溜”一声，一杯小酒下了肚。

(张新文)

至zkwbz@163.com，并注明姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3.本报对所有来稿进行评定，并择优在报纸上予以发表。

我最喜欢的下酒菜征文

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜欢的下酒菜”有奖征文活动。

1.要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。

2.投稿方式：发送电子邮件

欢迎投稿，欢迎企业赞助

周口市民
最喜爱的饭店
订台热线

- 周口百春永和豆浆**
一店：八一大道南路 8685666
二店：七一中路 8916666
三店：育新街东路 8260111
东云阁大酒店
周口店：周口迎宾大道 8686865
项城店：项城市青年路 4322836
北京酱骨头
地址：庆丰东路 8591888
加盟电话：13525702088
信阳私房菜
一店：文明南路 8363588
二店：汉阳南路 8395855
三店：汉阳中路 6191777
周口农家大院
地址：中州大道南段 8390277
峰基酒店
地址：七一东路峰基庄园东邻 8102999 8103999
中州君悦饭店
地址：文昌大道 8519966
信阳人家
地址：汉阳路 8238986
刘家老母鸡中式快餐
地址：人民路与大庆路交叉口 8226569
粤海城
地址：中州大道 8394980
粤海杂家菜
地址：汉阳中路 8238936 8236444
粤海美食广场
地址：七一中路 8275115 8275116
粤海如意坊
地址：莲花大道 8598566 8598599
上海世家
地址：大庆中路 8266642 8266742
老东乡开锅羊肉
地址：建安路（原光荣路）中段 8635678
越秀酒店
地址：七一中路 8223333 8233333
越秀商务酒店
地址：八一大道北路 8568333
皇家越秀
地址：周口大道 8819999 8853333
九弟生蚝城
地址：汉阳中路 6129878
鸿运大酒店
地址：五一路与交通路交叉口路南 8386166 6191266
味道江湖火锅
地址：汉阳路 8599777
锦绣江南酒店
地址：黄河东路 8318787
怡景田园休闲农庄
地址：市南开发区 15603941116
代驾电话：13803940018
槐店王婆大虾
地址：文明路交通路交叉口向北 82米路东 电话：8539800
宋氏姐妹土豆粉
地址：五一路育新街交叉口 加盟电话：13033945018
小肥羊
地址：建安路中段（原光荣路） 电话：8781998
重庆刘一手火锅
地址：建安路中段（原光荣路） 电话：7979777
云南石锅鱼
地址：建安路中段（原光荣路） 万果园隔壁 电话：8526888/13523109000
春香园食府
地址：七一路与文明路交叉口南 100米路东 8267683
重庆沱江鱼府
地址：建安路南段（原光荣路）路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目
咨询电话：8599376