包装更“瘦” 创意更“拼” 中秋月饼进入销售旺季

今年月饼礼盒流行“轻量风”。

既卖食品、又可秒变玩具的月饼礼盒，你会选择吗？“八星伴月”中的“月”可以点亮，原来是一盏LED灯！肯德基、星巴克、奈雪の茶等卖月饼已不新鲜，连爱马仕、路易威登等奢侈品企业也争相入局月饼市场。

随着中秋节的临近，甬城的月饼销售渐渐进入旺季。记者走访甬城多家超市、月饼企业时发现，当下的月饼市场在“瘦身令”的要求下，包装上更加注重“简约”装、“轻盈”装，同时在创意方面可谓新招迭出，联名款、跨界IP、低糖低脂等主题促销，契合当下老中青不同消费者的购买需求。

1 包装更『瘦』了

“过度包装”和“天价”月饼时有发生，是月饼受到诟病的槽点之一。随着8月15日市场监管总局发布的《限制商品过度包装要求食品和化妆品》国家标准第1号修改单正式实施，其中规定，月饼和粽子的包装层数最多不超过三层、月饼不应与其他产品混装，并明确要求对单价超过500元的盒装月饼实行重点监管。记者走访甬城多家商场超市时发现，今年的月饼包装确实更轻薄了、更“瘦”了。

在盒马鲜生宏泰店、麦德龙鄞州商场，记者发现以前那种包装臃肿的月饼礼盒已很少看到。记者打开一款标价为168元的月饼礼盒，发现包装从内到外依次是单个月饼的塑料托、防震塑料膜及外包装的硬纸盒等。此外，礼盒包装体积大大缩减，月饼在礼盒内排列十分紧凑。

除了包装“轻量风”外，今年超市销售月饼主流价格为100元–350元，单价超过500元的月饼礼盒难觅踪影。记者注意到，超市还在规格上“做减法”，推出单个、两个、四个迷你装的小包装月饼，方便市民尝鲜。

2 创意更『拼』了

“这款月饼不仅采用0蔗糖、0反式脂肪酸的燕麦奶做馅料，而且包装上可以DIY秒变飞行棋，好吃好玩又环保。”盒马生鲜一位工作人员向记者展示了一款联名款“飞向月球”飞行棋月饼，据介绍，这种高颜值、类似玩具的月饼礼盒很受青年群体的青睐。

类似一本书的月饼礼盒吸引了记者的注意。原来是一款“东方土地集”杂粮月饼礼盒，包装上注明某“农业科学院作科所等提供技术支持”，打开包装原来是五种口味月饼，月饼厂商据称“为落地农业科技成果转化，让消费者感受传统饮食与科技创新融合的新口感”。

杏花楼月饼铁盒“嫦娥奔月”是月饼市场的常客，今年推出了mini版，重量在150克左右，单粒包装，有蛋黄莲蓉和蛋黄豆沙两个口味可供选择。小铁盒子也是迷你的，外观沿用了1933年的经典设计，具有浓郁的国潮风。

此外，美心漫威的“蛛蛛侠”月饼、迪士尼的“好塞雷”月饼礼盒、关茶的“茶立方”月饼或主打跨界IP联名，或比拼馅料、酥皮。各大商家除在包装拼创意、讲环保外，在月饼口味上也大胆突破，有佛跳墙月饼、苦荞蛋月烧月饼、绞股蓝招牌果子月饼、抹茶蛋黄月饼、番薯芝士月饼、小龙虾月饼等，令人目不暇接。

3 低糖低脂更受青睐

作为宁波人的传统口味，广式、苏式月饼较受青睐，其中莲蓉、五仁、豆沙、椰蓉，是广式月饼的“四大金刚”。随着新健康饮食理念的增强，不少消费者更倾向于选择低糖低脂的月饼。

“月饼不敢多吃，担心热量太高，所以一般选五分糖等低糖月饼。”市民罗先生是运动爱好者，他近年来为自己和亲戚选的一般是素食月饼。记者在不少超市里看到，一些素食月饼主打怀旧包装，用大红纸和牛皮筋包扎，月饼也是苔菜、红豆、核桃、黑芝麻等馅料，糖分减半。

记者 周晖 文/摄

月饼限价令出台后
宁波市场如何反应？

500元以上的盒装月饼难觅踪迹

中秋将至，月饼又成为热门货。与往年不同的是，今年6月，国家市场监管总局等联合发布公告，明确从8月15日起单价超过500元的盒装月饼被列入重点监管，并且月饼不得与其他产品混合搭售。这个号称“史上最强月饼限价令”出台之后，对宁波月饼市场有什么影响？记者就此进行了采访和调查。

500元以上的盒装月饼难觅踪迹

记者近日走访各大商场和大型超市发现，目前宁波市面上基本上没有超过500元的盒装月饼了。以往知名的美心月饼、元祖雪月饼等高端月饼，售价也普遍在300多元，而像三江、大润发等超市的月饼，很多都在百元左右。传统的宁海手工月饼，每桶的售价不超过60元，销售情况还不错。而各大网络平台上的月饼，最高售价都很有默契地标注了499元，刚刚好避开了500元这个关口。

不过，记者也发现了市面上其实也有超过500元一盒的月饼。在星巴克一家门店，记者发现了一款星奕月饼礼盒，标价为598元，但是显示已经售罄。门店营业员告诉记者，虽然标价超过了500元，但是有优惠折扣，实际售价不到500元，而且都是提前预定，到店提货，数量也不多，因此已经卖完了。

从商家到消费者更加理性和务实

记者从采访中得知，目前从商家到消费者，对于月饼消费呈现出更加理性的态度，更加注重其口味和品质。

消费者王女士表示，现在月饼更多的是一种体现节日气氛的时令食品，她更加注重口感和品质，不会太在意其包装和外观。麦德龙鄞州门店总经理袁增辉也向记者表示，她们门店近几年的月饼售价都在200元–300元之间。她说：“我们商场多数是团购单子，很多单位用来发福利的，更加看重实用性和性价比。”

除了市场上销售的月饼，各大五星级酒店的月饼也是一个值得关注的品类。宁波一家知名五星级酒店的营销人员向记者表示，从上半年开始，集团就已经向各个城市的酒店传达了相关信息，酒店出售的月饼要严格遵守国家的相关规定，不再有之前动辄上千元的豪华月饼礼盒，也更加接地气了。

宁波荃盛食品是知名的月饼生产企业，也为不少五星级酒店提供代工服务。该公司负责生产的张先生告诉记者：“今年受疫情、天气炎热、中秋节提前等因素影响，市场形势并不乐观。新规的出台从另一个方面更加规范了企业，我们会更加注重产品的品质。从包装材质上肯定是更加环保导向，设计也更趋于实用与美观结合。”

记者 毛雷君 通讯员 周瑾 罗沁瑶