

## TOP生活 | 滋味站

今年的月饼市场注定与众不同,各大品牌都将销售重点放在了一两百元的月饼礼盒上。在国家相关政策的助推下,月饼零售市场有望“收复失地”,与团购市场平起平坐。  
郑州晚报记者 王一品/文 慎重/图

## 成本上去了,价格却下来了 月饼市场押宝百元礼盒 拼的是性价比和口味



### 中低价位的礼盒占70%~80%

往年中秋节,一个月甚至两个月前,各大品牌的月饼基本上就可以销售无忧了,因为大批团购订单已经敲定。“今年恰恰相反,由于受到相关政策的限制,月饼生产企业开始把销售目标转向零售。这需要用高性价比和独特口味来聚客。”业内人士透露,今年月饼市场普遍以中低价位为主,大部分生产企业都将中低价位的礼盒比例提高到了70%~80%。最便宜的礼盒有几十元的,市面上鲜见过去的“天价月饼”,而一二百元的礼盒成了销售热点。

“市场缺乏高端产品,销售总额必然会适当下降。”业内人士表示,其实对于广大消费者来说,今年能买到最实惠的月饼。

因为,与去年相比,今年生产月饼所需的果仁果料等原料普遍涨价,加之用工成本的提高,不可避免地推动月饼生产成本上升了10%左右。据了解,涨幅较大的原料包括五仁、莲子、咸蛋黄等。其中,莲子市场价比去年同期上升了约20%。

“面对成本上涨,企业今年只能通过内控来消化,不会像以往那样直接转嫁到产品价格上。”业内人士表示。

### 在口味、工艺、设计上不断创新

今年的月饼有哪些新口味?记者调查发现,任吉主打的“罗曼斯系列”,采用创新面皮,包括芝士皮、紫薯皮、绿茶皮、红茄皮和雪花皮,最适合追求新奇感的年轻人;香雪儿全新推出火腿五仁月饼,老少皆宜;还有福晶园、西萨、金门、好利来、好嘉利等品牌,也在口感和工艺上下足了功夫。

提起创新,今年元祖在全国范围推出的2013中秋代言人“脱兔”巡展活动可谓别具一格。以巡展的形式推介产品,似乎是钟表、珠宝等奢侈品的专利,如今小小的月饼也打破常规开始做“巡回演出”,无疑将带动整个行业走向特色营销之路。

此外,今年月饼在包装提倡简约而大气的设计。比如郑州建业艾美酒店为您精心呈献的2013限量版设计师系列月饼礼盒,由艾美全球品牌设计团队打造,以“展现中国传统艺术”为名的设计灵感来自中国著名的“陶都”宜兴。“这些设计独特的月饼礼盒反映出艾美的愿景。”郑州建业艾美酒店总经理博满福说道。

下周就到教师节了,对于月饼市场来说,或将迎来一个销售小高潮。

“今生传递幸福”公益活动  
持续到中秋  
讲述你的故事,让爱流传

目前,本报联合福晶园启动的“今生传递幸福”公益活动仍在征集爱心故事。读者纷纷打来电话讲述发生在自己身边的感人故事,并为他们所爱的人送上了祝福。在本周的讲述者中,我们已选出40位成为第四期的“幸福传递天使”。

每一段感人故事背后,都充满深深的爱。本周,关于汝河小区环卫工人李师傅的故事最动人。李师傅的爱人早些年去世了,之后他结识了现在的老伴。如今,老伴患上癌症,高额的医疗费压得他喘不过气,但李师傅说:“就算她只是我一天的老伴,我也要对她负责到底。中秋将至,想祝她早日康复,也想跟她说一句‘我会陪你到永远’。”

在中学任教的李老师说:“刚毕业时,由于家不在郑州,只能和高中同学小张租住在一间小房子里。经过屡次面试失败后,我开始颓废起来。那时,若不是小张一次次唤醒我、鼓励我,就不会有如今的好工作。我想说,当你身边有个能一直陪你战胜困难的朋友时,什么挫折也都算不上挫折了。”

“讲述故事,传递幸福”。此次活动将持续至中秋佳节,欢迎您积极参与,分享身边的感人故事,下一个“幸福传递天使”也许就是您。届时,我们会继续为您送出由福晶园甄选上等优质食材全新推出的系列幸福月饼礼盒一份,赶快行动吧!

郑州晚报记者 王一品  
报名电话:67655272  
报名邮箱:zzwbxfb@126.com

对于喜欢吃鱼的人来说,吃鱼可谓一种享受。秋高气爽,鱼肥味美,正是吃鱼的好季节。清蒸的、红烧的、麻辣的……想好了吃什么吗?带上家人,带上朋友,一起来尝尝正宗的生态黄河鲤鱼“黄河金”吧! 郑州晚报记者 吴幸歌

## 秋高气爽,找个好地吃鱼去 “黄河金”,你吃鱼的最佳选择



“黄河金”养殖基地

### “黄河金”——真正的生态黄河鲤鱼

“黄河金”生态黄河鲤鱼,由郑州黄河善水湾水产养殖专业合作社出品,采用省农科院水产所培育的提纯种苗,选择无污染、矿物质丰富的黄河深层沙滤地下水大面积放养,水体和饵料都采用了高科技的生物净化和发酵技术,严格执行国家无公害水产品标准。

“黄河金”生态鲤鱼养殖方法也完全符合原生态标准:用天然原料经生态发酵,加工出接近天然的饵料;足足养够两年,其间停食两次,停食时间达到80天,对鱼进行自然驯化,使之更接近于野生鲤鱼。而水产市场上的鱼,养殖时间不到一年,更不可能停食,所以是不是生态鱼,从口味和体形上更容易分辨。

### 可以糖醋、可以红烧,更适合清蒸

明代著名医药学家李时珍在《本草纲目》中说:“鲤,具有养肝、补肾、养血、益气、安胎、下乳之功能。”“鲤,其功长于利小便,故能消肿胀、黄疸、脚气、喘咳、湿热病。烧之则从火化,故能发散风寒,平肺通气,解肠及肿毒之邪”。在满汉全席中,

不论是黄河鲤鱼,还是鲤鱼焙面,都占据一席之地。

“黄河金”生态鲤鱼不仅在外形上保持了原种野生鲤鱼体型修长,金鳞赤尾的典型特点,而且鱼的肉质细嫩,鲜美滑爽,革命性彻底地去除了鲤鱼的土腥味儿,不但适宜于民间传统的糖醋、红烧,更适宜于高档宴席的全鱼清蒸,提高了黄河鲤鱼的菜品档次。

“黄河金”在河南餐饮首届食材节被评为放心食材,在郑州首届黄河鲤鱼大赛上,“黄河金”生态鲤鱼也获得金奖。

### 家门口,就能吃到正宗的“黄河金”

为了让更多的顾客品尝到正宗的黄河鲤鱼。目前,“黄河金”已和阿五美食、黄河迎宾馆、中兴楼、鲁班国宴等国内著名的豫菜餐饮龙头企业结成战略合作伙伴,郑州的消费者在家门口就可以吃到正宗“黄河金”生态黄河鲤鱼。

与此同时,郑州黄河善水湾水产养殖专业合作社也在积极开展产业化探索,规划建设出万亩黄河金生态鲤鱼基地,为人们的业余生活提供旅游、休闲娱乐服务。

## 专属有机好牧场 成就金典有机好牛奶

8月中旬,金典有机奶携手国际有机农业运动联盟全球荣誉大使周泽江先生,各大有机生活杂志以及多位网络有机红人,再次踏上天然有机的旅途,一起探寻金典有机的真正奥秘。

金典专属有机牧场位于我国最美的四大草原之一——内蒙古锡林郭勒大草原。这里土壤肥沃且富含钙质,纯净的地下深层水源为这片古老的牧场注入了饱满的生命力。就是这样一片天然有机的牧场,其土壤还需要经过三年的净化,不施化肥,确保没有化学残留。

在净化后的金典专属牧场中,还生活着数千头精选的进口荷斯坦奶牛。每一头奶牛都有独立档案,并配有“私人医生、私人饲养师”提供全天候贴身服务,每天搭配营养均衡的膳食进行喂养,在疫病防治过程中,不使用任何抗生素,确保每一滴金典有机奶都保留天然营养和纯正口感。

通过一盒金典有机奶,感受遥远牧场带来的草原气息。与最爱的人一起分享天赐的宝贝,从金典有机奶开始。  
艾霞

家乡的味道·花花牛月饼

花花牛®月(饼)

热烈庆祝花花牛月饼被河南省食品工业协会评为“2013年度河南名饼”

河南郑牛食品有限公司  
团购电话: 0371-65861800/1900 13937197356  
地址: 郑州市二七区马寨产业集聚区  
http://www.huahuaniufood.com  
(郑州及地市各大卖场均有销售)

全省招商

花花牛核桃露、凉茶