

低糖低脂走俏 新潮口味出圈 私人定制受宠

今年中秋 桂林月饼吃出“新食尚”

秋意渐浓，中秋将近。一年一度的月饼消费热潮如期而至。作为承载团圆寓意的节令符号，中秋月饼早已跳出“甜腻厚重、口味单一”的传统刻板印象。伴随消费理念持续升级，今年我市中秋月饼告别同质化内卷，持续解锁多元消费新体验。

从“吃得香甜”转向“吃得健康”，从传统老味迈向多元新味，从统一量产走向私人定制，小小月饼不断解锁中秋消费新场景、新体验，引领“新食尚”，让传统中秋佳节焕发时代活力。

告别甜腻 “轻负担”月饼引领新风

健康化、轻量化是近年来食品消费最突出的趋势。最近几年，甜腻厚重的传统月饼逐步降温，低糖、低脂、高纤、低GI的健康款“轻负担”月饼成为市民首选。

连日来，记者走访我市多家商超、烘焙品牌店、本土食品企业等，看到月饼货架上，低糖莲蓉、无糖豆沙、杂粮高纤、草本养生等健康品类占据核心位置。不少品牌月饼纷纷调整产品配方，对传统月饼进行减糖、减油等升级改造；一些品牌还新融入药食同源理念，推出陈皮、茯苓、桂花等特色养生月饼，兼顾口感与营养，适配全年龄段消费需求。同时，小克重、迷你装、散装款月饼持续热销，彻底告别大分量、高负担的传统模式，契合当代人少食精致、健康过节的需求。

“现在过节不追求吃多吃好，吃得健康最重要。”9月19日，正在桂林百货大楼超市选购月饼的袁女士告诉记者，她今年只买了两个品种共计4个低糖月饼，主要给孩子和老人吃，图个团圆寓意。

口味迭代 新潮风味激活味蕾

在健康理念升级的同时，今年月饼口味不断推陈出新，跳出传统五仁、莲蓉、豆沙的固有框架，实现跨界融合、风味革新，持续刷新消费者的味觉体验。

为贴合年轻群体多元、个性化的消费偏好，各大品牌持续创新研发，融合茶饮、水果、坚果等新潮元素，市内一些特色烘焙店也推出多款创意新口味月饼。

9月20日，记者走访了沃尔玛中山北路店，看到食品区核心货架已摆满各式中秋月饼，品类丰富、色彩鲜亮，节日氛围十足。除经典传统口味外，栗子桂花铁观音、麻辣小龙虾、普洱玫瑰石榴、羽衣甘蓝牛油果等多款创意口味月饼集中亮相，新意十足，吸引不少年轻消费者驻足挑选。市内不少烘焙门店接连推出现烤鲜肉月饼、鲜肉月月饼等。

“以前不喜欢吃月饼，因为传统月饼偏甜偏腻，今年很多新式口味搭配很有层次，光看名字就很诱人。”正在挑选月饼的市民小李坦言，比起一成不变的传统口味，自己更愿意尝试创新口味。

业内人士表示，月饼口味迭代是市场消费升级的必然结果。如今消费者更追求新鲜、精致、有特色的味觉体验。持续的口味创新，不仅丰富了中秋消费场景，也让月饼摆脱“节庆限定”的刻板标签，逐步成为适配日常下午茶、休闲小食的常态化美食。

定制手作 专属心意备受青睐

相较于量产礼盒月饼的标准化、同质化，主打手工现做、个性化定制的月饼备受青睐，成为今年中秋月饼市场的消费新热潮。

记者采访了解到，我市各烘焙工作室、本土甜品门店、线上定制店铺纷纷推出专属定制

服务，凭借款式新颖、灵活度高、心意十足的优势，受到众多年轻消费者、家庭用户喜爱。此外，一些高校、企业等也纷纷推出含有专属“logo”的月饼。

区别于量产月饼，定制月饼主打简约、精致、走心，摒弃过度包装，主打新鲜现做、无多余添加，性价比与仪式感兼具。消费者可根据需求自由调整馅料、定制外观造型，还可印制专属文字，打造独一无二的中秋专属好物。

理性选购 安全食用乐享团圆

月饼消费热度攀升，安全理性消费不容忽视。针对今年多元的月饼消费新业态，桂林市场监管部门发布中秋消费提示，引导市民安全、科学、理性选购和食用月饼。

正规渠道选购，仔细核查资质标签。消费者应优先选择证照齐全的商超、品牌门店及合规电商平台选购月饼。部分私人作坊无正规食品经营资质，存在原料溯源难、生产卫生不规范、产品标签信息缺失等安全隐患，建议市民谨慎，尽量规避食品安全风险。

理性看待营销宣传，科学分类储存。市面上多数“无糖月饼”并非真“无糖”，大多仅未添加蔗糖，饼皮、馅料仍含有淀粉、油脂，整体热量偏高，糖尿病、减脂人群需控制食用量。此外，不同品类月饼储存方式不同，消费者需留意买来的月饼是冷藏、冷冻，还是常温储存，如发现月饼出现变质变味，应立即丢弃，切勿食用。

留存消费凭证，依法维护自身权益。消费者选购月饼时注意留存购物票据、聊天记录、支付凭证等，如遇消费纠纷，可第一时间与商家协商处理，协商不成可拨打12315热线投诉举报，切实维护自身合法权益。

记者张苑 文/摄



↑新鲜定制的手作月饼。

↓新奇口味月饼。

←我市一超市内，月饼被摆在显眼位置。

↓中秋月饼承载团圆寓意。