



种类繁多价格不一 月饼到底该怎样选

记者调查发现，低糖系列的健康类月饼更让人喜欢



超市里销售的月饼琳琅满目

“中秋快到了，想给长辈送礼盒装的月饼，去了几家超市，发现有些包装厚重、价格不菲，月饼却只有几个，算下来一个月饼要好几十块，真不知道该怎么选。”社交平台上，不少网友也有类似的疑惑，“一盒月饼只有八个，售价499元，平均一个要60多元，这算不算‘天价’月饼？”

为持之以恒遏制“天价”月饼，近期，国家发改委、工信部、商务部、市场监管总局等四部门对相关工作进行了专题研究部署。

面对种类繁多、价格不一的月饼，到底该怎样选？中心城区市面上的月饼销售情况如何？有没有“天价”月饼、“过度包装”月饼？哪些月饼受到市民青睐？近日，记者走访了中心城区几家超市，进行了实地探访。

市民

包装过度价格虚高，不知咋选

27日上午，网友“江的北面”在社交平台上晒出一组照片，并留言：“到中心城区几个超市转了一圈，发现礼盒月饼都是8个至12个一盒，价格却不便宜，在168元到399元不等，贵一点的平均60多元一个，吃不起了。”

“现在的包装五花八门，感觉我买的不是月饼，而是包装，包装比月饼贵。”家住大坪的市民蔡华到时代天街一家超市，准备买礼盒装的月饼送长辈，也感觉包装比月饼贵，“食品是用来吃的，不是用来看的。咱普通人吃月饼就是吃个实惠，要那些花里胡哨的包装有啥用？”

还有市民表示，“月饼的外包装过于繁多复杂，月饼的价格堪称‘天价’，不仅增加了购买成本，也造成了资源浪费。”

“我自己购买月饼有时也会困惑，不知道选哪款。”某连锁品牌休闲食品从业者邓华平说，按照今年4月1日起正式实施新版修订的《月饼质量通则》标准，月饼的包装层数最多不超过三层，包装材料不得使用贵金属和红木材料，月饼不应与其他产品混装，让月饼回归大众消费品属性、回归传统文化本源，但是，现在还有部分礼盒月饼仍然过度包装、价格虚高，让市民不知怎样选。

走访

部分月饼包装“隆重”，价格不菲

市场上销售的月饼真实情况如何？带着市民和网友们的疑惑，记者走访了中心城区多个超市。

27日上午，记者来到新世纪超市龙湖公园天街店，各式各样的礼盒月饼层层叠叠放在一个货架上，另一个货架上则摆放了不少散装的月饼，价格从9.9元到49.8元一包不等，还有一些特色月饼，比如，重庆老字号土沱麻饼，价格在十几二十元一筒。

虽然简单，但价格便宜的散装月饼销量更好。一名推销人员向记者推介，“如果是自己吃的话，散装月饼划算得多，因此现在销售得多一些，如果是送人，还是要买礼盒的好看些。”

简装的月饼有不少，包装“隆重”的月饼也有。记者在现场看到，大部分礼盒月饼使用



售价499元的月饼

的还是普通的纸盒包装，价格在100元~200元，过度包装的痕迹不重。只有少数几款月饼，外观设计得极为精美，使用了木制礼盒、丝绸布料、金属装饰等材料，外观华丽，其价格自然不低。例如，一款“稻香村稻香四喜月饼礼盒”，其礼盒有三层，分别装了不同口味的月饼，售价398元。“这类礼盒适合送人，包装好看，送出去也有面。”

卖得最贵的是一款“美心七星映金月饼礼盒”，一盒有八个月饼，售价499元，算下来平均一个要近63元。

随后，记者又来到永辉中央公园店，其销售的月饼和新世纪超市龙湖公园天街店大同小异。

观察

低糖月饼成新宠，促进企业创新

记者看到，货架上常见的有京式、苏式、广式、港式四种月饼，而在口味上，既有五仁、椒盐、黑芝麻这些传统口味，也有近年来广受欢迎的奶黄流心、榴莲、莲蓉等口味。

“我比较愿意尝试这些新口味的月饼，但是低糖的月饼我更喜欢。”正在挑选月饼的市民董楠告诉记者，她买月饼主要是考虑价格和味道，“这两年我们更注重健康了，这个低糖月饼买回去，家里老人也可以吃。现在都流行吃健康的食品，我也不例外。”

推销人员告诉记者，很多消费者都会问她们有没有低糖系列的月饼，“选购月饼的消费者中，超过一半以上会买低糖系列的月饼。”

艾媒咨询发布的《2024年中国月饼行业分析》数据显示，八成以上消费者愿意购买健康月饼，有55.8%的消费者期望月饼在饼皮方面进行创新，如冰皮、奶黄皮、水油皮等；50.6%的消费者期望月饼在口味方面进行创新，如低糖、低脂、低油等多样化的口味。

“消费者对月饼的健康化需求与产品创新期望越来越高，这就促进了企业要进行创新，给消费者带来更多个性化口味的月饼。”市食品批发业协会会长吴安明表示，今年低糖低脂的月饼成为新宠，说明月饼的口味正在走向多元化，以满足消费者对创新口味的需求。

重百新世纪超市休闲食品月饼采购部负责人刘海涛告诉记者，今年的月饼包装朴实、简约，也没有混搭任何商品，月饼以实用为主，价格在99元~299元，有部分礼盒月饼在400多元，但都没有超过500元，“根据《月饼质量通则》标准，规定明确月饼馅料中不应使用鱼翅等野生保护动物食材等，而且超过500元的‘天价’月饼已基本退出市场。”

建议

注重月饼品质和自身健康需求

对于消费者应该如何选购月饼，刘海涛也给出了一些建议。

他表示，这几年来，月饼市场刮起了简约风，说明遏制“高价”月饼、“天价”月饼、过度包装月饼取得了成效，消费者开始回归理性。大部分消费者购买月饼，为的是口味、品质，而不是包装，因此，选购月饼时，不用过于在意包装，根据个人口味偏好选择月饼的种类就好。此外，市场上还有减糖和无糖月饼选项，这些月饼使用糖醇类甜味剂代替白砂糖，适合需要控制糖分摄入的消费者。

同时，由于月饼通常含有较高的糖分和油脂，属于高热量食品，建议消费者不宜过量食用，特别是患有糖尿病、“三高”、肠胃功能弱的人群更应该合理控制食用量，避免对健康造成不良影响。因此，消费者可以在选购月饼时更加理性，不必过分追求包装的奢华，而是注重月饼的品质和自身的健康需求。

新重庆-重庆晨报记者 郑三波
实习生 徐雯娟

四部门持续遏制“天价”月饼

据新华社电 国家发改委27日发布消息，为持之以恒遏制“天价”月饼，近期，国家发改委、工业和信息化部、商务部、市场监管总局等四部门对相关工作进行了专题研究部署。

据介绍，2022年，四部门联合发布《关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告》，综合施策抓好政策落实，推动月饼回归大众消费品属性、回归传统文化本源，取得明显成效。为做好2024年遏制“天价”月饼工作，四部门密切协作，加强对生产、销售企业的政策宣贯，强化源头治理；发挥行业协会作用，推动行业自律，引导企业依法合规经营；开展市场监测，及时发现苗头性问题线索。

下一步，四部门将继续狠抓公告落实，聚焦重点领域，进一步强化市场巡查，加大监督检查力度，督促有关企业做好问题整改，切实维护良好市场环境和风清气正的节日风尚。

月饼玩出“国潮范” 还有“药膳”口味

中秋节临近，各类创意月饼纷纷亮相。今年，浙江不少地方的月饼都融入了“国风”设计，品尝美味的同时，还能感受传统文化的魅力。

在浙江金华市婺城区的一家店铺里，摆满了各式设计精美的“国潮”月饼，工作人员介绍，花朵造型的月饼，每一片花瓣都是手工控制完成。

在丽水市中心医院，工作人员将月饼与药膳相结合，创新推出黄精月饼。丽水市中心医院膳食科科长魏晔介绍：“主要的原材料是黄精，药食同源。另外还有去核的灰枣，手工熬制的豆沙，主要的功效是健脾、益肾、补气。”

除了造型和口味主打“国潮风”，不少月饼的外包装也“国风”满满。在杭州余杭瓶窑老街的一家店里，“金猴揽月”联名礼盒吸引了不少人注意。打开内配的玩具材料套装，一贴、一挂，就能拥有一盏精致的翻花灯，上面几只小猴子抱团“捞月”，趣味十足。

“国潮”月饼

据央视财经

