

去年生产的“陈货”还没卖完，消费者不爱吃了吗

雪糕冰淇淋今夏“开柜”有点尴尬？

消费新观察
NEW!!!



扫码看视频

“老板，这款雪糕有没有最新日期的，都快过期了……”5月4日，长沙市民胡先生在一家便利店的冰柜前挑选雪糕，无意间看到包装袋上的生产日期定格在2023年7月，却被店主告知：“这个口味的雪糕都在这。”

二十四节气“谷雨”一过，长沙最高气温直冲30℃，初夏仿佛就在眼前。然而，三湘都市报记者走访发现，长沙街头巷尾的便利店，仍在销售生产日期为2023年的雪糕，一些便利店在售的雪糕、冰淇淋种类不超过10种。雪糕冰淇淋销售遇冷了？

■三湘都市报全媒体记者 黄亚苹
通讯员 刘文雅

陈年旧货没清完 雪糕不好卖

5月4日，在岳麓区天顶街道的一家网批码头内，仍有2023年7月生产的奶黄咸蛋黄雪糕、2023年2月生产的景丽华白桃冰球等商品在售，后者离包装袋上标注的最晚食用日期仅剩3个月；在开福区湘江中路一家冰淇淋批零兼营小店中，2023年的“陈货”占比约四成……

“去年买雪糕的人变少了，天气热的时候卖得多一点，总体销量在下滑。”店主透露，因2023年雪糕销售情况不如预期，与品牌合作的冰柜中仍积压不少库存，“上周趁着天热开门了，希望能减少些损失。这些即将过期的雪糕也影响了店里的上新、铺货节奏。”

面对现状，雪糕品牌、终端渠道选择用降价清库存。如，名噪一时的茅台冰淇淋，官方渠道卖到66元一盒，如今小红书、微博等社交平台上，不少网友发出茅台冰淇淋临期10元一盒、买一送一等活动图片。在“美团优选”小程序中，“2023年1月”产的伊利心情冰棒30支仅售26.99元，折合每支不到1元；“2023年1月”产的伊利巧乐兹脆筒16支售价38.99元，折合每支不到3元。步步高超市梅溪新天地店，冰柜旁的促销牌上写着醒目的“雪糕满39元送保温袋”促销标语。



在岳麓区天顶街道的一家网批码头内，仍有2023年7月生产的奶黄咸蛋黄雪糕。

通讯员 供图

冷饮成解渴更优解 “雪糕菩萨”仍有竞争力

雪糕存货待清理，销售遇冷？欧睿国际数据显示，2023年，中国冰淇淋市场销售额达到574.78亿元，预计未来五年将保持递增趋势，2028年市场规模将突破700亿元。尽管行业整体增速放缓，但冰淇淋、雪糕销售仍是一个巨大的消费市场。

此外，艾媒咨询数据显示，在“2023年中国消费者购买单支冰淇淋或雪糕的可接受价格”调查中，14.27%的受访者仅购买5元以下冰淇淋、雪糕，35.40%的消费者选择5至10元产品，超15元价位的冰淇淋鲜有人选。这也意味着，中国消费者对冰淇淋单价的接受度普遍在15元以下。

值得一提的是，20元每支的钟薛高到1元的白糖老冰棒、2元的伊利大布丁、3元的伊利冰工厂、4元的伊利巧乐兹，比起2—3年前各种口味新奇且价格惊人的“雪糕刺客”，5元以下的雪糕成了消费者口中的“雪糕菩萨”“冰柜显眼包”。

“都是解渴，没必要为了中国消费者对冰淇淋单价的接受度普遍在15元以下买单。方便、快捷才最优解。”大四学生小滕就认为，蜜雪冰城4元一杯的柠檬水、1.2元一瓶的矿泉水同样具有解渴功能，也不会花高价追求所谓的“冰淇淋爱马仕”，“无非是拍几张照片发朋友圈，朋友点个赞罢了。”

业内人士表示，短短五年，湖南冰淇淋就玩出了网红文创雪糕、“臭豆腐”冰淇淋、东北铁锅炖雪糕等多种花样，但更多消费者是抱着好奇的态度尝试，一阵风刮过就没了后文，“造概念、花钱投放‘种草’笔记、请明星代言的路子玩多了，消费者也累了，大家更愿意在商品上花钱。”

每公斤12—30元 肥美的螺蛳降价了



扫码看视频

“清明螺，赛肥鹅。”近日，长沙市民的餐桌上又多了一道夜宵美食——螺蛳。湖南人对螺蛳的喜爱，都表现在餐碟的热辣鲜香里。一吸一吮间，仿佛尝尽了鲜美的味道。4月底，长沙的螺蛳销售价格开始下跌，本就不算高的价格，每公斤已经较月初便宜了4至6元。

市场： 每天至少能卖掉近25公斤螺蛳

在长沙市岳麓区左家垅农贸市场，多个水产摊位上壳薄、肉厚、个头大的螺蛳已被摆上“C位”。色青、壳薄、个大，清洗过后十分水灵。

“螺蛳最近人气很高，每天能卖掉至少25公斤。今年价格与去年持平，加工处理后的螺肉每公斤30元左右，不剪尾的每公斤只要12元。”左家垅农贸市场的一名摊主介绍，“不过这个价格比月初可便宜了4—6元/公斤，而且味道更好。”

“开春之后来买的人就多了，现在每天能卖两三盆，相比其他时节，现在螺蛳的个头要大上近一倍，而且泥腥味轻，质量比较好。”谭记海鲜摊主谭杰忙着在一旁洗螺蛳、挑螺蛳，时不时有顾客驻足询问购买。

螺蛳人气蹭蹭上涨，就夜宵摊的点单率也明显走高。“我们门店螺蛳特色菜‘三码头螺蛳’卖得最好，一份28元，光我们的2人口味螺蛳团购套餐本月已经售出了35单，门店一晚上也能卖出几十份。”蚝布斯阳光100店的工作人员介绍，“很多人夜宵都是啤酒加螺蛳，这才是老长沙的味道。”

提醒： 螺蛳肉性寒，多吃易引起消化不良

螺蛳不但味鲜，而且营养丰富。每100克螺蛳肉中含有蛋白质7.5克、钙质156毫克，富含氨基酸。对老人、更年期女性等骨质疏松高危人群来说，是一种不错的食物补钙来源。

“把螺蛳同葱、姜、蒜一起爆炒一下，加点酱油，炒一大碗，用牙签戳来吃着。”家住王家湾的市民唐女士上午买了两斤螺蛳，准备回家酱爆一下尝个鲜，“买回家的螺蛳要放在清水里静养两三天，最好再滴上几滴麻油，这个很适合春天食用。”

螺蛳虽然美味，但在食用的时候也要注意方法。业内人士指出，螺蛳不宜与酒、豆制品、冬瓜、香瓜、木耳、糖类等同食。相较于其他水产品，螺蛳对于重金属的富集能力更强，过量食用，人体易受到伤害。另外，螺蛳蛋白质含量较高，肉性寒，一次吃太多容易引起消化不良。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 卜岚
通讯员 邓智文



在长沙一家菜市场，市民正在购买螺蛳。
通讯员 供图