

雪糕黑马来了！就爱这口纯水果的冰爽

水果冰冻变雪糕，消暑零食上新了 建议：购买时注意配料表成分



5月11日，一名消费者正在超市选购冻水果雪糕。



扫码看视频

随着夏日的来临，雪糕市场迎来了一股“健康风潮”。冻芒果、冻柿子、冻凤梨等“纯水果”雪糕成为消费者的新宠，冲击着传统冰淇淋市场。

5月11日，记者走访长沙多家便利店、超市发现，这类产品受到年轻消费者的追捧，成为许多家庭的首选消暑零食。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 龙思言

市场：市民喜爱冻水果雪糕，店铺销量破十万件

在位于开福区的新佳宜便利店鸿波港湾店，冰柜里摆满了各式各样的冻水果雪糕，吸引了不少顾客进店挑选。“偶然发现这冻水果雪糕，既解暑又没负担，经常来囤货。”在店内正在选购冻凤梨雪糕的白领张女士告诉记者，自己平时注重饮食健康，这类商品配料表只有水果一项，吃起来更放心。

记者观察到该便利店的冰柜，除了“凤梨冻着吃”，还有“整个芒果冻着吃”“柿柿如意流心冰柿”等一系列冷冻水果雪糕，均采用真空袋进行简单包装。

“门店现在售卖的冷冻水果雪糕的价格均为7.8元/支，销量都还不错。”该店店员热情地介绍，起初还担心冻水果雪糕过于小众，没想到还挺受欢迎，很多顾客一买就是五六根，基本上每个口味都来一遍。“很多带着小孩的顾客购买雪糕也会首选冻水果系列。”该店店员如是说。

随后记者走访其他超市和便利店发现冻水果雪糕的受欢迎程度远超预期。“我最近特别喜欢吃这种冻水果雪糕，感觉比普通雪糕健康多了。”在711便利店富兴时代店，消费者陈女士一边吃着刚购买的冻芒果雪糕，一边接受记者的采访。

在盒马鲜生华创国际广场的冷饮区，李先生往购物车放了2盒售价9.9元的保定鲜柿冰淇淋杯：“现在大家都越来越注重健康，给孩子吃这种冻水果冰淇淋，既有水果的营养，又能解暑，一举两得。”

值得一提的是，冻水果系列雪糕在线上平台上的销量也十分可观。在某电商平台上，记者以“冻水果雪糕”为关键词搜索发现，部分店铺的累计销量均已突破十万余件。皇英嘉来食品旗舰店推出优惠价53.91元20支冻芒果，一周内下单次

数已超200余次，月销量达2000余件。该店客服小雷表示：“我们的产品主打健康、纯天然，直接将新鲜台农芒果冷冻制成雪糕，目前库存不多，喜欢就不要错过哦。”

建议：购买时注意配料表成分

随着经济快速发展，居民人均收入和消费水平逐年提高，对于休闲食品的需求量提升，推动冰淇淋行业规模迅速增长。根据企查查最新数据，2023年我国冰淇淋相关企业注册量结束连续4年的减少趋势，达到6272家，增幅约43%；2024年5月24日，我国现存冰淇淋相关企业达4.3万家，目前相关数据仍在持续增加。

与此同时，人们对健康和口味的追求越来越高，现代冰淇淋市场也涌现出了许多创新产品，如无糖冰淇淋、低脂冰淇淋、植物基冰淇淋（如用椰奶、杏仁奶等植物奶代替传统乳制品）等，以满足不同消费者的需求。当下，冻水果雪糕的出现，更加契合“健康饮食”的理念。

“从市场需求来看，消费者对健康食品的追求为冻水果雪糕带来了广阔的发展空间。”资深冷冻甜品行业专家付女士表示，传统雪糕多含大量糖分、添加剂和人工色素，而冻水果雪糕以新鲜水果为主要原料，保留了水果的天然营养成分，如维生素、膳食纤维等，符合当下消费者对健康的追求。

不过，冻水果雪糕相关行业也面临着一些挑战。一方面，为了保持水果的新鲜度和营养成分，对原材料的采购和储存要求较高，增加了成本。另一方面，市场上产品质量参差不齐，部分商家可能打着冻水果雪糕的旗号，却添加大量添加剂，影响了整个行业的口碑。“消费者们在购买冻水果类的雪糕时，应注意配料表的具体成分。”上述业内人士付女士如是说。

今年端午口味太放“粽”

酸梅汤、臭豆腐都包进了粽子



扫码看视频

“油润流心的咸蛋黄加上新鲜的黑猪肉，一口咬下去糯叽叽的，真的好吃到飞起！”5月12日，正在购买粽子的田女士说，“每年端午时节，我都会买很多粽子，这是小时候的味道。”

端午节脚步渐近，粽子这一节庆美食已然提前“占领”市场。记者走访发现，各大商超、店铺纷纷将粽子摆上显眼位置，开启了一年一度的“粽香盛宴”。不仅有传统的咸甜口味粽子，还涌现出了酸梅汤、臭豆腐等创新口味。

手工碱水粽常常卖到断货

作为本月的“明星产品”，粽子占据了商家们的黄金位置。

5月12日9时，在荷花池生鲜市场，前来购买粽子的市民已经排起了长队。“碱水粽30元/公斤，鲜肉粽40元/公斤。”在荷花池生鲜农贸市场内，一摊主李女士正熟练地为客户打包粽子，“最近来买粽子的人变多了，碱水粽人气很高，才一会就卖出了2公斤，平日也经常卖到断货”。

而在盒马鲜生华创国际广场店，端午节主题的展区也格外醒目。“早在4月初，盒马就上架了多款口味的粽子，有白米粽、五花肉粽、咸蛋黄肉粽等，还有今年首次上市的牛肉粽，近一月的销量同比增长了75%。”该门店工作人员介绍。

此外，在不少烘焙店也能发现这个“顶流”的身影。在罗森尼娜富兴时代店，也设置了粽子“展区”，酱湘黑猪肉粽、高汤黑松露味云腿粽、外婆菜黑猪肉粽等口味琳琅满目。

“4月初店里就推出了‘尝鲜’装的粽子，销量最好的是酱湘黑猪肉粽，今年我们还特意对该口味进行了改良。新版酱湘粽重点突出了酱香的浓郁味道，价格8.8元/个，近三年累计销量超100万个。”该店工作人员介绍。

消费需求升级推动产品创新

记者注意到，各大食品厂商也在积极开拓发展思路，挖掘文化内涵，持续打造创新产品。

艾媒咨询数据显示，2023年中国粽子市场规模为101.7亿元，同比增长5.3%，预计未来几年将保持6%以上的增速，到2028年有望达到138.5亿元。

4月20日，“中华老字号”五芳斋亮出“新招式”，推出辣条粽、魔芋爽粽、长沙臭豆腐粽、鸭脖粽等新奇口味。4月25日，元祖食品在传承经典的同时，积极创新，重磅推出了龙井虾仁粽、羊肚菌火腿粽、紫米八宝粽、珍宝海鲜粽、藤椒牛肉粽等新口味粽子，以多元的产品丰富消费者味蕾。

“消费者对健康、便捷和个性化产品的需求显著增长，今年粽子市场将呈现出多元化、个性化趋势。同时，传统与创新并行，消费者既追求怀旧的老味道，也愿意尝试新奇口味。”业内人士指出，端午粽子市场的繁荣，既是传统文化复兴的缩影，也是消费升级与产业创新的成果。从节令食品到日常消费品，从地域特色到全球输出，粽子正以多元形态撬动大经济。”

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 卜岚
通讯员 管欣 丁梁