

抓紧吃! 鲜活小龙虾进入下市倒计时

市场:价格止跌回升,供货量同步收缩 业内:上市时间前移,下市节点跟着提前



市场热销小龙虾。

“马儿”还没跑远 “羊咩咩”来抢生意了

羊年生肖文创产品提前登陆货架



扫码看视频

距离农历羊年还有大半年,生肖文创的消费热潮却已悄然升温。7月13日,三湘都市报记者走访长沙多家门店发现,从毛绒玩偶、潮玩盲盒到智能机器人,各类羊年生肖文创产品正陆续登陆货架,提前点燃了岁末年初的消费热潮。

线下门店客流爆满,爆款频频断货

7月10日,长沙名创优品泊富ICITY店内人头攒动,暖色灯光衬得羊年文创暖意十足。进门C位货架上,卷毛小羊毛绒挂件、开运文创盲盒整齐陈列,吸引了不少市民驻足。

“近期门店上新了三款羊咩咩系列玩偶,其中‘好朋友系列’挂件最为抢手,售价29.9元。这款之所以卖得这么好,是因为前期有明星挂了同款玩偶,很多粉丝特意跑来买。”该店店员介绍,平价亲民的价格加上明星效应加持,让这款小羊挂件迅速成为店内的“断货王”,“往年生肖文创普遍10月上新、腊月冲量,今年盛夏直接爆单,我们也没想到”。

在线上平台,智能科技类生肖文创也已悄然上线。“今年上半年我们推出了第六代绵绵羊小智AI机器人,售价338元。这款智能机器人内置情感识别系统,能快速感知小朋友的情绪,提供情绪疏导、知识问答等服务。”淘宝白日梦话店铺客服表示,考虑到明年是羊年,公司提前在设计阶段完成布局,特意推出绵绵羊款式,该产品上市不久就售出了上千件。

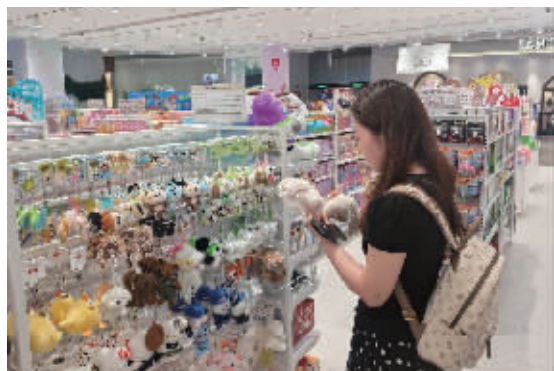
厂商主动提前半年发布新品
错开行业红海竞争

盛夏淡季提前入市,羊年文创逆势热销,打破往年行业销售节律。为何生肖文创越上越早,淡季还能跑出旺季销量?

“生肖文创赛道逐年拥挤,全国文创厂商扎堆四季度上新,极易陷入同质化内卷、价格战。”业内人士坦言,近两年全国文博、本土文创品牌数量翻倍,年底扎堆上新极易淹没声量,厂商主动提前半年发布新品,错开行业红海竞争。同时提前铺货拉长销售周期,分摊设计、开模、生产成本,规避年底原材料涨价、物流拥堵风险,这已经是文创品牌的通用操盘手法。

此外,该业内人士指出,往年生肖文创过度依附新年氛围,节后便直接滞销,呈现旺季火爆、淡季冷清的状况。本次热销的羊年产品弱化了新春时效性,让生肖文创不再只是限时年货。长远来看,告别同质化、拥抱智能化也将成为生肖文创行业的发展主流,传统小商品赛道将彻底摆脱季节性、单一化的发展局限,持续朝着科技化、特色化、品质化方向转型升级,推动生肖经济实现全年长效火热。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 卜岚
通讯员 曹馨誉 蔡珺慧



在长沙一商场,市民正在选购羊年生肖文创。



扫码看视频

傍晚时分,即将入伏的长沙热浪滚滚,各大夜市的小龙虾摊位前排起了长队,红彤彤的油焖大虾、蒜蓉虾在锅里翻滚,香气裹挟着夏夜的烟火气扑面而来。

与往年动辄百元一公斤的“高端夜宵”定位不同,今年小龙虾价格大幅跳水,创下近五年新低。当下气温炎热,小龙虾价格是涨是跌?市民们的小龙虾狂欢还能持续多久?7月13日,三湘都市报记者展开走访。 ■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 龙思言 通讯员 刘蕊

【走访】
价格止跌回升,供货量同步收缩

在四方坪商贸城的水产区,湿漉漉的地面映着天光,各个摊位前的塑料盆里,青红色的小龙虾堆叠着缓缓爬动。记者走访了解到,持续低迷了两个多月的小龙虾价格悄然抬头,多个规格出现每公斤2元至4元不等的涨幅,供货量也明显减少。

该商贸城的达安渔业,3到5钱的小青虾标价16元/公斤,5到7钱规格的中青虾卖到24元/公斤。“早上开市那会儿还卖20块一公斤,这会中午了稍微降了点。”摊主一边给顾客捞虾一边说,“比一个月前确实涨了,3到5钱的小青虾每公斤贵了3块钱左右,主要是快过季了,货一天比一天少。”

隔壁良友水产的情况也差不多,标准中青虾28元/公斤,中大虾36元/公斤。店主告诉记者,最近批发市场的供货量明显缩水,今天一天只拿到了两三百斤货,根本不够卖,小规格的虾到上午就基本卖空了。“今年龙虾季开得早,结束得自然也早。端午节之后供货端就慢慢收窄,到货一天比一天少。”店主回忆,端午节前后是今年虾价的谷底,中大虾最低跌到过25元/公斤,但那样的低价只维持了一两天。“我之前每天都在社交平台发到货信息,最近几天都不敢发了——就这么点货,发了怕不够卖,老顾客来跑空也不好。”

记者在市场内继续走访看到,另一家水产摊给出的小龙虾报价是:6到8钱规格30元/公斤,8到10钱的“大龙虾”36元/公斤。摊主坦言,按照往年经验,小龙虾一般要到8月才慢慢退市,但今年估计再撑十天左右就会陆续下市,“想吃今年的新鲜虾,真的没多少时间了。”

正在挑选小龙虾的市民刘女士告诉记者,今年夏天,她几乎每周都会买两斤回家做蒜蓉虾。“前阵子最便宜的时候10元出头就能买一斤,这两天明显感觉贵了点。”刘女士说,“不过也正常,快下市了嘛,趁着还有新鲜的多吃两顿,等下市了就只能吃冻虾尾了。”带着孩子来采购的市民王先生则表示,夏天家里聚餐总少不了小龙虾,“听说快没了,今天特意多买两斤,喊朋友过来一起吃。价格涨得不算多,还能接受”。

【业内】
暖冬因素导致下市早,鲜活虾进入收尾倒计时

今年小龙虾“上市早、下市也早”的节奏,背后是暖冬气候的直接影响。国家气候中心监测数据显示,2025—2026年冬季(2025年12月1日至2026年2月28日),全国平均气温为零下1.54℃,较常年同期偏高1.51℃,为1961年有完整气象观测记录以来第二暖的冬季。受暖冬气候影响,小龙虾会提前结束冬眠,加速蜕壳生长,这就导致湖北、湖南、江苏等主产区的小龙虾比往年提早了15天到20天批量出塘,往年4月中下旬才大规模上市的稻田虾,今年3月初就已经涌入市场。

有业内人士表示,小龙虾上市时间整体前移,生长周期相应缩短,下市节点自然跟着提前。加上即将入伏后的持续高温,小龙虾摄食量下降、生长放缓,养殖户陆续清塘,市场供给进一步收缩,价格也就应声上涨。除了气候因素,全国小龙虾养殖技术也日趋成熟,再加上许多养殖户盲目跟风扩产,忽略了市场实际承载力,导致小龙虾总体产量攀升供过于求,价格承压下行,初夏的虾价一度跌破养殖成本线。

值得一提的是,抓住虾季尾巴大快朵颐的同时,食品安全也不能松懈。上述良友水产店店主提醒,食用小龙虾要注意以下几点:一是务必选购鲜活、腹部白净、来源正规的个体,死虾、软壳虾不宜食用;二是必须彻底煮熟,100℃以上高温持续加热不少于10分钟,生腌、醉虾等半生吃法存在寄生虫风险,不建议尝试;三是虾头和“虾黄”集中了肝胰腺等内脏器官,重金属富集度远高于虾肉,尽量不要食用。

此外,小龙虾属于中嘌呤食物,痛风患者、高尿酸人群应少食或不食,食用时也不宜大量搭配啤酒,以免诱发痛风急性发作。过敏体质者、老人和儿童则要控制食量,避免一次性摄入过多蛋白质引发肠胃不适。

随着盛夏气温持续走高,今年的小龙虾盛宴已进入收尾阶段。业内人士建议,想要品尝鲜活小龙虾的市民不妨趁这十几天抓紧入手,再过一段时间,市场上的鲜活虾就将逐步被冷冻虾制品替代,“要想再吃到膏满肉肥的当季新虾,就得等明年夏天了”。