

麻辣烫是长沙人最爱的外卖

大数据显示,赤岗商圈成长沙小龙虾吃货聚居地

长沙人最爱吃的外卖菜品是啥?长沙人订购外卖的消费水平如何?哪种口味的小龙虾最受吃货欢迎?长沙城区最喜欢吃小龙虾的吃货们集中在哪儿?

6月19日,网上订餐平台饿了么发布了2017年上半年运营数据大报告,勾勒出了长沙吃货们的众多特点:白领与学生群体成为网上订餐的主力消费人群;土豆、金针菇等麻辣烫类菜品完胜辣椒炒肉;长沙人每单外卖的消费水平排进国内第一梯队,超过了北京和杭州;赤岗商圈成为全长沙最爱吃小龙虾的区域。

■记者 潘显璇

“外卖点什么?”

麻辣烫成日常标配,辣椒炒肉居盖码饭第一

数据显示,市民网上订餐点得最多的是米饭,这几乎是南方人的“刚需产品”。排在第二到第十位的,分别是土豆、金针菇、油条、生菜、煎蛋、腐竹、藕片、辣椒炒肉、皮蛋瘦肉粥。前十名最受大家喜欢的产品,麻辣烫类菜品过半,这是因为麻辣烫价格便宜,可选择的品类极其丰富,自然大受欢迎。

而从饿了么前几年公布的大数据来看,在2015年,长沙人最爱的外卖单品是辣椒炒肉。到了2016年,

因为麻辣烫的流行,辣椒炒肉跌至第三位,前两位分别是麻辣烫佳品金针菇和土豆片。到了今年上半年,辣椒炒肉差点就跌出前十了。当然,具体到长沙人最爱的盖码饭订单,辣椒炒肉占据了绝对的霸主地位,体现了长沙无辣不欢的美食地域特性,紧随其后的是酸辣鸡杂、四季豆炒肉。

小吃方面,前三甲分别是香辣鸡腿堡、玉米肠、骨肉相连,猪油拌粉、烤肉肠等也深受欢迎。

“点什么价位的?”

消费水平进入最高梯队,每单超50元的最多

从外卖订单整体交易额来看,2017年上半年长沙仅排在全国第16位。不过,历来就注重消费的长沙人在饮食方面的支出可不小气,外卖订单单价在50元以上的比例最高,这样的消费水平堪比上海、广州,跻身最高梯队之列。而北京、天津、杭州等城市的居民,则更倾向于选择30元至40元的外卖。

在每单外卖的花费上,长沙地区的女性要高于男性。记者了解到,长沙地区最喜欢点外卖的人,前三名都是女性。长沙的外卖“点

单王”是在投行上班的廖女士,今年上半年她花在饿了么的外卖订单花费就达到46267.12元,相当于每天要花两百多元在点外卖上。

当然,点这么多外卖,廖女士并不是一个人吃,做后勤工作的她经常会帮同事点餐,中餐基本上都是点外卖,晚上加班的话也会点外卖,所以一天点好几单是常有的事。廖女士告诉记者,她本人点小吃、粥多一些,但综合同事口味,点得比较多的还是口味稍微重一些的炒菜。

“订单送到哪?”

马栏山成为点餐最多的区域

据易观发布的2017年第一季度中国互联网餐饮外卖市场分析报告来看,我国互联网餐饮外卖市场整体交易规模增速迅猛,其中白领商务市场的交易规模占了84%,校园市场为10.6%。

具体到长沙,从商圈来看,在娱乐界颇为有名的马栏山成为点餐最多的区域,这从侧面反映出媒体人的忙碌,其次是井湾子商圈,

万达商圈位居第三。

高校方面,距离市中心越远,点餐需求越高。其中,长沙理工云塘校区排第一,河西长沙医学院第二,涉外排第三。

在这些点外卖的顾客里,长沙地区的男性只比女性略多3000余人,但订单量却比女性多了181万余单,订餐频次远高于女性,说明男性对外卖的依赖程度更高。



6月19日,长沙市开福区开福寺路,小龙虾成为夜宵摊上的主打菜。 记者 唐俊 摄

外卖小龙虾销量全国第九 长沙人不服气

随着夏季的到来,备受长沙人喜爱的小龙虾开始进入销售旺季,不仅夜宵摊生意红火,小龙虾外卖的订单也是呈直线上升趋势。

值得一提的是,在这份报告里,饿了么还单独给出了2017年上半年小龙虾销售情况。数据显示,长沙小龙虾外卖的交易额仅居全国第九,勉强挤进全国十强。

■记者 潘显璇

【销量】 外卖小龙虾销量全国第九

“这样一个排名多少觉得有点遗憾,与红遍全国的长沙虾饮食文化不大相称,毕竟数据不包括大家下馆子来吃小龙虾的情况。在我看来,长沙小龙虾的销量至少是能排进前三甲的。”文和友餐饮集团市场总监李明月表示。

“不论是门店堂食还是外卖,小龙虾都是绝对的爆款美食。目前,堂食占了八成的销售份额,外卖占了两成,但是小龙虾外卖的销量增长惊人,2016年的销量是2015年的10倍,今年上半年的销量已经是去年的2倍。”李明月说。

“长沙排名靠后,一个原因是长沙的夜宵文化流行,呼朋唤友去到夜宵摊上吃小龙虾是很多人的选择,在网上订餐回家吃的相对较少。”在华夏经营一家夜宵摊的老板

表示,小龙虾绝对是夜宵摊最好卖的美食之一。

“大概是上世纪八十年代末,一些餐饮店开始供应一种连皮带壳一起上桌的红皮大虾,特别辣,后来口味虾开始慢慢流行开来。”多名老长沙人告诉记者。

6月19日,记者在網上查询发现,在长沙,名字中带“虾”的餐馆,已经有至少数十家,口味虾已经从最初的舶来物种,逐渐成为了长沙人餐桌上的名角。而吃虾,也作为一种特殊的情结和文化,通过舌尖和胃,根植在了长沙人的脑海和血液里。

在采访中,多家主做虾美食的商家都力挺长沙的吃虾文化,“不仅很多外地人来长沙吃虾,很多外省的餐饮商家也来长沙考察学习小龙虾美食餐饮。”

【口味】 虾尾和卤虾最受欢迎,香辣口味是主流

记者了解到,如今小龙虾的做法和种类越来越多,不下四五十种,比如油爆虾、口味虾、蒸虾等。外卖数据显示,在具体的选择上,长沙市民的选择非常一致,95%以上的人都选择了虾尾和卤虾,其中虾尾占了半壁江山,占比超过六成,成为长沙人龙虾外卖的首选;近两年才兴起的卤虾越来越流行,销售占比超过三成;几年前很受欢迎的油爆虾,目前的市场份额已经跌至4%左右。

李明月介绍,大概是在2013

年,岳阳的虾尾传到了长沙,因为吃起来方便,广受好评,于是这一做法成为了风潮。前年开始,卤虾流行起来,因为小龙虾卤制后比较入味,吃起来也方便,而且是按斤卖,价格便宜,所以很受欢迎。在此之后,随着大家对健康越来越关注,蒸虾也开始逐渐受到认可。

小龙虾的口味方面,大部分客户都选择香辣味,其次是蒜蓉。虽然龙虾常被称为“麻辣小龙虾”,但外卖数据显示,麻辣口味反而最少人吃。

【区域】

赤岗商圈最爱点小龙虾

有意思的是,虽然小龙虾是夜宵的首选之一,但自从互联网订餐流行后,中午时段也迎来了点外卖吃小龙虾的高峰。也许是上半年天气还较冷,雨水也较多,没有到吃夜宵的黄金时段,今年上半年里,中午11点成为了点单买小龙虾的最高峰,订单量占据了全天的13%,其次则是晚上6点,订单量为11%，“深夜食堂”反倒只有不到7%的份额。

“小龙虾销售才刚刚进入旺季,整个夏天都会忙不过来,销售高峰期会持续到10月份。”虾江南夜宵烧烤城老板高磊告诉记者,到那个时候,不论是中午时段还是晚上,做小龙虾美食的都会特别忙。

在小龙虾的订购区域排行榜中,赤岗商圈成为了长沙小龙虾吃货们的聚居地,位列榜首,中天国际、侯家塘商圈通过外卖购买小龙虾的数量分别位列第二、三位,可以看出白领是消费小龙虾的主力军。而赤岗商圈之所以能排名第一,主要是因为书院路附近聚集了大量的夜宵店,既流行吃小龙虾,送货也十分便捷。

在高校区,大众传媒学院的总体外卖订单量排在了长沙高校中的第十位,但单说小龙虾,大众传媒的师生则贡献最多,跃居排行榜第一,长沙市理工大学云塘校区、长沙河西大学城紧随其后。

此外,在整体的外卖数据中,虽然长沙地区的男性点外卖的次数高于女性,但在小龙虾这一单项中,女性却超过了男性。