

以前进店吃碗粉要排队几小时，一碗售价最高达400元

开业不到一年，“一碗粉”更名降价



下，取而代之的是“至尊炖粉”的字样。

菜单上，“一碗粉”每碗售价400元的大份“口味蛇炖粉”已经不见踪影，而目前在售的口味蛇炖粉价格为每份198元，仍为店内售价最高单品。鲍鱼粉、罗氏虾粉、口味蛇粉等单人粉的售价仍在每碗50至80元之间。

记者了解到，目前的“至尊炖粉”是由原“一碗粉”店改名而来，因此店内菜品与此前几乎无异。工作人员介绍，由于“原名无法注册商标”，因此在今年8月进行了更名。

不过，即使更名降价，似乎仍未能吸引到更多的顾客。在当天11时40分至12时40分的一个小时午饭用餐高峰内，记者仅见到8位客人陆续进店用餐。而在当天18时40分左右的晚餐高峰时段，店内也仅有3桌顾客用餐。

当班服务员介绍，星期一生意一般较差，周末生意相对较好，相较于开业时的火爆客流量，如今生意差了许多。

“点了一碗香菇土鸡粉，30元呢，结果端上来碗里竟然有只小飞虫。”采访时，一位女性消费者对三湘都市报记者表示，“再也没心情花这么高的价格来这家店了。”

噱头餐饮屡见不鲜 但很难持久

近年来，以超出寻常概念的高价，或者不同常规的就餐方式而快速吸引消费者目光的餐饮商家屡见不鲜。然而，三湘都市报记者发现，此类商家能否持久经营却要打个问号。

4年前，凭借“吃海鲜不用餐具”而赚足星城消费者眼球的水货餐厅，曾因为新颖的就餐方式火爆一时。据长沙消费者邓女士回忆，开在万达广场的这家餐厅，几乎每到饭点就需要排队。而现在，这个主打加盟扩张的品牌的首店已经悄然歇业，商铺电话也已提示“暂停服务”。

据三湘都市报记者统计，近几年来，除了水货餐厅，如开业时间仅不足一年便歇业的主题餐厅女仆咖啡厅、多啦A梦主题的“七小哆”甜品店、因为有明星店主韩寒而身价不菲的“很高兴遇见你”等靠噱头快速吸引大批粉丝的餐厅都在一阵红火之后不得不面对撤店、关门的现实。纵观上述店铺，不难发现，并未有菜品给人留下深刻印象。

■记者 朱蓉 实习生 付烧



9月10日18时30分左右，装修轻奢的长沙“至尊炖粉”店内客人寥寥。

记者 朱蓉 摄

观察 不同餐饮定位不同，做吃的还要看实质

如今，长沙餐饮店一个有趣的现象是：将店内最受欢迎的菜名与店名结合推广。如，坛宗剁椒鱼头、炊烟时代小炒黄牛肉、辣椒炒肉、味上肉炒肉等。

一位在长沙餐饮界已有20余年从业经验的资深业内人士就表示，现在都流行用“爆品”去打市场，强化食客对店内主打菜品的印象，“做吃的最终还是要看口味好坏，这是决定你能否在市场上脱颖而出的根本，虽然不同的餐饮有不同定位，但归根到底还是要看出品的好坏是否能够符合市场的要求，与时俱进。”

有着“米粉之魂”的长沙消费者，米粉不仅是早餐，更可以被当作一日三餐。而目前，长沙市场上一碗米粉的价格以6至15元为主流。如果是30元尚可勉强接受，单碗80元的价格，已高出一线城市机场的价格，是否真的符合长沙消费者的心理预期，仍要打上问号。

在大众点评、美团等餐饮商家点评网站上，消费者的留言中，“贵”成为了高频定义。如何在菜品品质与市场定价上寻找到平衡，这恐怕不仅仅是“一碗粉”所需要认真思考的问题。

“一碗粉”降价了 店里仍有点冷清

9月10日，三湘都市报记者来到四方坪原“一碗粉”门面看到，该店铺原本灰色的墙体已经被粉刷为黑色，而原招牌“一碗粉”也已被换

GARDEN MANSION 正荣·悦玺

zhenro正荣地产 | 20

高桥 建面约 124-150m²

拓展后 四房两厅三卫复式大宅

高桥腹地 复式住宅

39m² 两房两厅两卫 双钥匙公寓

8896 5888

0731 8896 5888

营销中心地址：长沙市雨花区东二环劳动路树木岭立交桥北行200米

双层约5.8米层高 | 四个飘窗 | 三开间朝南 | 南北通透 | 超大面宽