



衡阳烧烤的取胜之道： 树立鲜货理念 创新夜宵体验

4月23日,以“鲜货烧烤”闻名的夜宵品牌“包富友”,在长沙望城月亮岛正式开启第三家门店。新店延续品牌一贯的鲜货理念,主打衡阳风味牛肉烧烤与小龙虾,以创新模式为长沙夜宵经济注入新活力。

衡阳烧烤为何风靡长沙?
原鲜食材与多元风味成关键

在长沙的夜宵江湖,岳阳烧烤长期霸占“顶流”、湘西烧烤以精致出圈、株洲烧烤更具烟火气……而衡阳烧烤为何能冲出重围在长沙风靡,占据一席之地?据记者了解,作为湖南烧烤的新兴代表,衡阳烧烤凭借“鲜、嫩、香、辣”的特色迅速俘获长沙食客青睐,尤其表现在原鲜食材与多元风味。

作为湖南鲜货烧烤领军品牌,串小白、陈双财、包富友等品牌陆续在长沙拓店。究其原因,在于衡阳烧烤注重食材的选择和火候的掌握,例如,串小白烧烤选用云贵高原牛肉、沿海虾蟹等优质食材;同时强调火候的控制,才能在烤熟的同时锁住油脂与鲜香。整体来看,从食材选择、火候控制到服务环境、品牌建设,每一个环节都体现了对品质的追求和对顾客需求的满足。

以当前比较火爆的“包富友”来看,坚持衡阳烧烤原鲜食材与多元风味的理念,融合衡阳传统烧烤技艺与现代化供应链管理,致力于打造中国烧烤行业的新标杆。“包富友”品牌主理人涂听保告诉记者,为第一现场展示食材原鲜,“包富友”店内特设明档厨房,食客可现场挑选食材、观看师傅手工穿串及现烤过程,全程透明化操作,确保安全与新鲜。根据消费者人群来看,衡阳烧烤不仅是90后、00后的深夜食堂,更是老少皆宜的健康选择。正如涂听保所言:“我们希望通过鲜货模式,重新定义湖南烧烤的文化内核。”

“包富友”为何能迅速裂变?
填补空白与点燃夜经济是关键

包富友衡阳鲜货烧烤,是由一家衡阳鲜货烧烤主理人人生哥和涂小二龙虾涂听保一起成立的新品牌,以湘江新区观沙岭首店为起点,凭借独特口味在当月即实现品牌裂变:2025年3月18日首店启幕,4月1日四方坪分店盛大开业,4月23日望城月亮岛三店正式开业。

谈及“包富友”迅速裂变的原因。涂听保认为,核心在于“包富友”能填补区域关于衡阳烧烤的空白。他以月亮岛新店选址举例,望城居民对品质夜宵的需求长期未被满足,加之河西区域餐饮市场潜力巨大,月亮岛店顺势而生。新店位于居民区核心地段,延续首店与第二家分店的成功经验,将鲜货烧烤与小龙虾结合,打造“一站式夜宵体验”。

“品牌裂变的另一个原因,是我们有强大的供应链与成熟的烧烤技术。”涂听保告诉记者,“包富友”建立的三度空间供应链,保证云贵高原小黄牛、潜江当日直达小龙虾、沿海活体虾蟹及深海油甲实现全链路控温保鲜。除此之外,主厨团队沉淀了十年烧烤技艺,精准把控火候,传承衡阳秘制配方,还原码头文化的豪迈食风。

在运营方面,“包富友”品牌不仅是一家烧烤店,更致力于成为湖南夜宵经济的文化符号。据“包富友”品牌总监丁胜利介绍:“我们希望通过小红书、抖音等平台吸引全国食客,让衡阳烧烤成为长沙旅游和夜经济的新名片,带动湘菜走向更广阔的舞台。”



文/喻亮
张飞翔