

2024年郑州第17届大型冷冻冷藏食品机械设备展览会（郑州国际会展中心）

产品名称	2024年郑州第17届大型冷冻冷藏食品机械设备展览会（郑州国际会展中心）
公司名称	上海朗盛展览服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市金山区张堰镇松金公路2072号9106室
联系电话	18616866514 18616866514

产品详情

2023年第十六届中国冷冻与冷藏食品工业展【简称冷冻食品展】展会时间：2023年8月8日-10日展会地点：郑州国际会展中心主办单位：中国食品-河南省餐饮食材业协会协办单位：中国食品报冷冻产业周刊《冷冻食品》杂志

粽子新品迭出，厂商备战端午

作为食品行业一个传统品类，粽子的创新一直是业内关注的话题。面对疫情后的第一个端午节，很多企业也都推出了粽子新品，抢夺市场。山东莱州大家乐食品有限公司一直奔跑在创新路上，针对即将到来的这个端午节，大家乐推出了核桃黑芝麻粽、爆浆巧克力粽、七龙珠蛋黄鲜肉粽等新品。其中，核桃黑芝麻粽营养丰富，香而不腻，既可以做主食，也能当零食，既可以开袋即食，也可以加热后食用，旅游、野营露营等多种消费场景均适用。尤其值得关注的是七龙珠蛋黄鲜肉粽，虽然推出的时间不长，但是已经成为了一款网红爆品。图片来源：网络据该公司营销总监任丽娜介绍，该款产品用料非常实在，包含7颗蛋黄4两鲜肉，是传统粽子与现代美食的完美结合，一口咬下去三分之二都是馅，属于粽子中的轻奢品。此外，大家乐还推出粽有好运礼盒，净含量1200克，包含核桃黑芝麻、蛋黄鲜肉、爆浆巧克力三个口味，不论是送给亲朋好友还是自己食用，都很合适。“端午节是我国的传统节日之一，吃粽子、赛龙舟、佩香囊等都是我国传统文化的一部分。粽子作为传统文化的载体，也需要让更多年轻人了解和传承传统文化。所以，我们的礼盒在设计的时候也充分考虑了年轻人的喜好和审美，颜值高，很吸睛。同时，鉴于需要长距离运输，我们对礼盒用材也非常用心，选用了抗压能力更强的包材，即使一个人站上去也不会压坏，尽可能低减少运输中破损的概率。”

图片来源：大家乐作为粽子行业的领**牌，五芳斋同样创意十足。比如，今年新推的爆料粽子。顾名思义，馅料超多，馅料和米的比例达到了1:1，“一口咬下去，满满都是馅，给人大大的满足感。”五芳斋郑州销售张经理说。

图片来源：五芳斋五芳斋还从养生角度出发推出了轻养系列粽子，包含姜汁桂圆红枣粽、蜂蜜桂花白果粽、阿胶芝麻核桃粽、燕麦芒果沙棘粽、紫糯陈皮豆沙粽五个口味。

图片来源：五芳斋“传统粽子都是高油高糖高盐，并不符合当前消费者健康饮食的理念，所以我们推出了轻养礼盒，精选养生食材，同时低油低糖低盐，助力消费者吃出健康。而且礼盒中附赠桂花蜜酱和蜂蜜，粽子可以蘸着吃，口感更加丰富。”张经理介绍说，大黄米系列同样源自养生的理念。今年，五芳斋在去年大黄米粽子单品的基础上，推出了大黄米系列粽子，包含大黄米蜜枣、大黄米香蕉牛奶味粽、大黄米黑芝麻核桃粽、大黄米原汤猪肉粽四个口味。如果说以上几款产品只是在对粽子微创新，那么冰粽则是全新的革命。张经理介绍，五芳斋冰粽用糯米粉和藕粉等做成的透明外皮代替传统糯米，外皮晶莹剔透，透过外皮能看到颜色不一的内馅，分别是芒果、杨梅、榴莲、桑葚等馅料。该系列冰粽不仅颜值高，内涵也很丰富，馅料中果肉添加量超过40%。它口感Q弹，冰冰凉凉，目标消费群体是Z世代、追求潮流爱尝新的年轻一族。此外，很多餐饮酒店也把它作为一道饭后甜点推出，很受消费者欢迎。

图片来源：五芳斋此外，针对年轻消费群体，五芳斋还推出了植物肉粽，在粽子中添加植物蛋白，引领新“食”尚。五芳斋也推出了五芳轻养礼盒、五芳八肴、大黄米粽轻悦礼盒等多个礼盒，便于消费者走亲访友。从大黄米手抓饼中尝到甜头的懒妞食品（山东）有限公司选择了继续在大黄米方面发力，推出了大黄米粽子。

图片来源：懒妞食品该公司总经理姚成龙告诉冷食君，该产品自上市后，很快就赢得消费者认可。当前，在快手、**等多个**平台上都在售卖。新乡倍儿鲜食品有限公司推出了五色糙米粽，除了糯米外，还添加糙米、红米、黄金米和高粱米，且这些糙米的占比超过30%。在口味方面，每个粽子都是双馅料，包括山药蜜枣、香芋豆沙、蛋黄猪肉三个口味。

图片来源：倍儿鲜“今年，我们的粽子在外皮和馅料方面都做了创新。外皮上，五色糙米做皮，更健康，轻脂轻负担。在馅料上，添加双馅料，更满足。比如肉粽不仅含猪肉，还有蛋黄，一个粽子可以品尝到双重口味，口感更丰富。”倍儿鲜市场总监王杰介绍说。

2粽子节令性较强，商超静待销售高峰

3新渠道崛起，粽子消费转战线上