

距离中秋还有一段时日,但商城的“月饼江湖”已经风起云涌。近日,记者走访义乌城区各大超市、商铺门店发现,各类月饼早已齐齐上架,占据店铺“C位”。今年月饼市场呈现新态势:包装简约瘦身、口味多元创新,市民消费亦更趋理性务实,告别过度追捧,回归中秋月饼本真。



轻装上阵 今年月饼主打一个“百花齐放”

盒马鲜生义乌天地店里,中秋节日氛围正日趋浓厚。
超市门口设置了醒目的“中秋节团购专区”,货架上摆放着12款包装精美的月饼礼盒。食品区,月饼、中秋礼品堆箱陈列,琳琅满目。其中,既有稻香村、五芳斋、美心等知名品牌月饼,也有盒马的自有品牌月饼礼盒。流心奶黄、双黄纯白莲蓉、陈皮红豆沙、火腿五仁等经典口味依旧是市场主打。
今年月饼礼盒普遍践行包装“瘦身”。礼盒以纸质、环保铁盒为主,设计简约质朴。不少铁盒还能二次利用,收纳针线、小物件,兼顾颜值与实用,契合绿色消费理念,让中秋心意回归月饼本身。礼盒价格大多集中在300元以内,中端款式撑起了销量担当。

与此同时,在零售渠道,自有品牌成为今年月饼创新主力。比如盒马推出了十几款月饼,既有茶伴月圆茶月饼、低糖杂粮坚果月饼等精美月饼礼盒,也有澳洲和牛黑松露月饼、滇式云腿月饼等现烤散装月饼,还有炙烤马斯卡彭奶酪月饼、开心果味奶酪夹心冰皮月饼等多款结合了中西式工艺、口味独特的新品。

口味丰富之外,健康、低糖风潮也吹到了月饼市场。记者注意到,超市里不少月饼打出低糖字样,比如低糖全麦大颗坚果月饼、低糖黄庄风味月饼、低糖豆沙松子陈皮月饼等。不少消费者在选购月饼时,也会首先查看配料表。市民陈媛媛说:“家中月饼主要是老人、小孩吃,所以我在选购时,会优先挑选配料表干净、低糖的产品。”

老味新生 义乌“土味”月饼广受欢迎



为备战中秋,义乌本土月饼工厂也早早开足马力。
“就是这个味道。”9月1日,在贝村路和稠州路交叉口的亿民食品门店内,现烤月饼香气四溢,吸引不少市民驻足。93岁的虞菊仙奶奶正好路过,循着诱人的香气停下了脚步,在试吃后觉得不错,便也买了一些带回家。
“吃来吃去还是义乌土月饼好吃。”“明天刚好外地朋友来玩,又快中秋了,就想给他们准备点义乌土月饼。”……几位顾客一边等候,一边闲聊。
“我们从7月下旬就启动了今年的月饼生产。”义乌市供销食品有限公司负责人王义民告诉记者,今年开工时间较往年提前半个月,近期订购电话源源不断。客户不仅来自义乌本地,还来自永康、兰溪等周边县市。业务主要是企业福利和商业送礼,但

日常来光顾的散客同样不少。“我们的月饼物美价廉,白糖月饼10元一筒,麻沙月饼15元一筒。”
据介绍,目前该公司已进入大规模生产阶段,每台机器日均产量达4000筒月饼。预计到本月中旬公司会迎来生产高峰,日产量有望突破1.5万筒。口味方面,白果、白糖、核桃、麻沙“老四样”依旧最受市民青睐,同时,肉松、榴莲等年轻化口味,以及添加“五黑”“五红”“五白”食补食材的养生口味,成为今年的新亮点。
除在城区开设新门店,今年亿民月饼还在包装上提供更多选择。“2筒、4筒、6筒的礼盒都有,还有圆筒包装,拎着更好看。”门店工作人员吴巧莲说,新门店开业后,已有数百位顾客添加微信咨询订购,大家如果想要品尝刚出炉的现烤月饼,建议中午12点后到店。

匠心烘焙 用文创解锁城市“新”味道

今年,义乌文创月饼不断“上新”,多家烘焙商铺推出了富有本土特色的定制款月饼。
9月1日,在爱格蕾绿地朝阳门店内,刚进店的顾客一眼被展柜中造型别致的文创月饼吸引,随即向店主傅亚琴询价。
去年,傅亚琴打造的义乌地标文创月饼火爆出圈,成为中秋热销爆款。带着去年的成功积淀,她今年在创新之路上继续深耕。恰逢总台2026年春晚分会场落地义乌,这场万众瞩目的文化盛宴,瞬间点燃了她心中的灵感火花。
“今年我们的文创月饼,就是跟着总台‘春晚’义乌镜头走的。”傅亚琴拿起一盒月饼,如数家珍地介绍道。新款文创月饼的图案串联了义乌古今脉络,从戚家军义乌兵的忠勇风骨到陈望道故居“真理的味道非常甜”的红色印记,从国家级非遗红糖制作技艺到义乌人过年的迎龙灯民俗,还有承载一代义乌人记忆的西门老街、联通世界的“义新欧”中欧班列、象征

商贸底蕴的拨浪鼓元素,以及代表数字未来的义乌全球数贸中心,尽数浓缩于方寸饼面之间。“今年3月就开始设计,每一款图案、造型反复打磨,对我来说,这些月饼就像自己的孩子一样。”
除了图案上的巧思,今年的月饼在食材和工艺上也迎来升级,比如桃山皮月饼,色彩萃取自红玫瑰、胡萝卜等天然植物原料。工艺上,傅亚琴还大胆将传统圆形月饼做成立体造型,精细保留每一处纹理细节。同时礼盒附赠文创冰箱贴,让消费者在品尝美味之余,可留存义乌城市地标,留存中秋温情记忆。
“如果外地的朋友收到这份礼物,愿意了解月饼背后的义乌故事,就是这份月饼最大的价值。”傅亚琴坦言,文创月饼在开模、检测、人工等方面的成本高昂,制作耗时费力,但她依然愿意坚持。“我希望这套月饼不只是中秋礼品,更是一张鲜活的义乌城市文化名片,让更多人读懂义乌,走进义乌,爱上这座有情有义的城市。”



中秋月饼的“冷思考” 当传统美食遭遇现代消费观

记者走访市内多家大型商超、精品烘焙店后发现,月饼虽然已占据各大货架的显眼位置,包装精美、口味繁多,但市场消费热度却不是很火爆。
“我已经很多年没有主动买月饼吃了。”正在超市选购水果的“00后”李薇薇坦言,“如果想吃甜的,面包、蛋糕、奶茶,这些选择太多了,月饼对我来说吸引力不大。只有在中秋团圆时,我会象征性地吃一口,就是热量有点高,一小口顶一碗米饭。”对于崇尚健康、追求减

糖减脂的都市青年来说,传统月饼“高糖、高油、高脂”的标签,无疑是健康饮食路上的一道“甜蜜阻碍”。
除了年轻人,中老年群体的月饼消费也日趋理性。“血糖、血脂都要管控,太甜太腻的月饼根本不敢多吃。”年过六旬的市民王淑珍说,“小时候期盼月饼,是因为稀缺。现在物质丰富,四季美食不断,再也不是只有中秋节才能吃月饼的年代。”
与此同时,性价比不高也成为部分消费者不爱买月饼的原因之一。“如今月饼

包装虽持续瘦身,但礼盒定价依旧偏高。”市民张明表示,多数高端礼盒动辄数百元,拆开却仅有寥寥数个月饼,口感也平平无奇,因此他更偏爱新鲜实惠的散装现烤月饼。
此外,中秋送礼场景的迭代,也进一步改变了月饼消费市场。以往月饼是中秋走亲访友的标配礼品,如今生活节奏加快,人情往来更加简约务实。“亲友相聚、互赠礼品的频次变少,就算送礼,大家也更偏爱水果、大闸蟹等。”张明告诉记者。

作为传统美食,月饼正遭遇现代消费观念的影响。人们不再仅仅为包装和品牌买单,而是更看重产品的健康属性、情感价值与文化内涵。
对月饼行业而言,如何在坚守传统文化内核的基础上紧跟时代趋势,持续推动产品创新与营销升级,成为行业破局提质、焕发新生的关键。唯有精准贴合当代消费需求、兼顾风味健康与文化表达,中秋月饼这份承载团圆意蕴的传统味道,方能更好地薪火相传、历久弥新。

千年月饼史 见证万家生活变迁

作为中秋节的标志性美食,月饼历史源远流长。它的雏形可追溯至汉代——张骞出使西域后传入中原的胡饼,当时以胡桃仁为馅,是最早的圆形饼类食物。1972年,新疆吐鲁番出土的唐宝相花月饼,距今已有1400多年历史,是目前考古发现的最

早月饼实物。至明代,月饼正式与中秋节绑定,《西湖游览志余》中明确记载民间以月饼互赠,取团圆之意,中秋吃月饼的习俗就此定型。清代之后,月饼制作技艺不断精进,枣泥、五仁等风味相继涌现,品类愈发丰富。发展到现代,除了广式、苏式等传统

流派,冰皮、流心等创新款式层出不穷。
从唐代雏形初现、宋代民间普及,到明清成为全民中秋标配美食,再到如今传统与创新共生、颜值与内涵兼具,月饼的千年演变,亦是国人生活变迁、消费升级、文化传承的生动缩影。

2026 中秋月饼观察：商家「卷」出新花样，消费者回归「理性局」

全媒体记者 华青 文/摄

