



中秋节催热茶市 礼品茶热卖受追捧

随着中秋佳节的日益临近,亲友及商务礼品成为眼下诸多个人和企业关心的问题。尽管“中秋不可无月饼”由来已久,但月饼的甜、腻让关注健康的国人望而生畏。于是“吃月饼配好茶”的观念逐渐深入人心。较于往年,今年中秋的“茶礼品”市场格外受青睐。一些茶企紧紧抓住这个商机,借势为消费者推出了“继月饼之后”的又一中秋礼赠佳品。

茶礼品抢滩中秋市场

早在离一年一度的中秋节还有一个多月的时间,礼品市场上已表现出了浓浓的节日氛围。广大茶企抓住中秋节这个绝佳的商机,纷纷推出包装精美的中秋茶叶礼盒,以期在中秋市场分一杯羹,打响下半年销售第一仗。

近日,记者在市区部分大型商超看到,今年中秋礼品市场上,月饼茶成为节日礼品的“小清新”。记者了解到,月饼茶多数是以普洱茶等黑茶为原料,外形做得像月饼的产品。对于是否有意购买月饼茶,记者随机采

访了几位顾客,“喝茶比较健康,送礼也大方,特别是送给爱喝茶的长辈或同事。”

业内人士表示,随着人们越来越关注健康,“吃月饼最好配茶”的观念越来越深入人心,一些茶叶经营者抓住中秋节这个极佳的商机,与月饼攀上了“亲戚”,借势成为继月饼之后,中秋节人们必购的两大产品之一。

茶企争先启动中秋营销

随着健康理念越来越受到消费者推崇,茶叶在节日礼品市场上越来越受欢迎。茶礼消费市场升温,茶企早已瞅准时机,精心筹划。“以往的茶企更多以销售茶叶为主,但如今很多茶企都在多元化经营,除了茶具、茶点外,现在有些企业还会抓住传统节日商机,比如中秋节、端午节、春节等推出包括月饼、粽子在内的节日食品,吸引消费者。”一位茶叶网购商城的营销人员称。

针对消费者需求多样化的特点,茶企在中秋销售旺季纷纷推出各种茶礼组合,或者是铁观音与大红袍组合,或者是清香型与浓香型搭配,还有茶企推出礼品茶与

月饼、月饼与其他茶点的组合。有业内人士分析认为,组合式中秋茶礼的出现,在丰富产品样式的基础上,让消费者得到便利和实惠。

网上茶店迎销售高峰

中秋节、国庆等传统节日,对于网上茶叶销售而言,也是一年中重要的销售旺季。记者从某网络商城的一家茶叶商家了解到,从往年情况看,成熟的实体市场走网络线路,介入中秋市场的时间会相对滞后,今年则不同,阳历8月初开始,众多网上茶店做好了充分准备。

一家网店的客服告诉记者,中秋渐近,他们网上专卖店茶叶销量一路看涨,每天都会达成不少的茶叶交易。

与传统实体店力推高端茶相比,网上茶叶店的茶叶更主要的是抢占中端市场,几十元到几百元的茶叶是其主流产品。最引人注目的是,众多网上茶店开始注重情感营销。

记者 殷江霞

中秋佳节 吃月饼喝茶有讲究



中秋之夜,赏月、品茶、尝月饼,是沿袭至今的古老习俗。那么中秋吃月饼时,喝茶有什么讲究呢?

低糖月饼配罗汉果茶

低糖月饼是糖尿病患者中秋节的最好美食。与低糖月饼搭配的茶饮可选择罗汉果茶。罗汉果含有丰富的糖甙,具有降血糖作用,可以用来辅助治疗糖尿病。罗汉果茶既改善了低糖月饼的口味,又达到了健康的目的。

时尚月饼饮红茶

在月饼品种中,还有另一类新兴的月饼,融入了许多时尚元素,如巧克力月饼、冰皮月饼、玫瑰月饼等。既然是时尚的月饼,与之配食的茶饮那就应该选用最为时尚的,在诸多茶饮中,非红茶莫属。在红茶的作用下,月饼让口感将更加舒爽。

果仁类、咸味类月饼配饮绿茶

在广式月饼家族中,果仁类月饼一直深受消费者的喜爱。吃果仁月饼可选择配饮绿茶。绿茶的浓郁香气可减少果仁类月饼因馅料品种多而给食欲带来的油腻感,让味觉收获一份清爽。此外,吃咸味类月饼时,饮绿茶能让咸味月饼充分展现其鲜美的口感,增加食欲。

水果馅月饼喝普洱茶

近来,各式口味的水果馅月饼越来越多。在配茶饮时,普洱是不错的选择。普洱茶滋味清淡,醇厚稳健,清淡的普洱茶让味蕾更为清新,此时品尝月饼既能充分品出水果月饼的果香味,又能去除口中的油腻感。

蓉沙类月饼选花茶

蓉沙类月饼是口味清淡型月饼,选用花茶较为适宜,如菊花茶、玫瑰花茶等。花茶集茶味与花香于一体,茶引花香,花增茶味,相得益彰。既保持了浓郁爽口的茶味,又有鲜灵芬芳的花香。此外泡花茶时,水温不要太高,免得破坏了维生素C,泡开后就把茶水倒出来。

殷江霞

吃月饼,品热茶,必须的

三茶六饭,看似简单,却最复杂。温饱与享受,亲情与乡愁,数不胜数的中华美食,记忆深刻的饕餮典故,稍微夸张一点来说,交相辉映构成一个家国的生存发展史。不是吗?山河破碎,屈原流放,一个粽子担当了它不能承受之重;状元酒红,花雕飘香,寄托的是一个家庭对未来的希望……

真正的美食家一般认为,吃货最讲究的“圣经”是“自然经手,文化过喉,才下舌尖,又上心头……”转弯抹角,说来绕去,无非是想说:“吃月饼,品热茶,必须的。”

月饼:最经典“三高食品”

月饼的主配料无非咸蛋黄、猪肉、火腿、植物油、豆类、小麦或莲蓉等,这些都是最经典的“三高食品”:一块100克的普通月饼,其中的脂肪含量为15克,碳水化合物

的含量为48克,加上其他物质,这块月饼完全消化并彻底转化为能量,约合1544千卡路里,相当于一个身高180厘米体重90公斤的小伙子在跑步机上运动2小时所消耗的能量。而月饼尚有不少辅料食品添加剂和保鲜剂什么的。月饼通常可贮存60天左右,可想而知,添加了不少东西。月饼的加工方式一般都是热加工,根据能量守恒原理,这无疑为高能食品的月饼又添加了一把柴。

茶叶:最好的“降三高”食品之一

研究表明,茶叶是最好的“降三高”食品之一,能除腻,解浓油,令人瘦。碳水化合物的主要代谢产物是葡萄糖,葡萄糖存在于血液中就是血糖。温水泡饮绿茶治疗糖尿病在我国已有了诸多应用,并已得到

世界卫生组织的承认。

月饼中的脂肪和碳水化合物使其能量过高,月饼伴茶在消化的过程中高能量被一一化解。至于月饼中的添加剂和保鲜剂,茶叶对付起它们来简直小菜一碟。因为茶多酚具有极强的抗氧化性,添加剂的作用也是抗氧化性。它们同时被摄入人体之后,这些添加剂很快会被茶多酚“挤出体外”。月饼伴茶,得到了浙江大学茶叶科学系、医学系的权威专家的课题检验。

“最是茶香惹中秋”,吃月饼饮热茶更能为人们带来精神上的愉悦和享受,茶在月下,洗尽浮华,咫尺天涯,诗意至雅。

秋高气爽,果蔬飘香,阖家团圆,抬头看天,一轮皎洁的圆月徐徐升起,月中的玉兔和月桂清晰可见,这时家人一起喝茶聊天赏月尝月饼……

殷江霞

金满楼月饼备受市场追捧 提前一周宣告售罄

中秋节临近,各商家月饼销售进入高潮时刻,而金满楼月饼已经提前售罄,金满楼月饼的销售又一次在中秋到来之前画上圆满的句号。

金满楼月饼由安徽金满楼餐饮股份有限公司荣誉出品,一直与香港制饼专家强强联手,秉承用料上乘、口感独特、滋润养颜、引领健康的制饼理念,品质和口味超乎一流。金满

楼牌系列月饼一经上市,在安徽乃至全国受到了广泛的认可和欢迎,并且连年荣获“深圳月饼节金奖”和“安徽省名牌月饼”称号。

从金满楼月饼的提前售罄,我们可以看到金满楼月饼历经12年的市场考验,已经深深扎根在消费者的心中,越来越多的消费者购买月饼时更看重的是金满楼月饼的口碑与品质。

由于金满楼月饼属于限量销售,对于未能购买到金满楼月饼的消费者,我们深表歉意。

在未来,金满楼月饼将一如既往的坚持为消费者打造品质和口味一流的月饼,把更好更多的金满楼月饼奉献给消费者。同时金满楼股份也感谢消费者一直以来对金满楼月饼的支持与厚爱,提前祝您中秋快乐,阖家幸福!

GRACEMAN
戈 斯 曼

戈 斯 曼 葡 萄 酒

酒·非凡 心·浪漫

戈斯曼国际葡萄酒有限公司 | 服务电话: 400-899-8899 13855156999
网上商城: <http://shop.graceman.com.cn/>
官方网站: www.graceman.com.cn

诚邀部分空白地经销商加盟!