→②在这里读懂 中国消费

小烧烤里有大门道



大,消费群体也大。在旅游升温 和文化传播推广的作用下,地方 烧烤频频"出圈",东北烧烤、 淄博烧烤、新疆烧烤等受到大众 关注。 鹅肉类 整猪/半猪 鹅掌 加工蛋 菌菇干货 整鸭 年糕/糍粑 生鸭肠/鸭血/鸭舌 兔肉 生鸭胸/生鸭脖 各省份烧烤食材偏好指数TOP5 ------▼ 广东 ▼ 江苏 ▼ 上海 ▼ 山东 年糕/糍粑 鹅掌 猪肉 生鸭肠/鸭血/鸭舌 228.9 374.2 476.6 174.0

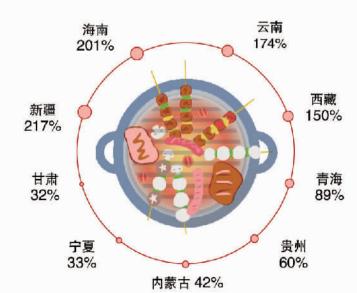
菌菇干货 420.6 整鸽/鸽类制品 生鸭肉类 猪肘/猪蹄膀 海鲜干货 果茎食补干货 简餐定食 酱卤制品 生鸭肠/鸭血/鸭舌 兔肉 海鲜干货 193.8 167.3 130.3 150.9 271.5 312.5 205.7 191.6 308.7 209.9 简餐定食 猪五花肉 鲜蛋 猪大肠/猪肥肠 加工蛋 鸽杂 鱿鱼干 猪肘/猪蹄膀 整猪/半猪 面点 248.2 170.1 183.5 147.5 292.5 221.6 300.7 142.5 259.4 270.1

烧烤的烟火气、氛围感和情绪价值属性较强,且与各地的风土人情息息相关。随着产业链的协同度与成熟度提升,"烧烤+"消费场景的不断创新,烧烤赛道将会逐渐细分化、特色化、健康化,凸显出更强的文化与社交属性。



基 数据周期: 更多内容 扫码观看 2025年7月5日至9月3日

▼ 烧烤食材成交额同比增速较快省份



说数

liathatat.

烧烤作为一种古老的烹饪方式,直到今天仍然 魅力不减。无论男女老少、东方西方,人们无不对 其青睐有加。

烧烤虽然简单,但却对食材的新鲜程度有较高要求,考验的是对食材特点的把握和对火候的掌控。数据显示,牛肉与羊肉是消费者最为喜爱的烧烤食材。其中,羊肉成交额最高,牛肉产品在前十大烧烤食材榜单中上榜数量最多。此外,随着消费者尝新尝鲜的需求不断提升,一些小众烧烤食材脱颖而出,销售额快速增长。数据显示,鸭肉、鹿肉、鸽子内脏(鸽杂)的成交量均实现数倍提升。

对烧烤的喜爱不分南北东西,但不同地域对烧烤食材的偏好有所差别。从各地烧烤食材偏好 度看,南方地区消费者偏好禽类食材。其中,广东 消费者偏好鹎类,特别是鹎掌;江苏和上海的消 费者喜爱鸭肠、鸭血、鸭舌等鸭类产品。北方地 区消费者整体偏好畜类食材。例如,在北京和山 东消费者偏好的五大烧烤食材中,都可以看到猪 肉产品。

□ 辛自强

一炉一火,一签一串,烧烤的是美味食材,升腾的是生活烟火。如今,许多地方的特色烧烤已成为当地有味道的城市名片,烧烤成为了人们娱乐消遣的社交方式。烧烤行业也经历了从路边摊、小门脸,到品牌化、规模化的变迁。目前我国现存与烧烤相关的企业59.6万余家,各地出现了不少区域性的头部品牌,连锁化成为烧烤行业发展的大趋势。更令人意想不到的是,在大家眼中没什么"技术"含量的烧烤,与之相关的专利申请已超万项,这其中与烧烤装备相关的专利申请居多。可见,"小烧烤"里也有不少大门道。