

从1元+到40元+,流心月饼价差高达二三十倍 知名与杂牌,到底该怎么选

“现在的月饼太贵啦,偌大一个礼盒二三百元,里面4-8只月饼,平均下来要几十元一只!”随着中秋临近,有网友吐槽,如果是买来自吃的话,不如“投奔”杂牌月饼。

在电商平台上,杂牌月饼的销量动辄“10万+”,许多价格相当低廉。当以流心月饼著称的品牌单只均价达40.75元时,有的杂牌流心月饼单价不足2元,差价高达二三十倍!

这些杂牌月饼口碑不一,有的会使用黄豆松代替肉松等方式来降低成本,商家给出的低价原因也大致相同。



“有名”“无名” 一个月饼价差达27倍

离中秋还有一个多月,沪上月饼季销售已经如火如荼地开展起来。在市面上走一走,就发现许多品牌月饼都身价不菲。

宋阿姨喜欢流心月饼,最近这两天,她在精品超市逛了逛,发现流心月饼礼盒通常要两三百元,但里面的月饼个数并不多。

“两款都比较知名的,一个六粒装的248元,平均每个41.3元;还有一款八粒装的326元,平均每个40.75元。送人还体面,但如果自吃的话,对于我们这样讲实惠的退休老人来说就太贵了呀。”

电商上有没有便宜的散装月饼?出于试试看的心里,宋阿姨搜索了一下,结果发现,网上有的流心月饼价格竟然低到突破了她的想象,有的流心月饼,单个价格不足2元!

记者也搜索了六家高销量的网店,其中四家销售流心月饼,两家销售水果月饼。

在四家销售流心月饼的店铺中,一家只销售奶黄流心礼盒装,一盒四个,平均4.45元/个。

三家有售散装流心月饼,分奶黄味、巧克力味、抹茶味、蓝莓味、榴莲味、奶黄味,口味也算多种多样,12个装的价格不到14元,平均每只不到1.5元。若需要礼盒装,则单只价格上升到1.7-3.3元。

与品牌月饼单只在41元左右相比,价差大概在27倍左右。

至于散装水果月饼则更便宜,两家店铺60个打包销售的总价均在26元上下,平均每个不到5角钱。

有人夸好吃当回头客 有人“踩雷”

这些低价的杂牌月饼,在顾客中口碑不一。

有一家近30天上千人买过,销量已达

5.5万件的热门店铺,有买家留言道:“好吃,真的有流心,虽然比较甜但个头迷你,咸蛋黄味的流心馅微咸,所以能够接受。糖分高,添加剂很多,偶尔解馋可以入。”“整体来说真的挺好吃,包装也挺好的,里面真的是流心的,甜甜的。以后还会再回购的。”

而在社交平台上,也有不少买家的反馈。

有个叫做“一只”的网友表示:“这个好吃为啥没人推荐,在三块钱的月饼界可以封神了。想着便宜随便买来试试,结果出乎意料的好吃,就是吃多了,还是会腻的。”

但也有一些顾客表示,自己买了之后发现“踩雷”了。网友小季买了一款网店的流心月饼,在签收一个月后才吃了第一盒,结果第一个就吃出头发了,时间太久了去找客服售后也不顺利,想要十倍赔偿也很难……

还有人买到了均价不到2.5元的月饼,里面有麻薯、芋泥、蛋黄、肉松,评价是“不会很甜,但并不好吃,吃到上面印刷的红字味道还有点怪。”

还有网友在买前交流经验:“6个流心月饼才6.9元,靠谱吗?”“这家店我买过几次,买回来能和图片一样我倒立行走。”

商家称便宜原因是 “直销”或“亏本销售”

你是不是也有这样的好奇心,为什么这些杂牌月饼会那么便宜?

带着这样的疑问,记者也咨询了6家低价月饼网店的客服说法。其中,“薄利多销”“厂家直销”“亏本销售”“还没到旺季”是价格低廉的主要说法。

“我们是厂家直供,没有中间商赚差价,所以价格会比较优惠。”

“现在还没到旺季嘛,我们亏本销售不为赚钱,只是想积累销量和人气,为后续旺季

销售做准备。”

至于月饼品质如何,与品牌月饼差别在哪里,有三家发来了配料表截图供顾客自己参考,另一家表示“与大牌用料有点区别,馅料不一样”。也有的客服则表示不太清楚。

记者也对比了一下几款月饼与品牌月饼的配料表差别。

在一款知名流心月饼礼盒中,配料表前三位的是小麦粉、椰浆和黄油,白砂糖排在第四位。

而在散装均价低至1.16元的一款流心月饼中,配料表前三位的是白砂糖、豌豆和麦芽糖浆。

另一家均价低至1.16元的流心冰皮月饼,配料表前两位是麦芽糖浆、冬蓉馅,其中冬蓉馅由冬瓜、白砂糖、植物油、脱氢乙酸钠组成。

在均价4.45元的一款流心月饼礼盒中,配料表则分为奶黄馅、奶黄皮和奶黄流心馅,其中奶黄馅的前三位为白凤豆、白砂糖、咸蛋黄;奶黄皮的前三位为白凤豆、大豆油、奶黄油、食品添加剂;奶黄流心馅的前三位为麦糖醇、麦芽糖浆、海藻糖鲜鸡蛋黄。

杂牌月饼无品牌溢价 但用料也相对差

从以上情况来看,品牌月饼和杂牌月饼的差别,首先前者没有前者的品牌溢价,但后者的用料显然也比不上前者。

“便宜的杂牌月饼里的水果是冬瓜,肉松是黄豆粉做的,蛋黄味也可能是调出来的,是不是真材实料关键还是看配料表。”

一名食品行业的业内人士表示。

在上述几份杂牌月饼的配料表中,冬瓜和各种豆子的存在感的确很强。

该业内人士表示,消费者可以在月饼的配料表里找到“真相”,比起月饼中是什么馅,更重要的是月饼的正确选购、食用方法。

“现在的杂牌月饼,用冬瓜馅、豆子等做基料的情况比较多。”一名不愿透露姓名的月饼生产企业负责人对记者表示,“因为冬瓜相比水果等原材料,去掉内里的纤维后可以形成像淀粉一样的形状,方便月饼的塑形。而且,以冬瓜做基料的最主要原因依然是成本。”

选择什么样的用料,取决于商家对月饼的定位。“大部分月饼包装上都标注有详细的馅料成分,介意这点的消费者可以购买前先查一查。”

他同时表示,买月饼尽量别买杂牌,因为从现有监管数据来看,品牌生产的月饼比杂牌更安全。

而且,有些跨界买月饼的最好仔细研究包装,看看是否属于贴牌加工,甚至是委托外地厂商的贴牌加工。“最好选择一些品牌商直接生产的安全系数更高的月饼。”

“我感觉还是老字号的品牌月饼知根知底会更放心一点。如果觉得官方价格比较贵,网上也有一些授权过的店铺会搞活动,相对可以得到比较优惠的价格。而且月饼属于高糖食品,也只吃中秋前的一段时间,还是想吃点用料比较好的。”刚刚在网上买了一盒老字号铁盒月饼的市民李女士表示。

文/晨报记者 徐妍斐 实习生 龚芹
制图/黄欣

