

小龙虾不仅是南京人的心头好,现在随着龙虾馆子越开越多,它已经成为全国甚至全世界吃货们热爱的网红美食。国人一年吃掉多少小龙虾?龙虾产业的年产值是多少?除了南京,还有哪些城市龙虾消费量居高不下?6月7日,江苏省餐饮行业协会、江苏省餐饮职业教育集团组织专家调研的2018餐饮业龙虾消费报告出炉。现代快报记者了解到,仅仅是在2017年,中国龙虾产业收入就高达2000亿元;全国龙虾养殖产量100万吨;南京等城市每年龙虾消费量都超过万吨。

现代快报/ZAKER南京记者 谢毓灵 张瑜



# 乖乖!南京人每年吃掉1万多吨小龙虾

去年全国2000亿元产业收入,都靠吃货们撑场,苏锡常、淮安也是实力担当

## 产量

### 江苏只占一成,湖北才是大头

小龙虾撬动的市场越来越大!以前说起吃小龙虾往往是江浙沪特别流行,而现在全国的吃货们在夏天都特别爱吃小龙虾。根据最新发布的龙虾消费报告,目前小龙虾已形成苗种繁育、养殖、食品加工、市场流通、餐饮服务、节庆文化、休闲旅游、人才培养为一体的全产业链。

数据显示,2017年,中国龙虾产业迎来了发展新高峰,养殖面积1000万亩,产量100万吨,产业收入2000亿元,从业人员500万人。小龙虾,竟蕴藏着这么高的

经济效益。  
小龙虾主要产于长江中下游地区,根据报告,2017年全国龙虾养殖产量100万吨,消费量98.61万吨,这也意味着去年养殖出的小龙虾基本都被吃光光。根据占比图,湖北、江苏、安徽、湖南、江西5省产量占全国产量的95%。

不过,江苏养殖规模仅占比11%,而湖北省才是小龙虾的养殖大户,2017年养殖面积近570万亩,产量50万吨,占全国的57.37%。

## 吃货

### 南京每年龙虾消费量都超过万吨

南京人爱吃小龙虾早已名声在外,据了解,南京每年的龙虾消费量都超过万吨。而现在越来越多的城市龙虾消费量在增长,从全国消费市场来看,龙虾消费主要集中在华东、华中、华北中城市。消费量每年在万吨以上的城市主要有北京、南京、武汉、上海、合肥、杭州、无锡、苏州、淮安、常州、长沙等。像是北京簋街龙虾也称“麻小”,成为宵夜的网红产品,主要以小龙虾(体重在6钱左右)消费为主。

报告显示,目前,小龙虾的消费区域在不断拓展,西南、西北、东北地区消费

量逐年上升。作为龙虾消费的发源地之一,南京人把龙虾从草根吃成贵族,从民间排档吃到各大品牌餐饮、星级酒店必点菜品,从价格低廉吃到价高奢侈品。

最初的小龙虾,只有红烧和盐水煮等几种烹调方法,直到90年代初,盱眙人自创“十三香”调料烹制龙虾,风靡全国。这些年来,龙虾的口味依然在不断推陈出新。金湖太明生态酒店首创的蒜蓉小龙虾、无锡创立的冰镇龙虾,以及酱骨龙虾、油爆龙虾、梅干菜龙虾、清蒸龙虾、干煸龙虾、窖香龙虾、泡菜龙虾、都梁香龙虾等,光是想想口水就已经忍不住了。

## 2017年小龙虾大数据

养殖面积 1000万亩

产量 100万吨

消费量 98.61万吨

产业收入 2000亿元

从业人员 500万人

消费量每年在万吨以上的城市主要有北京、南京、武汉、上海、合肥、杭州、无锡、苏州、淮安、常州、长沙等

价格从2012年到2017年一路上涨

年均涨幅 20%

## 价格

### 年均涨幅20%,大个的单只售价近20元

对比这些年来街头龙虾店里的龙虾价格,吃货们也觉得压力一年比一年大了。根据报告,在旺盛的市场需求下,龙虾价格近年来涨幅较大,从2012年到2017年一路上涨,年均涨幅在20%。

从最初的排档夜宵的小龙虾产品,到走进各大餐饮企业,单品50克以上的售价已近20元/只左右,已经达到消费者认

知的边缘。

如今每年的四五月份,小龙虾以高身价提前上市已经成为了常态,价格至每年6月份才会有所回落,2018年也不例外。现代快报记者根据报告获悉,3月份起,餐饮企业为追求开门红效应,造成需求旺盛,龙虾价格居高,到了5月份则明显回落。

## 吃法

### 龙虾外卖更加受欢迎,超半数是现烧

以前南京人喜欢去街头大排档吃龙虾,其实现在叫外卖、网购龙虾的也越来越多。为啥龙虾外卖受欢迎呢?据介绍,从消费端看,龙虾单品消费目的性强,决策成本低,体验好。从供应端看,龙虾店

产品单一,快速复制,操作简单,易于标准化,具备规范化零售的基因,易于占

领市场。

报告显示,目前龙虾产品外卖消费场景也从住宅、校园、写字楼等拓展到商城、娱乐场所等。龙虾外卖产品由于制作、消费场景分割,产生诸多不确定食品安全隐患,亟待有关部门加强“穿透式”监管。在龙虾外卖订单中来源于餐饮企业现场制售的占55%,龙虾加工企业占45%。

