

# 恒顺跨界卖起调味品雪糕

近期茅台、五菱也纷纷推出文创冷饮

当调味料遇到冰淇淋会产生多么奇妙的化学反应？近日，现代快报记者了解到，“醋都”镇江的百年企业恒顺推出文创冰淇淋和雪糕，有酱油芝士、香醋和黄酒三种口味，令网友们产生强烈好奇。无独有偶，茅台、五菱汽车也纷纷推出冰淇淋产品。业内人士认为，上述企业跨界推出冰品，是企业的一种营销方式。

现代快报+记者 曹德伟 潘茉/文 曹德伟/摄



恒顺推出的酱油芝士味雪糕

## 调味料遇上雪糕，是与众不同还是“黑暗料理”？

近年来，文创雪糕几乎已成为各大景区、博物馆的打卡“标配”。5月24日上午，现代快报记者来到位于镇江的中国醋文化博物馆，在文创区看到这款人气文创雪糕，标价18元/支。三种口味的雪糕造型一样，外圈是拱形厂门，只是颜色稍有差异。配方表中分别写着添加了7%的黄酒、6%的食醋和5%的酿造酱油。黄酒味的雪糕包装上还特别提示：“本品含有酒精，开车请勿食用”。

“这三种口味里添加的都是我们恒顺的产品，酱油芝士的比较浓郁，有点海盐的感觉；黄酒的比较清爽；香醋的酸酸甜甜。”江苏恒睿数据投资运营有限公司策划经理蒋晓文介绍，雪糕造型以具有代表性的上世纪六十年代恒顺老厂门，与中国醋文化博物馆的造型设计相结合。

游客石女士买了一支黄酒味雪糕，她告诉记者，上次自己吃了酱油芝士味的，这次来点不一样的，“一开始吃酱油芝士味的时候还怕是不是‘黑暗料理’，没想到还挺好吃的，有点像太妃糖的味道，又比较特别，有点咸。今天这个黄酒味的，奶味比较重。我更喜欢黄酒味的。”

工作人员介绍，雪糕很受欢迎。自5月13日上市以来，已经售出上百支，顾客的反响不错。“很多人一开始是好奇，想尝尝加了调味品的雪糕吃起来怎么样，吃完之后都觉得比较惊艳。”工作人员圣晓蓓介绍。

## 茅台、五菱也纷纷跨界推出冰淇淋

醋企跨界推出冰淇淋，酒企、车企也坐不住了。近日，贵州茅台宣布与蒙牛联合跨界做冰淇淋，首家茅台冰淇淋体验店设在贵州茅台国际酒店大堂。据介绍，贵州茅台推出轻乳酱香冰淇淋、53度香草牛乳冰淇淋和青梅煮酒冰淇淋三种，冰淇淋原材料中有添加浓度3%的茅台。消息一出，“茅台冰淇淋”就冲上了热搜。有网友打趣：“吃完冰淇淋能开车吗？”

5月24日，记者探访南京部分贵州茅台线下门店了解到，冰淇淋产品何时上线还需要等通知。

事实上，这并非贵州茅台首次跨界推出冰淇淋，2019年，贵州茅台就曾推出清香型、浓香型、凤香型、赤霞珠、甜葡萄酒等6款酒香冰淇淋。天眼查显示，今年4月，贵州茅台还申请注册了“MOUTAI ICE CREAM 茅台冰淇淋”商标，国际分类为30类方便食品，商标状态为注册申请中。

酒味冰淇淋并非茅台独有。2019年，哈根达斯曾推出烈酒口味冰淇淋；2020年，钟薛高还推出柚子调酒味“青春版”雪糕。泸州老窖、江小白也分别和钟薛高、蒙牛联名推出雪糕、冰淇淋产品。

5月18日，五菱汽车也官宣推出五菱宏光MINI雪糕，外形像宏光MINI车的模型，口味分别有葡萄味、巧克力味、芒果味。有业内人士认为，这并非五菱要跨界卖雪糕了，宣传汽车才是目的。

盘古智库高级研究员江瀚认为，多家企业跨界推出冰淇淋，是企业的一种营销方式，冰淇淋不太可能会成为上述企业的业务重点。“这些企业跨界，有着独特的优势。”江瀚表示，茅台、恒顺、五菱等都是行业内有知名度的企业，这种情况下做出跨界，对提高用户黏性、私域流量等都是有帮助的。

## 解惑

### 赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糊精…… 专家揭秘营养成分表中的碳水化合物

记者注意到，有的雪糕会在营养成分表中把糖的含量单独列出。一款低糖雪糕的营养成分表中写着，每100克含有碳水化合物20克，糖3.5克。另一款无糖冰棒的营养成分表上，每100克含有碳水化合物14.2克，糖0克。两个成分表中的糖有何不同？

江苏省老年病医院营养科专家刘珊告诉记者，食品营养成分表中的碳水化合物，指的是食物中总的碳水化合物的量。碳水化合物包括很多种糖，平时说的糖只是其中一种，单独标注的糖就是平时常说的人工添加的糖。

刘珊对比了两款冷饮的配料表告诉记者，标注着“糖0克”的配料表中，赤藓糖醇、木糖醇等属于代糖。代糖不经过肝脏代谢，只是产生“甜味”，几乎不会产生热量和血糖的变化。标注着“糖3.5克”的冷饮配料表中的麦芽糊精就属于常见糖类，是一种



冷饮批发店的多款0蔗糖雪糕

一款0蔗糖冰淇淋



扫码看视频

## 冰淇淋“卷”起控糖风

有品牌月销超3000件，专家：别盲目入手

### 市场

### 从网红品牌到老牌冰淇淋 纷纷推出低糖、0糖冰淇淋

现代快报记者发现，低糖这股风，几乎刮过了消费者熟知的冰淇淋雪糕品牌。

这几年大火的某网红雪糕品牌，新推出的雪糕系列主要卖点是低糖、低脂、含有蛋白质。主打低糖的牛奶巧克力口味雪糕，每100克中含糖量为4.4克。普通版的牛奶巧克力口味雪糕，每100克中含糖量为19.2克。番石榴椰子口味雪糕的脂肪含量，每100克从19克减少到了3克。官方网店显示，该系列雪糕月销量超过3000件。

浙江一家雪糕企业推出的低糖雪糕，蔗糖含量小于5%，用甜味剂赤藓糖醇代替蔗糖。商家表示，相比于蔗糖，赤藓糖醇从植物提取，不参与糖代谢、血糖变化。其中白桃口味的一杯热量约为139.5大卡，石榴芝士的热量约为168.8大卡，均低于两根香蕉的热量186大卡。

此外，老牌冰淇淋大厂也纷纷推出0蔗糖、低糖的冰淇淋/雪糕。某品牌的绿豆沙雪糕已经热卖多年，现在的包装上“低糖”标识也更加明显。配料表显示，没有使用蔗糖，而是用了麦芽糖醇、木糖醇、甜蜜素、蔗糖素、阿斯巴甜等。根据营养成分表，每100克含有碳水化合物20克，其中糖3.5克。

### 探访

### 南京街头冷饮店 打出无糖棒冰广告牌

“你要无糖的啊，我进了不少品种的，高中低档都有。”5月23日晚，记者来到南京城南一家冷饮批发店，近十个冰柜装满各种品牌的冷饮，冰柜上方贴着促销广告：“无糖老冰棒10送1”“无糖冰白桃、葡萄、粉柠檬10送1”……

老板告诉记者，他做了十几年冷饮批发生意，今年明显感觉到，冷饮圈开始流行“低糖”“0蔗糖”的概念。“去年只有一两个品牌在做这个概念，今年我这儿就有五六种。”店内的无糖冷饮批发价在1.5元至9元不等。

他介绍，在这个以周边小区居民为主要客户群的小店里，专门选购无糖冷饮的以中老年人为主，有的是糖尿病患者，有的是血糖较高，平时饮食上需要“控糖”。

那么，什么样的冰淇淋/雪糕可以叫做低糖或0糖冰淇淋/雪糕？记者了解到，根据国家标准，一款产品要宣称无糖，每100克/100毫升中的含糖量要低于0.5克；低糖则是每100克/100毫升中的含糖量低于5克。

### 绝大多数人的糖摄入量未超标 不必盲目“控糖”

近年来，在健康饮食风潮影响下，男女老少都在“控糖”路上努力。阮光锋表示，糖是最重要的能量来源，目前大多数人摄入糖的量并不多。他提到，《中国城市居民糖摄入水平及其风险评估》结果显示，中国三岁及以上城市居民平均每人每日摄入9.1克糖。绝大多数人的糖摄入量也没有超过健康推荐量。

合理范围内摄入糖，不会对健康产生危害。《中国居民膳食指南2022》建议成人每日摄入添加糖不超过50克，最好控制在25克以内。一根常见雪糕(65克左右)含糖约16克，一杯常见甜筒冰淇淋(60克左右)含糖约12克，作为零食适当吃不用太有负担。

很多人担心糖吃多了会导致体重增加。实际上，导致肥胖的主要原因是总能量收支不平衡。关键是要均衡饮食，保持能量平衡，并通过身体活动把多余的的能量消耗掉。



扫码看视频



一款0蔗糖雪糕