

“咖啡+油条”“咖啡+包子”“咖啡+肠粉” 中西混搭,终于向早餐下手了

中西合璧的混搭,终于向早餐下手了。日前,一家全国连锁咖啡店推出了“咖啡+油条烧饼”早餐,没想到这一颇为奇特的组合一露面就给不少吃货“种草”。近年来,多地都推出本土小吃与咖啡的结合产物,虽然看起来不搭,但往往就能拿捏住年轻人的好奇心。

现代快报+记者 季雨 江楠 文/摄

早餐吃出新花样,烧饼油条也能配咖啡?

“咖啡+油条烧饼”的组合一推出,就有网友表示:“我平时在家都是这么吃的,居然有咖啡店能懂我!”相比于面包、三明治配咖啡,烧饼油条与咖啡的组合,似乎更符合中国消费者对“早餐”的定义。被勾起好奇心的消费者在网上喊话,“虽然这样的中西结合有些奇怪,但好想去尝尝这是个什么味儿。”

咖啡店里的油条到底好不好吃呢?11月17日,现代快报记者来到位于南京江北新区的这家连锁咖啡店进行探访。店门外的餐牌很显眼,上面的油条、烧饼色泽金黄,看起来让人很有食欲。不过仔细一看才发现,此油条并非中式早餐中常见的油条,而是做成油条形状的可颂面包,有原味、提子味和香肠款三种选择。店内的牛肉烧饼也有别于常见的中式烧饼,是芝麻香的薄脆饼皮配上咸鲜口味的肉馅。

这样一组中西合璧的早餐价格,其实也不亲民。以记者购买的套餐为例,一杯小杯的澳白和油条的组合,价格为40元。

工作人员告诉记者,他们店是10月24日开始售卖“油条”“烧饼”的。“油条和烧饼是限时供应的早餐,上午11点之后就不卖了。消费者在网上点外卖的比较多,今天早上卖了有7单了。”

记者注意到,上午10点半左右,有消费者购买了“油条+咖啡”套餐在店内堂食。这名消费者表示,单纯从口味上来说,油条形状的可颂和普通可颂没啥区别。“主要是看着挺新奇的。如果我真的想吃油条,肯定不会在这儿买。毕竟路边早餐摊的油条只要1.5元,这家店的‘油条’15块,贵太多了!”

咖啡有多百搭?包子、馄饨、肠粉都来凑热闹

虽然这家咖啡店里“咖啡+油条烧饼”的组合可以说是概念大于本质,但在早餐界,和咖啡搭配在一起卖的中式餐点并不少,包子、状元糕、小馄饨都争着要和咖啡凑一对。

早在2019年末,老字号品牌乔家栅以上海早餐工程为切入点,跨界开出了第一家“乔咖啡”。“乔咖啡”推出咖啡配包子这种看似“逆天”的早餐组合,受到不少市民的追捧。这家咖啡店创立之初,定位就是“中式糕点+咖啡”的品类组合,在这家店里,不仅可以吃到咖啡配包子,还有小馄饨配咖啡,就连烧卖、咖喱角、叉烧酥、蟹壳黄都可以搭配咖啡。

去年,在北京国贸开起了一家包子店,定位就是“做年轻人喜欢的包子”。该店创始人曾对媒体表示,“包子不仅可以作为早餐,也可以作为下午茶消费。一手拿包子、一手拿咖啡,就好比一手拿汉堡包、一手拿饮料。”

咖啡有多百搭?上海老字号的春风松月楼推出“咖啡+菜角”早餐组合,在广州、汕头等地还出现“咖啡+肠粉”早餐店,天津有家只卖“咖啡+包子”的咖啡店,昆明有家咖啡店则推出“梅干菜扣肉饼+咖啡”……

庞大的市场真是“香”,消费者需求倒逼企业创新

早餐如此“香”,让各大品牌忍不住纷纷入局。根据英敏特、国金证券研究院数据显示,2019年中国早餐市场规模达1.8万亿元,2020年受疫情影响行业增速放缓,预计2020—2025年将以7.7%的复合增速持续增长,2025年可达2.6万亿元。

早餐行业竞争激烈、玩家众多、各具特点。东南大学经济管理学院教授周勤认为,早餐市场创造出的新的想象空间,正吸引各路玩家陆续入场。而消费者需求的多样化和个性化,倒逼了餐饮企业在早餐上不断尝试品类的突破和创新。虽然中式早餐与咖啡的碰撞看似不搭,但它却牢牢拿捏住年轻人的好奇心。限时销售、限量销售的促销手段,更是吸引了一大波流量。但后期能否站稳脚跟,还得交给市场和时间做判断。

对于中式早餐和西式饮品的碰撞,是否能被消费者长期接受,还是只能昙花一现?现代快报记者将持续关注。



店家餐牌上的“咖啡+”早餐组合



专注孕育 诚信医院

品质医疗 规范管理 和谐医患 值得信赖

专治输卵管复通 / 输卵管性不孕 / 子宫性不孕 / 多囊卵巢综合征 / 卵巢早衰等女性不孕疾病

地址:南京市雨花东路2号 | 健康热线:025-52400166

南京市医保定点医院

广告:(宁)医广【2022】第09-22-302号

