

春天的第一支雪糕上线

今年，“雪糕刺客”会隐退江湖吗？



近日，曾被网友调侃为“雪糕刺客”的雪糕高端品牌钟薛高，发布售价3.5元/支的雪糕新品Sa'saa，被称为“钟薛不高”。今年“雪糕刺客”会隐退江湖吗？4月7日，现代快报记者探访南京雪糕市场。

现代快报+记者 徐梦云 文/摄



今春雪糕已上线

这个春天的网红雪糕，不是“雪糕刺客”

夏季还没到来，但是大家对于雪糕的热情已经高涨起来了。短视频平台发起的#春天的第一支雪糕#视频挑战，话题已有5.9亿播放量。不少网友晒出了自己的雪糕，其中4月6日发出的一条香蕉扒皮雪糕视频点赞87.5万，评论4.8万。这支雪糕是雀巢笨nana，外形酷似香蕉，可以剥皮吃，吃起来有香蕉和苹果两种味道。零售价为3元左右，已经上线十多年了，因外形可爱、价格便宜，被网友们称为雪糕中“战斗糕”。评论区不少网友晒出了雪糕九宫格，有玉米、香蕉、爱心、兔子等可爱造型，还有各种夹心的雪糕。

在佑衣廊一家雪糕店，十个冰柜都已经满满当当。店员告诉现代快报记者，今年的消费旺季还没到来，还有些品种没有到货，“因为前段时间，南京的温度比较低，所以雪糕销量还没上来。”她介绍，今年比较火的新品是德华魔巧巧克力，巧克力外皮，中间夹着巧克力曲奇颗粒，里面还有巧克力流心酱，售价5元一支。

记者在某平台搜索发现，与之相关的种草笔记超1300篇，不少网友表示，相较于动辄几十元的“雪糕刺客”，还是这种价格亲民的雪糕吃起来更安心踏实。

此外，伊利一款荔枝味冰淇淋也深受网友喜欢，售价为6元左右。不少网友种草因为这款雪糕的价格和味道，“不是‘雪糕刺客’，喜欢茉莉味。”“谁能拒绝这个一口流心的冰淇淋呢？”采访中，记者注意到，线上讨论和线下销售热度较高的雪糕，普遍价格在5元左右。

今年，雪糕价格定位将更多元

日前，钟薛高发布了售价3.5元/支的雪糕新品Sa'saa。据悉，钟薛高新推出的雪糕产品有4种口味：牛奶、巧克力、红豆、绿豆。新推出的雪糕产品售价低是因为原料含乳量减少。钟薛高新推出的雪糕产品内部代号为“钟薛不高”，钟薛高推出平价新品引发热议。

2023年的雪糕市场出现了有趣的场景：钟薛高向左，传统雪糕玩家向右。今年以来，和路雪、雀巢、伊利等头部品牌均有调价消息传出，终端上调幅度在0.5元—1元不等，区域强品牌推新价格多集中在5元—7元。另一方面，3元—5元价格带产品依然是今年冰淇淋市场的主流，且10元以上高端新品并不多见。

中国绿色食品协会绿色农业与食物营养专业委员会发布的《中国冰淇淋雪糕行业趋势报告》显示，我国冰淇淋市场保持增长态势，市场规模在2020年达到1470亿元，2021

年超过1600亿元，稳居全球第一。

根据《中国冰淇淋雪糕行业趋势报告》数据，在目前的消费市场上，3元—10元/支售价雪糕占比61.04%，10元—20元/支售价雪糕占比21.04%，20元以上/支售价雪糕占比5.7%。可以看出3元—10元售价区间占比最高，这也直接反映出该区间售价产品是当前雪糕产品市场的主力消费产品。

中国食品产业分析师朱丹蓬认为，虽然现在还没到雪糕的销售旺季，但是他对整个市场持看好态度。“因为新生代人口红利不断叠加，同时今年各行各业消费复苏，尤其是旅游业，雪糕的消费场景变得更加多元化，所以今年雪糕会呈现出全方位多元化竞争趋势。”朱丹蓬将雪糕市场的竞争分为三大阵营，分别是欧美品牌，国内乳业企业，比如蒙牛、伊利，还有新晋网红品牌，如钟薛高。

钟薛高推出的平价雪糕，口味由AI建议，名字是AI起，包装由AI设计。对此，他认为雪糕成为AI周边，钟薛高力推这个概念，更多是在讨好Z世代年轻人，增强产品与年轻人之间的互动性。不过，3.5元的这个定价，会让钟薛高的消费者觉得，自己之前是不是买贵了。因此，他认为，钟薛高目前的新品定位存在一定风险。

今年是否还会出现“雪糕刺客”呢？朱丹蓬认为不能排除有品牌为了标新立异，推出高价。

虎头局南京“出局”，新餐饮品牌路在何方

近日，社交平台上有关博主爆料，新中式点心品牌“虎头局渣打烘焙”（以下简称“虎头局”）大量门店停业。4月7日，现代快报记者探访了解到，虎头局在南京的两家门店均已歇业。近年来，虎头局、墨茉、五爷拌面等多个网红新消费品牌接连传出欠租、欠薪、拖欠供应商货款甚至大规模闭店的消息，引起了广泛关注和讨论。为何这些餐饮品牌会面临如今局面，网红新消费品牌的未来在哪？

现代快报+记者 杨晓冬 蔡梦莹



4月7日记者探访发现，位于南京某商场内的虎头局门店已撤店
现代快报+记者 蔡梦莹 摄



2022年11月，记者探访虎头局位于雨花台区的门店
现代快报+记者 季雨 摄

“虎头局”南京两家门店均已歇业

在社交平台上搜索“虎头局”一词，仍能看到不少博主推荐其招牌点心的笔记，也有许多博主发布“怎么闭店了”的讨论。

作为新中式烘焙品牌代表的“虎头局”，2019年成立于长沙，2022年8月中旬进入南京市场。虎头局在南京共有两间门店，分别位于雨花台区和秦淮区的人气商场内。去年11月26日，现代快报记者曾探访了雨花台区一家综合性商场负一楼的门店。相比于刚开业时大排长龙的火热，当时这间门店内只有三两顾客，显得有些冷清。市民马先生告诉记者，今年3月初一个工作日的饭点时间，他曾路过虎头局位于新街口一家商场内（秦淮区）的门店。“店里有各种糕点，闻着很香，但买的人不多，我也就路过看了一眼，没买。”4月7日下午，现代快报记者来到这一门店发现，虎头局已经撤柜，现场竖起了提档升级的围挡。附近一家鞋类品牌柜台工作人员告诉记者，一周前，虎头局就已撤柜。周边一家化妆品柜台工作人员向记者透露，大概半个月前（3月中下旬），他们店里已经没有员工在了，只有柜台和招牌等。

记者在某点评网站上看到，虎头局在南京的两家门店已显示“歇业关闭”，网友评价停留在4月3日。热衷于美食探店的余女士也向现代快报记者证实：“上周去虎头局（雨花台区某商场）的时候，柜台空的，店里也没有人了，写的是设备升级。”截至记者发稿时，虎头局在南京的两家门店的电话均无法接通。

根据天眼查App显示，4月4日，成都虎头局餐饮管理有限公司新增一条被执行人信息，执行标的

约48万元，执行法院为成都市金牛区人民法院。针对在全国多个城市门店关停的消息，有媒体称，7日下午虎头局相关人士回应：是有门店受到影响，正在努力恢复中。

网红拌面品牌在南京仅剩一家门店

近几年，中式面食品类也不断涌现各种网红品牌。2022年初，五爷拌面宣布其总门店数突破一千，一下子成为餐饮界热议的话题。4月7日，记者在该品牌官网门店分布上可以看到，江苏省列有2家门店，1家位于南京市建邺区，1家位于南通启东市。但从某点评网站可以看到，这2家店均已歇业关闭。

在团购平台上可以看到，五爷拌面在南京曾有7家门店记录，分布在鼓楼区、玄武区、建邺区、江宁区、雨花台区等地的商业广场和街区内。不过，目前只有一家位于南京南站地下商业空间内的门店仍然营业中。4月7日下午，现代快报记者联系上该门店负责人。“我们是加盟的，开业半年多了。”至于其他门店的经营状况，他了解不多，只说可能是房租原因导致闭店。

专家：网红品牌要发展，不能单靠流量营销

细观近两年新消费品牌发展，大家仿佛连上了互联网基因，都开始上演融资烧钱大戏。在流量思维的惯性下，国潮面、中点西做、流量为王、烧钱扩张。拿虎头局为例，2019年，虎头局在长沙蔡锷南路开出首店，面积仅53平方米，便创下了单月127万元的历史最高单店营收纪录，可谓是当之无愧的网红消费品牌。巅峰时期，在全国10座城市开了超80家自营门店，现如今却

仅剩37家门店在营业。还有墨茉点心局、五爷拌面、陈香贵等餐饮品牌，也接连传出欠租、欠薪、拖欠供应商货款甚至大规模闭店的消息。

“近几年，受到宏观环境的影响，经济市场恢复较为缓慢，对这些新消费品牌带来的市场压力还是比较大的。”在网经社电子商务研究中心特约研究员、新零售专家鲍跃忠看来，除了受到市场整体影响外，不少新消费品牌企业还存在一个潜在的通病，在拿到风险投资后，往往会忽略企业成本，迎合当前消费升级化的需求，做一些华而不实、额外化的投资，进一步加重企业后续的经营难度和成本。同时，餐饮赛道门槛不高，产业上下游供应链成熟，连锁品牌与夫妻小店都有生存空间，再加之同质化严重、经营模式相同，这些都为新消费品牌发展带来一定的困难。

随着市场经济的稳定恢复，餐饮消费类品牌也逐渐迎来春天。对于新消费品牌未来发展，鲍跃忠建议，品牌在发展过程中，不要盲目追求华而不实的外表，无论门店装潢再精美，消费体验再升级，消费者到门店不希望吃到的是一份没有“灵魂”的食物；同时，做好差异化发展，不能单靠营销手段，还要加大研发投入，定期推出新品吸引消费者，好吃才是增强消费者复购率关键，是品牌长久发展之计。

“一些创新品牌本身管理能力不足，管理一两家店还可以，但如果管理几十家到上百家店，创始团队的短板就显露出来了。”鲍跃忠表示，资本入局助力加快品牌的精细化、连锁化发展，但只有加强企业团队自身管理能力，才能在漫长的成长之路上，与品牌一同前行。



扫码看视频