

热销的“年夜饭礼盒”有点啥

春节的脚步越来越近，您家的年夜饭在哪儿吃？

腊八一过，老百姓就要为年夜饭操心了。如果现在才想着去餐馆预订，已经太晚了。大部分品牌餐饮企业热门时间点的年夜饭早已预订一空，“年夜饭礼盒”成为很多家庭的选择。连日来，记者走访我市多家超市、餐饮企业发现，“年夜饭礼盒”俨然已是今年各餐饮品牌的春节“重头戏”。他们多选择把招牌产品或是特色菜品进行预加工，组合成礼盒，方便消费者购买。而这些礼盒价格多在千元以内，口味上也呈现出南北融合的趋势。

“年夜饭礼盒”多在千元内

吃年夜饭，更多的市民还是选择在家里，这便催生了半成品“年夜饭礼盒”。“在家吃年夜饭才有团圆感，有年味。”家住开化寺街的宋彬说，不同的是，今年虽然也在家吃，但她在新建路的大掌柜饭店订购了一款298元的“年夜饭礼盒”，“有酱猪手、五香熏鸡、烧肉、丸子、蛋卷、肘花等8个菜，都是真空包装的，其中有可直接食用的，也有需简单加工的，总之不费事，我再炒点青菜，准备个主食，就是一桌丰富的年夜饭了。”

对于想在家里吃，又不想太麻烦的家庭来说，“年夜饭礼盒”方便又实惠。记者从杏花堂、山西会馆、大掌柜、晋学苑等多家知名餐厅了解到，酒水除外，今年酒店年夜饭套餐普遍在1500元以上，人均菜品消费多在150元至180元。相比之下，半成品“年夜饭礼盒”要划算得多。

记者走访中了解到，目前，芙蓉酒楼、三晋饭庄、龙船人、认一力、杏花堂等餐饮品牌纷纷上架半成品年货礼，陆续开卖龙年春节“年夜饭礼盒”。其中，既有油炸类、卤味类产品，又有只需加热的预制特色菜品，

绝大多数价格都在千元以内，在200元至700元之间的“年菜礼盒”是市场主流。例如，芙蓉酒楼658元的“年菜礼盒”，包括功夫酱板鸭、家常烧鱼、狮子头、佛跳墙、口味罗氏虾等12道菜品；还有合记排档秒杀价468元的新春团圆打边炉礼包，包括招牌金汤花胶鸡、古法牛腩煲、紫金凤爪、叉烧包等9道年夜饭菜品，够一家人吃上一顿丰盛的年夜饭。而如果一家人要到餐馆里吃顿相同档次的饭菜，价格明显要高出许多。

网上300元礼盒最热销

“除了我们搭配好的，客人也可以选择自己喜欢吃的，自由搭配。我们针对三口之家还推出了小份‘年夜饭礼盒’。”我市一家餐饮企业的负责人说。“相比于市民直接从市场上采购，我们是酒店直采，免去了很多中间环节。另外，节省了春节期间的人工服务成本，相比酒店的套餐，自然在价格上更有优势。”

记者了解到，作为春节餐饮市场的补充，今年品牌餐饮企业纷纷加码推广“年夜饭礼盒”。其中，一些餐饮企业还开辟了线上渠道，提供

线上预订、线下自提、包送到家等服务，顾客一键式下单即可收到订购的“年夜饭礼盒”。

随着网购火爆，有消费者也尝试着在网络平台选购不同口味的“年夜饭礼盒”。记者搜索了几个大型电商平台，半成品“年夜饭礼盒”已成热搜商品，销售好的月销量达到万件以上。此类礼盒中，既有各地的特色家常菜，也有纯海鲜套餐，售价在300元左右居多且最为热销，大多为卤制的熟食、半成品或加热即食品。方便快捷的半成品“年夜饭礼盒”，成为不少人春节期间走亲访友或是带回家里食用的新选择。

百姓年夜饭呈现南北交融

近年来，消费者在年夜饭菜品和口味的选择上，越来越不局限于本地传统菜式，南北口味越来越融合。我市一家主营粤菜的连锁餐饮排档，今年主推了多款广式传统“年夜饭礼盒”。“如今，由‘80后’、‘90后’主导的年夜饭相对于‘家乡味’，会有更多‘新品种’。他们吃着烧肉丸子，也可以尝尝广式的大盆菜、花胶

鸡。”该餐饮企业的相关人员介绍，线上平台的推广，促使南北交融的年夜饭正逐渐成为春节年夜饭的新亮点。即便百姓足不出户，也能吃上全国各地的特色年夜饭。

春节的脚步越来越近，年味越来越浓，花样繁多的年货大礼包、“年夜饭礼盒”成了家宴“新宠”。那么，市民在选购时应注意些什么？太原市烹饪餐饮业协会提示，无论是网购还是从线下餐饮店订购，首先，应从信誉好、品牌响、平台大的商家选购。其次，不管是半成品还是熟制食品，由于其保存时间不同，因此一定要注意其保质期或者制作时间，要考虑卖家的所在地，尽量选择适合自己的商家。此外，消费者在收货时要特别注意包装是否完好，食物是否有异味或者变质，要保留好相关收据，以便维权。

本地餐饮企业也提醒广大消费者，“年夜饭礼盒”基本都以预包装形式销售，消费者要特别注意产品是否破损、漏气、胀袋。与此同时，正规产品的外包装会标注贮存条件、保质期，广大消费者要特别留意，要在规定的时限里尽快食用完。

记者 梁丹



1月23日，尖草坪区一商场挂满了春联，年味十足。
王韵菲 摄

“坐”上快递车 山西年货走俏全国

本报讯（记者 李涛 通讯员 杨惠斌）春节临近，年货在快递车上流动。从太原寄往全国各地的年货类快递中，山西特产占了“大头”，且数量比往年有明显的增长。这说明，“山西好物”正受到更多外地消费者的青睐。

节前，快递有进有出，数量均明显“爬坡”。1月24日山西顺丰公布统计：腊八之后，寄递到省外的快递中，年货类占比最高，包括山西老陈醋、运城绛县草莓、霍州年馍、闻喜煮饼、晋北羊肉、吕梁文水牛肉等。外寄的数量，对比2023年同期增幅达

90%，环比上月也增长明显。

人们从网上下单后，这些特产被运到太原的顺丰处理中心，完成分拣，再发往全国各地。从快递出港数据来看，北京、上海、石家庄等城市的消费者最爱买“山西好物”。

据分析，山西年货快速走向全国，主要有两个原因。一是今年借助各种视频直播平台，消费者能与地方特产“面对面”，因此拉动了原产地年货的销售。二是最近太原文旅、山西文旅实力揽客，吸引了更多人来到山西，也带动了本地特产的寄递需求。

市民中意 腊味销售热

本报讯（记者 申波）随着人们生活水平的提高，被南方人所钟爱的腊味，如今逐渐走上了北方人的餐桌。记者走访发现，在生肉摊制作腊肠成为不少人的选择。

在兴华南小区菜市场记者发现，几乎所有的生肉摊都“兼职”制作腊肠，一根根已经灌好，正在风干阶段的腊肠，被挂在摊位上方，密密麻麻。摊主张先生介绍，每年进入腊月之前，他就开始制作腊肠。

记者注意到，单纯地购买制

作完成的腊肠，每公斤60元，若是自己购买生肉等主料，商户则每公斤收费12元的制作费及辅料费。两者相互比较，价格差不多，但更多人倾向于选择自己购买肉，只出制作费，现场看制作过程，并挂自己的标签。进入腊月以来，张先生已经制作了数百公斤，且近期仍在增加。

走访各超市和市场，来自南方的腊肉、熏肉等，也受到人们欢迎。“我们这里的腊肉、熏肉等很受欢迎，卖得不错。”在解放路一家超市，理货员介绍。

金饰销售 “国潮风”盛行

春节序幕拉开，不少人的年货清单上黄金饰品占有一席之地。记者走访市场发现，随着“国潮”元素在消费领域的多场景应用，做工精美、“文化味”十足的金饰成了“香饽饽”。

项链、戒指、吊坠是黄金首饰的主打款，记者走访了周大福、周生生、老凤祥、宏艺等多家黄金销售专柜发现，绝大多数产

品设计偏“国潮风”。最近热播的电视剧《繁花》也为黄金市场引流，“花开富贵”“繁花似锦”等寓意美好的金饰成为爆款，不少消费者直奔柜台点名购买。

业内人士分析认为，如今，不少黄金首饰设计将中华优秀传统文化与现代艺术审美融合，既有新意，又不失传统，给消费者带来更多选择。记者 李晓琳