

# Always On Consumer Insights

焙乐道 “品·味来” 2025年度亚洲消费者趋势洞察

# 关于焙乐道 #TasteTomorrow 品·味来 项目

在焙乐道，我们通过“品·味来” (#TasteTomorrow) 项目，为客户提供有关全球和当地消费者对烘焙、糕点和巧克力的行为、态度、选择和未来趋势的深入见解。

通过对全球50多个国家的2万多名消费者和专家的采访，#品·味来 (#TasteTomorrow) 以一个独特而详细的视角，通过追踪**面包，糕点和巧克力**的趋势变化来预测未来发展。



# 2025 年度亚太地区八大消费者趋势



最受关注的趋势



增长最快的趋势



**创新**

颜值主义





87% 泰国

85% 中国

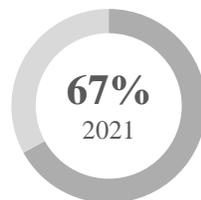
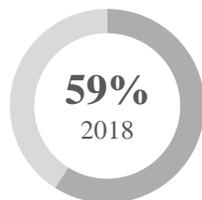
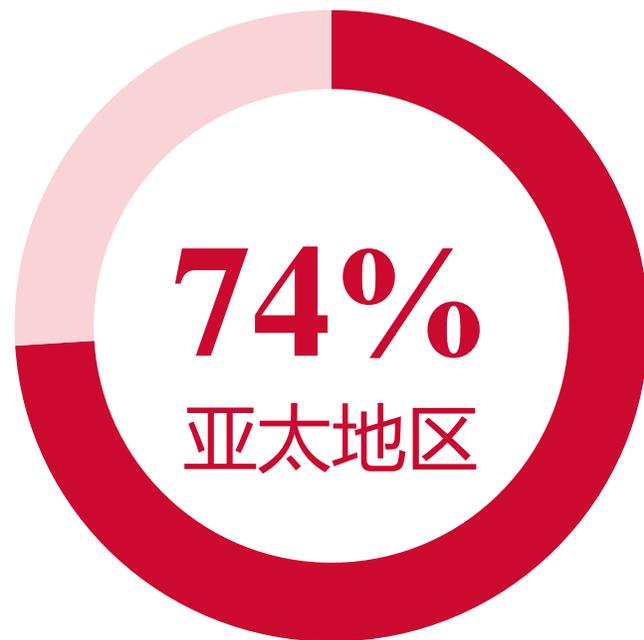
84% 印度

65% 新加坡

57% 日本

51% 中国台湾

64% 



认为外观好看的食物味道  
肯定不差





知名手工面包师将烘焙升华为一种**艺术形式**



*Cédric Grolet*以制作逼真水果形状的甜点而闻名。



在纽约市的**Lysée** 面包店，主厨**Eunji Lee**擅长制作富有创意的甜点，它们像艺术品一样精美。



巧克力大师**Amaury Guichon**的糕点设计和巧克力雕塑令人惊艳。



90% 泰国

89% 越南

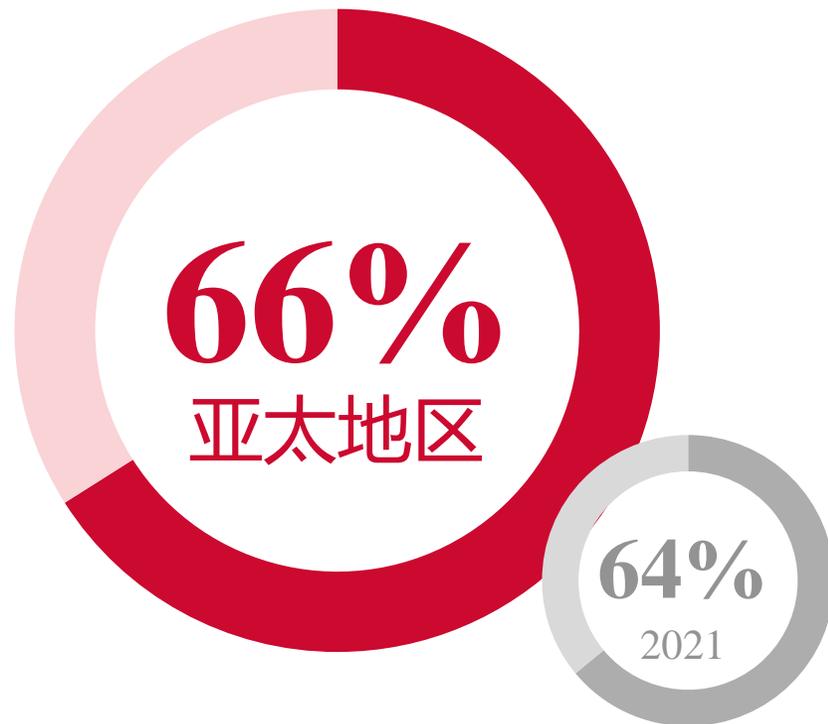
83% 印度

60% 韩国

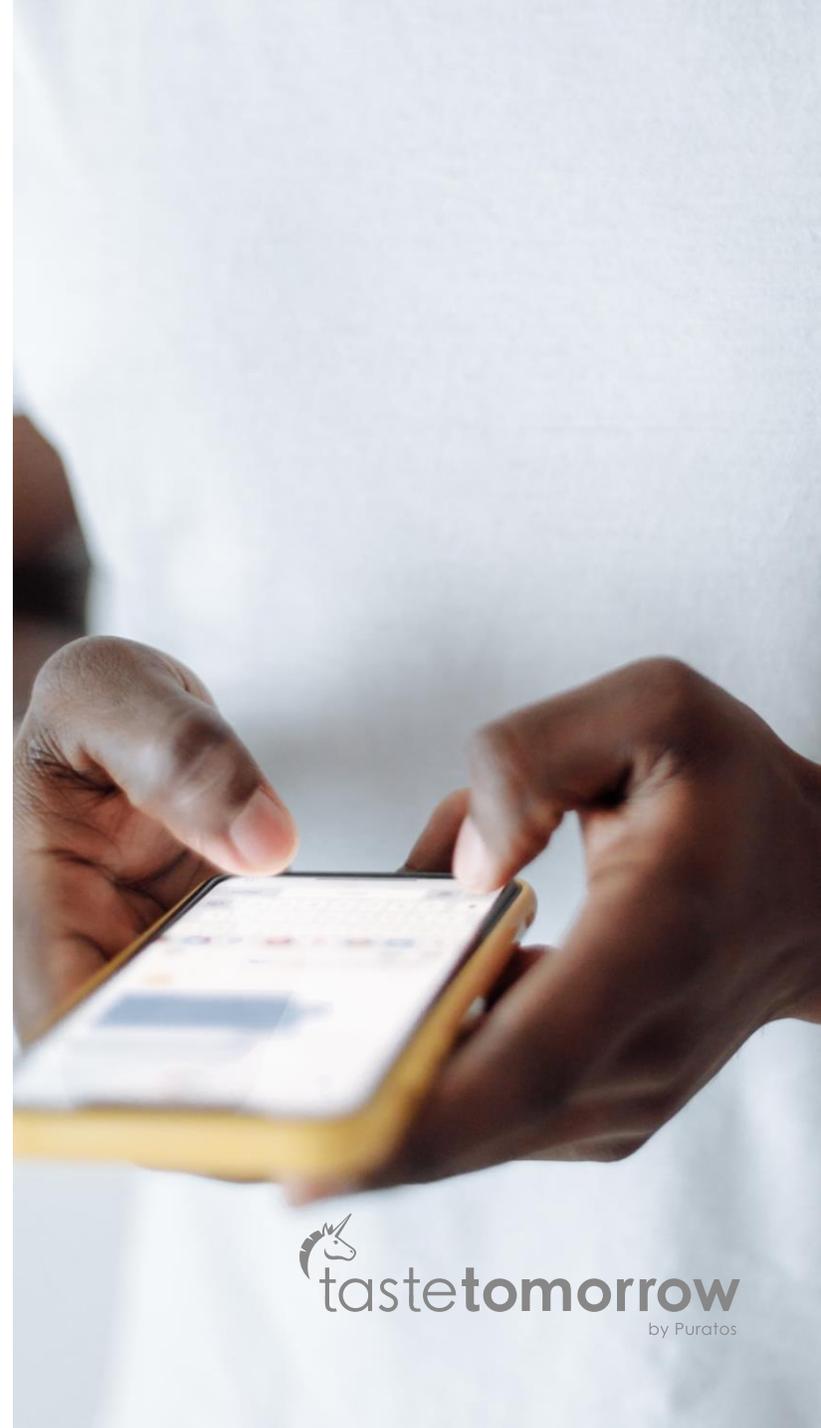
43% 澳大利亚

42% 日本

52% 



喜欢通过网络媒体探索本地商店的产品





糕点形状和质构的混搭



汉堡甜瓜面包



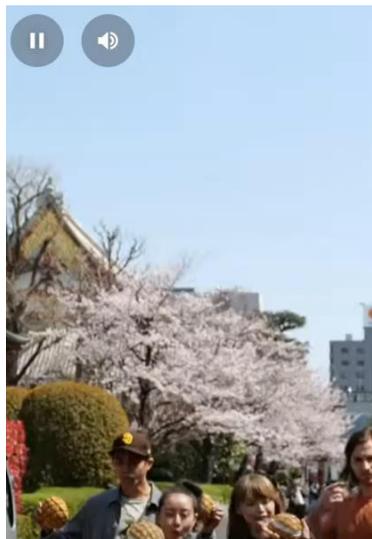
开心果夹心巧克力排块



VIRAL STUFFED开心果夹心巧克力排块是否让你垂涎欲滴?

@fixdessertchocolatier的原创巧克力排块名叫“Can't Get Knafeh Of It”，每条售价17美元，每天都在几分钟内售罄。里面填满了烤芒果面丝卷、开心果和芝麻酱，令人无法抗拒 🤤

#fixdessertchocolatier  
#dubaichocolate #chocolaterecipe  
#cantgetknafehofit  
#viraldubaichocolate  
#chocolatebar





创造  
无法抗拒的  
感官享受



玩转质构

声量和规模



奢华配料



丰富馅料



水果：多彩、  
新鲜、优质

奶油旋涡

情绪价值





### Oshi-巧克力

融入主题颜色的巧克力，  
或者加入了与你喜欢的名人、歌手、角色相关的元素



### 月饼

赠送月饼是表达爱意和祝福的方式



### 激发共鸣的烘焙食品



“在我家，节日就是围着美食转，而美食是表达情感的方式。妈妈总叫我小猪仔，所以她就做了这些蒸猪仔包。”



96% 中国

94% 泰国

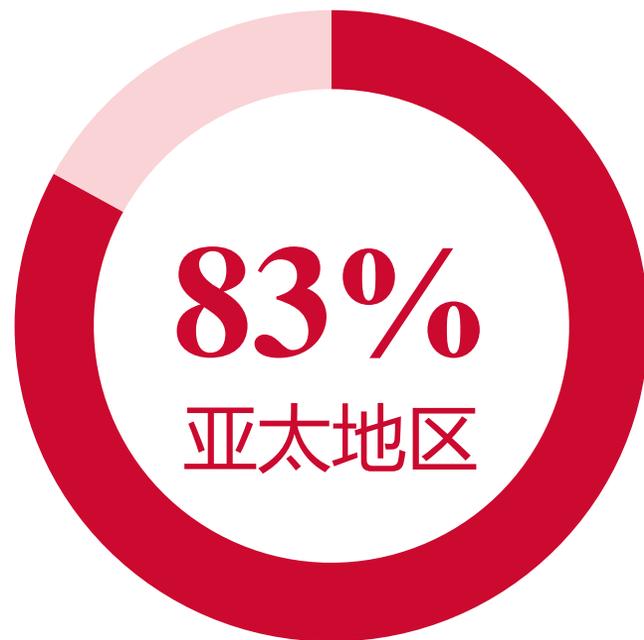
93% 菲律宾

63% 澳大利亚

63% 韩国

62% 日本

83% 



我喜欢与家人和朋友分享美食





个性化烘焙体验  
推动了“情绪价值”  
的增长

亚太地区有关  
“情绪价值”的  
讨论度增长

5%

(2024年第一、二季  
度)

## 产品呈现

- > 定制蛋糕装饰让蛋糕更应景
- > DIY装饰套件增添个人创意元
- > 限量版的季节性节日礼品套装
- > 与热门偶像、品牌联名的套装

# 冷冻与预制





随时随地快速方便地享用新鲜出炉的美味



冷冻奶油泡芙



冷冻面包



邮购冷冻面包

亚太地区的社交媒体  
声量预计增长

5%

按需新鲜  
(2024-2025年预测)



93% 中国

85% 泰国

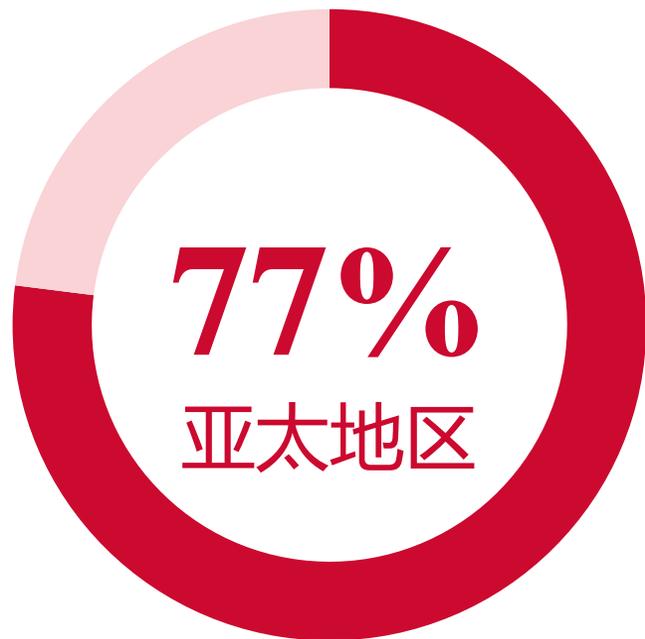
85% 印度尼西亚

61% 澳大利亚

60% 新加坡

54% 日本

63% 



愿意尝试在家中用烤箱烘烤预制食品，随时享用新鲜美味





## 市场表现



日本罗森公司生产的冷冻可露丽成为热门话题。其受欢迎的原因在于方便、美味和实惠。

熔岩巧克力蛋糕盒子，配有预拌面糊和独立烤盘

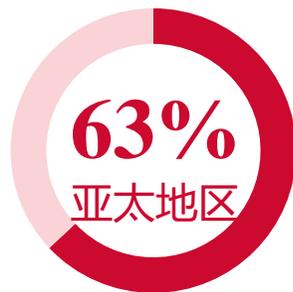


蛋挞配料套装，方便的半烘焙产品，通过添加配料或馅料，提供丰富的味道选择。



# 新鲜度的主要重点是...

气味/香味



烘焙/烹饪时间



松脆度



整体外观和颜色





市场表现



## 手工面包 定期配送盒

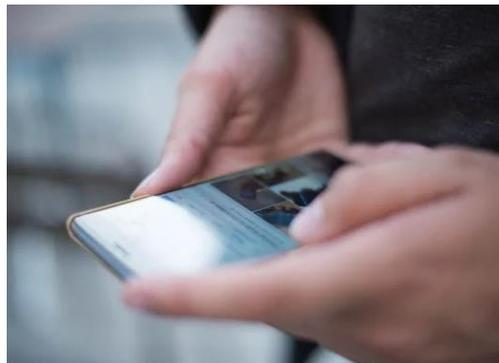
每月推出新鲜出炉  
的手工面包品种，  
让您享受不一样的  
美味体验

# 科技赋能





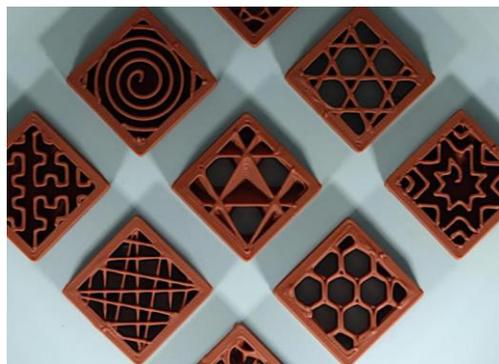
技术进步带来便利  
和个性化体验。



在线订购平台  
和奖励计划



商店自动化



使用人工智能、3D打印、  
元宇宙 等进行产品实验

亚太地区  
关于“技术启发”  
的讨论度增长了

25%

(2024年  
第一、二季度)



86% 越南

78% 泰国

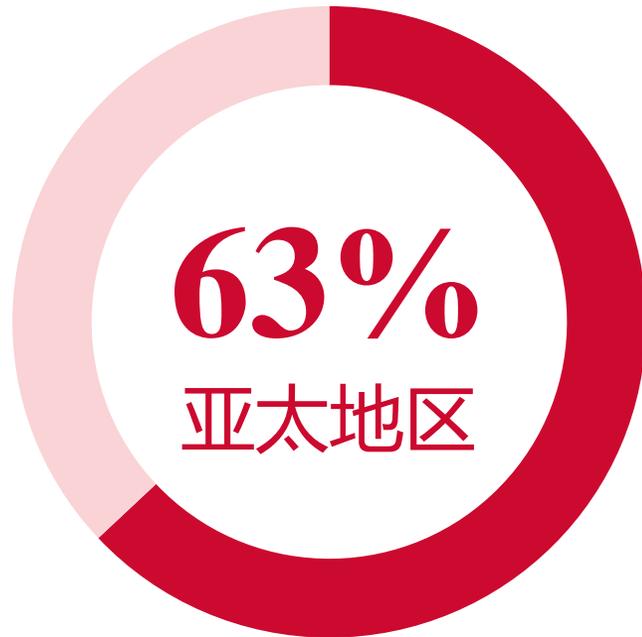
78% 中国

53% 中国台湾

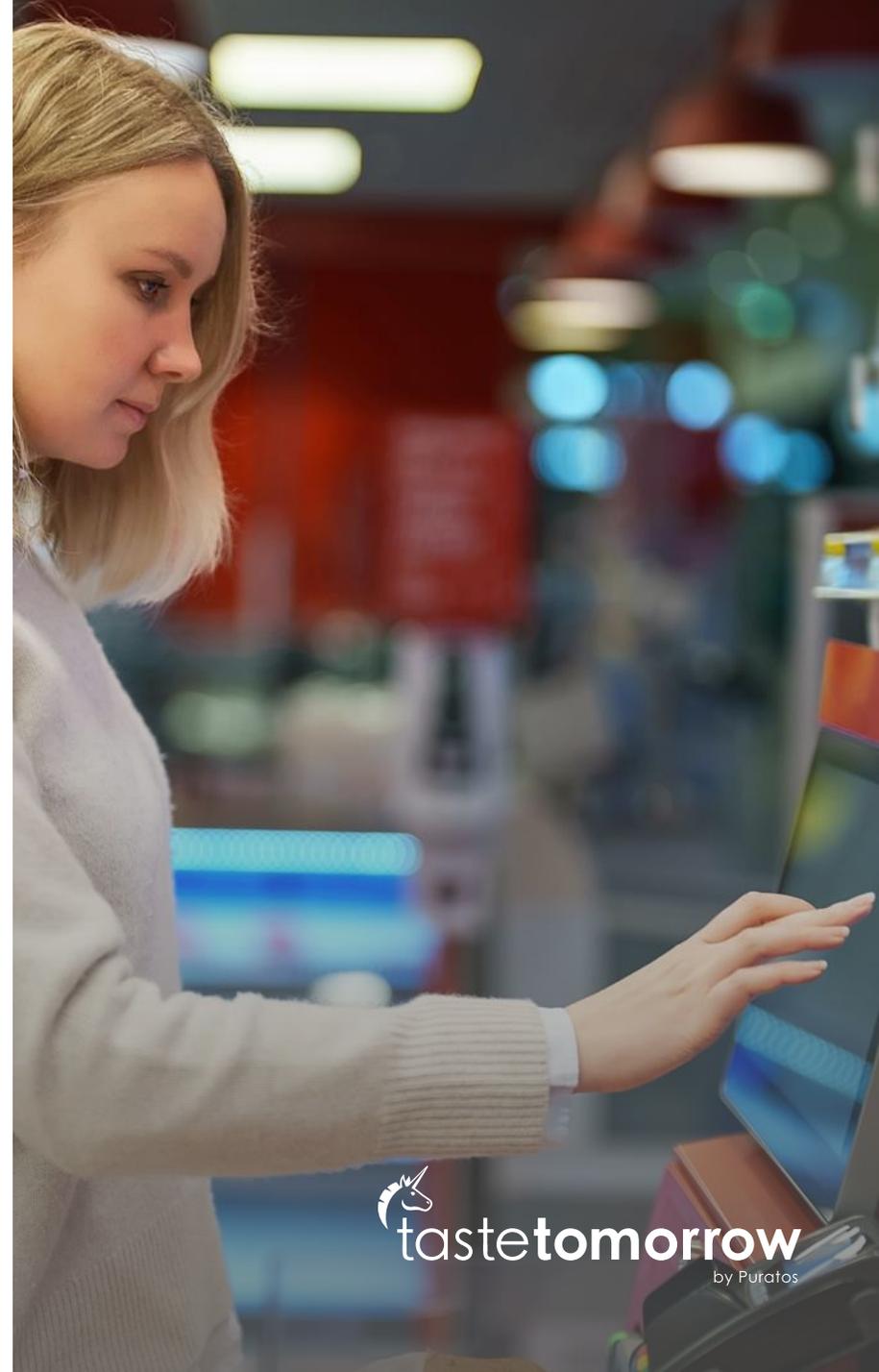
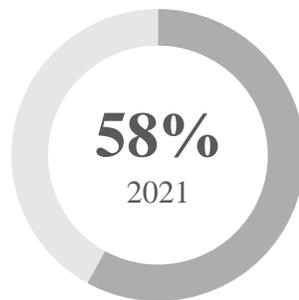
43% 日本

36% 澳大利亚

42%



希望商店的自动化程度更高





科技赋能

89% 越南

82% 印度

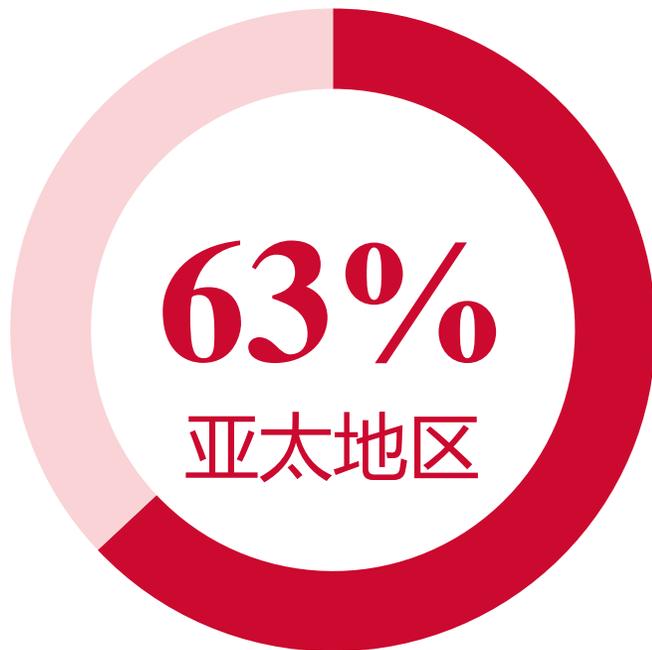
81% 泰国

58% 韩国

37% 澳大利亚

36% 日本

45%



相信未来的人工智能  
会引导我做出更健康、  
更理智的饮食决策





AI风味面包捕捉到了与爱有关的情感精髓。



## “爱情人工智能面包”

人工智能通过分析爱情歌曲和爱情节目中的讨论度开发面包。不同的味道代表了不同的情绪：

“妒忌”  
红薯味道

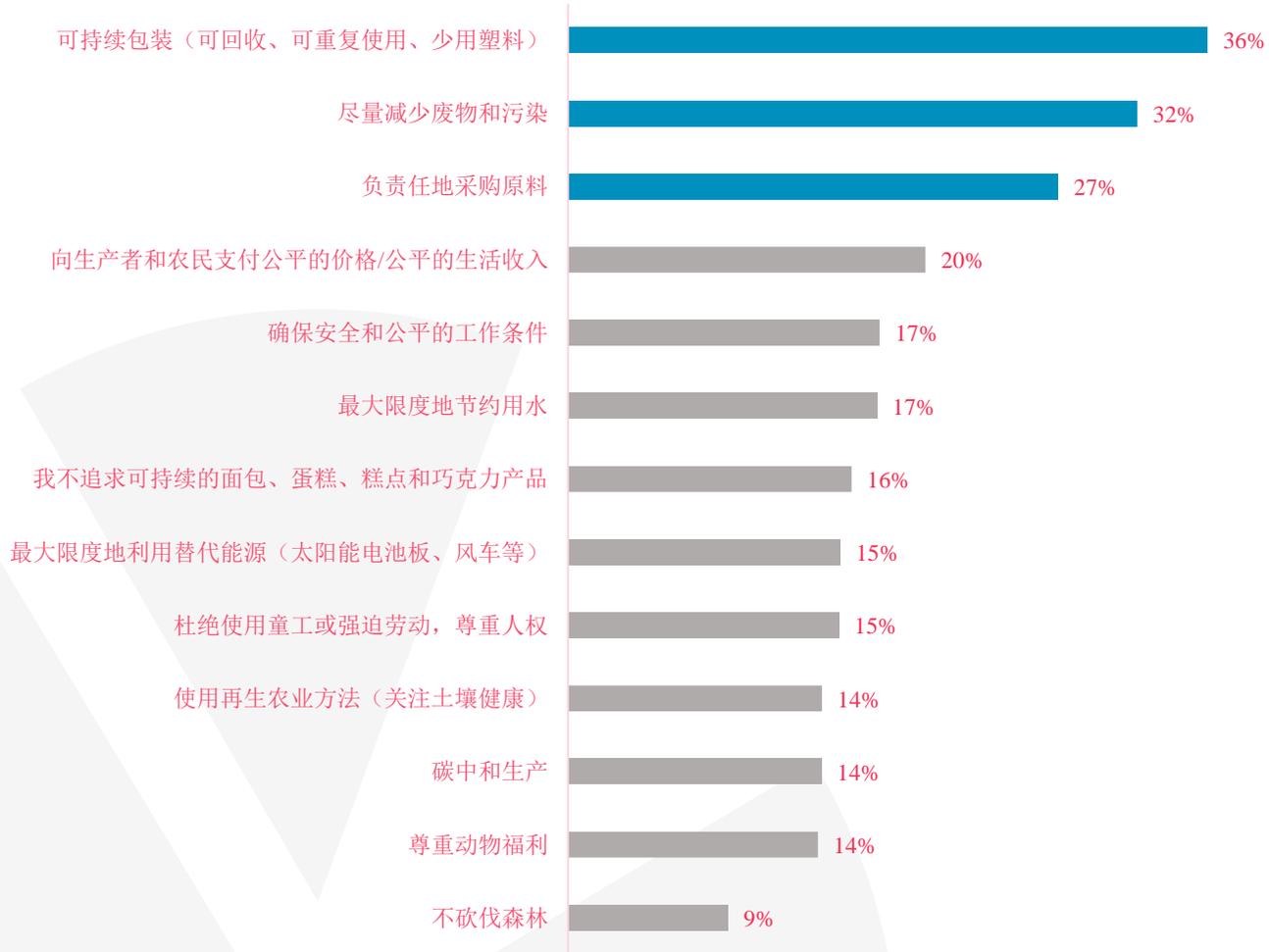
“伤心的眼泪”  
苹果酒味道

C 有意识的  
消费





# 可持续发展的主要重点是...



可持续包装 (31%)，公平价格/生产者和农民的生活收入 (28%)，尽量减少浪费和污染 (28%)



# 可持续包装





93% 印度尼西亚

91% 菲律宾

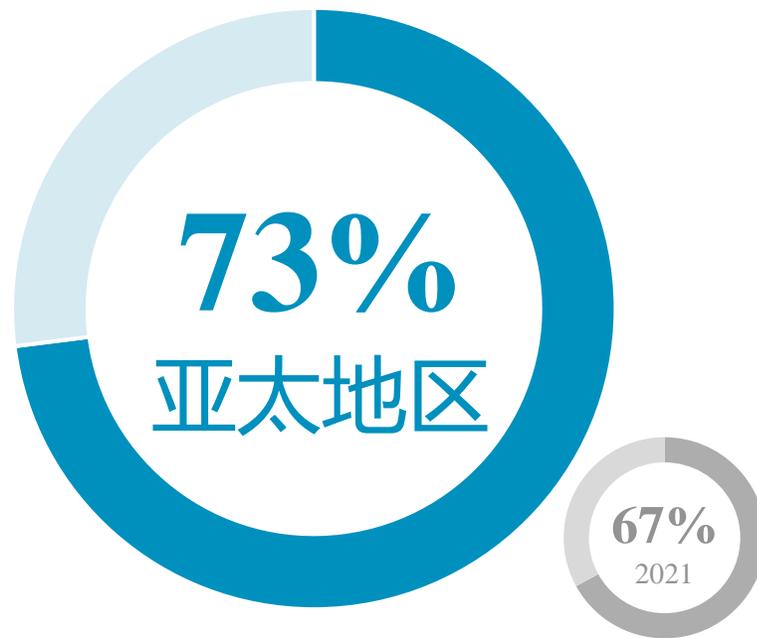
88% 印度

70% 中国台湾

68% 韩国

49% 日本

73% 



认为所有售卖的食品  
都应采用可持续的包  
装





## 包装灵感



### 面包包装纸

搜索增长 86% 日本  
搜索增长 116% 中国



**Furoshiki (日本) / Bojagi (韩国)**  
时尚的织物包装布。



**可重复使用的包装**  
带上自己的空金属罐/容器/罐头/杯子,  
尽情填满它们



消费者的讨论度显示了他们对可持续替代品的需求和动机



“看看这个不可思议的降临日历！ 它的包装采用回收的可可豆壳制成，非常适合送礼。”



“保鲜膜最终只会成为塑料垃圾，但这款名为‘蜜蜂环保保鲜膜’的产品可不一样，它能重复利用！”  
你可以无限次使用它，比普通保鲜膜环保多了。此外，它可爱的设计让剩菜剩饭看起来美味极了。

社交媒体表达



## 消费者对包装的需求...

可回收、可重复  
使用、可堆肥、  
可生物降解、  
零废弃.....

符合卫生和  
食品安全标准

美观、具有视觉  
吸引力的设计

方便实用的  
功能性

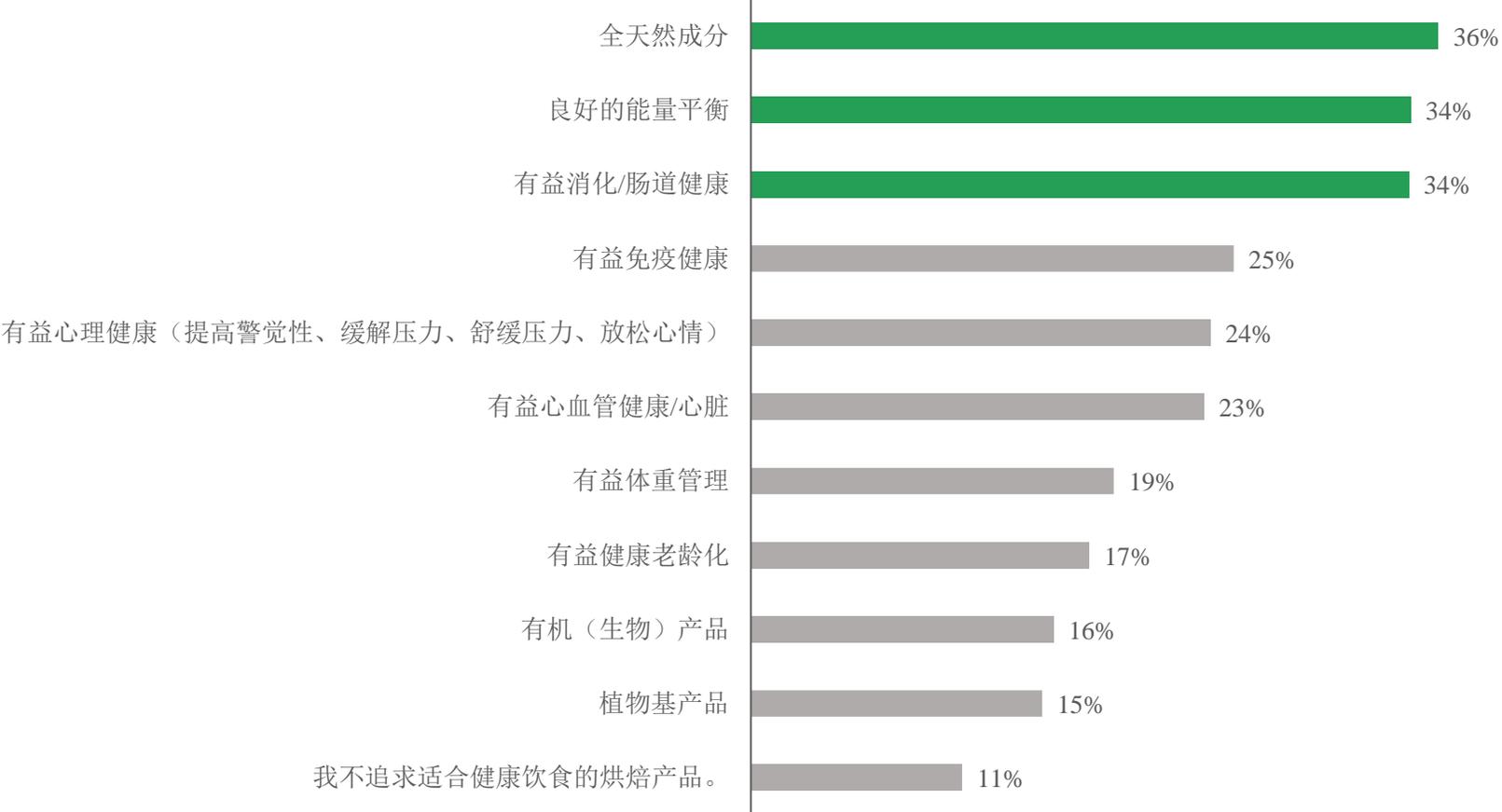
保持产品的新鲜度和品质



整体  
● 健康



# 消费者对烘焙食品健康性的关注重点



# 清洁标签





清洁标签

92% 越南

92% 中国

90% 泰国

66% 韩国

59% 澳大利亚

45% 日本

71%



如果面包店的所有产品  
都用天然成分，  
我会购买更多。



tastetomorrow  
by Puratos



如果消费者了解食谱中配料的作用，他们会更愿意接受。

## 您认为什么是“好的配料表”？

一份我理解每种成分作用的配料表。

20%

只使用真实的原料

19%

只使用自然界中存在的原料

15%

简短的成分清单

12%

只选用可持续原料

10%

成分应物有所值

8%

只使用植物性原料

7%

只使用我认识的原料

5%

只使用符合道德标准的配料

5%



来源：2023年Innova Ingredients  
迷你调查

您认为什么是“好的配料表”？  
全球，认同百分比



### 替代谷物/面粉：

因其**营养效益和天然特性**，比现代谷物更受欢迎。



### 无添加剂

无糖和无增稠剂产品也备受追捧。**配料的天然甜味**是这些产品的主要卖点。



### 未提炼的油

由于其**天然特性和在**日常生活中的**多功能用途**而备受青睐。



“为什么这款甜点如此特别？**全天然配料**，不添加糖、面粉或鸡蛋，无需烘焙。富含能量，是一款方便、健康的零食。我用椰子油代替了植物油。

## 功能成分





### 功能性植物和超级食品

使用简单的、有效剂量的适应原、**营养素和药本植物制成的方便能量棒**，带来强大的健康益处。



### 富含蛋白质的美味食品

消费者正在积极寻找各种**高蛋白甜食**。

这些零食既**令人满足**，又**富含营养**，有助于**摄入热量和控制体重**。



### 全麦食品

消费者对**营养价值更高的替代谷物和面粉**越来越感兴趣。



亚太地区关于谷物的讨论度预计增长

**11%**

(2024-2025年预测)



93% 中国

92% 泰国

86% 印度

70% 澳大利亚

63% 韩国

44% 日本

68% 



根据食品和配料  
对健康的益处来  
选择它们

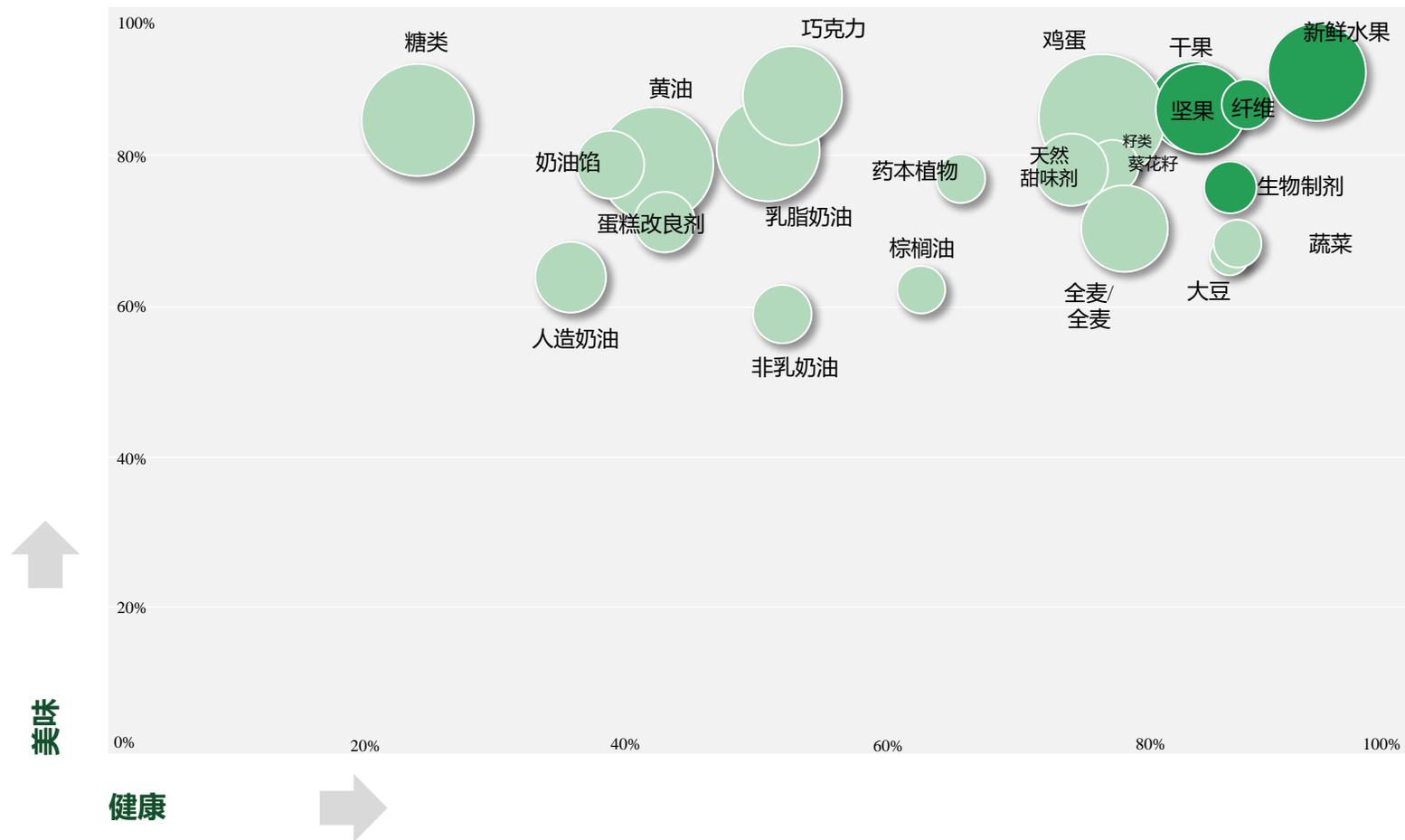




在甜食中，水果、坚果、生物素和纤维被视为功能成分

美味但不健康

美味又健康

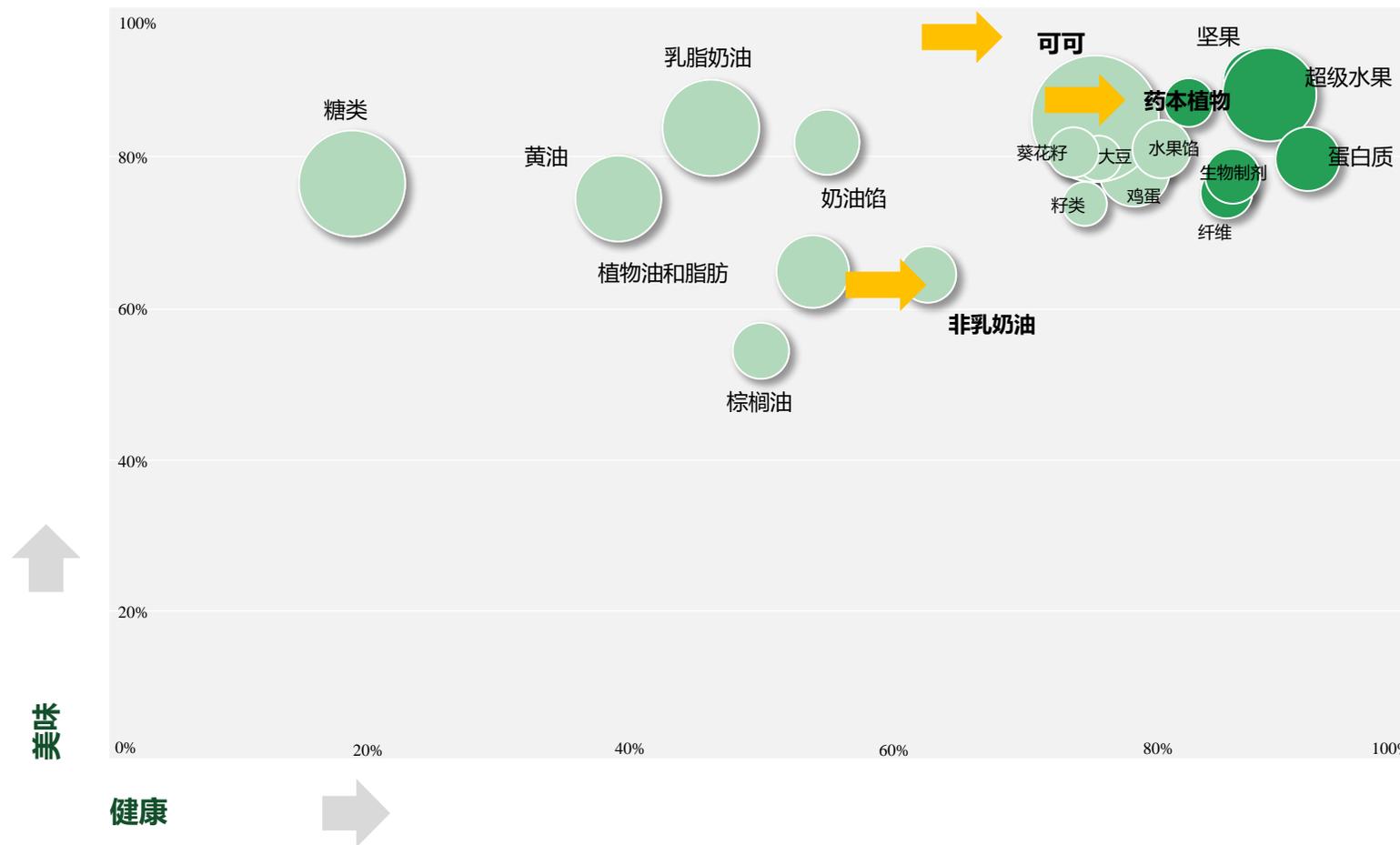




超级水果在巧克力  
中添加坚果和蛋白  
质，最能传达美味  
和健康的形象

美味但不健康

美味又健康





## 可可豆

可可对健康的益处众所周知，它有助于控制血糖、抗衰老和改善情绪。



我在减肥，但我想吃巧克力，所以最近我一直在用**红枣、日本甘酒、纯可可、椰子油和坚果自制巧克力**。好在我可以根据**自己的喜好调整苦味**。它含有**优质的五大营养素和清酒曲**，对身体非常有益。

要想达到抗衰老的效果，就要**摄入高含量的可可多酚！**

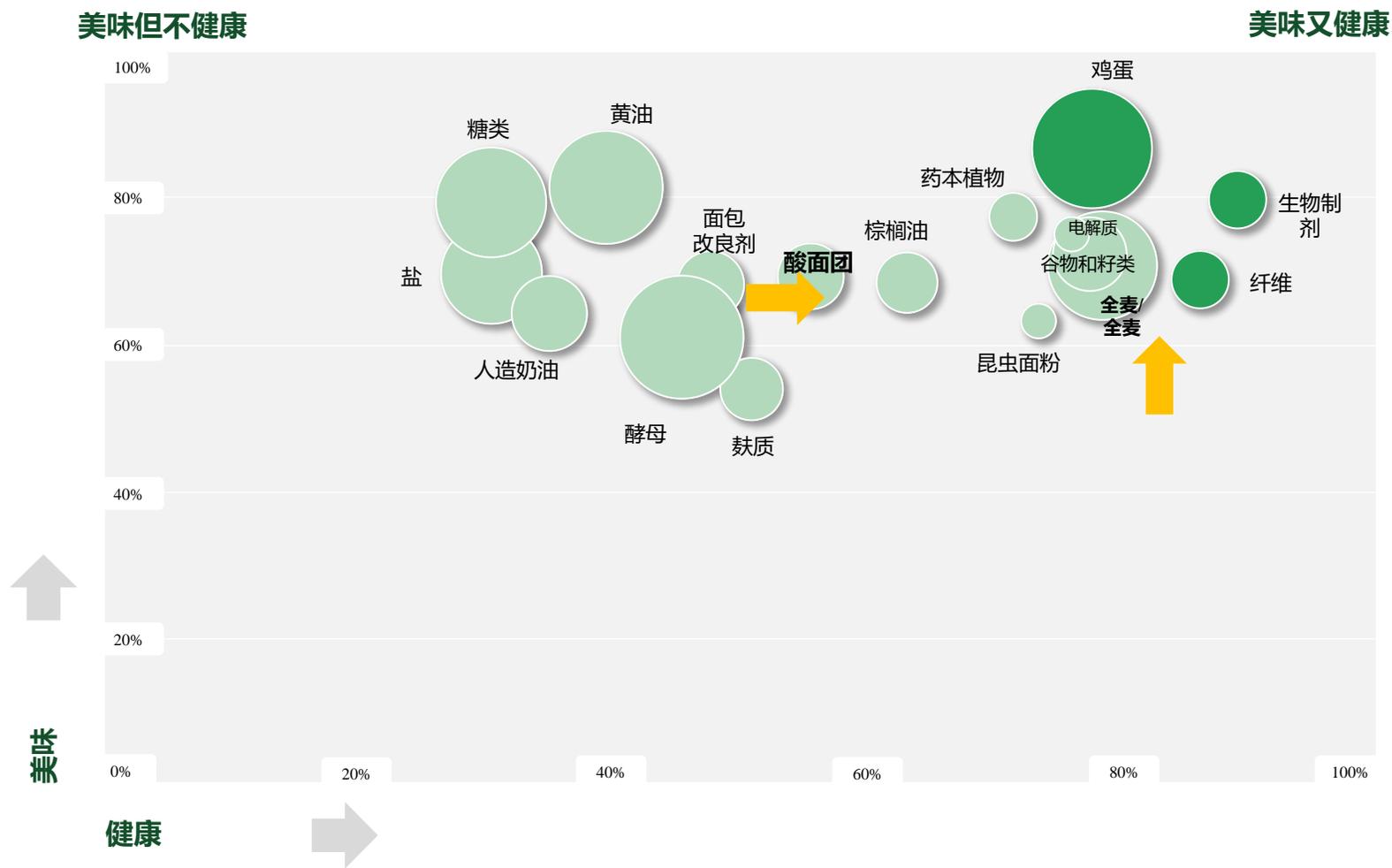
最后  # OdaOku #家具#室内#巧克力效果#多酚#抗氧化效果



对于那些想减肥但又想吃甜食的人，我推荐Okara低卡可可蛋糕。只需将其混合并微波加热，味道不输豪华酒店的甜点。**纯可可**是一种能减脂的**超级食品**，你可以放心享用！Okara还能带来饱腹感，当你控制不住食欲时，它是再好不过的选择。



在亚太地区，鸡蛋、生物素和纤维是面包中的功能成分。





### 玛卡粉

常用于烘焙食品，具有**补充能量和平衡荷尔蒙**的功效。



### 适应原

加入**蘑菇和姜黄**等适应原，具有**减压和增强免疫力**的功效。



### 螺旋藻

营养丰富的超级食品，富含**蛋白质、维生素和矿物质**。食用可**增强免疫力、排毒和提高能量**。



“提升情绪的食物：**燕麦、黑巧克力、螺旋藻、香料、可可、咖啡、蘑菇**！许多食材可以用水煮，做成高汤或茶，加入肉桂和小豆蔻，**灵芝和狮子鬃蘑菇**有助于记忆，而**牡蛎**则是**维生素的理想来源**。”



## 大豆浆

不含麸质，富含纤维的豆腐副产品，热量和碳水化合物含量低，**有助于控制体重和增加纤维摄入量。**



## 辣木

**营养丰富**，可降低血糖和胆固醇水平。对缺乏必需营养素的人非常有益。



## 传统中草药

在烘焙中使用中草药配料，如红糖、黑芝麻、当归、枸杞、牛蒡等



“我推荐Okara低卡可可蛋糕。只需将其混合并微波加热，味道不输豪华酒店的甜点。纯可可是一种能减脂的超级食品，你可以放心享用！Okara also gives a feeling of fullness, so it's perfect when you can't stop your appetite.”

# 酸面团和发酵食品





### 融合美味

干果、坚果、籽类和巧克力的使用越来越多，增加了甜味、丰富的口感和多样性。



### 南瓜紫薯

为酸面团增添天然色彩、柔软口感和微妙甜味。



### 甜味烘焙食品

甜味酸面包食谱的搜索量不断上升，面包师们开始调整现有食谱，融入酸面包的风味和健康益处。



亚太地区有关酸面团的讨论度  
预计增长

**17%**

(2024-2025年预测)



88% 印度尼西亚

81% 中国台湾

80% 印度

61% 马来西亚

51% 日本

43% 韩国

62%



61%  
亚太地区

认为酸面团面包更  
健康

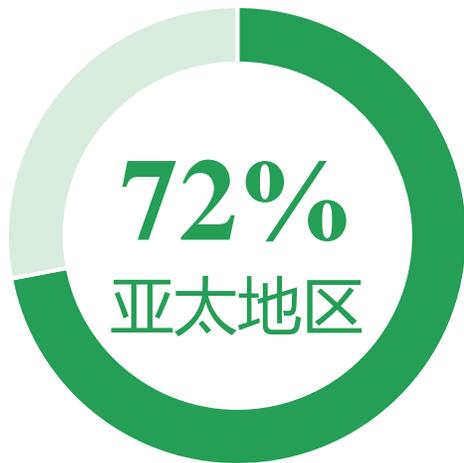




由于发酵食品能够促进健康，它们再次获得消费者的追捧。



认为发酵能提升食品的风味



认为发酵食品更健康





## 市场灵感



Dandelion Chocolate像推广高档酒一样推广其单一原产地巧克力排块，为巧克力爱好者带来独特的味觉体验，其中Kokoa Kamili产自坦桑尼亚，是2023年采收的第一批可可豆，经过肉桂发酵。



腰果奶酪



发酵黄油



日本甘酒甜点  
(甘酒, 酒酿)



日本甘酒



红豆沙



发酵米酒

我喜欢发酵食品 ❤️ 清酒酒粕  
做成饼干有奶酪的味道，做  
成磅蛋糕有湿润的口感 ✨ 我  
最近最喜欢把酒糟和葡萄干  
搭配在一起 (^-^) 今天也  
让我们用发酵食品来保持活  
力和肠道健康吧。 🙌

# THANK YOU

想要了解更多#TasteTomorrow品·味来内容,

欢迎关注焙乐道Puratos公众号

