

Always On Consumer Insights

烘焙趋势探索报告_生命周期报告
2025Q1

CONTENT

目录

01

热门趋势

02

热门爆品

03

热门元素

03

节庆探索

报告重点内容概览

PART 1 烘焙品类趋势探索

图谱定位热门趋势：

- 情感性趋势-解压疗愈
- 体验性趋势-口感酥脆
- 健康性趋势-碱性饮食

PART 2 热门爆品产品探索

面包品类

图谱定位热门产品：

- 可颂
- 碱水面包

高潜产品：

- 佛卡夏
- 帕尼尼

售卖场景/售卖形式分析：

- 披萨
- 恰巴塔

甜点品类

图谱定位热门产品：

- 千层蛋糕
- 慕斯蛋糕
- 瑞士卷
- 舒芙蕾

高潜产品：

- 黑森林
- 布朗尼
- 麻薯
- 半熟芝士
- 巴斯克

PART 3 热门烘焙元素探索

图谱定位热门元素：

- 焦糖
- 海盐
- 牛肉
- 开心果
- 黄油
- 红豆
- 薄荷
- 水牛乳
- 栗子
- 核桃

图谱定位季节性元素：

- 青提
- 无花果
- 柿子
- 石榴

重点元素：

- 酸面团

PART 4 热门节庆分析

中秋节热门品类：

- 月饼

七夕节热门品类：

- 迪拜巧克力

* 淡色品类为非关注品类，分析页放至附录

热门爆品趋势

口感趋势

酥脆口感

- 酥脆感极为解压治愈，随手可享，具有烘焙零食化特征
- 外脆内软更添丰富口感
- 本期代表性热门单品：
扁可颂、锅巴可颂、焦糖饼干千层、可颂蛋挞

清凉一夏

- 薄荷风味增添清凉口感，中和甜品甜腻
- 夏季偏爱的冻啃吃法，尤其适合布朗尼、瑞士卷等单品
- 本期代表性热门单品：
薄荷巧克力布朗尼、薄荷生巧猛犸包

味相千层

- 猛犸包、熔岩流心慕斯蛋糕等产品的流行也代表着繁杂主义的趋势明显，即使是一种巧克力风味制品，消费者也追求多重质感的食材碰撞，如何实现口感的平衡和层次感是抓住消费者味蕾的关键。此外，丰富食材质地与多重色彩的混搭在视觉上同样充满吸引力，刺激食欲。

食材趋势

养生食材

- 迎合健康饮食趋势，加入中式养生食材
- 本期代表性热门单品：
黑芝麻枸杞红枣桂圆恰巴塔

应时而食

- 本季热门爆品元素：海盐、焦糖、薄荷、水牛乳、开心果、黄油、栗子、核桃、牛肉、红豆
- 本季热门时令果味：青提、无花果、柿子、石榴
- 上季度延续热门果味：荔枝、樱桃、榴莲

新品概念趋势

地域融合

- 中式菜肴融合恰巴塔，除了热门的酸汤牛肉、台式卤肉外，也不乏猎奇风味如螺狮粉味恰巴塔等
- 酸面团与同样喜酸的云贵川地区口味适配，不少云贵川Bistro推出滇南杂菌配酸面包菜品

质构复合

- 顺应对丰富口感的追求，市场不断出现面包与蛋糕品类创新结合的产品，例如布朗尼碱水包、可颂甜甜圈等，带来新颖的口感碰撞体验。

节庆趋势

中秋&七夕节

传统品牌创新出圈

- **口味创新**：元祖等老牌饼房在月饼饼皮、内陷上强势创新，推出威化饼干、台式煎饼饼干饼皮月饼，更迎合年轻人的口味
- **营销创新**：德芙打造七夕心语情话巧克力礼盒，不仅有双重口味红蓝CP好事成双的寓意，更在每个锡纸包装内印有浪漫情话，打造长尾惊喜感。

西式精品烘焙品牌入局月饼品类

- **口味创新，同时兼具送礼与实用需求**：B&C推出的中秋礼盒避开了五仁等雷区口味，推出黑松露、蟹籽等流行菜肴风味元素，更搭配高颜值编织袋周边，送礼更具实用性

蛋糕和迪拜巧克力亮相率高

- 不论是中秋还是七夕，蛋糕和迪拜巧克力皆分别呈现亮眼的热度和增速，三与叁山等以颜值至上为特色的品牌讨论度高，体现对仪式感和高品质的追求。

IP联名拉高话题度

- 中西联名，融入非遗：德芙 x 广州酒家联名月饼
- 经典求爱剧情复刻：好利来 x 猫和老鼠 蛋糕
- 乙女浪漫：好利来 x 光与夜之恋 半熟芝士

PART ONE

烘焙品类趋势探索



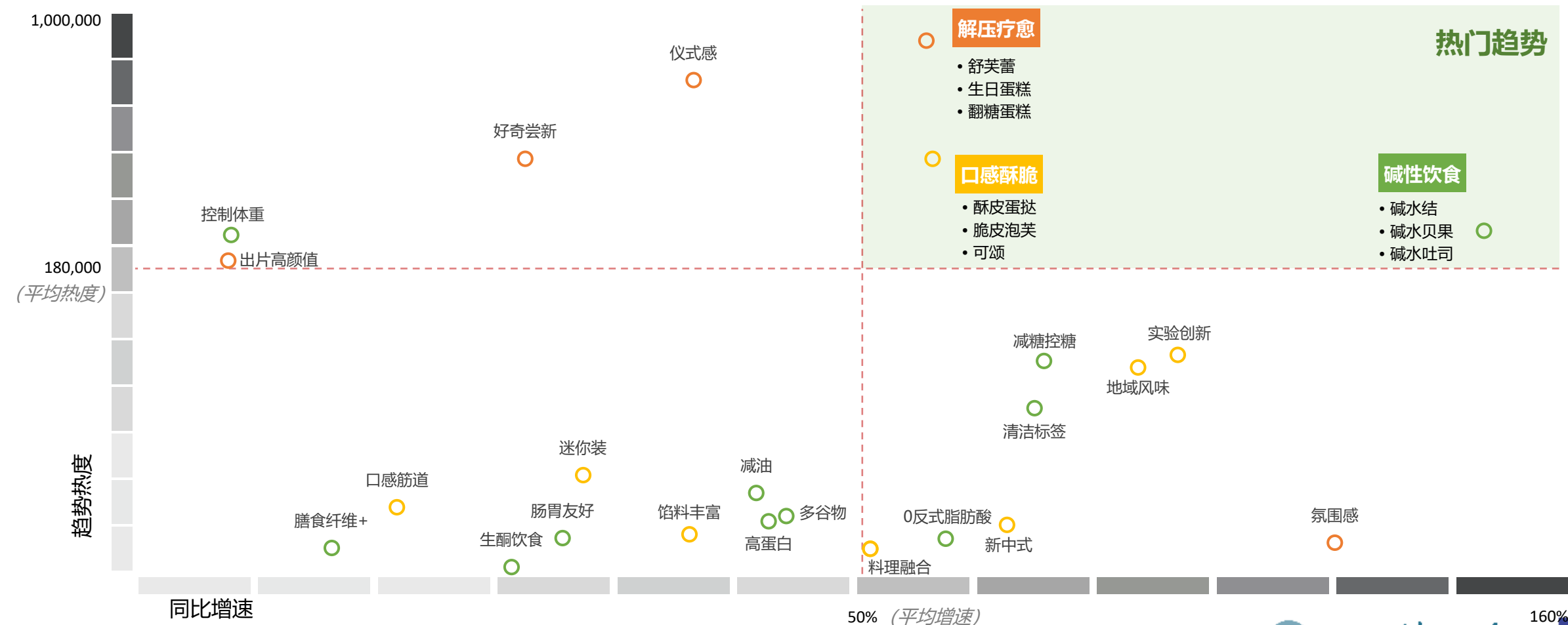
烘焙品类趋势图谱

在烘焙领域，情感性趋势已成为主流。同时健康性和体验性需求同样受到重视。解压疗愈、口感酥脆和碱性饮食不仅热度最高，增速也最为显著。

1. 情感性趋势 2,594K

2. 健康性趋势 1,004K

3. 体验性趋势 971K



6 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2024/7-2024/9

备注: 仅展示同比增速>0%的趋势

热门趋势分析

情感性趋势-解压疗愈

驱动因素

寻找情绪慰藉

不可错过的刚出锅最软乎乎的舒芙蕾 连学生党都可以毫不手软地一下子拿下两个！甜食真的能抚慰我的一整个冬天

自我犒赏

蛋糕松软，奶油甜而不腻，每一口都是给自己的温柔慰藉。忙碌的日子里，也要学会好好宠爱自己！

产品特征

视觉味觉多重满足

刚出炉的舒芙蕾展现出完美的蓬松感，软嫩的口感一入口便融化，瞬间感受到满满的幸福感。甜度恰到好处，丝毫不腻，给味蕾和视觉带来双重的极致享受

相关应用

舒芙蕾



盒子蛋糕



榴莲千层



体验性趋势-口感酥脆

驱动因素

复合口感，极致享受

厚实的挞皮层层酥脆，趁热咬一口，酥香的碎屑瞬间掉落，满嘴都是浓郁的黄油香和细腻口感，撒满的开心果碎更是点睛之笔，每一口都脆中带香~

解压治愈

有时候工作太累，心情低落时，点上一份酥皮点心，咬下去听到那清脆的声音，仿佛烦恼都被瞬间治愈了~

产品特征

层次丰富/脆感升级

每一口酥皮都带来层层递进的酥脆感，无论是酥皮蛋挞的薄脆外壳，还是可颂那数十层的酥皮叠加，细腻的口感仿佛在舌尖上跳舞，带来极致的感官享受

相关应用

酥皮蛋挞



脆皮泡芙



可颂



健康性趋势-碱性饮食

驱动因素

硬质胚体赋予嚼劲口感

刚开始吃碱水结的时候觉得它有点硬，但越嚼越觉得好吃 每一口都带着扎实的麦香和独特的嚼劲，让人停不下来~

饱腹无负担

碱水面包口感扎实又饱腹感强，不会有负担感。适合称为健身后或者忙碌工作日的代餐选择

产品特征

咸香口感与健康兼得

每一口都有浓浓的麦香和恰到好处的咸味 既满足了味蕾 又不用担心多余的油脂和糖分~

相关应用

碱水结



碱水贝果



碱水吐司

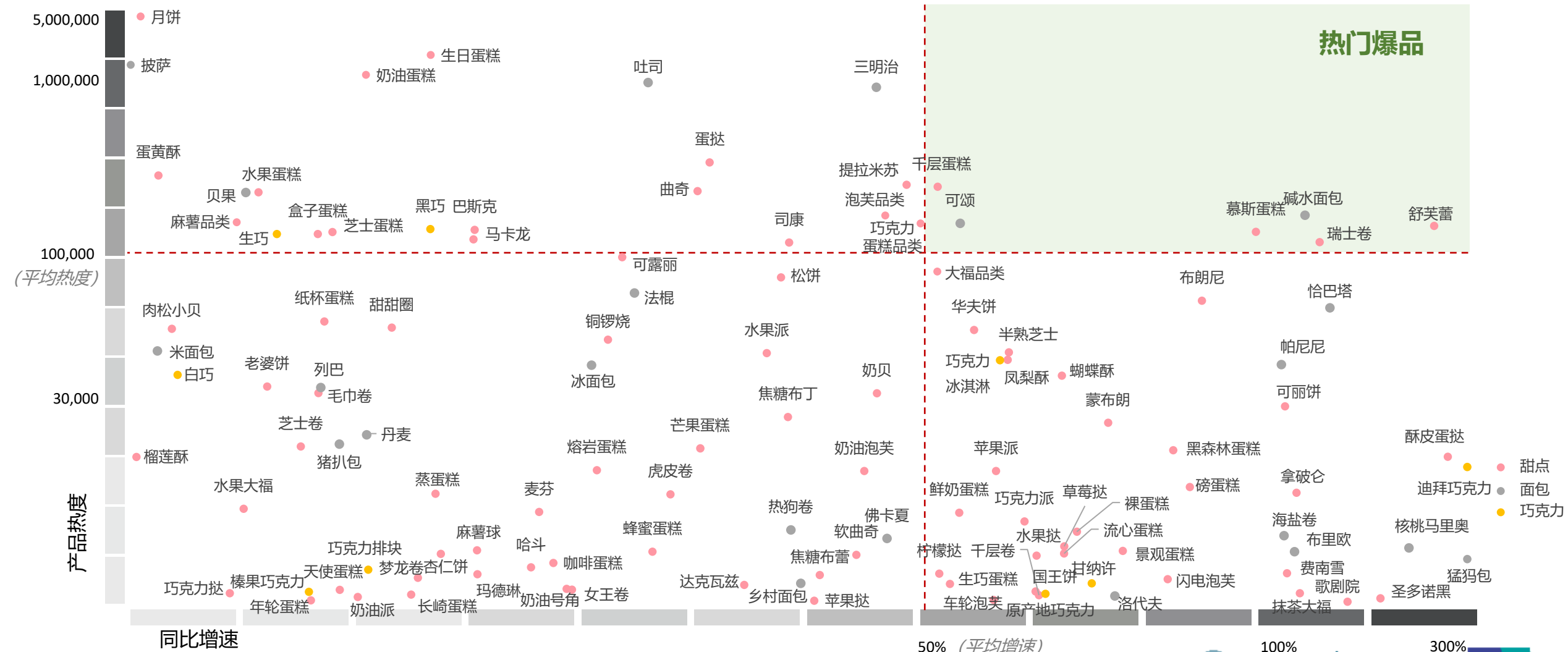


PART TWO

具有爆品潜力的烘焙产品



产品类型总览 | 定位热门爆品

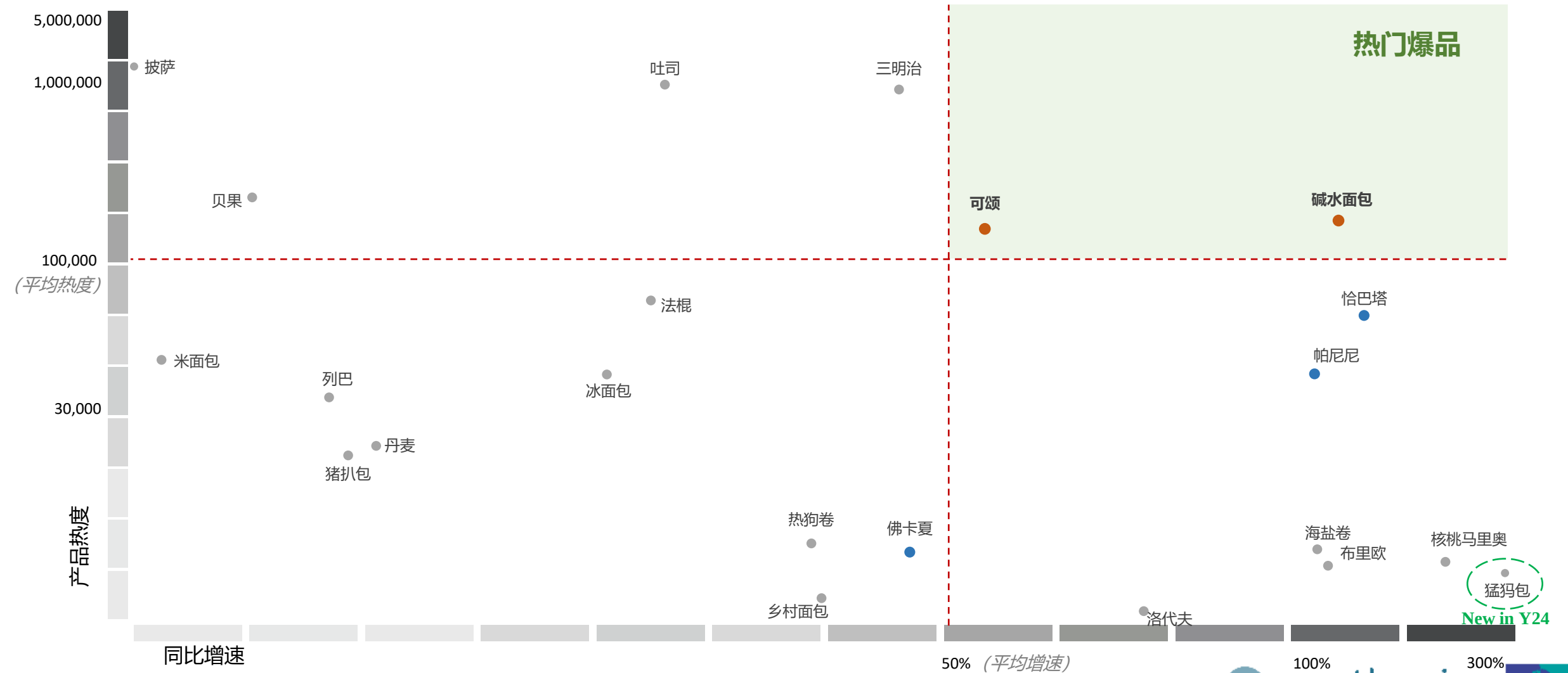


具有爆品潜力的烘焙产品

—— 面包类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 面包



11 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2024/7-2024/9 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>1,000的产品类型
高潜产品: 结合高热度新品、增速及Puratos重点关注产品综合考虑

后续将对以上两类产品展开分析

热门爆品解读 | 可颂



爆品印象

可颂作为烘焙界备受青睐的爆品，其外皮金黄酥脆，轻咬即碎，内里柔软蓬松，富有层次。可颂适配多种场景，无论是早餐、下午茶皆适宜。在形态创新方面，可颂也展现出了无限的可能，扁可颂、蝴蝶结可颂等新颖形态应运而生，尤其是扁可颂，其外形利于与其他口味和元素相融合，成为了许多消费者喜爱的选择。

产品标签及对应宏观趋势

来自烘焙品类趋势

- 情感性
- 健康性
- 体验性

外酥里嫩层次丰富

口感酥脆

扁可颂酥脆口感再升级

实验创新

创意形态咋咋出片

仪式感

出片高颜值

惊艳
麦香
咸奶酪
奶香
焦糖风味
不腻
留香
回味无穷
留恋
焦香
馥郁
咸香
浓郁

高频描述词-口味

香脆
层次分明
丰富
外酥里嫩
流沙
脆的
酥脆
丝滑
层次
现烤
脆皮
薄脆
夹心

高频描述词-口感

扁扁松软夹心
手工制作涂层
扁可颂
牛角
淋面
表皮金黄
层次

高频描述词-外观

数据趋势

社媒声量

200.03 K

同比增幅

39.6%

声量趋势变化



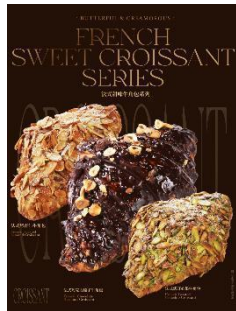
商业应用与市场机会

现制：趁热集合-总统
黄油红豆锅巴可颂

商超：山姆-扁扁
可颂面包

现制：B&C-法式甜
味牛角包系列

商超：奥乐齐-蝴蝶
结可颂



热门爆品解读 | 可颂 | 热门案例解读

扁可颂成为主流单品，山姆推出扁扁可颂面包这一爆款，添加超25%进口黄油，24层开酥，将可颂【酥】与【脆】的口感特点做到极致；趁热集合则在爆品黄油红豆贝果的启发下，打造全新单品总统黄油红豆锅巴可颂，夹心红豆低糖低卡，减肥人狂喜。



山姆 - 可颂

声量: 2,580

加量黄油，层层开酥

DIY搭配花式吃法

“入口香酥，黄油味很浓郁，配果酱或者咖啡和酸奶也是极好的”

“也可以搭配涂抹奶酪，无糖酸奶，低卡巧克力酱等做Diy扁可颂三明治”

兼具黄油香甜和饼干般酥脆

“被踩扁的可颂面包，口感脆脆的，甜甜的，像小饼干一样~ 黄油味也很香呢”

“整体黄油味还很浓郁 甜度适中 口感嘎嘣脆 面包的外表却有着饼干的酥脆”



产品卖点

独立包装便于携带



一盒18片独立包装
扁可颂造型好携带

超绝性价比



薄薄一片比巴掌还大
整盒18片只需39.9

营销亮点



趁热集合 - 可颂

声量: 1,753

总统黄油红豆锅巴可颂

添加酥脆锅巴创新口感

“锅巴口感的可颂第一次尝试，表面是酥酥脆脆的，还有一层焦糖。”

“锅巴+可颂，口感超有层次！！还有黄油红豆夹心，每一口都是惊喜！！”

低糖红豆不甜腻

“包裹着低糖红小豆的馅料 吃起来甜而不腻”

“低糖红豆泥+黄油，完全不会腻”

“内馅儿是红豆沙泥和黄油，两层叠加在一起，口感丰富又不腻”



产品卖点

爆火元素再创作



黄油搭红豆已成经典
复用爆火元素再创作
加入锅巴嘎嘣脆
巧妙衔接了可颂的酥
脆和红豆沙的绵密

低卡健康

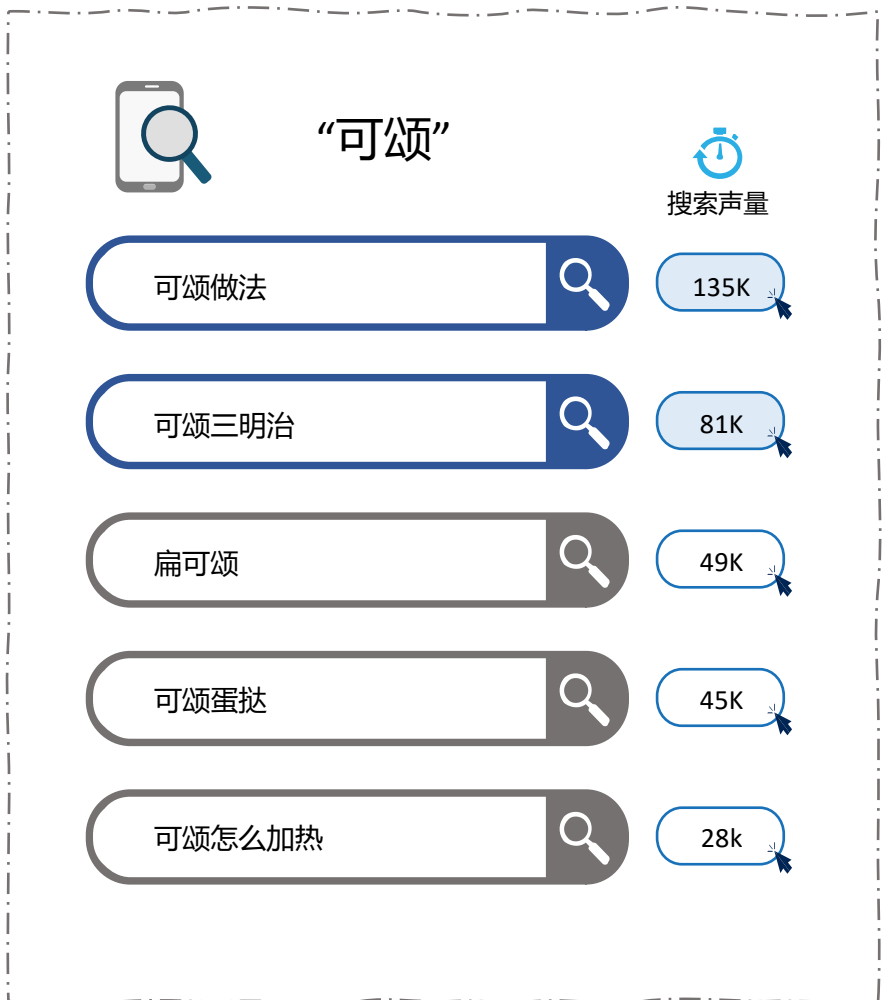


夹心红豆甜度适中
低糖低卡紧跟健康
趋势
吃起来毫无负罪感

营销亮点

热门爆品解读 | 可颂 | 搜索词分析

可颂的酥脆口感受到不少人的偏爱，而“可颂蛋挞”将酥脆外皮口感与滑嫩蛋挞芯融合在一起，备受关注，跃居搜索声量Top1；“可颂做法”作为TOP2，消费者需求更加多元，可颂精致的外表提升了居家烘焙的氛围感，希望能够在家复刻门店同款



高潜产品 — 佛卡夏



品类印象

佛卡夏的口感外酥里嫩，外皮酥脆而内部柔软，带有浓郁的麦香和橄榄油香。风味上，佛卡夏由于在制作过程中添加了适量的盐和其他香料（如迷迭香）通常带有咸香的味道。佛卡夏配方简单，能够根据个人口味进行DIY，因此也受到烘焙爱好者的喜爱。

山姆 - MM佛卡夏面包



香料满满，口感丰富

“上面满满的油浸番茄、迷迭香、黑橄榄，迷迭香的香味超级浓郁，尊的爱的人会很爱；上表皮微微有点脆脆的，内里松软，微微有点嚼劲。”

价格实惠，配料健康

“在动辄一个面包都要20r的时代，山姆这款面包简直良心!!49.9那么大一个！可以分成9块！这么算一人份5.5元的价格也还不错！算是山姆众多款面包里会回购的一款。配料表也还算健康。”

PAOPAO - 牛肋条佛卡夏



面包胚体酥脆，搭配软烂多汁的肉陷，口感丰富

“咬的第一口我就疯狂的爱上了佛卡夏烘烤后很酥脆！！里面满满的牛肋条真的一大根，肉很厚实量很足而且煮的很酥烂了，肥瘦相间特别满足！！”

中式花生酱调味，中西结合极具创新

“最点睛的是里面有着花生酱，肉肉三明治有着浓郁的坚果香！同时花生酱香而不腻，面包胚整体脆香和内陷中和的蛮好，这种中式调味我喜欢！”

数据趋势

社媒声量

9.9 K

9月同比增幅

47.6%

声量趋势变化



酸甜 独特 蒜味 味蕾 醇厚 好吃 油香 焦脆 微苦 馅料饱满 咸香 奶酪味 风味 香料

高频描述词-口味

融合 滋润 富有弹性 扎实 松软 多汁 轻盈 蓬松 滑嫩 咸香 层次丰富 酥脆 嚼劲 柔软 湿润

高频描述词-口感

气孔 松软 金黄 蓬松 油亮 浓郁 色泽 诱人 扎实 多孔 丰富 膨胀 粗糙 油润

高频描述词-外观

负面话题

口感干硬，缺乏韧劲

“吃起来没有面包的感觉，粉感很重，没有任何嚼劲靠近底下的部分很干，面粉颗粒感明显，靠近小番茄的地方有点湿，像面糊，整体就是不好吃的发糕的口感，没韧劲，馒头都比它耐嚼”

“口感和我买的大饼一模一样...”

“又干又硬，感觉就像吃了发面馒头加上一点点的蔬菜”

过于油腻，香料味重

“这个真的很油，像什么呢，像油泡发糕，，蒜油也是按比例来的，大气泡小气泡都有，可惜，它就是不好吃，真的不好吃，如果不喜欢油太多的口感的小伙伴，慎入~”

“内里吃起来就是一个发面饼，表皮酥脆完全就是靠大量的油堆出来的”

“每次咬下去都觉得自己像在吃香料，而不是面包，迷迭香的味道真的太冲了。”

高潜产品解读 | 佛卡夏 | 搜索词分析

佛卡夏面包以外酥内软的多层次口感与油润饱满的特点受到消费者喜爱；在佛卡夏和恰巴塔的区别中，加入多重香料使得佛卡夏相比恰巴塔香味更加浓郁，而其表面的配料也可以自由选择，使得口味更加丰富；佛卡夏的烘焙过程也十分简单，适合新手。



16 -

数据范围: 小红书, 2024/7-2024/9



高潜产品 — 帕尼尼



品类印象

帕尼尼以其外脆内软的独特口感深受喜爱，外层金黄焦脆，内里则柔嫩且富有弹性，每一口都带来丰富的层次感。同时它与各种配料或蔬菜搭配能够增添风味，满足味蕾的多重需求。此外，帕尼尼因其营养全面、低卡低糖的特点成为减脂健身人的优质选择。

肯德基 - 芝士鸡肉帕尼尼（轻盈版）



早餐优选，营养全面

“肯德基这个芝士鸡肉的帕尼尼简直是早八人和打工人的天选早餐，既有肉能够补充蛋白质，又有菜有碳水，早餐再也不用纠结啦！”

去酱加生菜，热量超低

“低糖+低胆固醇，只有293大卡，清新爽口生菜片+鲜嫩多汁鸡肉饼+奶香丝滑芝士片，甚至连面包体也换成低糖恰巴塔（很松软！）吃早餐也可以吃的很轻盈又饱腹！”

bulubulu - XL版罗勒鸡肉帕尼尼



颜值超高，时尚单品

“帕尼尼有M和XL两种型号 面包也有有机全麦咔咔脆款/恰巴特松软款/有机无麸质咔咔脆款三种可选~完全时尚单品，颜值党表示午饭被这家包圆了”

热量和营养精准测算，理想减脂餐

“小程序里每种食物都标了营养元素！都是专业营养师计算的热量碳水脂肪蛋白质一目了然，超级减肥减脂控糖健身人士友好啊啊啊。”

数据趋势

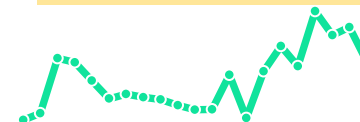
社媒声量

44.7 K

9月同比增幅

101.8%

声量趋势变化



焦香 香脆 浓郁
味蓄 营养 咸香 醇厚
清新蔬菜 油香 酱汁 低糖 奶香 微甜 诱人 多汁

高频描述词-口味

绵密 嫩滑 轻盈 韧性 多层次 厚实 柔滑 松软 外脆内软 微焦 酥脆 口感丰富

高频描述词-口感

焦痕 扁平 纹理 焦脆 光滑 饱满 小巧 精致 扎实 金黄 圆润 诱人 酥脆 夹馅 松软

高频描述词-外观

负面话题

面包胚太过干巴

“肯德基的帕尼尼不好吃!!! 我的评价是不如麦当劳，面包胚味道像早集卖的烧饼，干巴巴还掉了我一身渣”

“冷冻加热后的帕尼尼好难吃呀 特别硬”

“虽然热了，但是面包变脆脆的口感，已经变成硬版帕尼尼了。要怎么才能在空气炸锅里热出松软的帕尼尼啊”

量小不顶饱

“发明帕尼尼的真是天才，巴掌大小的量，在吃了不饿和吃了饿之间选择了吃了饿不死”

“怎么一买来缩水成这个小样子，像被霍比特人被两百斤锤子给锤过一样又小又瘪，这能当早餐嘛，饭前差不多，比豆浆杯口都小”

“拿到手有点小意外，这个帕尼尼是我错觉了嘛!!! 怎么那么小啊迷你啊!!! 不夸张，就我巴掌大，完全吃不饱啊”

高潜产品解读 | 帕尼尼 | 搜索词分析

帕尼尼低糖低脂低卡，是减脂和健身人士的日常代餐选择，同时消费者关注帕尼尼内馅食材搭配的营养均衡；肯德基的帕尼尼作为早餐的明星单品有多种口味可供选择，其实惠价格也是一大优势；但品控不稳定与复热后口感不佳频遭吐槽。



18 -

数据范围: 小红书, 2024/7-2024/9



高潜产品 — 披萨 | 售卖形式及售卖场景



售卖形式

新鲜手作

冷冻烘烤

DIY材料包

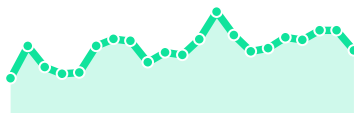
社媒声量

473K

38.7K

14.1K

声量趋势



售卖场景

新鲜手作

连锁披萨店

精品披萨店

超市现烤区

西餐厅

咖啡店

冷冻烘烤

超市

便利店

电商平台

DIY材料包

披萨门店体验

电商平台材料包

热门应用



必胜客
Pizzeria-黑松
露流心蛋披萨



Mammamia
-玛格丽特披萨



山姆-至尊披萨



Dr.Oetker-夏威夷披萨



东方甄选-美食培根披萨



盒马工坊-意大利番茄肉酱披萨



意食冲动-
DIY体验



达美乐-DIY
宝贝爱厨房



ICA- Pizza
Kit

高潜产品 — 恰巴塔 | 售卖场景及热门应用



产品印象

恰巴塔面团中融合了菌菇、坚果、香料以及中式食材等元素，使面包体呈现出更加多元化的风味趋势。同时，在传统三明治配方的基础上，恰巴塔内馅逐渐引入各类料理菜肴，为其增添了丰富的口感层次。此外，甜品馅料的流行彰显了“恰巴塔甜品”在市场上的广泛欢迎。

数据趋势

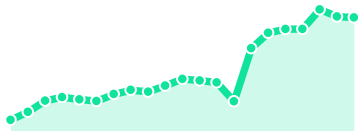
社媒声量

72.9 K

同比增幅

183%

声量趋势变化



传统面包体

现制



Putong-紫苏
红枣恰巴塔



mbd-腰果花
椒恰巴塔

商超



盒马-松子黑
豆恰巴塔



山姆-菌菇芝
士恰巴塔

其他常用场景

电商

工业

恰巴塔三明治

工业



7-11-火腿时
蔬芝士恰巴
塔三明治



罗森-火腿
芝士鸡蛋恰
巴塔三明治

餐厅



Pita-美式恰
巴塔三明治



Villa Shaka-
地中海烤彩
椒牛肉恰巴
塔

其他常用场景

现制

商超

料理菜肴夹馅

现制



匠人制味-酸
汤牛肉恰巴
塔



Cereal
Bakery-台式
卤肉恰巴塔

餐厅



Bar Lotus-宫
保油灯虾恰
巴塔



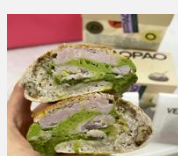
由里-川香慢
炖牛肋条恰
巴塔

甜品馅料

现制



Drunk
Baker-芋泥咸
蛋黄恰巴塔



PAOPAO-芋
泥抹茶芝士
麻薯恰巴塔



Punch
Monday-
黑芝麻豆乳
年糕恰巴塔



咸与甜-巧克
力布朗尼无
花果恰巴塔

高潜产品 — 恰巴塔 | 热门风味应用

中式谷物、药食、调料及菜肴的融入，不仅丰富了恰巴塔品类，也印证了“万物皆可恰巴塔”的热潮。而在异域风味中，黑松露的运用尤为突出，异域香料与搭配的使用同样备受青睐。

中式地道风味食材应用

养生食材

热门元素

- 黑豆
- 枸杞
- 红枣
- 桂圆
- 核桃
- 黑芝麻

热门应用



mbd-黑豆松子恰巴塔



Drunk Baker-黑芝麻枸杞红枣桂圆恰巴塔

食材本味

“没有调过味 都保持着食材本身的味道”

清淡健康

“超爱恰巴塔这种神奇的口感 无糖清淡很健康 又很香”

风味调味

热门元素

- 花椒
- 梅干菜
- 腐乳
- 辣椒

热门应用



Punch Monday-腐乳榨菜恰巴塔

中式菜肴

热门元素

- 酸汤牛肉
- 台式卤肉
- 擂椒皮蛋

热门应用



匠人制味-酸汤牛肉恰巴塔

异域风味食材应用

经典食材搭配

热门元素

- 黑松露
- 奶酪/芝士
- 鹰嘴豆
- 橄榄

热门应用



Double Space-黑松露奶酪恰巴塔

风味突出

“很润弹，气孔没有太大，汽油味蛮明显，调味刚刚好，好吃！”

搭配平衡

“有浓郁的黑松露酱和芝士混合在一起的咸香味”



SMAKA-黑松露芝士恰巴塔

异域香料

热门元素

- 罗勒
- 迷迭香
- 黑胡椒
- 百里香

热门应用



Drunk Baker-番茄罗勒芝士恰巴塔

西式搭配

热门元素

- 西班牙火腿
- 青酱鸡肉

热门应用



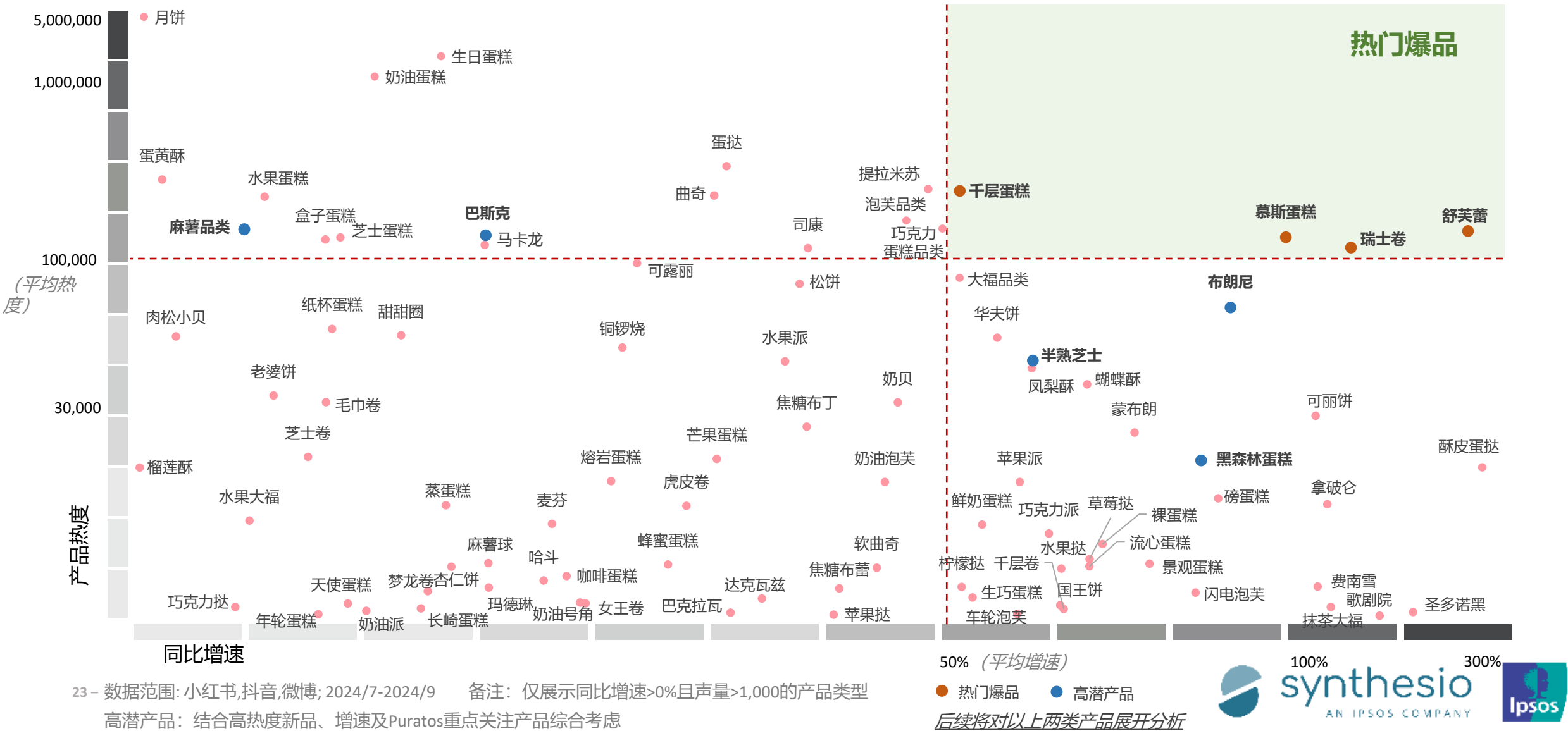
Villa Shaka-西班牙火腿黑松露恰巴塔

具有爆品潜力的烘焙产品

—— 甜点类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 甜点





爆品印象

商超渠道的瑞士卷在口味上颇具创新，混搭四种热门奶茶风味，一次性满足多种选择，使用动物奶油，性价比极高。
现制渠道的瑞士卷更注重视觉效果和节日营销，顺势推出七夕套餐及文创周边吸引消费者。

产品标签及对应宏观趋势

来自烘焙品类趋势

- 情感性
- 健康性
- 体验性

创新奶茶风味

实验创新

外表诱人

出片高颜值

精致手作工艺

仪式感

入口即化 颗粒感 好吃
丝滑 回味无穷 层次
甜而不腻
奶味 柔滑 美味
馥郁 香甜 浓郁

高频描述词-口味

绵密 入口即化
层次丰富 回味无穷
松软 蓬松 柔滑
柔软 细腻
轻盈 湿润 饱满

高频描述词-口感

简单 精致 细腻 饱满
纹理清晰 光滑
简约大方
切面平整 圆润 蓬松
层次分明 点缀吸睛 小巧 高颜值

高频描述词-外观

数据趋势

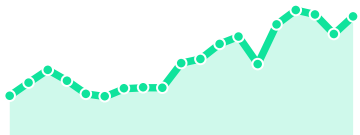
社媒声量

102.6 K

同比增幅

166%

声量趋势变化



商业应用与市场机会

现制：the Roll 'ING-大芝士玫瑰荔枝卷



商超：盒马-奶茶风味瑞士卷



商超：山姆-伯爵红茶瑞士卷



现制：美心西饼-奶油瑞士卷



热门爆品解读 | 瑞士卷 | 热门案例解读

the Roll' ING推出荔枝口味季节新品，粉嫩高颜值外表吸引大量消费者，更推出七夕优惠套餐与文创周边扩大声势；盒马则创新推出奶茶风味瑞士卷，4种热门茶香混合装满足消费者尝鲜需求。



the Roll' ING -大马士革玫瑰荔枝卷

声量: 18,142

产品卖点

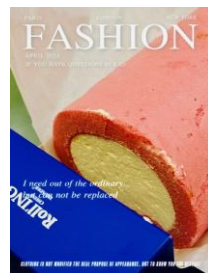
粉嫩外表，清新爽口

荔枝清香，完美平衡甜度

“蛋糕糕体松软略微湿润，内馅是浓郁的荔枝风味奶油，荔枝的清香降低了蛋糕的甜腻感，一天吃多几块也没负担”

玫瑰馥香，搭配少女心外表

“这款颜值真是绝了，粉色少女心砰砰！香甜的大马士革玫瑰香气，打开盒子仪式感满满，爱吃瑞士卷的我真的很爱”



七夕优惠套餐

营销亮点



精心推出七夕优惠套餐，只为了让您在七夕这一天能够感受到满满的爱与温暖

推出文创周边



瑞士卷化身为一位性格各异的美少女，以各类文创周边等形式与消费者见面



盒马 - 奶茶风味瑞士卷

声量: 1,836

产品卖点

奶茶风味，口感松软细腻

茶味香浓，甜而不腻

“吃起来感觉和在喝奶茶一样，4种口味茶味香浓而且一点都不甜腻”

松软细腻，如云朵般柔软

“蛋糕质地松软，口感细腻，十分丝滑浓郁！面包胚和奶油搭配的刚刚好还一点也不腻！”



口味拼装

营销亮点



一盒里面4种口味，一次满足多种选择

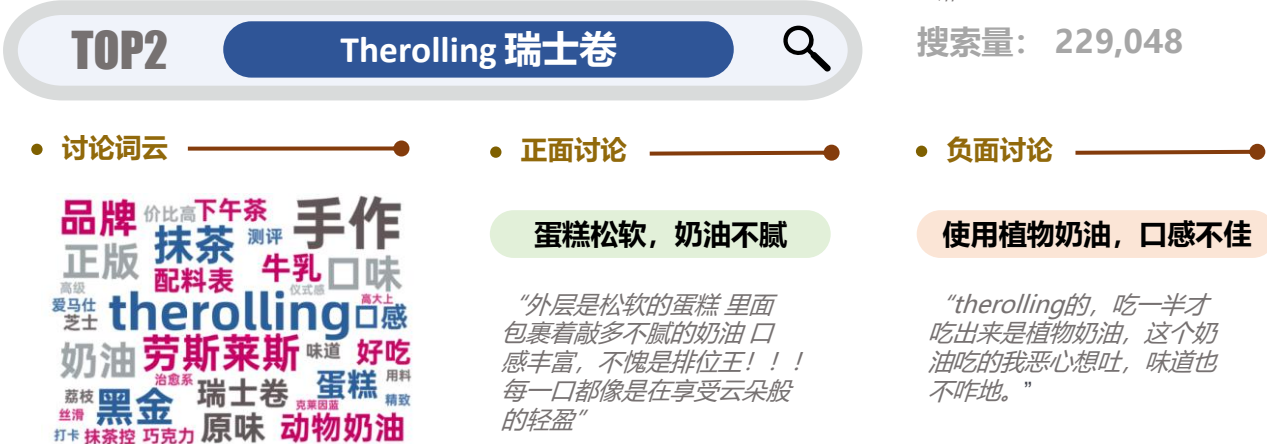
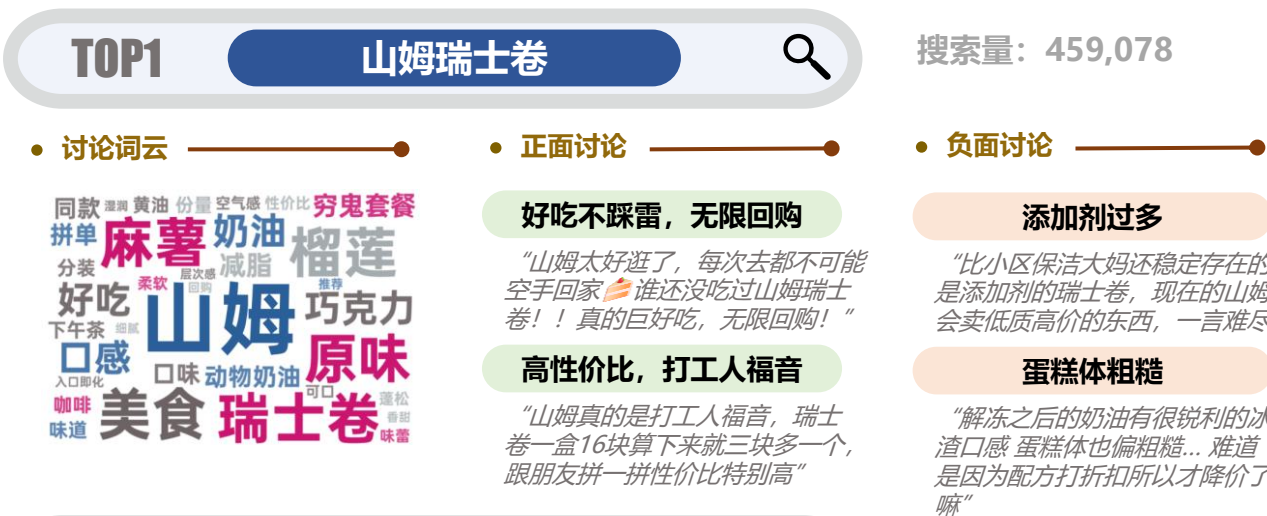
热门茶香基调



“栀香龙井”、“茉莉奶绿”等各种热门茗茶风味

热门爆品解读 | 瑞士卷 | 搜索词分析

瑞士卷搜索词基本围绕山姆和the Roll 'ING两大品牌。山姆瑞士卷有着较高的性价比和美味口感，被消费者回购多次，但也有人认为其存在着添加剂过多和蛋糕体粗糙的问题；therolling坚持精制手作，但其使用植物奶油导致口感不佳被人诟病。



热门爆品解读 | 慕斯蛋糕



爆品印象

慕斯蛋糕外观精致，色彩搭配协调，表层常以新鲜水果或糖艺点缀，极具视觉吸引力。其口感细腻柔滑，入口即化，质地轻盈且层次丰富。品鉴这款甜品，不仅是一种味觉上的享受，更是对精致生活态度的一种体验。从其精美的包装，到考究的摆盘，每一个细节都彰显着用心，让人感受到了满满的仪式感

产品标签及对应宏观趋势

来自烘焙品类趋势

- 情感性
- 健康性
- 体验性

精致美观超出片

仪式感

出片高颜值

mini慕斯减糖轻享

减糖控糖

迷你装

创意搭配丰富

好奇尝新

实验创新

浓郁奶香酸甜
甜而不腻清新
提拉米苏
巧克力
醇厚
冰淇淋
奥利奥
香甜
芒果清爽

高频描述词-口味

软糯双重口感细腻
顺滑入口即化
丝滑
美妙
丰富
独特
绵密
回味无穷
轻盈
夹心

高频描述词-口感

诱人高端轻盈DIY
层次分明
精致
简约
别致
立体感
梦幻
仪式感
蓬松
优雅
富有光泽

高频描述词-外观

数据趋势

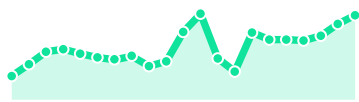
社媒声量

151.5 K

同比增幅

92%

声量趋势变化



商业应用与市场机会

商超：山姆-KitKat
巧克力慕斯蛋糕



现制：三与参山-
慕斯生日蛋糕



现制：元祖-好柿连
连柿子慕斯



商超：中粮香雪-可
摩卡冰慕斯蛋糕



热门爆品解读 | 慕斯蛋糕 | 热门案例解读

山姆与雀巢联合推出双脆巧克力慕斯蛋糕，经典Kitkat外观打破传统慕斯蛋糕形状，超大一个适合聚会分享场景；三与叁山品牌以颜值至上为特色，并在节假日推出主题造型蛋糕，更有明星同款概念帮助拉高品牌基调与传播度。



山姆-慕斯蛋糕

声量: 1,309

多层夹心，好友聚会共享

慕斯邂逅巧克力，口感绝了！

“慕斯层润度刚好，底胚层湿润不噎。中间的巧克力豆是脆口的口感。一口下去层次分明，慕斯口感丝滑，夹杂巧克力的微苦，一点不腻”

聚会甜品 C 位出道！快乐无限 “膨胀”

“无论是家庭聚会时全家人围坐在一起，还是朋友轰趴上众多好友齐聚一堂，这款放大版的KitKat 慕斯蛋糕都能让每个人尽情享受甜蜜滋味，不用担心不够分的尴尬”



明星光环



两大知名品牌强强联手，诞生之初就备受瞩目

造型独特



梯形外观打破了传统蛋糕的外观定式，彰显了创新与个性

产品卖点

营销亮点



三与叁山 - 慕斯蛋糕

声量: 266

优雅浪漫造型，颜值至上

高端定制，节日专属浪漫

“无论是纪念日、求婚还是婚礼等重要时刻，都能将浪漫创意融入蛋糕之中，让这份甜蜜成为专属于我们的浪漫记忆”

高端餐具配件，尽显奢华

“包装盒里面还有一个小抽屉 里面有生日绶带和水晶发冠！餐具都是金属的很高级~配件也很齐全！里面有生日帽、蜡烛、湿巾、火柴、非常贴心”



产品卖点

节日仪式感



营销亮点

盒子真的高级！还可以diy洒上许愿石就可以许愿噜~

明星同款



时代少年团刘耀文同款生日蛋糕

热门爆品解读 | 慕斯蛋糕 | 搜索词分析

消费者对慕斯蛋糕的做法和巧克力风味关注最高，既追求**丰富内陷**，**丝滑质地**，和**软糯胚底**带来的多重口感，契合当下天然食材的趋势；同时追求入口即化、**低糖轻盈的口感**，平衡健康与美味，KitKat巧克力慕斯以其浓郁且具层次感的巧克力风味备受欢迎。



热门爆品解读 | 千层蛋糕



爆品印象

千层蛋糕以其层层叠叠的精致外观和丰富多样的口感惊艳众人，每一层薄如蝉翼的饼皮与细腻柔滑的奶油完美交融。其精致的制作工艺和经典的美味口感，充分展现了甜品界的匠心独运，完美契合了当代消费者对美味与颜值兼具的美食的热烈追求。

产品标签及对应宏观趋势

来自烘焙品类趋势

- 情感性
- 健康性
- 体验性

DIY百搭圣体

高颜值外观

工作下午茶必备

实验创新

出片高颜值

解压疗愈

仪式感

可口 巧克力 清新
风味浓郁 茶味
清香 香甜 爽口
好吃 奶味 细腻
甜而不腻 甜味纯正

高频描述词-口味

入口即化 柔滑 咀嚼感
酥脆 绵密 软糯 丝滑
层次分明
弹润 轻盈 柔韧
松软湿润

高频描述词-口感

立体感 细腻光滑
颜值天花板
造型精美
唯美 金黄诱人 秋日氛围
简洁 优雅 美观 层次感
养眼 酥脆外皮 厚度均匀

高频描述词-外观

数据趋势

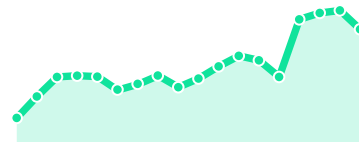
社媒声量

389.4 K

同比增幅

52%

声量趋势变化



商业应用与市场机会

商超：山姆-焦糖饼干千层



现制：Lady M-千层蛋糕



现制：榴小熊-榴莲千层蛋糕



商超：盒马-巧克力千层蛋糕



热门爆品解读 | 干层蛋糕 | 热门案例解读

山姆用料独具巧思，柔滑奶油与酥脆饼干完美平衡口感，打造出焦糖饼干干层这一爆款大单品，秋日美拉德色系吸引消费者DIY搭配解锁二创新玩法；Lady M则坚持纯手工精制，打造出超20层的极薄饼皮，中秋限定礼盒和高端精制成为主推亮点



Sam's 山姆- 焦糖饼干干层

声量: 1,320

用料丰富，增添酥脆口感

夹层丰富，内藏惊喜脆珠和谷物粒

"很不错！里面的巧克力脆珠是点睛之笔！好喜欢这种干层里面有颗粒感的口感！奶油不腻"

用料搭配完美，柔滑与酥脆并存

"焦糖饼干和细腻奶油结合，每层都充满奶香和焦糖的甜美，中间夹着浓郁酥脆的饼干碎与谷物颗粒，甜而不腻，柔滑与酥脆并存的感觉！！"



产品卖点

秋日氛围感



焦糖味的蛋糕和秋日美拉德好配
秋天的情绪价值在此刻拉满

二创玩法



搭配不同装饰
解锁山姆焦糖饼干干层蛋糕新玩法

营销亮点



Lady M - 干层蛋糕

声量: 319

纯手工精制

手工摊制，饼皮多且薄

"必点经典干层蛋糕，超过20层的手工薄饼皮夹杂着鲜奶油，一口下去超满足，完全不会甜腻"

下午茶绝佳选择

"立马在网上订了9寸拿到office和同事们一起当下午茶，里面的干层用的奶油也是碧根果仁酱的，再配上一杯冰美式，下午工作活力满满！"



产品卖点

中秋限定礼盒



古典与现代相结合，高颜值外观

蛋糕界的爱马仕

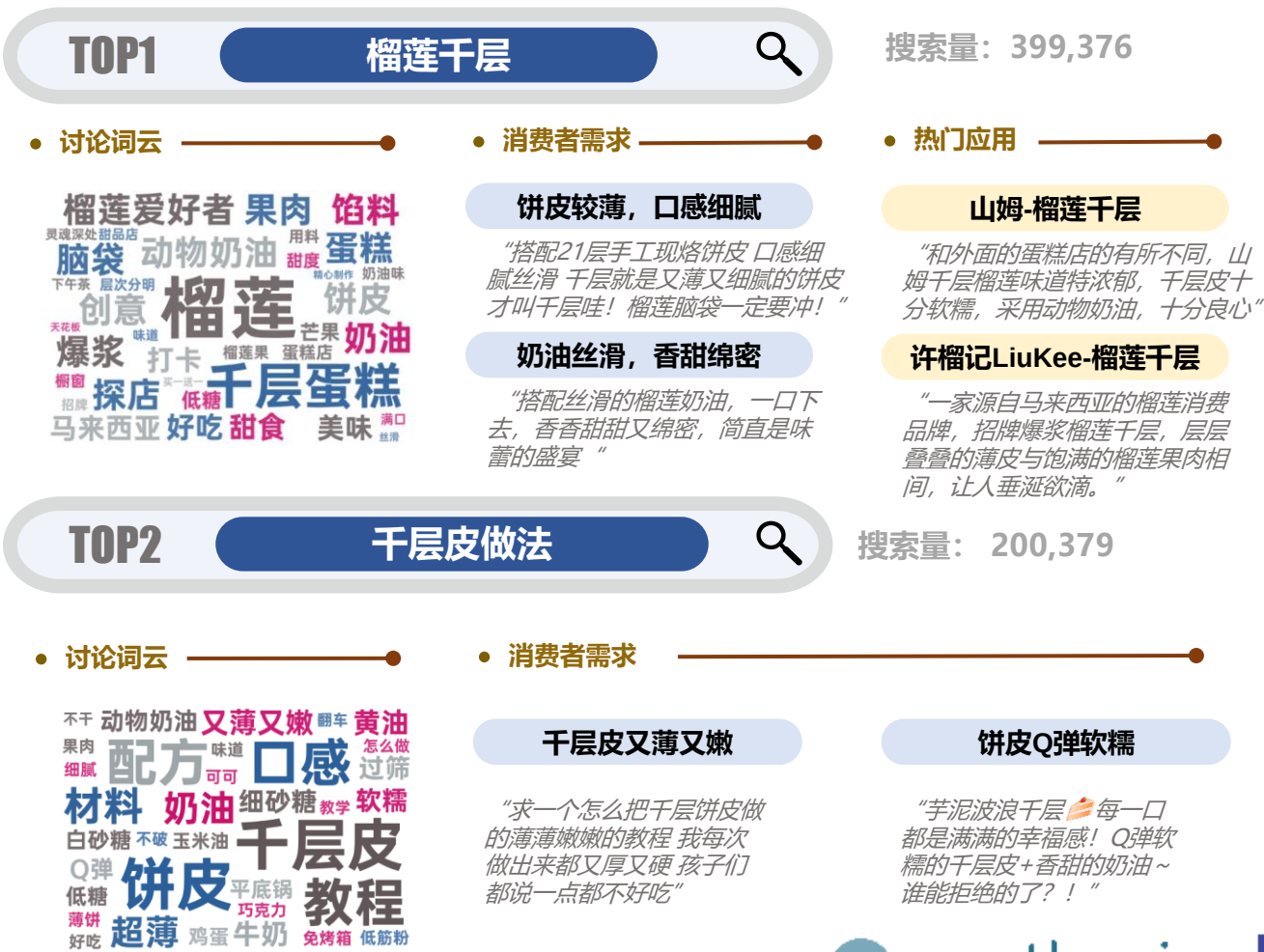


走高端出品路线，精致优雅

营销亮点

热门爆品解读 | 千层蛋糕 | 搜索词分析

榴莲千层在夏季极为火爆，应季水果内陷搭配香甜绵密奶油，带来完美的味蕾体验；除内陷外，千层皮的口感也极为重要，**薄嫩软糯**是提及较多的消费者需求。





品类印象

黑森林作为甜品界的传世经典，将樱桃的酸甜、巧克力的馥郁与奶油的细腻巧妙交融，丰富的层次在舌尖依次展开。在消费者口味日益多元化的当下，黑森林在坚守经典风味的同时，也在外观设计上大胆创新。巧妙融入当下流行的时尚元素，从传统的圆润蛋糕，到精致优雅的切块，再到小巧玲珑的杯子蛋糕，形态多样，满足了不同场景下的食用需求。

山姆 - 黑森林蛋糕



10寸 ¥99.9 性价比之王

“10寸99.9还要什么自行车，性价比之王，毕竟布歌东京同款得488。”

“相比蛋糕店这款8寸的还微微大一点 99.9还是非常划算的。”

经典再现口味升级不甜腻

“调整过的黑森林整体甜度实在友好，大部分不喜甜的朋友也可以放心试。”

“听说这次山姆黑森林是升级版2.0，中间夹心用的是樱桃酱吃起来会觉得很爽口不会很腻”

盒马 - 黑森林牛乳爆馅蛋糕



黑森林+红丝绒王炸cp双重口味

“新出的红丝绒黑森林爆馅蛋糕，颜值很不错，一次吃两个口味。”

“黑森林+红丝绒王炸CP，一口气吃到两种蛋糕 黑森林蛋糕浓郁好吃 层次丰富 红丝绒一口爆馅 实在是太满足啦”

添加奢华进口车厘子酱

“黑森林有进口车厘子酱的奢华加持 每一口都是满满的幸福感！”

“黑森林添加了进口车厘子果酱，味道浓郁醇厚，无比细腻的口感hin喜欢”

数据趋势

社媒声量

22.3K

同比增幅

85.3%

声量趋势变化



清甜 惊艳 甜度 咸甜 糖份 香甜 浓郁 有食欲 不甜腻 不太甜 爽口 新鲜

高频描述词-口味

入口即化 松软 爆浆 瓷实 柔软 细腻 丝滑 层次感 绵软 香甜 丰富

高频描述词-口感

蓬松 三角 德式工艺 松软 质感 简约 精致 高级 切块 樱桃红 细致

高频描述词-外观

负面话题

蛋糕胚太硬口感不佳

“下面的蛋糕胚我只能说超级硬 吃几口就不想吃了 第一次吃这个黑森林蛋糕有点太难吃了吧。”

“巧克力蛋糕坯非常粗糙，拉嗓子，吃一口就不想继续了。”

“蛋糕胚也是一言难尽，入口像发糕或者是失败的面包胚。”

植物奶油干硬又黏腻

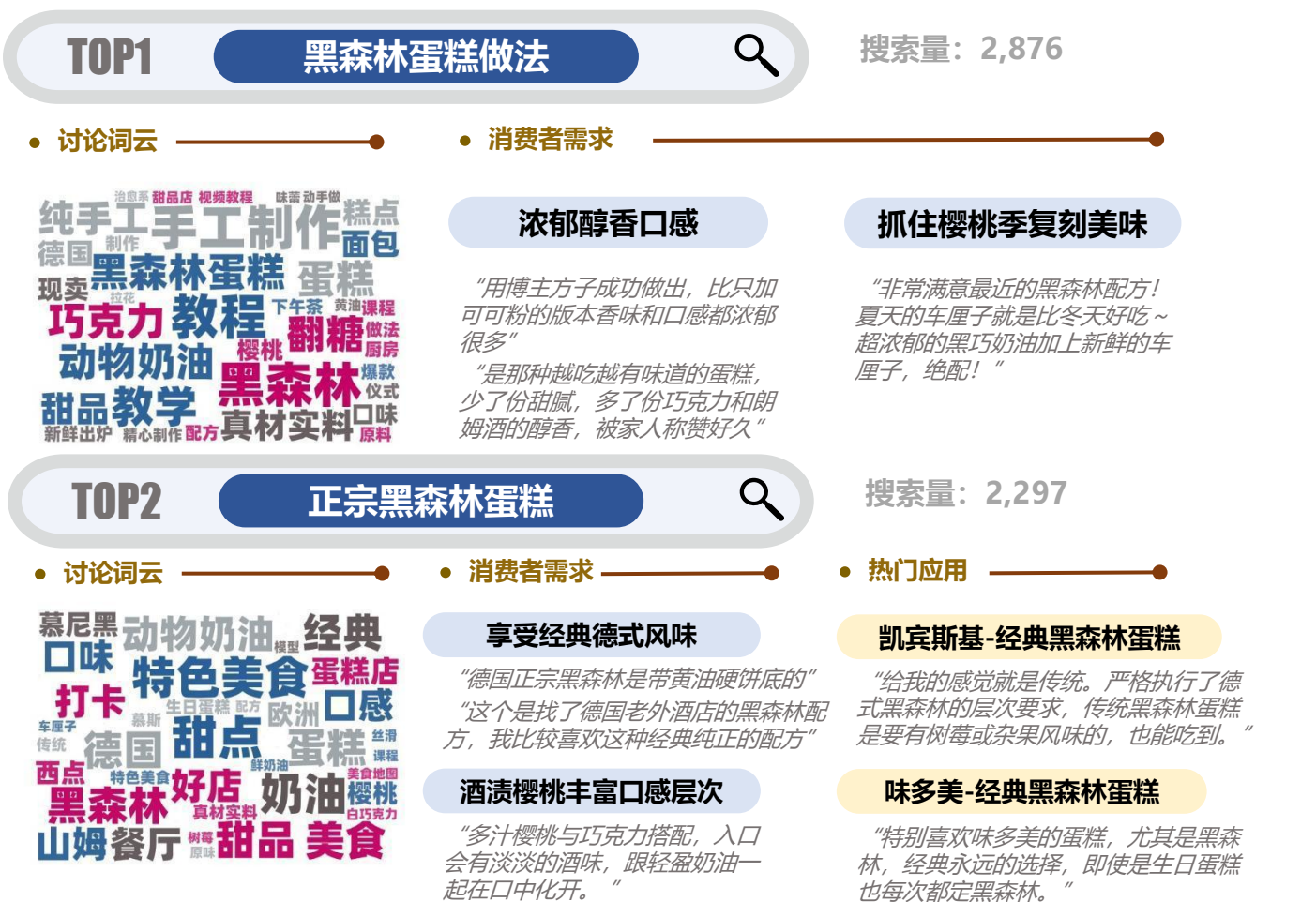
“蛋糕店门上煞有介事地写了个“纯正动物奶油”的招牌，但吃起来完全是植物奶油的味道，干硬又黏腻”

“盒子上面写的是动物奶油，但是感觉不太像动物奶油，这个蛋糕奶油都不会融化”

“有点腻，感觉是植物奶油不是动物奶油。”
“奶油有点腻，感觉不是纯动物奶油”

高潜产品解读 | 黑森林 | 搜索词分析

黑森林蛋糕是不少网友钟爱在家自制的烘焙单品，追求巧克力和酒香带来的**浓郁口感**，**夏天樱桃季**也推动黑森林蛋糕获得更多热度；此外也有一些消费者追求**经典纯正的德式风味**，凯宾斯基和味多美两大品牌受到好评。



高潜产品 — 布朗尼



品类印象

布朗尼运用深度烘焙工艺，表面形成一层焦香外皮，内部是湿润、软糯的质地，浓郁的巧克力风味贯穿始终，搭配上坚果的香脆口感，每一口都饱含醇厚滋味。为了满足不同消费者的多元味蕾追求，相继衍生出抹茶、海盐焦糖、奥利奥等多种新口味，从规整的方形切块，到小巧可爱的迷你版，再到与冰淇淋巧妙搭配的创意组合，成为甜品爱好者们难以抵挡的甜蜜诱惑

DQ - 巧克力布朗尼曲奇风味暴风雪



联名世界之外，搭配角色定制风味&限量周边

“dq联名选的味道太配四哥了。浓浓醇厚但不喧宾夺主的布朗尼醇香。”
“浓郁的巧克力布朗尼配上酥脆的曲奇碎，每一口都是满满的幸福感！而且包装上还有顾时夜的经典形象，简直泰裤辣”

布朗尼+曲奇+冰淇淋巧妙搭配，口感丰富

“布朗尼+曲奇，甜脆软糯，口感非常丰富。”
“选的这个口味—巧克力布朗尼曲奇很好吃。布朗尼和曲奇口感层次很丰富”

满记甜品 — 薄巧布朗尼白雪冰



劲爽薄巧中和布朗尼甜腻

“布朗尼香浓微苦，搭配上头薄荷，劲爽直冲天灵盖”
“逐渐软掉的布朗尼的蛋糕体 咀嚼着醇苦可可颗粒感 回味薄荷牛奶冰渣的沁凉冰爽 谁吃谁懂！”

三重口感有效解暑

“扎实苦香的布朗尼，配上冰凉清爽的薄荷雪冰，其中还有超多巧克力碎碎 夏天的炎热感一下子就都赶走啦”

数据趋势

社媒声量

76.5 K

9月同比增幅

89.4%

声量趋势变化



不甜腻 香甜 醇厚 不腻 厚重 回甘 风味 浓郁 醇厚 香浓 微苦 可口 咸甜

高频描述词-口味

入口即化 轻盈 扎实 细腻 脆脆 顺滑 软糯 丝滑 拉丝 绵软 冰冰凉凉

高频描述词-口感

高级 经典 紧实 精美 精致 松软 可爱 氛围感 松脆 果碎

高频描述词-外观

负面话题

太硬太干影响整体口感

“布朗尼不建议点 太硬了太干了。”
“面包口感很奇怪，有点布朗尼，但完全不够布朗尼，有种在啃在啃泥巴的感觉。”
“布朗尼蛋糕体干巴巴麻麻赖赖，这跟白人干巴饭有什么区别？”
“上边奶油很腻 下边的冰也不细腻 中间那块布朗尼硬的要死”

布朗尼过于甜腻

“布朗尼甜度比曲奇还要高，感觉要搭配胰岛素吃，不推荐。”
“奶油又稀又涩 布朗尼甜的很齁 混在一又腻又苦 恕我品不了。”
“dq比利时黑巧布朗尼.....今天一怒之下下单了，现在吃了两口腻的我想吐。”
“被全家嫌弃的布朗尼，腻到不行，这种甜度跟瓷实度需要意式浓缩”

高潜产品解读 | 布朗尼 | 搜索词分析

“巧克力布朗尼” 搜索声量最高，也是不少甜品脑袋放纵日的快乐，但底层的健康和减脂需求使得不少消费者更倾向于选择低糖油和高饱腹感的产品；此外布朗尼的口感也极受欢迎，坚果碎点缀与奶油一起增加蛋糕的整体口感层次度。





品类印象

麻薯以其软糯的口感和丰富的风味深受喜爱，内里充满弹性与韧性，嚼劲十足，微甜的味道在舌尖轻轻扩散，令人回味无穷。同时，麻薯与其他甜品能够完美搭配，不仅增加了口感层次的丰富程度，同时也能够中和其他甜品的甜腻。

数据趋势

社媒声量

252.9 K

9月同比增幅

-22.1%

声量趋势变化



山姆 - MM原味麻薯面包



性价比超高的减脂期小麻薯

“一份24个装只要29.8r，性价比超高！昨天逛超市麻薯12个都要20多r；看过测评每个热量30克109大卡，减脂期也可以放心炫”

麻薯搭万物，神仙吃法口感超丰富

“吃到火了很好的山姆麻薯夹桂花酒酿大福啦，香香韧韧的麻薯搭配还未完全化冻的大福，入口微化还会糯糯的”

“买了山姆麻薯和提拉米苏，后者对我来说太甜了，于是突发奇想把提拉米苏塞进麻薯里，OMG太好吃了！中和了麻薯的干巴和提拉米苏的甜腻”

读酥世家 - 夏日限定 脆巧椰椰麻薯冻



一口四种风味的超绝复合口感

“芝麻麻薯很香，糯糯的很有嚼劲，里面的布丁duangduang，椰奶味超浓，搭配一圈浓郁的巧克力酱，还有酥香薄脆，超绝的层次感”

麻薯外皮与可可脆片的创意搭配

“加入巧克力脆片真是绝了！麻薯皮糯糯的有韧劲，配上薄脆片的酥脆，一整个口感层次丰富！同时脆片的酥香和巧克力酱的醇厚又完美融入进麻薯椰奶冻当中，甜度恰到好处，简直是完美组合！”

爆浆 细腻 美味 甜而不腻 干爽 醇厚 奶香味 好吃 馥郁 香甜 浓郁 流心 芝麻香气

高频描述词-口味

有层次 绵密 糯叽叽 梗啾啾 松软 密实 粘牙 软糯 有韧性 富有弹性 有嚼劲 Q弹 紧致

高频描述词-口感

诱人 精致 小巧 蓬松 脆皮 圆滚滚 芝麻粒 均匀 膨胀 厚实 内馅饱满 褶皱感 粗糙 圆鼓鼓 可爱 层次分明 细腻

高频描述词-外观

负面话题

油腻感强

“感觉麻薯就是一坨油腻腻的梗啾啾的吃完立马积食的那种，能想象吗？我吃完胃里立马不舒服了，一大坨糯米囤在胃里”

“油腻腻的，沾起来都是一手油，就像实心麻球，一口腻，虽然口感还是糯叽叽，但是真的太油了”

“太油了，原本好吃的抹茶在麻薯重油之下也十分油腻，原来麻薯这么油”

口感干硬且口味单一

“去店里现买的，既不香也不热，味同嚼蜡，这东西怎么火起来的”

“麻薯真的不好吃，不推荐 没没什么味道还特别干硬，出了量大划算真的没有优点了”

“比较有嚼劲儿，但不糯也不Q弹，口感比较枯，另外，对我来说口味太单调了；没有网上说的那么好吃，网上风太大，应该不会回购”

高潜产品解读 | 麻薯 | 搜索词分析

麻薯DIY能够自主控制糖和油的用量，解决麻薯过于甜腻与热量高的问题，同时如何烤制有蓬松感的空气麻薯是烘焙爱好者讨论的热点；小麻薯也备受欢迎，它相比普通麻薯个小量大，Q弹不甜腻，因此是众多消费者解馋必备的小零食。



茶点场景解读

在茶点场景下，松饼和舒芙蕾等高颜值甜点能够满足消费者的仪式感需求；曲奇和司康等的小分量设计能够在无热量负担的同时实现即时解馋；包括泡芙和巴斯克蛋糕在内的高品质原料甜点能够提供更高级的味觉享受

消费者需求

应用案例

消费者产品偏好

下午茶仪式感

便捷解馋即时满足

品质进阶美味纵享



米仓POP - 白玉丸子豆乳松饼

主打卖点:

Q弹香糯米丸子搭配两层松软蓬松的松饼，丰富视觉效果，带来口感层次感



WOKKA BY 艮上 - 开心果味舒芙蕾

主打卖点:

三层饼底搭配淡绿色的开心果奶油，配上水果点缀，摆盘尽显高级感



喜茶 - 金凤茶酥

主打卖点:

经典金凤乌龙茶风味融入传统桃酥，经由慢火烘焙，茶香化作一口酥



Drunk Baker - 司康

主打卖点:

一人份大小，厚重质地，扎实用料，软糯口感，不甜不腻



裕莲茶楼 - 奶麻薯焙茶泡芙

主打卖点:

黑糖泡芙身披手打奶油麻薯，咬开是茉莉焙茶风味卡仕达奶油



Mercado 505 - 巴斯克蛋糕

主打卖点:

选用Jura山区的18个月孔泰芝士，浓香宜人，口味温和浓郁

出片高颜值

“Keki 下午茶舒芙蕾 duangduang的颜值很高，拍照打卡满满仪式感”
“这才是公主该吃的下午茶！舒芙蕾又好吃又好看，颜值好高”

满足不甜腻

“开心果舒芙蕾，百吃不腻，只能到店现做现吃，口感超赞”
“桑葚的酸味正好可以中和奶油带来的腻感，吃完了特别满足”

mini一人食

“很mini的一块，配合奶茶凑单点上，特别适合下午茶一个人吃！”
“不甜不腻份量刚刚好，外皮部分微酥，店里最后两个搂走咯”

解馋无负担

“奶味十足，低糖不腻，解馋同时没有热量负担”
“配料表可以通过小程序看到，奶酪味挺浓郁，份量不大也不担心长胖”

高品质原料

“这绝对是上海最好吃的巴斯克，孔泰芝士的浓郁度完全不一样”
“黑糖酥皮丝丝焦糖香气咬开冰凉的焙茶卡士达奶油 一切搭配刚刚好”

独特制作工艺

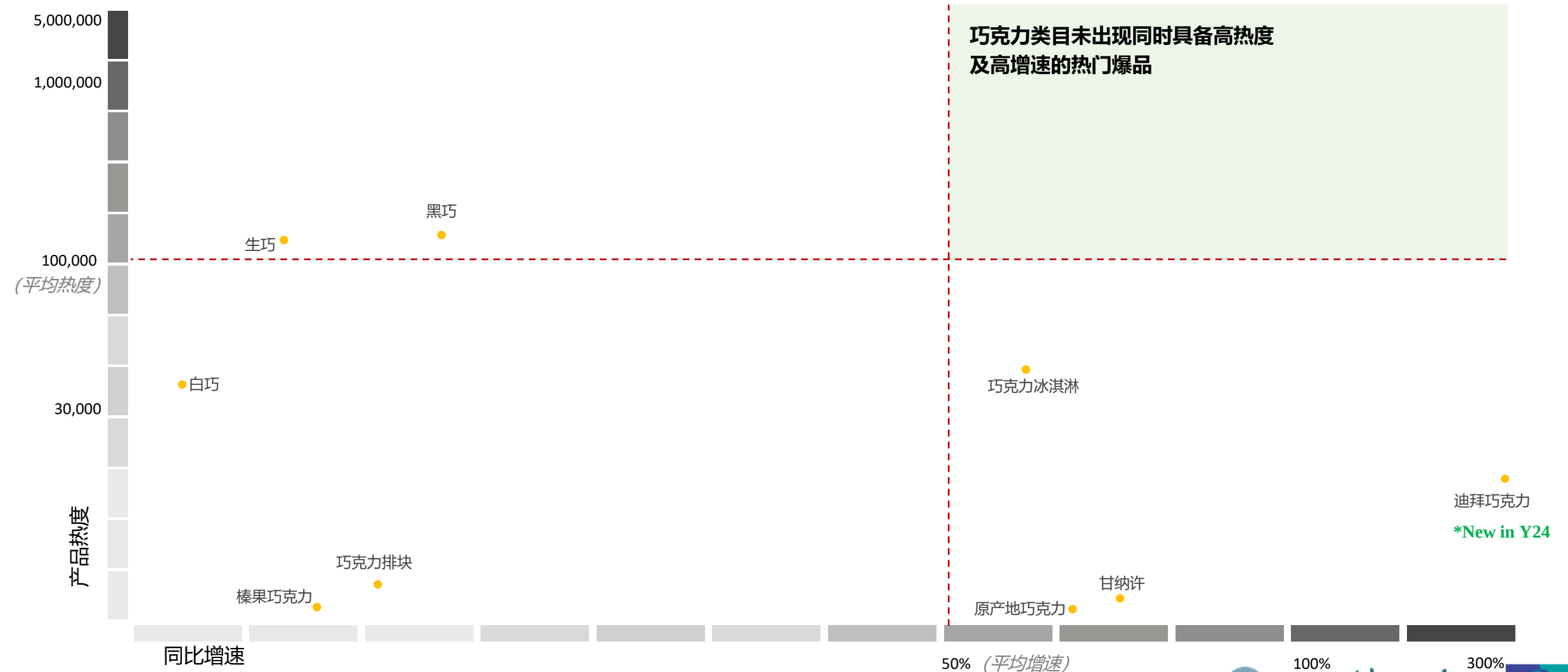
“18月的孔泰，切开后的流心也控制的刚刚好”
“是我目前吃过泡芙里用料最足的，焙茶风味奶油+手打奶油麻薯”

具有爆品潜力的烘焙产品

—— 巧克力类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 巧克力



巧克力在烘焙中的运用



胚体主料

巧克力作为面包/蛋糕的主体风味，以胚体主料的形式存在，常见应用包括但不限于：

- 布朗尼
- 黑森林蛋糕
- 巧克力慕斯蛋糕
- 巧克力曲奇



内陷填充

巧克力以奶油等形式作为内陷填充物，赋予浓郁巧克力风味，常见应用包括但不限于：

- 泡芙
- 哈斗
- 瑞士卷
- 熔岩蛋糕



淋面涂层

巧克力以淋面涂层或可可粉等形式覆盖于产品表面，口感更具层次感，常见应用包括但不限于：

- 提拉米苏
- 脏脏包
- 巧克力脆皮蛋糕
- 巧克力淋面甜甜圈



调味增色

以巧克力豆、巧克力块等形式存在于面包/蛋糕体中，增强口感丰富性，常见应用包括但不限于：

- 曲奇
- 麦芬
- 吐司
- 黑豆

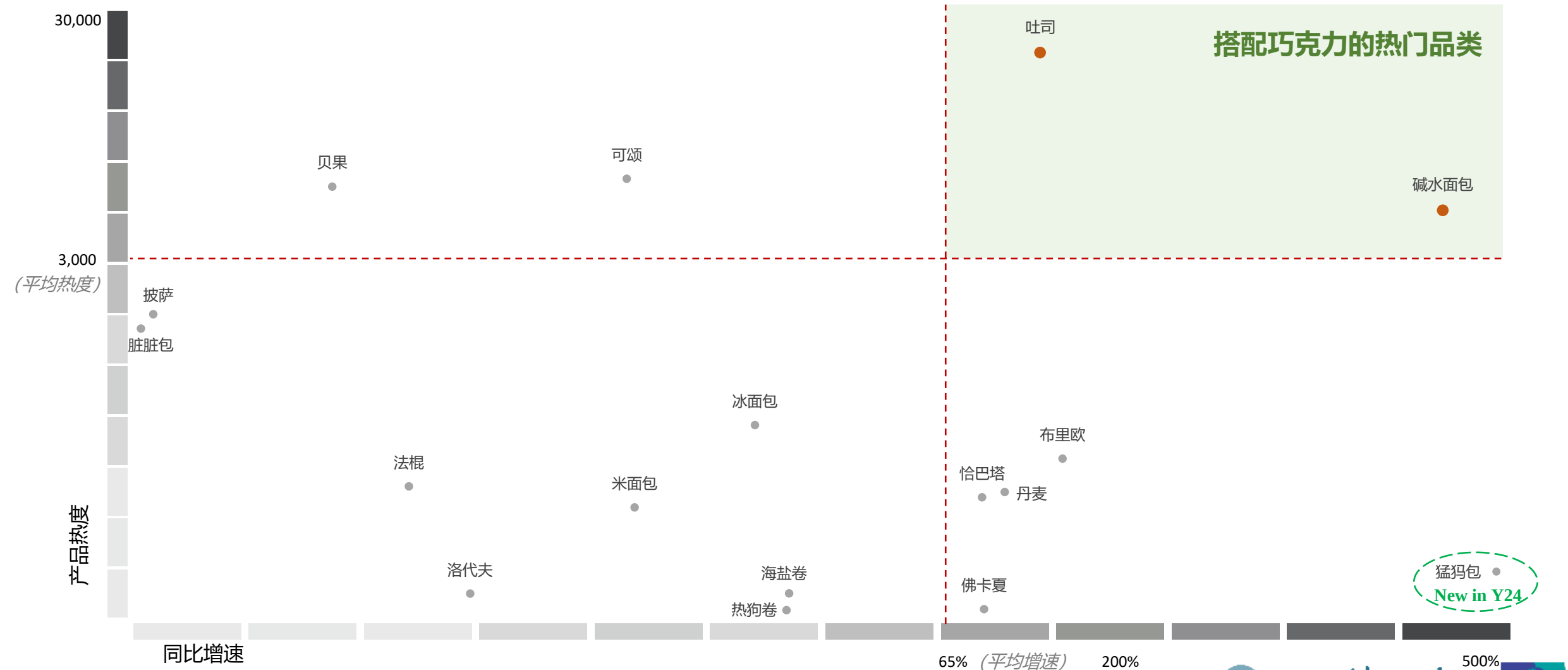


装饰

常用于在蛋糕表面使用巧克力块、巧克力碎屑、巧克力片或立体造型来增强视觉吸引力，常见应用包括但不限于：

- 生日蛋糕
- 黑森林蛋糕

巧克力 x 面包 | 巧克力在面包品类中的应用



巧克力 x 面包 | 市场应用解读

巧克力在面包中的应用颇为丰富，更有面包与巴斯克、布朗尼等蛋糕品类的结合，追求风味与口感的丰富度和平衡度，同时要求不能太过甜腻；面包体表面的巧克力淋面能够增强视觉吸引力，刺激食欲，但可可粉涂层易被消费者吐槽不利于食用。

应用案例



胚体主料



内陷填充



淋面涂层



工业：诗将行 - 薄荷生巧猛犸包

主打卖点：

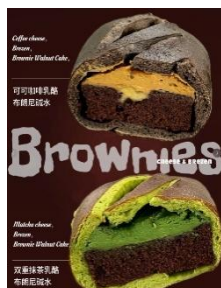
巧克力脆珠+浓郁松软面包体+生巧夹心 一种风味三重口感
薄荷口味清凉中和甜腻



现制：KumoKumo - 巴斯克吐司

主打卖点：

细腻浓郁的芝士巴斯克融入巧克力风味吐司，更加浓郁香醇，口感丰富



电商：Troycake - 布朗尼碱水包

主打卖点：

软韧可可碱水包体 搭配湿润醇香布朗尼 丰富口味层次感



现制：Punch Monday Bakery - 绝对黑巧恰巴塔

主打卖点：

在巧克力口味的恰巴塔面团里，包入无面粉布朗尼蛋糕+生巧乳酪，三重巧克力在一只恰巴塔里完整呈现



现制：B&C - 榛子巧克力酥皮碱水结

主打卖点：

58%黑巧涂层上洒满苦甜可可粉，搭配碱水结的酥香脆皮和柔韧内里，口感满分



现制：G.C.可颂 - 扁扁薄脆可颂

主打卖点：

创新扁可颂搭配香浓巧克力风味涂层，更添酥脆醇厚

消费者需求

面包体松软湿润

“包体干硬的感觉能掉渣，还不如原味的有韧性松软”
“巧克力风味很浓郁，一口下去松松软软的感觉，好幸福”

内含巧克力豆丰富口感

“松软的吐司配上巧克力豆口感大满足”
“一直很喜欢吃Paper Stone的巧克力吐司，因为有很多巧克力豆，结果这次，巧克力豆少得可怜！”

夹心与面包体的口感平衡

“一口咬下去，外面是外韧内软的恰巴塔面包，里面是香浓醇厚的布朗尼，还有乳酪，微微复烤下还没完全烤透的乳酪内陷吃起来就跟啃冰淇淋一样，太满足了”

满足但不觉得甜腻

“满满的巧克力夹心，巧克力脑袋简直狂喜，一整个吃完了都完全不觉得腻，微苦一点也不甜，无限回购”
“中间的巧克力流心馅真的太甜太腻了，本超爱吃巧克力的人都吃不下去了”

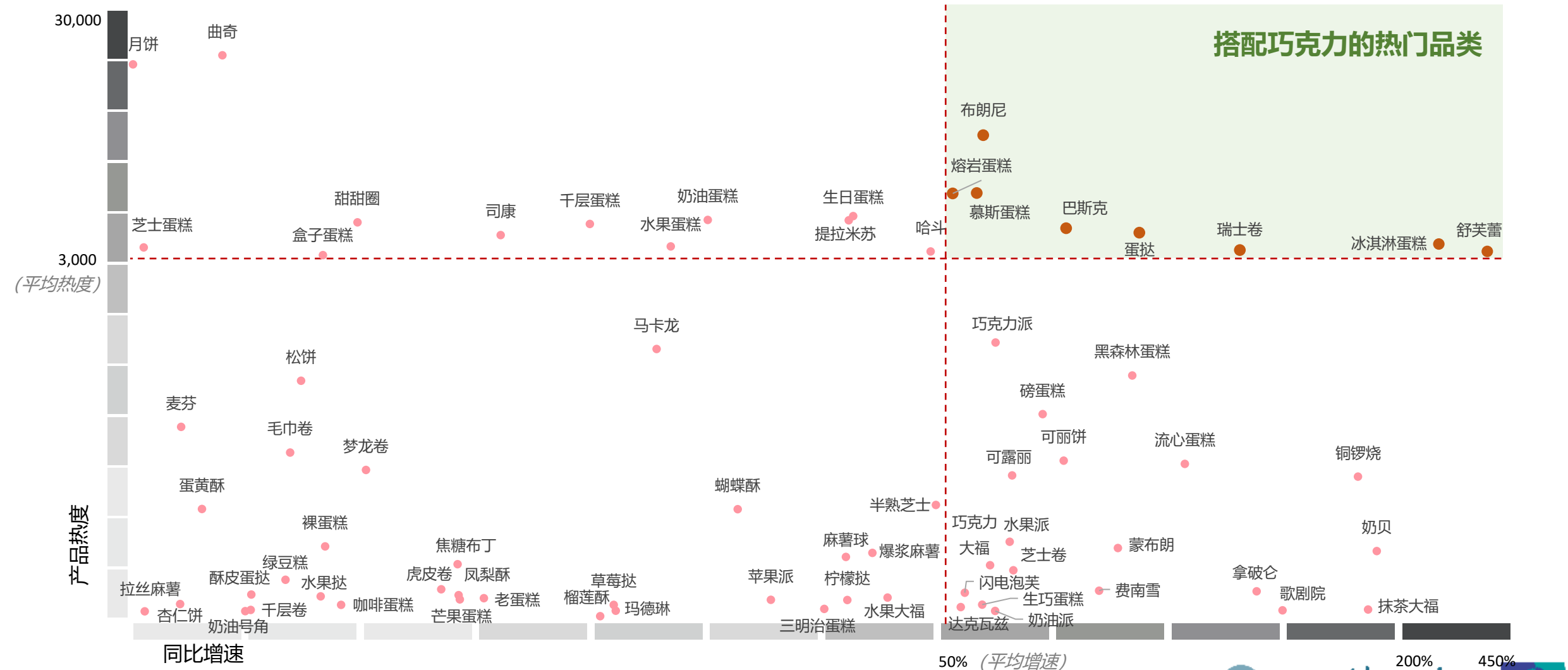
具有视觉吸引力

“表面的巧克力线条装饰超级出片”
“巧克力星人看到上面厚厚一层巧克力都走不动道了”

便于食用

“外面一层可可粉好好吃超满足 就是容易弄得到处都是，衣服上都擦不掉”
“还没吃到就被外面的可可粉呛到了 好吃是好吃的”

巧克力 x 甜点 | 巧克力在甜点品类中的应用



巧克力 x 甜点 | 市场应用解读

巧克力在蛋糕品类中往往同时以多种形式存在，因而同一种风味如何做到更具层次性是消费者关注的重点，也是让消费者感到满足且不腻的关键所在；此外，出于对美味和健康营养兼具的追求，消费者对巧克力原料品质有着较高的要求。

应用案例



胚体主料



内陷填充



淋面涂层/装饰



商超：盒马 - 生巧
熔岩流心蛋糕

主打卖点：

六层不同形式的巧克力制品，融合慕斯、流心、熔岩等多种胚体质感



现制：面包新语 - 巧克力布朗尼

主打卖点：

上层微厚微脆的巧克力淋面，下层布朗尼体夹核桃脆，好吃不甜腻，冻啃更好吃



现制：马记糕点 - 巧克力流心月饼

主打卖点：

传统饼房创新月饼口味，香酥饼皮搭配流心内陷，年轻人也爱吃的月饼



现制：广莲申 - 巧克力哈斗

主打卖点：

咬下去先是巧克力脆层，再是泡芙皮，再是巧克力奶油，三层口感分明，内陷浓郁丝滑



现制：B&C - 法式双重巧克力厚挞

主打卖点：

奶香浓郁的蛋挞表面撒有厚厚一层可可粉，另有巧克力碎末和巧克力脆壳丰富口感



现制：fufuland - 双重薄荷巧克力舒芙蕾

主打卖点：

既有外脆内软的食用乐趣，又有清凉薄荷与香醇巧克力的风味平衡，星星点点的薄脆点缀在蓝色内陷上也极具吸引力

消费者需求

优质巧克力原料

“买蛋糕最看重的就是用料，巧克力胚体一定要用优质的巧克力，不然味道差太多了”
“配料动物奶油+纯可可脂，吃起来很安心，味道不齁甜，是浓香的黑巧克力味”

口感丰富且具层次性

“虽然都是巧克力，但每一口都是不同的感觉，表层的脆皮味道很正，下面的慕斯好爽口，里面还有巧克力流心，搭配着底层的蛋糕胚，一次吃五种蛋糕的感觉，完全不觉得腻”

量大，满满的幸福感

“夹心量真的很足，切开的时候巧克力都流出来了，吃起来超级过瘾”
“我宣布这是21世纪最大的诈骗，冲着巧克力内陷买的，结果就这点点，都不够塞牙缝的”

夹心流动感

“内陷是流动的巧克力酱，吃起来丝滑又浓郁，和蛋糕胚体搭配得刚刚好”
“我宣布巧克力流心蛋糕就是yyds！用勺子切开巧克力内陷缓缓流出来，再趁热吃一口，那流动的口感太绝了”

脆硬口感

“巧克力淋面就得是脆硬的才好吃啊”
“上面的巧克力豆豆脆脆的很好吃，就跟吃零食一样”

增加风味但不喧宾夺主

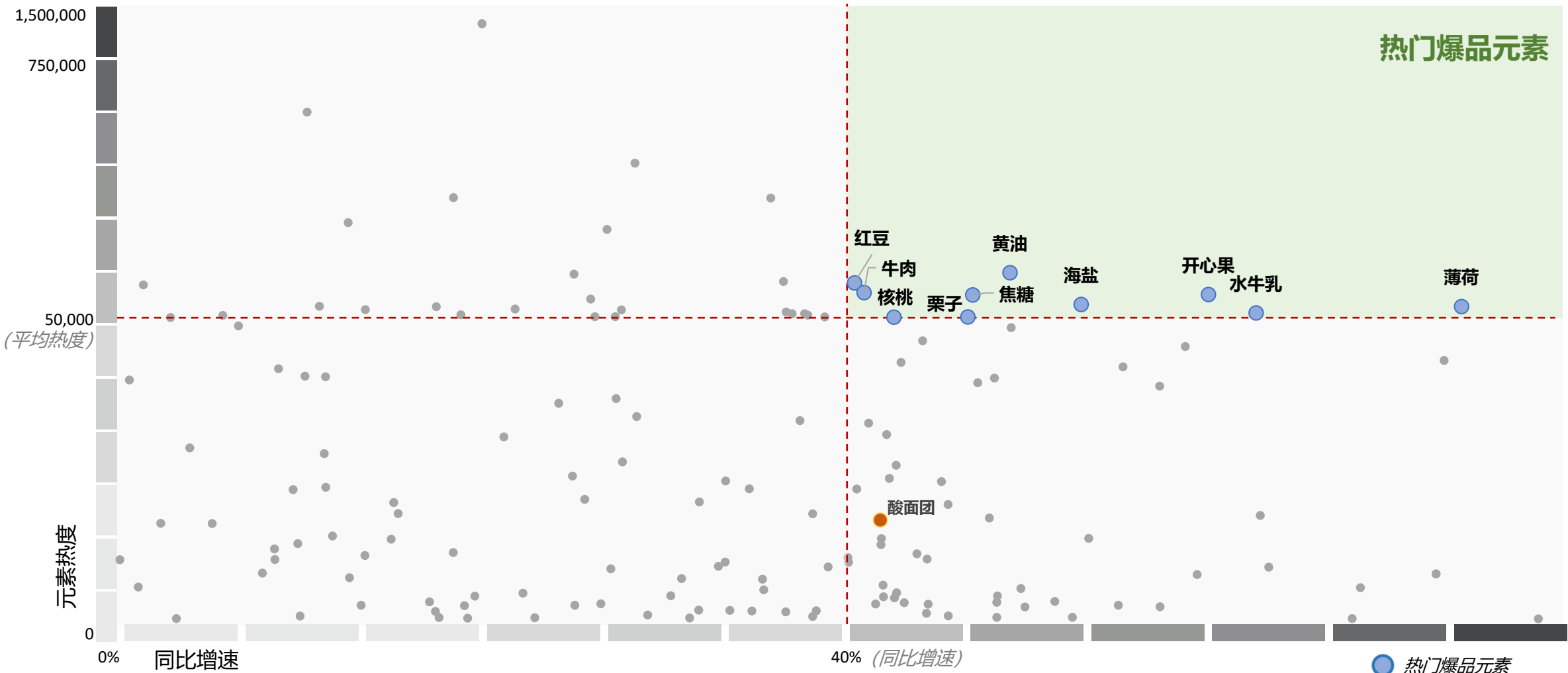
“蛋糕表面一层巧克力让整个蛋糕都变得更香醇了”
“巧克力淋面增加了风味，但不会太甜或太腻，和蛋糕胚体的味道平衡得很好”

PART THREE

具有爆品潜力的烘焙元素



产品元素总览 | 定位热门爆品元素



49 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2024/7-2024/9 备注: 仅展示同比增速>0%的风味元素

热门爆品元素解读01



焦糖 Caramel

焦糖以其甜蜜浓郁的滋味，成为不少消费者难以抗拒的甜蜜诱惑。或熬制成酱，均匀淋洒在蛋糕之上；或融入面团，让面包散发独特香甜气息。

社媒声量

115,805

同比增幅

65%

声量趋势变化



热门应用

山姆-焦糖饼干
千层蛋糕



肯德基-肯悦焦糖
厚蛋挞



Paul Lafayet-
焦糖烤布蕾



焦化风味

元素亮点

“软糯饼皮、酥脆饼干碎与焦糖巧妙交融。焦糖甜中带点微苦，浓郁的焦香在舌尖肆意绽放，每一口都层次丰富，让人欲罢不能~”

美拉德风

“救命！一口咬下去，酥脆外皮咔嚓作响，嫩滑内馅裹着焦糖甜蜜炸弹，美拉德风味直接在舌尖开派对，好吃到跺脚！”

品质生活

“焦糖，向来是高品质甜点的常客。严选食材，精心烹制，每一口都尽显品质生活的优雅惬意~”



海盐 Sea salt

海盐凭借恰到好处的咸鲜，为烘焙品增韵。洒在甜点上，咸甜交织；融入奶油里，添清新咸香，备受消费者青睐。

社媒声量

89,008

同比增幅

86%

声量趋势变化



热门应用

盒马-海盐芝士
软麻薯



巴黎贝甜-黄油海
盐羊角包



Fufuland-海盐
奥利奥舒芙蕾



独特咸香

元素亮点

“家人们，我被这款麻薯拿捏了！咬一口，外皮软糯Q弹，芝士内馅爆浆。咸香海盐味超绝，甜度适中，强推！”

丰富层次

“咬一口，先是酥脆外皮与香甜黄油味，紧接着海盐咸香登场。这股咸巧妙地增加了味觉层次，让整体口感更丰富，我能炫好几个~”

奥利奥搭子

“家人们谁懂啊！香甜奥利奥遇上咸鲜海盐，两种味道完美平衡，甜而不腻，咸得恰到好处，一口就直接拿捏住我的味蕾！”

热门爆品元素解读02



黄油 Butter

黄油能为烘焙食品增添浓郁醇厚的风味，提升口感的细腻度与丰富度，还可在面团制作中影响其延展性与层次结构。

社媒声量

950,631

同比增幅

185%

声量趋势变化



热门应用

PArome-蜂蜜黄油吐司



B&C-英式树莓黄油司康



AOP Echire-黄油曲奇



烘焙百搭

“表皮很酥脆 有颗粒的嚼感 黄油焦糖味浓郁”
“脆脆的外皮和有嚼劲弹牙的内里...黄油味满满”

释放浓郁奶香

“司康体状态还是一如既往的优秀 外皮微硬 内部柔软细腻 酥松湿润 黄油香很浓郁”

打造极致酥脆口感

“黄油品质上乘，含有丰富的乳脂，在烘焙过程中能更好地使曲奇面团膨胀，酥脆而不油腻”

元素亮点



红豆 Red beans

红豆常以馅料形式用于烘焙，如制成红豆沙填充面包、月饼，或直接添加在饼干、松饼中，为烘焙品带来独特香甜与软糯口感。

社媒声量

797,623

同比增幅

157%

声量趋势变化



热门应用

Nineteen-艾草红豆巴斯克



Moin Brot-红豆奶酪



盒马-红豆麻薯蛋糕



丰富咀嚼体验

“被一层层叠的很高！从上到下一口咬下去的含金量确实不得了，丰富又和谐的口味口感”

中和奶酪腻味

“红豆的甜味可以中和奶酪的些许腻味，而奶酪的醇厚又为红豆增添了一份奶香，使得整体口感更加和谐且富有变化。”

鲜明色彩对比

“无论红豆是被添加在表面或夹层中，鲜艳的红色都能瞬间吸引人们的目光，增加了产品的视觉吸引力。”

元素亮点

热门爆品元素解读03



牛肉 Beef

牛肉在烘焙里多以熟食碎块形式出现，用于制作牛肉派、牛肉披萨等，为烘焙食品增添咸香肉味与扎实口感。

社媒声量

665,817

同比增幅

43%

声量趋势变化



热门应用

B&C-惠灵顿牛排包



BOBO-洋葱酥麻辣牛肉贝果



Early birdie-帕雀斯牛肉酸黄瓜芝士碱水



元素亮点

“牛肉富含蛋白质和脂肪等营养成分，能提供较高的热量和较强的饱腹感。”

高饱腹感

“牛肉本身具有多种口感，如鲜嫩、有嚼劲等，牛肉不同口感与其他食材的口感相互搭配，创造出丰富的口感层次。”

口感层次多样

“满足人体对蛋白质等营养的需求，尤其适合注重健康饮食和营养均衡的人。”

减脂必备



开心果 Pistachio

开心果可碾碎撒于蛋糕、曲奇表面做装饰，或研磨成酱融入面团、馅料，为烘焙食品带来独特的翠绿色泽、浓郁坚果香与酥脆口感。

社媒声量

535,243

同比增幅

111%

声量趋势变化



热门应用

B&C-开心果奶酪酥皮碱水结



B&C-开心果巴斯克



our bakery-开心果巧克力羊角



元素亮点

“坚果脑袋很难不爱、脆脆酥酥的 开心果粒很香~”
“开心果粒还是脆的”

果碎酥脆

“开心果酱跟开心果碎都给的很足 而且巴斯克本身不酸”
“满满开心果碎+轻盈奶油，口感丰富”

丰富口感

“气孔完美 吃起来又香又酥 内馅是开心果巧克力奶油 开心果味蛮浓郁的”

果香浓郁

热门爆品元素解读04



薄荷 Mint

薄荷元素成为今夏顶流，其清新口感与巧克力的浓郁风味相得益彰，独特的清凉感使其在夏季倍受欢迎，同时蓝绿色调也增添了一抹清爽活力。

社媒声量

83,423

同比增幅

161%

声量趋势变化



热门应用

DrunkBaker-特浓薄荷好朋友派



好利来-薄荷巧克力蛋糕



辛一铜锣烧-薄荷巧克力脆吨吨



巧克力搭子

“薄荷巧克力总能带来层次丰富的口感，首先是巧克力的醇厚，接着是薄荷的清新，最后是两者融合后的清爽回味，每一口都有不同的惊喜~”

冷色清新感

“薄荷在视觉上让蛋糕变得没有那么浓郁厚重，注入了一丝清新感~”
“今年夏天的甜品是薄荷风~蓝绿色冷色调看着很清爽很有记忆点！”

口感清凉

“强烈推荐冷冻之后再吃，恰到好处的牙膏味超清凉，好像嘴巴里开空调，薄荷的清凉口感占据了整个口腔，真的很爽！”

元素亮点



水牛乳 Buffalo milk

水牛乳元素的烘焙产品因其高蛋白高脂肪特性，兼备浓郁的奶香和丝滑的口感，成为了追求高品质和高营养价值的消费者的理想选择。

社媒声量

65,446

同比增幅

120%

声量趋势变化



热门应用

bbvv-布丁奶砖



盒马鲜生-水牛乳蛋糕



三只松鼠-水牛乳千层吐司



营养价值高

“盒马这款水牛奶蛋糕比之前普通牛奶的好吃多了。而且蛋白质高，听说每100克蛋糕就有7.3克蛋白质，是水牛奶的功劳！营养还是很不错的。”

奶香浓郁

“一打开包装就闻到一阵奶香，水牛乳蛋糕的奶香浓郁程度超乎我的想象，让我想起小时候喝的牛奶的那种奶香味”

口感丝滑

“水牛乳含有更多的乳脂，它提供了一种丝滑的、几乎无颗粒感的口感，特别是做成蛋糕内馅时候的绵密感简直绝了！”

元素亮点

热门爆品元素解读05



栗子 Chestnut

栗子是秋冬季的“流量担当”，口感丰富细腻，能与众多食材巧妙组合，同时其焦糖香气极具辨识度，闻之便深植记忆，深受消费者喜爱。

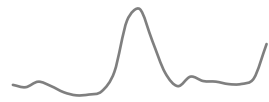
社媒声量

54,714

同比增幅

64%

声量趋势变化



热门应用

Jellycat-栗子蛋糕



DRUNK BAKER-栗子焙茶压扁可颂



圆鹿鹿-桂花栗子蛋糕



秋冬氛围

“秋冬感拉满的jellycat 🍂 小蛋糕，细腻的栗子泥，真的每一口都享受！加上jellycat的造型 谁能不心动啊！ ~”

味道香甜不腻

“绵密的蛋糕像是秋日阳光透过树叶 🍂 的味道一口下去，香甜不腻 🍰 回味无穷，真的好好吃啊！！”

口感绵密

“里面绵密的手工栗子泥 🍂 香醇甜蜜在口中慢慢化开，既不过分甜腻，又能体会到栗子的清香与可可的醇厚，富有层次感”

元素亮点



核桃 Walnut

核桃口感酥脆，不仅能为口感带来层次感，平衡甜度，同时更是营养丰富，具有多种功效。

社媒声量

53,662

同比增幅

49%

声量趋势变化



热门应用

麦陌-核桃马里奥



山姆-枣泥核桃蛋糕



泸溪河-核桃酥



浓郁焦香

“面包体上肉眼可见的大颗核桃仁，酥酥脆脆带着核桃烘烤过后的焦香，内里浓郁的黄芥末乳酪酱意外的清新酸甜 不会腻”

补气血

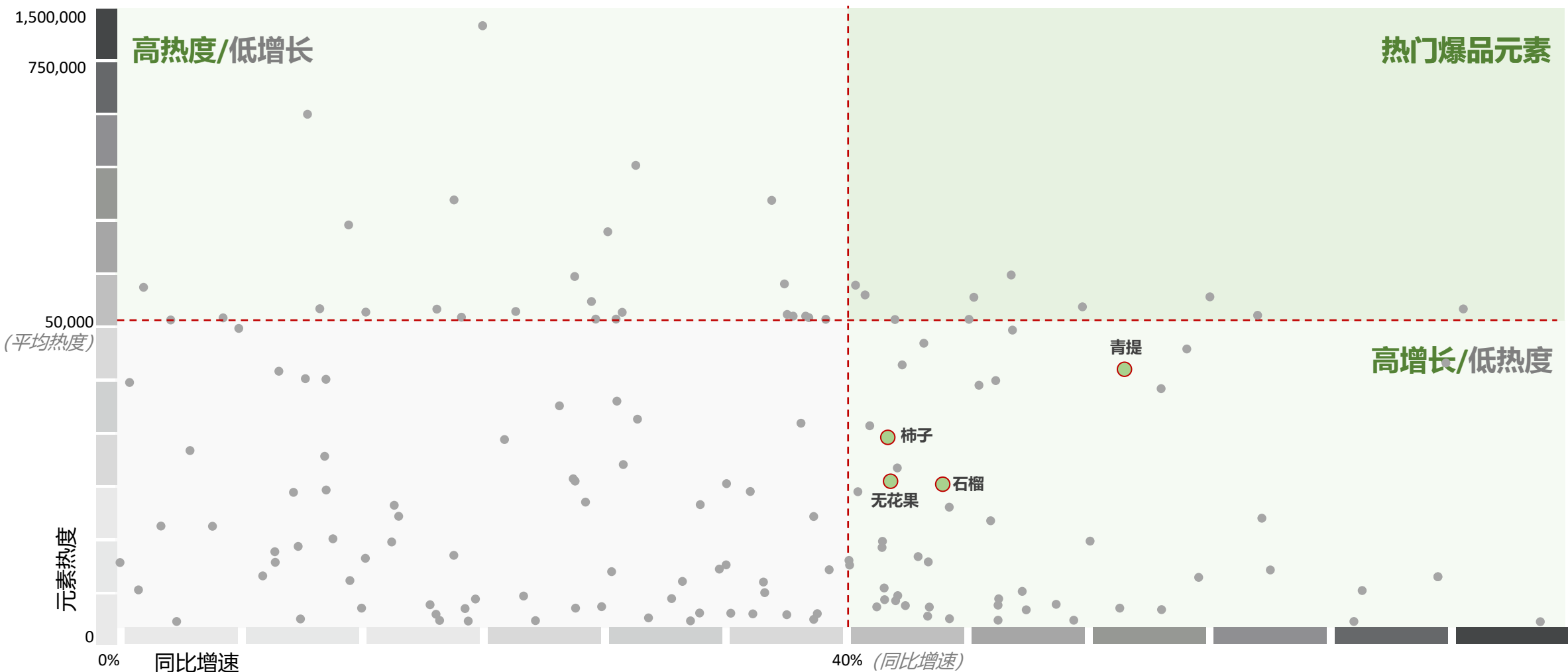
“枣泥核桃糕，中国人掌管气血的磅蛋糕之神，满满的核桃仁，扑鼻的枣香，软嫩的蛋糕体，好吃不腻甜甜的，很好吃！”

酥脆口感

“核桃焦香酥脆，吃起来真的绝了！，这款真的超级推荐！而且不齁甜！个头特别大，超级值！”

元素亮点

产品元素总览 | 定位热门季节性元素



夏



青提 Green grapes

青提的清爽搭配奶油，带来了口感层次的丰富变化；同时酸甜平衡的特性中和了奶油的过度甜腻；青提明亮的翠绿色也注入了夏日的清新气息。

社媒声量

42,173

同比增幅

94%

声量趋势变化



热门应用

PAOPAO-茉莉玫瑰青提千层



丰富味觉层次

WenTinG-晴网酸奶蛋糕



清甜解腻

喜茶-多肉青提蛋糕



夏日清新感

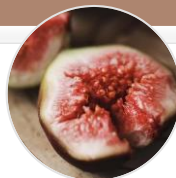
元素亮点

“青提奶酪蛋糕，简直是口感上的大惊喜！青提的酸甜味和酸奶的浓郁交织在一起，吃上一口，层层口感交错，很有层次。”

“入口是很清新的青提味，上面有青提果肉，内部夹心是分层蛋糕胚加有果粒的奶油再加青提冻，一口咬下去满口青提清甜，完全不会腻”

“酸奶奶油加上晶莹的青提奶冻，顶上再辅以大颗青提做装饰，造型特别清新，颜值很高！很夏天！”

秋



无花果 Fig

无花果以其口感软糯的果肉和独特的花果香气而备受推崇；同时无花果与焙茶的搭配使清甜果味与微涩茶味巧妙融合，丰富了口感层次。

社媒声量

23,954

同比增幅

48%

声量趋势变化



热门应用

BASdBAN-无花果拿破仑



苦味元素拍档

Tinyroll-抹茶白兰地酒渍无花果



软糯细腻

Sillage-港式鸳鸯无花果



花果清香

元素亮点

“抹茶清香微苦，无花果甜味很足，两者简直是绝妙搭配”
“蛋糕茶味非常浓郁，回口微涩的同时搭配无花果的清甜，味道丰富一点也不腻。”

“非常好吃！自带茶香的焙茶奶油包裹住了香甜的无花果果肉，无花果内芯软糯，果肉真的超级丝滑细腻，还有微甜的蜜感~”

“无花果的果香在蛋糕中若隐若现，带来一种自然的清新感，非常适合喜欢果香味的人！”

秋



柿子 Persimmon

柿子是秋季的时令水果，不仅色泽诱人，口感甜美多汁，更富含维生素和矿物质，尤其是其独特的天然果糖，为烘焙提供了完美的甜味来源。

社媒声量

31,096

同比增幅

48%

声量趋势变化



热门应用

Jellycat-柿子雪媚娘



软糯口感

元素亮点

“最近这个大福宝宝真的很受欢迎，大口咬下，破开软糯的外皮，莹润清甜的柿子泥，吃起来也是糯糯叽叽的~”

聚福-笨柿子



爆浆流心

“新鲜的柿子酱搭配伯爵茶 柿子与茶香融合口感很丰富 切开瞬间就爆浆流心了 好诱人！ 马上就到中秋 🍁”

北海道sweets-柿子泡芙



醇厚柿香

“柿子泡芙，柿子香味醇厚，一口全部吃下也不觉腻口，醇厚的柿子香气过后，是清爽细腻的奶油香草味，吃起来真爽！”



石榴 Pomegranate

石榴是一种富含果汁、酸甜风味浓郁的天然食材，为烘焙成品赋予独特的味觉与视觉特性，提升整体品质。

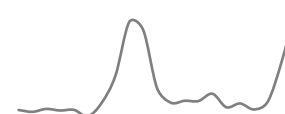
社媒声量

23,447

同比增幅

58%

声量趋势变化



热门应用

布歌东京-红石榴酸奶蛋糕



味道酸甜

元素亮点

“酸奶油的酸味与红石榴的酸甜相得益彰，完全不会觉得腻！而且特别精致！是我榜单的no.1！！”

新鲜誌-石榴水果松饼



透红爆汁

“奶fufu的石榴水果松饼瞬间戳我心吧上了！每一粒石榴都是透红爆汁的！！谁懂啊，不用自己剥皮有多幸福”

WenTinG-石榴半糖酸奶蛋糕



高颜值搭配

“这款蛋糕颜值与口味旗鼓相当，红色的石榴像一朵朵小花，点缀在蓬松的酸奶奶油上，口感不甜腻”

重点关注元素 — 酸面团



品类印象

酸面团面包是“慢工艺”与“天然发酵”的代名词，以其独特酸香风味、致密湿润的质地以及不规则的气孔结构闻名，是欧洲传统烘焙的代表之一。入口时，微酸的基调与小麦的甘香交织，尾韵带着一丝发酵的醇厚，这种复杂而平衡的口感，是工业化面包难以企及的。

数据趋势



“酸面团”



搜索声量

酸面团	1.2K
酸面团面包	506
酸面团咖啡农场	132
Omills酸面团拉丝吐司	58
酸面团披萨	42

讨论词云及正负面评价



用料天然健康

“酸面包无奶无蛋无糖，用健康有机的橄榄油，配料很简单天然，所以升糖也很慢”
“最健康的还得是酸面包，配料天然简单”

口味丰富度高

“好吃的酸包，是：糯弹微韧的组织、面粉的甜香、梅纳反应的焦香、酸种复杂迷人的酸度和风味、恰到好处的调味或点睛配搭.....等一系列的组合”

饱腹感强 可做代餐

“饱腹感超强，我是早餐吃两薄片中间涂抹花生酱就会饱，也很适合馋嘴的宝子们”
“早餐午餐都能当饭吃，很顶饱”



价格贵

“面包刺客刺我一下还给我几个面包几个面包还没得我手掌大，直接给我整蒙了”
“好好吃但是真的好贵啊”

最佳口感期短，老化快

“买来放冰箱我觉得口感会变差 不放又很快就坏了”
“老化速度太快！室温第三天，外皮很难热酥脆，干、韧，口感粗糙”
“酸面包超快发霉的 一口没吃上就发霉了”

口味不正宗

“回国就很少能吃到正宗的酸面包了，感觉酸种就不对”
“整个面包很软，发酵感很差，一塌糊涂，差评”

重点关注元素 — 酸面团 | 热门应用

由酸面团发酵而成的酸面包是该元素在市场上最主流的应用，焦脆的表皮搭配柔韧的内芯提供层次分明的口感，极简配方使其备受健康爱好者的青睐；在料理佐餐中，香脆的面包体同样为菜品增添了口感层次，并能与独特的地域风味完美融合

热门应用形式

经典酸面包



O'mills-原味野酵母酸面团乡村面包



Mbd-乡村酸面包

烘焙质构复合



O'mills-酸面团披萨系列



重庆Sourdough-苔菜腰果奶酪夏巴塔

零食质构复合



佐敦面包铺-酸种薄脆饼干



Bakerbleu-海盐巧克力曲奇

佐餐风味复合



云贵川Bistro-滇南杂菌配酸面包



Costco-酸种圆面包(汉堡胚)

O'mills – 酸面团乡村面包

焦脆外壳搭配松软内芯，复合口感层次分明

产品卖点

“外皮酥脆，内里柔软筋道，野酵母带来的独特酸香让人回味无穷”

“从气孔看，发酵得很不错，所以内里口感上也很松软，外皮很有嚼劲，完美~”

水+面粉+盐，极简主义配方

营销亮点

“omill新出的黑蒜酸面包，一如既往的配料表简单健康，黑蒜加得非常慷慨，半只包44沪币”

“omill这款面包只用了三种原料：高品质的全麦面粉、纯净水和盐。简单却是自然的味道”

云贵川Bistro – 滇南杂菌配酸面包

香脆面包丰富菜品口感层次度

产品卖点

“酸面包很香很脆 搭配鲜香的菌菇 加入鸡蛋 奶油 搅拌一下吃起来太香啦喂”

“一碗杂菌包含了各种菌类。用温泉蛋液一起搅拌后，柔软细腻。搭配上烘烤后的面包一起吃，酥脆爽口”

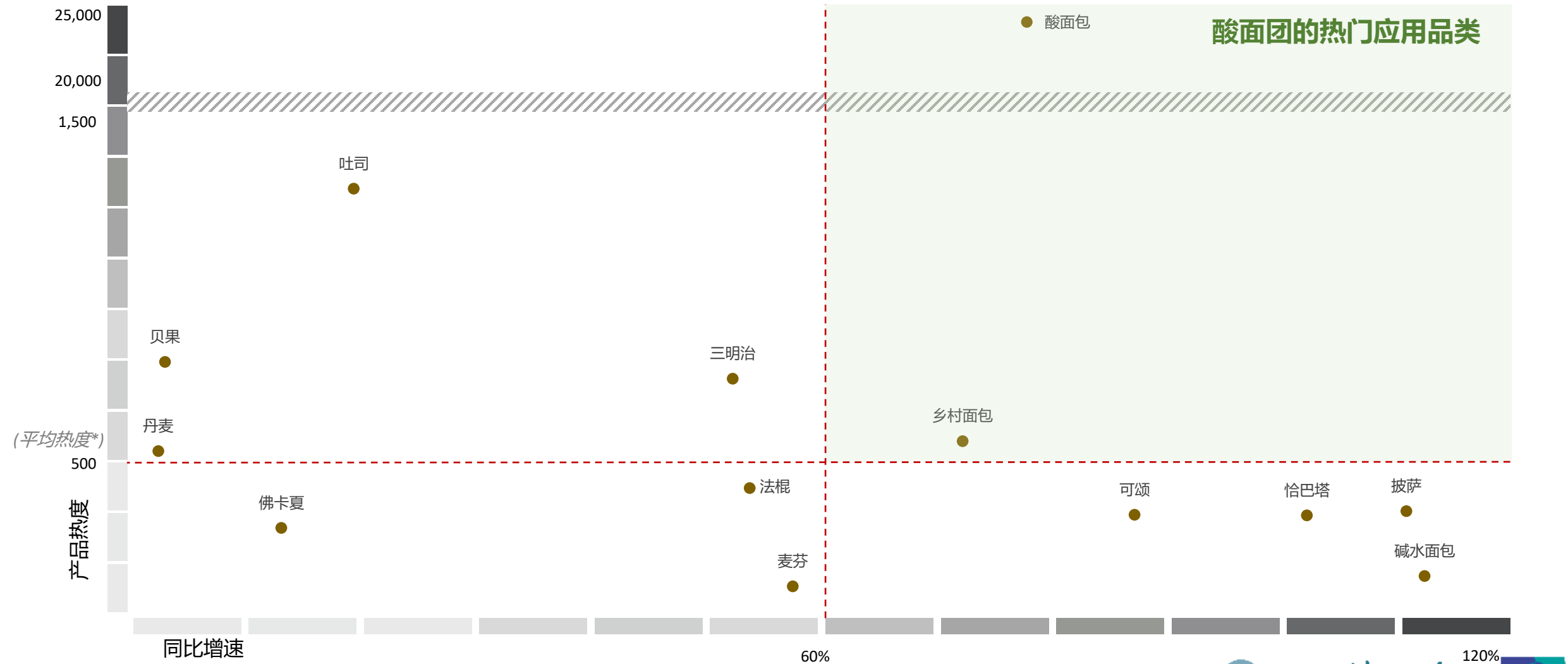
与同样喜酸的云贵川地域料理完美适配，中西融合

营销亮点

“菌子 + 面包，谁懂这一口的含金量呀！吹爆他家的 杂菌配酸面包！！！！一又解锁了菌菇新的打开方式”

“创意十足的西餐中做仪式感拉满 温泉蛋戳破与云南山野杂菌融合 涂抹在发酵后的酸面包片上 浇淋奶油蘑菇汁那叫一个惊艳”

酸面团热门应用品类



60 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博;

*考虑到数据量级意义, 本页图谱数据时间段为2024全年, 增速计算范围为Y24 vs Y23

备注: 仅展示同比增速>0%且声量>100的产品类型;

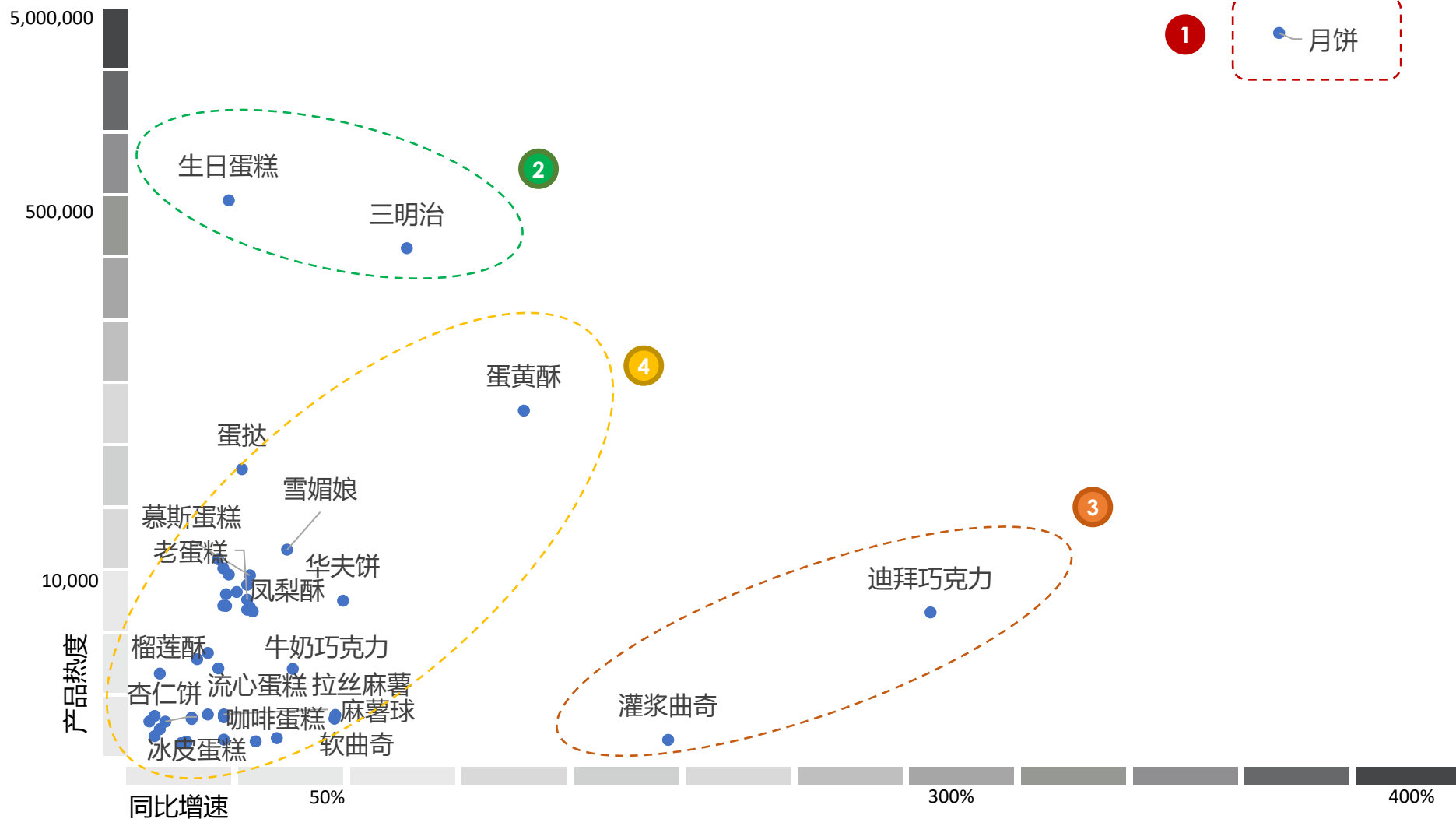
平均热度: 除酸面包外, 其余品类的声量均值

PART THREE

节庆



中秋节 | 热门品类



1 月饼霸榜，节日必备

月饼在热度和增速上均以绝对优势领先，是中秋节的节日符号和必备单品。

2 节日仪式感不可或缺

不少消费者会选择购置生日蛋糕作为中秋团圆饭桌上的压轴甜品，具有月亮等中秋元素的蛋糕颇受欢迎；而三明治则与假日精致早餐、自制brunch等关键词共同提及，彰显出对于节日仪式感的追求。

3 送礼热门选择，彰显品位

除了月饼外，传统的灌浆曲奇及近期风靡的迪拜巧克力也是不少人中秋送礼的热门选择。

4 传统中式糕点唤醒味蕾记忆

中秋节也带动了对于蛋黄酥、凤梨酥等传统中式糕点的讨论度，此外与月饼具有相似元素的流心蛋糕、饼皮蛋糕等热度也有所增长。

中秋节热门品类分析—月饼



品类印象

月饼作为中秋节的传统美食，从古至今都是团圆日不可或缺的一部分。除了老牌月饼品牌创新月饼形态和口味，品牌跨界也打入月饼品类成为新式月饼的主导力量。在星巴克深耕新式月饼的同时，巧克力品牌、中式糕点、奶茶品牌、冰淇淋品牌等均尝试进入月饼市场，开发新式月饼。

传统热门馅料（五仁、莲蓉、蛋黄、芝麻）



新兴馅料口味（冰淇淋、咖啡、芋泥、榴莲）



数据趋势

社媒声量

2465.1 K

9月同比增幅

5.8%

声量趋势变化



清淡
老味道
鲜美
回味无穷
醇厚
咸甜
浓郁
咸香
咸甜

高频关键词-口味

丰富
细腻
拉丝
软糯
皮薄
层次感
厚实
绵密
酥脆
轻盈
爆浆

高频关键词-口感

精致
酥皮
小巧
压花
雕刻
国风
圆润
中式
传统
印花
立体
夹心
创意

高频关键词-外观

主要负面话题

食品安全问题

“每到中秋月饼必会出点小问题...还真的是能少吃就少吃点月饼，它一丁点都不符合我们国家提倡的三减三健”

“大家说放了很多防腐剂卫生差，我昨天还吃了一个”

“正想好好品尝一下这个网红月饼，万万没想到扯出一根不知道什么地方的毛发”

月饼本身味道不出众

“月饼本来就不好吃呀，像粽子哪怕过了端午节我偶尔也会想要吃一吃，月饼就真的是属于应景食品了，中秋一盒月饼吃一个月都吃不完”

“光做很多不好吃的月饼，要是好吃我还能中秋节不吃月饼啊”

“不好吃还贵，就是个应节食品~中秋那天意思意思吃一角！”

中秋节热门品类趋势分析—月饼

新兴网红蛋糕品牌入局月饼品类

Twinkle Twinkle
Starlit Love

星光礼盒

178

188

9月1日-9月10日

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

「全店满减优惠券」

B&C – 中秋定制「星光礼盒」

五种热门元素风味混搭，避开雷区口味

“有五种口味，完全避开了可怕的五仁味”

“月饼的口味也是完美延续了BC家的高品质要求，有五种：黑松露、蟹籽、咖啡、生巧、奶黄，每种口味完全不踩雷”

精美周边搭配高颜值编织袋，送礼更具实用性

“当时看到预售这个菜篮子编织袋就很喜欢 收到之后有些大但是不影响它的漂亮”

“月饼盒和编织袋的颜值真是绝了，特别是这个月白编织单肩包的手感太好了，配色很干净，主打就是赶紧优雅起来”

产品卖点

营销亮点

传统品牌创新出圈

元祖-雪月饼



脆雪月-威化饼干饼皮

“轻薄酥脆的威化饼干，不像传统月饼皮那样厚重，送重视健康的朋友最合适不过，三种口味，内陷冰冰凉凉真的是太好吃了”

“酥脆威化饼干外皮+浓郁丝滑冰淇淋内馅，冰淇淋部分同样添加鲜牛奶，奶香浓郁”



雪月饼-台式煎饼饼干饼皮

“台式煎饼饼干，中间夹心是冰淇淋！这种饼干+冰淇淋的搭配，外层饼干会被浸的湿湿软软！”

“台式煎饼饼皮，香脆十足，每个里面都有大颗的配料，每个口味调和的恰到好处，直接拿捏全家人的味蕾”

品牌联名中西结合，更融入传统非遗文化

德芙
Dove

在酒家
GUANGZHOU
RESTAURANT
since 1935

德芙×广州酒家-联名月饼

巧克力延伸五种新风味

“联名款高级+1 很吸引我的一点是巧克力流心（之前没吃过hhh 而且口味好多，像榛子牛奶黑松露 酱香我超爱）”

“围绕经典巧克力口味而延展出的五款新式月饼，带给舌尖丰富的体验。”

中西结合打造爆浆口感

“老字号传统工艺和德芙丝滑流心中西结合！多重口感每一口都是爆浆的巧克力”

“丝滑流心的德芙巧克力和广州酒家的非遗技艺碰撞，茶香 可可香在咬下的那一刻爆开”

产品卖点

营销亮点

完美贴合「纵享丝滑」slogan

“不夸张这真的是我吃过最丝滑细腻的月饼！不愧是德芙！纵享丝滑从不是说说而已”

“没想到这次竟然和广州酒家出了联名款的丝滑流心月饼！“此刻纵享丝滑”的slogan在我嘴里体现的淋漓尽致”

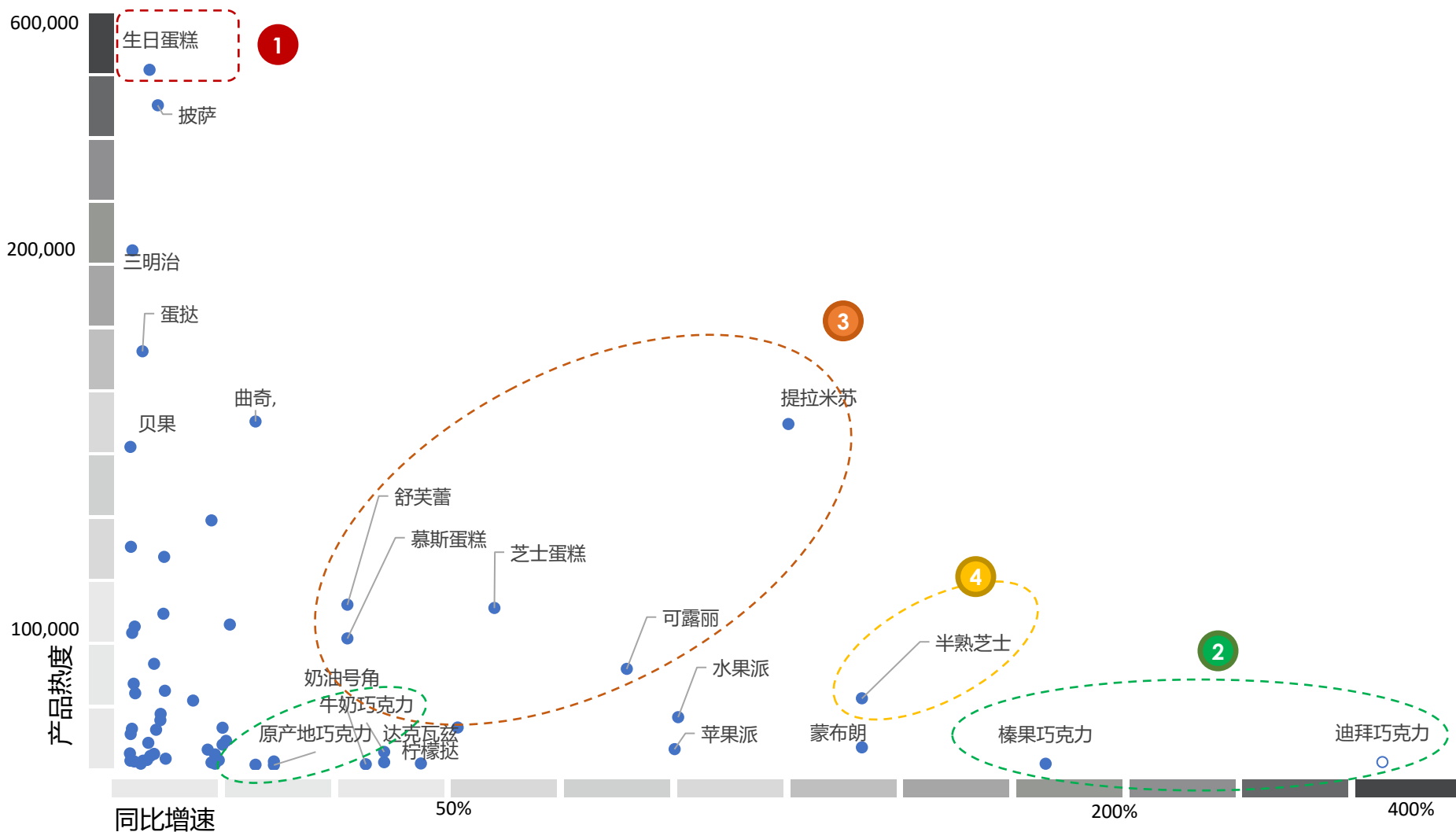
广酒非遗技艺

“造型美观、图案精致广州酒家传承非遗技艺用经典重塑潮流”

“采用了广州酒家传承非遗技艺制作，巧克力和月饼的完美融合，轻薄松软，造型也hin好看呢”



七夕节 | 热门品类



1 七夕专属仪式感

借甜蜜的蛋糕传递爱意，为节日增添别样氛围；许多糕点品牌也推出高颜值的主题限定蛋糕，满足出片需求，仪式感拉满。

2 高端巧克力引青睐

巧克力凭借其深厚的爱情寓意与多元丰富的产品选择，是情人/七夕节的必备单品，近期最为流行的高端迪拜巧克力增速迅猛。

3 高颜值甜品浪漫氛围感

舒芙蕾、提拉米苏、慕斯蛋糕、芝士蛋糕等甜品凭借高颜值外观，轻松营造节日氛围感和仪式感，提供满满情绪价值。

4 光夜联名热度猛增

好利来联名“光与夜之恋”，将半熟芝士单品与游戏故事深度连接的象征，每一次品尝都像是与游戏角色们共度时光，吸引大量粉丝购买，七夕节期间增速亮眼。

65 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>300的产品类型 (增速计算方式为七夕节当月vs上个月)

七夕节热门品类分析—迪拜巧克力



品类印象

迪拜巧克力以其独特地域风情与奢华品质独树一帜。选用海湾优质骆驼奶为原料，搭配高品质可可，不添加人工成分，还融入蜂蜜、坚果和当地植物香料，口感醇厚丝滑，风味别具一格。它既是传统工艺与现代技术的结晶，又承载着迪拜的文化特色，在全球巧克力市场中散发着迷人魅力，无论是作为日常零食，还是馈赠亲友的礼品，都备受青睐。

数据趋势



Fix 迪拜巧克力 – 开心果风味



库纳法带来奇妙沙脆口感

“Knafeh增加脆脆的口感，越嚼越上头”
“开心果酱里还有酥脆的迪拜Kunafa，口感丰富。”
“内馅是开心果加上阿拉伯特色甜品库纳法里的小细面，嚼起来有沙沙脆脆的质感，口感非常有层次。”

经典开心果酱甜而不腻

“开心果夹心甜而不腻 巧克力外壳非常酥脆。”
“会吃到开心果仁颗粒，非常纯正香醇，甜而不腻”

其他口味



咸香 开心果
香浓 香醇
甜滋滋 不甜腻
甜度 浓郁 焦糖

高频关键词-口味

沙沙 香脆
脆脆 丰富
层次感 夹心 颗粒感
薄脆 拉丝

高频关键词-口感

漂亮 奢华
高级 纹路 设计感 精美 花纹 风情
艺术感

高频关键词-外观

主要负面话题

过于甜腻不适合中国人口味

“打开了开心果酱口味 咬了一口感觉我想去喝杯冰美式，这种甜度适合老外”
“这个甜度阿拉伯人确实喜欢，这一整块我只吃了三分之一吧就吃不下去腻住了”
“果然是外国人喜欢的甜，对不爱甜的人很不友好”

价格太贵、难购买

“只能线上下单每天下午2点和5点开抢，昨天我没注意时间2点20和5点半上去APP都卖完了”
“Fix 每天的产能只有500份！而且它的价格也不便宜，一块售价70多迪拉姆，放在迪拜也不便宜了”

七夕节热门品类趋势分析

创意高颜值蛋糕造型，奢华仪式感

三与叁山 - 匠心巨献许愿蝶奢华蛋糕



产品卖点

钻石&亮珠点缀提升氛围感，超出片

“糖珠撒上去之后，像件艺术品。”

“礼盒里面还有钻石发冠、仪式绶带、给女生满满的仪式感！”

“渐变粉的喷砂外形高级感真的瞬间拉满，翅膀都是亮晶晶的”

营销亮点

蝴蝶造型同时get高颜值&好寓意

“许愿蝶寓意为‘以爱之名，陪你到老，与爱同行’，蛋糕好美，寓意也很美~”

“蝴蝶代表美丽与蜕变 更象征着女孩子们的柔美与坚韧 更蕴含着无穷的幸运与美好”

巧克力品牌卷出天际，细节感满满

德芙 - 心语情话巧克力礼盒



锡纸包裹浪漫密码，打造长尾惊喜感

“每一颗小巧精致的心形巧克力 被一张张藏着心语的纸片包裹着”

“德芙这次是真的用心了，每一颗都有一句专属的‘告白’”

“德芙的爱心巧克力也太可爱了吧！每一颗都是一颗饱满的小爱心❤️~而且包装纸上竟然也有告白情话”

双重口味双份丝滑，好事成双

“老牌巧克力品牌德芙这次真是惊喜到我了，造型超有心思，口味也有两种可选，寓意也很好，难怪男朋友选了个”

“而且里面还是摩卡榛仁口味和丝滑牛奶两种口味的巧克力，这水灵灵的粉蓝CP谁能不磕啊！”

“丝滑牛奶巧克力和摩卡榛仁巧克力带来的双重享受，让七夕甜蜜加倍”

IP联名+经典剧情复刻+跨界热点联动拉高话题度

Holiland
好利来

好利来×猫和老鼠联名

IP经典求爱场景造型，情怀满满

“这款跟猫和老鼠的联名也是直接戳中心巴 配色真的很好看。”

“造型用的是汤姆猫经典求爱场面。真的真的很好看！”

玫瑰&草莓绝妙搭配

“这款蛋糕是芝士玫瑰草莓味的，整体口感偏甜腻。底层的巧克力感觉有点太抢味道了，但玫瑰的清香以及草莓的酸涩都有品尝到。”

“酸酸的玫瑰酥的小饼干、草莓果酱还有芝士，可以稍微缓解一下口感”

产品卖点

营销亮点

联动仿妆热潮拉高话题度

抖音掀起“梦中情猫”仿妆热潮，好利来七夕限定蛋糕采用汤姆经典求爱场景，完美切合热点

“猫和老鼠是大家熟知的ip，看到联名的那一刻是满满的童年回忆，情绪价值拉满；其次前阵子“梦中情猫”仿妆也在社媒上大火，这波联名与热潮不谋而合，话题度拉高”



多元周边的沉浸式体验

此次七夕联名搭配多元周边售卖，多种玩法带来沉浸式体验

“好利来X猫和老鼠联动!! 周边是心动贺卡! 很适合七夕当礼物。”

“蛋糕上的立牌可以拆下来，是亚克力材质的，包括蛋糕的包装盒上也有些小图案，最喜欢的还是这个贺卡，拉动可以激活亲亲特效”

产品分类明细-Bakery/Chocolate

Bakery

分类	产品类型
传统欧包（含贝果）	佛卡夏
	乡村面包
	恰巴塔
	法棍
	列巴
	碱水面包
	贝果
	英式麦芬
	洛代夫
	甜面包
软&甜面包	餐包
	吐司
	潘妮托尼
	甜甜圈
	布里欧
	丹麦
丹麦&起酥	可颂
	安曼卷
	牛角包
	布甸包
夹心面包	豆豆面包
	冰面包
	米面包
	奶酪包
	帕尼尼
	热狗卷
	猛犸包
	核桃马里奥
	猪扒包
	三明治
其他	披萨

Chocolate

分类	产品类型
巧克力	黑巧
	白巧
	生巧
	牛奶巧克力
	松露巧克力
	巧克力排块
	原产地巧克力
	迪拜巧克力
	甘纳许
巧克力制品	榛果巧克力
	巧克力冰淇淋
	酒心巧克力

产品分类明细-Patisserie (Cake/Dessert/Pastry)

Cake

分类	产品类型
基础质构	磅蛋糕
	冰淇淋蛋糕
	慕斯蛋糕
	戚风蛋糕
	海绵蛋糕
	天使蛋糕
	长崎蛋糕
	鲜奶蛋糕
	酸奶蛋糕
	奶油蛋糕
	裸蛋糕
	流心蛋糕
	老蛋糕
节庆蛋糕	树桩蛋糕
	翻糖蛋糕
	景观蛋糕
	生日蛋糕
芝士蛋糕	芝士蛋糕
	芝士卷
	半熟芝士
	巴斯克
巧克力蛋糕	黑森林蛋糕
	无糖巧克力蛋糕
	熔岩蛋糕
	生巧蛋糕
	生巧塔
	萨赫蛋糕
水果蛋糕	水果蛋糕
	草莓蛋糕
	夏洛特蛋糕
	芒果蛋糕
	提拉米苏
层蛋糕	巴伐利亚蛋糕
	千层蛋糕
	三奶蛋糕
	维多利亚蛋糕
全家/大蛋糕	圆环蛋糕
	红丝绒蛋糕
	萨瓦蛋糕

分类	产品类型
蛋糕卷	年轮蛋糕
	瑞士卷
	千层卷
	梦龙卷
	虎皮卷
	女王卷
	毛巾卷
	拉法卷
	牛奶小蛋糕
	费南雪
	麦芬
	甜甜圈
	意大利甜甜圈
	可露丽
	纸杯蛋糕
	司康
	玛德琳
	布朗尼
	瓦娜蛋糕
	冰皮蛋糕
	盒子蛋糕
零食蛋糕	舒芙蕾
	夹子蛋糕
	蒸蛋糕
	凹蛋糕
	歌剧院
	蒙布朗
	朗姆蛋糕
	蜂蜜蛋糕
	布列塔尼蛋糕
	三明治蛋糕
	咖啡蛋糕
	可丽饼
	松饼
	华夫饼
	铜锣烧
	柏林娜

Dessert & Pastry

分类	产品类型
布丁/布蕾	焦糖布丁
	米布丁
	蛋奶布丁
	烤布蕾
	焦糖布蕾
	巧克力大福
大福	水果大福
	抹茶大福
	芋泥大福
	雪媚娘
	月饼
中式糕点	蛋黄酥
	凤梨酥
	老婆饼
	绿豆糕
	肉松小贝
	蛋卷
	榴莲酥
	闪电泡芙
泡芙	酥皮千层泡芙
	奶油泡芙
	爆浆泡芙
	修女泡芙
	车轮泡芙
	圣多诺黑
	泡芙塔
	达克瓦兹
	马卡龙
	软曲奇
饼干	曲奇
	杏仁饼
	蛋白酥

分类	产品类型
酥皮糕点	拿破仑
	蝴蝶酥
	巴克拉瓦
	奶油号角
	巧克力号角
	爆浆麻薯
麻薯	日式麻糬
	麻薯球
	拉丝麻薯
	手指麻薯
	水果挞
挞/派	柠檬挞
	苹果挞
	反转挞
	草莓挞
	洋梨挞
	巧克力挞
	蛋挞
	盘挞
	芝士挞
	布丁挞
	圣特罗佩挞
	国王饼
	水果派
	苹果派
	巧克力派
	奶油派