

Always On Consumer Insights

烘焙趋势探索报告_生命周期报告
2025Q2

CONTENT

目录

01

热门趋势

02

热门爆品

03

热门元素

04

节庆探索

2025年第2期 报告重点内容概览

PART 1 烘焙品类趋势探索

热门趋势:

烘焙产品满足情感诉求

超级种子赋能健康烘焙

烘焙+模式

PART 2 热门爆品产品探索

面包品类

图谱定位热门产品:

可颂

秋冬季节性产品:

潘娜托尼

甜点品类

图谱定位热门产品:

水果蛋糕

提拉米苏

巴斯克

蛋挞

高潜产品:

老蛋糕

华夫饼

PART 3 热门烘焙元素探索

图谱定位热门元素:

红茶

蓝莓

蜂蜜

季节性元素:

草莓

苹果

海盐焦糖

车厘子

栗子

重点元素:

酸面团

谷物面包

种子面包

PART 4 热门节庆分析

万圣节热门趋势:

暗黑DIY万圣美食

万圣高端局

中西结合的万圣限定

圣诞节热门趋势:

一年一度的圣诞限定甜品

当季水果复刻圣诞元素

简约治愈, 传递快乐情绪

热门爆品趋势

口感趋势

内馅丰富

丰富的内馅来增强口感的层次感以及实现口感的平衡

- 搭配创新口味的内馅，如融入地方特色风味、热门食材满足消费者对新鲜感的追求
- 本期代表性热门单品：
开心果蛋挞、芋泥奶冻可颂、迪拜巧克力碱水结

脆软奇趣

通过酥脆和柔软的口感差异，带来惊喜的口感

- 外壳酥脆与绵软的内陷形成的极致差异，丰富的层次感带来探索欲和咀嚼感
- 本期代表性热门单品：
开心果锅巴可颂、迪拜巧克力

温润软糯

秋冬季节，温润和软糯的烘焙备受欢迎，这类口感能够带来温暖和疗愈的感受

- 秋冬季节气温下降，人从心理和生理上更需要一个能温暖、慰藉的烘焙品缓解不适
- 本期代表性热门单品：
草莓盒子蛋糕、芋泥巴斯克、水牛奶鸡蛋糕

食材趋势

赋能营养

消费者开始期望烘焙食材中能有营养功能向的食材

- 本期热门健康元素：蓝莓、蜂蜜、谷物、种子

应时而食

- 本季热门爆品元素：红茶、蓝莓、蜂蜜、
- 本季热门季节性元素：草莓、苹果、海盐焦糖、车厘子、栗子
- 上季度延续热门元素：开心果，柿子，海盐，黄油

新品概念趋势

健康养生

秋冬季进入温润养生期，贴合低负担的健康趋势，调整配方和营销亮点适配中国消费者对健康饮食的需求

- 通过少油少糖等配方调整以及小包装控制摄入量
- 海盐焦糖、蜂蜜等驱寒暖胃的滋养食材

原料溯源

标注原料的源地，塑造高品质产品

- 消费者对于进口原料、时令元素的源地更信赖
- 本期代表性热门单品：
马来西亚榴莲巴斯克、丹东红颜草莓蛋糕

节庆趋势

万圣节&圣诞节

餐桌美学仪式感

在节庆社交属性浓厚的消费场景下，打造集味觉、视觉、触觉于一体的沉浸式节日体验产品

- 针对万圣节狂欢派对与圣诞家庭聚餐两大核心场景，打造“视觉仪式感”，当代消费者追求“可晒性仪式感”，烘焙品需突破单纯食品属性，成为餐桌视觉C位装置、社交内容生产工具、节庆承载载体
- 采用“节日符号×美学设计×时令元素”让消费者沉浸式体验节日氛围以及仪式感

中西结合，借创新塑造节庆辨识度

在当前西洋节日氛围受外部环境影响有所弱化的背景下，消费者对于节日仪式感与情感联结的需求依然强劲。通过创新融合策略实现了文化价值与商业价值的双赢

- 提取西方节庆符号的视觉元素与中式烘焙或元素，进行解构重组，打造具备节庆辨识度的创新产品
- 口感上也可以通过中式的口感如黄油年糕版的糯叽叽与节庆元素的融合，能够更好地被本土消费者接受

烘焙趋势探索 | 品类趋势总结

烘焙产品满足情感诉求 +31%

驱动因素

情绪能量的获得

在年末时人们总是会感到疲累、情绪低落、压力十足，希望能获得被治愈和安慰的感觉。同时也在节日中以烘焙为媒介与家人和朋友相聚，获得情绪价值和能量。

产品特征

温润软糯治愈系口感满足寒冷秋冬的情感慰藉

冬季低温容易让人感到寒冷，而烘焙的温度和热量能直接带来温暖，缓解因寒冷产生的不适。烘焙食品的摄入能刺激大脑分泌多巴胺，改善情绪，同时搭配暖色调能瞬间激活感官，营造温馨氛围。

节日主题设计，唤起情感共鸣

融入节日的元素和色系，增强节日的文化认同感。营造有趣的节日氛围。传递温馨、欢乐以满足人们的情感诉求。

相关应用



烘焙+模式 +57%

驱动因素

满足消费者多样化的需求

通过多元化服务、场景创新和跨界融合，满足消费者日益多样化的需求。突破了传统烘焙店单一的产品销售模式，融合多种功能与业态的新型烘焙经营模式，如烘焙+咖啡/茶饮、烘焙+书店/花店、烘焙+零售等。

产品特征

场景化营销，推出套餐满足不同场景需求

如瑞幸，Tims推出“咖啡+面包”、“咖啡+三明治”自由组合折扣套餐，覆盖打工人的早饭、简餐、下午茶场景等。

为消费者提供更便利的选择

为迎合追求多元化餐饮体验的消费者需求，打造丰富多样的产品选择。在消费者下单饮品时，贴心地设置“加购一件烘焙”选项，无需再额外单独选购烘焙食品，让购物流程更加便捷高效，节省宝贵时间。

相关应用



超级种子赋能健康烘焙 +59%

驱动因素

追求新鲜与原生态

在快节奏的生活中，人们越来越渴望回归自然，保留原始风味的食材。超级种子本身具有独特的口感和风味，这些原生态的口感和风味能以最纯粹的形式满足对美食的追求。

超级种子富含天然营养价值

随着健康意识的提高，人们越来越注重饮食的营养均衡和天然性。超级种子富含纤维、蛋白质、健康脂肪以及多种维生素和矿物质，是营养丰富的天然食材。

产品特征

与烘焙品搭配后带来的丰富香气与层次感

种子与面包的柔软质地相结合，为面包增添独特的咀嚼感；如亚麻籽则带有一种坚果的脆感；葵花籽则提供了额外的酥脆口感。这些香气在面包烘焙过程中会释放出来，与面包的麦香相互融合，形成更加诱人的香气。

相关应用



PART ONE

具有爆品潜力的烘焙产品

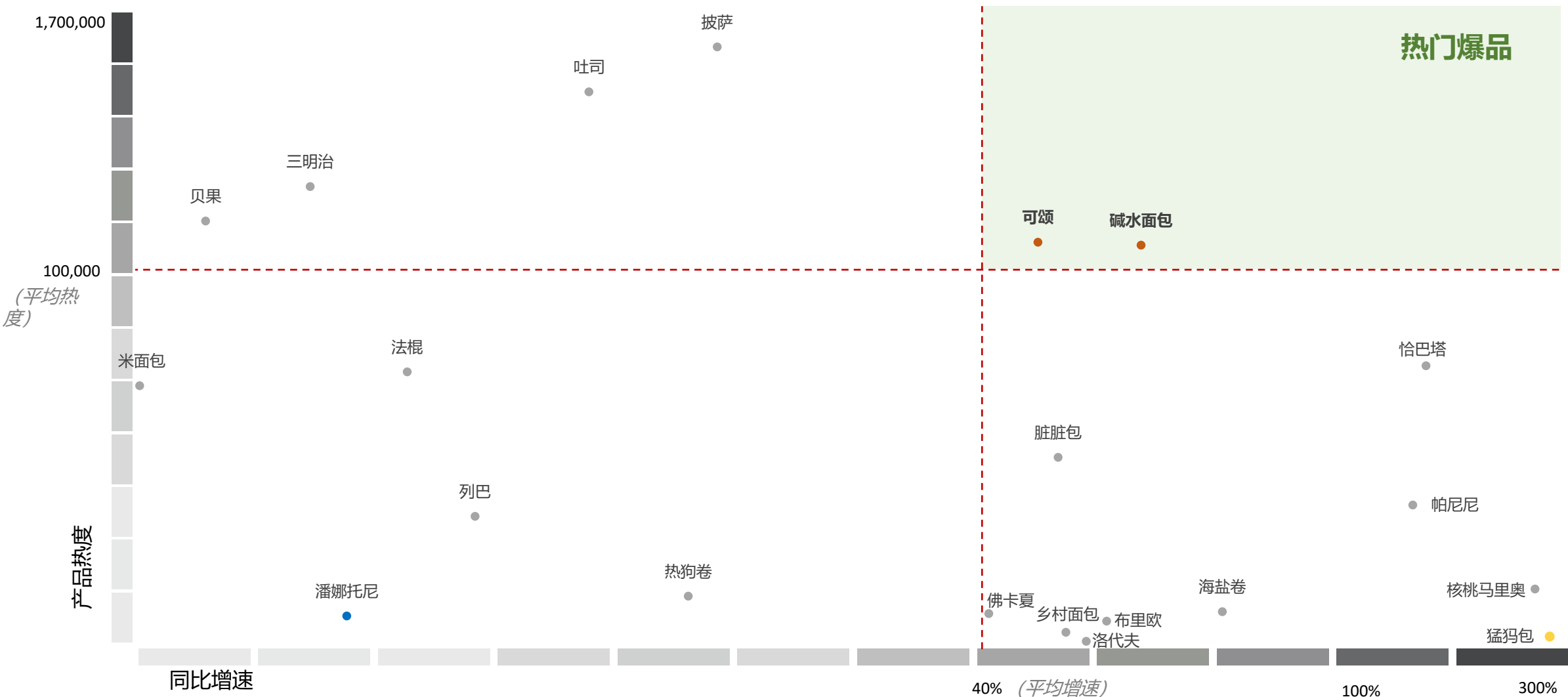


具有爆品潜力的烘焙产品

—— 面包类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 面包



8 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2024/10-2024/12 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>1,000的产品类型

● 热门爆品 ● 潜力单品 ● 2024年新品类

热门爆品解读 | 可颂



爆品印象

可颂作为法式面包的代表，以其独特的魅力征服了全球食客。外层酥脆焦香，入口即化；内层蜂窝状结构层次分明，黄油融化后柔软湿润，形成“外脆内软”的极致对比，咀嚼感丰富。可颂的造型花样丰富，打破了传统可颂的经典羊角形，出现了扁可颂、唱片可颂、山明治可颂、曲奇可颂等独特造型，增加了产品的视觉吸引力和社交属性。

巧克力 海盐 可可 南瓜 香肠 芝士 黄油 奶酪 回味无穷 香气 惊艳 牛油果 奶油 焦糖 碱水 抹茶 全麦 开心果 蓝莓 培根 榴莲 栗子 杏仁 麻薯

高频描述词-口味

酥皮 层次分明 爆浆 迷你 造型 美式 三层夹心 酥脆 三明治 Jellycat 锅巴 碎片 馅料 内陷 可爱 蛋挞 香脆 压扁 丝滑 外酥里嫩 法式 颜值 压扁 牛角

高频描述词-口感

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

口感反差 酥脆与绵密碰撞

花式可颂 美味又好看

融入网红元素 产品创新

酥脆口感放大坚果香气

独特造型 视觉吸睛

创新夹心 层次丰富

数据趋势

社媒声量

250.2 K

同比增幅

48%

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

现制面包店

2

商超

3

餐饮店

现制面包店：
趁热集合-迪拜风
味开心果锅巴可颂



商超：
盒马-芋泥奶冻
可颂



餐饮店：
Tims-圆圆可颂



热门爆品解读 | 可颂 | 热门案例解读

扁可颂热潮下，商家通过创新融合强化产品差异，如与迪拜巧克力网红元素碰撞，打造“双重酥脆”口感新体验。商家推出了多款搭配创新夹心的可颂，其细腻绵密的内馅与酥脆的外壳形成了鲜明对比，夹心甜而不腻，为整体口感增添了丰富的层次感。



趁热集合 - 可颂

声量: 2,147

产品卖点

迪拜开心果锅巴可颂

酥皮搭配开心果干丝酥，双重酥脆

“酥皮发的很到位，内陷开心果酥皮丝夹起来一起吃更加酥脆”

酥脆的口感是坚果风味的放大镜

“开心果的香气完美融合在酥脆的可颂里，一口咬下去，先是感受到可颂的酥酥脆脆，然后是开心果黄油的浓郁”

口感层次丰富

“酥脆的锅巴可颂层次很足，搭配浓郁的开心果香和迪拜巧克力碎，滋味好丰富”



颜值高



巧克力+开心果酱淋面搭配大颗的开心果，颜值高吸引消费者购买

咸香不甜腻



咸香酥皮融合坚果的夹心，口感酥脆不甜腻

营销亮点



盒马 - 可颂

声量: 1,304

产品卖点

芋泥奶冻可颂

芋泥细腻，夹心入口丝滑

“奶冻芋泥都很细腻而且不甜腻”

“芋泥非常细腻，混合着奶冻口感绵密，入口丝滑”

冰凉的奶冻夹心，平衡甜腻

“这种酥脆与柔软形成对比，芋泥馅浓郁而不腻，甜度恰到好处，与奶冻的冰凉口感形成了完美的平衡。”



芋泥党狂喜



厚厚的芋泥夹心，芋泥党前来打卡

多种吃法大满足

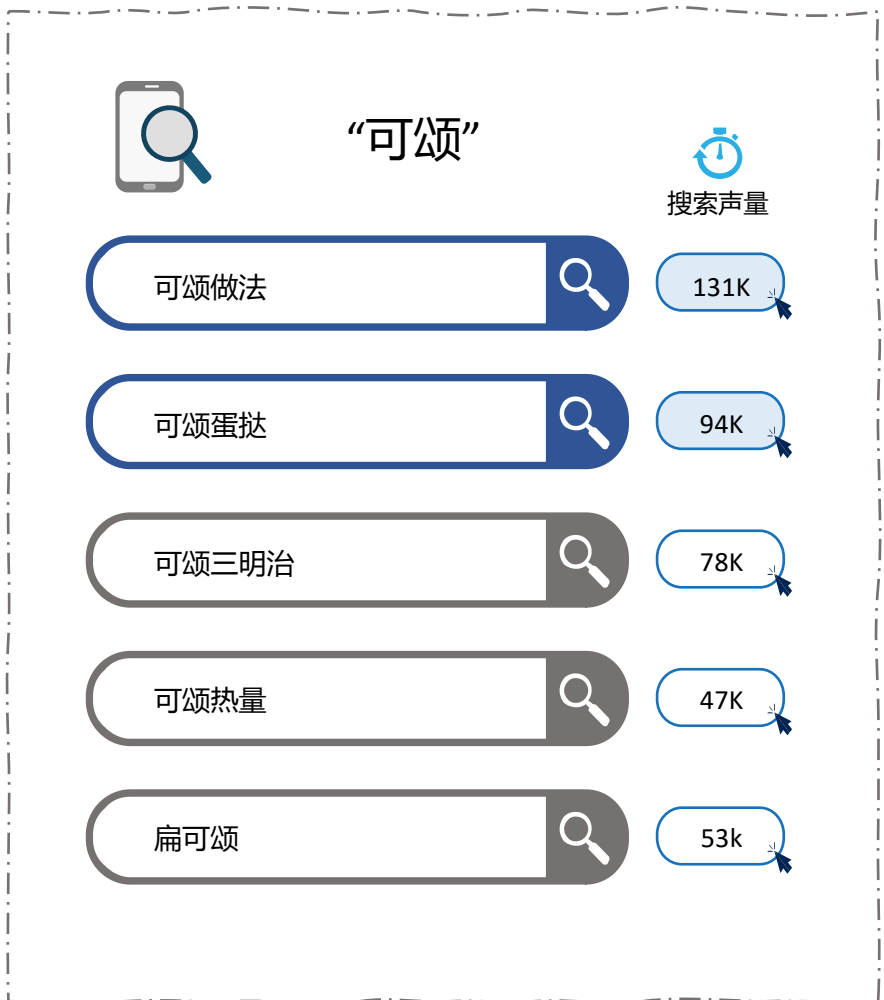


加热吃法酥皮更酥脆；冷藏吃法夹心像巧克力

营销亮点

热门爆品解读 | 可颂 | 搜索词分析

家庭自制可颂以咸甜夹心创新为主，半成品因易操作、成功率高受新手和懒人青睐。小虎堂花式可颂凭借丰富口味与高颜值走红，烘焙创业摆摊热潮正盛，可结合地域特色开发特色产品进一步拓展市场。



热门爆品解读 | 潘娜托尼



爆品印象

潘娜托尼是一种源自意大利的经典圣诞节甜面包，其内部混合了大量的干果和蜜饯，象征着节日的丰收与喜庆。因此它成为意大利圣诞节和新年期间必备的传统食品。它的表皮为金黄色，有时会撒上糖霜或杏仁做装饰。内部质地非常轻盈且多孔，类似于海绵蛋糕。口感非常松软，入口即化。因为发酵时间长，它的面团有一种独特的发酵香味，甜而不腻。



高频描述词-口味

高频描述词-口感

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

水式酵母 灵魂原料

一年一度的限定甜品

介于蛋糕和面包间的口感

满满果干 口感丰富

进口原料 奢华甜品

节日氛围 圣诞送礼分享

数据趋势

社媒声量

8.6 K

同比增幅

10%

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

- 商超
- 现制面包店
- 电商

商超：
胖东来-潘娜托
尼面包



现制面包店：
爱在西元前-潘
娜托尼



电商：
皇太后御食-潘
娜托尼



热门爆品解读 | 潘娜托尼 | 热门案例解读

进口原料、果干夹心丰富、口感介于蛋糕与面包间且油润不湿软是潘娜托尼受欢迎的核心要素。因强送礼属性包装设计尤为关键。在口味创新浪潮下建议融合热门风味推出新品，但需谨慎平衡新潮与传统实现经典与创新的和谐共存。



胖东来 – 潘娜托尼

声量: 379

潘娜托尼面包

满满果干含量

“蔓越莓也是加得满满的，还能吃到一口朗姆酒的香味”

“而且相对于其他牌子的潘娜托尼，胖东来的潘娜托尼果干含量极高满满的都是果干”

来自米兰的酵母原料，口感更接近

“酵母直接从意大利米兰空运而来，确保每一口都有最正宗的风味。”

面包体很大，适合节日全家朋友分享

“但是真的很不错，那么大一个，全家人都够吃了。”



产品卖点

价格亲民



推出了亲民价格的潘娜托尼，让每个人都能负担得起这一意大利传统美食的魅力

进口丰富配料



比利时黄油占比17%和源自美国的果干占16%

营销亮点



爱在西元前 – 潘娜托尼

声量: 237

潘娜托尼面包

油润但不湿软，口感平衡

“一打开包装就闻到黄油糕点的香气了，吃起来也油润但不湿软，陈皮和葡萄干的甜度和湿度都恰到好处”

创新口味与传统潘娜托尼更好的结合

“既要突出主题风味，又不能让各种香气馥郁的食材掩盖潘娜托尼原有香气，实属不易”



产品卖点

包装精致适合送礼



包装高级有爱，更适合圣诞送礼

营销亮点

口味丰富且独特



口味丰富，与其他品牌的潘娜托尼不一样的地方是根据国人的口味引入了新的口味，如青酱火腿、贵州腊肉意大利罗勒芝士

热门爆品解读 | 潘娜托尼 | 搜索词分析

潘娜托尼以蛋糕般绵软口感和年度限定奢华感收获高人气。作为圣诞专属美食，它不仅是节日氛围的标志性符号，更成为送礼佳选，承载着仪式感与心意。同时，也有部分消费者解锁了来自意大利人的正宗吃法。



热门爆品解读 | 潘娜托尼 | 克重偏好

潘娜托尼以“小克重高频刚需+大克重多人分享”实现全渠道覆盖。商超渠道特别是会员商店更偏好大克重 (>500g) 聚焦家庭派对聚餐分享，现制面包店更偏好克重低轻分享 (<500g)。同时商家也开始推出“一人食”小克重以及超大克重带来新奇体验。

主流渠道消费者克重偏好



商超

>500g
(*山姆 -100g)



现制面包店

<500g
(*爱在西元前- 6kg)



电商

500g

● 常规克重应用案例

商超：胖东来



600g

主打卖点：

潘娜托尼面包本身体量大，
适合多人聚餐分享。

多人聚餐优选

“胖东来的潘娜托尼，超大一个，适合聚餐的时候几个人一起分着吃。”

现制：原麦山丘



275g

主打卖点：

相比标准潘娜托尼来说克重较小，大小合适，推荐1-2人分享。

适合1-2人用餐

“原麦山丘的潘娜托尼面包，大小和手掌差不多，适合1-2人分享”

● 小克重应用案例

商超：山姆



100g

主打卖点：

小克重方便价优，多种口味，
丰富选择

小克重携带方便

“方便大的一次性吃不了，
保存不好容易干，这个小的
包装还是比较方便的，随身
带着也方便！”

● 超大克重应用案例

现制：爱在西元前



6kg

主打卖点：

以6kg巨型规格突破烘焙行业常
规，形成强烈的视觉冲击，带来
全新体验。

超大克重新奇体验

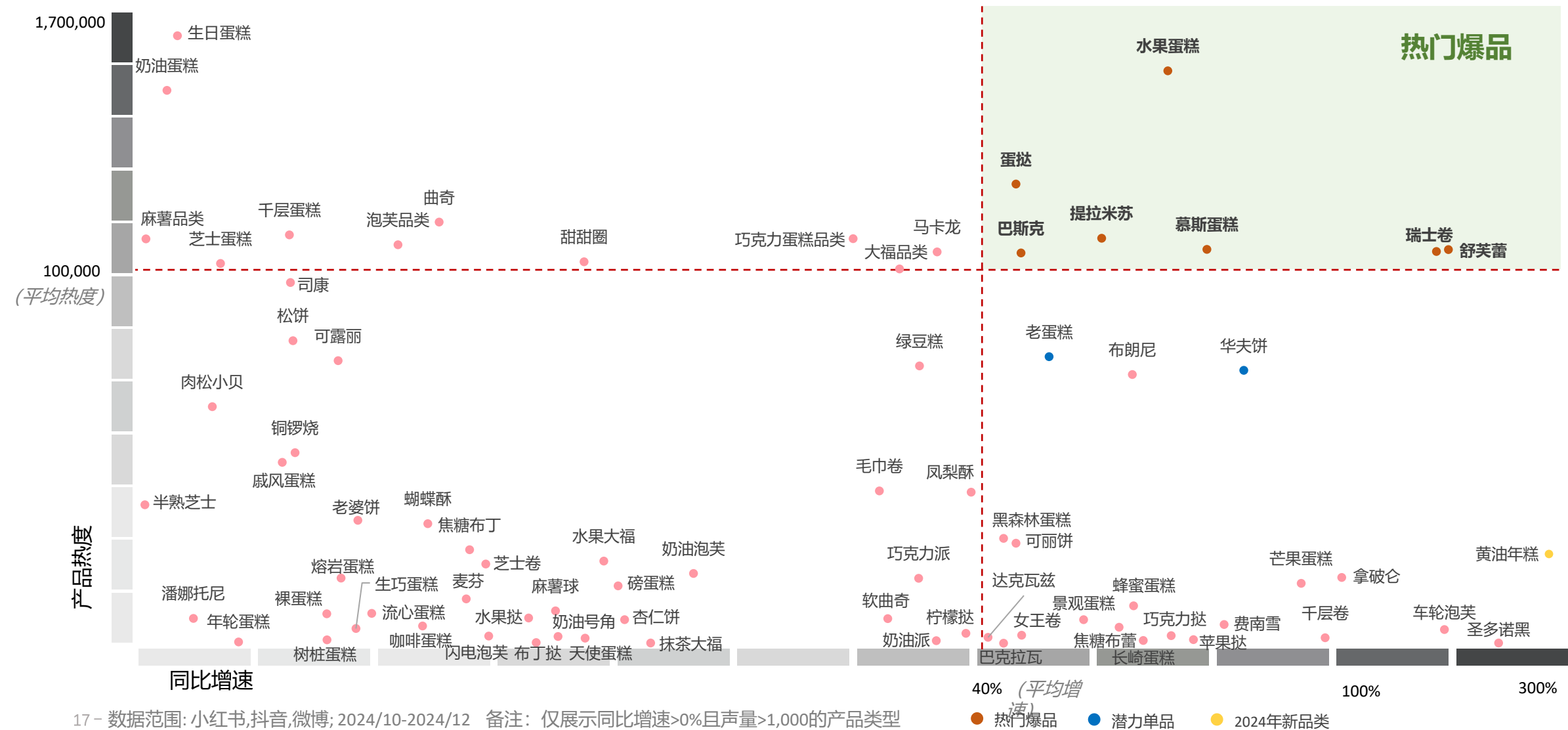
“来之前我还没有直观的印
象，巨型到底是多巨，结果足
有12斤，拍照时候厨师举了
一会都说举不动了。”

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



17 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2024/10-2024/12 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>1,000的产品类型

热门爆品解读 | 水果蛋糕



爆品印象

水果蛋糕以其鲜艳的色泽与层次丰富的口感，赢得消费者的广泛喜爱。冬季草莓款蛋糕尤为出众，红颜草莓色泽鲜亮、果香馥郁，搭配松软蛋糕胚与轻盈奶油，口感酸甜交融、细腻绵密。既具颜值，又富风味，既适合节日聚会的氛围营造，也满足日常放松的情绪需求，展现出甜品的多重魅力。

自然风味果味清香
香甜
季节感
水润多汁
草莓新鲜
甜而不腻
芒果
蓝莓
车厘子
动物奶油

高频描述词-口味

轻盈水果夹心满足
顺滑治愈入口即化
绵密层次丰富醇厚
细腻柔软
负担小松软
解压清爽不腻

高频描述词-口感

治愈系果粒饱满摆盘
仪式感视觉诱人跨年
光泽感生日色彩鲜艳
节日氛围精致造型丰富
层次分明氛围感

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

色彩鲜艳 视觉吸睛

酸甜平衡 清爽轻盈

新鲜当季水果

节日氛围 解压疗愈

风味浓郁 可口不甜腻

果粒饱满 层次丰富

数据趋势

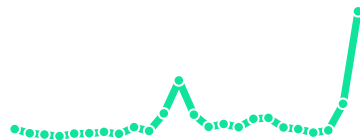
社媒声量

1325.2K

同比增幅

66%

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

商超

2

餐饮店

3

现制面包店

商超：
盒马-红颜草莓
盒子蛋糕



餐饮店：
星巴克-红颜草莓
软芝士蛋糕



现制面包店：
幸福西饼-霸气流心
莓莓蛋糕



热门爆品解读 | 水果蛋糕 | 热门案例解读

冬日里，草莓蛋糕备受青睐。新鲜当季草莓搭配清爽绵密奶油，口感浓郁可口不甜腻。其鲜艳红色既撩拨味蕾，又烘托出浓厚节日氛围，与圣诞、新年等佳节仪式感相得益彰。不仅是冬日甜点佳选，更是聚会、犒赏自我及情绪治愈的理想美食。



盒马 - 水果蛋糕

声量: 7,464

25颗红颜草莓盒子蛋糕

红颜草莓+奶油，口感香甜绵密

“每一颗草莓都超大超新鲜，咬下去汁水四溢，酸甜度刚刚好。搭配绵密的奶油和松软的蛋糕胚，入口即化甜度适中，幸福感拉满！”

30颗车厘子盒子蛋糕

车厘子+可可奶油蛋糕胚 层次丰富浓郁

“30颗超大车厘子，搭配一圈动物奶油和浓郁可可蛋糕胚，顶部撒有巧克力碎，内层还夹有巧克力奶油与樱桃果酱，层次丰富。一口蛋糕一颗果，清爽不腻。”



吸睛包装



采用红色作为主色调，传递节日氛围感，在货架上脱颖而出。

品质升级



霸气红颜草莓，品质升级，更大更甜



山姆 - 水果蛋糕

声量: 2,264

MM草莓蛋糕

当季红颜草莓，颗颗饱满多汁

“草莓真的超级新鲜，每一颗都又大又多汁，一盒差不多有三十多颗，分量太实在了！草莓爱好者大满足！”

多层口感，层次丰富

“蛋糕是三层戚风胚，特别松软，中间夹了草莓果酱和动物奶油，奶香混着莓香，酸酸甜甜的，吃起来很清爽，一点都不腻，真的太好吃了！”



产品卖点

单人下午茶



新包装独立切块，每一口都是好滋味。

团建聚会

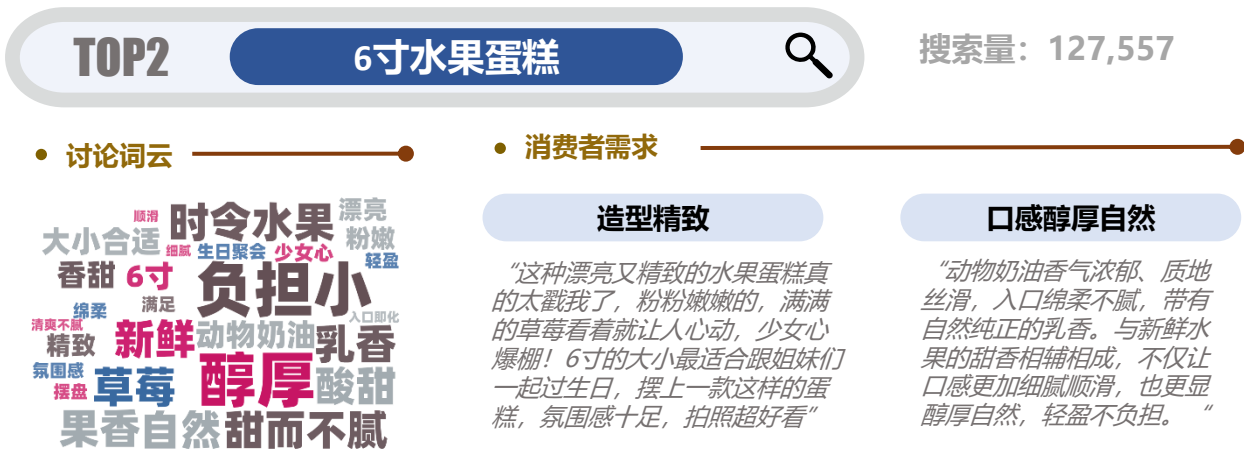


分量超大，是团建的最佳选择

营销亮点

热门爆品解读 | 水果蛋糕 | 搜索词分析

消费者尤为看重水果蛋糕中水果原料的新鲜度与香甜口感，其鲜艳的色泽与丰富造型，赋予节庆餐桌浓厚的氛围感，成为聚会场景中的视觉焦点，唤起仪式感与纪念意义。同时，动物奶油所带来的清爽细腻的口感，也契合了消费者对健康与品质的双重追求。



热门爆品解读 | 提拉米苏



爆品印象

提拉米苏作为经典甜品，口感层次丰富，并具有多场景适配性。其核心魅力在于绵密马斯卡彭与微苦咖啡层的交织对比，辅以可可粉的香浓收尾，带来入口即化又回味悠长的感官体验。同时，从低糖轻负担到抹茶、酒香等多元创新风味的引入，使提拉米苏在保持经典格调的同时焕发出新潮生命力。

咖啡味 低糖
可可香 甜而不腻
经典 马斯卡彭
苦甜交织 浓郁 酒味
醇厚 醇香 奶香

高频描述词-口味

轻盈 绵密 浓郁
不腻 入口即化
层次丰富 顺滑
回味无穷 软趴趴 蓬松感
湿润 细腻 松软

高频描述词-口感

精美 生日蛋糕
经典 诱人 打卡
简约 流心 摆盘
创意 精致
氛围感 高级感

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

低糖轻负担 甜而不腻

精选咖啡豆 丰富风味

意式经典正宗口味

细腻绵密 层次丰富

苦甜交织 酒味浓郁

派对分享 DIY生日蛋糕

数据趋势

社媒声量

292.1K

同比增幅

57%

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

商超

商超：
山姆-MM意式提
拉米苏



2

餐饮店

餐饮店：
星巴克-提拉米苏



3

现制面包店

现制面包店：
Pompi-提拉米苏



热门爆品解读 | 提拉米苏 | 热门案例解读

提升马斯卡彭奶酪含量让口感更细腻绵密；精准调控甜度，更贴合国人口味偏好。提拉米苏也被用于派对聚会，或是DIY生日蛋糕。咖啡店则通过**升级配方**，融入优质咖啡豆，进一步丰富其风味，与咖啡搭配，成为不甜不腻的**下午茶**绝佳之选。



山姆 - 提拉米苏

声量: 2,174

MM意式提拉米苏蛋糕

产品卖点

马斯卡彭奶酪含量38%，口感更绵密

“每一口都很细腻丝滑。上层吃起来像冰淇淋一样丝滑，下层的手指饼在浸泡了咖啡液之后特别湿润，口感更柔软。”

更正宗的提拉米苏

“这个更像传统意义上的提拉米苏，最下面是吸饱咖啡液的手指饼干，中间是马斯卡彭奶酪，一层一层，最上面是厚实的可可粉。苦味也比较明显，但是甜也是甜”



适合派对聚会，全家分享

营销亮点

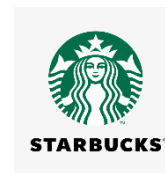


超大分量性价比高，适合聚会分享，也适合提拉米苏爱好者独享畅吃。

DIY生日蛋糕



消费者自己搭配装饰和水果，DIY生日聚餐蛋糕



星巴克- 提拉米苏

声量: 1,527

提拉米苏

咖啡品牌背书，更正宗的咖啡口味

“新升级版提拉米苏，精选优质阿拉比卡咖啡豆融入咖啡液中，突显出浓郁的经典星巴克咖啡风味”

全新升级，降低甜度

“比原来盒子的好吃！甜度低了，“不甜”是中国人对甜品的最高评价啊哈哈”
“新版提拉米苏比旧版的更香更浓更苦”

口感更细腻绵密

“马斯卡布尼奶酪比例UP”
经典口感也能next level”



产品卖点

搭配咖啡 不甜腻

营销亮点



咖啡店的下午茶，咖啡搭配甜品，口味不甜腻

外观更像传统提拉米苏



外观更接近传统形象的提拉米苏，经典形象回归

热门爆品解读 | 提拉米苏 | 搜索词分析

提拉米苏凭借**绵密细腻口感与苦甜交织的独特风味**广受好评，其**马斯卡彭奶酪的丝滑质地与朗姆酒咖啡液的醇厚**交融备受消费者青睐。部分反馈指出其“**甜度过高**”“**质地过湿软**”，消费者既渴望**低糖低脂的健康配方**，又追求**家庭制作的简便快捷**。



热门爆品解读 | 巴斯克



爆品印象

巴斯克蛋糕以丰富多变的口味著称，经典原味带来浓郁芝士奶香与咸香交织的美妙体验，巧克力、蓝莓、榴莲、抹茶等创新口味则各具特色，满足多元味蕾需求；其口感介于柔软戚风与香醇重芝士之间，绵软细腻且湿润，外层微焦酥脆与内里嫩滑形成绝妙对比；外观上，巴斯克蛋糕有着标志性的焦褐色表皮，自然龟裂的纹路增添质朴美感。

树莓 巧克力 奶酪 奥利奥 奶香 抹茶 榴莲 不腻 南瓜 咖啡 开心果 甜度 柠檬 黄油 草莓 栗子 酸奶 桂花 蓝莓 香草 黑芝麻 酸酸 迪拜 流心 芋泥 芝士 提拉米苏

高频描述词-口味

细腻 入口即化 层次感 脆壳 湿润 流心 绵密 冰山 丝滑 柔软 熔岩 冰淇淋

高频描述词-口感

颜值 多巴胺 小蛋糕 色泽 氛围 纹路 焦黑 治愈系 高颜值 万圣节 美式 生日蛋糕

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

混合风味 口感浓郁

外焦内绵 层次丰富

小份包装 自享无负担

细腻柔滑 入口即化

减糖配方 健康饮食

节日限定主题

数据趋势

社媒声量

200.7K

同比增幅

46%

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

现制面包店

现制面包店：
泸溪河-芋泥巴斯克蛋糕



2

商超

商超：
山姆-MM芋泥巴斯克蛋糕



3

餐饮店

餐饮店：
星巴克-巴斯克蛋糕



热门爆品解读 | 巴斯克 | 热门案例解读

巴斯克蛋糕外层焦香酥脆、内馅柔滑细腻，芋泥、榴莲、鹰嘴豆等馅料创新碰撞，带来咸甜交织的多重风味体验。小份包装搭配减糖配方，精准贴合“低负担、解馋不胖”的饮食趋势；双拼风味、独立包装等包装创新也提升了社交分享与存储便利性。



泸溪河 - 巴斯克蛋糕

声量: 2,099

芋泥巴斯克蛋糕

广西荔浦芋泥 软糯香甜

产品卖点

“一层巴斯克一层芋泥一层蛋糕胚，巴斯克偏口感绵密，芋泥不甜，软糯糊嘴，整体口感浓郁，吃掉一整个也不会腻。”



榴莲巴斯克蛋糕

马来西亚榴莲 细腻醇香

“泸溪河的榴莲巴斯克比想象中好吃很多，榴莲肉和巴斯克奶油融合的巨好，口感和味道都很榴莲。美中不足是下面有一小层蛋糕体，所以不全是巴斯克，但才19.9，而且是真榴莲肉，性价比拉满。”

性价比高

营销亮点



尺寸适中，适合一人食下午茶，19.9性价比拉满。

料足，一口满足



芋泥和榴莲馅料扎实，吃到满足。



盒马 - 巴斯克蛋糕

声量: 1,453

鹰嘴豆芋泥巴斯克

鹰嘴豆+荔浦芋泥 创新口味

“上层巴斯克奶酪质感更加轻盈，而且奶油味偏重，下层鹰嘴豆的香味和芋泥的甜味很香。”

配方减糖 减少负担

“小份量包装，减糖25%的配方，卡路里友好，解馋必备。”



产品卖点

芝巧双拼巴斯克芝士蛋糕

芝士口味+生巧口味 双重风味

“芝士款奶香浓郁，生巧款苦味更浓，中和了芝士的甜味。巴斯克口感绵密细腻。一次两款口味更满足了！”

独立包装，易储存



双重口味，分区放置。多人分享不脏手，冰箱储存更方便。

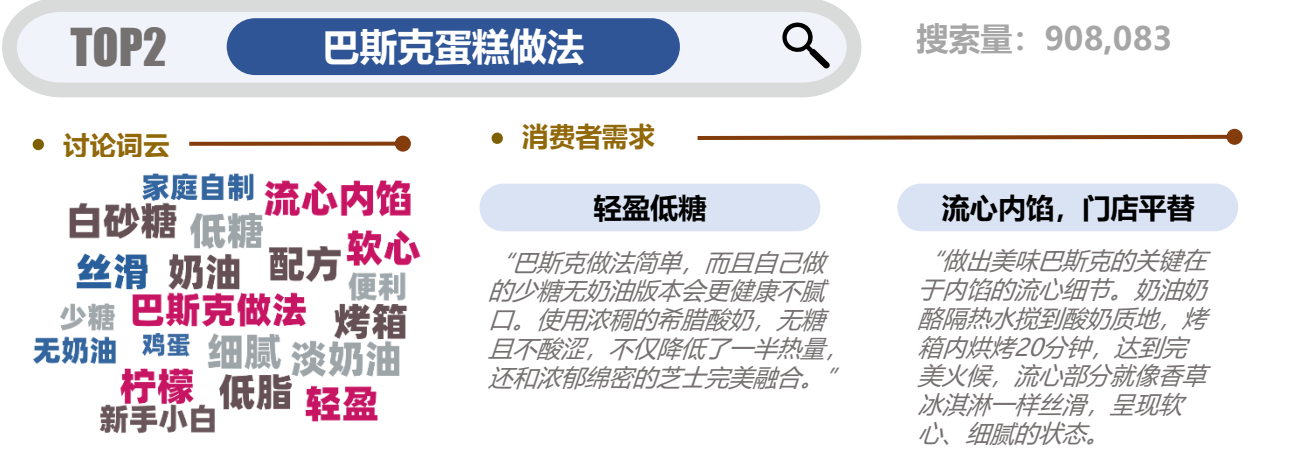
小份量无负担，热量管理



小份量，低糖低卡，适合单人下午茶，减脂解馋无负担。

热门爆品解读 | 巴斯克 | 搜索词分析

消费者对巴斯克蛋糕的偏好集中于“创新口味”与“极致口感”的双重体验，既追求多重内馅带来的丰富层次，也偏好流心质地与细腻芝士带来的入口即化口感；在外观上则偏爱精致造型与节日限定的仪式感设计，满足情绪价值与分享需求。同时，低糖配方、自制友好也契合了健康化、家庭化的消费趋势，推动巴斯克蛋糕成为品质与情绪兼得的烘焙新宠。



热门爆品解读 | 蛋挞



爆品印象

蛋挞作为人气爆款甜品，金黄酥脆的千层挞皮与绵密柔滑的蛋奶内馅，牢牢占据食客心中的C位。以焦糖风味为核心记忆点，覆盖早餐代餐、下午茶仪式感、深夜治愈系等全时段需求。凭借多种创新口味、超高颜值与层次丰富的口感，成为烘焙界的流量担当

原味 香浓 味蕾
开心果 浓郁 抹茶
好吃 焦糖 黄油
咸香 浓香 香甜
奶香 甜度 不腻
蛋液

高频描述词-口味

醇厚 入口即化
Q弹 丰富 柔软
外酥里嫩 层次
很酥 酥脆 香脆 嫩滑
香酥细腻 丝滑

高频描述词-口感

开酥 超厚 外皮 焦糖层
外层 酥皮 果碎
金黄 拉丝
挞芯 太阳花 现烤
果酱

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

挞芯嫩滑 奶香四溢

新鲜出炉 现制即享

添加果碎 丰富口感层次

创新果酱 破解甜腻

浓郁焦糖风味

超厚挞芯 一口满足

数据趋势

社媒声量

626.4K

同比增幅

45%

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

餐饮店

餐饮店：
KFC-焦糖厚蛋挞



2

现制面包店

现制面包店：
趁热集合-趁热心动蛋挞系列



3

商超

商超：
盒马-焦糖可颂蛋挞



热门爆品解读 | 蛋挞 | 热门案例解读

肯德基凭借「焦糖厚蛋挞」实现经典款迭代——以「焦糖层+超厚奶香流芯」重构黄金配比；趁热集合通过「开心果+树莓果酱」「巧克力+可可」的酸甜苦醇复合味型，破解传统蛋挞甜腻痛点。



KFC – 蛋挞

声量: 3,912

加厚加浓蛋挞之神

超厚挞芯口感嫩滑

“重点是挞芯超厚的，奶fufu的嫩嫩滑滑，一口咬下去，满满的都是幸福感”

“肯悦咖啡这个焦糖厚蛋挞实在是太太太厚了！脆脆的焦糖薄壳+黄油焦糖味+浓郁奶香厚厚暖暖挞芯真的很难不爱”

焦糖风味更醇厚堪称升级版葡挞

“五星推荐新出的焦糖厚蛋挞，口感上就像升级版的葡式蛋挞，特别酥脆浓醇”

“这个厚蛋挞可以说是葡式蛋挞的ultimate版本，蛋挞皮很酥脆，是最近很流行的可颂挞皮，蛋挞液奶香很浓郁，焦糖的加入并不会显得过于甜腻，反而使味道层次更加丰富”



产品卖点

蛋挞之神

营销亮点



挞皮酥脆肉眼可见层层分明+超厚焦糖蛋奶挞芯

经典迭代



通过加厚蛋奶挞芯和加浓的焦糖风味，实现经典蛋挞的味觉升级



趁热集合 – 蛋挞

声量: 2,731

趁热心动开心果蛋挞

搭配树莓酱酸甜平衡

“酥脆的伊朗开心果搭配酸甜的树莓果酱 口感超丰富 微甜的不会觉得腻”

精选进口原材料

“最爱吃他家的蛋挞了，他们家是用黄天鹅鸡蛋搭配优质黄油制作的。伊朗的开心果+新西兰淡奶油配上果酱清新不腻还有嚼劲，太赞了”



产品卖点

趁热心动巧克力蛋挞

可可粉中和甜腻

“蛋挞的酥皮很酥，挞液上面覆盖着可可粉中和了蛋挞的甜，蛋挞的奶香气很突出”

每40分钟新鲜出炉



营销亮点

强化现制烘焙的仪式价值，显著优于传统烘焙店2-3小时批量生产

手工16层酥脆挞皮



多层开酥展示工艺可视化，强调看得见的层次，吃得出的酥脆

巧克力 x 蛋挞 | 市场应用解读

巧克力蛋挞市场呈现原料叠加、工艺创新与口感平衡三大趋势：巧克力融入蛋挞液让巧克力味更浓郁，解锁冻啃新吃法像冰激凌；巧克力融入酥皮让蛋挞皮融入可可香气，爆浆的熔岩巧克力流心幸福感满分；巧克力脆脆做淋面让口感更丰富

应用案例



内陷填充



餐饮：肯德基 - 巨大的巧克力蛋挞

主打卖点：

浓郁巧克力风味，丝滑内陷口感！蛋挞布丁加入巧克力，超大尺寸，美味加量



商超：罗森 - 巧克力味葡式蛋挞

主打卖点：

黄油酥皮与巧克力风味的挞心相遇，蛋挞液中加入浓厚巧克力酱，让本就美味的蛋挞，更多了几分醇香



胚体主料



现制：华阳茶室 - 比利时巧克力蛋挞

主打卖点：

纯巧克力制作酥皮 + 内陷，128层巧克力酥皮香脆浓郁



现制：读酥世家 - 巧克力熔岩蛋挞

主打卖点：

18层巧克力酥皮，浓郁熔岩巧克力酱，还有奇妙的巧克力爆珠



淋面涂层



现制：趁热集合-趁热心动巧克力蛋挞

主打卖点：

精选黄天鹅鸡蛋 + 法芙娜可可粉，可可粉自然融入蛋挞，40分钟新鲜出炉



餐饮：肯德基 - 麦片脆脆生巧风味蛋挞

主打卖点：

使用比利时进口巧克力，脆脆巧克力麦片淋面 + 浓郁黑巧夹心，口感丰富

消费者需求

巧克力更浓郁

“一口咬下去全部都是巧克力，蛋挞酥皮好酥脆，中间是巧克力口味的布丁，顶部是浓郁的巧克力碎片，巨巨巨浓郁的巧克力味，连蛋挞皮都是巧克力口味”

解锁冻啃新吃法

“外面酥皮超级酥脆，里面的内陷还是冰冰凉凉，感觉在吃冰激凌”
“悄悄分享一个隐藏吃法：冷藏一晚，就像空口吃蛋挞冰淇淋一样，绝美！”

酥皮自带可可香气

“酥皮，是硬脆的，有油香，但口感干爽，自带可可香气，并且比较厚实”

“挞皮不仅酥脆，每一口都散发出阵阵的巧克力香味~”

巧克力熔岩爆浆

“第一个想到往蛋挞里加生巧流心的真是天才！刚烤好的蛋挞一口咬下去是热乎乎的流心包裹舌尖”
“外皮酥到掉渣，内陷是爆浆的巧克力流心”

原料的完美融合

“一口咬下去生巧粉自然融到挞芯里，好吃好吃！”
“法芙娜可可粉和巧克力酱完美融合，微微化开搭配奶香挞芯。”

麦片脆脆口感丰富

“上面撒的是可可味的麦片，脆脆的~一整个爱住”
“整颗巧克力藏在挞皮里，外面是酥酥脆脆的巧克力麦片，口感很丰富”

热门爆品解读 | 老蛋糕



爆品印象

老蛋糕作为经典国民点心，凭借松软绵密的湿润糕体与质朴醇厚的蛋奶香气，在消费市场掀起怀旧热潮。厚切糕身入口湿润不噎，朴实蛋香精准狙击消费者味觉情怀。以差异化的产品形态诠释经典味道，用渠道创新叠加质朴风味，成就复购率惊人的长红单品。

真材实料 蜂蜜 无油 解馋 香甜 新鲜出炉 老味道 麦香 味道 无添加

高频描述词-口味

绵密 Q弹 扎实 松软 细腻 弹性 不干巴 柔软 香浓 厚实 顶饱 解馋

高频描述词-口感

软乎乎 古早 脆底 简单 小块 蓬松 方正 独立包装 质朴复古 膨胀 金黄

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

小时候的味道

原料简单 没有添加剂

现烤新鲜出炉

口感绵软 不干噎

鸡蛋含量高

金黄脆底 糕体蓬松

数据趋势

社媒声量

77.2K

同比增幅

50%

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

餐饮店

餐饮店：
沪上阿姨-水牛奶鸡蛋糕

2

现制面包店

现制面包店：
泸溪河-老鸡蛋糕

3

电商

电商：
豪士-老式鸡蛋糕



热门爆品解读 | 老蛋糕 | 热门案例解读

老蛋糕品类正从「基础饱腹」向「品质化、功能化、情感化」转型，沪上阿姨通过水牛奶创新配方切入，在蛋香上叠加了浓郁的奶香，口感也更佳绵软，成为当季爆品；泸溪河强调其现烤工艺和无添加配方，强化传统手工感，渗透怀旧消费市场。



沪上阿姨- 老蛋糕

声量: 4,193

水牛奶鸡蛋糕

不掺水，奶香混合着蛋香

“细腻绵密，奶香和蛋香味特别浓郁！”

“沪上阿姨这个「水牛奶鸡蛋糕」，蛋奶香非常浓郁”

“沪上阿姨新出的这个水牛奶鸡蛋糕 真的惊艳了，奶香味鸡蛋味十足 绵绵的”

云朵般绵软的口感

“软绵绵的，吃起来很香，个头也不错，不会噎挺”

“婶子家的水牛奶鸡蛋糕完全是小时候的味道 蛋奶香好浓软软的也不噎”

“口感是软fufu的，蓬松绵软，有点像戚风蛋糕的口感，会更湿润一些”



产品卖点

真实添加水牛奶



创新口味，用水牛奶和面，鸡蛋糕的风味更佳浓郁

早餐优选



鸡蛋、牛奶、蛋糕的组合，营养又美味，又是独立包装，非常适合早餐

营销亮点



泸溪河 - 老蛋糕

声量: 2,886

老鸡蛋糕

现烤的老味道

“还是泸溪河的老鸡蛋糕符合我的口味，松松软软的吃到小时候的味道”

“今天去泸溪河买了老鸡蛋糕 还是小时候的味道 绵软细腻一点都不干巴巴”

配料简单无有害添加

“我最近经常到泸溪河买老蛋糕吃。就是那种最简单的圆形蛋糕。其实简单更好，不会有乱七八糟的有害添加成分。”

“泸溪河老蛋糕只有鸡蛋和面粉，没有任何添加剂”



产品卖点

复古牛皮纸包装



复古牛皮纸包装，从视觉上强化了蛋糕的“古早味”

现烤不加一滴水



每天新鲜现烤，不加一滴水，造就松软糕体

营销亮点

热门爆品解读 | 老蛋糕 | 搜索词分析

老蛋糕的消费者聚焦「复刻童年回忆」的情感价值，家庭厨房通过精准控糖控油实现健康化创新，同时追求糕体松软不塌的极致口感。通过「低糖健康」「饱腹早餐」的定位拓展消费场景，能看出老蛋糕已经从基础饱腹品进阶为更加健康的饮食符号。



热门爆品解读 | 华夫饼



爆品印象

华夫饼以经典原味与独立便携装精准狙击电商囤货需求，成为年轻人办公零食箱的常驻嘉宾；浓郁黄油风味叠加家庭大规格包装，化身高复购率的居家下午茶标配；创意咸甜混搭，借拉丝芝士、奶油云顶等层次碰撞，构建咖啡时光的仪式感结界，精准承接早餐速食、午后疗愈等多元需求。

好吃不腻黄油 绝了
抹茶 原味 **芝士**
美味 **香浓** 咸香
焦糖 香甜满足 开心果
肉松奶油 **巧克力**

高频描述词-口味

香脆 丝滑 湿软 很脆
纯正 松软 层次
丰富 绵密
好吃 饱腹 柔软
绵软

高频描述词-口感

格纹 独特 经典 金黄
方格 花纹 扁扁
精致 小巧
装饰 立体 脆皮

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

添加进口黄油 优质小麦粉

创意搭配

老少皆宜

咸甜混搭

独立包装 方便代餐

口感松软

数据趋势

社媒声量

73.6K

同比增幅

77%

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

电商

2

商超

3

餐饮

电商：
丹夫-华夫饼系列



商超：
山姆-黄油华夫饼



餐饮：
Tims-满格芝士华夫



热门爆品解读 | 华夫饼 | 热门案例解读

传统华夫饼品类加速迭代，围绕**风味创新、原料升级**展开差异化竞争。丹夫以「咸甜混搭」深受喜爱，融合芝士咸香+肉松颗粒，通过独立包装、便携即食强化代餐适配性；山姆聚焦进口黄油优质原料，以及华夫搭配焦糖岩烧口味，双重香味色泽诱人

Danco
丹夫

丹夫 - 华夫饼

声量: 540

丹夫芝士肉松华夫饼

加入芝士+肉松 咸甜交织

“每一口都能吃到肉松的咸香口感，跟华夫饼的松软甜香结合在一起，味道层次很丰富！”

“这种加入肉松的咸口版本真的很新奇，咸甜交织的感觉超级上头。”

满足能量需求

“早餐吃一块，就能满足一个上午的能量需求”

“最爱的还是芝士肉松，打工人每天带一包去上班，美味又抗饿”



丹夫格乐原味华夫饼

蛋香浓郁 入口松软

“原味的其实一直有在买，感觉他家很好吃，很松软，鸡蛋味挺浓郁的”

咸香口味突破创新



加入芝士和肉松，超越华夫饼经典甜香的口味，带来全新体验

代餐



独立包装，作为早餐/下午茶/办公室零食，健康又快捷

产品卖点

营销亮点



山姆 - 华夫饼

声量: 346

黄油华夫饼

添加进口黄油 提升口感层次

“山姆零食里经典中的经典-黄油华夫饼，特别添加了15%的新西兰进口黄油，口感软嫩，香香甜甜”

“黄油华夫饼的黄油成分占比较高，使得口感丰富、香浓浑厚，让人回味无穷。”



岩烧芝士华夫饼

焦糖色，色泽诱人

“焦糖色的华夫看着就诱人，浓浓的芝士香味儿，入口很酥软，我觉得微甜，芝士的咸香味道，焦糖的甜味，蛋香味，还有烘烤过的味道”

优质原料



进口黄油搭配优质小麦粉和新鲜鸡蛋，整体高品质

芝士香搭配奶香



开袋扑鼻而来的香气，芝士香伴随着烘烤后的奶香

产品卖点

营销亮点

热门爆品解读 | 华夫饼 | 搜索词分析

华夫饼消费者核心需求聚焦于**家庭烘焙场景**，追求「外脆内软」的黄金质感，叠加巧克力碎、坚果及水果装饰实现个性化创新；成品市场中，华夫饼凭借「黄油浓香」「便捷早餐」形成市场穿透力，但**“甜度超标”“口感偏硬”**的争议暴露工业化生产的痛点，折射出消费市场对兼具手作温度与商业标准的烘焙解决方案的期待。

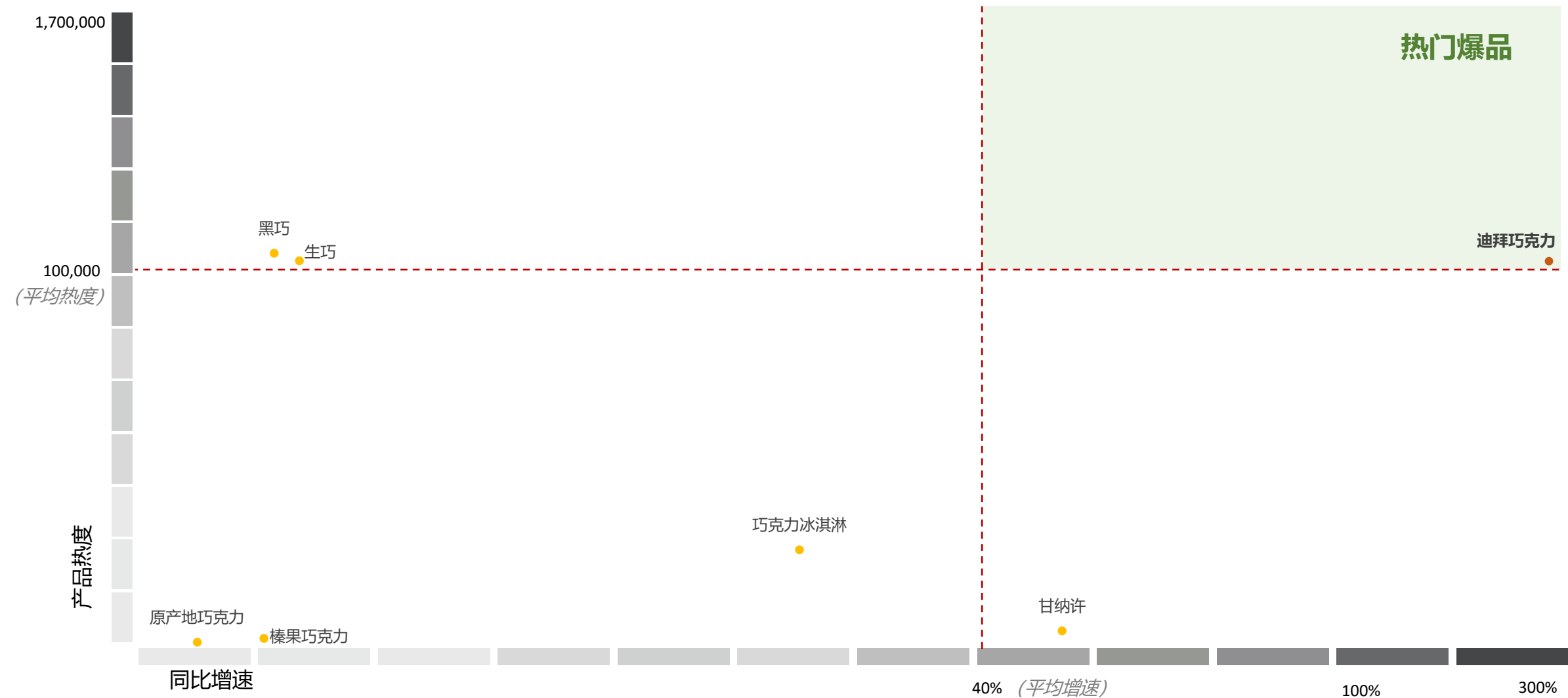


具有爆品潜力的烘焙产品

—— 巧克力类



产品类型总览 | 定位热门爆品 | 巧克力



热门爆品解读 | 迪拜巧克力



爆品印象

迪拜巧克力凭借口味创新、文化融合、高品质原料及社交媒体传播，成功打造出兼具美味与话题性的甜品。其核心特色在于酥脆夹心与浓郁巧克力的反差口感，以及开心果、海盐焦糖等地域风味的融入。无论是作为巧克力单品，还是烘焙风味，迪拜巧克力均展现出强大的市场吸引力。



高频描述词-口味

高频描述词-口感

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

臻选全球原料 品质高级

包装吸睛 价值感强

丰富内陷 层次感强

保留颗粒 升级口感

节日 高端送礼

黑巧不甜腻

数据趋势

社媒声量

139.1K

同比增幅

NEW

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

现制面包店

2

电商

3

商超

现制面包店：
B&C-迪拜巧克力碱水结



电商：
Lecire-精品手工迪拜巧克力



商超：
罗森-迪拜巧克力蛋糕



热门爆品解读 | 迪拜巧克力 | 热门案例解读

迪拜巧克力的爆红密码藏在其独特馅料与多层次口感的完美融合之中。「干丝酥」的酥脆、「巧克力」的醇厚、「开心果」的馥郁，三者交织更衍生出系列烘焙臻品。精选全球优质食材；高级礼盒装点送礼仪式感；国内烘焙品牌精准狙击消费者痛点和口味需求，调配甜度与可可含量，更与烘焙产品进行巧妙融合，改良版更受中国消费者欢迎



B&C – 迪拜巧克力烘焙系列

声量: 1,150

迪拜巧克力碱水结

开心果+巧克力，咸甜完美的融合

“开心果和巧克力本来就是非常好的搭配，加上了干丝酥，面包的整个层次更加丰富了”



迪拜开心果巧克力蛋糕

层层美味 口感丰富有趣

“开心果奶油和巧克力，两个我超爱的东西，最上面一层开心果奶油一层蛋糕胚，底下面包丝和巧克力酱”

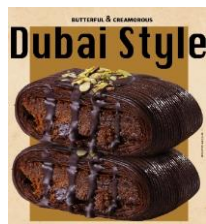
“最底下的巧克力蛋糕胚软软的，夹杂着脆脆的颗粒感，然后最中间还有巧克力奶油，真的绝了！甜而不腻，敲好吃！”

土豪金包装



迪拜的土豪金包装吸睛，同时也提升了产品的价值感

超足馅料



包裹大量自制迪拜巧克力馅，内馅满溢，风味十足

产品卖点

营销亮点



Lecire – 迪拜巧克力

声量: 621

手工迪拜巧克力

保留开心果颗粒 口感更丰富

“开心果夹心：夹心部分用的是西西里岛的开心果，相传研磨两个小时，确实保留了些许颗粒感，香气扑鼻，吃起来真的是满满的高级感”

配方减糖 更适合中国人的口味 减少负担

“毫不夸张地说我感觉比原版的好吃！首先没有原版的甜，感觉北方真的不太喜欢甜！”

两种巧克力纯度选择

“有72%的黑巧克力和40%的牛奶巧克力，喜甜和不喜甜的人都可入！”



产品卖点

营销亮点

送礼优选



Mini一口一个，礼盒包装，精致又高级，很适合同节日送礼

联名蛋糕品牌



蛋糕品牌可露朵联名手工迪拜巧克力，造型精致和蛋糕整体的风味完美呼应

热门爆品解读 | 迪拜巧克力 | 搜索词分析

迪拜巧克力中的巧克力和丰富的开心果馅料被称作是奢华与美味的结合，巧克力的苦甜与“tree tree”的香脆夹心形成完美的平衡，丰富的层次以及独特的口感吸引很多消费者前来尝新。有迪拜皇室的背书以及高品质原料也无疑成为高端送礼的不二之选



41 -

数据范围: 小红书, 2024/10-2024/12



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

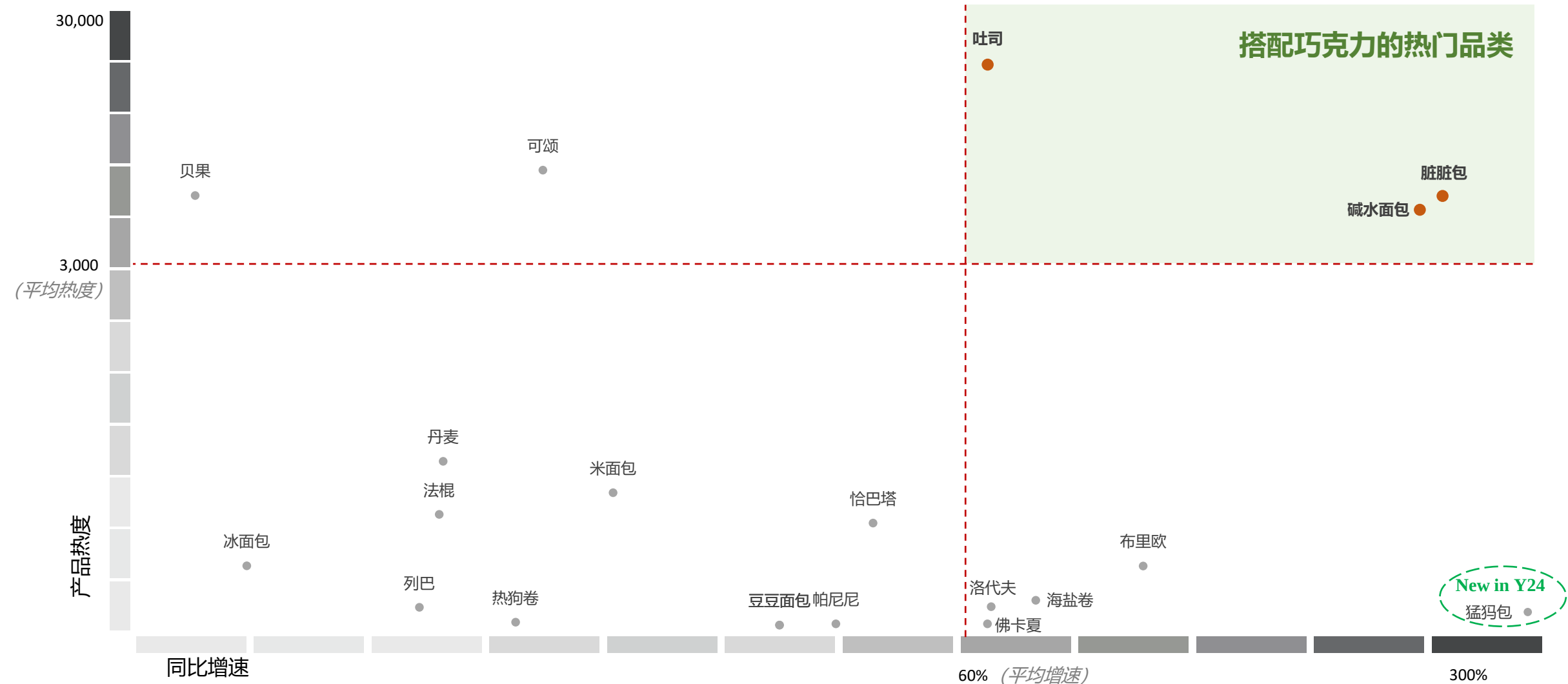


装饰

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

巧克力在面包的应用不仅在产品形态上持续突破，更在口味与口感层面实现了显著升级。如巧克力脆片等，与面包的绵软形成对比带来丰富的味觉层次。消费者对黑巧在面包中的应用偏好增长，既能满足对巧克力浓郁风味的期待，又因天然苦味平衡了甜腻感，也为其增添了健康无负担的属性。

应用案例



胚体主料



内陷填充



淋面涂层



电商：桃李 - 黄油厚切吐司 巧克力味

主打卖点：

微苦巧克力，内陷还有可可豆，湿润的面包体带有黄油香气



电商：卡卡业 - 黑巧全麦厚切吐司

主打卖点：

加入大颗巧克力豆，针对为减脂健身人群设计的吐司，黑巧和全麦的搭配，饱腹无负担



电商：卡卡业 - 生巧乳酪碱水球

主打卖点：

Kiri联名授权乳酪，浓郁的生巧，微苦的巧克力搭配韧韧的外皮，口感丰富



电商：桃李 - 迷你巧克力牛角包

主打卖点：

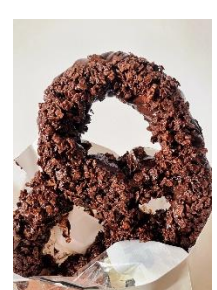
外皮层层起酥，内馅一口爆浆，一口下去双重口感



现制：85度C - 迪拜巧克力脏脏包

主打卖点：

三层口感：顶部脆脆的开心果干丝酥搭配纯脂黑巧淋面，16层丹麦酥皮柔韧有嚼劲



现制：B&C - 巧克力脆片酥皮碱水结

主打卖点：

巧克力胚体上撒满酥脆的巧克力薄片，双重口感，满嘴咔嚓，甜度适中，层层脆片交织出丰盈口感

消费者需求

松软湿润，有嚼劲

“面包体口感很好，一点也不干巴，松松软软润润的，口感偏向于手撕面包，松软又有嚼劲”
“怎么把干巴巴全麦吐司做的这么柔软的？整体就是松软面包的口感”

黑巧微苦 不甜腻

“吃起来巧克力味浓郁，偏黑巧的味道，吃起来甜甜的微苦”
“把巧克力块融合在面团里面，一口下去又有巧克力的醇苦又有奶香”

巧克力味浓郁

“生巧乳酪的酸味有点重了巧克力味道我觉得不算很浓郁，勉强及格”
“巧克力非常醇厚浓郁，一口下去满满都是馅料”

口感丰富

“浓郁的巧克力乳酪配合着又软又韧的碱水皮”
“外皮Q弹有嚼劲，内里馅料满满，咸香可口。烤一下真的好吃啊！内里乳酪丝滑细腻，生巧微苦回甘完美融合”

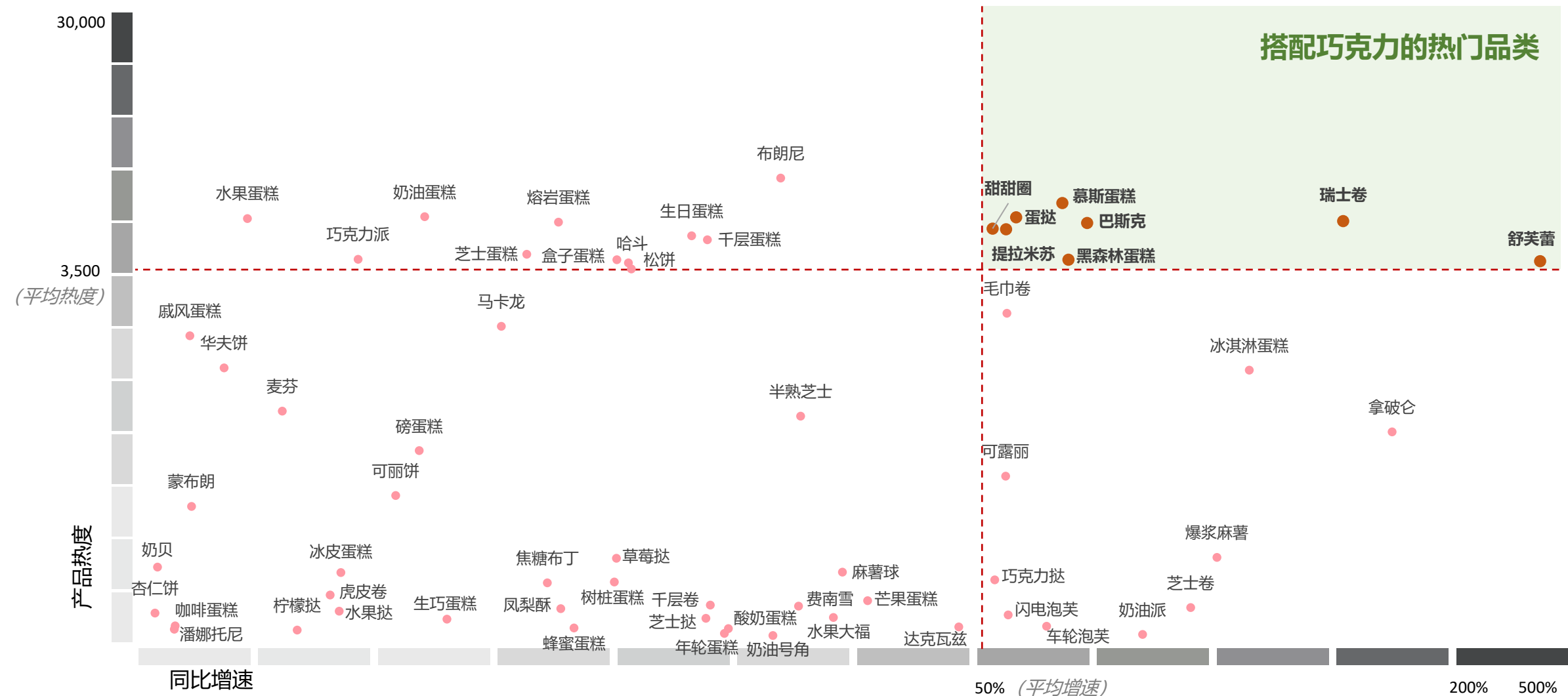
面包体层次丰富

“软韧软韧的，中间是酥皮一样的质感，巧克力淋面增加了湿润度，开心果碎味道虽然不突出，但提升了口感层次”

冷冻后食用更佳

“巧克力超容易融化，很容易吃一手。”
“冷冻直接拿出来真的口感完全不一样甜度低了很多！而且口感还是酥酥脆脆的”

巧克力 x 甜点 | 巧克力在甜点品类中的应用



45 - 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2024/10-2024/12 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>100的产品类型

巧克力 x 甜点 | 市场应用解读

迪拜巧克力的热潮蔓延至甜品领域，商家敏锐捕捉流量密码，将迪拜巧克力的标志性元素——开心果、巧克力与酥脆的口感巧妙融合，打造出兼具话题性与味觉冲击力的创新甜品。甜中带微苦的平衡风味更受青睐，这种味觉能有效中和了甜品的甜腻感。

应用案例



胚体主料



内陷填充



淋面涂层/装饰



商超：山姆-熔岩巧克力蛋糕

主打卖点：

巧克力味浓郁，蛋糕层次丰富，顶部是巧克力卷、生巧、巧克力慕斯和可可胚，中间还有一层可可爆浆



商超：罗森-大大脆皮泡芙

主打卖点：

外层巧克力薄脆壳加坚果碎，搭配软泡芙皮，内陷是可可慕斯，巧克力芯，甜中微苦



现制：北野家-迪拜巧克力舒芙蕾

主打卖点：

引用迪拜巧克力的精髓：巧克力风味舒芙蕾撒上开心果干丝酥，风味丰富



电商：盒马-多层巧克力榛子慕斯蛋糕

主打卖点：

顶层是丝滑的纯脂黑巧慕斯淋面，中间夹着浓郁巧克力蛋糕胚+榛子酱奶油，底层还有香脆榛子碎，每一口都能感受到“脆-滑-绵-香”



电商：罗森-Kitkat冰麻薯

主打卖点：

内陷含有牛奶巧克力脆米球，一口咬下去，既有麻糬的软糯，又有脆米球的酥脆，口感丰富



现制：B&C-迪拜巧克力瑞士卷

主打卖点：

酥皮超酥，内馅很厚，搭配满满的开心果丝，还有巧克力淋面，让口感丰富有趣

消费者需求

多种吃法不同风味

“冷吃：冰箱冷藏30分钟，拿出来就是丝滑的口感，想吃冰淇淋一样，浓郁的巧克力入口即化，柔软又绵密；热吃：冷藏取出后，微波炉叮15秒~里面的可可就像火山熔岩瞬间爆浆”

黑巧微苦 中和甜腻

“黑巧克力微苦，中和了甜度，甜度刚好”

“不腻，回味是巧克力的苦感，还不错”

巧克力内陷丝滑浓郁

“夹心有两种，巧克力慕斯+巧克力芯。口感浓郁丝滑，是微苦的我hin爱”
“里面的稀奶油是用雀巢奇巧威化可可酱制作的，味道浓郁醇厚”

口感丰富

“脆皮+巧克力+巧克力冰激凌内陷的多重诱惑。一口下去都是巧克力浆爆发在口中”
“里面的奶油馅还有脆脆的巧克力豆，就是糯+软+脆的结合体”

淋面搭配坚果

“巧克力淋面上洒满了开心果，我真的超爱”
“浇上巧克力淋面撒上海盐碎一口下去真的幸福”

巧克力涂层酥脆

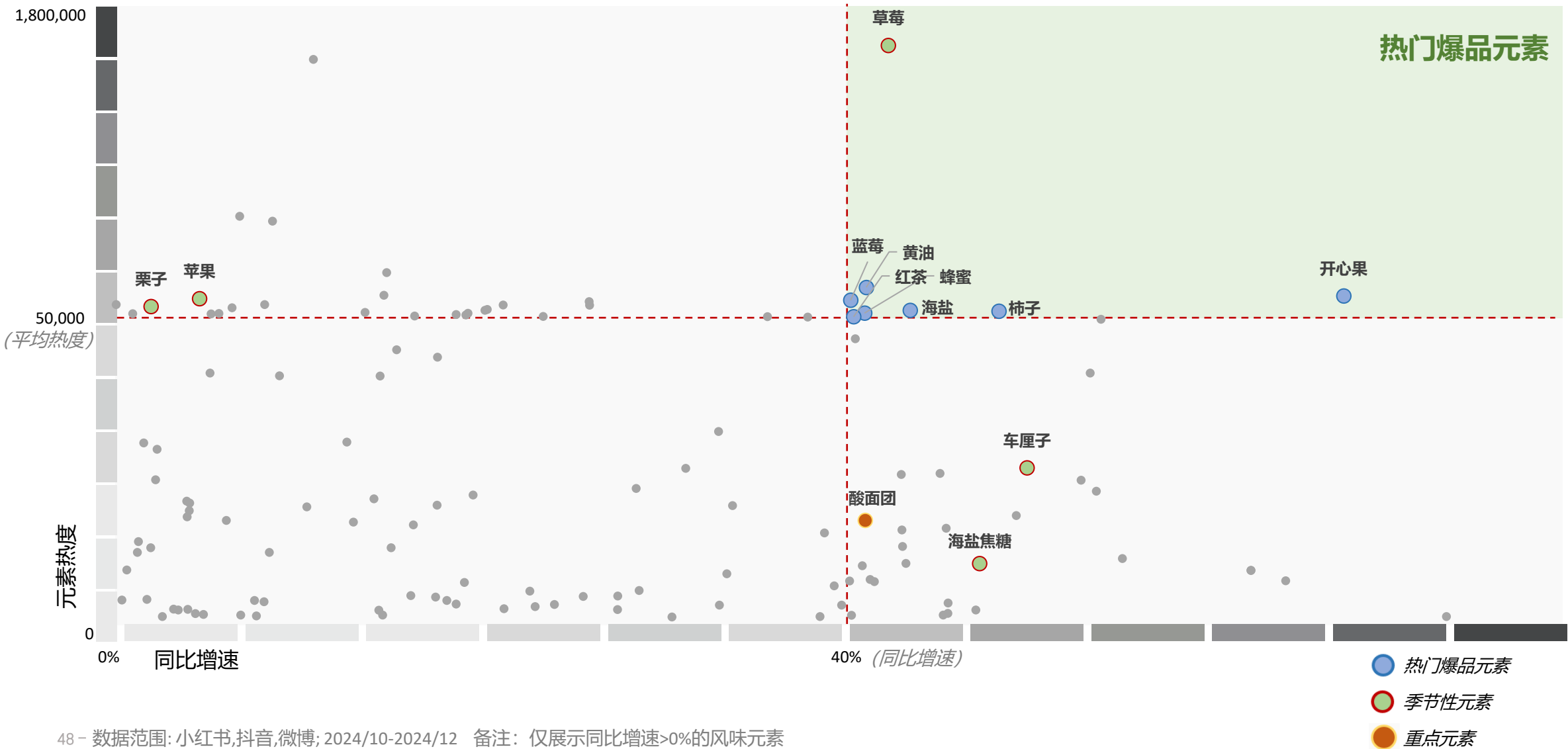
“在角落里买到了最后一个迪拜巧克力瑞士卷！脆脆的！”
“表皮很酥脆，巧克力微苦入口即化”

PART TWO

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



热门爆品元素解读01



红茶 Black Tea

富含茶多酚的抗氧化属性为甜点增添健康光环，茶香中和奶油与糖霜的厚重感，独特的浓郁风味，成为味觉锚点。



热门应用

开市客-伯爵奶酥贝果

DRUNKBAKER-栗子红茶奶酪磅蛋糕

瑞幸-伯爵红茶口味马卡龙

元素亮点

- | | | |
|---|---|---|
| 抗氧化
“伯爵奶酥贝果中，伯爵红茶富含茶多酚等抗氧化剂，具有抗衰老、促进新陈代谢等多重功效。” | 解腻
“随着一丝红茶的清香，中和了满满栗子泥的一丝厚重感，让蛋糕吃起来香甜不腻回味无穷。” | 秋冬仪式感
“一到秋天，感觉大家对红茶又兴致高涨了起来，栗子奶油+红茶蛋糕胚，入秋仪式感这不就来了。” |
|---|---|---|



蓝莓 Blueberry

蓝莓的天然果酸能巧妙平衡甜点的糖腻感，塑造清爽的味觉层次；富含花青素、维生素C的高营养密度；深邃的紫蓝色泽提升甜品的整体颜值。



热门应用

优壹朵-蓝莓桑葚乳酪包

趁热集合-轻糖蓝莓奶油可颂

山姆-蓝莓芝士蛋糕

元素亮点

- | | | |
|--|--|--|
| 酸甜平衡
“松饼上配了奶酪和蓝莓果酱，酸酸的，中和了糖浆的甜腻。”
“要了蓝莓和树莓口味，水果果酱的酸甜中和了肉桂卷的甜” | 高营养
“蓝莓富含丰富的维生素和抗氧化物质，为这款甜点增添了营养价值。” | 提升颜值
“蓝莓味道浓郁，视觉效果也很吸引人，特别适合拍照分享！”
“用蓝莓来做装饰，颜值价格都提升了！” |
|--|--|--|

热门爆品元素解读02



蜂蜜 Honey

在烘焙中被当作天然甜味剂，用来代糖；同时凭借其温润滋养的特性成为驱寒暖胃的理想选择，辅助提升人体免疫力，适合秋冬的养生烘焙元素。

社媒声量

74,035

同比增幅

43%

声量趋势变化



热门应用

趁热集合-蜂蜜
开心果坚果棒



bang-蜂蜜脆吐司



卡尔顿-麦卢卡
蜂蜜蛋糕



天然甜味剂

“双莓酸奶法芙娜蛋糕 用0脂蜂蜜制作，以蜜代糖。”
“蜂蜜的天然甜味让蛋糕甜而不腻，吃起来格外清新。”

提升抵抗力

“在这个季节的点单率特别高，从这个配方中可以看到蜂蜜、雏菊花对于身体抵抗力的益处。”

滋养肠胃

“早就听说麦卢卡蜂蜜能养胃 因为里面的UMF能滋养肠道 起到调节肠道功能和肠道菌群的作用”

元素亮点



草莓 Strawberry

季节性元素

作为冬春甜品的“情绪果味”，草莓以其鲜红色泽与酸甜口感，唤起节日氛围与仪式感，搭配轻盈奶油、芝士类原料，成为兼具视觉诱惑与清爽风味的季节性烘焙主角。

社媒声量

1,621,440

同比增幅

48%

声量趋势变化



季节性
热门应用

星巴克-红颜草
莓软芝士蛋糕



The Rolling-草
莓圣诞树瑞士卷



趁热集合-草莓
系列



当季的红颜草莓

“选用当季红颜草莓，色泽饱满、果香浓郁，营造出节日感与视觉吸引力，成为冬日甜品的颜值担当。”

红绿配色 圣诞限定

“莓莓圣诞树瑞士卷，精致的造型上铺满了新鲜草莓，搭配上黑金抹茶，不仅好吃还好看。圣诞的第一波仪式感”

大颗草莓 视觉吸睛

“搭配上大颗的鲜草莓 吃起来甜甜的又不腻，颜值更是满分”

元素亮点

热门爆品元素解读03



苹果 Apple

季节性元素

作为秋冬应季水果代表，兼具清新果香与柔和酸甜，搭配肉桂、焦糖等暖调食材后更显风味层次，其酸甜温暖的风味与秋冬的寒冷、节日氛围高度契合。

社媒声量

157,067

同比增幅

5%

声量趋势变化



季节性
热门应用

Butter%-肉桂
苹果巴斯克



苹果肉桂 冬日搭子

元素亮点

“肉桂苹果巴斯克 肉桂+苹果但组合也太适合冬天了❄️湿润的苹果、浓郁的肉桂粉。”

好利来-平安果



圣诞节限定

“满满苹果香，属于圣诞节的红苹果来啦”

原麦山丘-苹果派



酸甜温暖

“苹果派最好是趁热吃噢，苹果馅的酸甜配上酥松的派皮，冬天来上一块温暖又幸福”



海盐焦糖 Sea Salt Caramel

季节性元素

寒冷天气易引发低落情绪，焦糖的香甜能刺激大脑分泌多巴胺，带来愉悦感；海盐的微咸则能缓解压力，形成“甜咸交织”的治愈效果。

社媒声量

9,793

同比增幅

66%

声量趋势变化



季节性
热门应用

山姆-焦糖饼干
千层蛋糕



温润秋冬 情绪慰藉

元素亮点

“焦糖的浓郁焦香与海盐的微妙咸味交融，带来秋冬限定的温润风味享受，唤醒味蕾、治愈人心。”

Bakerspice-海盐
焦糖蛋糕



秋冬天冷 更嗜甜

“口感会比别的款略甜一点噢！但是现在天冷下来吃就不会过分甜腻”

LaRepete-焦糖
海盐碧根果蛋糕



咸甜交织 提升风味

“区别于传统甜点的单一甜腻，海盐点缀使风味更具回味与平衡。”

热门爆品元素解读04



车厘子 Cherry

季节性元素

车厘子是冬季的应季水果，车脆甜爆汁的果肉以中和奶油、糖霜的厚重感；红色的外观和甜美的口感与节日氛围相得益彰，成为节日期间受欢迎的甜品选择。

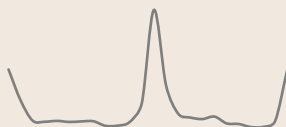
社媒声量

25,421

同比增幅

75%

声量趋势变化



季节性
热门应用

德罗心-车厘子
巧心圣诞树



上上心-车厘子
拿破仑



小苍兰-圣诞花环·红丝
绒车厘子特调奶油蛋糕



浓郁圣诞氛围

“圣诞氛围的车厘子拿破仑真的太好吃了!!! 很难不爱啊啊啊 圣诞气息十足啊”

脆甜多汁

“每一颗鲜果车厘子都ju大无比，脆甜多汁! 吃得出是新鲜手作一口下去幸福感炸裂了”

中和蛋糕甜腻

“蛋糕顶部铺满了多汁浓郁的车厘子 内部也镶嵌了跟顶部同款的车厘子 水果的香气很好的中和了蛋糕的甜味”

元素亮点



栗子 Chestnut

季节性元素

许多人对栗子都会有温暖的记忆，栗子也是秋冬的应季食品，自带的温和甜感为甜点注入低负担的温暖甜香；软糯绵密的质地升级口感记忆点。

社媒声量

111,287

同比增幅

2%

声量趋势变化



季节性
热门应用

B&C-法式巧克
力栗子奶油泡芙



kumokumo-芝士布
丁烧 (栗子红茶味)



巴黎贝甜-南瓜精灵
小面包 (栗子夹心)



万圣栗子季

“栗子季来了，BC万圣限定，不知道过了万圣节还会不会继续栗子季的产品，真的很棒，也有创意。”

糯叽叽口感

“红茶栗子蛋糕这一口下去谁不爱! 软软糯糯，夹着厚厚一层芒果，一口下去太爱了。”

天然甜味剂

“栗子本身就带有天然的甜味，经过加工后，栗子糕的甜度适中，不会过于甜腻 香气浓郁的栗子味让人回味无穷。”

元素亮点

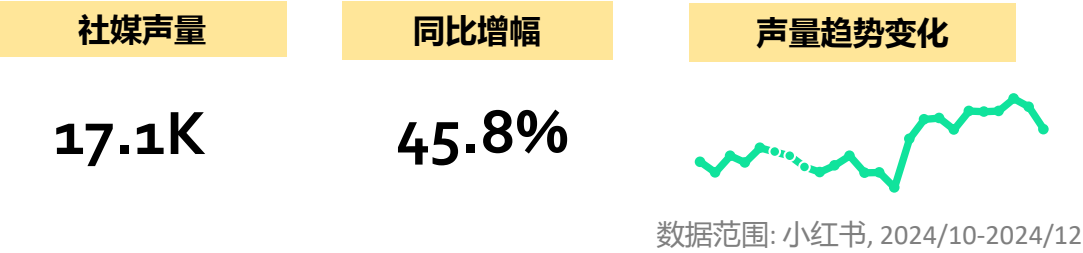
重点关注元素 — 酸面团



品类印象

酸面团面包是一种用来制作酸面包的活性发酵剂，它由面粉、水和天然酵母组成，可以在一定的温度和湿度下存活和繁殖，为面包提供发酵力。与普通的酵母不同，酸面团具有独特的酸味和口感，同时也更为健康和营养，如有助于维持血糖平稳。酸面团不仅限于制作酸面包，还被广泛应用于等多种食品中，为这些食品增添了独特的风味和质地

数据趋势



“酸面团”



搜索声量

酸面团	1.4K
酸面团酸种	527
酸面团咖啡农场	93
液体酸面团酵头	87
酸面团吐司	29

讨论词云及消费者需求



低GI，易于控制血糖&体重管理

“无油无糖低GI非常适合减脂健身吃”
“酸面包本身并非减肥食品，但其低GI值、易消化性和对饱腹感的影响，真的对体重管理期朋友很友好。即便你没有体重管理的需求，它也绝对是优质碳水。”

抗炎，痘痘肌友好

“酸面包的100种吃法，这真的是油痘肌的大专场，大家问怎么吃会抑制痘痘，就是低盐、低油、低糖，牛奶奶酪要戒掉”
“祛痘早饭 | 抗炎 主食：全麦酸面包+牛肉+西红柿+菠菜”

含有益生菌 助力肠道消化

“好爱吃这种富含益生菌天然发酵的酸种面包”
“酸面包有益肠道健康。发酵过程中产生的益生菌帮助维持肠道微生物平衡，促进消化”

难以分辨是否变质

“一天酸面包，终生酸面包一种无法从味道上判断是否变质的面包，只要没有发霉都可以吃”
“这酸面包上的白点，很疑惑啊，面粉还是霉点”

重点关注元素 — 酸面团 | 热门应用

酸面包的主要热门应用形式为经典的德式酸面包；切片酸面包与乳清奶酪或棕奶酪搭配带来的丰富有层次的灵魂搭配；甜咸两派的风味酸面包；还常被用于佐餐，创新的面包碗设计或涂抹食用方式能让面包充分吸收汤料，提升整体口感与风味。

热门应用形式

经典德式

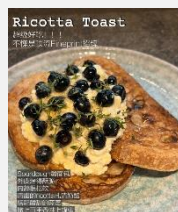


Proust Moment Bakery-德式酸面包



Baktro-德式酸种面包

奶酪搭配



Fineprint-Ricotta酸面包



lepetitpan小面包-棕奶酪酸面包

风味创新



JuicyBakery-火腿芝士酸面包



顾童乡村幸福面包-莓果酸面包

佐餐复合



Costco-德式酸面包碗



山野板扎-滇南杂菌配酸面包

Fineprint- Ricotta 酸面包



酸面包更好的中和奶酪的腻

“原来好的酸面包有点费牙 但越嚼越香，很好的可以吸收橄榄油或蜂蜜，非常好的中和上面馅料的腻”

产品卖点

酥脆面包搭配奶酪与新鲜水果，口味丰富

“面包酥脆，奶酪绵密，蜂蜜的甜加上百里香，很有层次感”
“酸甜的蓝莓+淡淡奶香的Ricotta 还有百里香和蜂蜜增加风味 这个组合太妙了 必须要点”

营销亮点

Ins风出片的餐搭

“分分钟拍出ins博主的感觉 🍷 餐品好吃又好看”

Costco-德式酸面包碗



酥脆面包外壳吸入汤汁，口感更丰富

“面包碗外面烤得酥脆，里头吸饱汤汁，从里到外都巨巨好吃！真·“碗”都不剩！”
“酸面包碗外脆内软，蘸取汤料超解馋”

产品卖点

创意快手菜，精致餐选

“精致早午餐、晚餐优选，美味且精致的一餐搭配一小杯威士忌 精致感直接拉满”
“种草好久的面包碗终于吃上啦！超惊艳der 🍷 颜值氛围感担当，简单快手get漂亮饭~”

营销亮点

重点关注元素 — 谷物面包



品类印象

谷物面包是以高筋面粉、全麦粉等为基础，融入多种谷物制成的健康面包，常见谷物包括小麦、燕麦、黑麦、玉米、小米、藜麦及薏仁等，这些谷物不仅为面包增添独特风味与丰富口感，还广泛应用于各类食品：作为主食提供能量，其富含的膳食纤维与营养成分更使其成为追求健康饮食人群的理想选择。

数据趋势



“谷物面包”



搜索声量

麦吉士五黑谷物面包	12.4K
谷物面包	3.8K
多谷物面包	1.7K
全谷物面包	1.1K
全麦谷物面包	926

讨论词云及消费者需求



丰富口感，让健康面包不再枯燥

“燕麦贝果戳我！！是清淡清香那挂的…带着很强的颗粒感又带点酥脆”
“一口下去满口谷物特有香味，越嚼越香”
“不仅能感受到面包的绵密，还有各种谷物、果干夹在一起的颗粒感。当早餐吃简直不要太满足！”

低卡低脂，适合减肥控制体重

“专用小麦粉和谷物颗粒确实有麦香，整体还可以，减脂人值得一试”
“这款多谷物面包非常适合健身和减肥减脂的小伙伴！”

运动补充碳水，助力快速充能

“之前不知道补充碳水的重要性，健身中都觉得很疲惫，我的健身教练给我推荐一款性价比超高的全麦吐司！”

口感硬，难吃

“全麦面包，又硬又难吃（但是很健康）早上吃一片完全扛不住啊”
“山姆全麦面包真的是鸡饲料。怎么可以这么难吃的，嚼了我三分钟咽不下去”

重点关注元素 — 谷物面包 | 热门应用

谷物面包常以吐司、贝果、三明治、欧包等形式呈现，其市场卖点聚焦于低GI健康特性，凭借谷物自然原香打造健康美味轻食体验。这类面包配料表简洁，营养均衡，让消费者在代餐时既安心又无负担。

热门应用形式

谷物吐司



豪世-低GI全麦吐司



Paper Stone-五谷原味吐司

多谷物贝果



山姆-黑麦多谷物贝果



Tims-谷物贝果

谷物三明治



奥乐齐-意式罗勒鸡肉谷物三明治



代数学家-烟熏鸡肉谷物三明治

杂粮欧包



LaBoutique de-坚果杂粮欧包



Justhot-谷物杂粮欧包

山姆 – 黑麦多谷物贝果

香气十足的谷物原香，来自自然的味道

“扎实有嚼劲，越嚼越香，麦香混合着谷物香，直接香迷糊！”

“新款走更健康路线 没有科技感 没有甜味 很朴实 一打开袋子会散发出特别自然的谷物香”

配料表简单，健康有营养

“加入多种谷物+种籽，复合omega3和多种膳食纤维。甜度基本没有，适合减脂人群”

“第一口能感受到黑麦的微酸，越嚼越香甜 用料扎实，饱腹感强，吃完一上午都不会饿 配料表干净，减脂人也可以放心冲”

产品卖点

营销亮点

奥乐齐-意式罗勒鸡肉谷物三明治

美味白人饭，超多夹心口感丰富

“面包体冷吃十分有韧劲，谷物 颗粒增加口感。红椒，洋葱，罗勒，西红柿，鸡肉，奶酪馅料丰富”

“味道不错，罗勒酱搭配洋葱芝麻菜和鸡肉，感觉加热了可能会更好吃，比星巴克的馅料更扎实”

营养均衡，减脂人安心代餐

“日常当作午餐还吃是没有什么问题的，营养也比较均衡”

很多谷物颗粒 增加口感 罗勒鸡肉的调味也很棒 很清爽 还有一些彩椒 一个下肚太满足了 热量还不是特别高 一口健康！”

产品卖点

营销亮点

重点关注元素 — 种子面包



品类印象

种子面包是一种加入多种种子制成的面包，常见的种子包括黑芝麻、白芝麻、亚麻籽、奇亚籽、葵花籽、南瓜籽、香芹籽、孜然、小茴香籽等。这些种子为面包增添了丰富的口感和营养价值，还增加食品的香气。此外，种子还含有富含的膳食纤维、蛋白质、维生素等营养成分。

数据趋势



“种子面包”



搜索声量

种子面包	1.9K
种子面包做法	310
混合种子面包	289
山姆种子面包	114
多种子面包	45

讨论词云及消费者需求



丰富膳食纤维，饱腹感强，早餐首选

“这款黑全麦面包无蔗糖还添加了奇亚籽，口感松松软软麦香味十足，好吃又好饱腹”
“用嘉顿的亚麻籽全麦吐司面包给自己做一份营养早餐”

低脂热量低，适合减脂人群

“免揉面的黑芝麻蔓越莓小面包。0糖!!0油!!早餐搭配一杯热牛奶 减脂的宝子也可以放心炫”

增添健康面包香气

“奇亚籽橄榄面包 最喜欢这种外皮考得脆脆的面包，柔软的内里裹挟着奇亚籽的香气 ”

看得见的真材实料

“上面有密密麻麻的芝麻果干果仁，真材实料看得见”

容易掉渣，不方便吃

“芝麻很多而且边吃边掉”
“黑芝麻馅料超多 吃起来非常狼狽 一直在掉 ”

重点关注元素 — 种子面包 | 热门应用

近两年，超级种子的热度持续攀升，在面包制作中的应用也愈发受到青睐。其应用形式主要为撒于面包表面或作为内馅融入面包体。高密度、高含量的种子覆盖不仅为面包增添了丰富的营养与风味，更让消费者真切感受健康自然原料。

热门应用形式

种子做撒面



Paperstone-奇亚籽三色藜麦吐司



Bakerspice-葵花籽面包



Justhot-红茶南瓜杂粮欧包



原麦山丘-招牌高纤奶酪

种子做内陷



山姆-亚麻籽全麦吐司



百丘-奇亚&亚麻籽吐司



豪士-藜麦吐司



MBD-黑豆松子恰巴塔

原麦山丘-高纤奶酪

超多种籽，看得见的健康配料

“高纤奶酪：奶酪扎实！馅料特别足，葡萄干，黑芝麻，南瓜籽好多”

“30元一个，长度大约25厘米左右（估计），很实诚，表面附有南瓜子，瓜子仁，黑白芝麻等颗粒”

“表面是满满一层芝麻跟瓜子仁 中间是奶酪跟葡萄干和菠萝”

产品卖点

营销亮点

附赠种子卡，让消费者感受真实自然原料

“面包表面的葵花籽含量超多，打开还有种子卡，有意思。自然生活，回家赶紧试试”

山姆-亚麻籽全麦吐司

夹杂超级种子，口感丰富

“但是真的很香啊！而且面包中间夹杂着亚麻籽，口感丰富不少，真的很爱了！”

“非常偏爱里面的亚麻籽，丰富了口感的层次。”

产品卖点

营销亮点

超级种子含量≥9，富含omega-3，营养满分

“9%亚麻籽+奇亚籽！omega-3脂肪酸爆表，减脂期也能炫的健康油脂！”

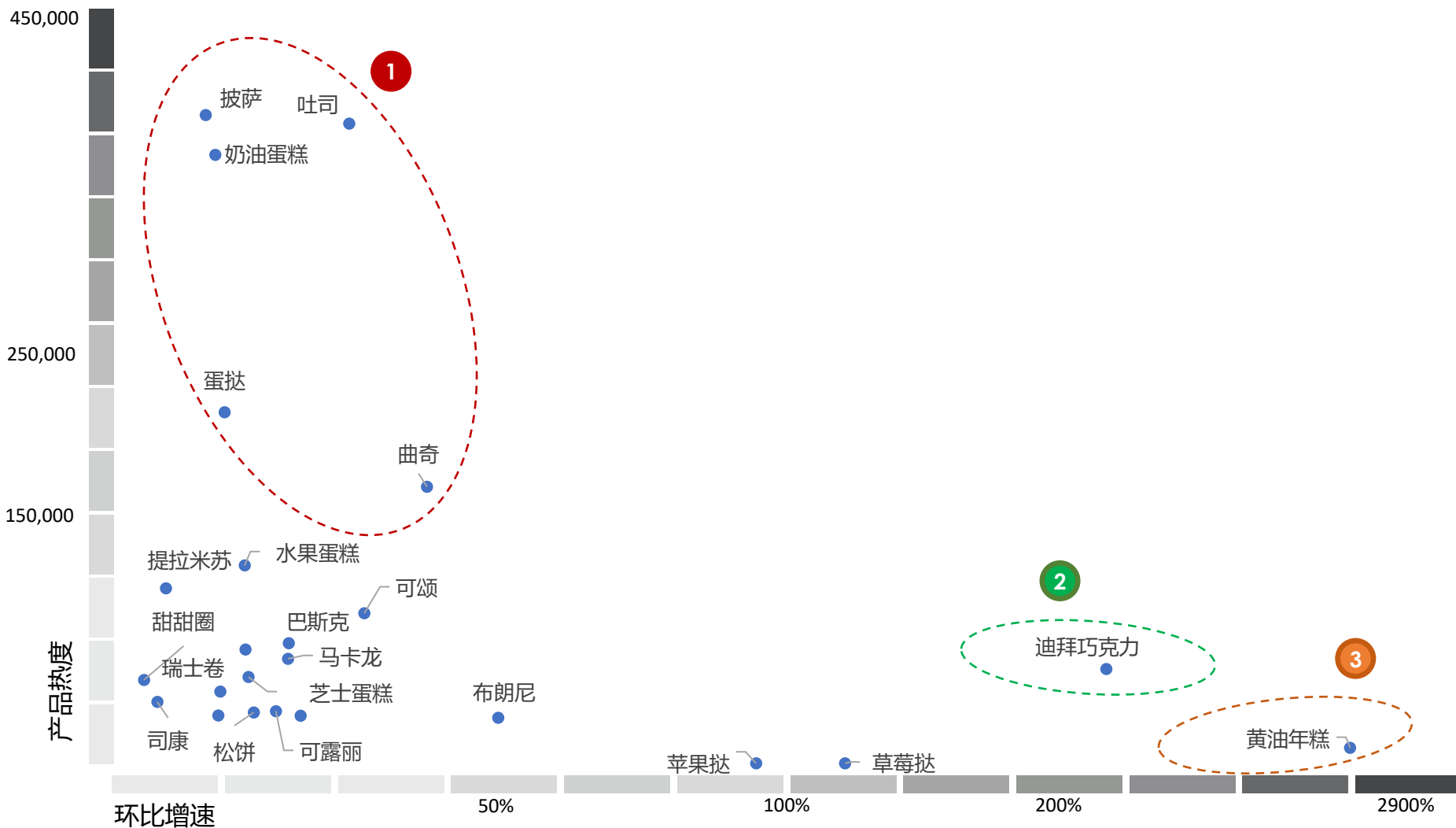
“含omega3。每100g含膳食纤维7.7g。饱腹感强，减脂人可以适量考虑”

PART THREE

节庆



万圣节 | 热门品类



1 暗黑DIY万圣美食

日常食物的熟悉感与暗黑造型的冲突，能激发惊喜感，尤其吸引儿童和年轻群体参与互动。造型夸张的暗黑美食自带视觉冲击力，适合拍照分享至社交平台，满足用户“晒独特体验”的心理需求。

2 万圣高端局

迪拜巧克力其独特的内陷以及绿色的色彩与万圣节相当契合。通过结合万圣节的元素和迪拜巧克力，创造了一种全新的奢华体验，满足了消费者对新鲜感和独特性的追求。

3 中西结合的万圣限定

黄油年糕的爆火恰逢万圣节这一限定节点，中西结合黄油年糕与万圣特色风味南瓜巧妙融合，不仅在风味与口感上相得益彰，更搭配了充满万圣氛围的主题装饰，瞬间成为视觉与味觉的双重焦点。

60- 数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 备注: 仅展示环比增速>0%且声量>300的产品类型 (增速计算方式为万圣节当月vs上个月)

万圣节热门品类趋势分析

暗黑万圣节美食

热门品类

披萨

吐司

奶油蛋糕

蛋挞

曲奇



产品卖点

好利来×迪士尼联名

美味与趣味共存的暗黑料理

“调色好看的看着就像毒苹果🍏，薄薄的一层吃起来不腻。味道闻起来是花香、柠檬、苹果味，很像是毒药那种复杂又诱惑的味道”

分享限定搞怪主题，传达打卡趣味

“满满的万圣节元素，无论是送朋友还是自己享用都超棒”

万圣高端局

热门品类

迪拜巧克力



产品卖点

以开心果和干丝酥为核心，结合万圣节推出新品

“配上开心果酱和巧克力，这不就是妥妥的迪拜巧克力嘛！正好马上万圣节 简直太配👻氛围了！”

搞怪搭配精致高级的迪拜巧克力元素，体验升级

“裹满开心果酱的面包丝🍌 搞怪又精致的小细节，搭配多层丰富的口感 让你的万圣夜甜蜜升级！吃得到的高品质”

中西结合的万圣限定

热门品类

黄油年糕



产品卖点

中式爆火的黄油年糕结合万圣元素装饰

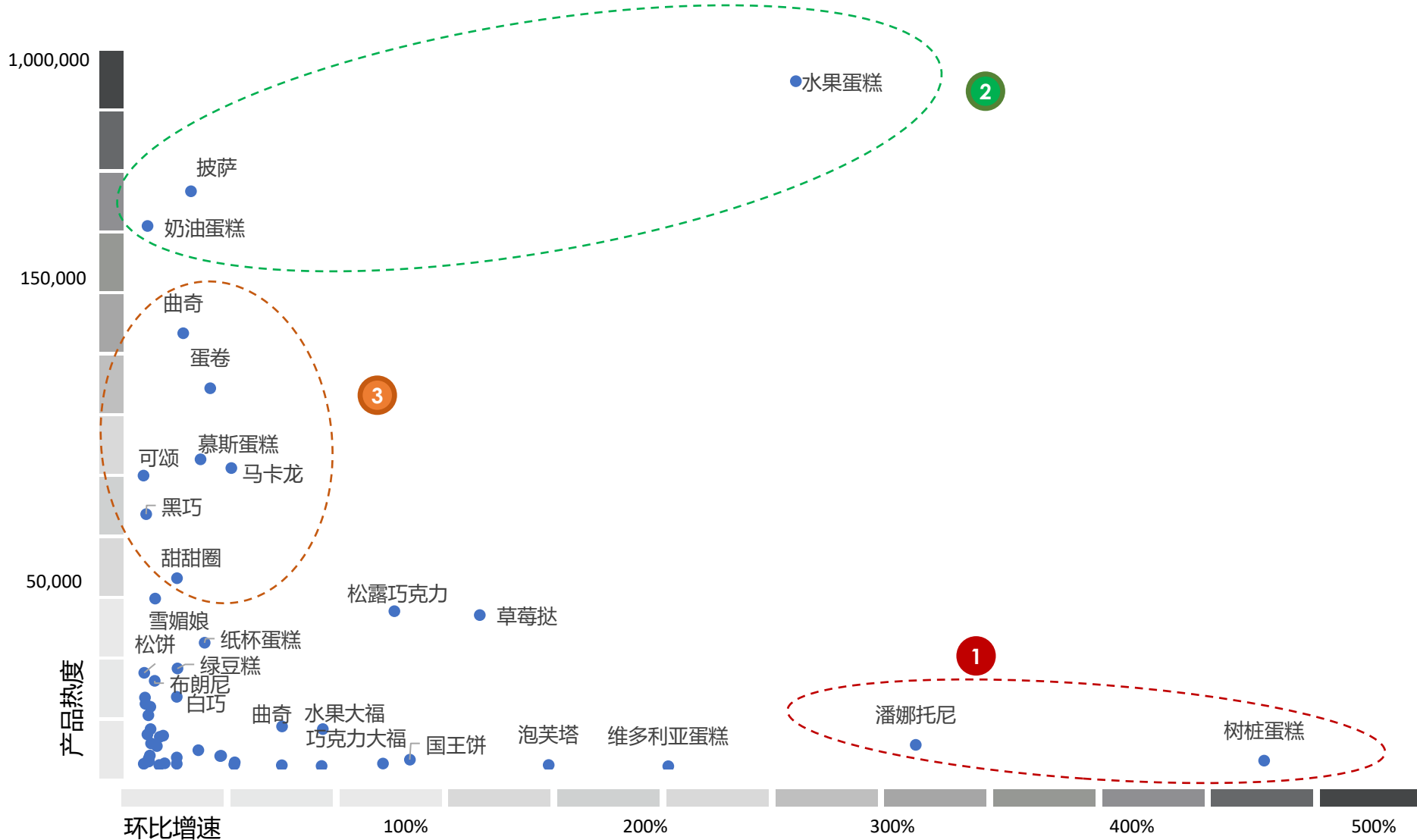
“最近万圣节，加个小眼睛凑合热闹”

“黄油年糕变身，万圣节可爱鬼驾到通通闪开！这次正好碰上万圣节，让黄油年糕披上小幽灵的样子”

节庆南瓜元素融入中式烘焙，内陷口味创新

“忍不住，大晚上的也尝了两口，真的很美味，可以说加了南瓜泥的年糕更是美味”

圣诞节 | 热门品类



1 一年一度的圣诞限定甜品

潘娜托尼与树桩蛋糕都是作为圣诞的限定甜品，以不同的姿态诠释着节日的仪式感，共同为节日餐桌注入灵魂。通过场景化内容展现两款甜品在圣诞派对、礼物交换、家庭茶歇中的高光时刻，满足消费者尝鲜需求。

2 红绿配色复刻圣诞元素

用红绿交织的当季鲜果、配菜搭配，巧妙复刻圣诞经典元素—圣诞树、圣诞花环、平安果等，圣诞的热烈氛围遥相呼应。将节日的仪式感融入每一口甜蜜之中。家人、挚友相聚的温馨时刻，携手共制美食，也是节日珍贵的回忆。

3 简约治愈，传递快乐情绪

在生活工作压力下，把握年轻人对情绪价值的需求，推出可爱的、外观简约治愈，吸引消费者目光，传递快乐情绪。

圣诞节热门品类趋势分析

一年一度的圣诞限定甜品

热门品类

潘娜托尼

树桩蛋糕



产品卖点

吃过圣诞限定才算圣诞圆满

“面包脑袋在享受圣诞节日氛围的同时 也想把快乐传递给朋友 潘娜托尼就是节日氛围的象征”

“圣诞怎么可以没有潘娜托尼呢！热红酒配潘潘真的太棒啦！”

圣诞聚会餐桌上必不可少的限定甜品

“和小伙伴的平安夜晚餐，做了火腿拼盘。买到了潘娜托尼 这个面包真的好好吃 还能存放的久一点。希望大家都能开心幸福”

“最后这个树桩蛋糕真的是王炸了做的太逼真了，端上来我都以为只是观赏口感也很棒，更增添了圣诞的氛围 ~ 这份创意十足的圣诞大餐”

红绿配色复刻圣诞元素

热门品类

水果蛋糕

奶油蛋糕

披萨



产品卖点

红绿色是圣诞的主旋律

“开心果树莓口味 圣诞配色”

“搭配了清新的抹茶奶油和酸甜的草莓，简单美味又有氛围感的圣诞树就做好了哦”

餐桌的仪式感，亮眼的色彩搭配氛围感十足

“圣诞节餐桌氛围感拉满 🌟 超级简单 用喜欢的食材装饰圣诞树 🌟 快乐和味蕾的美妙享受”

“尝鲜圣诞树 🌟 小披萨！独特树形设计，为餐桌添上一抹节日色彩。”

简约治愈，传递快乐情绪

热门品类

曲奇

慕斯蛋糕

可颂

马卡龙

甜甜圈



好利来×Goodbai联名

产品卖点

通过结合简约的圣诞元素与goodbai主题，可爱治愈

“当然，我们每次买节日限定主要是图个样子图个情绪价值，图拍照好看在这一点上，这次联名很成功，都是可可可爱的”

营销亮点

赠送主题贴纸、日历鼓励消费者前来打卡

“买一个就可以送贴纸 贴纸也超级可爱”

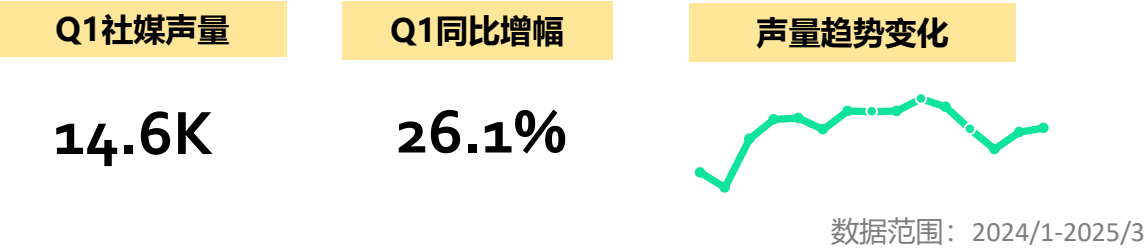
重点关注元素 — 酸面团



品类印象

酸面团面包是一种用来制作酸面包的活性发酵剂，它由面粉、水和天然酵母组成，可以在一定的温度和湿度下存活和繁殖，为面包提供发酵力。与普通的酵母不同，酸面团具有独特的酸味和口感，同时也更为健康和营养，如有助于维持血糖平稳。酸面团不仅限于制作酸面包，还被广泛应用于等多种食品中，为这些食品增添了独特的风味和质地

数据趋势



“酸面团”



搜索声量

酸面团	1.4K
酸面团酸种	527
酸面团咖啡农场	93
液体酸面团酵头	87
酸面团吐司	29

讨论词云及消费者需求



低GI，易于控制血糖&体重管理

“无油无糖低GI非常适合减脂健身吃”
“酸面包本身并非减肥食品，但其低GI值、易消化性和对饱腹感的影响，真的对体重管理期朋友很友好。即便你没有体重管理的需求，它也绝对是优质碳水。”

抗炎，痘痘肌友好

“酸面包的100种吃法，这真的是油痘肌的大专场，大家问怎么吃会抑制痘痘，就是低盐、低油、低糖，牛奶乳糖要戒掉”
“祛痘早饭 | 抗炎 主食：全麦酸面包+牛肉+西红柿+菠菜”

含有益生菌 助力肠道消化

“好爱吃这种富含益生菌天然发酵的酸种面包”
“酸面包有益肠道健康。发酵过程中产生的益生菌帮助维持肠道微生物平衡，促进消化”

难以分辨是否变质

“一天酸面包，终生酸面包一种无法从味道上判断是否变质的面包，只要没有发霉都可以吃”
“这酸面包上的白点，很疑惑啊，面粉还是霉点”



爆品印象

黄油年糕是融合中式糯米年糕与西式黄油的创新甜品，凭借浓郁奶香与米香的双重风味、外酥内糯的反差口感，高温烘烤形成金黄酥脆外壳包裹软糯拉丝内里，以及油润金黄外皮与色彩搭配的内馅，精准切入年轻消费者对“糯叽叽”口感和社交传播的需求迅速爆火，成为兼具文化融合与场景延展性的新中式糕点代表，也成为青年新型解压神器。

奶香味 芋泥 开心果 抹茶 黄油香 肉松 珍珠 不腻 奶香 焦糖 芝士 艾草 巧克力 香蕉 血糯米 栗子 咖啡 安佳 奶油 蓝莓 红豆 红糖

高频描述词-口味

脆皮 外壳 烤箱 流心 外皮 拉丝 脆的 外酥里糯 外酥里嫩 冷吃 糯叽叽 Q弹 热气 爆浆 复热 麻薯 软糯 现烤 外脆里糯

高频描述词-口感

可爱 金黄 脆皮 脆壳 焦黄 外壳 油亮 迷你 小小个 油润 焦香 Diy 可露丽 一口一个

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

冷热都好吃

糯叽叽+爆浆流心

外脆里糯

创新风味

低糖低油健康配方

金黄诱人的外壳

数据趋势

Q1社媒声量

145.1K

Q1同比增幅

NEW

声量趋势变化



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

现制面包店

现制面包店：
泸溪河-大咖黄油年糕



2

商超

商超：
盒马-牛乳黄油烤年糕



3

DIY

DIY：
DIY黄油年糕吃法



关注品类解读 | 黄油年糕 | 热门案例解读

黄油年糕以现制店现烤为优势，酥糯口感与新鲜度构成核心壁垒，破局同质化依赖两大路径：一是推出创新风味与创意内馅抢占味觉记忆，二是开发“冷热双吃”模式（冷藏解腻、复热增香）适配多元场景；其隐藏吃法（搭配冰淇淋/水果）与健康化改造（低卡自制）进一步激发消费兴趣，形成“口感创新+健康刚需”的复合竞争力。



泸溪河- 黄油年糕

声量: 14,685

大咖黄油年糕

冷藏后冰凉的咖啡内陷，不油腻

“凉着吃也不会油腻”（吃过原味的 超级超级油 冷藏后内陷冰冰凉凉更好吃”

“油量的话可能因为有冰凉奶油的存在，吃起来没有原味的高”

芝士黄油年糕

芝士味咸香浓郁可拉丝

“焦香酥脆的外壳撒有帕玛森芝士相比于原味多了一丝咸香 内陷糯唧唧又带点嚼劲的口感 整体黄油香很浓”

糯叽叽的内陷，包裹着干酪 脆，加入一点咸，更能突出奶香的甜，口感相当醇厚！

爆浆流心

一口爆浆搭配糯叽叽的口感，幸福感满满的体验



冷热都好吃

冷热两种吃饭美味不变，热食外酥里糯，凉食软韧Q弹。



鲜美生活

盒马 - 黄油年糕

声量: 127

牛乳黄油烤年糕

添加真实牛乳，奶香味更浓郁

“加入牛乳 的黄油年糕奶香浓郁醇正”

口感不如现制，外壳软塌不脆

“吃一口都让人怀疑人生，死死的面疙瘩，软软的皮，甜到炸裂”

“皮软塌塌没有一点酥脆，内陷粉感严重，真的是难于下咽”



产品卖点

消费者差评

DIY - 黄油年糕

配冰激凌



夹馅料



健康配方



创新造型





品类印象

发酵华夫饼是一种通过酵母发酵工艺制成的经典甜点，以高筋面粉与低筋面粉的混合为基底，搭配黄油、牛奶、鸡蛋及酵母，形成扎实又不失柔软的面团结构。外层酥脆，内里因发酵产生的绵密气孔而柔软有弹性，咀嚼时能感受到轻微的“沙沙”质感，既保留了面包的扎实感，又兼具蛋糕的湿润度，冷吃时酥脆感更突出，热吃则更具松软香气。发酵过程分解部分糖分，降低GI值，更易消化，适合追求健康的人群。

数据趋势

Q1社媒声量

94

Q1同比增幅

16%

声量趋势变化



数据范围：2024/1-2025/3

讨论词云及消费者需求



快手早餐最佳选择

“今天早起15分钟给娃做了隔夜冷藏发酵的豆沙夹心华夫饼，提前一晚揉好面团放冰箱里，第二天早上拿出来回温10分钟就可以用了。”

外脆里软的口感

“酵母版本的华夫饼松软可口，刚做好外皮还是脆脆的。”
“外层酥脆，内层松软，面团提前进行发酵，所以非常的香甜劲道”

益生菌助力肠道消化

“外脆里软 香甜可口 | 发酵过的更好消化”

难以控制发酵程度导致口感差

“不知道是不是没有发酵好，做出来一点不蓬松死硬死硬也不脆，就好看，也没啥香味。”

应用案例

DIY-发酵华夫饼

产品特点

简单易上手，冷藏发酵易储存随时做

“面团还可以冷冻保存，想吃的时候提前拿出来室温缓化，直接用锅烙即可！”

“这个面团要求不高，不需要手套膜，稍微光滑就可以拿去发酵了”

保质期更长 延长美味体验

“发酵版的华夫饼等冷却之后包起来，定下心来吃个两三天，完全没得问题啊~！”

“冷却后冷冻保存就可以当作很棒的一周早餐备餐啦”

现制-列日华夫饼

产品特点

口感区别于常规华夫饼 更扎实

“经典的比利时列日华夫饼有别于其他的华夫饼，口感会更扎实些，有着浓浓的黄油和焦糖风味”

“口感是软糯中带着扎实和嚼劲”

珍珠糖打造焦糖化外壳

“比利时的列日华夫饼Liège Waffle的面团里会加入真珍珠糖。这些糖粒在烘烤过程中会部分融化，形成焦糖化的外壳，同时在饼内保留一些完整的糖粒，提供独特的甜脆口感。”



品类印象

米面包是以大米粉为主要原料制作的面包，以大米本身的清甜为主调，香气自然柔和，无人工香精的突兀感。米面包的独特性体现在其软糯与弹性的平衡中。色泽上呈现柔和的米白色，表面光滑无大气孔，切割面细腻。大米粉替代小麦粉，成为麸质不耐受人群的优质主食选择。相较于传统面包，米面包的升糖指数更低，适合追求健康饮食的消费者。

数据趋势

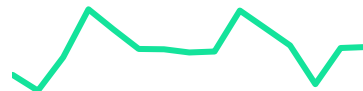
Q1社媒声量

28.7K

Q1同比增幅

33.6%

声量趋势变化



数据范围：2024/1-2025/3

讨论词云及消费者需求



天然米香与馅料创新

“入口先觉悠悠南瓜味后涌现米香，内馅南瓜泥混合乳酪软绵不干粉，南瓜甘甜香味充盈又不乏奶香味。”

口感软糯Q弹有嚼劲

“米面包口感实际很蓬松，软糯Q弹嚼起来巨满足”

原料健康，无添加无负担

“大米粉代替了传统的小麦粉，完全无蔗糖和盐添加，低油且轻盈，吃得健康，小朋友也可以安心享用。”

无麸质 适合麸质不耐受人群

“米面包是无麸质，0面粉，0蛋奶的，桥本和麦麸过敏的宝宝终于有可以吃的早餐咯！！！”
“米面包的大米粉不含麸质，适合麸质不耐受或乳糜泻患者。”

应用案例

现制-手作米面包

产品特点

现烤手作，突出软糯Q弹与新鲜感

“手作面包店，面包不仅精致颜值高，用料扎实性价比chao高，还都是新鲜现烤真的太棒啦！”

“还有大米面包，热的时候尝一口，大米的清香和软糯的口感瞬间征服味蕾”

内陷风味丰富 高颜值配色

“芋泥椰奶米面包 很美丽的一款米面包，甜甜的梦幻紫”

“桑椹紫米面包 很惊艳的味道！桑椹+紫米颜值好高 太配了哈哈哈”

商超-永辉 米面包

产品特点

配料干净 放心食用

“配料表确实很简单，味道也是简简单单干干净净的米香和麦香的结合”



权威认证下的低GI营销

主流品牌会在社媒营销和电商产品详情中醒目展示检测认证报告，多重认证、糖友亲测和健康大V背书有效加强消费者信任度；部分品牌强调进一步升级缓释配方，配合原料对比实验和升糖数据，直观强化产品的慢升糖、低GI健康属性。

多方权威监测+糖友亲测

—「慢教授」低GI慢糖吐司



- 经过**美安康、中国食品发酵研究院和北京协和医院的检测与审查**
- **203位糖友每日亲测，96%满意度**
- 核心原料比普通面包小麦粉贵**15-25倍**
- 多囊、怕糖、减脂期、孕妇零食、营养早餐

原料对比彰显优势

—「谷物对白」慢升糖谷物吐司



- 经过**华测检测认证**
- **L-阿拉伯糖抑制70%蔗糖特征**
- 美味+慢升糖，我都想要
- 低卡减脂、控糖、糖友、孕期、辅食、早餐放心吃

健康大V背书

—「吉零」低GI夹心燕麦软欧包



- 经**功能主食创造与慢病营养干预北京市重点实验室检测认证**
- 口口谷香，满满营养
- **喝牛奶长大的欧包**
- 健康、减脂期、**丁香医生推荐**、饱腹感强、口味随心选

强调专研配方，精确升糖数值

—「慢教授」慢糖桃酥



- 经过**华测检测、食品安全体系认证**
- **实测慢升糖，就升了0.3！**
- **甄选3大低GI慢糖原料**
- **专研碳水缓释配方**
- 好吃不费牙，香酥到掉渣
- 孕期、无糖、配料干净、老人也可以吃

无权威认证下的低GI营销

对于极少数无法提供认证材料但宣称低GI产品的品牌，往往经不起消费者进一步问询和实测，损害自身品牌形象

无认证下的营销操作

将低GI作为产品名

—「碧翠园」低GI代餐全麦饼干



产品名称：低GI代餐饼干	营养成分表
产品类型：酥性饼干	
配料：全麦粉、小麦麸皮、荞麦粉、苦荞麦粉、植物油、黄豆粉、绿豆粉、小麦膳食纤维粉、魔芋粉、抗性糊精、芹菜粉、食用盐、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠	
	项目 每100克
	能量 1932千焦
	蛋白质 5.6克
	脂肪 19.8克
	碳水化合物 63.5克
	膳食纤维 3.1克
	钠 239毫克
	钙 385毫克

产品详情中标注GI值

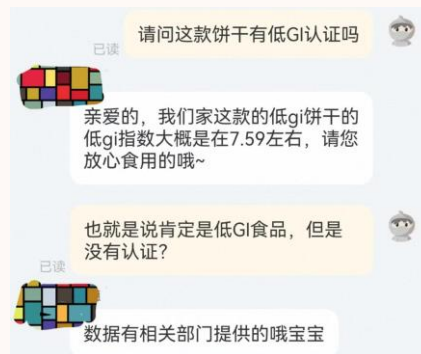
—「低卡博士」小钢板全麦面包



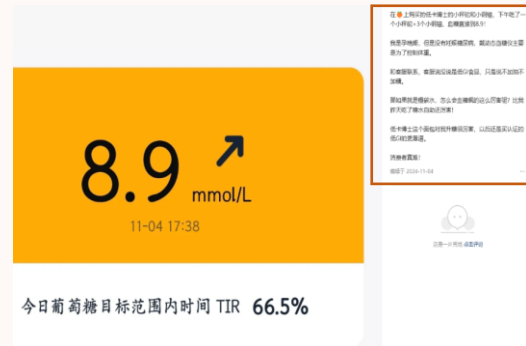
有颜有料 麦向健康

无认证隐患

客服含糊其辞



孕妈实测避雷



“在◆上购买的低卡博士的小秤砣和小钢镚，下午吃了一个小秤砣+3个小钢镚，血糖直接到8.9！”

我是孕晚期，但是没有妊娠糖尿病，戴动态血糖仪主要是为了控制体重。和客服联系，客服说没说是低GI食品，只是说不加油不加糖。那如果就是慢碳水，怎么会血糖飙的这么厉害呢？比我昨天吃了糖水自助还厉害！

低卡博士这个面包对我升糖很厉害，以后还是买认证的低GI的更靠谱。

消费者真难！”

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
	榛果巧克力
巧克力制品	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	分类	产品类型
基础质构	磅蛋糕	蛋糕卷	年轮蛋糕
	冰淇淋蛋糕		瑞士卷
	慕斯蛋糕		千层卷
	戚风蛋糕		梦龙卷
	海绵蛋糕		虎皮卷
	天使蛋糕		女王卷
	长崎蛋糕		毛巾卷
	鲜奶蛋糕		拉法卷
	酸奶蛋糕		牛奶小蛋糕
	奶油蛋糕		费南雪
	裸蛋糕		麦芬
	流心蛋糕		甜甜圈
	老蛋糕		意大利甜甜圈
	树桩蛋糕		可露丽
	翻糖蛋糕		纸杯蛋糕
节庆蛋糕	景观蛋糕	零食蛋糕	司康
	生日蛋糕		玛德琳
	芝士蛋糕		布朗尼
	芝士卷		瓦娜蛋糕
芝士蛋糕	半熟芝士		冰皮蛋糕
	巴斯克		盒子蛋糕
	黑森林蛋糕		舒芙蕾
	无糖巧克力蛋糕		夹子蛋糕
巧克力蛋糕	熔岩蛋糕		蒸蛋糕
	生巧蛋糕		凹蛋糕
	生巧塔		歌剧院
	萨赫蛋糕		蒙布朗
	水果蛋糕		朗姆蛋糕
水果蛋糕	草莓蛋糕		蜂蜜蛋糕
	夏洛特蛋糕		布列塔尼蛋糕
	芒果蛋糕		三明治蛋糕
	提拉米苏		咖啡蛋糕
	巴伐利亚蛋糕		可丽饼
层蛋糕	千层蛋糕		松饼
	三奶蛋糕		华夫饼
	维多利亚蛋糕		铜锣烧
	圆环蛋糕		柏林娜
全家/大蛋糕	红丝绒蛋糕		
	萨瓦蛋糕		

Dessert & Pastry

分类	产品类型	分类	产品类型
布丁/布蕾	焦糖布丁	酥皮糕点	拿破仑
	米布丁		蝴蝶酥
	蛋奶布丁		巴克拉瓦
	烤布蕾		奶油号角
	焦糖布蕾		巧克力号角
	巧克力大福	麻薯	爆浆麻薯
大福	水果大福		日式麻糬
	抹茶大福		麻薯球
	芋泥大福		拉丝麻薯
	雪媚娘		手指麻薯
	月饼	挞/派	水果挞
中式糕点	蛋黄酥		柠檬挞
	凤梨酥		苹果挞
	老婆饼		反转挞
	绿豆糕		草莓挞
	肉松小贝		洋梨挞
	蛋卷		巧克力挞
	榴莲酥		蛋挞
	闪电泡芙		盘挞
泡芙	酥皮千层泡芙		芝士挞
	奶油泡芙		布丁挞
	爆浆泡芙		圣特罗佩挞
	修女泡芙		国王饼
	车轮泡芙		水果派
	圣多诺黑		苹果派
	泡芙塔		巧克力派
	达克瓦兹		奶油派
	马卡龙		
饼干	软曲奇		
	曲奇		
	杏仁饼		
	蛋白酥		