

Always On Consumer Insights

烘焙趋势探索报告_生命周期报告

2025Q4

CONTENT

目录

01

热门趋势

02

热门爆品

03

热门元素

04

节庆探索

报告重点内容概览

PART 1 烘焙品类趋势探索

热门趋势:

- 地域风味再造
- 烘焙的视觉美学
- IP联名双向赋能

PART 2 热门爆品产品探索

面包品类

图谱定位热门产品:

- 可颂
- 恰巴塔

甜点品类

图谱定位热门产品:

- 瑞士卷

重点关注产品:

- 麻薯品类
- 泡芙品类
- 生日蛋糕
- 麦芬
- 华夫饼
- 水果派

PART 3 热门烘焙元素探索

图谱定位热门元素:

- 蓝莓
- 黄油
- 焦糖
- 薄荷
- 荔枝
- 苹果
- 芭乐

面包类重点关注元素:

- 青稞
- 黑麦

甜点类重点关注元素类型:

- 季节水果
- 茶
- 花
- 药食同源

PART 4 热门节庆分析

儿童节热门趋势:

- 吸睛造型, 仪式感满满
- 口味与健康的巧妙平衡

母亲/父亲节热门趋势:

- 低糖低脂口感轻盈, 贴合长辈饮食需求
- 兼顾审美和情感寓意

烘焙趋势探索 | 爆品趋势总结

热门爆品趋势

口感趋势

一口爆浆

烘焙品融入流心馅料，一口咬下浓郁香甜迸发，奶香、甜与外皮交织出丰富层次

- 丰富且浓郁的味道，爆浆的过程伴随着明显的触觉变化为消费者带来了新奇而有趣的感受。
- 本期代表性热门单品：
泸溪河爆浆牛角包、绿豆沙爆浆麻薯

多重口感

烘焙品搭配焦脆表面，细腻或拉丝的内陷，以及富有嚼劲的烘焙底

- 伴随着三种以上口感，多元口感烘焙品打破夏日对单调甜品的抗拒，冰凉内馅更驱走暑热。
- 本期代表性热门单品：
抹茶麻薯流心面包、辻利茶铺抹茶泡芙、巧克力树莓华夫、芒椰巧克力双拼瑞士卷

清爽冰凉

凭清爽冰凉的內陷特点，平衡在夏日吃烘焙品的甜腻，帮助解腻与提升口感

- 甜品搭配春夏季节性冰凉清新的口味。
- 本期代表性热门单品：
薄荷曼波双巧瑞士卷、薄荷黑巧芝士蛋糕、清新芭乐千层蛋糕

食材趋势

天然解暑

夏季更倾向于天然果味、清凉的食材，避免甜腻

- 而清凉食材则是夏季消暑的必备神器，能够有效地缓解夏日的燥热感
- 本期热门解暑元素：蓝莓、薄荷、荔枝、芭乐

应时而食

- 热门季节性水果：榴莲、蓝莓、芒果、荔枝、杨梅、芭乐
- 上季度延续热门元素：焦糖、黄油、苹果、薄荷、蓝莓

新品概念趋势

情绪价值

情绪价值赋能烘焙品成为社交货币

- 文化符号的加入：推出国人童年回忆风味、地域限定风味，强化文化认同感。
- IP联名加持：找到受众人群及其兴趣爱好相契合的IP，强强联手打爆社媒讨论。
- 流行色系：通过巧妙运用春夏流行色如薄荷曼波及多巴胺色系，在满足味蕾需求的同时，还能在视觉上、情感上为他们带来愉悦和治愈的体验。

节庆趋势

儿童节&母亲节&父亲节

情感价值驱动产品设计

无论是吸引儿童的可爱造型，还是送给父母的蕴含寓意的精致设计，不同礼赠场景下，蛋糕的外观造型正以情感价值为核心驱动

- 以可爱造型、热门IP为核心，打造兼具“童趣仪式感”的产品设计，凭借精致颜值激发儿童的购买欲与分享意愿。
- 在父母节中，可推出承载感恩、牵挂等情感主题的蛋糕，如“忘忧”，“念安”，“暖岁”等。

健康诉求精细化 - “分龄”定制

针对不同节日的核心人群，健康配方应呈现出差异化：

- 面向儿童，家长重点关注用料安全以及健康与口味的平衡——动物奶油，天然原料，透明配方等更受青睐。
- 面向父母，制作配方应更倾向于“减负”，如低糖低脂，将茶等清爽的元素融入蛋糕作为口感解腻调和剂。

烘焙趋势探索 | 品类趋势总结

地域风味再造 +69%

驱动因素

寻味八方，本土记忆的味觉唤醒

地域文化符号与烘焙品深度绑定，通过挖掘地方特色食材，将消费者记忆中的“家乡情怀”或对新口味的“尝鲜创新”转化为产品卖点。

复合口感的多巴胺刺激

从早期的云贵川风味在面包上的咸味应用，到近期流行的奶皮子风味对于甜品中口感的升级，都为消费者带来复合口感的味蕾冲击。

产品特征

来自产地的原料为高品质背书

贵州的抹茶，新疆的奶皮子，云南的牛肝菌，丹东的草莓，这些有着产地的原料更能让消费者信服高品质的产品。

平衡地域特色与大众可接受的本土化产品

提取地域风味的“关键元素”以及其独特性，可作为馅料或表层点缀，而非整颗嵌入产品。

相关应用

奶油蛋糕



贝果



恰巴塔



IP联名双向赋能 +44%

驱动因素

消费升级-从“功能消费”到“情绪消费”的转变

Z世代与新中产成为消费主力后，烘焙品的价值维度已从“味觉满足”延伸至“情感共鸣”，不仅关注口味口感与品质，更追求情感共鸣与社交价值。

破解同质化困境的选择

IP联名成为品牌实现差异化突围与流量破圈的一大趋势，如安佳与小熊虫推出主题联名烘焙，可快速触达精准客群，打破了传统甜品的口感边界，助力打入年轻市场。

产品特征

通过具象化造型或经典元素将IP融入产品本身

烘焙IP联名是从原料、形态、包装到场景的全维度产品创新，覆盖节日限定、即时消费、社交馈赠三大核心场景，实现IP受众、消费场景与产品形态的精准对应，如labubu蛋糕搭配限量销售，打造差异化产品，实现流量转化与品牌升级。

相关应用

奶油蛋糕



瑞士卷



泡芙



烘焙的视觉美学 +26%

驱动因素

烘焙消费主力军-年轻人的颜值主义

精致外观能直接提升食用的愉悦感，本质是创造社交货币，形成“产品-分享-引流”的良性循环。消费者更愿意为高颜值的仪式感而买单。不仅是视觉与味觉的双重盛宴，更是生活态度的象征。

产品特征

天然健康原料带来的大胆色彩

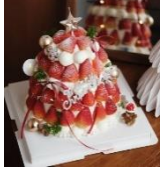
以天然原料为调色基础，采用如栀子黄、蝶豆花蓝等天然色素或新鲜水果，多元化色彩搭配带来的视觉冲击。

注重造型立体以及精致的细节处理

通过材质软硬、口感绵密与酥脆的对比，形成清晰的视觉分层；利用食材本身的形态构建立体，如水果蛋糕中大小一致的草莓沿边缘环形排列或巧克力装饰打破平面单调。通过视觉美学的呈现，也帮助产品更高端化。

相关应用

水果蛋糕



水果派



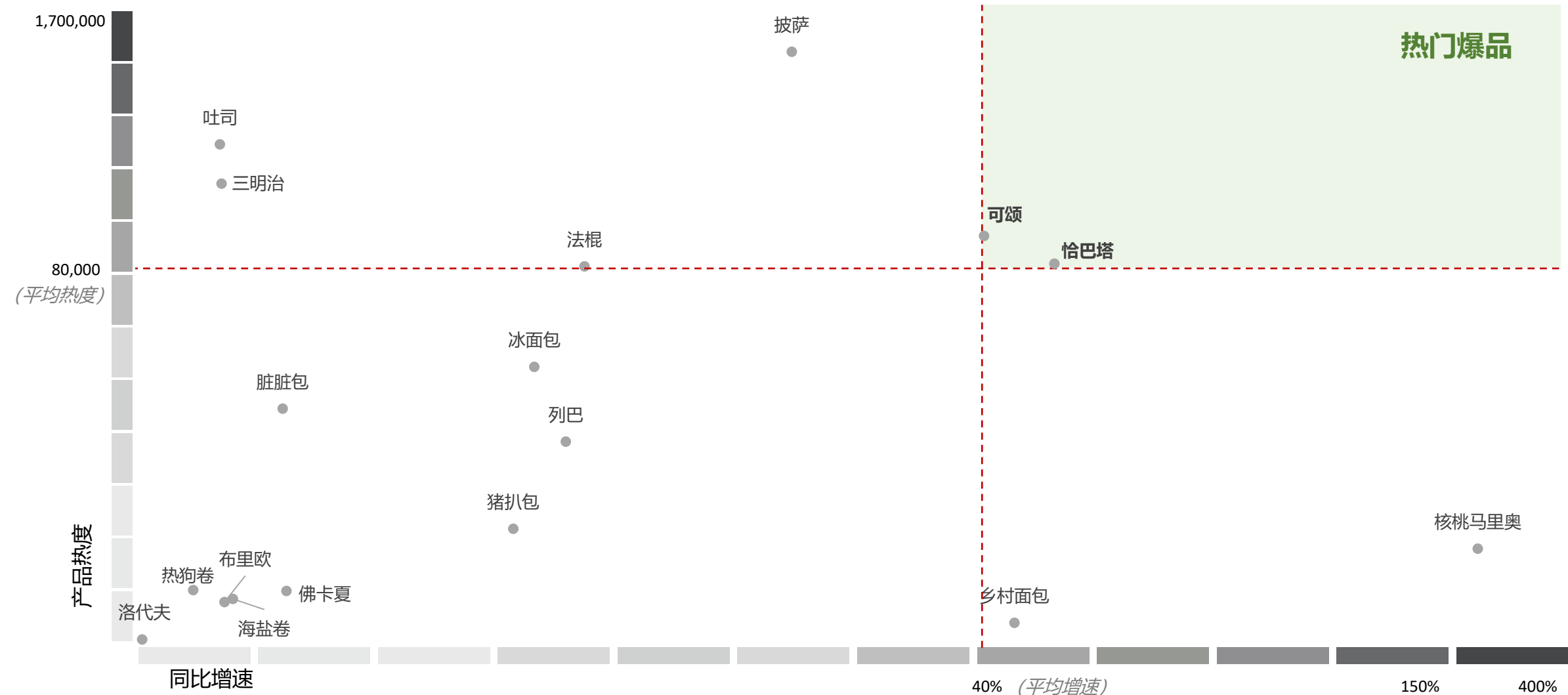
慕斯蛋糕



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



数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2025/4-2025/6

备注: 仅展示同比增速>0%且声量>1,000的产品类型

● 热门爆品

热门爆品解读 | 恰巴塔



爆品印象

恰巴塔作为意式面包代表，以“外韧内暄”的独特质感打动食客：表皮焦香带微脆，咬下能感受麦香韧劲，内里松软多孔，麦香与空气感交织。造型上突破规整感，切开夹煎蛋火腿做快手早餐，提升颜值与社交属性，贴合日常餐食搭配需求。简易做法适配家庭烘焙，让经典风味轻松融入日常。

罗勒 无油 奶酪
红豆 奶油 低糖 巧克力 开心果
肉松 黑芝麻 全麦 番茄
芝士 核桃 无糖 黄油
核桃 滑蛋 牛油果
小番茄 蓝莓 抹茶

高频描述词-口味

弹牙 焦脆 气孔
外皮 韧劲 胶质
有嚼劲 含水量
面团 扎实 包体

高频描述词-口感

意式 朴实 氛围感
方形 扭扭棒 扁平 裂纹
拖鞋 不规则 乡村
纹路 质朴 蜂窝 撒粉
其貌不扬 金黄

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

咸口创新，口味本土化

馅料混搭出彩

独立包装，食用便捷

无糖无油的干净碳水

热量低饱腹感强，减脂友好

免揉易做，自制无门槛

数据趋势

社媒声量

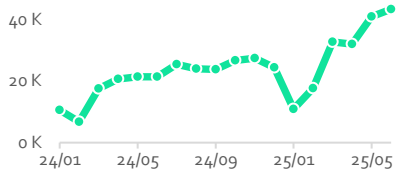
116.0 K

同比增幅

83%

声量趋势变化

2024/1-2025/6



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

商超

2

电商

3

现制面包店

商超：
山姆-菌菇芝士恰巴塔



电商：
桃李-番茄罗勒恰巴塔面包



现制面包店：
Drunk baker-梅干菜猪肉恰巴塔



8- 数据范围: 小红书, 抖音, 微博

社媒声量: 2025/4-2025/6; 同比增幅: vs. 2024/4-2024/6

热门爆品解读 | 恰巴塔 | 热门案例解读

恰巴塔的口味不再局限于传统的甜口，Drunk baker推出了各种咸口馅料的恰巴塔，如梅干菜猪肉，香菜牛肉等，用料扎实，口感鲜明。此外，采用独立包装、保质期长的包装恰巴塔直击上班族和学生党痛点，食用快捷且性价比高。

Drunk baker Drunk baker – 恰巴塔

声量: 1,731

醉师傅提子奶酪恰巴塔

口感层次丰富

“外皮韧韧的很有嚼劲，内里湿润松软，搭配提子奶酪浓郁顺滑~好吃的”

提子和奶酪适配度高

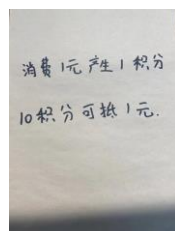
“奶酪里的提子更是点睛之笔，融合得特别好，这俩元素搭配真的无敌，酸酸甜甜，奶酪量很足，质感介于奶油和乳酪之间”

包体柔软，适口性更友好

“醉师傅家的恰巴塔没有很硬!!! 真的太绝了，还是恰巴塔这种松软小面包更适合我”



积分直接抵现



消费后可以累积积分，下次直接抵扣现金，会员机制短期内能看到成效

本土风味融合



推出了如“梅干菜猪肉”、“香菜牛肉”等极具辨识度的咸口恰巴塔

产品卖点

营销亮点

桃李面包

桃李面包 – 恰巴塔

声量: 834

桃李芝士菠菜玉米恰巴塔

携带方便，独立包装干净卫生

“爱赖床的都给我去买桃李的恰巴塔，早上出门赶时间揣起就走!! 很适合塞包里带去办公室吃啊”

复烤后口感外脆内软，不输现烤面包

“用空气炸锅复烤五分钟就会变得很脆，像面包房刚出炉的一样新鲜，蓬松回弹好。你看它的状态就知道。这北美小麦没自用”

密封包装延长保质期，适合囤货

“早八人必囤速食，买一箱放在家里，比面包房现烤的能放很久”



健康低卡，减脂友好



产品主打“0油0糖0添加”，配料表干净，既能满足口腹之欲，又不用担心热量超标

食用快捷，适合上班族



复烤五分钟后口感外脆里软，搭配鸡蛋、火腿等配料，能够轻松搞定一顿美味营养餐

产品卖点

营销亮点

热门爆品解读 | 可颂



爆品印象

可颂作为法式面包代表，以“外脆内软”的极致魅力征服食客：外层酥脆焦香，内层蜂窝结构裹挟黄油温润，咀嚼感丰富。造型上突破传统羊角形，扁可颂、唱片可颂等花样形态既提升视觉吸引力与社交属性，又贴合“一周早餐菜谱”多元需求，搭配创新夹心与简易做法，适配家庭烘焙、快手早餐等场景，让经典风味更易融入日常饮食。

焦糖 奶油 牛肉 美味
开心果 巧克力 奥利奥
黄油 蓝莓 抹茶
乳酪 芭乐 芝士 咸甜可口

高频描述词-口味

酥和脆 口感丰富 层次感 酥皮 内部松软 空气感 爆浆 外皮 回弹感 外酥里软

高频描述词-口感

高颜值 治愈系 羊角包 新月 海螺 金黄色 牛角包 日式 锅巴 层次分明 层次丰富 法式

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

灵魂黄油，用料扎实

可颂+咖啡，美味下午茶

压扁可颂，口感酥脆

空气炸锅烘烤，简易方便

懒人早餐，便捷高效

加餐属性契合办公场景

数据趋势

社媒声量

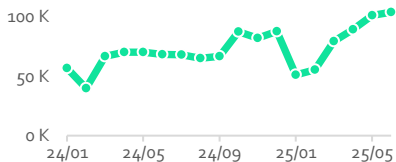
294.5 K

同比增幅

41%

声量趋势变化

2024/1-2025/6



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1 现制面包店

2 商超

3 现制茶饮店

现制面包店：
趁热集合-焦糖可颂



电商：
山姆-山姆牛角包



现制茶饮店：
Tims-蛋香牛肉芝士可颂



热门爆品解读 | 可颂 | 热门案例解读

可颂以浓郁的口感和丰富内馅为核心，搭配圆形高颜值造型与现点现做的新鲜保障，强化风味与品质竞争力；精准锚定**懒人早餐、办公加餐、下午茶等全时段场景**，通过与咖啡的高适配性及高性价比优势，深度契合现代消费的**便捷化、轻量化需求**。



泸溪河 - 可颂

声量: 1,535

泸溪河爆浆牛角包

爆浆口感好，用料扎实

“咬一口就爆浆，中间的夹心超浓郁，夹心很多，很丝滑，咸甜口的，吃起来有沙沙的口感，真的有在疯狂爆浆”

早餐优选，美味且便捷

“牛角包很好吃，当早餐很方便，一个牛角包一杯黑咖啡解决，早餐吃一个就饱了，方便又省钱”

套餐性价比高

“15.9一箱有10个左右，比在现烤面包店里买划算太多了”



“懒人早餐”概念



即开即食的“元气早餐随时享”概念，有效匹配现代消费者对早餐高效化、轻量化的需求

加餐属性契合办公场景



匹配办公场景下的即时加餐需求，兼顾“便捷性、饱腹感、不影响工作节奏”



Tims - 可颂

声量: 1,276

Tims 蛋香牛肉芝士可颂

使用动物黄油，奶香更足

“黄油的香气明显，感觉奶香奶香的，比较润滑浓郁，很扎实，没有植物黄油的塑料感”

现点现做，保证新鲜度

“听说现在都是现做的，怪不得可颂送过来的时候还是很热，面包体也是酥脆可口，疯狂给周围人安利下”

内馅丰富，食材口味融合良好

“牛肉、嫩滑炒蛋、芝士片，三种食材完美融合，牛肉很有嚼劲儿，超级juicy，炒蛋超嫩，巨大巨嫩滑”



形态差异化



采用圆形可颂而非传统的牛角形，造型可爱，符合消费者对颜值和便利性的双重需求

面包+咖啡 适配早餐/下午茶



依托品牌可颂产品与咖啡的高适配性，形成专属消费组合，覆盖早餐、下午茶两大高频消费场景

热门爆品解读 | 可颂 | 搜索词分析

小黄油扁扁可颂薄脆可口，与瑞幸咖啡品牌自身咖啡（尤其是美式）结合，能够中和可颂本身的甜度；可颂家庭制作追求“快手烘焙、零门槛自制”，如使用空气炸锅现做现吃；动物黄油受到欢迎，天然奶香与营养优势突出，契合健康饮食、追求天然风味的诉求。



TOP1

小黄油扁扁可颂



搜索量：132,179

讨论词云

下午茶 零食 热量
Treetree 拿铁 脆脆 焦糖 咖啡
喝咖啡 面包干 脆的
加餐 美式 黑咖啡 香甜
早餐 早餐 黄油

消费者需求

搭配咖啡，中和甜度

“口感酥脆，黄油味很香，不会特别甜，不太吃甜的宝可以配上美式，会好很多”

“外皮金黄层层开酥 吃起来口感酥酥脆脆的 黄油香香 搭配咖啡或者美式综合甜度正好 不腻”

“吃上了小黄油扁扁可颂 酥酥脆脆的，偏甜，适合配美式 75kcal 一个，也不算太罪恶”

薄脆可口

“也很酥脆，是牙齿刚接触到表现出明显的脆感，入口就是小块小块噙里叭啦散开的酥”

“酥脆的口感，边缘有脆焦糖”
“可颂是扁平方形，捏起来沙沙的，咬下瞬间‘咔嚓’炸开酥层脆、香、醇三层体验，连掉渣都舍不得扔”

TOP2

可颂做法



搜索量：128,732

讨论词云

甜品 纯手工 做法
空气炸锅 松软软软 烤箱
配方 奶香 烘焙
自制 制作 营养
黄油 教程 面团

消费者需求

空气炸锅现做现吃

“发酵好的可颂把蛋黄+牛奶混合涂在表面，炸锅160度正反两面各烤8分钟即可”

“有了它我空气炸锅开发度再加50%，用空气炸锅自制可颂，有手就会，操作简单到爆炸”

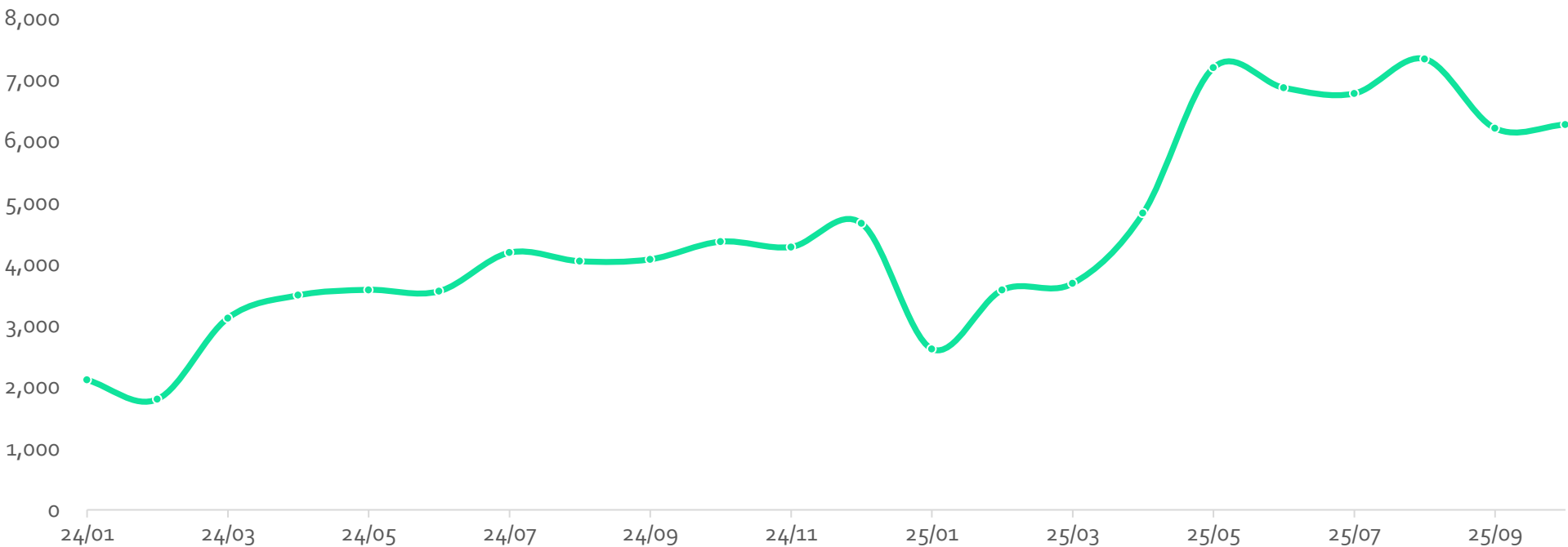
“用空气炸锅烤几分钟，口感满血复活”

黄油是灵魂

“8个面片每一层涂抹约11g的黄油，最后可以用刮板抹匀，可颂不涂黄油就没有灵魂”

“相比市面上常见的植物黄油，动物黄油在口感和营养价值上都有着无可比拟的优势。它来源于牛奶中的天然油脂，保留了牛奶的醇厚与香甜，对人体也有积极作用”

酸面团宣称的面包社媒声量趋势



P1Y社媒声量

2024/11-2025/10

64.3K

同比增幅

vs. 2023/11-2024/10

63%

全麦面包案例研究

现制门店



祐禾-全麦核桃面包

售价

¥22 / 个

卖点

全麦基底+坚果果干混合，内含核桃、葡萄干、橙皮丁，整体偏甜香路线，馅料占比高；健康轻负担定位，适合代餐或轻食人群
门店现烤售卖，简装纸袋贴签

包装特点



巴黎贝甜-全麦核桃贝果

¥13 / 个

经典全麦贝果，加大颗核桃仁，口感扎实富有嚼劲；麦香浓，是上班族早餐的理智选择，口碑稳定

整颗裸卖或简装纸袋包装；切面层次分明，核桃填充密集



好利来全麦吐司系列

¥19 / 袋

多口味选择（红枣核桃、黑芝麻、纯全麦），甜香型为主，适合早餐与三明治搭配。

门店与线上同步；多为袋装切片形式，包装简约，配料和口味标注

商超渠道



山姆-嘉顿亚麻籽全麦吐司

售价

¥22.9 / 袋

卖点

全麦+亚麻籽组合，高膳食纤维、饱腹感强；分装设计，方便分餐与储存；口感比一般吐司更干爽

包装特点

预包装袋装，5小包×3片独立小分装，热量及配料标注完整



盒马-全麦软欧包

¥15.9 / 袋

主打低GI与高蛋白；每个约150kcal，可常温存放；口感介于欧包与吐司之间，麦香自然，配料干净

预包装袋装，一袋8个独立分隔；营养标签与口味清晰



Ole-无油无糖全麦包

¥19.8 / 个

无糖无油、配料表极简，用进口全麦粉制作；皮脆内软，适合减脂、控糖人群；健康取向产品，门店常年热销。

门店现烤后单个装；可切片后分袋封装，使用透明袋或牛皮纸袋包装

电商渠道



碧翠园-全麦原味软吐司

售价

≈¥0.84元 / 单包50g

卖点

主打‘零脂肪，无蔗糖，高纤维’概念，小麦粉与谷朊粉平衡口感，质地湿润松软、不掉渣，适合健身控卡与控糖人群

包装特点

电商预包装形式，独立小袋分装；常温保质期30天，标有热量与配料信息



捷森-黑麦全麦面包

¥17-20 / 袋 7片装

德国进口风格，全麦粉+黑麦粉高占比；高膳食纤维，低升糖；口感偏酸、颗粒感明显；医生与控糖群体推荐款

真空密封袋装，单片整齐码放；配料表、热量标识，常温保存



舌里-全麦代餐吐司

≈¥2 / 单包50g

100%全麦粉添加；零脂肪；口味涵盖黑麦、奇亚籽、藜麦、生椰咖啡、五红等系列；适合代餐、三明治场景

独立小袋密封包装，每袋两片装；外箱批量售卖；常温保存

餐饮渠道



Tims-全麦贝果

售价

¥16 / 个（搭配奶酪）

卖点

贝果表面裹黑白芝麻与南瓜籽仁，香气浓郁；口感扎实有嚼头；可搭配奶酪，饱腹感强。

包装特点

现场可加热，搭配咖啡堂食或打包外带；奶酪另附或涂抹后即食



瑞幸-全麦奇亚籽橙皮丁贝果面包

¥8 / 个（加购价¥3.9）

全麦粉搭配奇亚籽与橙皮丁，面包体柔韧有嚼劲，奇亚籽咯吱口感明显；橙皮香清爽提味，适合搭配美式或茶咖

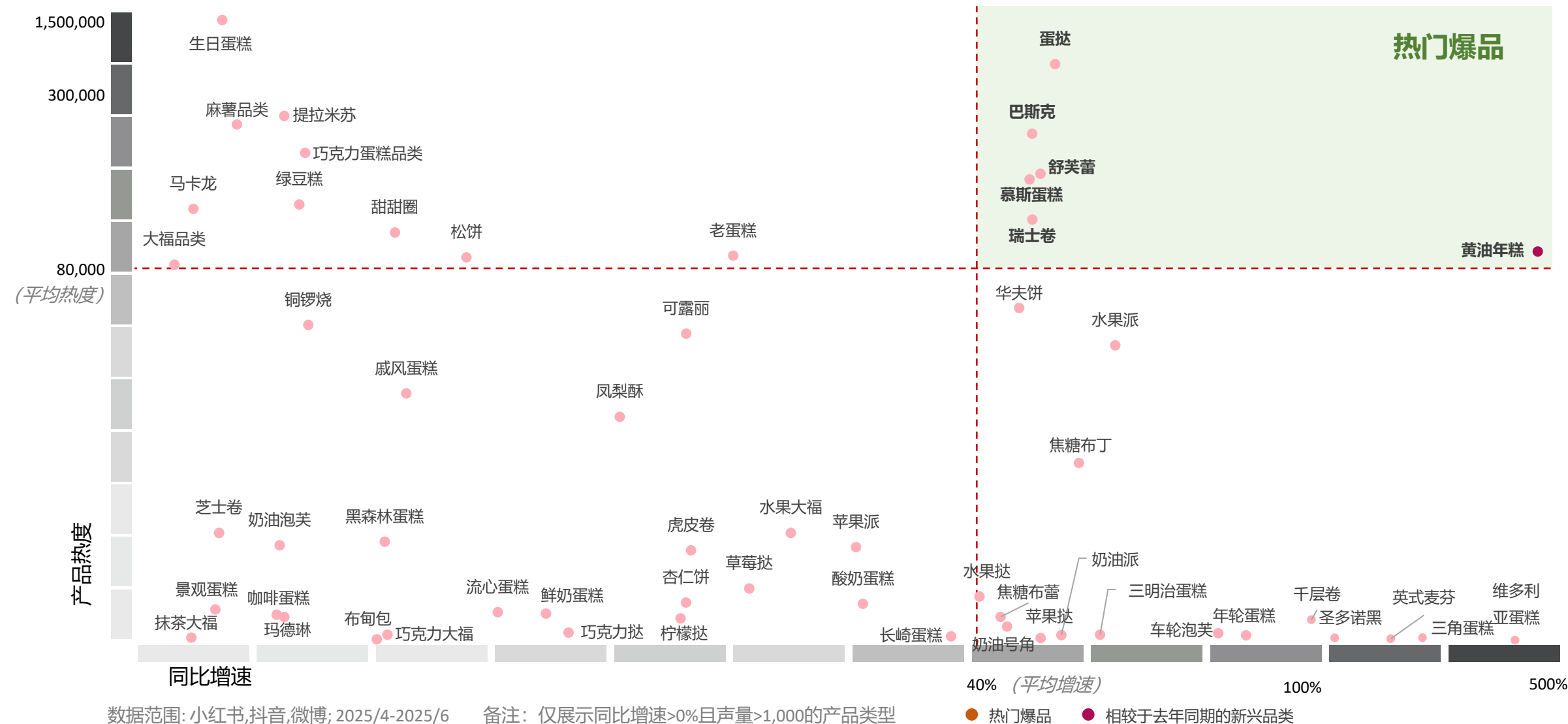
门店售卖；纸袋单个包装，贴口味与营养标识

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



热门爆品解读 | 麻薯



爆品印象

麻薯外皮Q弹有嚼劲、内馅多样，口感层次丰富，甜而不腻。麻薯的创新形态正通过口味融合、工艺突破与跨界应用不断拓展边界，如爆浆麻薯，拉丝麻薯、鲜奶水麻薯等工艺升级带来的创新口感。以多元形态适配下午茶、聚会、野餐等消费场景。

奶油 蔓越莓 肉松 榴莲 蓝莓
冰淇淋 牛奶 黑芝麻 芝士
奶茶 抹茶 黄油 草莓
巧克力 黄油 草莓 奶酪
红豆 咖啡 芋泥

高频描述词-口味

软糯 入口即化 口感 夹心 Q弹
外酥里软 湿润 糯叽叽
绵密 纯手工 冰冷 拉丝 细腻 爆浆

高频描述词-口感

独立 治愈 萌萌 空心
装饰 光滑 卡通 手指 圆润 色彩
薄皮 可爱 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

Q弹软糯，层次丰富

糯叽叽，治愈口感

萌趣外观造型

一口一个刚刚好

爆浆体验，刺激味蕾

奶香四溢，不甜腻

数据趋势

社媒声量

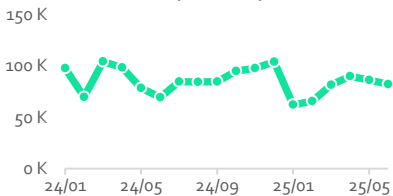
258.1K

同比增幅

5%

声量趋势变化

2024/1-2025/6



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

商超

商超：
盒马-抹茶麻薯流心面包



2

现制面包店

现制面包店：
泸溪河-绿豆沙爆浆麻薯



3

电商

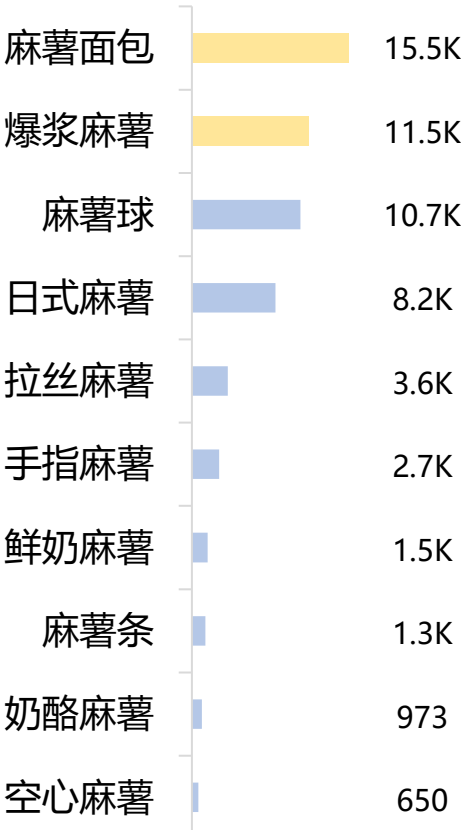
电商：
豪士-黑芝麻麻薯面包



热门爆品解读 | 麻薯 | 子品类热门案例解读

麻薯品类中，麻薯面包和爆浆麻薯讨论更高。泸溪河的绿豆沙爆浆麻薯凭借冰爽口感、甜度适中等特点，通过季节感营销与复古回忆策略吸引消费者；盒马的抹茶麻薯流心面包以微苦回甘的独特风味、丰富的口感层次，借地域风味挖掘与出游季营销引发关注。

“麻薯子品类榜”



泸溪河 - 爆浆麻薯

声量: 1,499

绿豆沙爆浆麻薯

冰镇口感清爽，解暑感强

“微冰镇的口感更佳，很像绿色心情，吃起来很清爽，一盒十八个，每个馅儿都要爆出来了，不错不错”

外皮柔韧，馅料顺滑

“韧劲的麻薯外皮很啾啾的~里面包裹着凉丝丝的绿豆沙奶油，咬下去双重口感，一口爆浆”

甜度低、不腻口

“整体不甜，吃起来很清爽，一口一个停不下来，很快就吃完了”



产品卖点

季节感营销



通过小红书、抖音等平台在6月集中发帖，强化“夏日限定甜品”印象

复古回忆



结合“绿色回忆沙”等童年意象，用怀旧记忆触发情绪共鸣

营销亮点



盒马- 麻薯面包

声量: 811

抹茶麻薯流心面包

微苦回甘，不甜腻

“微苦茶香和香甜内馅完美融合，面包体也超松软~早餐配牛奶，下午茶当甜点都很绝”

爆浆抹茶奶油搭配拉丝麻薯，口感层次丰富

“咬下去先是软糯能拉丝的麻薯，接着是爆浆的抹茶流心”

符合抹茶星人对于微苦抹茶的需求

“麻薯党+抹茶控的梦中情包！贵州抹茶自带微苦的清”



产品卖点

地域风味



突破传统日式抹茶的思维桎梏，深入挖掘中国贵州抹茶的独特风味，以此激发大众的广泛讨论

出游季美食



春夏出游高峰期，产品与节日风景的色彩适配度也很高

营销亮点

热门爆品解读 | 麻薯 | 搜索词分析

麻薯创新吃法如麻薯布丁、蘸酱麻薯凭借高讨论度成为社媒爆点，搭配酸甜清新的夏日消暑风味，击中用户对“糯叽叽+清爽”的复合口感需求；空心大麻薯、手指麻薯等易上手做法也很好的符合家庭烘焙属性，进一步放大了自制麻薯的“现做现吃”新鲜感与视觉治愈力。



热门爆品解读 | 泡芙



爆品印象

泡芙是一款以酥脆外皮包裹绵密奶油内馅的经典甜点，口感上外酥内软、层次分明。造型上既有精致的法式款，也有趣味形态；适配下午茶、生日派对、甜品台等场景，近年通过低糖奶油、植物基内馅等健康化创新，以及爆珠、跳跳糖夹心等猎奇口味，满足年轻消费者对美味与新奇的双重追求。



宣传营销点及消费者购买驱动因素

外酥内软，层次分明	轻薄柔韧外皮
爆浆夹心，惊喜满满	奶油轻盈，搭配新鲜水果
花式泡芙造型，迷你可爱	法式精致造型

数据趋势

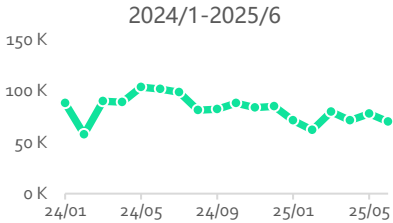
社媒声量

218.6K

同比增幅

-26%

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:
读酥世家-秘制小泡芙



商超:
盒马-蜜瓜火腿三明治泡芙



餐饮店:
喜茶-喜茶轻乳榛巧泡芙



热门爆品解读 | 泡芙 | 子品类热门案例解读

山姆的抹茶泡芙以抹茶浓郁及天然配料为卖点，借联名与多样化食用方式营销；B&C的闪电泡芙则突出法式玫瑰奶油口味，靠高颜值、精致感及与美妆品牌联名吸引消费者，精准契合美妆与下午茶拍照群体，在消费偏好与社交属性上高度契合，传播效应强。

“泡芙品类榜”

奶油泡芙	23.3K
闪电泡芙	3.7K
车轮泡芙	2.7K
圣多诺黑	1.7K
泡芙塔	1.2K
水果泡芙	0.8K
泡芙三明治	0.2K
修女泡芙	0.1K



山姆 - 奶油泡芙

声量: 2,660

辻利茶铺抹茶泡芙

抹茶浓郁，清苦平衡

“抹茶馅料口感很醇厚细腻，能吃出抹茶的清苦和浓郁的香气。甜度大概也就两三分，抹茶脑袋真是爱了”

冷冻后加热食用体验佳，更适合夏季

“要冷冻直接进空气炸锅180度加热3分钟，外热内冷，酥皮会变的脆脆的，抹茶奶油内馅是冰淇淋口感，太绝了！！”

配料天然，无添加安心食用

“配料简单，高品质辻利抹茶粉，甄选优质食材，没什么添加剂，吃起来很放心，无负担”



辻利品牌联名



与日本百年抹茶品牌 辻利茶铺 (TSUJIRI) 联名推出，限定山姆会员店独家发售

多种吃法



官方推出三种食用方式，满足消费者在不同温度与口感偏好的需求

产品卖点

营销亮点



B&C - 闪电泡芙

声量: 526

法式玫瑰奶油闪电泡芙

粉色视觉语言搭配花香，提升幸福感

“貌美！太貌美了！！怎么会有这么貌美的小甜品！泡芙体里面是玫瑰奶油和玫瑰酱，上面还点缀了树莓。我是爱吃玫瑰味东西的人所以我感觉也还可以。主要是为颜值买单”

精致浪漫的下午茶，满满的仪式感

“温柔的色调、浓郁的芳香、繁复却不浮夸的质地，带来仪式感与法式浪漫”

颜值口味双双拿下

“粉粉嫩嫩的CT联名，包装袋和保温袋都好好看。树莓、草莓和树莓酱都偏酸 搭配着奶油吃没那么腻 蛮不错”



联名营销



与彩妆CT品牌联名推出微光粉系列烘焙新品，两大品牌联手吸引消费者前来打卡

人群契合



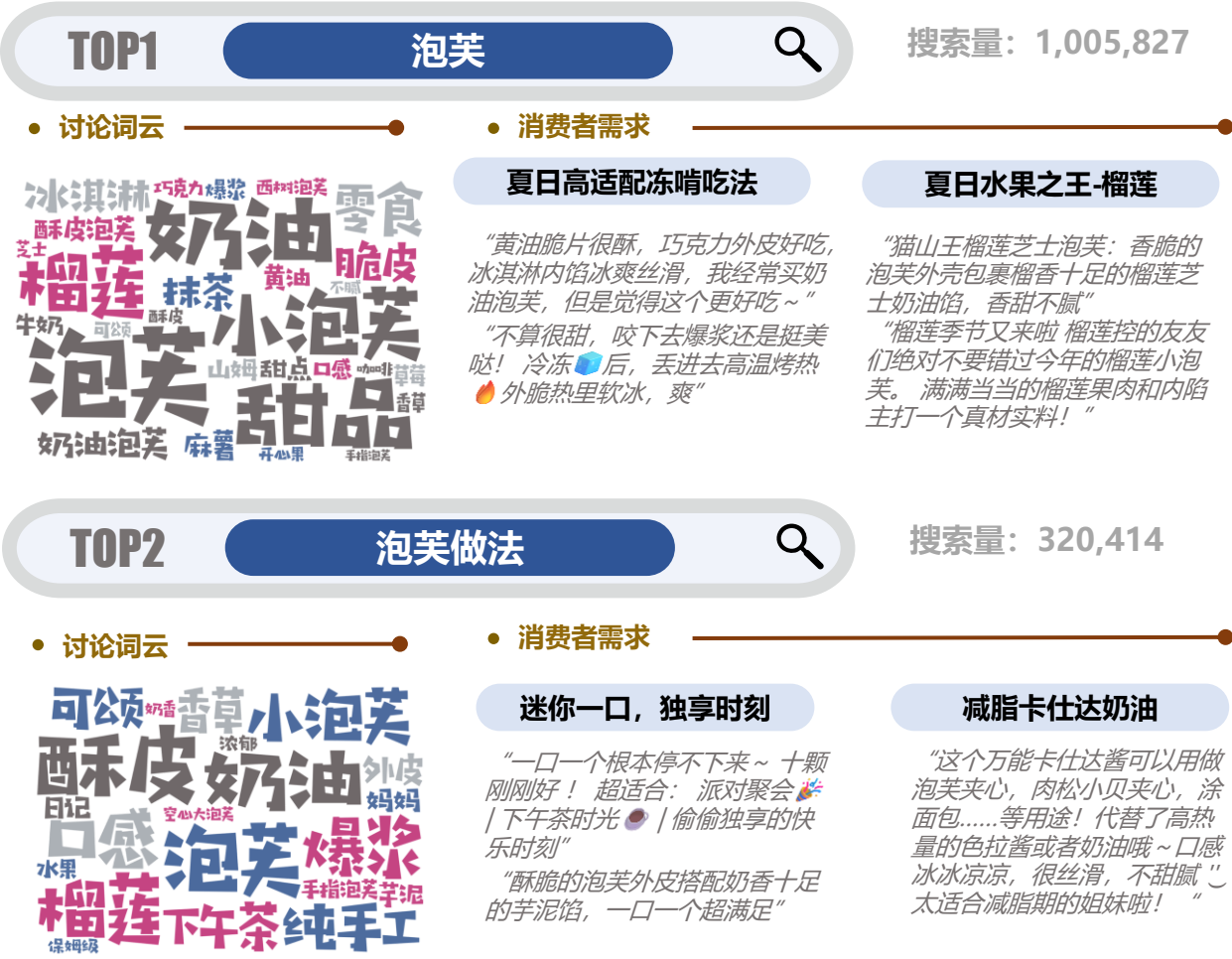
精准锚定美妆爱好者与热衷拍照打卡下午茶的时尚消费群体

产品卖点

营销亮点

热门爆品解读 | 泡芙 | 搜索词分析

消费者对于泡芙的需求呈现出**多元化且富有创意**的特点，像夏日里颇受欢迎的**冻啃方式**，以及榴莲季应运而生的**季节性特色口味**等新奇吃法和选择使其持续火爆。与此同时，自制泡芙中迷你款一口一个的**萌趣造型**、**减脂奶油夹心**的健康理念等特色做法备受青睐，精准契合了不同场景下各类人群的需求。



热门爆品解读 | 生日蛋糕



生日蛋糕

爆品印象

生日蛋糕是庆祝生日的核心符号，集味觉享受、视觉美感与情感表达于一体。口感上，以绵密动物奶油或蓬松戚风蛋糕胚为基底，叠加慕斯、果酱或流心层次，带来丰富触感；口味从经典香草、巧克力拓展到抹茶、榴莲千层等地域特色款。场景涵盖家庭温馨的小型定制款、派对焦点的大型主题蛋糕，以及商务社交的精致法式甜点，迷你款则满足独居者的仪式感需求。

杨枝甘露 奥利奥 荔枝 蜜桃 抹茶 蜜桃 冰淇淋 云力物奶油 玫瑰 巧克力 焦糖 草莓 椰子 水果 蓝莓 芒果 伯爵

高频描述词-口味

口感丰富 Q弹 层次感 细腻 清爽 轻盈 高级 香甜 不腻 软糯 多层 湿润 醇厚 浓郁

高频描述词-口感

仪式感 高级感 创意 心形 氛围感 爆款 裱花 可爱 定制 小公主 网红 装饰 金箔 五彩 粉色系

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

氛围营造，仪式满满

定制创意，惊喜感

绝佳口感，层次丰富

迷你蛋糕，更适合小聚会

高颜值外观，拍照出片必备

满满装饰，氛围感十足

数据趋势

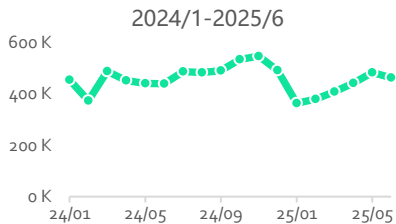
社媒声量

1386.0K

同比增幅

4%

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：
文汀-长安的荔枝/妃子笑蛋糕



2

商超

商超：
盒马-蓝莓蛋糕



3

餐饮店

餐饮店：
哈根达斯-夏洛特冰激凌蛋糕



热门爆品解读 | 生日蛋糕 | 热门案例解读

夏季，时令元素及地域风味备受消费者青睐。时令荔枝叠加同期影视IP联名，将剧作IP文化融入新鲜季节风味，蛋糕色彩鲜艳丰富果肉，点燃社交分享热情。盒马的限定蓝莓碗蛋糕以可爱治愈的卡通碗形象及其实用特性吸引消费者。



文汀WenTinG – 生日蛋糕

声量: 1,676

产品卖点

长安的荔枝联名蛋糕

荔枝果肉搭配多层奶油风味

“推荐给爱荔枝星人，大颗大颗的新鲜荔枝和树莓，中间是抹茶口味的蛋糕~”

半糖配方，轻盈清爽无负担

“半糖配方！减糖不减快乐！无负担狂炫！追剧党+荔枝控+甜品脑袋锁死这个搭配”

影视IP联名强化产品记忆点

“看《长安的荔枝》追到上头🔥不愧是我，文汀正版联名蛋糕居然被我挖到？？直接安排”



周边延伸

营销亮点



推出“荔枝香氛蜡烛、联名贴纸、金句卡”等限定周边，激发社交分享热度

热门影视IP联名



与热门剧集《长安的荔枝》合作，延续荔枝热，借助剧中元素（妃子笑、贡果文化）内容共鸣



盒马 – 生日蛋糕

声量: 1,333

产品卖点

限定蓝莓碗蛋糕

卡通碗形象可爱治愈

“是限定的蓝莓碗蛋糕呀，碗的造型还是jellycat，情绪价值是到位了，又是哄自己的一天”

蛋糕碗实用，性价比高

“是谁买到限量版蓝莓碗了！！买蛋糕送碗，吃完蛋糕碗还能用来装米线，里面还有刀叉盘和蜡烛”

“蓝莓蛋糕不到三十还送碗🥰”



IP卡通形象

营销亮点



碗与Jellycat热门卡通形象相似，受消费者喜欢，提供情绪价值

方便便利



盒马门店在蛋糕处提供生日装饰相关用品，为临时买蛋糕的消费者提供便利

热门爆品解读 | 生日蛋糕 | 搜索词分析

生日蛋糕成为消费者表达情感与追求仪式感的热门选择，其不仅以多样款式满足不同人群尤其是女生对氛围感和个性化的需求，还凭借高颜值成为社交平台上的拍照利器与情感传递的符号。创意造型蛋糕更是凭借独特设计带来新奇和惊喜的体验。



TOP2

生日蛋糕款式女生



搜索量：297,827

讨论词云

消费者需求

营造氛围感

拍照工具 生日社交符号

“被朋友定的蛋糕美哭了👉👈 纯白色就是氛围感的神”

“绝绝紫的高颜值蛋糕，极具拍照氛围感的温柔仙气飘飘蛋糕”

“每一个都好米👉👈 快点给纪念日过生日的朋友搞起来”

“好闺蜜过生日给她安排了巴斯克鲜花蛋糕，她爱惨了！分分钟出片”

热门爆品解读 | 瑞士卷



爆品印象

瑞士卷以绵软湿润的蛋糕胚裹挟着丝滑奶油或果酱内馅，外层松软与内里柔滑形成层次分明的口感，冷藏后更显冰凉清甜；口味从经典原味、巧克力延伸至双拼、季节限定创新款也备受青睐；适配早餐搭配牛奶、下午茶佐茶或野餐便当场景。

芒果 咖啡 开心果 提拉米苏 冰淇淋 奥利奥 榴莲 双拼 生椰 焦糖 抹茶红豆 水果 蓝莓 巧克力 经典 芝士 草莓 伯爵红茶 虎皮

高频描述词-口味

轻盈 层次 湿润 内陷 入口即化 丰富 绵密 蓬松 香甜 弹性 顺滑 松软 甜而不腻 丝滑

高频描述词-口感

季节 限定 薄荷曼波 漂亮 虎皮 双拼 可爱 分装 淋面 拼色 治愈 黑金

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

外层松软，内里柔滑

冷藏后冰凉清甜

创新内陷，口感丰富

多元风味，从传统到创新

适合独享时刻的甜品犒劳

高品质原料奶油

数据趋势

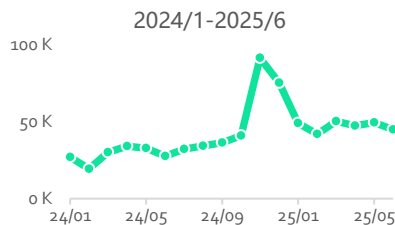
社媒声量

141.2K

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

商超

商超：
山姆-芒椰巧克力
双拼瑞士卷

2

现制面包店

现制面包店：
The Rolling-薄荷
曼波双巧瑞士卷

3

餐饮店

餐饮店：
星巴克-经典瑞士卷



热门爆品解读 | 瑞士卷 | 热门案例解读

山姆巧妙融入夏日热带水果元素与季节很好的结合；巧克力脆壳提升了产品的口感；并选用进口原料提升品质；The Rolling则以薄荷曼波双巧口味独树一帜，结合联名周边产品与潮流的当季色系，不仅在口感上层次丰富，更在视觉与情感上与年轻消费者产生强烈共鸣。



山姆-瑞士卷

声量: 1,559

芒果巧克力双拼瑞士卷

两种口味内陷双拼

"夹的奶油馅儿是芒果和椰子两种味道还有大块的新鲜芒果肉，奶香和果香融在一起，我超爱。"

新鲜水果夹心，平衡甜腻

"新鲜芒果粒+芒果味奶油夹心+椰奶味奶油夹心，搭配松软的蛋糕胚，整体吃下去不腻哎~水果的清新感明显"

巧克力脆壳，口感升级

"外层巧克力壳很脆，很好咬，吃起来蛮解压的"



夏日热带水果



芒果与椰子为夏日的热带水果风味，很好的与夏日季节结合

进口原料



进口动物奶油与东南亚进口的椰丝，也帮助产品提高品质和风味

产品卖点

营销亮点



The Rolling-瑞士卷

声量: 2,293

薄荷曼波双巧瑞士卷

双重巧克力风味，层次丰富

"巧克力刨花口感醇香微苦，层次丰富到舔手指！双巧瑞士卷能吃到一整块生巧，生巧&黑巧双重风味超满足🥰0代可脂的薄巧就是好呀！"

夏日清凉神器，冰激凌口感

"绵密蛋糕裹着薄荷芝士霜，像吃进一口莫吉托冰淇淋"

薄荷味恰到好处

"恰到好处的薄荷味，不会像某傅家牙膏味那么重。是我喜欢的薄荷味道！而且薄荷味道是很浓的很清凉"



产品卖点

营销亮点

联名周边



与Jump FormPaper联名，推出系列周边

当季流行色



2025年春夏流行新色系为薄荷曼波，通过流量话题吸引消费者打卡

热门爆品解读 | 瑞士卷 | 搜索词分析

瑞士卷在社媒上热度极高，其**场景百搭性**深受消费者青睐，无论是早餐、下午茶还是随时解馋都能完美适配。山姆瑞士卷凭借蛋糕胚轻柔、奶油细腻入口即化的好品质广受好评，但近期存在**口感过于湿润**、**糕体过于扎实**等负面反馈。



TOP1 瑞士卷

搜索量：52,751

讨论词云

麦田 口感 下午茶 草莓 伯爵红茶 盒马 瑞士卷 Rolling 甜点 蓝莓 抹茶 探店 美食 榴莲 早餐 山姆 巧克力 芝士 黑金

消费者需求

场景百搭，随心享用

“早上一个瑞士卷，搭配自己喜欢的坚果、鸡蛋、蔬菜、水果、茶、咖啡、柠檬水，五分钟就可以搞定啦！”

“冷藏后吃像在咬微融的冰淇淋！”

“甜度不高！配一杯美式咖啡当下下午茶挺合适”

热门应用

ROLLING-手作瑞士卷

“内馅一整条的生巧搭配奶油很好吃，主要是他家仪式感很足”

盒马-四拼瑞士卷

“一盒4种口味——茉莉奶茶、巧克力、厚乳、太妃焦糖，选择困难症的福音！卖”

TOP2 山姆瑞士卷

搜索量：32,794

讨论词云

伯爵红茶 下午茶 瑞士卷 柔和 湿润 山姆 芒果 山姆 口感 奶油 巧克力 品质 好吃 奶香 芒椰

正面讨论

蛋糕胚轻柔

“瑞士卷：纯动物奶油搭配绵软蛋糕胚，口感细腻醇厚，是山姆的“断货王”。”

奶油细腻，入口即化

“奶油细腻丝滑，入口即化，吃起来甜而不腻不会假甜”

负面讨论

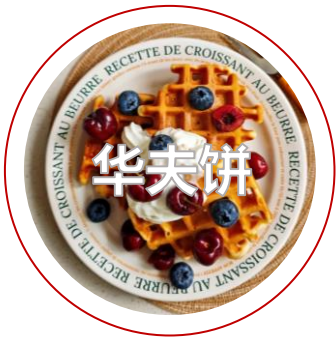
口感过于湿润

“山姆瑞士卷真是越来越拉跨，水垮垮的”

糕体过于扎实

“吃起来特别扎实又不蓬松，又有点像布朗尼”

热门爆品解读 | 华夫饼



爆品印象

华夫饼以蜂窝状松脆外皮与绵软内芯形成独特口感，搭配黄油、蜂蜜或冰淇淋后口感层次更显丰富；口味上既有经典原味，也延伸出抹茶、巧克力、芝士等风味，咸甜皆宜；品类涵盖即食型软华夫、现烤脆华夫及便携包装款，适配早餐搭配咖啡或下午茶佐茶等场景。

香草巧克力 黄油 草莓奶油 抹茶 冰淇淋 芝士 蓝莓香蕉 水果 奶香 酸奶 丰富 松脆 硬脆 金黄 蜂窝 焦糖 绵密 薄脆 柔软 双色 方形 细腻 湿润 层次 蓬松 焦香 酥脆 网格 圆形

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

冰火两重口感

高颜治愈下午茶之选

酥脆绵软，口感奇旅

松脆外皮，绵软内芯

百搭水果，色彩缤纷

健康配方，营养美味

数据趋势

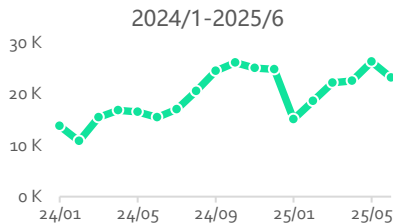
社媒声量

71.8K

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

电商

2

商超

3

餐饮店

电商：
丹夫-熔岩抹茶
巧克力华夫饼



商超：
山姆-巧克力树莓
华夫



餐饮店：
bewaffle-双莓乳酪
华夫饼



热门爆品解读 | 华夫饼 | 热门案例解读

华夫饼品类口味走向多样化创新。丹夫将黑巧与抹茶、芝士与蛋奶相融合，**双面烘烤**，向消费者展示多种创意吃法。山姆将双重巧克力华夫与奶油树莓华夫拼装，形成**双重口味组合**，酸甜均衡，味觉体验层次多。

Danco
丹夫

丹夫 - 华夫饼

声量: 1,922

熔岩抹茶巧克力华夫饼

纯黑巧，非代可可脂

产品卖点

“给注重食材的朋友按头安利！丹夫这款熔岩抹茶华夫饼赢在细节 ≥8%纯黑巧克力：不是代可可脂！苦甜平衡不齁”

炭烧芝士华夫饼

芝士咸香浓郁，口感紧实

“咸香芝士融合浓郁蛋香 入口松软绵密香到流泪 🥰连炫几包都不够 咸香混合奶香 芝士味超浓郁 🥰甜而不腻厚度适中 口感蓬松微韧 🥰好吃到停不下来”



双面烘烤

营销亮点



严选食材，双面烘烤，正反两面口感一致，纵享丝滑感受

创意吃法展示



华夫饼创意吃法展示，多种吃法时刻宠爱味蕾



山姆 - 华夫饼

声量: 1,377

巧克力树莓华夫

多重巧克力元素融合

产品卖点

“巧克力奶油 + 生巧 + 巧克力珠 夹心生巧一下就把味道层次拉起来了，再配上里边脆脆的巧克力豆，巧克力脑袋已经开始迷糊了~”

酸甜树莓，口味平衡

“树莓的是原味奶油夹着酸甜树莓果酱 奶油树莓里面的树莓酱很多，酸甜酸甜的，奶油不甜，刚好中和了”



双重口味组合

营销亮点



多重口感，双倍满足。树莓华夫+巧克力华夫，解锁层层惊喜

独立分隔



每个华夫饼都有塑料膜进行独立分隔，拿取方便，适合分享

热门爆品解读 | 华夫饼 | 搜索词分析

华夫饼凭借搭配冰淇淋的**冰火口感碰撞**与**高颜值造型**，在社媒被持续讨论，也成为热衷分享打卡的**下午茶**之选。其简单营养的配方和多样创新做法，精准契合懒人经济与健康需求。



热门爆品解读 | 水果派



爆品印象

水果派以酥脆派皮包裹多汁鲜果，形成外脆内润的丰富口感，口味上既有苹果、樱桃等经典果香，也融合蓝莓、芒果等时令风味，酸甜平衡满足多元偏好；适配下午茶分享、家庭聚会或野餐外带等场景；其充满仪式感的手工制作工艺，营造出视觉与味觉的双重浪漫，成为节日庆典、约会表白中传递心意的甜蜜载体，尤其受追求生活美学的年轻群体与亲子家庭青睐。

香蕉 蓝莓 奶油 凤梨 菠萝 苹果 草莓 肉桂 芒果 柠檬 冰淇淋

高频描述词-口味

外脆内润 多汁 清新 爽口 层次分明 浓郁 爆浆 流心 不腻 西米 果酱 清爽

高频描述词-口感

圆形 美式 缤纷 金黄 装饰 多巴胺 漂亮 高颜值 限定主题 酥皮 爱心 整块 色彩 方形 点缀 英式

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

多元风味盛宴

外脆内润口感

夏日清凉之选

健康低脂选择

视觉味觉双享

金黄酥脆，香气满溢

数据趋势

社媒声量

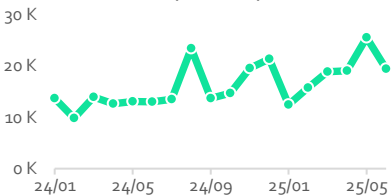
63.9K

同比增幅

65%

声量趋势变化

2024/1-2025/6



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1 现制面包店

现制面包店：
崎本's店-水果派



2 餐饮店

餐饮店：
麦当劳-芝士蓝莓派



3 商超

商超：
山姆-覆盆子莓果塔



热门爆品解读 | 水果派 | 热门案例解读

崎本的店利用多种当季缤纷水果，以丰富大块水果为核心，打造高视觉冲击力的「多巴胺」风格，吸引消费者。选用当天现切水果，提升水果派品质。麦当劳限定芝士蓝莓派配方工艺有巧思，双重内馅搭配外壳酥脆内馅爆浆，芝士醇厚与蓝莓酸甜交融。



崎本の店 - 水果派

声量: 504

这里有芭乐

色彩缤纷 高颜值

“大爱他家的各种水果挞，颜值太高了好嘛！🍓🍌🍉五颜六色，看着心情就好”

产品卖点

蓝莓水果派

大块丰富水果，新鲜口感佳

“崎本的店蓝莓水果派不要太多好吃，蓝莓很大很甜很新鲜，给超多！”



高颜值外观

营销亮点



强调高颜值外观，创造强烈的“多巴胺”视觉吸引力

当天现做



精选当季水果，当天现做，确保食材的新鲜度及口感



麦当劳- 水果派

声量: 2,691

芝士蓝莓酱

双重口味内陷，一口爆浆

“之前以为内陷是蓝莓果酱和芝士酱混合而成的。没想到是这种楚河汉界十分分明的”

“好吃好吃，爱果酱人可买！蓝莓酱含量>芝士酱含量，一口爆酱”

一口“咔嚓”酥皮

“芝芝蓝莓派开启味蕾过山车！酥皮咔嚓裂开，一口掉渣”

酸甜平衡

“蓝莓果酱酸酸甜甜，芝士中和酸味又不会齁甜，整体就是淡淡的酸甜味”



产品卖点

人性化包装

营销亮点



人性化包装设计，没吃完还可以继续放在包装上，干净卫生

限定六一回归



在六一限定回归，新品限时品尝。有一定的热度和认知度。

热门爆品解读 | 水果派 | 搜索词分析

水果派凭借清新多彩的产品形象和契合夏日、懒人等消费场景的多样化做法深受消费者喜欢。消费者既钟情其缤纷水果与多巴胺配色带来的视觉愉悦，又追捧易上手懒人版及低脂版本，满足对美味与健康的双重追求。



热门爆品解读 | 麦芬



爆品印象

麦芬以湿润绵密的蛋糕体搭配松软或微脆的顶部为特色，口感细腻中带有些许颗粒感，如燕麦、坚果碎；口味从经典香草、巧克力延伸至果香坚果系；品类涵盖早餐便携装、下午茶分享装及迷你杯装，适配通勤快餐、咖啡厅搭配或亲子烘焙场景，尤其受年轻上班族和宝妈群体青睐，是兼顾效率与仪式感的日常美味。

蓝莓 开心果 巧克力豆
草莓 巧克力 鸡蛋
核桃 蔓越莓 香蕉
南瓜 抹茶 奥利奥 低糖 柠檬

高频描述词-口味

颗粒感 酥脆 蓬松
爆浆 油润 松软
甜而不腻 轻盈
绵密 流心 扎实
外酥内润

高频描述词-口感

糖粉 点缀 蘑菇云 装饰
蘑菇头 可爱
开裂 主题 膨胀
治愈系 模具
巧克力块

高频描述词-外观

宣传营销点及消费者购买驱动因素

萌趣蘑菇头，标志性造型

低糖配方

微脆独特口感，内陷绵软

流心爆浆，丰富口感

下午茶团聚，社交小蛋糕

顶部颗粒，精致装饰

数据趋势

社媒声量

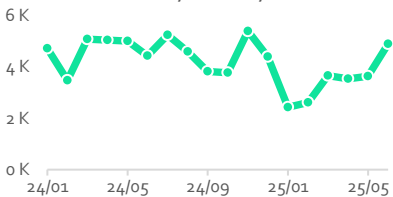
12.0K

同比增幅

-17%

声量趋势变化

2024/1-2025/6



消费者渠道偏好

TOP 3 消费渠道

1

餐饮店

餐饮店：
星巴克-大蘑菇
巧克力麦芬

2

现制面包店

现制面包店：
鲍师傅-开芯麦芬

3

商超

商超：
麦德龙-双拼麦芬



热门爆品解读 | 麦芬 | 热门案例解读

传统麦芬口味注重用料质量及创意拼搭吃法展示。为打造产品差异化，现制面包店商家逐步推出**热门融合创新风味**。黄芥酱融入传统巧克力麦芬形成**开“芯”造型**，**橙皮丁口味糕体与大颗核桃仁**的碰撞，都为消费者带来了全新的视觉与味觉体验。



星巴克 - 麦芬

声量: 517

大蘑菇巧克力麦芬

巧克力浓度爆表，外酥内润

“蘑菇头 上顶着巨大巧克力 外面是脆的 内馅的巧克力会流心 浓郁的可可香气和湿润又绵密的蛋糕体，太令人满足。喜欢巧克力的 一定要去买好吗？”

蘑菇头标志性造型

“顶部膨胀如蘑菇云，表面撒满巧克力豆，裂纹自然且有粗犷美感，搭配深棕色脆皮，视觉冲击力拉满。”



产品卖点

冷/热食均美味



冷食下巧克力硬脆，加热后会有流心爆浆，满足顾客多样化饮食习惯

拼搭吃法展示



展示“吃商高”顾客的创意拼搭吃法

营销亮点



鲍师傅 - 麦芬

声量: 314

开芯麦芬

创意开“芯”造型

“我之前以为是开心果味的，结果是开“芯”造型，创意满满 那个芯是黄芥末酱 不干噎不甜腻”



产品卖点

马里奥麦芬

大颗核桃仁增添香脆口感

“搭配大颗核桃仁，增添了香脆口感，每一口都层次分明。”

酸甜橙皮丁创新口味

“夹心酱料与蛋糕体完美融合 还有大颗核桃仁和清香陈皮丁 创新的美味”

新品路透预热



营销亮点

品牌官号发布新品路透帖文，邀请顾客根据线索猜测新品全名，提高产品关注度

全新口味



清新橙皮丁全新口味，甄选黄金产区核桃仁，调和进口奶酪，加入黄芥末酱，带来不一样的味觉体验

热门爆品解读 | 麦芬 | 搜索词分析

麦芬与咖啡适配度极高；它凭借经典别致的蘑菇头造型；其浓郁醇厚的巧克力风味、大颗巧克力豆带来的满足感；外脆内软、层次丰富、浓郁爆浆流心的治愈口感都备受消费者推崇。也有人反馈麦芬存在口感过硬、糕体过于扎实等问题。

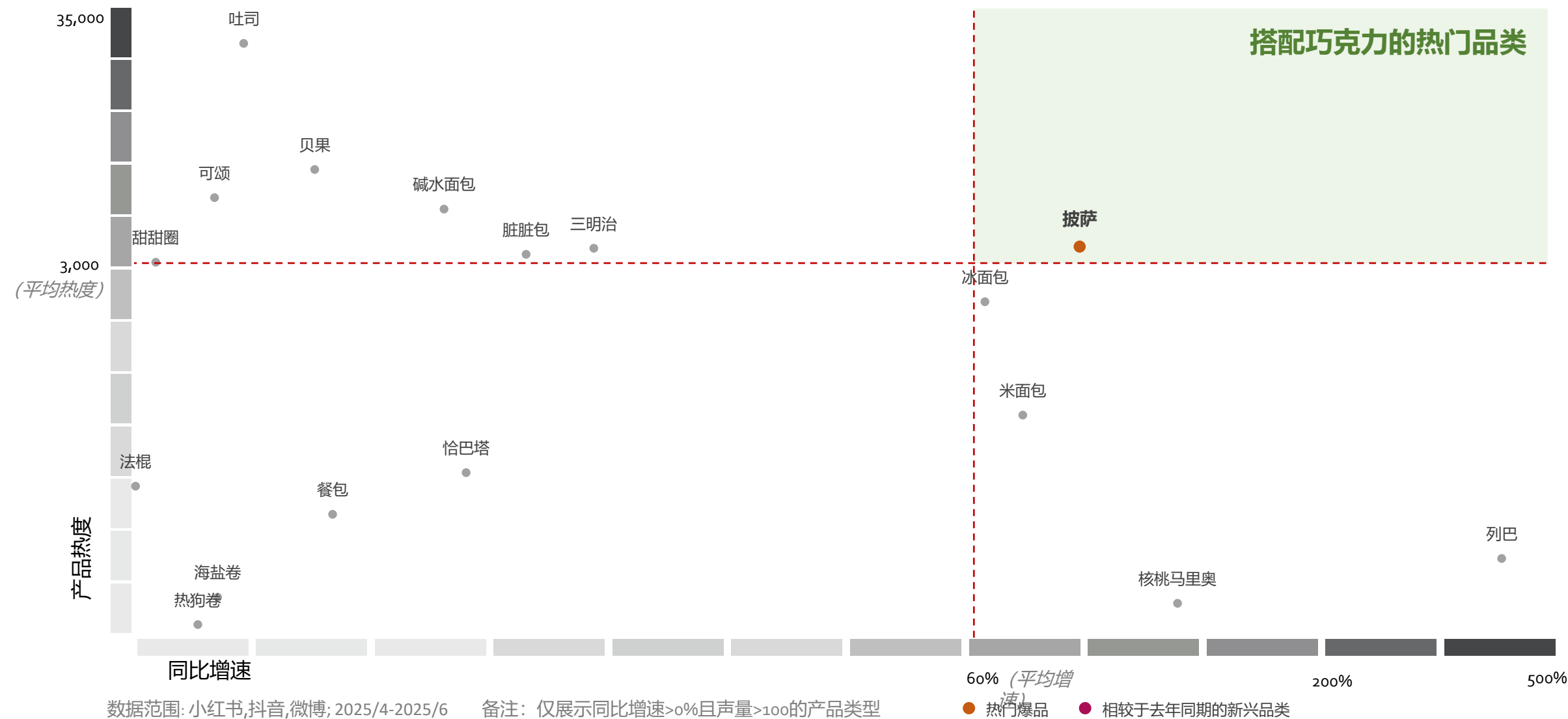


具有爆品潜力的烘焙产品

—— 巧克力类



巧克力 × 面包 | 巧克力在面包品类中的应用



巧克力×面包| 市场应用解读

巧克力在面包中的呈现方式非常多元：既可以作为胚体本身的风味基础，使面包在不额外叠加装饰时也具备自然的巧克力辨识度；也能以夹馅、淋面、涂粉、搭配坚果颗粒等多种形态叠加，带来更丰富的口感体验。同时，巧克力也能与咸味元素形成新的平衡点，例如与芝士、土豆等食材共同构建咸甜交织的风味层次，更有记忆点。

应用案例



胚体主料



内层夹酱



咸甜跨界



电商：九〇农大一浓巧克力大列巴

主打卖点：

可可粉入胚，整体偏苦不腻；厚实面包体搭配巧克力酱，可搭配牛奶



现制：佑禾—巧克力大米面包

主打卖点：

咬感软糯有嚼劲；面包体自带米香与巧香，搭配浓郁巧克力豆，层次丰富，香气持久



现制：趁热集合—伊朗开心果真巧马卡龙

主打卖点：

内层夹巧克力酱厚实顺滑，外层覆以香脆黑巧粉与坚果碎；夹心与外层坚果相互呼应，香气饱满不腻口



现制：乐乐茶—迪拜黑巧脏脏包

主打卖点：

黑巧酱与外层巧克力涂层双重叠加；包体松软细腻，甜度适中，突出扎实巧克力体验



餐饮：达美乐—火山可可熔岩披萨

主打卖点：

饼底松软拉丝，芝士咸香浓郁，搭配可蘸可流的巧克力熔岩酱，甜咸融合自然



现制：B&C—黑巧克力盐面包

主打卖点：

苦甜巧克力搭配咸口海盐粒，咸甜风味激活味蕾新体验

消费者需求

可可原香明显

“巧克力米面包！肉眼可见的巧克力豆！巨多，依旧是软糯且韧韧的口感，巧克力味儿也很浓郁混着米粉糯香特别耐吃”

苦甜比例自然

“外层那层微苦的可可味挺正，里面的巧克力酱香气浓但不腻。整体偏干一点，越嚼越香，甜味和苦味刚刚好，有种满足感”

脆皮与坚果融合

“外层脆皮是巧克力和坚果碎的黄金比例，咬开那一瞬间的香气太浓了。里面的巧克力酱偏苦但顺口，搭上开心果的微咸香，整体层次非常饱满”

丰富口感层次

“外层巧克力脆皮搭配可可粉，里面的巧克力酱也很浓郁，不是齁甜的巧克力味。面包酥皮的层次感很明显，吃着一点都不腻，一不小心一个就吃完了”

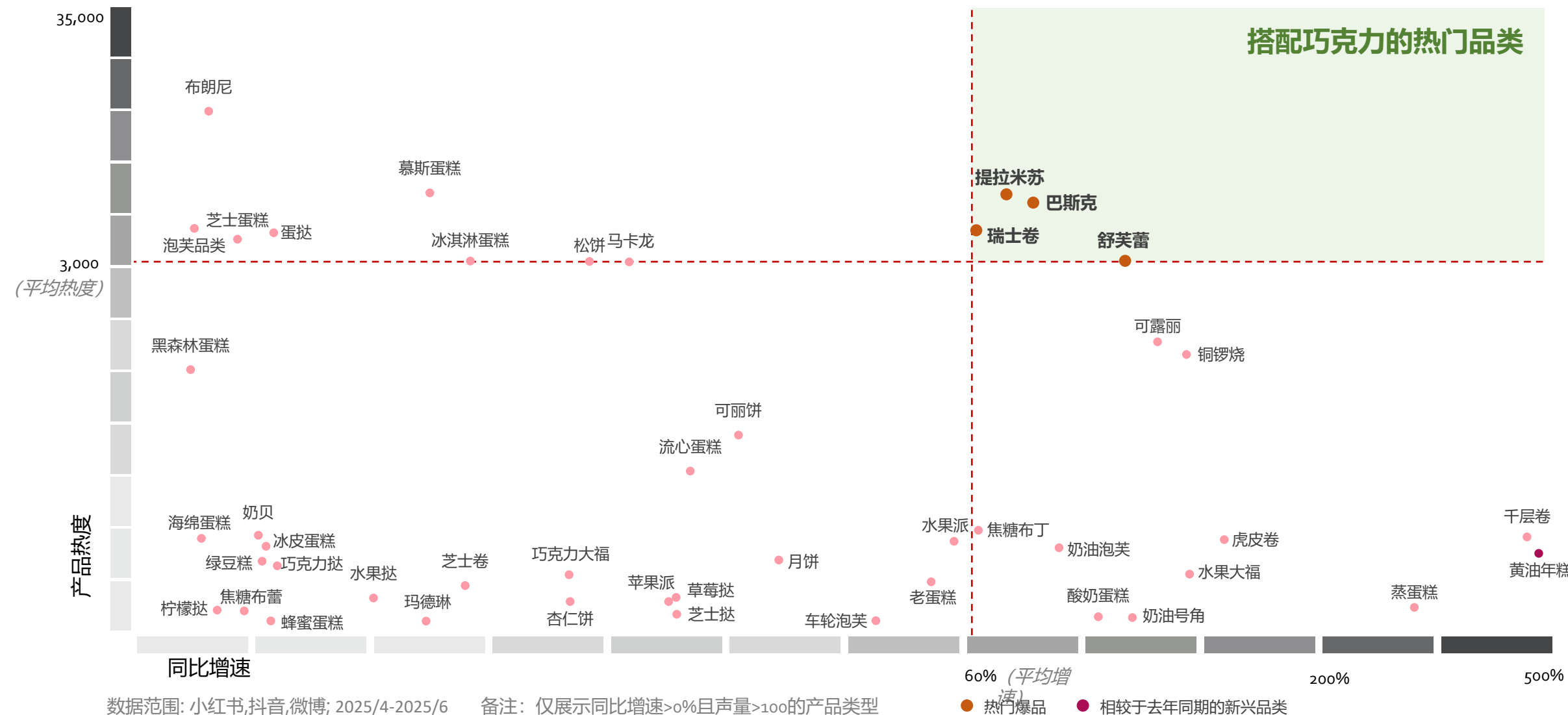
丰富味觉层次

“原本以为是黑暗料理，结果太惊喜了！棉花糖微烤化后和可可酱融合得刚好，甜咸比例拿捏特别妙，芝士的咸香反而让巧克力更浓郁，一口下去层次爆炸”

特殊味觉体验

“B&C的新品巧克力咸面包怎么这么好吃，苦甜苦甜的巧克力和丝丝缕缕的海盐搭配得恰到好处！咸甜脑袋一下子被它激活了哈哈哈”

巧克力 × 甜点 | 巧克力在甜点品类中的应用



巧克力×甜点| 市场应用解读

巧克力类甜点的消费需求主要集中在三方面：一是追求醇厚与层次，通过多重形态（如三明治、脆皮等）构建丰富口感；二是借助果味、茶味等清新元素调和甜腻，带来风味新意；三是强化情绪与健康价值，以轻负担、高颜值的巧克力甜点传递愉悦与满足感。

应用案例



风味融合



现制：KUMO KUMO
—薄荷黑巧芝士蛋糕

主打卖点：

软凉薄荷与浓郁巧克力
交织，平衡芝士的绵密
丰润，清爽不腻的感官
系蛋糕



现制：静怡和她的朋
友—抹茶生巧巴斯克

主打卖点：

明治乳酪基底融合抹茶与
黑巧，苦甜并进；抹茶微
苦带出生巧的丝滑质感，
整体平衡，轻盈不腻



涂层包裹



商超：山姆—巧克力
冰淇淋泡芙

主打卖点：

纯可可脂巧克力脆皮搭配
冰淇淋质地奶油内馅，外
脆内滑；香草荚清香，冷
冻后依旧细腻无冰渣



现制：好利来—巧克力
奶油小狗卷

主打卖点：

巧克力卷胚湿润轻盈，包
裹柔滑奶油与树莓点缀；
蛋糕层与雪顶造型结合，
甜而不腻；颜值满分



胚体主料



现制：Drunkbaker—
黑巧提拉米苏布朗尼

主打卖点：

双重黑巧融合马斯卡彭
与可可粉，湿润布朗尼
替代传统蛋糕底，浓郁
中带酒香



茶饮：Tims—高纤
浓醇黑巧可露丽

主打卖点：

小份量低负担享受纯脂黑
巧，焦香脆壳包裹湿润内
心，卡仕达酱与黑巧融合
出浓郁层次

消费者需求

提供多层次甜度

“蛋糕体分两层，整体不
算甜，芝士的香气比较突
出，但一口带到黑巧克力
和薄荷巧克力淋面的时候
就很惊喜！吃完嘴里还有
淡淡的巧克力香气”

微苦口味 回甘柔滑

“入口先是抹茶的清苦，随
后生巧慢慢融化，带出淡淡
的奶香。抹茶的涩感被巧克
力的柔滑中和掉，只留下很
纯净的香甜”

多层惊喜口感

“外层是厚实的巧克力脆
皮，咬下去直接咔嚓一声，
里面是冰淇淋一样的奶油，
很顺滑。口感特别有层次，
吃起来像在吃巧克力雪糕
泡芙”

提供柔滑治愈感

“巧克力卷体很湿润，口感
绵密顺滑，奶油是那种轻盈
型的，入口就化，甜度刚好
好，带来放松与满足的治愈
感”

醇厚香浓满足感

“黑巧的香气非常的浓
郁，很抓人，焦糖壳脆、
内里湿润。每一口都有
那种厚实的可可味，但
又不会腻，是那种吃完
会想再买的蛋糕”

焦化工艺激发巧香

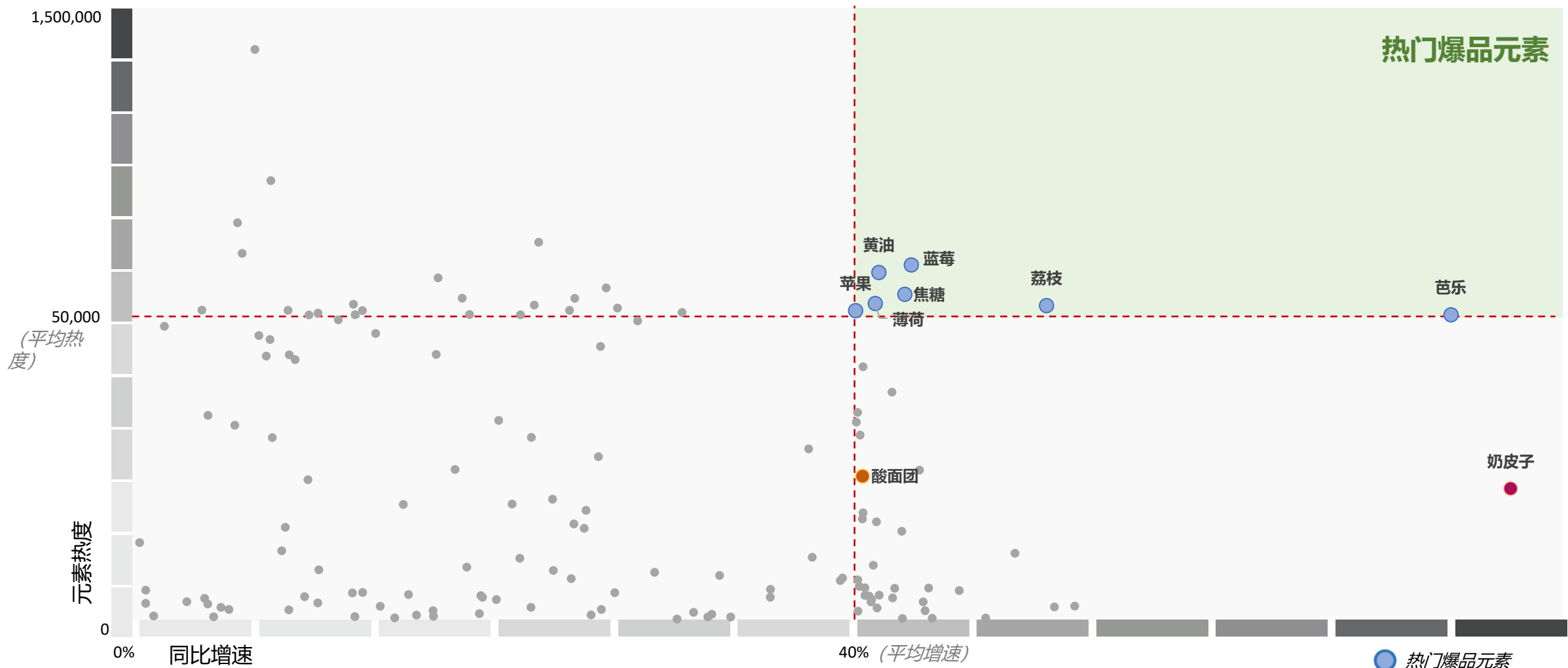
“烘焙后的巧克力香气明显
更浓，混着焦糖有苦甜感，
脆壳入口微苦，与纯脂黑巧
内馅融合得很好，黑巧味特
别纯，不是那种甜腻的巧克
力，小小一个热量负担也
低”

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



热门爆品元素解读01



蓝莓 Blueberry

蓝莓凭借高花青素含量与酸甜风味，契合当下健康烘焙趋势，成为天然营养与清新口感的代表。其色泽与爆浆质感为产品注入视觉吸引力。

社媒声量

304,950

同比增幅

60%

声量趋势变化



热门应用

HYGGE CAKE-
蓝莓蛋糕



格瑞思-蓝莓桑葚
乳酪包



BASDBAN-蓝莓
挞



高花青素

“HYGGE CAKE 的上 NEW 速度真的太快了 新鲜蓝莓 + 蓝莓果酱 = 花青素维C 大口吃蓝莓的过瘾感根本停不下来”

酸甜平衡

“蓝莓 + 桑葚果粒 + 花青素，蓝莓的酸甜恰到好处平衡了乳酪的甜腻，甜而不腻完全停不下来”

提升颜值

“出外勤路过这家被香晕了 其实更爱吃草莓但是蓝莓的实在是太好看了”

元素亮点



黄油 Butter

黄油以浓郁奶香与细腻质地赋予烘焙品酥脆外皮和绵密口感，成为提升风味层次与质感的灵魂，其天然乳脂特性适配多元场景。

社媒声量

266,947

同比增幅

49%

声量趋势变化



热门应用

星巴克-提子干
黄油司康



鲍师傅-黄油年
糕



金元朗-黄油吐
司



香气浓郁

“浓浓的黄油味加上提子干 软软的又有饼干干的口感 香晕我了”
“黄油味很足，特别香~加热后尤其好吃！！”

金黄酥脆

“鲍师傅家的黄油年糕是mochi的质地 外面黄油壳颜色金黄、脆脆的 爱的人应该会爱死”

松软绵密

“选用安佳黄油，每一片都金黄松软，撕开能看见超细腻的拉丝纹理！口感湿润绵密，连吐司边都是软fufu的~”

元素亮点

热门爆品元素解读02



焦糖 Caramel

焦糖以琥珀色泽与焦香甜韵为烘焙品注入温暖治愈感，其独特焦化风味以及焦脆的口感都能瞬间提升产品辨识度与味觉记忆点。

社媒声量

156,565

同比增幅

58%

声量趋势变化



热门应用

西树泡芙-脆脆
焦糖布蕾泡芙



焦糖爆浆奶油
多拿滋



B&C-红茶焦糖
布丁



咸甜平衡

“焦糖的味道很浓郁但又不会过分甜腻。微微的咸味能很好地中和焦糖和奶油的腻感”

焦脆外壳 层次丰富

“外有香脆焦糖壳 咬开软乎乎的面包体 瞬间被浓郁奶油包围 口感丰富爆浆超惊艳”

情绪慰藉

“BC新品吃啦~红茶焦糖布丁 蛋糕绵软，奶油细腻 焦糖奶油简直太治愈了 吃了一秒好心情”

元素亮点



薄荷 Mint

薄荷以清新沁凉的独特香气与翠绿视觉，为烘焙品注入夏日清爽感，巧妙平衡甜腻并强化记忆点，成为提升风味层次与健康感知的创意加分项。

社媒声量

110,142

同比增幅

48%

声量趋势变化



季节性
热门应用

KUMO KUMO-薄
荷黑巧芝士蛋糕



buns from home-
薄巧布朗尼



gaga-薄荷巧克
力蛋糕



清凉祛暑

“蛋糕体有两层！上面一层是原本的芝士 下面的是薄巧蛋糕薄巧超级清爽 跟在嘴里装空调没什么区别”

清新装饰

“巧克力布朗尼为底 中间一层薄荷棉花糖 上面是薄荷巧克力奶油 最上面上一圈奶油 还有红色巧克力豆和薄荷叶做装饰 超清新”

轻盈冰爽 不甜腻

“黑巧浓香和薄荷的清爽碰撞，口感轻盈！浓郁黑巧+清凉薄荷，一口下去冰冰凉凉，一点也不甜腻~”

元素亮点

热门爆品元素解读03



荔枝 Lychee

荔枝以晶莹剔透的果肉与清甜多汁的爆浆感，烘焙品注入鲜活夏日气息，既解腻提鲜又以高颜值外观成为吸引消费者的天然亮点。

社媒声量

99,142

同比增幅

108%

声量趋势变化



季节性
热门应用

CloudDor-荔枝
杨梅蛋糕



爆浆多汁

元素亮点

“清甜的岭南荔枝搭配微酸的江南杨梅，荔枝爆浆的瞬间幸福感满满，哪个女生可以拒绝这样的小甜甜！”

布歌东京-树莓
荔枝奶油



酸甜平衡

“荔枝不仅摆在上层点缀！切开里面也超多果肉！特别的爽口解腻”

文汀WenTinG-
长安的荔枝



颜值高 易出片

“打开盒子就被惊艳到——奶油上缀着颗颗饱满的荔枝颜值超高 漂亮小蛋糕拍照真好看~”



苹果 Apple

苹果凭借清甜微酸中和烘焙甜腻、多样形态丰富口感层次，兼具低糖健康属性，成为提升烘焙品吸引力与适配度的跨季节百搭元素。

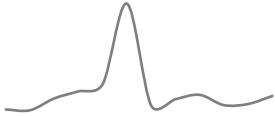
社媒声量

73,020

同比增幅

41%

声量趋势变化



季节性
热门应用

原麦山丘-苹果
派



低糖健康

元素亮点

“莎布蕾饼皮酥松 内陷选用新鲜苹果制成 最大限度发挥苹果本身自然的甜香 健康不甜腻”

The Apple Picker-
伯爵炼乳青苹果



跨季百搭

“伯爵茶味和青苹果配合得不错👍里面还有清香的肉桂苹果酱。苹果真的是一年四季都能吃 都好吃的东西”

ottimo-冰激凌
苹果派



丰富味蕾感受

“冰冰凉凉的冰淇淋球和刚烤出来的烫烫苹果派完全是冰火两重天!!!!!!苹果塔烤得酥酥脆脆非常香甜”

热门爆品元素解读04



芭乐 Guava

芭乐以热带果香融合酸甜平衡的独特风味，搭配粉嫩果肉与清新绿皮，为烘焙品注入视觉与味觉的双重新鲜感，低卡高纤维的天然属性契合轻食趋势。

社媒声量

51,823

同比增幅

250%

声量趋势变化



季节性
热门应用

德罗心-芭乐斑
斓晴王



Angelina-清新
芭乐千层蛋糕



喜茶-红芭乐提子蛋
糕



健康无负担

“新鲜看得见，没有色素，水果多多，就喜欢这种健康的蛋糕，吃起来一点不甜腻毫无负担”

粉嫩清新 高颜值

“轻盈芭乐和香甜千层皮的小清新结合！高颜值，春游下午茶C位/生日仪式感，通通拿捏！”

中和蛋糕甜腻

“蛋糕在芭乐奶油的调和下很湿润 吃完嘴里都是淡淡的芭乐香甜！一点也不甜腻！好好吃的果味蛋糕🥰”

元素亮点



奶皮子 Milk Skin

奶皮子因其浓郁醇厚、咸甜交织的特质，丰富了烘焙品的风味层次，自带非遗美食融合现代烘焙的话题度，引发了“万物皆可奶皮子”的热潮。

社媒声量

21,591

同比增幅

596%

声量趋势变化



热门应用

轻丘-奶皮子蛋糕



Drunk baker-奶皮
子生日蛋糕



可露朵-正蓝旗焦糖
烤奶皮子蛋糕



咸甜风味绝配

“第一次吃到把内蒙特色和法式甜品融合得这么妙的蛋糕，甜口党和咸口党都能在这一块里找到快乐”

高蛋白低添加

“配料表都特别的干净，含蛋白质含钙量都很高”
“奶香纯正，手工奶皮子也无添加感”

奶香十足

“鲜奶皮子一大层，奶呼呼的味道特别浓”
“顶层的奶皮子口感醇厚浓郁，就像在喝浓缩的牛奶！”

元素亮点

面包类重点关注元素 | 黑麦



黑麦 Rye

黑麦以深层次麦香与浓郁谷物感为面包注入天然底蕴，其丰富膳食纤维与天然发酵属性赋予产品更高营养价值与健康象征，同时在烘焙中带来厚重香气与筋道口感，使产品从“口粮”跃升为健康又有质感的选择。

热门品类

1 黑麦x吐司



提升膳食纤维

延长保湿柔软

强化黑麦吐司低糖高纤的健康印象

奥乐齐-德式杂粮黑麦吐司

3 黑麦x贝果



提升筋度与韧性

增强饱腹感

让贝果更紧实耐嚼、兼具轻食属性

Tims-黑麦坚果多多贝果

2 黑麦x欧包



强化麦香层次

增强酸种风味

使欧包酸香立体，形成手作风味

塞耶司-黑麦无糖油酸面包

4 黑麦x碱水包



增强咀嚼弹性

平衡碱香苦味

在Q弹碱香中融入麦香，风味更圆润

食酵山-黑麦香蕉碱水结

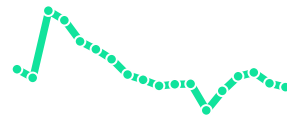
社媒声量

21,499

同比增幅

-45%

声量趋势变化



案例分析



山姆-黑麦多谷物贝果



Grid-低脂无花果黑麦面包



元素亮点

高纤饱腹感强

“什么料都没加单单一个贝果竟然没吃完，不是因为不好吃，是饱腹感太强了！富含黑麦、奇亚籽等谷物”

粗粮香浓，低糖友好

“高膳食纤维 + 低糖配方吃起来毫无负担，每口都能嚼到爆开的谷物颗粒，特别适合控糖、减脂人群，用料扎实安心”

筋道扎实，越嚼越香

“面包到手还是烫的，表皮微脆、韧韧的，是恰巴塔的口感；里面还有超大颗无花果，甜味自然、越嚼越香”

融合自然麦香 & 无花果甜香

“很纯粹很韧的面包口感，带入无花果清甜和朴实麦香；芝麻在嘴里咔嚓咔嚓爆开，香气混合得刚刚好”

面包类重点关注元素 | 青稞



青稞 Highland barley

青稞以天然低GI和高纤维特质为面包注入健康能量的象征，其富含的β-葡聚糖与优质蛋白共同赋予了产品稳定饱腹与供能的特性，使口感在筋道与柔润之间取得平衡，同时其粗粮质地为面包构筑出了自然、朴实的健康印象。

热门品类

1 青稞x核桃马里奥



提升坚果香

补充优质蛋白

丰富口感层次，
营养与醇香兼得

邻小言-青稞牦牛奶核桃马里奥

3 青稞x碱水面包



平衡碱味

增加筋度

口感紧实，风味更
自然纯粹

麦浪里-红豆碱水青稞球

2 青稞x吐司



低GI控糖

提升饱腹感

打造健康早餐首选

盒马-青稞亚麻籽谷物吐司

4 青稞x贝果



高纤维

强化代餐感

兼顾健身饮食与能
量满足

West Bakery-青稞奶渣贝果

社媒声量

4,802

同比增幅

129%

声量趋势变化



案例分析

BreadTalk 面包新语-青稞芝芝



元素亮点

提供咀嚼颗粒感与谷物香

“里面有饱满的青稞籽，咬起来咯吱咯吱，增添了独特的口感；大颗的核桃，香脆又营养；还有干酪，融化在嘴里，奶香味十足~”

使结构更松软、湿润

“包体是那种欧包的口感！口感很软糯，包体的胶质感很强哦，感觉对比起三十多块的酸种or汤种面包，这个性价比真的好高啊”

闹now-苦荞青稞全麦贝果



高纤低脂特性带来轻负饱足感

“口感上会比较粗糙，没啥调味就是微微咸，算是基础型无糖油全麦贝果，主打一个天然健康又低卡✅”

融强化粗粮咀嚼感

“蒸后复烤食用的，放凉后嚼起来韧韧的且伴有撕扯感，麦香很明显，能看到星星点点的谷物碎屑。”

甜点类重点关注元素

季节性水果 声量TOP6



元素应用亮点

风味层次丰富，中和甜腻感
“杨梅荔枝蛋糕简直是夏日代名词！太爱这种时令水果蛋糕了，层次超丰富，松软蛋糕胚细腻绵密，荔枝的清甜果香和玫瑰果冻夹心，轻盈不腻”

颜色吸睛，强化季节属性
“夏天就是要吃这样的水果蛋糕，特调杨梅香缇奶油，玫瑰荔枝奶冻，玫瑰荔枝奶油，爆汁荔枝果肉，叠加在一起颜色太有夏日风格了”

花 声量TOP6



元素应用亮点

高颜值配料，提升精致度
“颜值在线情绪价值给到了，撒了不少漂亮玫瑰花干”
“香草柑橘干花蛋糕插上可食用干花，森系氛围感直接封神！”

香气独特，增加风味
“选用新鲜玫瑰花瓣，经过精心的提取，保留了玫瑰的精华与香气，每一口都能品尝到玫瑰的芬芳，仿佛置身于花海之中，感受浪漫满屋”

茶 声量TOP6



元素应用亮点

轻盈提味，回味悠长
“优质金骏眉常带有温润甜美的熟果香，将这样温和的味道打发至奶油中，晕至蛋糕的每一处，削去了奶油的厚重，茶香也立刻变得立体了起来”

清新解腻，清爽加倍
“龙井茶糕的皮洁白胜雪，夹馅盈盈碧绿，色泽上就透露着春天的蓬勃生机。还未品尝，已经予人一丝清爽、灵动的感觉”

药食同源 声量TOP6



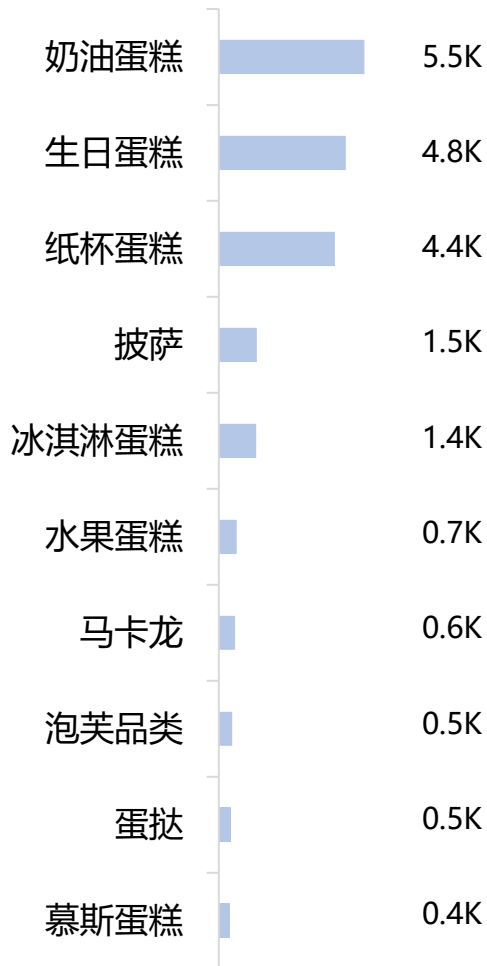
元素应用亮点

自带养生属性，符合本土口味
“柿子冻山药糕的食补作用有生津开胃，无刺激易消化，保护脾胃。低糖低脂更健康，更适合中国宝宝的味蕾”

低卡不寡淡，好吃无负担
“药食同源的芡实黑芝麻桑葚贝果，草本复合疗愈身心低卡无糖油中式配方调味清淡不寡淡~吃完不油腻无负担”

儿童节热门品类趋势分析

“儿童节热门品类”



吸睛造型，儿童仪式感满满

定制造型纸杯蛋糕



童趣设计抓眼球

“哪个小朋友可以拒绝哪吒呢，家里小朋友看到蛋糕上的哪吒纸牌开心的不行”

迷你份量适分享

“可爱的纸杯蛋糕，一组有12个，份量也不大，最适合和幼儿园小伙伴一起分享”



DQ冰淇淋蛋糕

包装精致，附赠仪式感小物

“包装盒都舍不得扔啊太可爱了”
“所有物料都是定制的，超级用心，从包装到赠品都很可爱”



与Chiikawa等可爱风热门IP联名

“宝宝们实在是太可爱了！印有宝宝们脸的蛋糕好可爱，让本就幸福的一天更加幸福”

口味与健康的巧妙平衡

达美乐披萨



食材搭配营养美味，无负担

“和牛很嫩，秋葵，菌菇，都不错，不会很腻，可以用叉子把芝士分离出来，孩子喜欢，偶尔一顿没有负担”

用料安全放心

“宝妈贴士：达美乐的食材都是全球精选，芝士和酱料也超安心，给娃吃超放心”

派悦坊演奏家pingu生日蛋糕



选用动物奶油更健康

“奶油全部都是动物的，轻盈口感好”
“选蛋糕时看中派悦坊的动物奶油，小朋友吃也不担心”

多重口感超惊艳

“樱桃夹心果酱酸甜清爽，巧克力戚风绵密浓郁，中间还有生巧！”
“内馅儿是黑樱桃酱+巧克力奶冻+巧克力戚风，层次好丰富！一口爱上！”

母亲节/父亲节热门品类趋势分析

“母亲/父亲节热门品类”



低糖低脂口感轻盈，贴合长辈饮食需求

良雪LANSOO木糖醇生日蛋糕



以木糖醇为代糖，直击低糖需求

“家里几位长辈血糖略高又爱吃甜食，往年都不敢多吃，直到我发现了良雪！！良雪木糖醇是特别好的选择”

淡淡微甜，长辈更喜欢

“蛋糕的甜度非常适中，没有过分的甜腻感，老人可以放心吃啦”

派悦坊“云雾茶境”龙井蛋糕



口感清新，茶香突出

“长辈都觉得很好吃，闻起来有淡淡茶香，不像多数蛋糕那么甜，布丁+茶冻组合很清爽，饭后吃很解腻。”

用料优质且搭配用心

“奶油部分倒不错，能吃出柚子芝士的酸甜和龙井桂花的香甜，奶冻也不违和。”

兼顾审美和情感寓意

糖所母亲节专属蛋糕“忘忧”



颜值出众，突破传统风格

“母亲节的专属蛋糕「忘忧」，造型、色彩和印花方式都一反普通，很中式，有契合到妈妈的审美”

寓意鲜明，传递情感价值

“蛋糕灵感源自中国人的母亲花——萱草花，又叫忘忧草。希望我的妈妈没有烦恼，每天被开心围绕！”

美心西饼“豆腐火腩饭”蛋糕



回忆杀文案，有趣有梗

“豆腐火腩饭 男人的浪漫 (TVB剧《爱我请留言》经典台词)”

回头率超高，以假乱真的“饭”造型

“拿在地铁上回头率200%，豆腐=蛋糕胚，火腩=巧克力慕斯+饼干；腐竹=凤梨干；饭=糯米铺面+奶油水果蛋糕垫底，名副其实的新奇好吃又有趣”

场景关联探索



早餐：

早餐场景中，吐司轻巧易搭配，适合快速出门；贝果饱腹扎实，单个轻巧，足以提供稳定能量；恰巴塔松软湿润，口感更具质感，也适合清晨食用

热门品类：

吐司

声量：714K



备餐快，便携性强，适合通勤早餐，便于营养搭配

贝果

声量：209K



饱腹感强，口感扎实，满足能提供稳定能量需求

恰巴塔

声量：93K



低糖油，含水量高，外脆内软，适合制作健康三明治



零食：

零食场景中，曲奇酥松甜香，具有小分量轻负担特性，带来快速满足；蛋卷口感轻脆，黄油香突出，可为随手零嘴；蛋黄酥酥皮与流心的层次感强，能提供情绪满足

热门品类：

曲奇

声量：192K



入口酥松，能快速满足解馋需求，小份量，负担可控

蛋卷

声量：176K



黄油与蛋香突出，入口即碎的口感可提供满足感

蛋黄酥

声量：91K



酥皮流心口感层次丰富，分量小，适合作为茶点零嘴



下午茶：

下午茶场景中，奶油蛋糕甜度适中，适合与茶咖平衡；吐司可搭配奶油、果酱等小点心；舒芙蕾蓬松轻软，入口即化，可满足多种风味需求

热门品类：

奶油蛋糕

声量：93K



奶油与戚风蛋糕体口感绵密，清甜柔软，适配茶咖苦香

吐司

声量：38K



面包体柔软，可搭配果酱、奶油、冰淇淋等甜味点心

舒芙蕾

声量：37K



口感空气感十足，甜度柔和，搭配茶咖满足午后治愈感



醉师傅 – 番茄罗勒芝士恰巴塔

包体松软湿润 早晨易消化

“湿软度最高的一款，没有某个料特别突出的味道，虽普通但由于包体的松软又为口感加分了，整体元素融合得很好，吃起来是那种松松软软、很好入口的感觉”

原配方干净 健康负担轻

“这一款感觉做早饭很健康，番茄淡淡的酸甜味和罗勒的香气恰到好处，恰巴塔的气孔做得很大，口感轻盈不压胃，冷藏后也不影响风味”



山姆 – 黄油鸡蛋卷

口感酥脆 满足解馋需求

“黄油味和奶香味特浓，蛋卷皮薄如蝉翼，层次分明，咬下去就是咔嚓的酥脆感，每一层都带着黄油的香气，没有油腻感”

蛋香充足不齁甜 适合搭配茶咖

“鸡蛋香里带轻微咸香，与红茶、乌龙茶或者咖啡都很搭；蘸热奶茶会也特别好吃，碾碎拌酸奶或冰淇淋也很合适，追剧时一直吃的零食”



米仓POP – 经典法式舒芙蕾

轻盈蓬松 契合下午轻负担诉求

“松饼非常松软，蓬松到叉子一戳会抖动，蛋奶香十足，基本是入口即化；甜度把握得很好，刚好适合下午茶，完全不会有负担”

清甜不腻 可搭配冰淇淋或茶咖

“表面的糖霜和冰淇淋都很甜，配咖啡刚刚好；巧克力冰淇淋微苦，与松软的本体冷热交融，层次很丰富。整体甜度不高，配红茶也可以”



健康宣称 x 面包品类



吐司

社媒声量：236K

更多被视为基础主食型健康面包，特点是入口柔软、消化负担低，被消费者认知为便捷的营养载体。

健康特点：

柔软易消化



柔软形态入口友好，更易消化吸收

高纤营养承载



可承载坚果、全麦等多种营养添加，有益肠道健康

搭配更易均衡



可轻松搭配鸡蛋蔬菜等，实现一餐营养均衡摄入



贝果

社媒声量：191K

健康感主要来自其天然低脂工艺，与耐嚼的高饱腹结构，被视为轻食与健身饮食的主食替代。

健康特点：

制作过程少油无油



贝果工艺本身油脂极低，区别于可颂等高脂面包

结构扎实 饱腹感强



独特的致密结构和耐嚼口感有助延缓饥饿，利于控制食量



碱水面包

社媒声量：92K

依靠涂碱烘焙工艺，形成天然低糖低油的轻负担属性，其弱碱性外皮让消费者产生更易消化、酸碱更平衡的健康联想

健康特点：

低糖低脂工艺



涂碱液烘焙不需加糖或加油

减轻酸食负担



碱性物质对中和胃酸有一定帮助

配料干净低卡



基础成分简单：面粉、水、酵母、盐，热量相对较低



瑞幸 - 奇亚籽吐司

配料干净 无明显反式脂肪酸

“配料表看上去正常的，没有明显的反式脂肪酸，热量也平平，减肥期间也能吃，面包体湿润不干巴，吃起来比普通全麦面包更舒服，没有那种难以下咽的感觉”

奇亚籽颗粒感明显 有助肠道健康

“质地松软，也有浓郁的奶香味，咀嚼时能感受到奇亚籽颗粒，富含蛋白质和膳食纤维，有助于心血管健康和肠道蠕动”



山姆 - 黑麦多谷物贝果

多谷物配方 富含多种纤维

“表面撒满棕色奇亚籽、奇亚籽、金黄色亚麻籽、燕麦和黑芝麻，有谷物的原始清香，复合omega3和多种膳食纤维”

低糖高纤 饱腹感持久

“甜度基本没有，白砂糖就是为了发酵用，贝果体扎实偏硬，嚼久了偏干巴，饱腹感真的很强，当早餐半个就够了，减脂期间超友好”



Fournil - 胡萝卜碱水面包

碱水工艺 低糖低油

“这款碱水的香味比较馥郁，包体韧韧糯糯，咸香咸香，空气炸锅复热的外皮会硬一些，内里还是柔软的，但是碱香更浓”

胡萝卜提供天然甜味更健康

“胡萝卜是负责提供甜度的，融合得蛮好，比起其他人说的咸甜我更多吃到的是甜味，我觉得这款吃完嘴里留下的甜味还是蛮重的，但也不是明显的人工甜味感”



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
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
零食蛋糕	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
	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
中式糕点	月饼
	蛋黄酥
	凤梨酥
	老婆饼
	绿豆糕
	肉松小贝
	蛋卷
	榴莲酥
泡芙	闪电泡芙
	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
饼干	软曲奇
	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
麻薯	爆浆麻薯
	日式麻糬
	麻薯球
	拉丝麻薯
	手指麻薯
挞/派	水果挞
	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