



走“国风”设计入“药膳”口味！

这届月饼“卷”出新花样 “中药月饼”来了！



中秋节临近，各类创意月饼纷纷亮相。今年，不少地方的月饼都融入了“国风”设计，品尝美味的同时，还能感受传统文化的魅力。多地中医院、药膳馆也推出了中药月饼，继中药茶饮、中药面包、中药冰淇淋之后，今年中秋，中药的风刮向月饼——铁皮石斛、西洋参、陈皮等中药材成为馅料的一部分。中药月饼价格如何？哪些品牌在卖？

多家药企推出中药月饼

据中新经纬报道，今年中秋，中药的风刮向月饼——铁皮石斛、西洋参、陈皮等中药材成为馅料的一部分。8月28日中午，记者来到北京同仁堂知嘛健康线下门店。进门位置和店内多处摆放着“五方月圆同满愿”月饼礼盒，内含9枚月饼，6种口味，包括五仁枸杞人参月饼、玫瑰西洋参当归月饼、椰香百合山药月饼、南瓜蛋黄党参黄芪月饼、青提茉莉铁皮石斛月饼、五黑陈皮咖啡流心月饼。上述月饼礼盒售价318元/盒，算起来约合35元一枚，其中五仁枸杞人参月饼重200克，其他月饼均80克。

据店内工作人员表示，虽然月饼中加入了中药材，但仍具有一定甜度，不建议血糖高的人多吃。除北京同仁堂外，北中博济、云南白药也推出了中药月饼。

其中，北中博济推出“博文·月礼草本”月饼礼盒，称由北京中医药大学专家团队研发，0添加蔗糖，少油低脂等，添加了甘草、玉竹、干荷叶、茯苓等中药材，全国零售价388元/盒，预售优惠价258元/盒，每盒共8枚月饼。

云南白药则推出“本草颐月”月饼礼盒，内含天麻云腿月饼、黑松露乌金猪云腿月饼、黄精玫瑰月饼、陈皮山楂月饼四种口味共8枚月饼，售价138元。

多地中医院、药膳馆也纷纷下场

江苏省南通市中医院、河北省武安市中医院以及杭州胡庆余堂药膳馆等也推出了中药月饼。比如，杭州胡庆余堂药膳馆今年推出两款药膳月饼，一是8枚装的“月华千里”月饼礼盒，包括红豆沙陈皮月饼、洛神花山楂乌梅月饼、丹桂小吊梨青梅月饼等，售价168元/盒；二是12枚装的“月映万象”月饼礼盒，包括铁皮石斛月饼、蛋黄白莲蓉月饼等，售价268元/盒。

记者以消费者身份致电江苏省南通市中医院，相关工作人员表示，医院当前在售的中药月饼简装48元/盒，礼盒装58元/盒，每盒包含六枚不同口味的月饼，添加了枸杞、八珍、龙眼等中药材。“订(月饼)的人很多，已经往后排好几天了。我们本来一天生产120盒，但不够卖，现在正在增加每天的供应量。”该工作人员介绍。

河北省武安市中医院也推出了陈皮山楂、芝麻桑葚、百合莲子、山药枸杞4种药膳月饼，分为正常糖和木糖醇，其中正常糖月饼价格5元一枚，木糖醇月饼价格为6元一枚。

据中新经纬，北京中医药大学中药教研室副教授田昕对记者表示，把传统中药融入传统食品中，是对中医药文化的弘扬和重视。需要注意的是，对于高油、高糖的食物，尽量不再添加同类食材，如月饼，尽量不再添加甜枣、蜜豆、红糖、高糖分水果等食材，否则将会使原本甜腻的食物味道更重，对人体的脾胃造成更大的影响。

今年月饼价格普遍较为亲民

据证券时报记者日前走访深圳多家大型商超和浏览多个主流电商平台发现，今年的月饼市场温度与去年整体持平，有别于去年同期的是，在国家有关监管部门“遏制天价月饼”，以及《月饼质量通则》于今年4月1日正式实施后，今年再也难见500元以上的高价月饼，月饼价格普遍较为亲民。

此外，记者走访发现，今年的深圳月饼市场多了不少港澳消费者，价廉物美是吸引他们的重要因素。

今年基本难见过度包装的情况。“现在的包

装看起来清爽一点，以前一大大个盒子里月饼就一点点大，现在比较实惠一些，铁盒还能拿回去循环利用。”消费者刘女士对记者表示。

早在2022年，国家发展改革委、工业和信息化部、商务部、市场监管总局发布的《关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告》就提出，对单价超过500元的盒装月饼实行重点监管。加上今年也是月饼新标《月饼质量通则》落地的第一年，月饼馅料不应使用鱼翅等野生保护动物食材，不宜使用燕窝等名贵珍稀食材，因此外界所关注的“天价月饼”问题有所缓解。

“中药+”食品走红

养生经济下，中药材走入人们的日常饮食中。今年来，中药材花式消费也火了，圈粉无数年轻人！近期#38元的中药冰淇淋卖断货#话题一度冲上热搜，中药冰淇淋、中药咖啡、中药奶茶等新品种吸引“脆皮”年轻人购买，这股新中式消费浪潮能持续吗？

此前，天津中医药大学第一附属医院的“养生欧包”，吸引不少年轻人排队购买；黑龙江省中医药科学院则推出中药雪糕，宣称具有驱寒、饱腹和健脾功效。

《中华人民共和国食品安全法》第三十八条规定，生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。

深圳北京中医药大学研究院执行院长、北京中医药大学教授程薇在今年6月份的一场论坛上表示，中国一共发布了102种“药食同源”原材名单，这些原材既有食品的安全性，又有药材的功效性。从中药茶饮、中药面包、中药冰淇淋，到中药月饼，为何越来越多的医院和药企开始布局“中药+”？

一位不愿具名的业内人士对记者表示，医院和药企推出的中药月饼、中药面包等，是大健康产品的延伸，或是为了增收。

广东省食品安全保障促进会副会长、食品产业分析师朱丹蓬也提到，颜值管理、体重管理、营养管理、健康管理已贯穿于新生代以及大部分中

国人的生活，企业布局“中药+”抓住了消费者对大健康产品的需求。

据艾媒咨询发布的《2024年中国月饼行业消费趋势洞察研究报告》，健康消费趋势下，低糖低脂的健康月饼开始出现。参加调研的消费者中，八成以上愿意购买健康月饼，有55.8%的消费者期望月饼在饼皮方面进行改进，如冰皮、奶黄皮、水油皮等，50.6%的消费者期望月饼在口味方面进行改进。艾媒咨询分析师认为，消费者对月饼的健康化需求与产品创新期望将为行业带来新增长点。

北京中医药大学中药教研室副教授田昕表示，把传统中药融入传统食品中，是对中医药文化的弘扬和重视。需要注意的是，对于高油、高糖的食物，尽量不再添加同类食材，如月饼，尽量不再添加甜枣、蜜豆、红糖、高糖分水果等食材，否则将会使原本甜腻的食物味道更重，对人体的脾胃造成更大的影响。

田昕建议，消费者可以根据自身的体质特征，选择加入对应“药食同源”中药原料的月饼，如脾胃比较虚弱的人可以选择添加山药或莲子的月饼，消化能力较弱的人可以选择添加山楂的月饼，体内湿气较重的人可以选择含陈皮、薏苡仁的月饼。

来源：中新经纬、证券时报、21世纪经济报道