

# 高端雪糕钟薛高、梦龙都翻车 雪糕进入10元时代

近日，#雪糕进入10元时代#登上热搜。新快报记者走访广州多家商超、便利店发现，如今市面上的雪糕产品，竟有近七成的售价已经超过10元，高端市场竞争激烈。

不过，随着钟薛高、梦龙等高端雪糕品牌接连因质量问题翻车，也引发了“贵价雪糕是智商税还是物有所值”的广泛讨论。

■新快报记者 陆妍思 见习记者 杨依泓

记者  
走访

## 广州超市便利店 近七成雪糕售价超10元

近日，新快报记者走访全家便利店，发现43种不同口味的雪糕中，27款价格在10元以上，售价最高的一款为哈根达斯杯装香草味冰淇淋，定价39元。

在广州太古汇的Ole'超市，记者找到了更多价格高端的雪糕品牌，其冰柜83种不同口味的雪糕中，80款价格在10元以上，售价最高的一款为歌帝梵巧克力碎草莓冰淇淋，定价49.9元。

近年来，除上述提及的哈根达斯、歌帝梵等海外品牌，以钟薛高为代表的国内高端网红雪糕品牌迅速崛起，甚至在销量上大有赶超之势，记者在超市冰柜中看到，钟薛高单支最低13元，最高22元；与钟薛高定位相似的

“中街1946”雪糕，其价格在10元至28元之间。

高价雪糕的出现离不开消费者对产品品质要求的不断提升。市场咨询机构英敏特几年前发布的《2017中国雪糕报告》显示，分别有85%、76%的受访消费者，愿意为雪糕的健康、品质埋单。

记者发现，各大品牌都将高价的卖点放在了原材料上：吐鲁番的红提、爱尔兰的干酪、加拿大的巧克力、日本的抹茶等各种高端原料让人应接不暇。同时，随着年轻人对健康养生的日益重视，各种低脂低糖但昂贵的原料，比如益生菌、膳食纤维、植物基等元素纷纷上场，使得雪糕的价格进一步水涨船高。



■制图：廖木兴

## 高端雪糕翻车事件

### 钟薛高： 因虚假宣传两度被罚 特级红提实为散装葡萄干

价格亲民的雪糕摇身一变成为了高价货，是否“一分钱一分货”也成为了舆论关注的焦点。在钟薛高和中街1946品牌旗舰店的产品问答区，大多消费者的疑问均围绕着“价格”“品质”两大关键词：“这雪糕真的那么好吃吗？好贵”“能发下配料表吗？看看添加剂多不多”“比去年贵了好多”……

根据中消协发布的《2021年“6·18”消费维权舆情分析报告》显示，钟薛高的负面信息高达38439条，品质是否配得上高价成为网友热议的问题。

近日，钟薛高因2019年两次被上海市市场监督管理局处罚登上热搜。据上海市黄浦区市场监督管理局行政处罚决定书显示，钟薛高2019年3月起在天猫上销售的一款轻牛乳冰淇淋产品网页宣传“不加一滴水、纯纯牛乳香”，但经官方核实，该款冰淇淋产品配料表中明确含有饮用水成分，系引人误解的虚假宣传。

根据上海市黄浦区市场监督管理局的行政处罚决定书显示，钟薛高的广告宣传中至少有5处虚假宣传，其中酿

红提雪糕页面宣传“只选用吐鲁番盆地核心葡萄种植区特级红提”，检验报告显示该红葡萄干规格等级为散装/一级；老树北抹茶雪糕页面宣传“只选用日本薮北茶”，而其供应商上海嵘耀食品配料有限公司的销售品说明书显示，老树北抹茶雪糕原料抹茶粉采用鸠坑、龙井、薮北树等多种品种的茶树鲜叶制成；爱尔兰陈年干酪雪糕页面宣传“中国首款顶级陈年干酪，原产切打陈年干酪”，实际上在2018国际奶酪与乳制品大奖英国最佳的切打干酪奖中，钟薛高

雪糕所使用的切打干酪未获任何奖项；在产品介绍页面中宣传“棒签达婴儿级使用标准”，但其棒签是由义乌市康朔塑料制品有限公司生产，仅符合《塑料一次性餐饮具通用技术要求》和《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》；在产品宣传页中介绍“中国、意大利、美国、日本等全球研发机构联手开发，全球仅十台的生产设备制作”的内容，事实上仅签订服务协议，未进行联手开发，同时海关进口货物报关单显示其冰淇淋机进口数量为18台，而非“全球仅十台”。

### 梦龙： 海外产品用牛奶 国内版用植物油 “双重标准”引争议

高端雪糕的初代网红梦龙也翻了车。近日，名为@游戏打折情报的微博博主发文表示，“梦龙外面那层巧克力和其他地区的应该一样，都是来自比利时的可可脂；但国内版里面包的冰淇淋却是大比例植物油，只有少量的奶粉，因此只能称为‘植脂型冰淇淋’，而欧洲生产的梦龙却是牛奶制作的。国内版的梦龙连‘M’图章标识都没好意思打。”该微博转发4.5万次，评论超过2万条，在一则投票中，有超过97%的投票者选

择不再购买梦龙这一品牌。

8月1日，梦龙官方微博回应道：梦龙符合国家规定。根据国家标准对冰淇淋的定义，梦龙产品属于“组合型植脂冰淇淋”。配料表中的“植脂”，指的是植物油脂，并非植脂末。但微博发出后不久就被删除。8月5日，联合利华中国区副总裁曾锡文发微博称“这是无妄之灾”，他指出为了满足中国消费者口味，中国市场的梦龙产品使用的巧克力要比欧洲梦龙产品多11%，“多放这么多

巧克力我们都不心疼，还会在其他辅料上打主意？”

记者翻查梦龙配料表发现，其使用原料包括饮用水、巧克力、白砂糖、乳粉、植脂、麦芽糊精、乳清粉、食品添加剂等，但没有牛奶或牛乳，且乳粉含量仅为3.7%。而在欧美地区生产的梦龙冰淇淋配料表中，排名第一的是生牛乳。

根据《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减

顺序一一排列；加入量不超过2%的配料可以不按递减顺序排列，也就是说，配料的排位基本上按照含量多少来排列。

中国奶业协会原常务理事、广州市奶业协会会长王丁棉接受媒体采访时曾表示，在欧美地区生产冰淇淋使用牛奶，因为当地牛奶供应充足，奶价较低，而在我国生产冰淇淋使用植物油可以节约大量成本。不过，使用植物油生产冰淇淋，并未违反国家标准《冷冻饮品冰淇淋》的有关规定。