

文/羊城晚报记者 王敏 实习生 郑舒雨
图/品牌提供

冰淇淋作为炎炎夏日的标配，气温每一次升高，都是冰淇淋新品造势的机会。

早在2月，冰淇淋品牌就开始推出了一轮又一轮的新品。为了抢占市场先机，近日冰淇淋品牌迎来了“推新高峰期”，从IP联名到国潮风，再从口味叠加到无乳低糖，冰淇淋的花样和噱头是越来越多。“快时尚化、甜品化、高端化”……冰淇淋品牌使尽浑身解数想抓住消费者的芳心。



1 引入国潮元素 引发消费者共鸣

冰淇淋行业内迅速传播的新卖点。

品牌用中国文化引起消费者的深度共鸣，在冰淇淋界早已不是什么新鲜的尝试了。在去年，钟薛高的“瓦片雪糕”就采用了独特的中式瓦片设计，为自己赚足了热度，成为雪糕界的新网红。

诞生灵感源于中国诗词的伊利须尽欢便是随着这股“新国潮”风而建立的。前不久，伊利须尽欢推出了“3D团扇鲜牛奶冰淇淋”，外包装采用米色和红棕色的古典色，以古人纳凉解暑用的“团扇”为造型，采用3D成型技术形成熊猫和鸟雀的立体雕花，更用了棒签做出词牌造型，刻上经典诗词，将品牌原本的国潮风概念做到极致。

冰淇淋在口味和外形上的更新迭代，可谓是超乎消费者的想象。每次新品出圈，都是冰淇淋厂家绞尽脑汁迎合消费者口味的尝试。

这几年，文创冰淇淋开始崭露头角。其中，既有大政殿、故宫等旅游文创冰淇淋，还有瓦片、团扇等中式造型冰淇淋，“国潮风”早已成为

2 口味创新叠乐 把冰淇淋“甜品化”

除了造型吸睛，为了在一众冰淇淋中脱颖而出，口味创新也是冰淇淋品牌的主攻方向。记者走访广州多家生鲜超市和便利店时发现，如今的冰淇淋，早已不是以前冰柜里清一色的雪糕、甜筒样式，也不仅仅只有经典的香草、巧克力等常规口味了。

据业内人士透露，现在的冰淇淋口味创新主要有两种路径：一种是结合时下新风潮，例如普拉拉在3月樱花季推出的“洛樱樱花口味”；一种便是将茶饮、甜点的元素挪用到冰淇淋上，把冰

淇淋打造成一种口味叠加的新式甜品。生打椰鲜果、杨枝甘露……这些在果汁界屡见不鲜的元素，成为冰淇淋的新口味之选。例如路雪推出的新品茉香油柑口味棒冰，作为“真实果汁冰淇淋冷饮”，将油柑风味重心与茉莉风味冰壳相结合，清爽的卖点十分突出。

业内人士表示，冰淇淋既要看也要好吃，才能抓住消费者的芳心。无论是在“凹造型”上绞尽脑汁，还是在口味上愈加像甜点，都是冰淇淋的快时尚打法，瞄准了年轻人的消费市场。

3 冰淇淋也玩“低糖低脂” 健康成为新主流

随着消费者健康意识的提高，高糖、高脂、高热量的传统冰淇淋让甜品爱好者们心有忌惮。如何减轻消费者的甜蜜负担，成为冰淇淋市场的创新风向。天猫《线上冰品消费趋势报告》显示，2020年线上冰淇淋市场中，低糖产品销量同比增长128%，低脂类产品销量同比增长131%，低糖低脂的冰淇淋尤其受到90后及95后的关注。

近年来，一些外资和本土品牌也纷纷推出健康冰淇淋产品：“可米酷”作为国内无蔗糖冰淇淋代表品牌，用麦芽糖醇液和赤藓糖醇等热量更低的新型代糖作为甜味来源；和路雪旗下品牌“轻优”坚持健康冰淇淋理念，推出低糖系列和低脂系列雪糕；中街1946瞄准中产家庭消费场景，主打健康无添加的高端中式雪糕；丹迪噏根据市场需求，研制了低卡路里雪糕配方，一杯丹迪噏雪糕的热量还不及一包紫菜。

记者从电商平台看到，今年依旧有不少冰淇淋从低脂、低糖等方面入手，减少糖分和因

脂肪的含量。譬如钟薛高与国家奥林匹克体育中心合作的“少年系列雪糕”，其五款口味中，两款糖含量均低于5g/100g，一款脂肪含量仅为3g/100g。

与此同时，还有一些冰淇淋品牌在做原料叠加法，譬如添加益生菌、胶原蛋白等功能性原料，增加枸杞等养生食材，通过丰富成分来营造一种更健康的理念。像光明的“谷风”系列雪糕，三种口味都融入了中国传统饮食中的养生食材，如藜麦、枸杞、红枣、青稞、桑叶等。

同时，各家冰淇淋品牌也在无糖赛道布局。记者注意到，像八喜的轻卡系列产品、和路雪的“轻优”系列在终端冷柜的占比越来越多。一位冰淇淋业内经销商告诉记者，消费者会追求健康的产品感官体验，也会关注产品的营养成分表、配料表。“配料表越少、越干净越好。在体验方面，有新意的包装、独特的造型、多变的口味和丰富的口感，都是影响消费者体验的重要因素。”



广州康莱德酒店厨师教授小朋友制作美食

文/羊城晚报记者 马思泳
图/受访者提供

“五一”小长假期间，众多市民到处寻觅吃喝玩乐的好去处。广州作为美食之都，各家餐饮企业早有准备，花式推出好吃、好玩的产品。各款优惠餐品满足市民味蕾，特色文创市集和亲子活动满足不同层次消费者需求，为广州市民留穗过“五一”献上游玩宝典。

优惠套餐上阵 实惠益街坊

精打细算的广州人对吃不只是追求美味，还要讲求实惠。肖女士家中有两个小孩，平时经常在家煮食。在“五一”期间，肖女士想与家人到餐厅享受一番，但餐品的价格也是他们考虑的重要因素之一。4月28日当天，肖女士守候着中国大酒店的直播间，成功以428元抢购了中国大酒店丽廊餐厅以“五一一大放价”为主题，推出价值1680元自助午餐10次套餐，让食客畅游舌尖上的环球之旅。

从舌尖游走世界，在广州实现并不难。威珀斯酒店珀翠美食餐厅以“五一3.8折”的优惠力度推出228元(2大1小)自主晚餐和368元(2大1小)的自主晚餐，让食客一席吃遍200多种环球料理。位于亚洲大酒店45层的云顶阁餐厅推出了一

形式为市民留穗过“五一”提供优惠餐券之外，还在微信商城推出众多实惠套餐。比如，中国大酒店丽廊餐厅以“五一一大放价”为主题，推出价值1680元自助午餐10次套餐，让食客畅游舌尖上的环球之旅。

从舌尖游走世界，在广州实现并不难。威珀斯酒店珀翠美食餐厅以“五一3.8折”的优惠力度推出228元(2大1小)自主晚餐和368元(2大1小)的自主晚餐，让食客一席吃遍200多种环球料理。位于亚洲大酒店45层的云顶阁餐厅推出了一



家三口适用的520元自助午餐券家庭套餐，品味世界美食的同时也能享受美景。

广州酒家出品的点心让众多老广念念不忘，其出品的熟食产品受到市民热捧。当虾饺、香菇干蒸烧卖、手制叉烧包、紫金酱凤爪满满地放在冰箱中，享受一盅两件或许是另一番体验。“五一”期间，广州酒家联手网上商城天猫举行“55大促”活动。广州酒家利口福出品的广式点心组合(1915克)以活动价168元售卖，领券后能节省20元。

据了解，中国大酒店除了以直播

冰淇淋

集中上新迎初夏

国潮风、低糖低脂、口味叠加……



“五一”留穗有福 餐企花式奉上吃喝玩乐攻略

食喝玩乐皆不误 游园市集开启

每逢小长假，梁小姐喜欢寻找一处可同时满足吃、购物、拍照的地方，品味美食之余，满足购买之欲，附带和朋友拍几张美图留影。“希望能找到同时集合吃、买、拍照的餐厅和酒店，以往是从商场的餐馆吃完饭后，移到其他商店购物，而适合拍照‘打卡’的选点又得移步到其他地方……”梁小姐的心愿或许能在这个“五一”假期实现，广州花园酒店日前推出“花开满园，乐玩度假”活动。

当酒店大堂变身市集会是什么新鲜场景？花园酒店结合传统文化、生活美学等要素推出与众不同的多元化主题市集摊档，市民可以在现场购买工艺品、首饰，感受市集和潮

玩“打卡”之地的热闹。另外还有趣味互动、艺术汇演、音乐表演、游园“打卡”等丰富活动。

游玩后，当然要到一处静谧的餐厅一解口福之欲。从花园酒店大堂移步到瀑布餐厅，市民可以品尝餐厅推出的四道主题菜式，各款菜品以清新、香滑的口感为食客奉上春末夏初的清新自然。

如果想在城市中寻得一片安静之地，游走绿植间以洗涤心灵，广东迎宾酒店这片闹市中的绿洲或许能满足喜欢大自然的市民。在园林环境下，市民可以享受广东迎宾酒店游览服务，了解南粤文化历史，来一场文化盛宴。

亲子吃耍欢聚一堂 带娃有去处

“孩子又放假了，要怎么安排他们的假期生活？”每逢假期，家中有娃的爸妈心中总蹦出上述疑问。在留穗过“五一”的倡导下，广州部分酒店已为家长们提供丰富多彩的亲子活动。

当孩子们变身小厨师时会做出什么样的创意食物？广州康莱德酒店推出趣玩计划，孩子们在酒店厨师的指导下DIY各类美食，小手轻揉面团，按着模具，捏制脑海中想象的形状……一只儿童创意饺子由此诞生。孩子们通过食物的触觉体验，在欢乐烹煮的过程中收获成长。

春末夏初，大自然的绿又来了。广州保利洲际酒店携手原乡野宿打造“撒野”假期，购买门票可让一位大人和一位

小孩享受露营派对以及童梦乐园，活动期间将有小吃、下午茶等餐品供应销售。

广州香格里拉酒店也将于5月3日延续历年亲子派对中人气极旺的“寻蛋活动”，将夏意彩蛋随机布置在5800平方米的流线形花园里，小朋友在温暖的夏日中奔跑，仔细寻找隐藏在绿草里的彩蛋，让童心再次绽放。

经过一轮寻乐游玩，户外草坪的自助餐能给家长和小孩带来味蕾上的治愈。广州香格里拉酒店的厨师团队精心打造草坪自助餐，7个美食档口超过40款美馔，章鱼小丸子、柠檬香草鸡排、蜜汁烤鸡翅、夏威夷菠萝火腿披萨等，在寓玩于食的过程中，轻松增进亲子间的美味情缘。

五月“食”光 有约在“鲜”

文/羊城晚报记者 王敏 图/受访者提供

温度攀升，初夏的感觉恰如其分地在蔓延着，一些平日见不到的初夏鲜味在这个时节纷纷上市。比如入口绵滑的竹蛏、肉乎乎的软壳蟹、还有鲜甜的哆头蛏……让你食指大动。

竹蛏·通体坚硬 入口绵滑

想当年，城中有日本餐厅推出所谓的鬼爪螺，价格不菲，一碟却只有小螺几个。却不知道这鬼爪螺其实是竹蛏尚未长成的时候，在下川岛上的各大海鲜城就可以吃到。

“竹蛏”外形青绿，上面附满了小贝壳，看着就像根筒骨。细看，顶上还有个好似指甲一般的盖，通体坚硬到如砖石一般。初次见到它，简直不知道该如何下嘴。

纯粹野生的竹蛏，只生长在深水礁石缝里，越是浪大的地方越是长得好。人手收集的话，只能在下午退潮时。收集回来后，大厨会先用海水蒸熟，再用不锈钢扳手敲碎外壳，竹蛏便露出里面带膏的白嫩细肉来。人口滑溜细腻如鸡蛋白，偏又带着肉内的清甜味儿。不过这竹蛏实在难以收藏，即使量多的时候，也不是每日有货，最好提前预订。



软壳蟹·横行无忌 鲜嫩登场

一向给人“硬朗”的肉蟹，每年也有3天“人宰割”的软壳时候。软到什么程度？纤纤玉指轻力一按，本来最硬的蟹壳马蹄印立即应声而凹，一双蟹眼也只能可怜巴巴地滴溜着告饶。这种蟹，就是传闻中的“软壳蟹”，约4两到6两重，农历4月到6月是吃的最好时间。

据行业透露，肉蟹的一生中会经历蟹苗、小蟹、奄仔蟹、重皮蟹、肉蟹几个阶段，每个阶段都会蜕一次壳，身型也随之变大。而“软壳蟹”则介于奄仔蟹和重皮蟹之间的三天。在这三天中，肉蟹会把旧壳蜕掉，以长出新壳来。旧壳已去，新壳尚软，此时的蟹最没自保能力。它不仅壳软，连蟹钳和爪子都是软趴趴的，所以才被称为“软壳蟹”。偏偏此时的它们，肉长得饱满，有些发育良好的还会带上蟹膏，因此入口滋味甚为不错。

对于一众蟹粉来说，这种蟹是真正的尤物，不像完全长成的肉蟹那样吃得满手狼藉，而且软壳带点韧劲，吃起来颇为过瘾。只是难为了店家，因为这批台山来的娇客，一路运来的水温都不能高于22摄氏度，而且盐度要尽量接近它们生活的海水咸度。

在广州专业的蟹馆，软壳蟹的做法有三种，分别是椒盐炸、花雕蒸以及本地人偏好的秘制酱炒。不过软壳蟹本身的肉质略微酸，若是不习惯，还是建议用椒盐烹制。

哆头蛏·个头硕大 霸气回归

经过一整年的休养生息，哆头蛏在福建莆田特有的黑泥里吸收充足养分，每一只都长得肥肥嫩嫩，鲜美无比。哆头蛏的时令季到了，一年也就只有这几个月，一直到8月份。

为了不辜负这得天独厚的美味，广州的莆田餐厅选择了9种风格各异的烹调手法，既保留深爱食客喜爱的经典口味，例如盐焗、酒糟、蒜蓉蒸等，还加入了辣炒蛏子等特色风味，足以让翘首以盼的各路食客吃个满足。

哆头蛏的成长经历足以让各地蛏子们“羡慕”，它有着显赫的家族背景——600多年养蛏历史的福建莆田哆头村是它的家乡，这也是哆头蛏的名字来源。当地三面环海，海水咸度为20度，较一般水域的10度或者15度都要高，养出的蛏子格外鲜甜。

村里独有的“黑泥滩涂”，是哆头蛏鲜美肥厚的秘密武器。哆头蛏天天享受着黑泥SPA，自然出落得格外标致，硕大的个头，大多有着6cm以上的完美身材。吃哆头蛏，记得认准金黄色的壳，那是哆头蛏的“天然商标”。

当地渔民的吃法大多遵循“简单即美”的原则，用姜、葱爆炒，加点酱油提鲜。而餐厅的“铁板盐焗蛏”也是当地的经典做法，保留了哆头蛏的鲜美原味，花椒点缀其中，带出独特香气。

