



大灣區餐飲業趨勢 及消費者口味

冼嘉頌先生
亞洲及大灣區品牌發展及銷售顧問
香港生活品牌

大灣區餐飲業趨勢 及消費者口味

自全面通關以來，僅端午節假期日均出入境客流就達到90萬人次以上，無數香港遊客把大灣區作為出行目的地。

就羅湖，每萬人擁有餐廳數量超過100家，遠超全國平均水平，既有廣府、客家、潮汕飲食文化的嶺南古味，也有匯聚東西、融合深港的飲食元素。

隨著消費力上升，內地中產消費者對高端餐飲的需求增加，餐飲平台和網紅推介都是消費者獲取高端餐飲的資訊渠道。

消費者喜歡在社交媒體分享飲食體驗，越來越多具主題特色的餐廳通過卡通人物、裝修設計突出其風格，吸引年輕消費者前往「打卡」。

除了主題餐廳外，消費者近年對飲品店的需求明顯增加。

另一方面，內地消費者嘗新意欲高，對於新派餐廳推出的「混合菜式」和跨菜系的菜式等都樂於嘗試。

有興趣進軍內地餐飲市場的企業，需要留意飲食潮流的新趨勢以及消費者生活方式的改變，從而發掘出餐飲市場的增長趨向。

網紅推介

中產階層崛起，內地消費者對食品質素、餐廳環境和服務態度的要求也越來越高，而對價格敏感度則相對較低。得益於互聯網的傳播力量，內地消費者對高端餐飲有更多的認識。

例如網上餐飲平台或網紅推介的私房菜、日本料理、《米芝蓮指南》收錄的餐廳、外國引進的知名品牌餐廳等，消費者都有興趣去嘗試。



消費者「打卡」文化

徐家匯有一家火鍋店的裝修設計像花園一樣，讓顧客仿如置身於花園裡吃火鍋，既有新意也有一種少女情懷。這類圍繞特定主題設計的餐廳，除了讓顧客放鬆心情，其獨特的環境氣氛吸引不少消費者前往「打卡」。

這類時尚化的新式簡餐，主要以西式餐飲為主，配合店內的外國風情環境，讓消費者有一種「購買了輕奢產品」的感覺。



設計像溫室花園的咖啡店。

飲品店增長

近年以現調、現榨、現磨為特色的飲品店在內地增長迅速。例如現調的奶蓋奶茶、現榨的蔬果汁、現磨的咖啡等，都受到年輕消費者的追捧。

飲品店主要是給消費者一個短暫的休息和補充體能的地方，所以消費體驗及裝修特色成為他們選擇的重要因素。

以前逛街累了，會買瓶汽水在商場隨便找個地方坐，但現在這樣做的話別人會覺得你沒有文化。



主題特色的餐廳、 優質的餐飲服務、 獨特的消費體驗

據業界一項有關內地餐飲消費市場的調查顯示，消費者對飲食的要求越來越講究，對高端餐飲的需求上升。

主題餐廳和正餐以外的休閒餐飲，越來越多餐廳引進其他菜系或推出「混合菜 Fusion Food」概念，豐富原本的菜單，成為消費者喜歡的新派菜系。

亦隨著內地消費者對餐飲的需求特徵開始細分化，港商須把握箇中契機，才能成功拓展內地市場。



以書室為主題的咖啡店。

跨界新派餐廳

傳統老牌的餐飲企業都往多元化、多業態、細分化的模式發展。

通過設立子品牌，由傳統老牌餐廳的馳名菜式中，精心挑選個別菜式進行單品營銷的開發，或將馳名菜式與其他菜系融合，演變出「混合菜式」的新派餐廳。這些「混合菜式」容易引起消費者的好奇，也成為消費者點菜時的熱門選擇。

儘管受訪者會懷疑跨菜系的菜式是否正宗，但由於都是較熱門的流行菜，所以他們認為一試無妨。

特質

- 餐廳面積大多在300-500平方米
- 減少了包廂和大群體聚餐的位置
- 設計重點放在小群體聚餐需求上
- 菜式、餐具、裝修設計趨向時尚
- 引進其他菜系以豐富自己的菜單

國潮風格

新中式風格也展現出了強大的市場潛力。從茶顏悅色的國風奶茶，到古茗的書法杯和桂花烏龍茶，各大品牌都在積極探索將傳統文化元素融入產品中，以此來吸引消費者的目光。

這些產品不僅口感獨特，更在包裝設計和行銷策略上融入了濃厚的中式風格，讓人們在品嚐美味的同時，也能感受到傳統文化的魅力。



特色進口食品

內地消費者願意花費更多金錢購買優質進口食品和飲料。

香港本地生產的食品以及港商引進的外國產品在內地的聲譽良好，加上廣東省消費者與香港居民的口味相近，有利港商拓展大灣區的食品市場。



中國內地人來港必買

香港必買 零食 / 超市必買

1. 珍妮曲奇聰明小熊
2. 曲奇四重奏 Cookies Quartet
3. 帝苑餅家 蝴蝶酥
4. 泰昌餅家 蛋撻
5. 檸檬王 甘草檸檬
6. 蛋卷皇后
7. 美心蛋卷
8. 得成號 蛋撻
9. 恆香老餅家 老婆餅
10. 陳意齋 杏仁餅, 燕窩糕, 薏米餅
11. 文華東方酒店 玫瑰草莓果醬
12. 多多餅店 鳥結糖
13. 御品皇 鮑魚XO醬
14. 壽桃牌 蝦子麵, 瑤柱麵
15. 金沙朱古力



皇玥 流心奶黃月餅

「皇玥」是近幾年很熱門的香港伴手禮品牌，由半島奶黃月餅始創人葉永華大師傅，以及米其林二星餅藝大師黎永冠一同打造。在皇玥的所有品項中，就以「流心奶黃月餅」最為知名，奶黃為餡、牛油皮為餅皮，味道濃郁香甜，只要一顆就幸福感破表。



帝苑酒店 - 蝴蝶酥

帝苑餅店的蝴蝶酥被譽為「蝴蝶酥界的愛馬仕」，難買程度也跟愛馬仕有得比，帝苑蝴蝶酥奶香味超濃但不油膩，單一口味蝴蝶酥有提供原味、咖啡、芝麻、巧克力、抹茶。



珍妮曲奇聰明小熊

珍妮曲奇聰明小熊是香港的標誌性伴手禮，一律採用鐵盒包裝，有各種不同口味搭配組合。

雖然距離爆紅已經過了好幾年，但現在想買還是需要小小排隊一下，可以維持人氣的秘訣正是因為曲奇本人真的非常好吃，口感鬆化酥香，香味濃郁的牛油香和咖啡香，讓人忍不住一口接一口。



Bakehouse

Bakehouse的蛋塔一飛衝天成為香港人人必買的伴手禮！蛋塔外層的酥皮酥脆不刮口，內餡滑順濃郁，有著濃濃的蛋奶香。



樓上零食

八爪魚芥辣絲

內地網民表示八爪魚芥辣絲，鹹鮮香味，芥末味濃郁，口感有嚼勁。

對港人而言，可能是買參茸海味的地方，不過對內地網民就是零食天地，可以閉眼「爆買」小食。最受歡迎零食有：八爪魚芥辣絲、芝麻魚肉條/芥辣味芝麻魚肉條、土耳其特選杏脯等，不過門市及官網都顯示有部份零食已售罄。



余均益辣椒醬

嚴選白醋、蒜頭、辣椒等食材，絕不添加防腐劑，搭配肉粽、乾麵、蘿蔔糕都超是滿分啊。少了台灣愛之味甜辣醬的甜，多了辛辣，屹立地鐵西營盤站近百年歷史，值得一嚐，就是超市買不到麻煩了些。



香港泡麵

(出前一丁、合味道)

日本日清食品速食麵品牌，在香港深根多年到處能見到其蹤影，成了香港泡麵代表。

出前一丁曾入選全球10大即食麵排行榜，除了香港製造的麻油味外，非港製的北海道豬骨、黑蒜油、咖哩、雞蓉也很多人愛，總共好像有14種口味，不知道有沒有人曾一次收集完成？

合味道杯麵則是香辣海鮮味、咖哩海鮮味最多人推薦，後者是僅存的香港製造喔。台灣目前也買的到一些，但價格較高且口味也不齊全，可以的話還是在香港採購最省事啦。



大排檔奶茶

大排檔奶茶在香港的超市、超商都可以買的到，有分成很多個版本，「星級版的大排檔三合一」口感上比起一般版的更加有濃郁的茶香喔！

港式奶茶喝起來和其他的奶茶口感就是特別的不同，喝起來非常濃郁，錫蘭紅茶再加上淡奶沖泡出來的味道令人難以忘懷，這時候就可以泡一杯大排檔奶茶來過過癮。



Kinder 河馬巧克力

河馬巧克力，分黑巧克力、白巧克力兩款，造型超級療癒，小孩看到立刻為之瘋狂，台灣目前還買不到呢，特色無敵高。酥脆餅乾，搭配濃郁巧克力醬&牛奶夾心，滋味柔順香滑一級棒。



蘇太名醬XO醬

XO醬起源於香港，香港必買醬料當然一定有這味。蘇太名醬XO醬，人稱料理百搭神醬，不添加人造色素、防腐劑，材料有干貝、蝦乾、金華火腿、鹹魚等，不論是直接下鍋烹煮，或當蘸料都超美味。



檸檬王

檸檬王創立於七十年代，從小小的木製推車，到現在的店面，一點一滴都是老闆的心血。檸檬王販賣檸檬、薑、梅、橄欖等蜜餞，也有提供香菇脆片及秋葵脆片，其中甘草檸檬是最熱門的商品。



完

Jonathan Sin

9290 9959