

食用油走俏中秋市场

健康品牌食用油销售火爆

刚刚过去的中秋消费市场可谓异常火爆,也是各类商家的必争之地。从今年中秋节市场来看,月饼“一统天下”的局面逐渐被打破,食用油在中秋争夺战中逐步抢得了一块“大蛋糕”。记者调查了解到,尽管今年食用油价格上涨,但随着消费者节日消费理念的慢慢转变,健康实用的食用油逐步成为中秋送礼的不错选择,在今年的中秋市场上格外走俏。

本刊记者 宿可伟

食用油上演“中秋战”

据了解,中秋节是销售食用油的重要节点。据业内人士介绍,不少食用油品牌一年当中有五成左右的销售量集中在中秋、春节两个传统节日。因此,各食用油品牌纷纷抓住中秋时机,力争抢占市场份额,增加销量。近日,记者从各大商场超市及品牌厂家了解到,刚刚过去的中秋节,食用油市场十分火爆,品牌食用油销量一路走高。

记者了解到,今年中秋市场上除了常见的花生油、大豆油、调和油之外,更多营养健康的新品食用油也纷纷借中秋抢占市场,如玉米胚油、葵花籽油、橄榄油等。记者调查发现,各大商场超市在中秋期间都开展了食用油促销活动,或推出促销装,或降价优惠,或买大赠小、促销手段各种各样,促销力度也较大。在省城某超市,一款500ML装的橄榄油每桶79元,而促销中的同种两桶装礼盒橄榄油售价只有148元;长寿花玉米油2.5L两桶装礼盒96.8元,比买单桶要便宜近10元;龙大花生油5升装原价115.9元,节日优惠价113.8元,

还送小瓶装花生油。

从市场总体情况来看,尽管今年花生油价格普遍上涨,但花生油仍是销量最大的食用油,如鲁花、金龙鱼、龙大、胡姬花等价格适宜、包装精美的品牌花生油都很受欢迎。与此同时,以营养健康著称的长寿花玉米油、天下五谷粗粮油等新品食用油也颇受欢迎,在中秋市场上成功抢得一席之地。

促销主打健康牌

“一盒月饼一桶油,快快乐乐过中秋。”中秋节看望亲朋好友、长辈老人,送上一桶油成为新的节日选择,健康实用成为食用油热销的主要原因。

随着人们健康观念的增强,近年来中秋送礼的档次和结构有所改变,健康又实用的食用油成为中秋市场上的走俏货。中秋节送上一桶高档食用油,或礼品盒油,既实用也不失面子,而且食用油健康营养,老少皆宜,因此越来越多的消费者愿意选择食用油来代替传统的月饼。

记者注意到,中秋节期间一些主打“健康、保健”理念的食用油更是受到消费者青睐。如长寿花金胚玉米油销量较去年同期翻了一番。据长寿花品牌营销中



资料图

心市场部总监马祥介绍,近年来健康玉米油逐步得到消费者认可,长寿花作为行业开创者自然受益最大。同时长寿花推出的中秋礼盒包装精美,价格实惠,在中秋期间格外受宠。由山东香驰粮油有限公司倾力打造的“天下五谷粗粮油”中秋期间销量同比增长达60%以上。该公司小包装营销公司副总经理宋宪国告诉记者,中秋期间“天下五谷”推出了粗粮健康礼盒,产品秉承生态绿色理念,将美味和健康相融合,深受消费者喜爱,销售异常火爆。

作为高端油种的橄榄油也颇受欢迎。据了解,鲁花、欧丽薇兰、欧蓝等品牌橄榄油销量均较去年有大幅提高,甚至成倍增长。

品牌食用油销售火爆

记者通过调查了解到,中秋食用油市场销售火爆,受益最大的还是品牌食用油。某超市工作人员告诉记者,“中秋期间,食用油的销量总体很火爆,但各品牌销售情况差别也很大,销售最好的还是集中在几个大品牌。”

记者从各品牌厂家了解到,中秋节期间金龙鱼、鲁花、龙大、胡姬花等大品牌食用油销售普遍大涨,成为中秋食用油市场上的主导品牌。

据益海嘉里济南分公司相关人士表示,从今年7月份进入中秋销售旺季后,金龙鱼、胡姬花系列油种受到山东百姓的喜爱,

销售量同比增长近40%。期间,益海嘉里推出了胡姬花古法小榨、金龙鱼植物甾醇玉米油、欧丽薇兰特级初榨橄榄油等多款礼盒装,益海嘉里名下主要产品也都有买赠或特价促销,充分满足了消费者要求。

鲁花花生油则以其非转基因压榨而深受欢迎。鲁花推出的礼盒装更是薄利多销,让利于消费者,受到消费者认可,销量较往年有大幅提高。据山东龙大商贸有限公司总经理郑升磊介绍,龙大食用油中秋期间销量较往年增长50%以上,特别是礼盒装销量更是超过去年一倍多。郑升磊告诉记者,中秋节过后食用油销售还将持续走高,销售旺季将一直持续到国庆节。

中秋过后市场回顾

长寿花金胚玉米油更受消费者青睐

中秋,作为国内市场的传统消费旺季,长寿花金胚玉米油在各大卖场表现得相当抢眼。笔者随机走访了几家商超,走进各大商超的食用油区,琳琅满目的食用油品牌中长寿花金胚玉米油的货架前人流如织,购物车里都是满载长寿花品牌的玉米油系列产品。一位刚选购了长寿花金胚玉米油礼盒的刘阿姨,笑容满面地告诉笔者,之所以在品类繁多的食用油中选择长寿花,是因为她家常年吃长寿花牌玉米油,对它的优良品质非常熟悉放心,这个礼盒是用来过节送朋友的。

笔者从长寿花全国营销中心山东分公司了解到,“长寿花”在山东食用油市场一直以来都是广大消费者特别青睐的健康食用油。随着消费者对健康用油,用健康好油的膳食观念的深入,长寿花玉米油的健康特色更被广大消费者认可。今年长寿花金胚玉米油的销售较往年更加火爆,较去年同期,市场翻了一番。产品出现供不应求的状态,各地商家不得不紧急调货,以备佳节旺季。

长寿花金胚玉米油全国营销中心负责人介绍说,今年的中秋销售火爆也早在公司的预料之中。公司生产加班加点,尽力满足全国的节日市场供应。作为中国最早从事玉米油研发与生产的企业,长寿花十几年如一日坚持品质要求,为广大消费者奉献健康好油的经营理念深得市场认可。自今年初以来,食用油市场价格波动频繁,长寿花玉米油始终在保证产品优良品质的同时,让利于消费者,让消费者得到更多实惠。企

业深知,长寿花这个品牌的良好信誉,是消费者多年来的厚爱,长寿花是企业的更是大家的。

长寿花玉米油的生产企业山东三星玉米产业有限公司,始于1998年,是中国最早专业从事玉米油生产研究的厂家。目前产品已覆盖全国各大商超,“长寿花”商标被认定为中国驰名商标,是食用油行业获绿色食品认证的玉米油品牌,先后被评为营养健康食品、全国质量放心安全健康食品、全国食用油市场公认十佳放心品牌,山东名牌产品等荣誉称号。是中国营养产业示范基地,获国家标准化AAA良好行为企业认证。

据悉,长寿花植物甾醇玉米油已获得国家食品药品监督管理局保健食品认证(国食健字G20100707),被认定为具有辅助降低血脂的功效。山东三星集团长寿花玉米油研发中心通过了国家实验室CNAS认证,多年的潜心研究和实验,推出的系列功能性玉米油深受广大消费者喜爱。其中长寿花植物甾醇玉米油功效显著,经人体功能性实验,试食前后的对照来看,仅用30天的时间受试者的血清总胆固醇的下降率为17.08%,甘油三酯下降率17.51%,受试者的血常规、尿便常规、肝、肾等检验指标均正常,且无过敏及其他不良反应。说明长寿花植物甾醇玉米油辅助降血脂的效果良好,保健功效安全可靠。其推出的长寿花金胚至尊玉米油,富含植物甾醇高达10000PPM(每100克中含1克)针对“三高”人群,关注心脑血管健康。长寿花DHA玉米油,首创在高品质的单一玉

米油中添加DHA藻油(以海洋藻类为原料获得的纯净DHA),其100克含量高达300毫克DHA,致力于为大脑提供高纯度的营养补给,成为国人健脑饮食的新风尚。长寿花共轭亚油酸玉米油,每100克玉米油中含1.8克共轭亚油酸,可有效补充人体共轭亚油酸,以增益人体的健康水平,特别适合于中老年人食用。以上几款产品,完全按照国家新资源食品的要求,科学添加,并获得卫生部门食品生产标准的认定,填补了我国多项食品科学技术空白。

作为中国营养健康食用油的领导者践行者,长寿花必将引领整个食用油行业向功能型、营养型、健康型方向不断升级发展。



行业资讯

速冻凝香 喜燕飘香

传统的花生油在开盖一段时间后,花生滋味会越来越淡,而喜燕花生油自打开之日起,在很长的一段时间里始终保持最初的浓浓花生香,喜燕花生油有什么独门秘籍呢?带着消费者的疑问,笔者专程到喜燕花生油的生产厂进行了采访,一探究竟。

走进生产车间,每个人都需身着洁净“防护服”,戴上口罩、手套、鞋套,还要经过风淋消毒才能看到“神秘”的花生油生产过程。“哟,这花生油可真香啊!”走进车间,参观的市民们不约而同发出啧啧的赞叹声。

“花生油的浓香得到了最大程度保留,正是在于我们创新使用的速冻凝香工艺。”车间工作人员介绍说,喜燕花生油的生产要经过花生验收、筛选、破碎、轧胚、蒸胚、炒胚、压榨、原油、过滤、检验、包装、成品等12个步骤。通过破碎、蒸胚、炒胚、压榨后进入喜燕创新的速冻凝香工艺,迅速降低花生油的温度,减少花生油在冷却过程中的浓香因子自然挥发。速冻凝香工艺,使得喜燕花生油在传承吸收传统物理压榨工艺的基础上,能够全面锁住喜燕花生油的浓香精华。

经过速冻凝香工艺后的喜燕花生油,进入宣纸过滤阶段,层层去杂,净化处理,油质金黄澄亮。在经过物理指标的监测后进入灌装车间,在灌装流水线,通过紫外线杀菌,以确保花生油灌装过程的无菌无污染化。经过这些步骤的严格把关,才能产出一桶优质的喜燕花生油。