

经济日报携手京东发布数据——

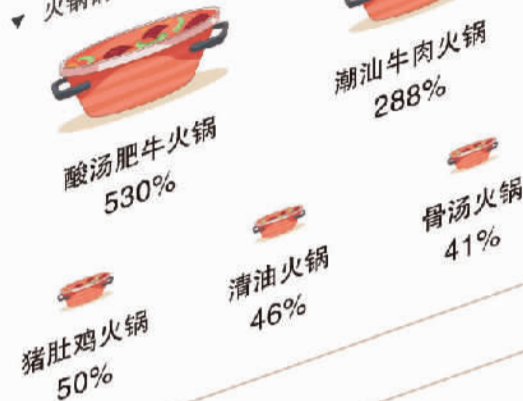
# 火锅催热冬日“暖经济”

在这里读懂中国消费



## 1 总体消费情况

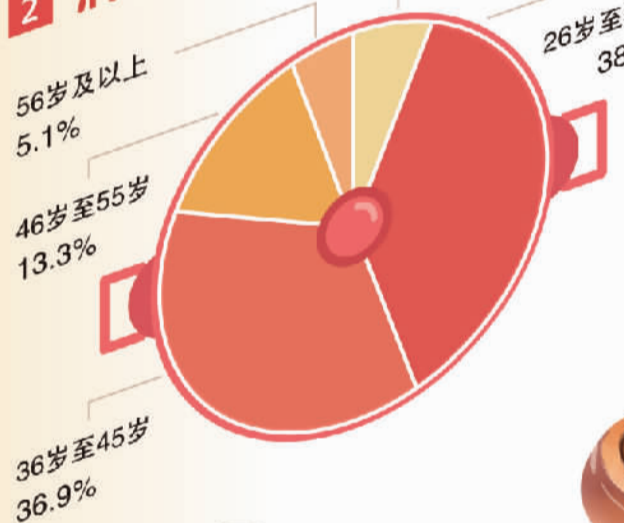
火锅锅底成交额环比增长TOP5



火锅涮肉成交额占比TOP5



## 2 消费者偏好特征



北京	11.04%
广东	10.76%
江苏	10.49%
山东	6.78%
上海	6.41%

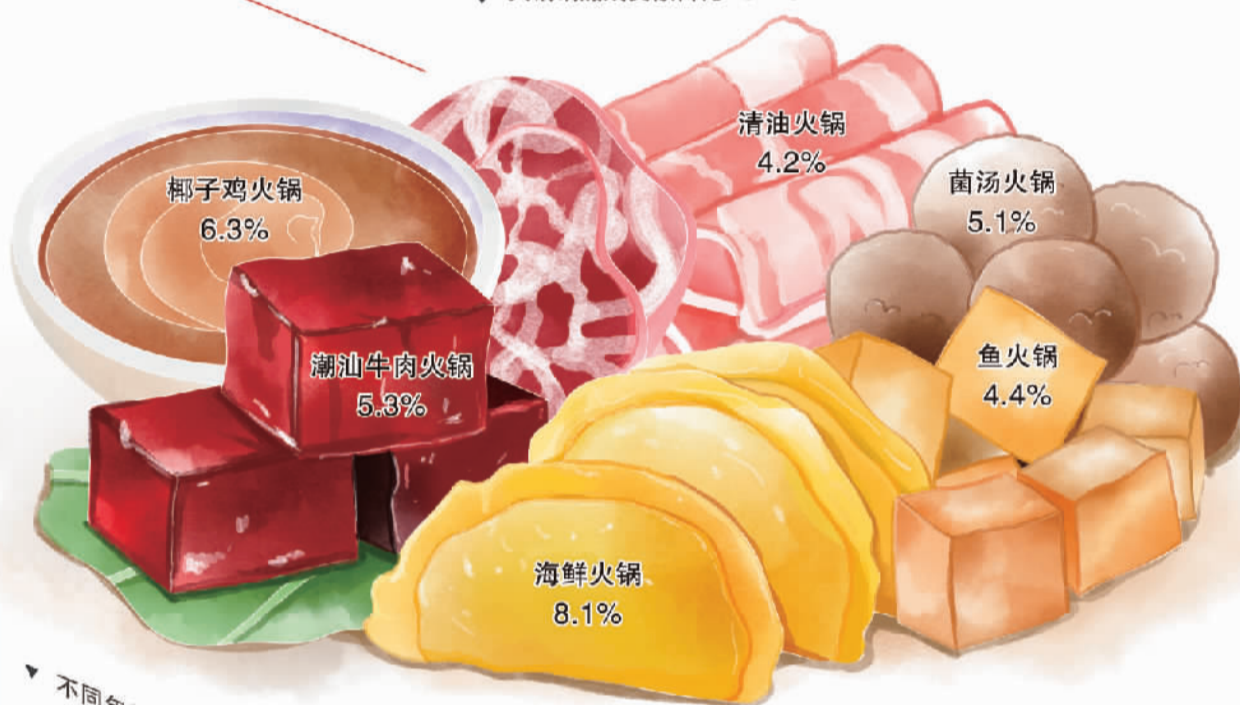
羊蝎子火锅

不同火锅锅底的地域消费特征（成交额占比）

从年龄段来看，26岁至45岁消费者是火锅锅底的主力消费群体，其中26岁至35岁的人群消费占比最高，达到了38%。各年龄段人群的火锅锅底偏好有所差异，35岁以下的消费者更青睐牛油火锅，36岁至45岁消费者更偏好清汤火锅，46岁以上消费者更爱买羊蝎子火锅。



火锅锅底成交额占比TOP10



不同年龄段人群的火锅锅底成交额占比



不同年龄段人群的火锅锅底偏好（成交额占比）



火锅鲜肉成交额环比增长TOP3



火锅蘸料成交额占比TOP3



在寒冷冬日里，以宅家火锅为代表的冬日“暖经济”持续升温。口味偏好和地域特色使得火锅锅底更加多元化，满足了不同人群的各类需求。羊肉卷、牛肉卷等火锅涮肉，牛肉丸、虾滑等火锅丸子是消费者最爱的火锅单品，油碟、芝麻酱成为最受欢迎的火锅蘸料。

## 3 地域消费特征

不同火锅锅底的地域消费特征（成交额占比）

广东	10.8%
江苏	8.4%
北京	6.7%
四川	6.5%
湖北	5.8%

牛油火锅

广东	27.4%
江苏	8.0%
四川	6.0%
北京	6.0%
广西	5.9%

清汤火锅

## 说数

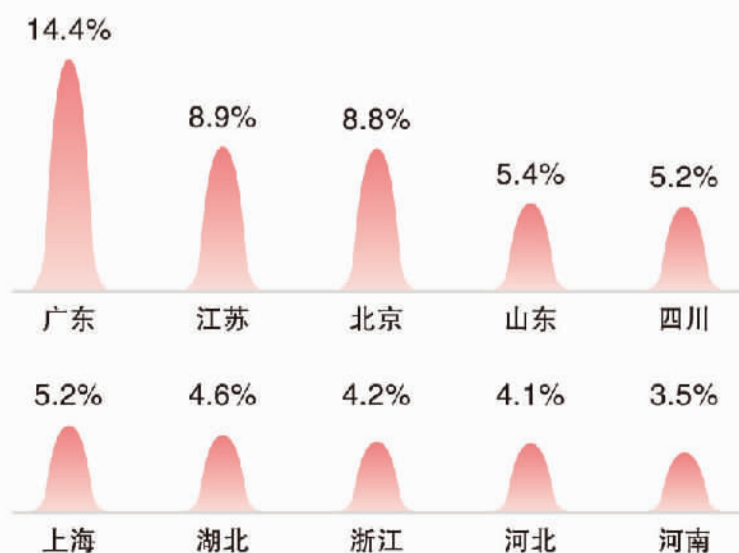
入冬以来，全国各地气温骤降，热气腾腾的火锅成为越来越多消费者就餐的热门选择，带动各类火锅食材成为冬季里的畅销品。随着线上火锅食材品类的多元丰富、供应链效率和成本的不断优化，极具性价比的宅家“火锅自由”成为现实。火锅消费呈现多元化趋势，清淡养生口味、有料锅底、新鲜食材等受到消费者追捧。在火锅底料的消费上，牛油火锅、清汤火锅、番茄火锅这类经典口味的底料仍是消费主流，酸汤肥牛火锅、潮汕牛肉火锅、骨汤火锅等主打清淡养生特点的火锅消费热度显著提升。同时，具备地方风味的有料火锅凭借差异化和高性价比优势火爆出圈，北方地区的羊蝎子火锅、海南地区的椰子鸡火锅等成为热销产品，华南地区的胡椒猪肚鸡火锅等品类销售金额增长十分明显。此外，相较于冷冻涮肉，适合潮汕火锅的鲜切牛肉类食材愈加受消费者青睐，口感脆弹的鲜切五花趾、口感嫩滑的黄牛肉和黄牛腩仁的销售金额增长显著。

从地域消费趋势来看，各地特色火锅持续突破地域口味限制，被越来越多消费者所喜爱。数据显示，广东、江苏、北京、山东、四川成为火锅消费较多的省份，这些地区火锅锅底消费金额占全国四成以上。川渝特色的牛油火锅被更多的广东、江苏、北京、四川、湖北消费者所买走；广东地区的潮汕牛肉火锅被更多的广东、北京、江苏、上海、浙江消费者所买走；羊蝎子火锅最受北京消费者欢迎，广东、江苏、山东、上海消费者也贡献了较大的消费占比。当前，火锅赛道竞争激烈，食材的口味、品质是产品出圈的根本。相关商家要紧紧抓住消费者对口味、口感、营养丰富等方面的需求变化，聚焦锅底口味、菜品类型、地域特色等多角度进行创新，为消费者提供更加多元的火锅食材。

（点评人：京东消费及产业发展研究院高级研究员）

本期点评 曹凤娟

火锅锅底成交额TOP10省份



数据周期：2023年12月9日至2024年1月8日