

餐饮行业

产品上新报告（2025年4月）

摘要

- 为洞悉餐饮行业产品上新发展趋势，红餐产业研究院选取了餐饮行业具有代表性的六个细分品类作为监测对象，包括西式快餐、粉面、茶饮、咖饮、面包烘焙、火锅这六大品类，对它们的新品情况进行整理分析。本报告从产品的上新总体情况、各品类新品的细分类别、各品类新品的创新点等角度，综合剖析了西式快餐、粉面、茶饮、咖饮、火锅、面包烘焙这六大品类新品的发展现状，旨在为餐饮行业从业者、投资人、消费者等提供参考
- 全文部分亮点如下：



2025年4月，红餐产业研究院对西式快餐、粉面、茶饮、咖饮、火锅、面包烘焙这六大赛道的部分品牌上新情况进行监测，监测的品牌样本量为329个，共有174个品牌推出新品，占监测品牌样本量的52.9%。同时监测的六个品类的新品数量总共为896款，环比上涨55.8%，与2025年3月相比，各品牌的创新积极性显著提高，上新频率加快



2025年4月，有19个西式快餐品牌共推出了112款新品，环比上涨93.1%。从新品的细分类别来看，当月新品涵盖的类别有比萨类、面/饭/汤/轻食类、小食类、现制饮品类、堡卷类、炸鸡鸡排类、甜点甜品类、特色菜类、其他类共9种；从粉面品牌来看，2025年4月，监测的粉面样本品牌的创新积极性对比3月显著增加，共推出94款新品，环比上涨118.6%。从新品的细分类别来看，当月粉面新品涵盖的类别有汤粉/面类、小吃类、拌粉/面类、饮品甜点类、特色菜类、饭/粥/汤类、其他面点类、其他类共8种。从新品细分类别分布情况来看，汤粉/面类新品数量占比最多，为25.5%；其次为小吃类、拌粉/面类，数量占比均为24.5%



2025年4月，红餐产业研究院监测到有55个茶饮品牌推出了183款新品，其中，水果茶类新品最多，共计70款，占当月茶饮新品数量的38.3%；奶茶类新品数量次之，为46款，占比25.1%；2025年4月，红餐产业研究院监测的23个咖饮品牌共推出了80款新品。其中，拿铁类新品最多，共30款新品，占新品总数的37.5%；其次是美式/意式浓缩类新品，共有18款，占新品总数的22.5%



2025年4月，监测的面包烘焙样本品牌共推出325款新品，涵盖的类别较丰富，有蛋糕类、中式糕点类、面包类、其他类等9种类型。其中，中式糕点类新品数量最多，4月共推出109款，占新品总数的33.5%；其次是蛋糕类，共推出107款新品，占新品总数的32.9%；在红餐产业研究院监测的火锅品牌中，有20个火锅品牌共推出了102款新品。从新品的细分类别来看，4月火锅新品涵盖的类别有火锅配菜类、甜品类、饮品类、锅底类、特色小吃类、特色菜类和其他类，其中，火锅配菜类的新品数量最多，共计31款，占新品总数的30.4%，锅底类占新品总数的21.6%，特色小吃类占新品总数的16.7%，甜品类占新品总数的12.7%

目录

01

整体上新概况：六大品类的新品数量共896款，环比增长55.8%

02

细分品类上新情况：品牌多策略迎合夏季市场消费偏好，茶饮、咖饮品牌深挖水果元素

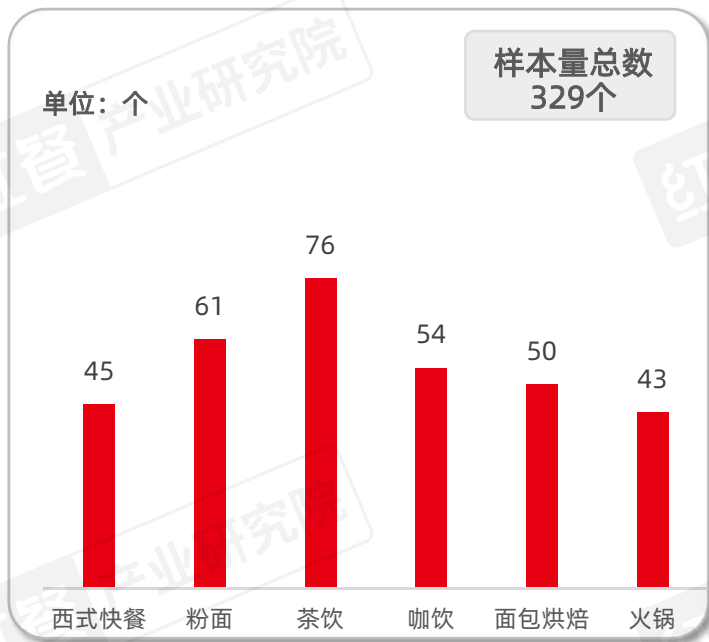
01

**整体上新概况：六大品类的新品数量
共896款，环比增长55.8%**

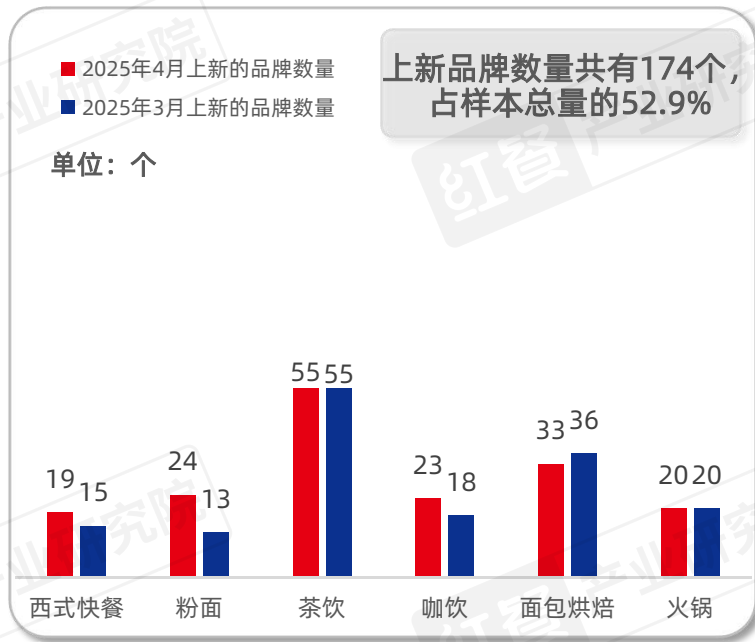
2025年4月监测的样本品牌中有174个品牌推出新品

- 红餐产业研究院对新品监测的范畴包括西式快餐、粉面、茶饮、咖饮、面包烘焙、火锅这六大赛道，监测的品牌样本量共329个，2025年4月监测的329个样本品牌中，共有174个品牌推出新品，占监测品牌样本量的52.9%
- 相较于2025年3月，西式快餐、粉面、咖饮这三个品类上新的品牌数量在2025年4月呈持续上涨趋势。其中，粉面上新品牌数量增幅最大，环比增幅达84.6%；其次是咖饮上新品牌数量，增幅为27.8%；西式快餐的上新品牌数量为19个，环比增幅达26.7%；茶饮、火锅的上新品牌数量和上个月保持一致，分别为55个和20个；面包烘焙的上新品牌数量则呈现下降趋势，数量为33个，环比下降8.3%

2025年4月六大品类监测品牌样本量概况



2025年4月六大品类上新品牌数

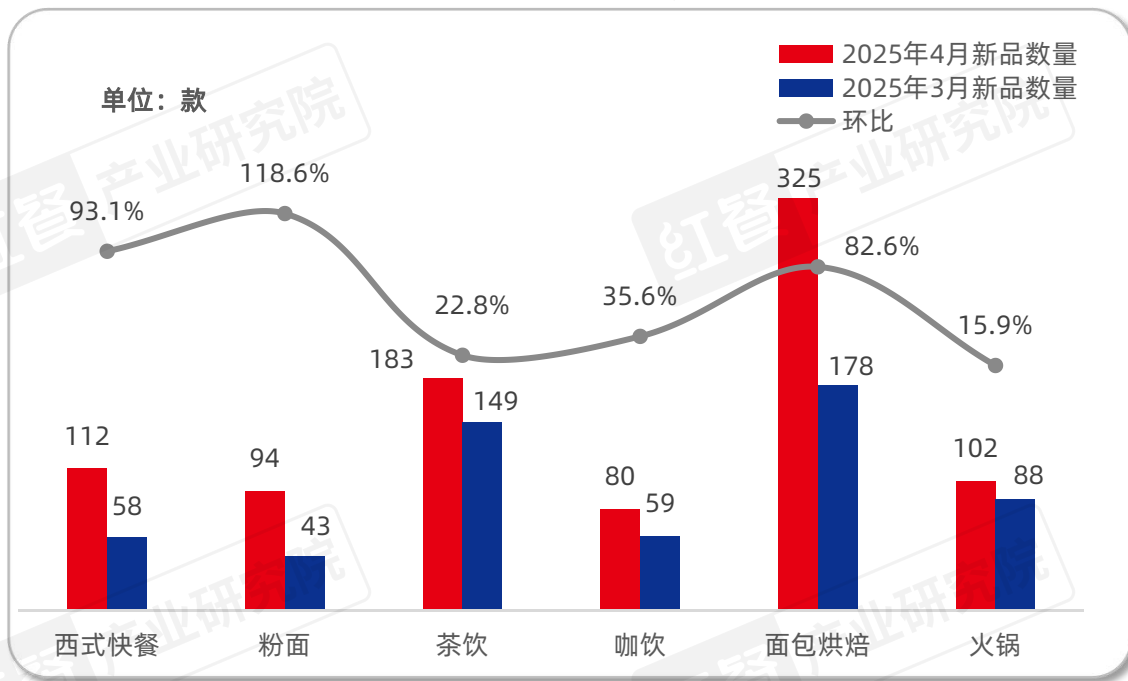


资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

2025年4月监测的样本品牌新品的数量为896款，环比增速为55.8%

- 2025年4月监测的样本品牌中，西式快餐、粉面、茶饮、咖饮、面包烘焙、火锅这六个品类的新品数量总共为896款，环比上涨55.8%。4月份的新品数量显著增长，各品类的产品创新力度和积极性都有大幅度的提升
- 从2025年4月监测的六个品类的样本品牌新品数量来看，新品数量全部都呈现正增长状态。其中，粉面品牌新品数量环比增幅最大，为118.6%，其次为西式快餐品牌，新品数量环比增长93.1%；此外，面包烘焙品牌新品数量环比增长82.6%，咖饮品牌、茶饮品牌 and 火锅品牌的新品数量则分别环比增长35.6%、22.8%和15.9%

2025年3月与2025年4月六大品类新品数量及环比增速



2025年3月
六大品类新品总数为

575款

2025年4月
六大品类新品总数为

896款



环比增长
55.8%

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

4月品牌新品多维度创新升级，风味升级为主要创新突破口

- 红餐产业研究院为了解餐饮行业新品发展趋势，结合细分品类产品特点，对不同品类的新品设计了相应的监测维度，从新品细分类别、创新点、成分元素等维度进行整理分析，综合剖析了西式快餐、粉面、茶饮、咖饮、面包烘焙、火锅这六大品类的产品上新情况
- 与2025年3月相比，4月份六大品类的新品主要在新品类别、成分元素、价格这三个方面有较大变化。例如，粉面品牌通过多种元素组合创新，增加浇头风味层次；茶饮、咖饮、面包烘焙品牌则通过对水果元素的创新使用进一步深化水果元素的应用

2025年4月六大品类新品中数量占比top3的类别

西式快餐

比萨类:新品数量为19款，占比为17.0%
面/饭/汤/轻食类:新品数量为19款，占比为17.0%
小食类:新品数量为16款，占比为14.3%

粉面

汤粉/面类:新品数量为24款，占比为25.5%
拌粉/面类:新品数量为23款，占比为24.5%
小吃类:新品数量为23款，占比为24.5%

茶饮

水果茶类:新品数量为70款，占比为38.3%
奶茶类:新品数量为46款，占比为25.1%
其他类:新品数量为33款，占比为18.0%

咖饮

拿铁类:新品数量为30款，占比为37.5%
美式/意式浓缩类:新品数量为18款，占比为22.5%
茶饮类:新品数量为12款，占比为12.5%

面包烘焙

中式糕点类:新品数量为109款，占比为33.5%
蛋糕类:新品数量为107款，占比为32.9%
面包类:新品数量为47款，占比为14.5%

火锅

火锅配菜类:新品数量为31款，占比为30.4%
锅底类:新品数量为22款，占比为21.6%
特色小吃类:新品数量为17款，占比为16.7%

02

细分品类上新情况：品牌多策略迎合夏季市场消费偏好，茶饮、咖饮品牌深挖水果元素

六大品类4月产品上新亮点频出，品牌多维度创新以满足消费者需求

- 2025年4月，六大品类的新品在多方面表现亮眼，在产品上新频率和新品类扩充上都有了明显的变化。通过探究品牌的各类创新点，红餐产业研究院认为有以下四个新品动向值得重点关注：
- 一、通过添加时令元素、冷食菜品等方式，推出新品迎合接下来的夏季消费；二、以风味和功能属性升级为创新突破口；三、积极抓住端午节庆消费热点推出相关主题产品；四、进一步挖掘地域化风味，多元化融合创新

一、紧抓消费热点：粉面品牌通过增加夏季时令特色菜品如凉拌雪里红、鲜嫩芥兰等以及冷食菜品如凉拌面、凉皮、凉粉等特色产品，积极迎合消费者的季节性消费偏好

二、进一步深挖水果风味：茶饮品牌推出了含有水果元素的产品，新品普遍具有口感清新、水果风味多样、清爽解腻等特征；咖饮品牌创新则是朝着风味更加多样化、更加低脂低糖、健康功能属性更强的方向发展

三、提前为端午节庆消费热潮布局：面包烘焙品牌积极推出端午主题的中式糕点，如粽子等

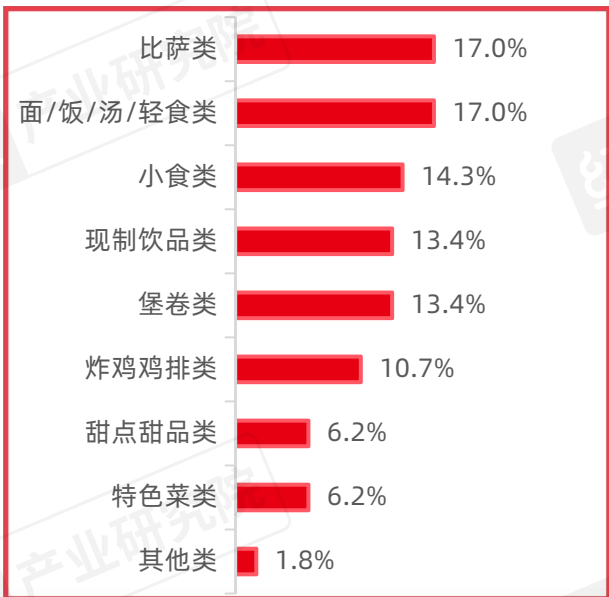
四、多元化融合创新：西式快餐品牌融合了泰式、川味、新加坡风味等多种风味进行创新；火锅品牌则是进行了风味和锅底的创新

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

西式快餐：比萨类和面/饭/汤/轻食类新品占比最多，健康化、品质化发展趋势明显

- 2025年4月，红餐产业研究院监测到有19个西式快餐品牌共推出了112款新品，环比上涨93.1%。从新品的细分类别来看，当月新品涵盖的类别有比萨类、面/饭/汤/轻食类、小食类、现制饮品类、堡卷类、炸鸡鸡排类、甜点甜品类、特色菜类、其他类共9种
- 从新品细分类别分布情况来看，比萨类和面/饭/汤/轻食类占比最多，两者占比都为17.0%；小食类次之，占比为14.3%；现制饮品类和堡卷类占比为13.4%；炸鸡鸡排类占比为10.7%；甜点甜品类、特色菜类和其他类，占比分别为6.2%、6.2%和1.8%

2025年4月西式快餐样本品牌新品细分类别分布情况



2025年4月西式快餐样本品牌部分新品亮点

减脂能量碗

能量碗具有食材多样均衡，健康减脂的优点，很好地符合市场对健康食品的需求。例如，赛百味推出了金枪鱼照烧鸡能量碗、原切炙烤鸡腿排能量碗等六款能量碗新品



赛百味能量碗新品

品质牛排

牛排在西式快餐品牌菜单中一直占据重要地位。4月份，必胜客推出了600天谷饲和牛牛排以及100%阿根廷进口的战斧牛排海鲜拼盘；达美乐比萨推出了臻品谷饲雪花和牛牛排等



必胜客
600天谷饲和牛牛排

创新饮品

随着消费者对饮品的喜爱程度增加，创新饮品也成为了西式快餐品牌增加产品优势、建立差异化的重要方式。4月份，Shake Shack推出了青瓜薄荷柠檬特饮，必胜客推出了冷萃咖啡·百香果特调等饮品新品



Shake Shack
青瓜薄荷柠檬特饮

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

西式快餐新品风味创新最多，食材及制作工艺升级助力品牌构建竞争壁垒

- 从堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类的新品创新点分布情况来看，风味创新的新品数占比最多，为74.2%；馅料创新的新品数占比为53.2%；堡胚/卷皮/外壳创新的新品数占比为9.7%；其他创新的新品数占比为14.5%
- 从具体的风味创新来看，品牌主要是通过风味融合和风味改良两个维度进行，在馅料创新上，品牌则更倾向于引用品质更高的食材，打造差异化

2025年4月西式快餐样本品牌新品创新点分布情况

风味

74.2%

馅料

53.2%

堡胚/卷皮/外壳

9.7%

其他

14.5%

地域化风味融合

4月份部分西式快餐品牌的新品在风味创新上更倾向于地域化融合和对传统风味进行深挖改良，同时辣味风味新品数量较为显著，代表新品有Shake Shack的绿咖喱牛肉堡等

Shake Shack
绿咖喱牛肉堡



食材升级

4月份部分西式快餐品牌的新品在馅料创新上，选择了提升食材品质以及多元食材融合的方式。代表新品有乐凯撒披萨的蒲烧m鳗鱼披萨、卢家妈妈的烤鳗鱼手工比萨、塔可钟的牛油果烤鸡塔可饼等

乐凯撒披萨
蒲烧m鳗鱼披萨



口感升级

4月份部分西式快餐品牌的新品饼底创新上，主要创新点在于增加饼底“软”和“润”的特点，代表新品有肯德基的大饼卷黑椒牛肉蛋、比萨玛尚诺的开心果皇后花冠比萨等

比萨玛尚诺
开心果皇后花冠比萨



制作工艺升级

4月部分西式快餐品牌新品还在改进制作工艺和改良食材品质、食材组合等方面进行创新，代表新品有必胜客的孜然生烤羊肉串、萨莉亚的黑胡椒牛肉片配烤饼等

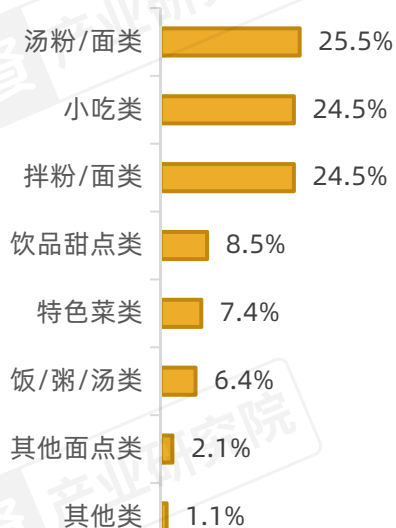
萨莉亚
黑胡椒牛肉片配烤饼



粉面：清凉解腻时令菜品为创新主要聚焦点

- 2025年4月，红餐产业研究院监测到有24个粉面品牌推出了94款新品，环比上涨118.6%，粉面样本品牌的创新积极性对比3月显著增加。从新品的细分类别来看，当月粉面新品涵盖的类别有汤粉/面类、小吃类、拌粉/面类、饮品甜点类、特色菜类、饭/粥/汤类、其他面点类、其他类。从新品细分类别分布情况来看，汤粉/面类新品数量占比最多，为25.5%；其次为小吃类、拌粉/面类，数量占比均为24.5%
- 从4月粉面样本品牌的特色小吃、特色菜品、饭/粥/汤的新品亮点来看，具有冷食产品占比较多、时令特色明显、多维融合创新的特点

2025年4月粉面样本品牌
新品细分类别分布情况



2025年4月粉面样本品牌的新品亮点

冷食小吃增加

4月气温回升，消费者更加偏好清凉解腻食物，因此粉面品牌上新的特色小吃新品中，冷食类新品数量占比最多

- 阿香米线：秘制凉皮、麻酱凉皮
- 甘食记成都肥肠粉：旋子凉粉
- 陈香贵兰州牛肉面：西北牛肉凉皮
- 遇见小面：琥珀冰粉

时令特色菜品较多

4月部分粉面品牌在特色菜品新品中增加了时令菜

- 面点王：凉拌雪里红
- 老碗会·陕西手工面：鲜嫩芥兰
- 陈香贵兰州牛肉面：鲜嫩豆苗拌腐竹、时令嫩菜心

品牌通过多种元素融合搭配对米饭产品进行创新



万里记
雪里红肉沫砂锅饭



遇见小面
销魂擂椒卤肉饭



蔡澜越南粉
蔡澜肉沫豆角打抛饭

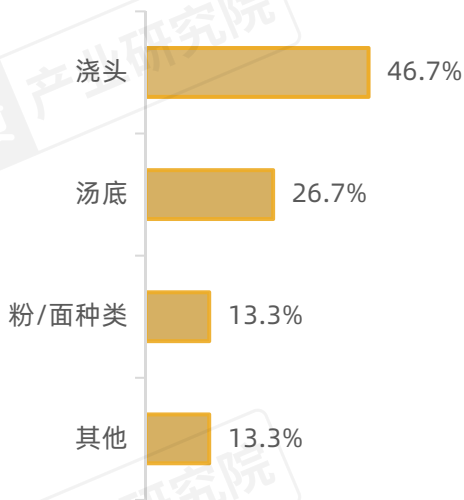


蔡澜越南粉
原颗越式番茄牛腩饭

浇头多维创新及汤底升级为粉面品牌创新注入新动力

- 2025年4月，从新品中的汤粉/面和拌粉/面的创新点分布来看，浇头创新占比分布最多，为46.7%；其次为汤底创新，占比为26.7%，粉/面种类创新占比为13.3%；其他创新占比为13.3%
- 从4月粉面样本品牌中的汤粉/面和拌粉/面的创新点来看，浇头创新主要发力点在于对食材组合进行创新。汤底和粉/面种类创新主要是通过改良制作工艺，如增加汤底炖煮时间，使用更优质的小麦粉制作面条等方式来提升产品品质

2025年4月粉面样本品牌
部分新品创新点分布情况



浇头

多重食材组合增添层次感

- ✦ 谭仔米线新品特浓番茄汤滑牛酿豆卜：用港式滑牛和鲜肉酿豆卜做浇头，使得产品口感更加丰富
- ✦ 华三爷干拌面新品虾爆鳝拌面：用河虾仁和黄鳝段做浇头，使得产品具有甜、鲜、咸香的特点

汤底

慢炖慢煨方式增加汤底鲜味

- ✦ 蒙自源新品原汤一品土鸡米线：通过对汤底进行长时间炖煮增加鲜味
- ✦ 味干拉面新口味干鸡汤拉面：通过慢炖鸡汤底，使其具有鲜甜不腻的特点
- ✦ 康师傅私房牛肉面新品至臻金牌红烧牛肉面：采用文火慢炖的新鲜牛骨汤

粉/面种类

升级原料和改良工艺提升面条“筋道”感

- ✦ 陈香贵兰州牛肉面新品牛骨清汤牛肉面：采用优质高筋益海嘉里特供面粉
- ✦ 康师傅私房牛肉面新品至臻金牌红烧牛肉面：精取麦芯核心部位制粉，采用古法压延制面条

其他

挖掘新元素赋予产品新风味

- ✦ 大弗兰新品18秒爆炒鲜黄牛肉粉：添加湘辣汁增添香辣风味
- ✦ 陈香贵兰州牛肉面新品牛骨清汤牛肉面：选择贵州、四川、河南三地的辣椒，采用四川制辣工艺，使得辣味更加醇厚，层次更加丰富

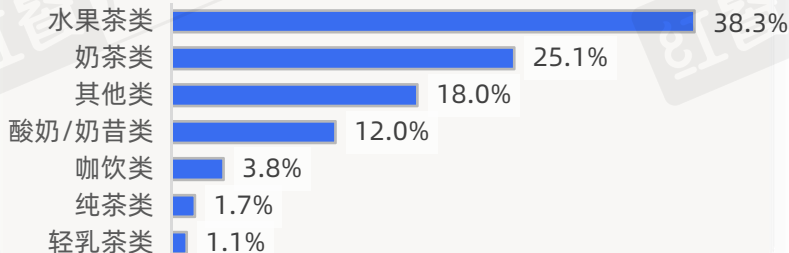
资料来源：红餐大数据、品牌官网，数据统计时间截至2025年4月30日

茶饮：果茶类新品主导市场创新，新品价格区间稳定

- 2025年4月，红餐产业研究院监测到有55个茶饮品牌推出了183款新品，环比上涨22.3%，其中，水果茶类新品最多，共计70款，占当月茶饮新品数量的38.3%；奶茶类新品数量次之，为46款，占比25.1%
- 从价格分布来看，4月茶饮品牌的新品价格整体主要集中在15元≤单杯<20元这个区间内，占比为52.2%，而价格在单杯≥20元和10元≤单杯<15元的新品占比分别为21.4%和17.0%，价格在10元以下的新品占比为9.4%
- 在4月的水果茶类新品中，水果的应用被进一步深挖，不少品牌采用了2种水果甚至3种水果混搭的方法创新，使得果茶口感层次更加丰富，果香更加显著

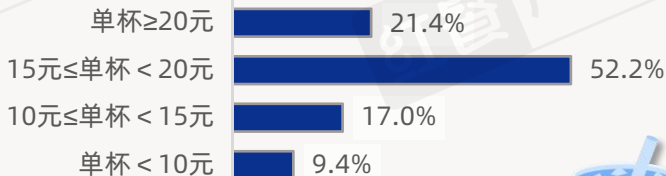
具有清新冰爽口感特点的果茶主导4月茶饮新品创新

2025年4月茶饮样本品牌新品
细分类别分布情况



4月茶饮新品价格集中在15元≤单杯<20元

2025年4月茶饮样本品牌新品
价格分布情况



2种水果搭配



古茗新品**苹果金凤梨**：使用鲜切凤梨搭配苹果汁，使得产品具有双重果味



乐乐茶新品**杨梅荔枝汤圆**：将酸香甜美味的杨梅和清甜的荔枝相结合，使得产品风味层次细腻，果香满满



老盐季新品**释迦香柠冰茶**：热带释迦配上清爽香水柠檬，使得产品具有咸甜软糯交织口感，层次丰富，清爽解腻

3种水果搭配



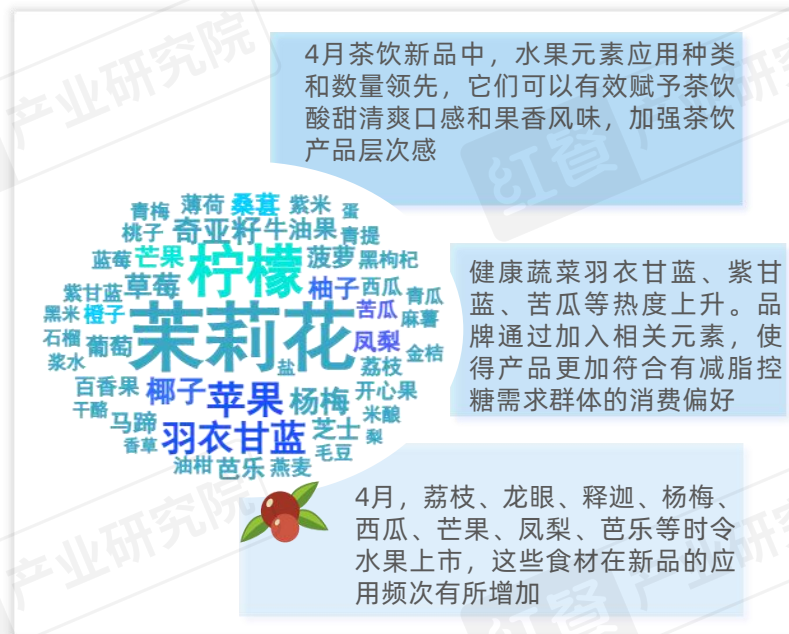
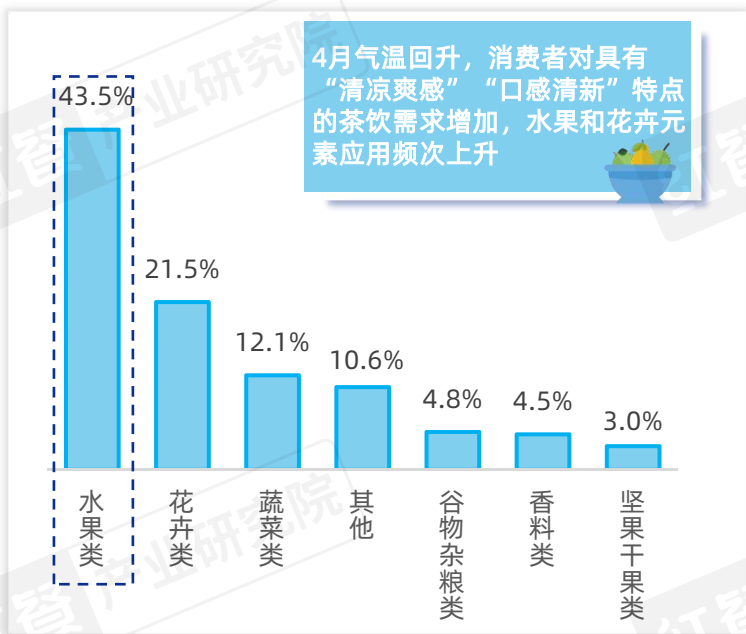
茉莉奶白新品**青芒黄皮冰茶**：使用云南酸木瓜、海南青芒与广西黄皮融合，使得产品的三重酸味层层递进

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

夏季清爽饮品需求增加，水果元素应用最多

- 4月气温回升，消费者对具有“清凉爽感”特点的饮品需求增加，从2025年4月茶饮样本品牌的新品成分元素分布情况来看，水果类元素依旧是茶饮新品的核心成分元素，占比为43.5%；花卉类元素应用占比较3月有所下降，为21.5%
- 从具体的元素来看，茉莉花、柠檬、苹果、椰子、羽衣甘蓝等口感清新的元素应用较多。同时，随着气候变化，茶饮品牌在新品上新时更加注重清爽解腻功能元素的挖掘和搭配，如SUNLTH森林子充分利用油柑清香甘润的特点，将其分别和苦瓜、青瓜、柠檬等清爽果蔬结合，推出了解腻·苦瓜油柑茶、清润·青瓜油柑茶和轻体·柠檬油柑茶

2025年4月茶饮样本品牌新品的成分元素分布情况

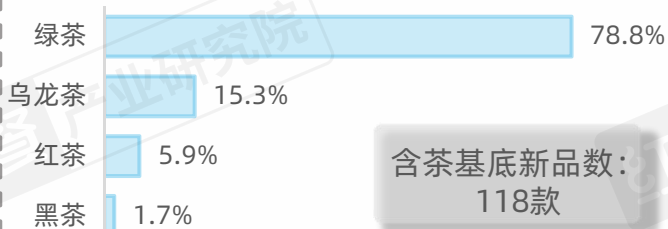


资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

品牌用茉莉绿茶茶基底持续解锁茶饮新玩法

- 红餐产业研究院监测发现，2025年4月含茶基底的新品共有118款。其中，绿茶以78.8%的占比成为主流成分，在新品的绿茶基底的种类构成中，超五成为茉莉绿茶。茉莉绿茶基底凭借清新百搭的特点，在4月茶饮新品创新中延展出多种“茉莉绿茶+”的组合产品，为茶饮创新提供了新的思路玩法
- 2025年4月含奶基底的新品共88款，其中包含了生乳及乳制品和植物基底乳两种奶基底，生乳及乳制品在奶基底中占据主导地位，占比达88.6%，植物基底乳占比为15.9%

2025年4月茶饮样本品牌含茶基底新品中不同茶基底的使用情况



2025年4月茶饮样本品牌含奶基底新品中不同奶基底的使用情况

生乳及乳制品

88.6%

植物基底乳

15.9%

多重窰制茉莉成为品牌方“增香”密码

随着茉莉绿茶的热度攀升，在使用原材料时，部分商家通过使用经过多次窰制工艺的茉莉绿茶制成茶基底，从而有效增强茶基底的茉莉芳香，随着窰制次数的增加，茶叶的茉莉香味也更加浓郁

六窰茉莉绿茶



一點點的藏青盐芭乐绿：六窰茉莉绿茶+红芭乐、香水柠檬的组合



树夏的焕颜·芝芝黑桑葚：六窰茉莉绿茶+黑桑葚、菠萝的组合

七窰茉莉绿茶



茶百道的玫瑰葡萄：七窰茉莉绿茶+黑葡萄、柠檬、玫瑰的组合



爷爷不泡茶的红苹果：七窰茉莉绿茶+苹果汁、牛奶的组合

八窰茉莉绿茶



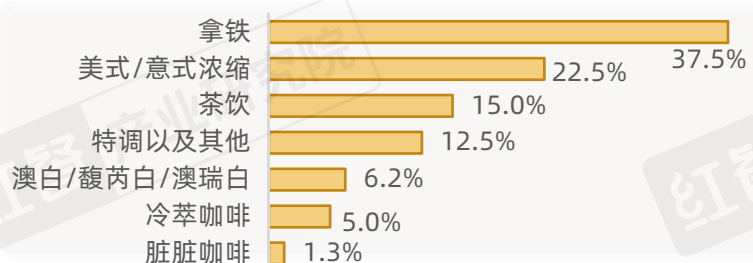
茶话弄的她色-针王茉莉：选用八窰茉莉绿茶

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

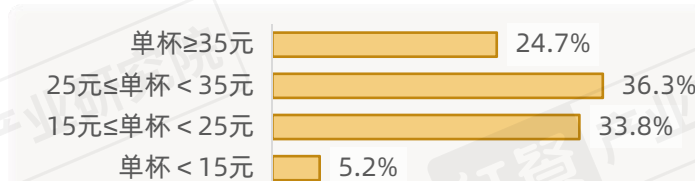
咖饮：拿铁类新品占比最多，咖饮品牌创新聚焦健康化

- 2025年4月，红餐产业研究院监测到有23个咖饮品牌共推出了80款新品，环比上涨35.6%。其中，拿铁类新品最多，共30款，占新品总量的37.5%；其次是美式/意式浓缩类新品，共有18款，占比为22.5%。在创新重点上，咖饮品牌在4月着重推出了零糖零脂类、健康功能属性更明显的新品
- 从价格分布来看，4月咖啡新品的价格分布主要集中在25元≤单杯<35元和15元≤单杯<25元两个区间内，占比分别为36.3%和33.8%；单杯≥35元的新品占比为24.7%，相比之下，价格在15元以下的新品占比较少，为5.2%

2025年4月咖饮样本品牌新品
细分类别分布情况



2025年4月咖饮样本品牌新品
价格分布情况



蔬菜类轻咖饮品

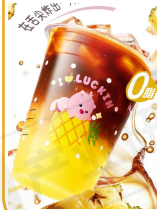


NOWWA挪瓦咖啡新品「好漂亮」红菜头紫甘蓝美式：用红菜头和紫甘蓝搭配，使得咖啡含有花青素和甜红菜素，增加产品健康功能属性



NOWWA挪瓦咖啡新品天然超级果蔬汁：选用羽衣甘蓝高膳食纤维超级果蔬，配合苹果汁、柠檬汁等健康果蔬

0脂类咖啡新品



瑞幸咖啡新品凤梨美式：在咖啡液中添加0脂凤梨汁，使得产品具有酸甜果香和轻盈口感



星巴克新品糯香斑斓风味拿铁：在燕麦拿铁中融入0糖斑斓风味浓浆，使得产品具有燕麦奶的谷香和斑斓的清润糯香

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

果咖融合和茶咖融合成为焦点，多元化产品探索加速

- 红餐产业研究院监测发现，在2025年4月的咖饮品牌推出的68款咖啡新品中，含茶元素的咖啡新品数量为18个，占比为26.5%；含水果元素的咖啡新品数量为34款，占比为50.0%。由此可见，果咖和茶咖融合是2025年4月新品创新的重要动向
- 2025年4月新品中，茶咖和果咖新品贡献了多种融合新思路，集中发力于打造口感更轻盈，风味层次更加丰富的咖啡饮品

2025年4月咖啡新品水果和茶元素占比情况

26.5%

含茶元素的咖啡新品：18款

50.0%

含水果元素的咖啡新品：34款

茶咖、果咖产品组合形式

水果风味糖浆+

选用零糖零脂的水果风味糖浆，使得咖啡的风味更加多样化



Tim's咖啡新品**冰荔枝龙眼风味拿铁**：在咖啡中加入龙眼荔枝糖浆和荔枝果汁，使得咖啡具有口感清甜顺滑的特点



星巴克新品**新莓莓风味拿铁**：在经典拿铁中融入0糖莓莓风味浓浆，使得咖啡具有清爽的草莓果味

果汁+

通过添加新鲜果汁，使得咖啡具有鲜果清香，更加健康化



肯悦咖啡新品**冰吸西瓜生椰拿铁**：在咖啡中加入西瓜汁和椰汁，使得咖啡具有自然鲜爽的特点



西西弗矢量咖啡新品**莓莓栀子拿铁**：在咖啡中加入新鲜草莓和无花果，使得咖啡具有独特的果香



代数学家咖啡新品**奶油蜜瓜冰拿铁**：在咖啡中加入奶油蜜瓜汁，使得咖啡具有清甜纤细的果香

茶基底

通过添加茶基底，使得咖啡更加清爽甘甜



Manner Coffee新品**冰橙茉莉美式**：在咖啡中加入茉莉龙井和橙子汁，使得咖啡具有香茶调的回甘



M STAND新品**泰茶云朵美式**：泰式红茶基底融合清甜椰子水，使得咖啡口感醇厚，层次丰富



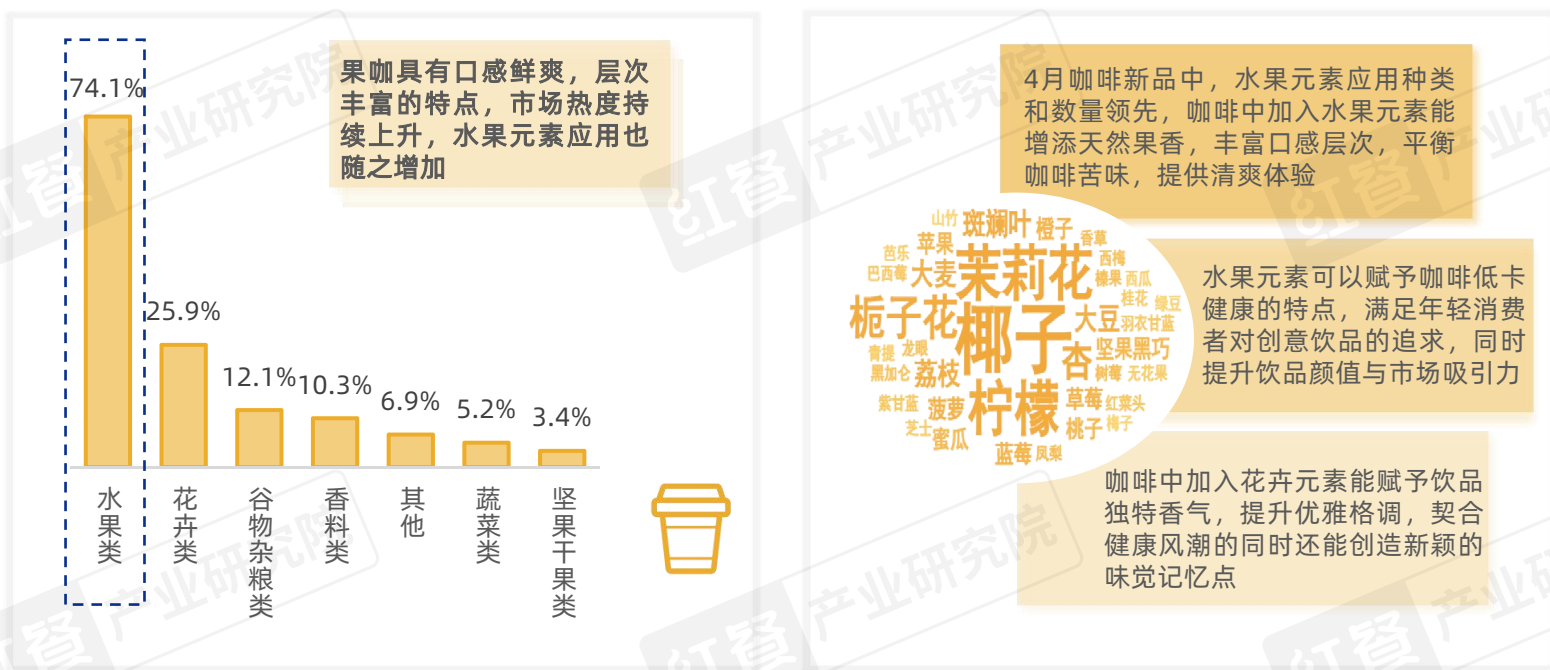
Peet's Coffee皮爷咖啡新品**茉莉冷萃**：在咖啡中添加经过12个小时冷萃的茉莉绿茶，使得咖啡带有淡淡的花香和咖啡的甘甜

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

水果元素和花卉元素助力咖饮品牌走出差异化

- 从4月咖饮品牌的新品元素来看，水果类元素应用最多，占比为74.1%，花卉类元素占比为25.9%，谷物杂粮类元素占比为12.1%，香料类元素占比为10.3%
- 此外，随着气候回暖，咖饮品牌也相应地增加了茶咖、果咖等口感更加清爽，具有夏日清凉特色的产品。其中茉莉花、椰子、柠檬、栀子花等元素应用最多

2025年4月咖饮样本品牌新品的成分元素分布情况

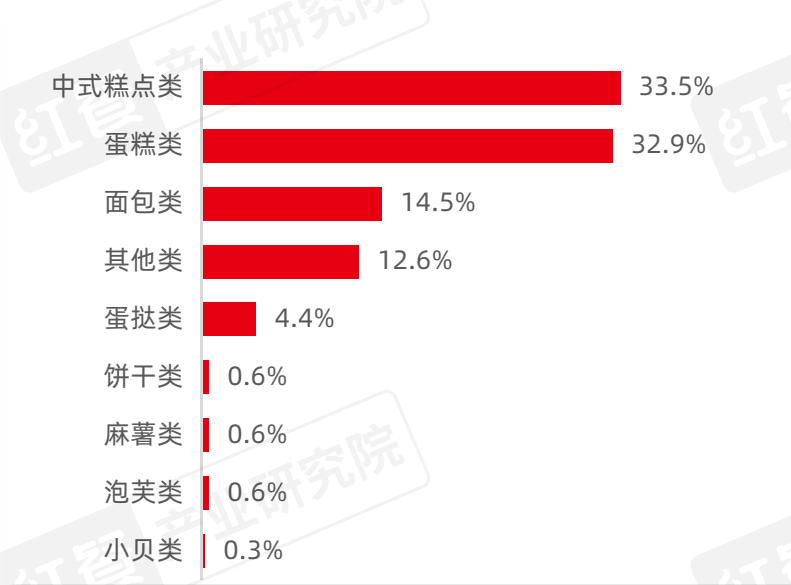


资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

面包烘焙：中式糕点迎来创新热潮，蛋糕类产品聚焦于口感清新的产品创新

- 2025年4月，红餐产业研究院监测到有33个面包烘焙品牌推出了325款新品，环比上涨82.6%。本次新品涵盖的类别较丰富，有蛋糕类、中式糕点类、面包类、其他类等9种类型。其中，中式糕点类新品数量最多，4月共推出109款，占面包烘焙新品总数的33.5%；其次是蛋糕类，共推出了107款新品，占面包烘焙新品总数的32.9%
- 在2025年4月蛋糕类新品中，品牌抓住春日消费热潮，共推出了29款春日主题蛋糕，其中草莓、巧克力、芒果、芋头、玫瑰花等元素应用较为频繁
- 在4月份蛋糕的新品创新中，茉莉元素的应用被进一步挖掘，例如幸福西饼推出了具有茉莉清香的抹茶伯牙绝弦蛋糕；美心西饼推出了粉漾、碧玉、紫蓝、蝶舞四个不同款式的茉莉风味蛋糕

2025年4月面包烘焙样本品牌产品上新情况



在产品中加入水果元素能增添清新果香与多层次口感，中和甜腻感，同时健康的水果更符合市场需求



4月面包烘焙新品中应用了较多的季节时令元素，如芭乐、凤梨、桃子等，赋予产品季节限定感与差异化卖点

在产品中加入花卉元素能融合淡雅花香与甜点风味，丰富口感层次，部分装饰类的花卉还可以赋予产品浪漫氛围与自然疗愈感，强化视觉记忆点

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

端午消费热潮将至，中式糕点花样解锁节庆热点新玩法

- 2025年4月，面包烘焙品牌积极布局端午节庆消费市场，4月所监测的面包烘焙样本品牌推出的109款中式糕点类新品中，有56款是符合端午节庆主题的粽子，23款是绿豆糕新品
- 在粽子新品的创新上，具有元素使用范围广、元素矩丰富多样的特点，如面包烘焙品牌巧妙运用了多种元素进行创新，比如除了传统的猪肉粽子外，还推出了鸡肉和牛肉粽子，同时还使用到了臭鳊鱼、羊肚菌、鲍鱼、虾等元素；在风味创新上，部分品牌跳出了固有思路，将地域风味与粽子巧妙融合，如詹记桃酥分别以徽菜经典“肥西老母鸡汤”“臭鳊鱼”为灵感推出了上汤肥西老母鸡汤粽和上汤臭鳊鱼粽

2025年4月监测的面包烘焙样本品牌推出的部分端午主题糕点



詹记桃酥进行徽菜风味融合创新，推出了上汤肥西老母鸡汤粽和上汤臭鳊鱼粽



GANSO元祖食品进行台湾风味融合创新，推出了台湾风味肉粽



山山家的新品羽衣甘蓝绿豆糕，使用了海藻糖替代蔗糖，使得产品口感更轻盈



稻香村结合中国传统典故推出了五毒饼

市场定位

定位一：端午伴手礼

端午佳节前际，消费者赠送礼品需求增加，为了迎合这一需求，监测的样本品牌2025年4月推出的粽子、绿豆糕等中式糕点新品中，多数以礼盒套装的产品组合形式上市，很好地满足了送礼场景需求

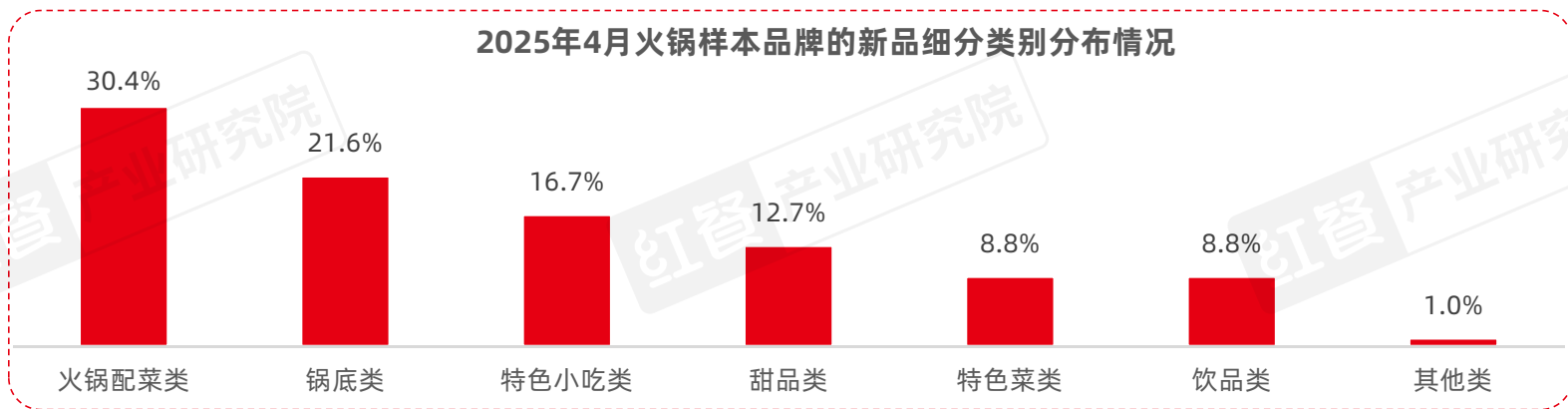
定位二：低糖健康中式糕点

4月的中式糕点新品中，糖分用量都较以前有所减少，很好地解决了热量可能过高的痛点，如巴莉甜甜推出了(低糖原味)绿豆冰糕

火锅：配菜类新品占比最多，多元融合的清谈锅底成为创新焦点

- 2025年4月，红餐产业研究院监测到有20个火锅品牌推出了102款新品，环比上涨15.9%。从新品的细分类别来看，当月火锅新品涵盖的类别有火锅配菜类、甜品类、饮品类、锅底类、特色小吃类、特色菜类和其他类
- 其中，火锅配菜类的新品数量最多，共计31款，占火锅新品总数的30.4%。锅底类新品占新品总数的21.6%，特色小吃类新品占新品总数的16.7%，甜品类新品占新品总数的12.7%
- 4月，为了迎合消费者对轻负担火锅需求的增加，火锅品牌推出的火锅锅底新品以清淡滋补型为主，部分品牌还推出了茶底火锅，同时推出了一些地方特色菜品

2025年4月火锅样本品牌的新品细分类别分布情况



茶底火锅

茶底火锅是指将茶汤融入锅底之中，借助茶汤清香回甘的特点，减轻锅底的厚重感



季季红火锅：
DIY茶汤锅底



凑凑火锅：
龙井清润茶香锅

地域特色火锅



广顺兴；
五指毛桃鸡汤煲

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2025年4月30日

报告说明

1. 数据来源说明

1) 红餐大数据，源于对餐饮门店公开数据的长期监测，并结合大样本算法开展的数据挖掘和统计分析；2) 桌面研究，基于对餐饮行业已有公开资料的搜集整理；3) 行业访谈，面向餐饮行业的创业者、高级管理人员和资深从业者进行访谈并获取信息；4) 红餐调研数据，针对餐饮消费者或餐饮从业者开展的定量问卷调查；5) 其他合法收集的数据。以上均系依据相关法律法规，经用户合法授权采集数据，同时经过对数据脱敏后形成大数据分析报告

2. 数据周期

报告整体时间段：2025年4月

3. 数据指标说明及样本量

具体请参考各页标注

4. 免责声明

红餐所提供的数据信息系依据大样本数据抽样采集、小样本调研、数据模型预测及其他研究方法估算、分析得出。由于统计分析领域中的任何数据来源和技术方法均存在局限性，红餐也不例外。红餐依据上述方法所估算、分析得出的数据信息仅供参考，红餐不对上述数据信息的精确性、完整性、适用性和非侵权性做任何保证。任何机构或个人援引或基于上述数据信息所采取的任何行动所造成的法律后果均与红餐无关，由此引发的相关争议或法律责任皆由行为人承担

5. 版权声明

本报告为红餐所作，报告中所有的文字、图片、表格均受相关的商标和著作权的法律所保护，部分内容采集于公开信息，所有权为原作者所有。未经本公司书面许可，任何组织和个人不得以任何形式复制或传递。任何未经授权使用本报告的相关商业行为都将违反《中华人民共和国著作权法》和其他法律法规的规定

报告主笔：陈桥怡