



(01) 卤制品行业发展概览

(02) 卤制品行业市场趋势

(03) 卤制品行业发展畅想







卤制品已流传千年, 具备广泛消费基础

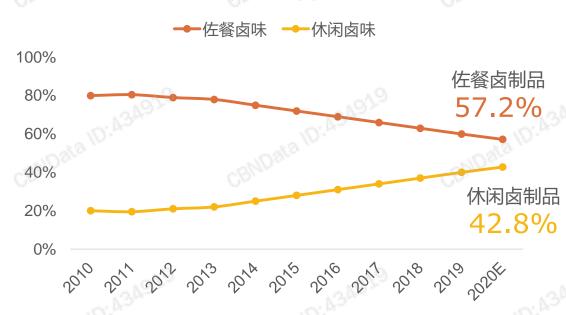
卤味的发展史历经干余年,最早有文字记录可以追溯到战国时期,纵观典籍,卤味在中华饮食文明中广为流传,具有较长的文化积淀和稳定的消费基础;卤制品消费也在快速增长,预计2020年突破3000亿元,目前佐餐卤制品约占6成,休闲卤制品占据4成。





数据来源:《肉类工业》和《食品开发与研究》,其中2018-2020年数据按照平均增长 8%预测

2010-2020E不同类型卤制品规模占比



数据来源: 《肉类工业》和《食品开发与研究》

大数据:全洞察



卤味走下餐桌,休闲卤制品市场持续扩张

随着时代的变迁,卤制品也从餐桌消费逐渐拓展到休闲场合,近几年休闲卤制品消费发展势头良好,预计在未来5年将以每年+13%的增长率持续提升,到2025年市场规模将突破2200亿元。

中国休闲卤制品行业发展阶段

1980-1990

休闲卤制食品工业逐渐起步,江浙地区率先出现较具规模的生产企业,但产品单一,风味清淡,无法跨区域销售。

1990-2000

卤制品企业数量迅速增长,打破江浙企业领先的局面;行业 技术水平有所提升,技术装备从炉灶生产向蒸汽锅生产过度 缩短生产周期,关注食品安全,提高产品价值。

2000-2010

企业生产模式由传统作坊向流水线生产过渡,行业龙头企业出现,连锁经营为主流。

2010以后

业内企业展开品牌竞争,提升管理水平,抢占市场份额,出现具有规模和品牌优势的龙头企业,并不断涌现新技术新产品。

资料来源: 前瞻产业研究院

起步初期

央速发展

产业转型

品牌升级



数据来源: Frost & Sullivan,中国食品工业协会,国泰君安证券研究



供给侧与需求侧变化共同推动卤味行业快速增长

市场规模大

2020年休闲卤味行业规模约1200亿人民币,保持每年双位数符合增长。

品牌集中度低

卤制品品类市场集中度低,主要由传统品牌与区域品牌构成,近几年大量新锐品牌涌入市场,进一步推动市场发展。

技术与渠道升级

卤制品从包装、产品、供应链等方面 进行多向升级,推动技术创新与产品 迭代;电商、直播等渠道加速渗透与 覆盖,行业头部品牌也在不断加大线 下门店与线上旗舰店的布局。



人群渗透广

卤制品在人群渗透和渠道下沉方面 远超其他行业,具备广泛消费基 础。

消费场景延伸

疫情导致宅家场景的关联消费提升, 进一步催化卤味市场发展, 卤制品市 场热度全面升温。

口味独特, 复购强

卤制品超强的上瘾性和多场景消费 决定行业强复购属性

数据来源:公开资料整理

大数据:全洞察 6

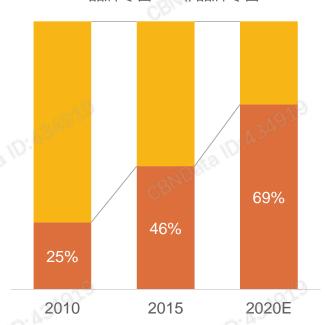


卤味行业集中度低,新玩家大有可为

传统卤制品行业以小作坊经营为主,随着消费升级带来品牌消费增多,行业品牌化趋势明显;但目前市场品牌集中度依然很低,行业格局较为分散,除了巨头品牌如周黑鸭等,更多区域品牌也纷纷瞄准时机入局。

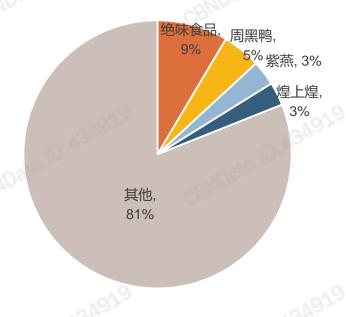
休闲卤制品行业品牌集中度变化

■品牌零售 ■非品牌零售



资料来源: Frost& Sullivan, 华创证券

休闲卤制品行业格局



资料来源· Frost& Sullivan 华创证券

快速扩张的区域休闲卤制品品牌











数据来源: CBNData消费大数据

大数据:全洞察

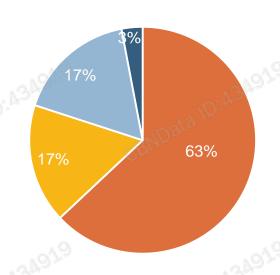


线下是卤制品销售的主要模式, 卤制品店密布全国

线下目前是卤制品消费的主要渠道,其次是线上淘宝购买或外卖购买;头部的卤味品牌线下门店遍布全国,为卤味 爱好者提独属于供独属于市井的烟火气,卤味也在中国小吃排行榜前10名中占据半壁江山,周黑鸭荣登排行榜 TOP1。

消费者购买卤制品渠道分布

■线下门店 ■线上电商平台 ■外卖 ■其他



名称	门店数量	经营模式
绝味食品	12508家左 右	直营连锁为引导、加盟为主,已上市
煌上煌	4152家左右	直营连锁与加盟销售, 已上市
周黑鸭	1755家	直营1157家, 特许经 营598家, 已上市
久久丫	1600家左右	直营与加盟
紫燕百味鸡	超3800家	加盟为主

2020年中国特色小吃排行榜
1 周黑鸭
2 微兰亭牛肉汤
3 绝味鸭脖
4 煌上煌
5 降龙爪爪

来源:华创证券

数据来源:美团点评X餐饮老板内参《2020年代中国特色小吃排行榜》

大数据・全洞察



电商打破城市与渠道边界,线上卤味强势增长,市场潜力巨大

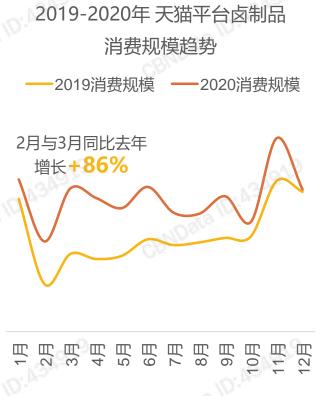
电商的快速发展也进一步加快了卤味渠道融合,卤制品线上渠道不甘示弱,消费规模逐年快速提升;其中,在淘系平台之中,天猫平台占据主导且份额占比逐年提升,重要性可见一斑,购买人数增长成为主要驱动因素。





疫情成重要催化剂, "重口味" 卤味打开宅家味蕾

疫情也进一步催化卤味市场发展, "宅"在家的消费者"味蕾"进一步被打开, 卤制品市场热度全面升温, 卤味熟食增长一骑绝尘, 卤味零食也成为2020年零食品类增长的主动力。



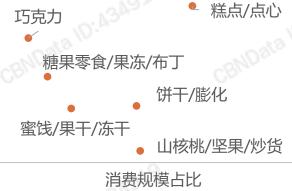




卤味零食

2020年天猫平台零食细分品类

消费规模趋势

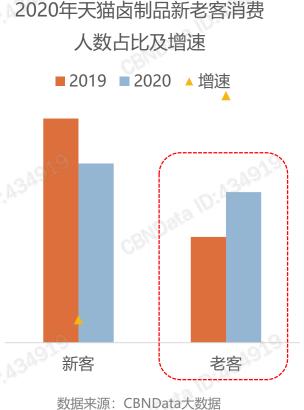


数据来源: CBNData大数据

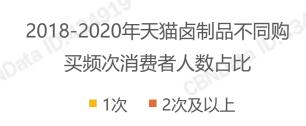


卤制品复购心智进阶,消费者"嗜卤"属性增强

越吃越有瘾也是卤制品的一大特色,卤味老客们留存比重进一步提升;卤味零食消费心智也在不断进阶,购买频次 不断增加,同时购买6次以上的人数增长最快。











4-5次 6次及以上

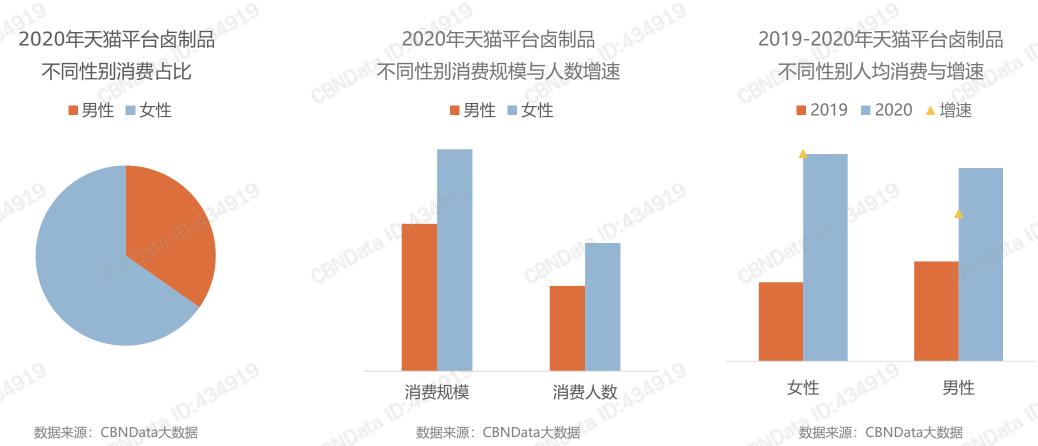
2-3次

1次



"她力量"成为卤味市场增长关键词

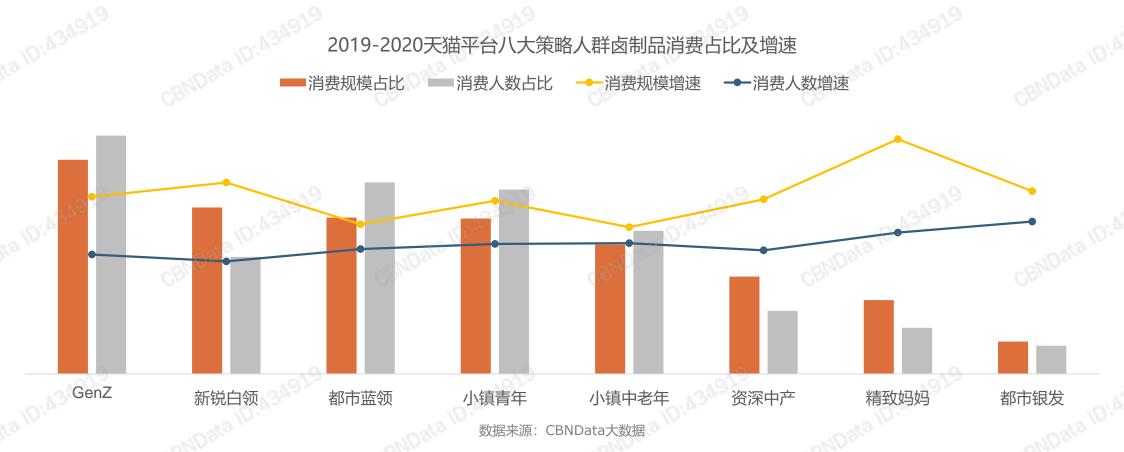
女性消费者是卤味零食市场的消费主力,消费占比超6成,且从消费规模、消费人数增速来看也均高于男性;女性消费者的消费实力也不容小觑,人均消费金额与增速也明显超越男性消费者,是真正的卤味"大咖"。





Z世代与新锐白领为卤制品消费主力军

Z世代是消费主力,无论消费规模与消费人数占比都遥遥领先,而新锐白领与精致妈妈潜力巨大,消费规模快速增长,且她们客单价更高。



数据 · 全洞察



无肉不欢, "啃"出美味

荤类卤味依然是线上卤味零食主流,占比超8成,其中鸭肉、鸡肉、牛肉受众最广;从部位来看,需要啃食的脖、爪、舌等最受青睐,尤其鸡爪显著增长超1.8倍,成为消费者的心头好。

不同荤类消费规模趋势

■消费规模占比 ——消费增速



2020年天猫平台卤制品 鸡/鸭肉不同部位消费趋势 ——消费增速



鸡爪 鸭脖 鸭爪 鸭舌 鸭架 鸭翅 鸡腿 鸡翅

数据来源: CBNData大数据

14



"辣卤"受青睐,花样辣味解锁味蕾"新密码"

整体卤味零食市场,"辣卤"更受消费者喜爱,占比近6成;其中,传统辣味麻辣、香辣为市场主导,酸辣、泡椒、藤椒等花样辣味吸引大量消费者关注,增速显著。



数据来源:CBNData大数据 居说明:为图表显示,酸辣口味的增速缩放为原来的

2020年天猫平台卤制品 不同口味消费规模趋势 消费规模 一消费增速 麻辣 香辣 五香 酸辣 泡椒 甜辣 原味 烧烤 卤香 藤椒

大数据 · 全洞察







口味、品质、品牌是重要关注点, 卤制品行业持续创新与升级

消费者购买休闲零食的关注点



数据来源:前瞻产业研究院,国金证券



锁鲜短保 卤味新鲜化,锁定现卤工艺;



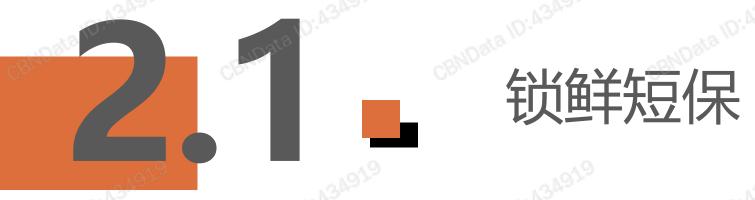
地方风味 地区特色卤味、老字号、特产 等;



老卤新作 新技术在传统卤味的运用迭 代;

大数据:全洞察 1









锁鲜技术定格新鲜滋味,满足消费者对新鲜品质的向往

伴随供给侧技术的革新和冷链物流的发展,以及消费者对于新鲜健康产品的需求,盒装锁鲜包装在卤味市场兴起,尽管锁鲜装单价相对更高,但消费人数产生翻倍增长。

供给与需推动锁鲜技术发展



供给: 技术升级

由气调包装机对被包装食品进行气体锁 鲜保护,用二氧化碳与氮气混合替换盒 内自然空气,在完整保留产品营养、色 泽、口味的同时,延长产品保质期。



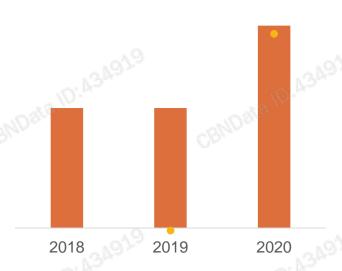
需求: 新鲜品质

随着消费者消费逐步升级,对于卤味的品质提出了更高的需求,希望能随时随地吃到如堂食般的新鲜产品。

资料来源: 互联网公开资料整理

2018-2020年 天猫平台 锁鲜短保卤味消费规模

■消费规模 ●消费增速



数据来源:CBNData消费大数据

2018-2020年 天猫平台 锁鲜短保卤味消费人数



数据来源: CBNData消费大数据

CBNData消费大数据



万物皆可锁鲜,解锁素食"新密码"

如今,锁鲜技术也被广泛应用于各品类,尤其是鸭肉和鸡肉卤味,成为了锁鲜先行品类,周黑鸭是其中的杰出代表;一些新兴品类如素卤味等锁鲜装产品消费热度提升显著。

数据来源: CBNData消费大数据



2020年天猫锁鲜短保卤味TOP增速品类

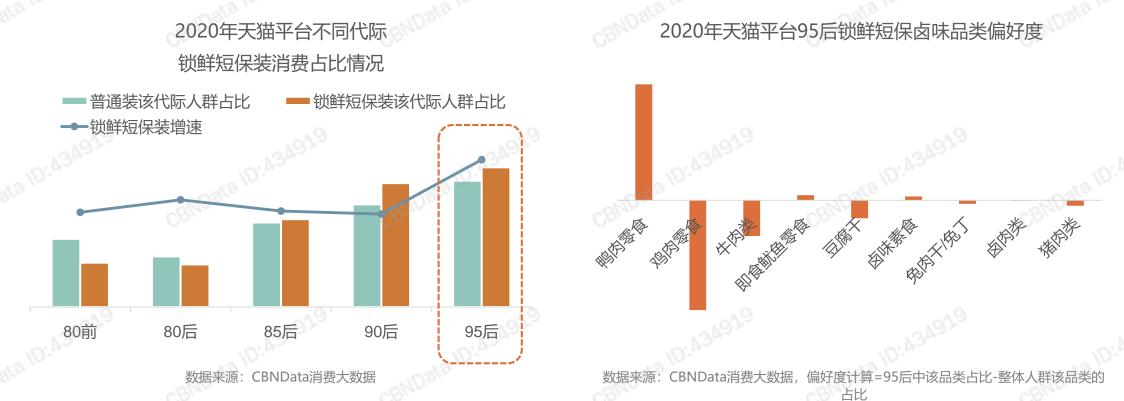


数据来源:CBNData消费大数据,词云大小表示增速 快慢



锁鲜装满足年轻"卤粉"的"刁钻"口味

95后年轻人是高品质的锁鲜装的忠实粉丝,无论从消费规模还是增速都展现了远超前辈的"潜力",他们对于鸭肉的锁鲜卤味更加偏爱。





常温锁鲜再升级,真空保质期也能拥有锁鲜的味道

产品的革新,依赖技术的改变,传统锁鲜装由于保质期较短无法满足消费者"囤货"的需求,以小鲜卤为代表的品牌抓住消费者的需求痛点,推出长保质期+锁鲜装的常温锁鲜产品。

消费者对于短保锁鲜装的痛点



认同:"锁鲜装口感好,但不方便存放,而且一次不能多买,吃不完浪费。"

数据来源:小鲜卤问卷调研,N=1800

常温锁鲜新技术



新型气调保鲜,食品级高温高阻隔,使食材在所有渠道都能进行销售,同时达到新鲜的口感。

恣料来源・万群网公开恣料整理

常温锁鲜热门产品





小鲜卤

- 常温保鲜开创者, 常温锁鲜90天;
- 与现货的新鲜感达到90%+;
- 无需冷链运输,无需冰箱储存; 数据来源: CBNData消费大数据





地方风味







卤味地图:区域卤味争霸一方

上下五千年的历史,孕育出风格迥异的各地美食,它们如同珍宝一般,星罗棋布在960万平方公里的中国版图上;不同地方的卤味,就像不同地方的人,水土不同,秉性各异,也就造就了卤味之中的南辕北辙。



地域卤味美食TOP省份

■ 四川省

代表产品:冷吃兔、牛肉代表品牌:谭八爷、好巴食

勿 湖北省

弋表产品: 鸭脖

代表品牌: 周黑鸭、精武、

小鲜卤

3 浙江省

弋表产品: 鸭舌、卤鸭

代表品牌:藤桥

4 湖南省

代表产品:鸭脖、酱板鸭、

豆干

代表品牌: 绝味、食为先

5 山东省

代表产品: 扒鸡

代表品牌: 德州扒鸡

6 广东省

代表产品: 叉烧、白切鸡、

卤鹅

代表品牌: 无穷

t数据·全洞察



挑战与机遇并存,区域品牌如何破圈?



组织保障

区域卤味品牌多为老字号品牌或传统品牌,组织架构、团队配置大多相对陈旧,无法为品牌开拓新市场提供有力的组织保障,需要更多专业人才、新鲜血液的涌入。



品牌焕新

追求新鲜感的年轻人,并不像老一批消费者那么"念旧",区域老字号自身所积累的品牌认可度,在这群人面前逐渐丧失其最大的优势,品牌焕新成为必经之路。



产品迭代

如今人们的消费观念逐渐发生转变,老字号品牌仍然沿用着之前的产品研发思路,必然导致产品跟不上当下时代,缺乏创新就难以在新环境中立足。



渠道变迁

无论是卤味线上化进程的不断加速,还是新型营销模式的兴起,品牌需要以新的方式贴近消费者、与消费者建立联系,这给品牌带来巨大机遇的同时也提出了更高的要求。



中华老字号焕新机,创新传承"老味道"

中华老字号卤味品牌经过历史与文化的沉淀延续至今,如今也面临传统线下渠道消费者流失的冲击;为了让这些传统味道不断深入消费者的生活中,一方面传统品牌借助线上渠道不断"破圈",规模持续扩张,且市场空间广阔;另一方面传统品牌如德州扒鸡等也不断进行多维度创新,让"老味道"焕发新机。



贝什木//s,1志/111/(A

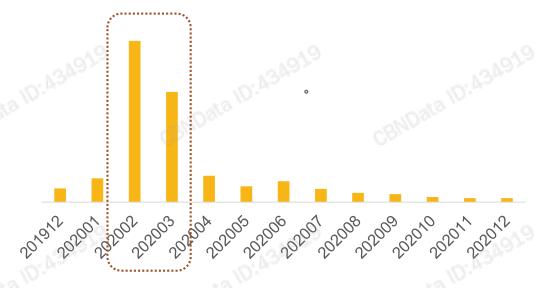
大数据:全洞察



"无界餐饮"时代来到,餐饮大牌纷纷入局休闲卤味

餐饮的本质是"时空生意",对需求多元的消费者来说,无论是堂食就餐、外卖消费,还是线上零售,形式越来越不重要,"吃到"才是最重要的;尤其是疫情期间,消费者的需求转移到家居就餐场景之中,因此餐饮品牌都在零售转型,致力于触达更多的消费者,从而打破餐饮与零售之间的界限。

201912-202012新餐饮品牌线上零售卤制品 消费规模月度变化



数据来源:CBNData消费大数据,新餐饮品牌包含海底捞、点都德等线下餐饮品牌



方式二:传统卤味美食预制化

卤牛肉 烤鸭 酱猪蹄 烧鸡

资料来源: 互联网公开资料整理

大数据・全洞察



区域包装卤味借助线上化与新营销模式,打破空间界限

以主打包装卤味零食为主的区域品牌,也在通过线上渠道布局全国,成为"异乡人"最大的情感寄托,入驻天猫平台的品牌数量快速增长,涌现出更多的新品牌;同时,这些品牌也通过营销方式与产品的不断革新,打破空间界限。





藤桥新营销渠道助力发展

• 借助小红书、抖音引流种草



• 头部主播中腰部主播直播间全面推广











• 会员体系搭建,运营私域流量







资料来源: 互联网公开资料整理

大数据:全洞察 2





老卤新作





CBNDATA ★ 天猫 TMALL.COM 第一财经商业数据中心

卤味升级新趋势



健康与品质持续升级



新技术助力卤味破圈



新包装新营销一网打尽

大数据・全洞察

CBNDATA × 天猫 TMALL.COM

消费升级趋势上行,原材料选择、溯源和制作工艺上演迭代

在消费升级大背景下,卤味品牌通过原材料的升级和制作工艺的提升迭代,为消费者带来原料上乘、营养最大化保留的产品,从而推动行业品质化升级的发展。

2018-2020年 线上卤味牛肉产品消费单价趋势 ■消费单价 ●消费单价增速 2018 2019 2020

数据来源: CBNData消费大数据

两大原料升级方向

原材料升级

- 肉质选材 更精细
- **原料溯源**更讲究



金牛座的秘密原切牛肉片

原料选择进口草饲大米龙,原切形态 (非糜肉合成),不添加亚硝、味精



卫龙78度卤蛋 采用低温卤煮工艺,精准控温 更好保留鸡蛋营养

图片来源于淘宝



伴随健康观念提升,健康升级在卤味市场中的重要性加强

饮食健康的重要性深入人心,在此背景下,健康卤味的重要性提升也迎来了健康需求的集中爆发,其中"无添加"、 "低盐"、"非油炸"等产品概念成功步入卤味市场。



数据来源:丁香医生《2020国民健康洞察报告》 数据说明:仅展现Top 5认知



数据来源: CBNData消费大数据



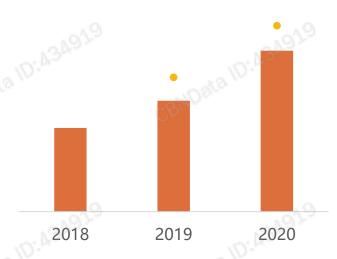
致据来源:CBNData消费人致扩



从植物肉到豆制品夹肉, 荤素卤味之间的界限一再被突破

植物基热潮将植物肉卤味的消费推上风口,植物肉形态愈加多元,各类肉制品、海鲜制品层出不穷;荤素之间的界限趋于模糊化,不仅是取代关系,牛肉豆腩品类印证着两者之间的品类融合之势。

2018-2020 线上植物肉卤味消费趋势 ■消费 • 消费增速



数据来源: CBNData消费大数据

2020 线上不同形态植物肉卤味消费热度



数据来源:CBNData消费大数据数据说明:词云大小反映品类消费的高低

品类融合产品举例



牛肉豆腩



夹笋素肉

数据来源: CBNData消费大数据

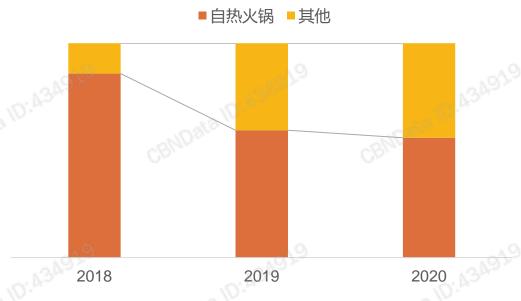
全洞察



卤味搭上"自热"技术,送上"自带仙气"的新鲜体验

自热技术从自热火锅向更多元的品类延伸,其中自热卤味便是此技术背景下的新物种。在自热技术的帮衬下,烧烤烤肉、扒鸡、臭豆腐、卤猪蹄等品类为消费者带来"热气腾腾"的吃卤新体验。

2018-2020 线上火锅类产品占自热/微波即食品类的消费占比趋势



数据来源: CBNData消费大数据

2020 线上新型自热/微波即食品类消费热度



数据米源:CBNData消费大数据

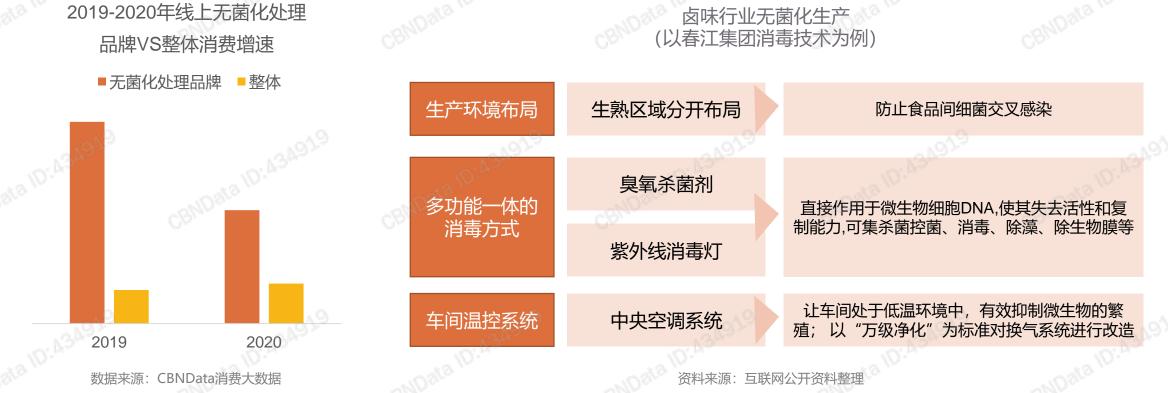
数据说明:新型自热微波即食品类指自热火锅以外的品类;词云大小反映品类消费热度

大数据·全洞察 **旳局1**版 3

CBNDATA × 天猫 TMALL.COM

安全需求升级,无菌化生产环境为卤味安全"保驾护航"

产品安全成为消费者重要的关注点,卤味品牌在安全生产和消毒杀菌流程中"狠下功夫"。覆盖生产环境布局、杀菌消毒、控温系统等多方面的技术和设计,为食品安全性加码。



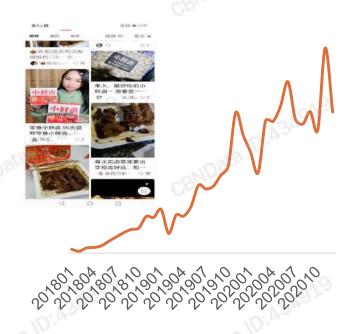
大数据:全洞察 35



互联网营销带来了更多机会, 卤味赛道资本热度攀升

网红商品在卤味市场热度攀升,借着互联网营销的优势,更多新品牌走进消费者的视野,市场热度提升也吸引了资 本市场的关注。

2018-2020 线上网红卤味商品 消费趋势



数据来源: CBNData消费大数据

2020年食品/保健品赛道各类型 融资事件分布



卤味赛道日益受到资本的关注

投资机构	品牌
天图资本	狮头牌卤味研究所、卤人甲
创新工场	小蹄大作
老鹰基金 挑战者资本	王小卤
网聚资本	舞爪食品、颜家辣酱鸭
鲲驰资本	金牛座的秘密



跨界玩法迎来爆发,结合品牌调性、以联名之术收获年轻流量

跨界联名的玩法走进了卤味市场,以哪吒、汉口二厂、只投螺碗为首的IP更具年轻属性,成为了跨界联名的选择对象,帮助品牌精准获客、收获年轻的消费增量。

2018-2020年 线上联名款卤味消费趋势



数据来源: CBNData消费大数据

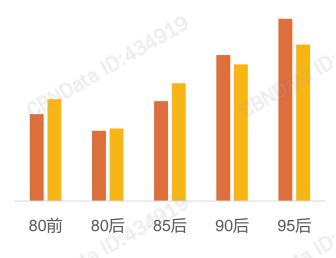
2020年线上卤味联名IP热度榜



数据来源: CBNData消费大数据

2020年线上联名款卤味 各代际消费占比





数据来源: CBNData消费大数排

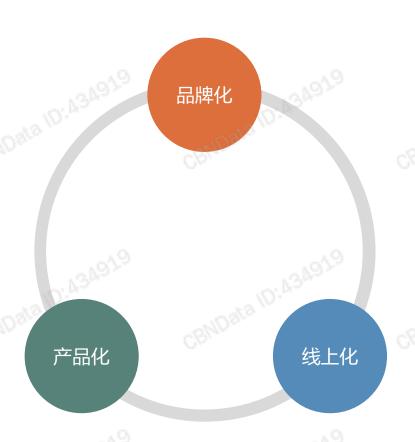
大数据・全洞察





CBNDATA × 天猫 TMALL.COM

卤制品发展畅想



卤味品牌化大势所趋

- 卤制品消费决策, 品类决策优先于品牌, 通过品牌化在品类中做壁垒, 收割品类购买
- 卤制品赛道规模大,前景好,且未形成头部垄断格局,为新品牌提供了极佳的成长空间
- 老字号, 地区风味品牌开始觉醒, 从地方特色走向全国品牌。
- 消费升级进一步驱动卤味品牌,从营销、视觉包装、到新媒体合作等方面加速品牌化 进程

卤味产品趋势锐不可当

- 卤味三大趋势: 鲜卤 、风味卤 、创新卤 符合消费趋势和需求
- 新技术和传统卤味的结合,让卤制品进一步扩大消费场景和人群渗透
- 跨品类结合,让卤味充分发挥口味的优势,万物皆可卤。

卤味线上化驱动效率提升

- 卤味品牌通过电商提升获客的效率,建立并强化和消费者的连接
- 卤制品在新品通过线上平台快速验证,并最终反哺线下渠道

大数据:全洞察 3

DATA COVERAGE 数据说明

■ 数据来源: CBNData消费大数据 CBNData消费大数据汇集阿里巴巴消费大数据、公开数据及多场景消费 数据,全方位洞察消费特征和行业趋势,助力商业决策。

具体指标说明:

2018: 2018.01.01-2018.12.31 2019: 2019.01.01-2019.12.31 2020: 2020.01.01-2020.12.31

如无特殊说明, 本报告所指地域范围仅包括大陆31个省市;

人群标签:基于消费者在平台上一年消费行为确定;

为了保护消费者隐私和商家机密,本报告所用数据均经过脱敏处理。

COPYRIGHT DECLARATION 版权声明

■ 本数据报告页面内容、页面设计的所有内容(包括但不限于文字、 图片、图表、标志、标识、商标、商号等)版权均归上海第一财 经数据科技有限公司(以下简称"我司")所有。

凡未经我司书面授权,任何单位或个人不得复制、转载、重制、 修改、展示或以任何形式提供给第三方使用本数据报告的局部或 全部的内容。

任何单位或个人违反前述规定的,均属于侵犯我司版权的行为,我司将追究其法律责任,并根据实际情况追究侵权者赔偿责任。

ABOUT US **关于我们**

报告作者: 刘一璇、祝依一、唐昭伟

联系我们: Data@dtcj.com

商务合作: BD@dtcj.com

加入我们: JOB@dtcj.com

■ 第一财经商业数据中心介绍:

第一财经商业数据中心 (CBNData) 隶属于上海文化广播影视集团 (SMG),是由第一财经与阿里巴巴于2015年共同发起成立的,面 向品牌企业提供数字化增长解决方案的大数据服务商。

依托SMG、第一财经及阿里巴巴的优势资源,CBNData以全域消费数据库为核心竞争优势,充分发挥全媒体势能,以AI技术为驱动,以多元场景为延展,面向品牌企业全面输出数据应用、内容运营、整合营销、销售转化等数字化增长服务。业务场景已覆盖传统零售与电商、互联网消费、内容社交、医疗教育、金融理财等多领域。

FOLLOW US **关注我们**

更多数据 扫码关注







CBN'DATA

第一财经商业数据中心