

餐饮行业

产品上新报告（2025年6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上新情况，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6月，红餐产业研究院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，监测品牌样本量共330个，2025年6月共有177个品牌推出新品，占监测品牌样本量的53.6%。从六大品类的新品数量来看，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785款，环比下降了14.1%



2025年6月，从西式快餐品类的新品细分类别来看，甜品甜点类的新品数量最多，占比达24.2%；从堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类的新品创新点来看，新品创新主要集中在馅料和风味方面，以食材融合、本土风味创新为核心亮点。从粉面品类的新品细分类别来看，粉面类与饮品甜点类共同构成核心上新矩阵，二者合计占比超40%，直接体现出了“粉面+消暑饮品”的夏季场景组合策略；从汤粉/面、拌粉/面类新品创新点的分布情况来看，选用具有地方风情、山野风味等特色食材作为核心浇头，成为众多品牌在6月的主流创新方向



2025年6月，从茶饮品类的新品成分元素细分类别来看，除了柠檬、百香果等经典水果和水蜜桃、青提、西瓜等时令水果外，荔枝、黄皮、杨梅等极具南方地域特色的当季水果成为创新主力。从咖饮品类新品的基底来看，咖啡液基底是占比最高的基底，含咖啡液基底的新品占总数的66%；此外，在基底的组合搭配方面，同时含有咖啡液基底与其他基底的新品数较多，远高于咖啡液基底与奶基底、咖啡液基底与茶基底等组合搭配的新品数



2025年6月，从面包烘焙品类的新品细分类别来看，蛋糕类新品数量最多，共推出了152款，占新品总数的57.8%，其中，面包烘焙品牌结合了儿童节、父亲节、高考等节日/节点来推出主题新品，还推出了多款冰爽消暑产品。从火锅品类的新品细分类别来看，火锅配菜类的新品数量最多，占新品总数的54.4%，火锅配菜类新品主要通过展示优质产地及使用传统制作工艺，突出食材的品质与价值感

目录

01

整体上新概况：六大品类6月新品总数为785款，较5月上新数量有所减少

02

细分品类上新情况：食材创新成为多个赛道品牌的主要方向，面包烘焙品牌聚焦节日/节点与场景推出新品

01

整体上新概况：六大品类6月新品总数为785款，较5月上新数量有所减少

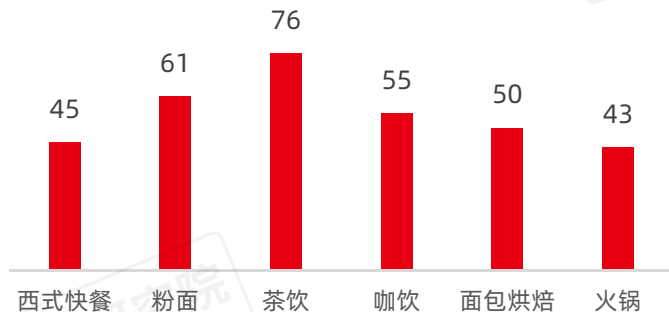
6月有177个品牌推出新品，占监测样本品牌数量的53.6%

- 红餐产业研究院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，监测品牌样本量共330个，2025年6月共有177个品牌推出新品，占监测品牌样本量的53.6%
- 整体来看，2025年6月六大品类的上新品牌数量较为稳定。2025年6月，茶饮、咖饮和面包烘焙这三个品类的上新品牌数量与5月持平，分别有64、23、33个品牌推出新品；与2025年5月相比，西式快餐和火锅品类的上新品牌数有所下降，环比增速分别下降了20%和15.8%；而粉面品类的上新品牌数量略有增长，有21个品牌推出了新品

2025年6月监测品牌样本量
共有330个

2025年6月六大品类监测品牌样本量概况

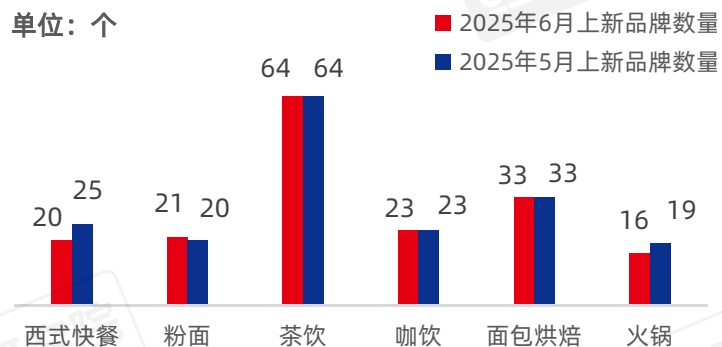
单位：个



2025年6月上新品牌数量
共有177个，占比为53.6%

2025年5月与2025年6月六大品类
上新品牌数情况

单位：个



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

6月六大品类新品总数为785款，较5月上新数量有所减少

- 2025年6月，红餐产业研究院监测发现，从六大品类的新品数量来看，较5月上新数量有所减少，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785款，环比下降了14.1%
- 具体来看，西式快餐、粉面和咖饮品类的新品数量明显减少，环比降幅较大，分别下降了45.5%、36.3%和42.6%；茶饮和火锅品类的新品数量相对稳定，分别推出了245、68款新品，环比降幅较小；而面包烘焙品类的新品数量稳中有升，一共有263款新品，环比增长了11%

2025年6月
六大品类新品总数为
785款

2025年5月
六大品类新品总数为
914款

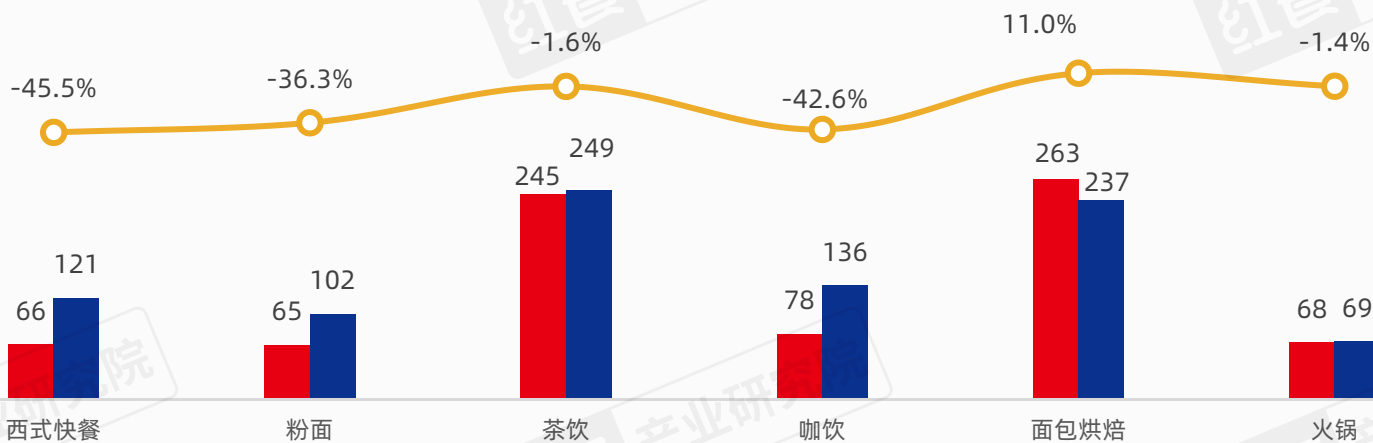


环比下降
14.1%

2025年5月与2025年6月六大品类新品数量及其环比变化情况

单位：款

■ 2025年6月新品数量 ■ 2025年5月新品数量 —○— 环比变化



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

亮点总览：食材创新成为多个赛道品牌的主要方向，面包烘焙品牌聚焦节日/节点与场景推出新品

- 2025年6月，六大品类样本品牌推出的新品各有亮点：西式快餐样本品牌推出的堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类新品主要以食材融合、本土风味创新为核心亮点；粉面品牌主要使用地域食材和山野食材作为粉面的浇头；茶饮品牌在成分元素创新方面，持续使用南方时令水果；咖饮品牌更倾向用咖啡液基底搭配其他基底打造多元风味咖啡产品；面包烘焙品牌紧扣节日/节点与夏季场景推出新品；火锅品牌通过展示优质产地及传统制作工艺，突出食材的品质与价值感

2025年6月六大品类样本品牌新品的亮点及具体表现

西式快餐：食材融合、本土风味创新为核心亮点

从西式快餐品牌推出的堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类新品创新点来看，西式快餐品牌主要是将地域特色食材与健康食材融入产品创新中；在风味方面，品牌倾向于使用特色酱料风味、地域风味

粉面：聚焦地域食材和山野食材

选用具有地方风情、山野风味等特色食材作为核心浇头，成为众多粉面品牌在6月的主流创新方向

茶饮：南方时令水果持续被应用

在水果类成分元素中，除了柠檬、百香果等经典水果和水蜜桃、青提、西瓜等时令水果外，荔枝、黄皮、杨梅等极具南方地域特色的当季水果成为创新主力



咖饮：品牌更倾向使用咖啡液基底搭配其他基底

在基底的组合搭配方面，同时含有咖啡液基底与其他基底的新品数较多，远高于咖啡液基底与奶基底、咖啡液基底与茶基底等组合搭配的新品数，这表明咖饮品牌在新品研发时更倾向于将咖啡液基底与其他基底搭配使用

面包烘焙：紧扣节日/节点与夏季场景推出新品

面包烘焙品牌结合儿童节、父亲节、高考等节日/节点推出主题新品，还推出了多款冰爽消暑产品

火锅：强调食材品质与工艺价值

火锅品牌推出的火锅配菜类新品主要强调了食材的优质产地，以此突出食材品质；还有部分火锅配菜类新品使用了传统制作工艺，赋予了产品文化内涵和独特风味

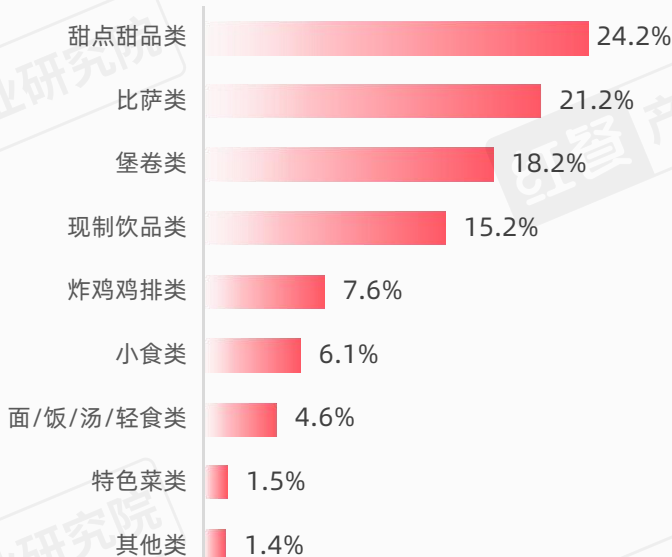
02

细分品类上新情况：食材创新成为多个赛道品牌的主要方向，面包烘焙品牌聚焦节日/节点与场景推出新品

西式快餐：甜品甜点领衔创新，馅料创新为主要突破方向

- 2025年6月，红餐产业研究院监测的西式快餐品牌中有20个品牌共推出了66款新品。从新品的细分类别来看，当月新品涵盖的类别有甜点甜品类、比萨类、堡卷类、现制饮品类等9种。具体来看，甜品甜点类的新品数量最多，占比达24.2%；其次，比萨类作为西式快餐的经典产品，新品数量仅次于甜品甜点类，占总数的21.2%；现制饮品亦受到西式快餐品牌的重视，新品数量占比达15.2%，例如 Shake Shack、华莱士等品牌对奶昔、特调酒等经典饮品进行创新，推出了牛油果香椰奶昔、树莓气泡柠檬鸡尾酒、百香果味0酒精气泡啤等产品
- 从堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类的新品创新点来看，新品创新主要集中在馅料和风味方面，占比分别为51.4%和45.7%。在馅料创新方面，6月新品馅料注重融合搭配，一些西式快餐品牌将地域特色食材与健康食材融入产品创新中，例如燃熊汉堡推出的羽衣甘蓝鸡腿堡中加入了“超级植物”羽衣甘蓝。风味创新方面，主要表现为特调酱汁的应用创新，一些品牌推出了秘制海鲜塔塔酱、青花椒酱及麻辣双椒酱等风味酱汁

2025年6月西式快餐样本品牌
新品细分类别分布情况



2025年6月西式快餐样本品牌
部分新品创新点分布情况



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

馅料的食材搭配以简单组合为主，品牌倾向打造本土风味创新产品

- 从堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类新品使用的食材来看，牛肉、鸡肉、芝士、青花椒、笋、菠萝等食材出现的频次较高。此外，在食材的搭配方面，新品的馅料以简单组合为主，有50%的新品在馅料中使用了2种食材，16.7%的新品使用了1种食材
- 从堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类新品的风味来看，新品的风味整体以本土风味创新为主，品牌倾向于使用特色酱料风味、地域风味等特色风味。其中，清爽柠檬风味、青花椒麻辣风味、酸辣风味等风味较为突出

2025年6月西式快餐样本品牌部分新品的食材词云图



2025年6月西式快餐样本品牌部分新品使用的食材种类数量占比分布情况

使用1种食材
16.7%



使用2种食材
50.0%



使用3种及以上食材
2.3%



2025年6月西式快餐样本品牌部分新品的风味词云图及代表风味产品



特色酱料风味

汉堡王的青花椒鸡腿小皇堡、青花椒小皇堡、青花椒双层小皇堡；Shake Shack的弹脆大白虾、厚切鳕鱼堡；阿叔猪扒包的酱汁鸡、车达酱爆包等



特色地域风味

肯德基的避风塘大虾塔可；华莱士的傣家风味春春鸡等

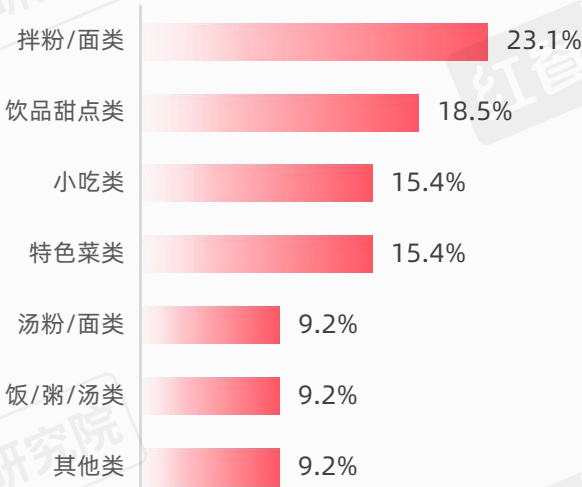


资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

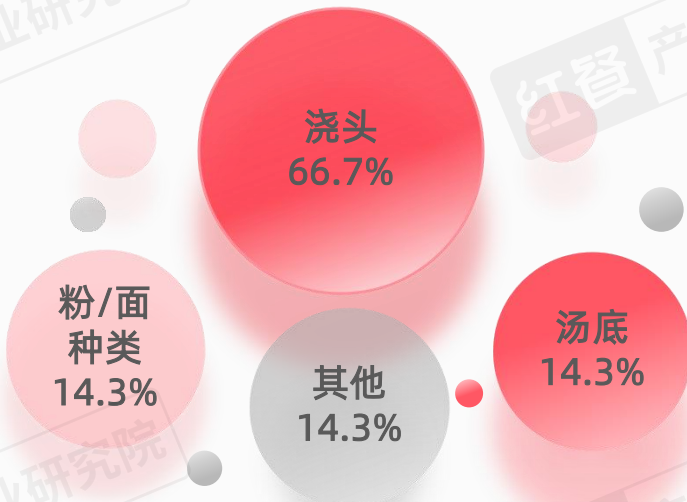
粉面：拌粉/面类新品数最多，地方山野食材成亮点

- 2025年6月，在红餐产业研究院监测的61个粉面品牌中，有21个品牌共推出了65款新品，当月粉面新品涵盖的类别有拌粉/面类、饮品甜点类、小吃类、特色菜类、汤粉/面类和饭/粥/汤类。从新品的细分类别来看，粉面类与饮品甜点类共同构成核心上新矩阵，二者合计占比超40%，直接体现出了“粉面+消暑饮品”的夏季场景组合策略。其中，拌粉/面类是粉面品牌上新的核心发力点，占新品总数的23.1%；其次是饮品甜点类，占比为18.5%。值得注意的是，拌粉/面类新品中，凉面类产品的占比为46.7%，这体现了粉面品牌积极顺应夏季炎热气候带来的消费需求变化，深度挖掘季节性产品
- 从汤粉/面、拌粉/面类新品创新点的分布情况来看，浇头依然是粉面品牌创新的主要发力点，占比高达66.7%。其中，选用具有地方风情、山野风味等特色食材作为核心浇头，成为众多品牌在6月的主流创新方向。例如，和府捞面推出的黄柿子肥牛面选用了内蒙古河套平原的五原黄柿子；陈香贵兰州牛肉面推出的黑松露绣球菌鸡丝拌面融合了黑松露与绣球菌的山野风味。此外，粉面品牌在浇头的制作方式上也有所突破，除常见浇头之外，也有使用了西北“过油”技艺的过油肉浇头，以及采用了“擂制”手法的擂椒皮蛋浇头等

2025年6月粉面样本品牌新品细分类别分布情况



2025年6月粉面样本品牌部分新品创新点分布情况



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

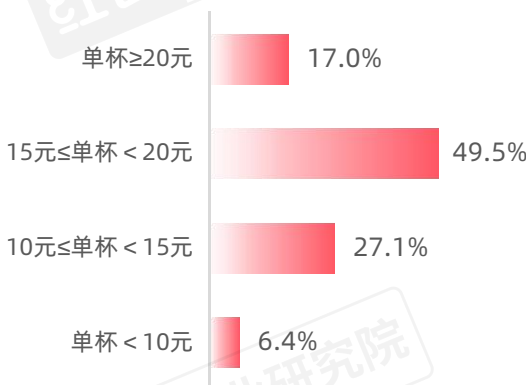
茶饮：果茶类产品领衔夏季上新，当季水果与消暑食材驱动茶饮创新

- 2025年6月，红餐产业研究院监测到有64个茶饮品牌推出了245款新品，其中，茶饮类和咖啡类新品一共有223款，烘焙类和甜品类新品总计13款。从茶饮类与咖啡类新品的细分类别来看，茶饮品牌主要推出了果茶、奶盖茶、轻乳茶、奶茶、酸奶/奶昔以及其他饮品等新品。其中，果茶类的新品数量最多，奶盖茶、轻乳茶、奶茶等新品数量也较多。此外，为满足消费者夏季消暑的需求，冰沙、绿豆沙等消暑类饮品的数量也在增加
- 从价格分布来看，6月茶饮新品价格主要集中在15元≤单杯<20元和10元≤单杯<15元两个区间内，占比分别为49.5%和27.1%，而10元以下和20元及以上区间的新品则相对较少，占比分别为6.4%和17%
- 从6月新品的成分元素来看，茶饮品牌运用了大量的水果类元素，其次是花卉类、谷物杂粮类。具体来看，在水果类成分元素中，除了柠檬、百香果等经典水果和水蜜桃、青提、西瓜等时令水果外，荔枝、黄皮、杨梅等极具南方地域特色的当季水果成为创新主力。例如，SUNLTH森林子推出了鲜榨黄皮果茶等新品；柠季·手打柠檬茶推出了多汁杨梅柠檬茶、多汁杨梅柠宝冰等新品。值得注意的是，相较于之前，新品中的蔬菜类元素持续减少，羽衣甘蓝等“超级植物”的热度进一步下降，水果类食材的核心地位进一步强化；同时，绿豆、苦瓜等传统消暑食材被进一步挖掘

2025年6月茶饮样本品牌新品
细分类别分布情况



2025年6月茶饮样本品牌新品
价格分布情况



2025年6月茶饮样本品牌
新品的所有成分元素盘点



注：茶饮与咖饮品类在本报告中仅针对茶饮类与咖啡类新品进行分析
资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

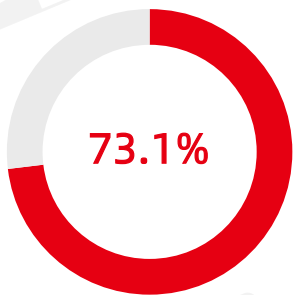
含茶基底新品数占比超7成，品牌持续探索多元基底

- 2025年6月，红餐产业研究院监测发现，茶饮样本品牌推出的新品中，含茶基底的新品数有163款，占比为73.1%，相较5月，数量有所下降，占比则提升了4.5个百分点；所有新品中，有72款新品含有奶基底，占有总数的32.3%，相较于5月，数量和占比均有所下降；所有新品中有71款新品使用了其他基底，占比达31.8%，与5月相比，数量和占比均有小幅增长，这表明品牌除了使用茶基底、奶基底以外，也有更多地去探索果汁、气泡水等多元基底。此外，含咖啡液基底的新品数占比仅有2.7%

2025年6月茶饮样本品牌新品中不同基底的使用情况

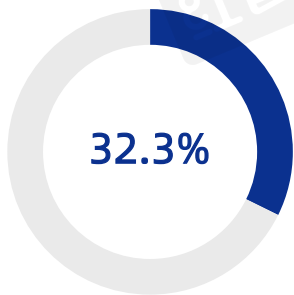
含茶基底新品数

163款



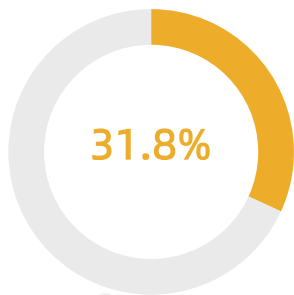
含奶基底新品数

72款



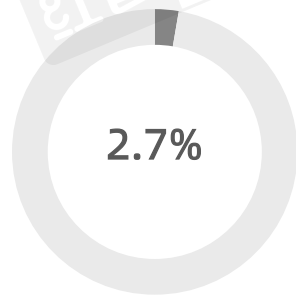
含其他基底新品数

71款



含咖啡液基底新品数

6款

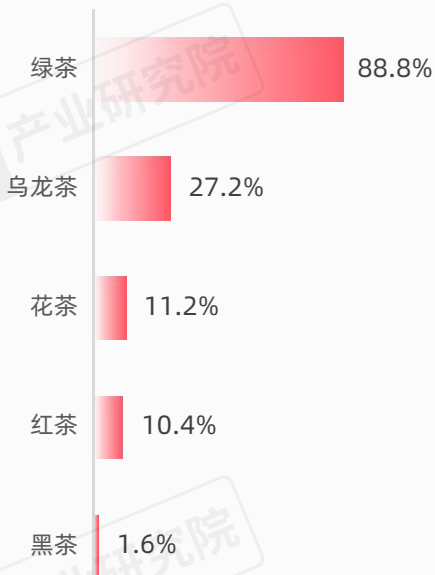


资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

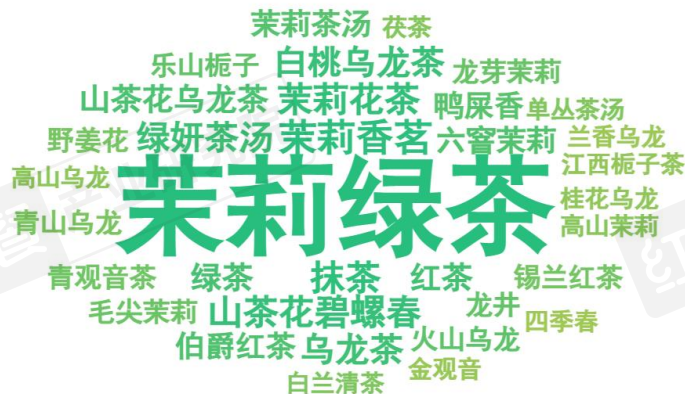
品牌增加绿茶基底的应用，花茶基底异军突起

- 2025年6月，茶饮样本品牌推出的含茶基底新品中，有111款新品使用了绿茶基底，占比高达88.8%，与5月相比，占比提升了21.9个百分点，这表示茶饮品牌的产品研发更加聚焦于绿茶基底。值得关注的是，有11.2%的新品含有花茶基底
- 从各类茶叶的使用频次来看，新品中使用的茶叶品种较为丰富，涵盖了茉莉绿茶、白桃乌龙茶、鸭屎香单丛茶、兰香乌龙茶等多种茶叶品种。其中，一共有87款新品使用了茉莉风味的绿茶茶叶，茉莉绿茶的出现频次最高，其他茉莉风味的绿茶茶叶的应用也较多

2025年6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6月茶饮样本品牌含茶基底新品中，各类茶叶品种的词云图及代表产品



茉莉风味茶叶代表产品

青柠16度C
(1点点)



西瓜芭乐小铁
(沪上阿姨)



粉黛苹果桃
(益禾堂)

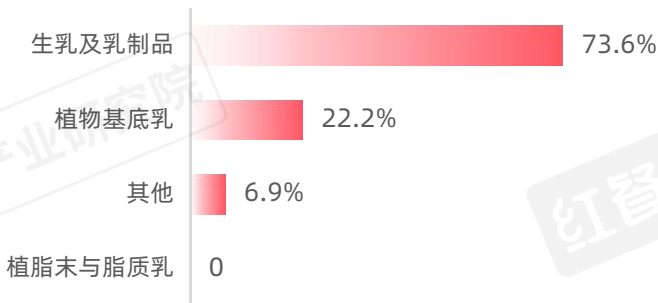


资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

功能性特色乳制品被进一步挖掘，特色果汁基底应用广泛

- 2025年6月，茶饮样本品牌推出的含奶基底的新品中，品牌持续聚焦生乳及乳制品的应用，含生乳及乳制品的新品数占比为73.6%。其中，牛奶、牛乳等基础乳制品的出现频次依旧较高；具有功能性的特色乳制品也有被进一步挖掘，例如，茉酸奶的冰吸薄巧燕麦酸奶奶昔，使用了B420益生菌有机酸奶作为奶基底。此外，相较5月，含植物基底乳的新品数占比增长至22.2%
- 在含其他基底的新品中，品牌运用的基底种类较为丰富，涵盖果汁、气泡水、花卉提取液、蔬菜汁、酒品等基底，其中果汁应用最多，有52款新品含果汁基底。具体来看，椰子水、荔枝汁、凤梨汁等特色果汁受品牌青睐，出现频次较高，搭配组合也较为多样

2025年6月茶饮样本品牌含奶基底新品中，不同奶基底的使用情况



茉莉奶白的马斯卡彭咸酪乳，使用了咸酪乳作为奶基底，搭配马斯卡彭奶盖，带来咸、甜口感



茉酸奶的冰吸薄巧燕麦酸奶奶昔，使用了B420益生菌有机酸奶作为奶基底，以0植脂末标准基底乳为卖点

2025年6月茶饮样本品牌含其他基底新品中，所有基底的词云图及部分代表产品



单一果汁

长安雪荔冰
(茶话弄)



拼配果汁

葡萄油柑
(ARTEASG啊T)



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

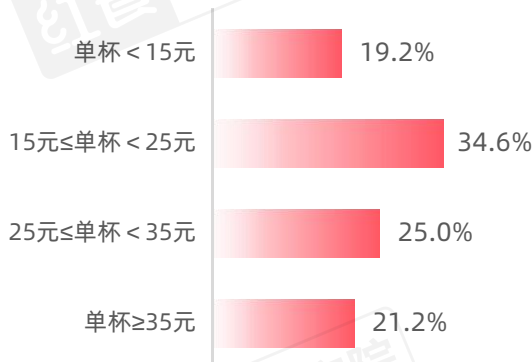
咖饮：水果类元素成创新主方向，果咖风味升级趋势渐显

- 2025年6月，红餐产业研究院监测到有23个咖饮品牌共推出了78款新品，其中茶饮类和咖啡类新品一共有53款，烘焙类和甜品类新品总共有6款。从咖啡类与茶饮类的新品细分类别来看，主要有美式咖啡、拿铁、冷萃咖啡、果咖、茶咖、气泡咖啡、果茶、奶茶等。其中，果咖、美式咖啡、特调咖啡及其他饮品的新品数较多，气泡咖啡、蔬果咖啡、茶咖等新品亦有一定的占比。此外，咖饮品牌推出的果咖新品占比较高，占咖啡类与茶饮类新品总和的31.5%。并且，果咖的风味有逐渐往复合型风味升级的趋势，如LAVAZZA拉瓦萨咖啡推出的冰柠羽衣甘蓝雪克劲摇、JPG推出的朱古力果咖等复合型新品
- 从价格分布来看，6月咖饮品牌的新品价格分布主要集中在15元≤单杯<25元和25元≤单杯<35元两个区间内，占比分别为34.6%和25%，价格在35元及以上的新品占比为21.2%。相比之下，单杯在15元以下的新品占比为19.2%
- 从6月新品的成分元素来看，水果类的成分元素占比最多，占新品总数的71.2%，在应用上领先于花卉类、谷物杂粮类、香料类等成分元素。从具体的成分元素使用频次来看，苹果、荔枝、杨梅、百香果、青提、柠檬、桃等水果被大量使用，水果的加入为饮品增添了自然的甜味和酸味，提升了口感的丰富度。例如，库迪咖啡推出了柠萃美式、苹果美式、苹果气泡冰萃等新品；肯悦咖啡推出了苹果气泡美式、荔枝白兰地风味气泡美式等新品

2025年6月咖饮样本品牌新品
细分类别分布情况



2025年6月咖饮样本品牌新品
价格分布情况



2025年6月咖饮样本品牌
新品的所有成分元素盘点



注：茶饮与咖饮品类在本报告中仅针对茶饮类与咖啡类新品进行分析

资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

咖啡液基底为创新主要方向，其他基底的应用比例较上月有所提升

- 2025年6月，红餐产业研究院监测发现，咖饮样本品牌推出的新品中，咖啡液基底是占比最高的基底，含咖啡液基底的新品占总数的66%；含其他基底的新品有30款，占比为56.6%，与5月相比，占比大幅提升；而奶基底和茶基底的应用有所减少，新品数占比分别为22.6%、13.2%
- 此外，在基底的组合搭配方面，同时含有咖啡液基底与其他基底的新品数较多，远高于咖啡液基底与奶基底、咖啡液基底与茶基底等组合搭配的新品数，这表明咖饮品牌做新品研发时更倾向于将咖啡液基底与其他基底搭配使用

2025年6月咖饮样本品牌新品中不同基底的使用情况

含咖啡液基底新品数

35款

66.0%

含其他基底新品数

30款

56.6%

含奶基底新品数

12款

22.6%

含茶基底新品数

7款

13.2%

资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

多种咖啡豆处理工艺带来不同风味，果汁基底种类更多元

- 2025年6月，咖饮样本品牌推出的含咖啡液基底新品中，品牌重点强调了咖啡豆的品种与处理工艺带来的风味。在品种方面，品牌主要使用了来自中国云南、埃塞俄比亚、哥伦比亚、哥斯达黎加等经典产区的咖啡豆；在咖啡豆的不同处理阶段，品牌使用了多种处理工艺，为消费者带来丰富的咖啡风味体验，满足不同口味偏好
- 在含其他基底的新品中，含果汁基底的新品数占比最多，其次是含气泡水的基底。从所有基底的使用频次来看，气泡水出现频次最高，而果汁基底种类更丰富，涵盖了荔枝汁、柠檬汁、葡萄汁等，为咖啡产品的风味搭配创新提供了更多的选择

2025年6月咖饮样本品牌含咖啡液基底新品中，部分产品使用的咖啡豆处理工艺

发酵阶段

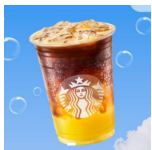


日晒处理法
肯悦咖啡的霞多丽风味气泡美式·瑰夏



水洗处理法
代数学家咖啡的S6夏日拼配蓝莓慕斯风味拿铁

烘焙阶段



中度烘焙
M STAND的热晴果拼配冷萃咖啡豆



深度烘焙
store by .jpg的朱古力

萃取阶段



冷萃
星巴克的威士忌桶酿冷萃



意式浓缩
LAVAZZA 拉瓦萨咖啡的薄荷蜜瓜味雪克劲摇

2025年6月咖饮样本品牌含其他基底新品中所有其他基底的词云图



含果汁产品



库迪咖啡的苹果气泡冰萃使用了苹果汁与金奖咖啡液，带来酸甜果香

含气泡水产品

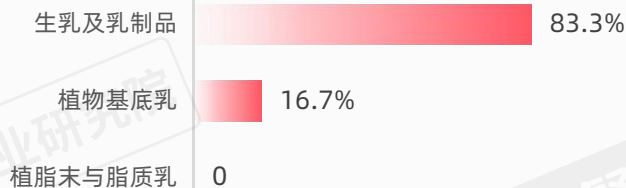


瑞幸咖啡的“长安的荔枝冰萃”使用了荔枝汁、苏打气泡水

经典咖啡主要以生乳及乳制品为基底，茶基底聚焦绿茶品种

- 2025年6月，在咖饮样本品牌推出的新品中，主要是拿铁、摩卡和脏脏咖啡类别的咖啡产品使用了奶基底，其中，含生乳及乳制品的新品数占比最高，达83.3%，如瑞幸咖啡的海盐焦糖拿铁、Manner Coffee的黄油啤酒风味Dirty等
- 在含茶基底的新品中，咖饮品牌主要是使用了茉莉风味的绿茶、抹茶这两种绿茶品种，如Tims咖啡的杨梅茉莉冰茶、Pull-Tab拉环咖啡的GGBOND茉莉特工冷萃、鸳央咖啡的世間桃源等

2025年6月咖饮样本品牌含奶基底新品中，不同奶基底的使用情况



2025年6月咖饮样本品牌含茶基底新品中，不同茶基底的使用情况

含茶基底新品一共有7款，咖饮品牌主要是使用了茉莉风味的绿茶、抹茶两种绿茶品种

含生乳及乳制品的部分新品

摩卡天乐雪
(Tims咖啡)



海盐焦糖拿铁
(瑞幸咖啡)



黄油啤酒风味Dirty
(Manner Coffee)



含茶基底的部分新品

杨梅茉莉冰茶
(Tims咖啡)



GGBOND茉莉特工冷萃
(Pull-Tab拉环咖啡)



世間桃源
(鸳央咖啡)



品牌中，有33个面包烘焙品牌共推
占新品总数的57.8%。其次是面包、
外，中式糕点类、麻薯类、蛋挞类
日紧密相连，例如幸福西饼的父爱

- ### 2025年6月面包烘焙样本品牌新品细分类别分布情况

类别	占比
蛋糕	57.8%
面包	19.4%
中式糕点	5.3%
麻薯	3.0%
蛋挞	1.9%
泡芙	1.9%
饼干	0.4%
其他	10.3%

2025年6月面包烘焙样本品牌新品热门成分元素词云图（不含乳制品）

The word cloud displays various ingredients used in bakery products. The most prominent words are 蓝莓 (Blueberry), 巧克力 (Chocolate), 芒果 (Mango), 草莓 (Strawberry), 椰子 (Coconut), 火龙果 (Dragon Fruit), 抹茶 (Matcha), 柠檬 (Lemon), 柚子 (Pomelo), 桃子 (Peach), 蜜瓜 (Melon), 凤梨 (Pineapple), 红提干 (Grapes), 布丁 (Pudding), 荔枝 (Lychee), 可可 (Cocoa), 开心果 (Pistachio), 青稞 (Barley), 桑葚 (Mulberry), 玫瑰糖 (Rose Sugar), 杨梅 (Waxberry), 肉松 (Meat Floss), 桂花 (Osmanthus), 焦糖 (Caramel), 哈密瓜 (Cantaloupe), 马蹄 (Water Chestnut), 糖珠 (Sugar Beads), 核桃 (Walnut), 海盐 (Sea Salt), 黄桃 (Yellow Peach), 榴莲 (Durian), 青提 (Green Grapes), 西瓜 (Watermelon), 树莓 (Raspberry), 芋头 (Taro), 柠檬 (Lemon), 乌龙茶 (Oolong Tea), 杏 (Apricot), 香蕉 (Banana), 葡萄 (Grape), 棉花糖 (Marshmallow), 朗姆 (Rum), 香草 (Vanilla), 樱花 (Sakura), 桂花 (Osmanthus), 茉莉 (Jasmine), 佛手柑 (Finger Lime), 橙子 (Orange), 柚子 (Pomelo), 柠檬 (Lemon), 柚子 (Pomelo), 柠檬 (Lemon), 柚子 (Pomelo).

资料来源：红餐大数据，数据

新品使用的乳制品种类丰富多样，特色风味较为亮眼

- 2025年6月，在面包烘焙品牌推出的新品中，使用的乳制品种类较为丰富，涵盖了奶油、酸奶、牛奶、芝士、黄油、冰淇淋等，不同的乳制品能够为产品增添不同的口感和风味层次。其中，优质产地的乳制品是面包烘焙品牌推出新品时的主要卖点，如新西兰优质奶源、比利时进口奶源、法国进口奶油等
- 从新品使用的乳制品风味来看，除了传统的巧克力、草莓、香草等风味之外，还有玫瑰、薄荷、绿豆、荔枝、杨梅等特色风味。此外，部分面包烘焙新品运用了多种风味叠加的方式，探索风味创新方向

2025年6月面包烘焙样本品牌新品中
乳制品及其加工品词云图



2025年6月面包烘焙样本品牌新品中
乳制品及其加工品的风味词云图



泸溪河的沙沙绿豆卷，使用了绿豆风味的新西兰动物奶油，带来豆香风味、沁凉口感



巴莉甜甜的绅士，使用了乳酪、奥利奥慕斯、巧克力奶油，呈现出多重风味叠加的口味

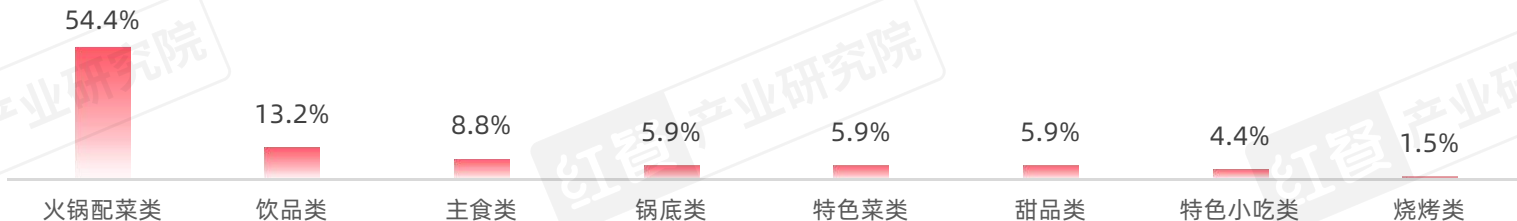


美心西饼的得闲饮茶，使用了乌龙茶慕斯、新西兰进口奶油，融入了茶叶的清香

火锅：火锅配菜类新品强调食材品质，饮品类新品突出融合创新

- 2025年6月，红餐产业研究院监测的16个火锅品牌共推出了68款新品，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、锅底类、主食类、饮品类、特色菜类、特色小吃类、甜品类、烧烤类
- 其中，火锅配菜类的新品数量最多，共计37款，占新品总数的54.4%。火锅配菜类新品主要突出食材的优质产地，强调食材品质。例如，七欣天推出龙竹鲜笋、茼蒿、姜柄瓜等云南山野食材，巴奴毛肚火锅推出产自福建的小鲍鱼、来自宁德漳湾镇等地的三都澳蛭子。此外，还有部分火锅配菜使用了传统制作工艺，赋予了产品文化内涵和独特风味，例如七欣天的古法手工豆腐使用了非遗古法工艺；珮姐重庆火锅的重庆非遗黑芝麻豆花运用了传统石磨磨浆工艺
- 其次，饮品类新品也较多，占比为13.2%。例如，菌彩野生菌的野生菌挂耳咖啡将大红菌和松茸两种云南特色野生菌与咖啡结合；呷哺呷哺的兰香杨梅手摇茶将应季的杨梅与乌龙茶结合。此外，主食、锅底、特色菜、甜品等类别的产品在新品中均有一定的占比

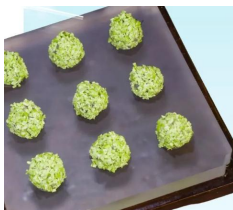
2025年6月火锅样本品牌的新品细分类别分布情况



七欣天的龙竹鲜笋、茼蒿、姜柄瓜等新品，来自云南多个地方



珮姐重庆火锅的粒粒青虾滑，使用了产自广西北部湾的南美白对虾



巴奴毛肚火锅的小鲍鱼、三都澳蛭子等新品，来自福建著名海产之乡



七欣天的古法手工豆腐，使用了非遗古法工艺



珮姐重庆火锅的重庆非遗黑芝麻豆花，使用了传统石磨磨浆工艺



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年6月30日

关于我们

红餐产业研究院

红餐产业研究院隶属于红餐网，是国内首个专注餐饮产业发展的研究机构。红餐产业研究院聚集了产业大数据、专业研究团队、产业专家智库、产业核心媒体等资源，秉持专业、严谨、客观的原则，为餐饮企业、供应链企业、投资机构和政府组织等提供高质量的研究和咨询服务，推动餐饮品牌建设、餐饮产业升级迭代，助力产业实现高速发展。红餐产业研究院的研究成果包括行业报告、案例研究、专业榜单等多种形态。其中，每年发布的年度《中国餐饮发展报告》、“中国餐饮红鹰奖”榜单、“中国餐饮产业红牛奖”榜单和“中国餐饮品类十大品牌”（中国餐饮品类红鲤奖），及各类产业深度报告，在业内产生巨大影响力，受到广泛好评

红餐大数据

“红餐大数据”小程序，收录超过32,000个餐饮品牌、8,000余家餐饮产业上下游企业，致力于为用户提供大数据查询和分析服务，旨在通过全方位、精细的数据呈现，为餐饮从业者、投资方、意向创业者提供决策参考

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6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: 黄尉萍、宴艳、王婷婷

感谢观看

研究报告合作请联系 红餐薇薇 199 6625 2467