

KERRY

茶饮观察季报

2024年2季度

DaVinci
GOURMET
达芬奇果美



出品方：凯爱瑞 市场部 新饮观察室

每日 免费 获取 报告



- ✓ 每日微信群内分享**7+**最新重磅报告;
- ✓ 行研报告均为公开版, 权利归原作者所有, 起点财经仅分发做内部学习。

扫一扫二维码 关注公众号 回复:“**研究报告**” 加入“起点财经”微信群

- | | | |
|----|--------|---------|
| 01 | 水果之季 | P3-P4 |
| 02 | 柠檬“卷王” | P5-P13 |
| 03 | 柠檬展望 | P14-P16 |

果味更盛 呈现“三高”特点

本季各品牌在水果风味上加大了上新力度，对比去年同期，表现出更“卷”的态势。

12家茶饮连锁新品（2024 Q2 对比 2023 Q2）

水果新品占比 创新高

本季度

77%

对比2023水果新品占比

Q1 59%

Q2 73%

Q3 57%

Q4 35%

*统计水果为主风味的新品

水果新品数 创新高

比去年同期上升

+34%

水果上新175个

每个品牌平均上新≈15个

*统计水果为主风味的新品

水果渗透率 创新高

Top10水果平均渗透率由去年同期51%

上升至63%

排名	水果	上新品牌	品牌渗透率	渗透率同比提高
1	柠檬	12	100%	71%
2	桃子	12	100%	71%
3	椰子	10	83%	11%
4	杨梅	8	67%	0%
5	葡萄	8	67%	33%
6	西瓜	7	58%	40%
7	百香果	5	42%	67%
8	凤梨	5	42%	-17%
9	橙子	5	42%	25%
10	芒果	4	33%	-33%

*统计水果在新品中出现的频次

清爽柠檬成为本季“卷王”

柠檬活跃度再创新高，并成为品牌的人气引流产品，引发品牌间的价格战。



柠檬在新品中的活跃度表现抢眼¹

来自12家茶饮连锁的上新数据

所有品牌都在用柠檬
渗透率由去年同期的58%
上升至100%

柠檬使用频率更高
新品中柠檬使用频次比去年同期
上升100%
领先于其它水果

柠檬饮品掀起价格大战 引发关注²



蜜雪冰城6月柠檬发布会
蜜雪冰城称柠檬水一年卖超10亿杯
连续多年为门店“销量冠军”
按照标价单杯4元计算
其柠檬茶一年甚至可以卖到40亿元



古茗推出4元柠檬水
5月27日
在广东发起柠檬战
原价10元/杯招牌柠檬水
以4元促销持续到8月底



书亦促销
金桔柠檬水
加入战局

柠檬既是主角 也是超级水果搭子

柠檬上新活跃，也因为柠檬既能以主风味打造清爽柠檬茶，也可以与其它水果复配增香。

以柠檬为主风味的柠檬茶上升明显

2024 Q2 上新数量比去年同期

来自12家茶饮连锁的上新数据

+630%

新品共22个

每个品牌平均上新接近2个



本季复配柠檬的水果云图

与12种水果搭配 比去年同期多一倍



茶饮连锁也卷茶底和地方特色水果

不再满足于上新单一茶底柠檬茶，参照柠檬茶专门店的思路来丰富产品线。

推出不同茶底的柠檬茶

去年综合茶饮连锁的柠檬茶多以茉莉绿茶为茶底，本季柠檬茶有了更丰富的茶底选择。



七分甜-三款柠檬茶
鸭屎香/红茶/铁观音



茶百道-洛神花茶
配柠檬



甜啦啦
搭配糯香观音茶



蜜雪冰城
搭配乌龙茶底

搭配小众山野水果

除了杨梅、青提、桑葚这样的应季水果，大体量的茶饮连锁也玩地方特色水果，与香水柠檬搭配。



茶百道-橄榄柠檬茶
潮汕小众水果



沪上阿姨-岭南鸡心
黄皮搭配香水柠檬



奈雪-潮汕甜种玉油柑
搭配香水柠檬

柠檬在茶饮中为何如此活跃？

冰爽解渴，解腻解辣，而且健康

柠檬茶的消费认知¹

比较解渴
夏天必备

82.2%



可以解辣
搭配美食

63%



柠檬茶的健康认知²

柠檬是富含维生素C和抗氧化剂的水果

越来越受到消费者青睐

大众点评《2024品牌灵感趋势报告》显示，柠檬茶是2023年度健康茶饮赛道三大热点之一，相关热门商户热度较年初平均增长145%。



柠檬茶具有深厚的消费基础

柠檬茶经历了超过半个多世纪的演变，近年来成为热门茶饮消费品类。

港式冻柠茶

受西方文化影响，香港茶餐厅推出港式柠檬茶

1960~



预包装柠檬茶

盒装与瓶装柠檬茶开始涌入进入市场

2000



进入茶饮店

以快乐柠檬为代表，推出“柠檬系列茶饮”

2006



柠檬茶专门店

手打柠檬茶在广东地区开始流行，香水柠檬崛起

2017



柠檬茶全国化

柠檬茶从地方走向全国的元年，新茶饮品牌入局柠檬茶赛道

2021~



茶饮常见柠檬品种

香水柠檬以其香气高扬和酸度适中的特点，成为手打柠檬茶主力军，其中又以广东香水柠檬更常用。

品名	广东香水柠檬	台湾四季香水柠檬	子弹头香水柠檬	黄柠檬
品种	香水柠檬	香水柠檬	香水柠檬	尤力克
产地	广东 广西	台湾 云南	海南	四川安岳 重庆万州 云南德宏州
产季	全年	全年	全年	10月-次年2月
特色	<div> 香气好 全年供应</div> <p>柠檬皮中的汁胞比较细，香气突出，暴打提取汁液，风味浓郁。 春夏果皮厚香气好，而秋冬果皮薄香气稍弱而汁多。</p>	<div> 无明显苦涩味</div> <p>台湾选育的柠檬品种，外形修长，果皮较厚，富含香气，酸度较弱，无明显苦涩味。 产量供应有限。</p>	<div> 性价比较高</div> <p>海南香水柠檬品种源于台湾，形状像“子弹头”，无籽，香气和酸度适中。</p>	<div> 汁水丰富 成本低</div> <p>果实多汁，果形椭圆，表皮光滑，酸味较浓郁，汁水饱满，略带一丝苦涩。</p>
图片	 <div>春果 夏果 秋果 冬果</div>			

柠檬具有稳定的国内供应链优势

中国是世界第二大柠檬生产国，相比依赖进口的椰子，柠檬有着更稳健的供应链保障。

中国是世界第二大柠檬生产国

2022年柠檬的种植面积约125070公顷

中国柠檬供需处于平衡状态

2022年产量 269.75万吨；需求267.02万吨

连锁品牌打造柠檬供应链



蜜雪冰城早在几年前就在四川安岳和重庆成立四川雪王柠檬有限公司、重庆雪王农业有限公司，建立几十万亩的柠檬收储基地。



柠季分别在广西、广东区域拥有3000多亩香水柠檬自有种植基地。

古茗



古茗在云南西双版纳自建香水柠檬基地，品种为台湾香水柠檬。



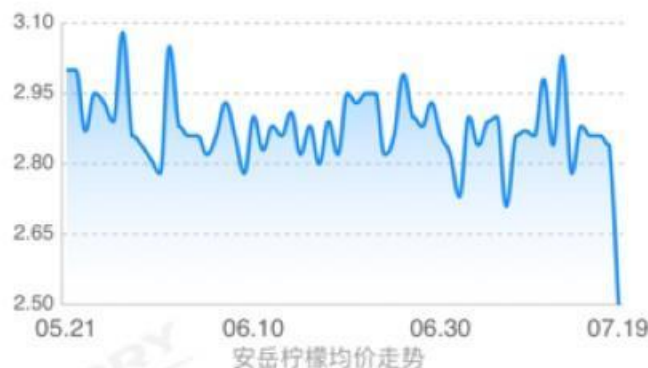
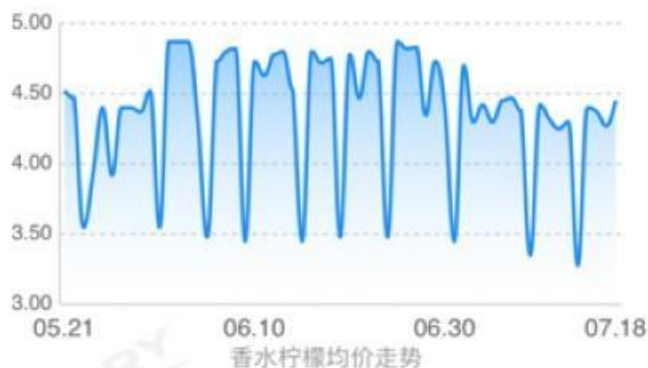
喜茶在广东江门、湛江一带自建香水柠檬基地

柠檬价格 回归平价区间

可控的成本、稳定的供应保障了柠檬茶的竞争力，提高了商家上新柠檬新品的意愿。

平价柠檬保障高毛利¹

2021年因手打柠檬的火爆，香水柠檬价格曾超过15元/斤，目前香水柠檬行情已经回归到4-6元/斤，这有利地保证了商家毛利率，正常售价的柠檬茶毛利率可达70%上下。



柠檬饮品的价格更亲民²

柠檬茶的均价普遍在9-20元
椰子水门店的产品均价在12-24元



而4元柠檬水
成为引流款产品
具有广泛的消费基础

柠檬茶创新 持续在“卷”

柠檬茶专门店 探索大胆风味

在创新上具有灵活性在
风味探索更加生猛大胆



柠檬向右-香菜柠檬茶



柠檬向右-黑松露柠檬茶3款

柠檬茶专门店 本季度店数仍在增长¹

11家柠檬茶专门店 +7%

千店以上的柠季和Linlee +13%

品类跨界

柠檬茶+咖啡

人气柠檬茶具有轻提神效果

柠檬水果奶茶

结合水果茶与奶茶的特点

凉茶+柠檬茶

打造清凉草本概念茶饮



瑞幸-轻咖柠檬茶
加入生豆咖啡液



柠季-桑柠打奶
香水柠檬提鲜感



柠檬向右
广式凉茶柠檬茶

健康概念

换“好糖”
用营养健康的
蜂蜜替换糖

健康成分添加
胶原蛋白肽



喜茶-鸭喜香轻柠茶
定制蜂蜜代替糖



挞柠-胶原弹弹
柠檬茶

展望 | 下半年柠檬仍将活跃 以复配为主

后续柠檬在茶饮中仍将是活跃的元素，虽然以柠檬做主风味的柠檬茶上新将有所减少，但用柠檬为其他水果增香提鲜仍将是流行的做法。

柑橘类水果+柠檬

柑橘将是秋冬热门水果元素
都能与柠檬复配，丰富香气的层次



柚子



橘子



橙子

适合与柠檬搭配的其他水果云图

参考2023年9月-12月茶饮上新数据
莓果类和部分秋冬时令水果适合与柠檬搭配



展望 | “减糖减负” 才能让柠檬茶走得更远

茶饮减糖之风将影响柠檬茶品类，新的减糖选项不断出现，喜茶6月推出低GI慢糖，随后乐乐茶也推出低GI缓糖。从植物中提取的新糖源将被看好，同时减糖不减味也是对新糖源的要求。

柠檬茶面临“糖”的压力

由于柠檬汁的酸性高于一般水果，需要加更多的糖来平衡酸甜度，一杯500ml手打柠檬茶的果糖添加量在45-60g之间。

世界卫生组织建议健康成年人每天摄入的游离糖量应不超过50克，理想情况下应控制在25克以下。



茶饮已经开始为柠檬茶提供减糖选项



原创 喜茶控糖·新方式

真0卡糖(免费)

奈雪的茶

糖

常规糖

罗汉果汁糖 +¥1



茶百道
ChaPanda

可换糖

常规糖

0卡糖 ¥1

古茗®

可选糖(*必选)

默认糖

0卡糖¥1

7分甜
SWEET7

可选糖

普通糖 ¥0

0卡甜菊糖 ¥1



*可选糖

★ 冰糖

缓糖(限免)

L阿拉伯糖



展望 | 柠檬在下半年含乳应用中的拓展

取柠檬皮香 而弱其酸



柠檬奶茶笔记数众多

但起絮也是普遍问题

< 柠檬奶茶 搜索

柠檬奶茶 71万+篇笔记

< 柠檬加奶 搜索

柠檬加奶起絮状物还能喝吗

柠檬加奶起絮状物怎么消除

柠檬加奶怎么避免絮状物

柠檬加奶起絮状物

柠檬加奶还能喝吗

柠檬加奶如何不起絮

行业观察

秋冬奶茶需求上升，柠檬香气有运用在奶茶或雪顶中的需求，但酸性柠檬汁与蛋白质易发生絮凝反应是一个需要解决的痛点。

1. 华东某知名茶饮去年在茉莉轻乳茶中运用柠檬，将柠檬皮刨丝，置于饮品顶部装饰增香，而去皮后的柠檬会出现损耗。
2. 西北某知名茶饮品牌曾推出柠檬打奶，销量虽好但因起絮而下架。

行业供应端的趋势

或将催生新的柠檬解决方案，如采用微乳化香精技术，使柠檬皮油融于液态产品，易于门店使用，同时要求香气稳定。或提供含柠檬油的低酸度酱类产品，如柠檬芝士酱、柠檬皮果酱，方便奶茶应用。

KERRY

了解更多信息，欢迎关注我们



公众号



小程序

转载声明

凯爱瑞中国使用的商标，报告，直播，文案，设计和其他知识产权归凯爱瑞中国及其附属公司所有，或已获得其所有者的正式授权。未经凯爱瑞中国或相关第三方实体的授权，任何人不得使用，包括但不限于复制、修改、发布、传输和分发任何文本、图像、视频、音频、报告或链接。

如需部分或全文转载或引用请务必联系我们，您可在获得授权后转载或引用凯爱瑞中国的内容。对于未经授权、未经允许的转载或引用，凯爱瑞中国将对此采取相应的行动，并保留追究相关方法律责任的权利。

联系我们： Tinazhangkerry（微信ID）18917768660（电话）