

餐饮行业

产品上新报告（2025年5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5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329个，其中有184个品牌推出新品，占监测品牌样本量的55.9%；六大品类新品数量总共为914款，环比增幅为2%。整体来看，2025年5月不同品类的上新活跃状态各不相同



2025年5月，从西式快餐新品的细分类别来看，当月新品涵盖的类别有堡卷类、现制饮品类、比萨类等9种；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。从粉面品类的新品细分类别来看，品牌在5月主要通过“粉面+小吃”组合，满足消费者“一餐多品”需求；从汤粉/面、拌粉/面类新品创新点的分布情况来看，粉面品牌将产品创新的重心聚焦于浇头上，浇头创新占比高达80%，远高于汤底、粉/面种类的创新



2025年5月，从茶饮品类新品的细分类别来看，茶饮品牌主要推出了果茶、奶茶、奶盖茶、酸奶/奶昔、轻乳茶、蔬果茶、纯茶以及其他饮品等，其中，果茶类的新品数量最多，奶茶、奶盖茶、酸奶/奶昔等新品数量也较多。从咖饮品类新品的细分类别来看，主要有美式咖啡、拿铁、冷萃咖啡、果咖、茶咖、气泡咖啡等，其中，美式咖啡、拿铁、冷萃咖啡等类别的新品数较多，果咖、茶咖、气泡咖啡等类别的新品数亦有一定的占比



2025年5月，从面包烘焙品类新品的细分类别来看，蛋糕类新品数量最多，占新品总数的59.9%，中式糕点、面包等类别的新品数占比较低。其中，蛋糕类新品聚焦母亲节、“520”、儿童节、端午节等节日，围绕“情感共鸣+健康升级+趣味体验”三大维度创新。从火锅品类新品的细分类别来看，火锅配菜类的新品数量最多，占火锅新品总数的36.2%；其次，锅底类新品数也较多，占比为21.7%

目录

01

整体上新概况：5月六大品类新品总数为914款，茶饮品类新品数最多

02

细分品类上新情况：茶饮、咖饮品类新品聚焦夏日元素，面包烘焙品类新品聚焦节日主题产品

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

01

整体上新概况：5月六大品类新品总数为914款，茶饮品类新品数最多

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

5月有184个品牌推出新品，占监测样本品牌数量的55.9%

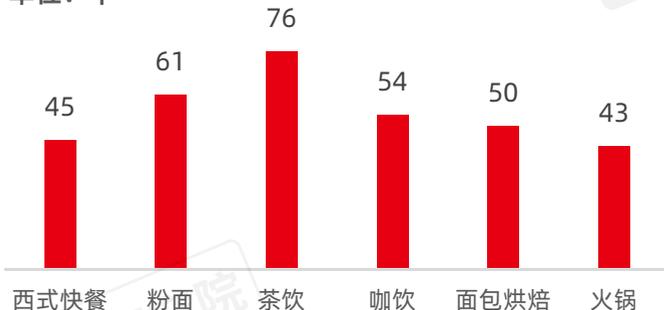
- 红餐产业研究院新品监测的范畴包括西式快餐、粉面、茶饮、咖饮、面包烘焙、火锅这六大赛道，监测品牌样本量共329个，2025年5月共有184个品牌推出新品，占监测品牌样本量的55.9%
- 整体来看，2025年5月不同品类的品牌上新活跃度各不相同。与2025年4月相比，2025年5月西式快餐和茶饮这两个品类的上新活跃度保持稳定增长，其中，西式快餐上新品牌数量增幅最大，环比增速为31.6%；茶饮品类的上新品牌数量为64个，环比增速为16.4%。其次，咖饮和面包烘焙品类的上新品牌数量稳定，与4月保持一致。而粉面和火锅品类的上新品牌数量则出现下滑，环比增速分别下降了16.7%和5%

2025年5月监测品牌样本量

共有329个

2025年5月六大品类监测品牌样本量概况

单位：个



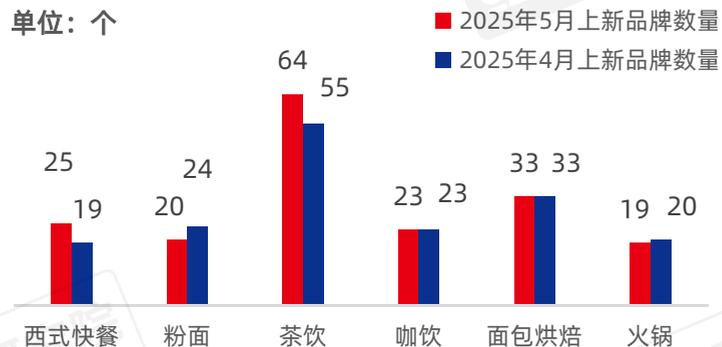
2025年5月上新品牌数量

共有184个，占比为55.9%

2025年4月与2025年5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5月31日

5月六大品类新品总数为914款，茶饮品类新品数量最多

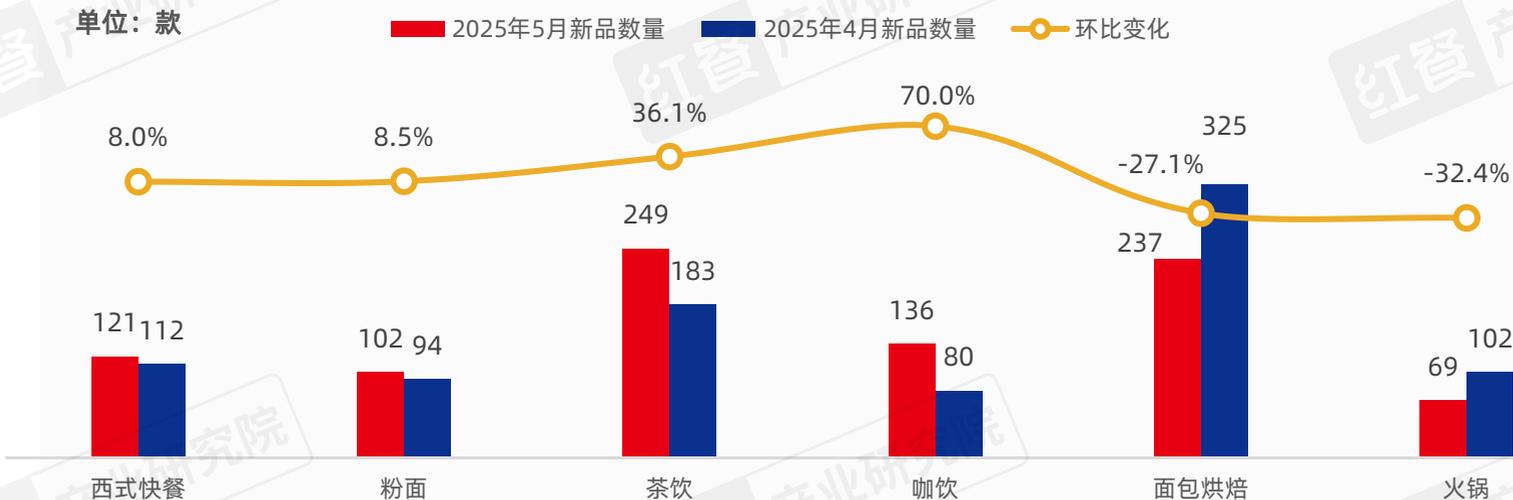
- 据红餐产业研究院监测，2025年5月，西式快餐、粉面、茶饮、咖饮、面包烘焙、火锅这六个品类的新品数量总共为914款，环比增幅为2%
- 从六个品类的新品数量来看，西式快餐、粉面的新品数量稳中有升，均推出超100款新品。茶饮和咖饮品类的新品数量高速增长，其中，茶饮品类的新品数量达到249款，咖饮品类的新品数量增长幅度最高，环比增速为70%。与之相反，面包烘焙与火锅品类的新品数量大幅下滑

2025年5月
六大品类新品总数为
914款

2025年4月
六大品类新品总数为
896款

↑ 环比增长
2.0%

2025年4月与2025年5月六大品类新品数量及其环比变化情况



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

亮点总览：健康、地域、节日是六大品类的上新关键词

□ 2025年5月，餐饮行业六大品类的新品情况呈现出差异化的特点。其中，茶饮、咖饮品类的品牌主要围绕夏日清爽元素来创新，而西式快餐、粉面、火锅、面包烘焙等品类的品牌则依托地域特色食材、节日营销等实现创新突破

2025年5月六大品类样本品牌新品特征及具体表现

品类	新品特征	具体表现
西式快餐	聚焦馅料、风味创新	堡卷类新品数量最多，风味上侧重本土化创新
粉面	新品探索多元化、养生化	品牌上新了各类小吃来搭配粉面，例如蒙自源上新了多款小吃与粉面；同时，粉面的食材更加多元化，还融入了虎掌菌、党参、北芪等养生食材
茶饮	地域、健康、清爽成趋势	云南酸木瓜、三华李等小众水果入茶，气泡水、椰子水等基底的比例得以提升，以适配夏季消暑需求
咖饮	聚焦夏日元素	果咖、茶咖、气泡咖啡等新品涌现
面包烘焙	节日限定蛋糕、粽子礼盒竞相上市	节日蛋糕、端午粽子礼盒成上新的发力点
火锅	拓展山野食材配菜、多元口味锅底	云南水性杨花、云南香格里拉青笋尖等云南食材成配菜主力；贵州酸汤、重庆麻辣等口味的锅底迭代升级

资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

02

细分品类上新情况：茶饮、咖饮品类新品聚焦夏日元素，面包烘焙品类新品聚焦节日主题产品

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

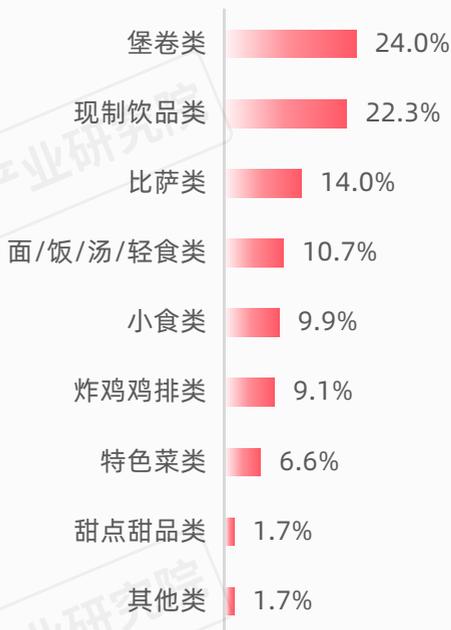
红餐 产业研究院

红餐 产业研究院

西式快餐：堡卷类新品领衔创新，馅料创新成主要突破方向

- 2025年5月，红餐产业研究院监测的西式快餐品牌中有25个品牌共推出了121款新品，环比增幅为8%。从新品的细分类别来看，当月新品涵盖的类别有堡卷类、现制饮品类、比萨类等9种。总体而言，在5月，西式快餐的新品主要还是围绕传统热门产品类别发力，其中，堡卷类的新品数量最多，共推出了29款，占新品总数的24%；其次是现制饮品类，上新了27款新品，占新品总数的22.3%
- 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62.3%和36.2%

2025年5月西式快餐样本品牌 新品细分类别分布情况



2025年5月西式快餐样本品牌 部分新品创新点分布情况

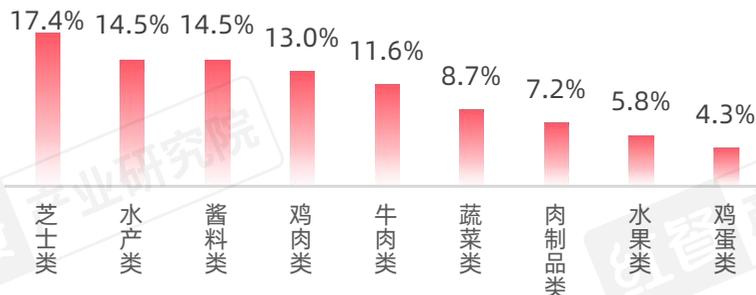


资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

芝士类食材运用广泛，品牌更青睐香、辣两种风味

- 从堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类新品在5月使用的食材来看，西式快餐品牌在新品中运用的食材较为多元，其中，芝士类食材占比最高，占比达17.4%；值得关注的是，鸡肉类、牛肉类、蔬菜类等常规食材占比依旧稳定
- 从堡卷类、比萨类、炸鸡鸡排类以及小食类新品的风味来看，香、辣这两种味型占据主导地位，占比分别为48%、36%，这反映出西式快餐品牌为迎合同人口味喜好，正加大香、辣这两种味型的研发力度。此外，酸、鲜这两种味型的占比相对低

2025年5月西式快餐样本品牌部分新品的食材细分类别分布情况



2025年5月西式快餐样本品牌部分新品的风味分布情况及风味词云图

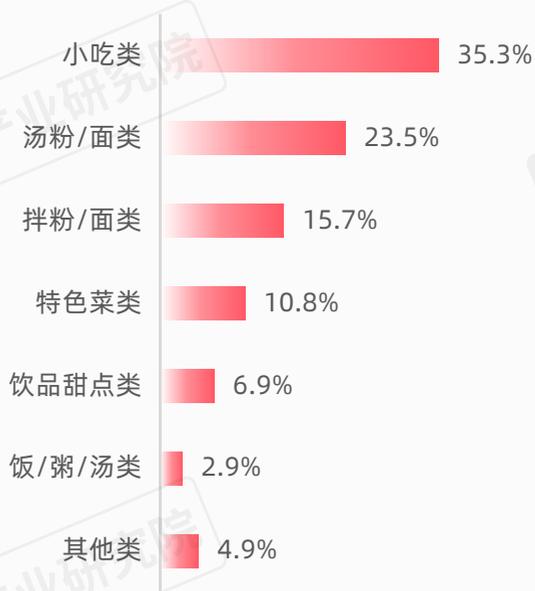


资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

粉面：小吃类新品数最多，品牌纷纷推出粽子新品

- 2025年5月，在红餐产业研究院监测的61个粉面品牌中，有20个品牌共推出了102款新品，当月粉面新品涵盖的类别有小吃类、汤粉/面类、拌粉/面类、特色菜类、饮品甜点类、其他类和饭/粥/汤类。从新品的细分类别分布来看，品牌在5月主要通过“粉面+小吃”组合，满足消费者“一餐多品”需求。其中，小吃类是粉面品牌上新的核心发力点，品牌共推出了36款新品，占新品总数的35.3%；其次是汤粉/面类和拌粉/面类，分别上新了24款、16款新品，占比为23.5%和15.7%
- 值得注意的是，小吃类新品中，端午粽子的占比为38.9%，这表明粉面品牌在借势端午节这一传统节日，挖掘节日特色小吃的市场潜力

2025年5月粉面样本品牌新品细分类别分布情况



2025年5月粉面样本品牌的小吃类新品中粽子的占比



蛋黄肉粽 (面点王)



五谷杂粮粽 (大师兄)



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

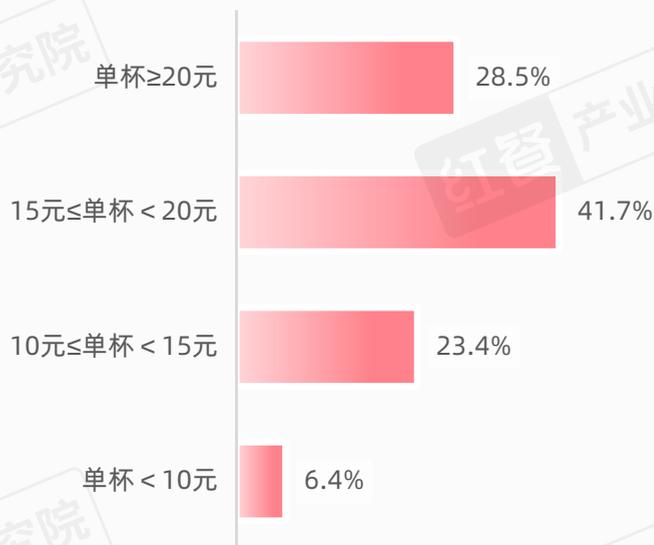
茶饮：果茶类新品成上新主力，新品价格集中在15~20元价格带

- 2025年5月，红餐产业研究院监测到有64个茶饮品牌推出了249款新品，其中茶饮类和咖啡类新品一共有242款，烘焙类和甜品类新品总计7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、奶茶、奶盖茶、酸奶/奶昔、轻乳茶、蔬果茶、纯茶以及其他饮品等新品。其中，果茶类的新品数量最多，奶茶、奶盖茶、酸奶/奶昔等新品数也较多。此外，为满足消费者夏季消暑的需求，气泡水、仙草汁、玫瑰醋茶、奶白酒等其他类饮品的数量也在增加
- 从价格分布来看，5月茶饮品牌的新品价格主要集中在15元≤单杯 < 20元和单杯≥20元两个区间内，占比分别为41.7%和28.5%，而10元以下和10元≤单杯 < 15元的茶饮新品则相对较少，占比分别为6.4%和23.4%

2025年5月茶饮样本品牌新品
细分类别分布情况



2025年5月茶饮样本品牌新品
价格分布情况



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5月31日

品牌深耕茶基底创新，清爽感基底开始兴起

- 红餐产业研究院监测发现，2025年5月茶饮样本品牌新品中，含茶基底新品数达166款，占比为68.6%；其次，含奶基底的新品和含其他基底的新品也较多，分别有95款和65款，占比分别为39.2%、26.9%；而含咖啡液基底的新品最少，占比仅有2.5%
- 值得注意的是，相较于2025年4月，气泡水、果汁、盐水等具有清爽感的基底开始被大量运用到新品中

2025年5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

166款

68.6%

含奶基底新品数

95款

39.2%

含其他基底新品数

65款

26.9%

含咖啡液基底新品数

6款

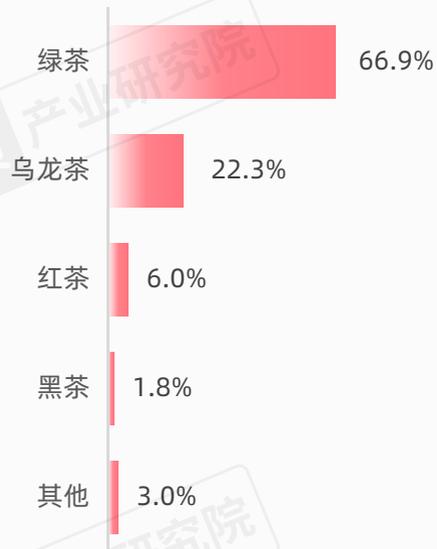
2.5%

资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

绿茶使用率依旧最高，品牌大力打造“茶香+花香+果香”新品

- 2025年5月，茶饮样本品牌含茶基底的新品中，绿茶凭借“清爽、普适”的特性，既契合夏季消暑需求，又能与水果、花卉等成分灵活融合，成为茶饮品牌创新的首选茶基底；而红茶、黑茶等茶基底的使用率相对较低
- 从5月的茶叶风味来看，茉莉风味的茶叶出现最多，同时除茉莉花之外，兰花、山茶花、玳玳花、栀子花等品种的花香元素亦被挖掘。此外，具有果香的茶叶也有被运用到饮品中，主要以蜜桃、白桃等时令水果为主

2025年5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5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茶叶特点总结



茶叶香型多元

新品茶叶以花香、果香为核心卖点，主要通过水果、花卉来打造茶叶香气

茶叶地域标签强

利用原产地优势提升产品辨识度，例如福建安溪、云南大理、广西横州等地

制茶工艺丰富

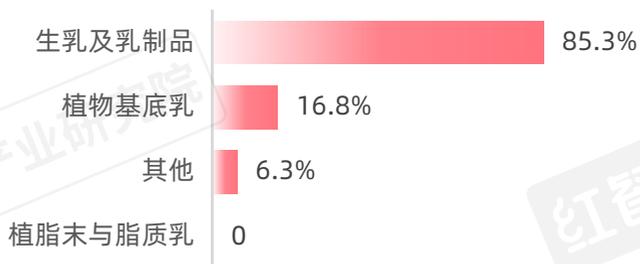
新品中的茶叶主要运用了窞制、焙火、发酵等工艺，以形成独特的香气与口感

资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

茶饮品牌倾向使用天然、健康原料，以清凉基底迎合消暑需求

- 2025年5月，茶饮样本品牌推出的含奶基底的新品中，生乳及乳制品占比最多，达85.3%，是奶基底创新的主力，其中，牛乳、酸奶、纯牛奶是使用率较高的生乳及乳制品。其次，植物基底乳的占比为16.8%，新品种主要是使用了椰乳和椰奶这两种植物基底乳，品牌通过“椰香+水果”的搭配来创新。而植脂末与脂质乳的占比依旧为0，这表明目前茶饮市场在奶基底的使用方面依旧是持续迎合市场需求，更倾向使用天然、健康的原料
- 同时，消费者的夏季消暑需求推动着果汁、盐水、气泡水等基底的大量运用，其中，果汁凭借“天然水果风味+高适配性”，成为茶饮新品的重要基底。除此之外，云南玫瑰醋等基底也开始被应用在茶饮产品中，进一步拓宽了茶饮产品基底的使用边界

2025年5月茶饮样本品牌含奶基底新品中，不同奶基底的使用情况



2025年5月茶饮样本品牌新品中使用率TOP3的生乳及乳制品

牛乳

酸奶

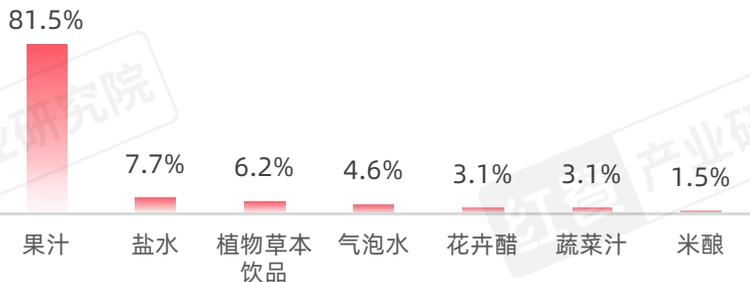
纯牛奶

2025年5月茶饮样本品牌新品中的植物基底乳

椰乳

椰奶

2025年5月茶饮样本品牌含其他基底新品中，不同基底的使用情况及其词云图



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

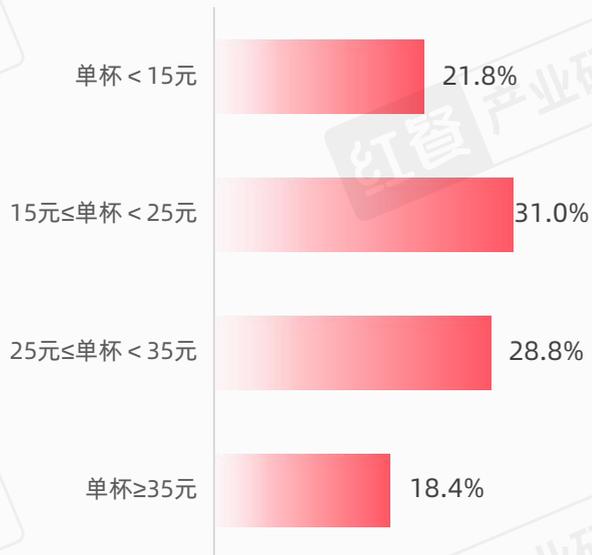
咖饮：经典咖啡持续火热，非咖啡类新品占比进一步提高

- 2025年5月，红餐产业研究院监测到有22个咖饮品牌共推出了136款新品，其中茶饮类和咖啡类新品一共有108款，烘焙类和甜品类新品总共有28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，美式咖啡、拿铁、冷萃咖啡的新品数较多，果咖、茶咖、气泡咖啡等新品数亦有一定的占比，此外，咖饮品牌推出的茶饮类新品也较多，如果茶、奶茶、酸奶/奶昔等，占咖啡类与茶饮类新品总和的33%
- 从价格分布来看，当月咖饮品类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31%和28.8%，单杯15元以下的新品占比为21.8%，相比之下，单杯在35元及以上的新品占比较少，仅为18.4%

2025年5月咖饮样本品牌新品
细分类别分布情况



2025年5月咖饮样本品牌新品
价格分布情况

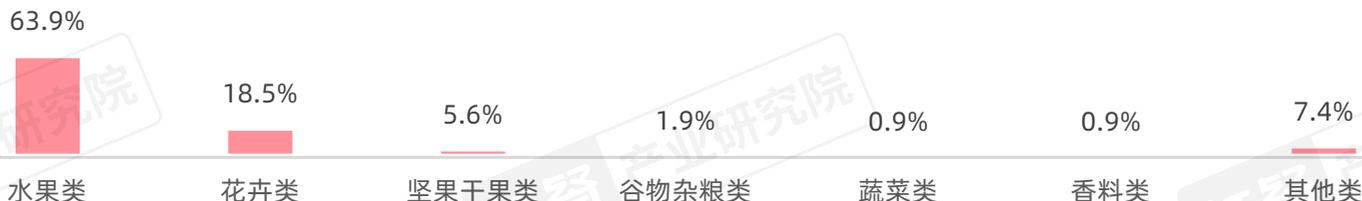


注：茶饮与咖饮品类在本报告中仅针对茶饮类与咖啡类新品进行分析
资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

水果元素成新品主旋律，新品色彩搭配以黄红绿三种颜色为主

- 2025年5月咖饮样本品牌推出的新品中，水果类的成分元素占比最多，占新品总数的63.9%，在应用上领先于花卉类、坚果果干类、谷物杂粮类等成分元素
- 从具体的词云图来看，水果类元素的使用主要聚焦于椰子、橙子、柠檬、桃子等，咖饮品牌通过酸甜清爽的果香基调平衡咖啡的苦涩感。例如，库迪咖啡推出了桃子冰茶美式、桃桃白柚冰茶等新品；幸运咖推出了真橙鲜萃咖、椰椰拿铁等新品
- 在新品的色彩搭配方面，咖饮品牌主要借助水果的颜色来提升产品颜值，其中，黄色、红色、绿色的占比居前，传达出清新、活力、热情的情绪价值

2025年5月咖饮样本品牌新品的成分元素分布情况



2025年5月咖饮样本品牌新品的热门成分元素盘点



2025年5月咖饮样本品牌新品的热门成分元素的颜色分布情况

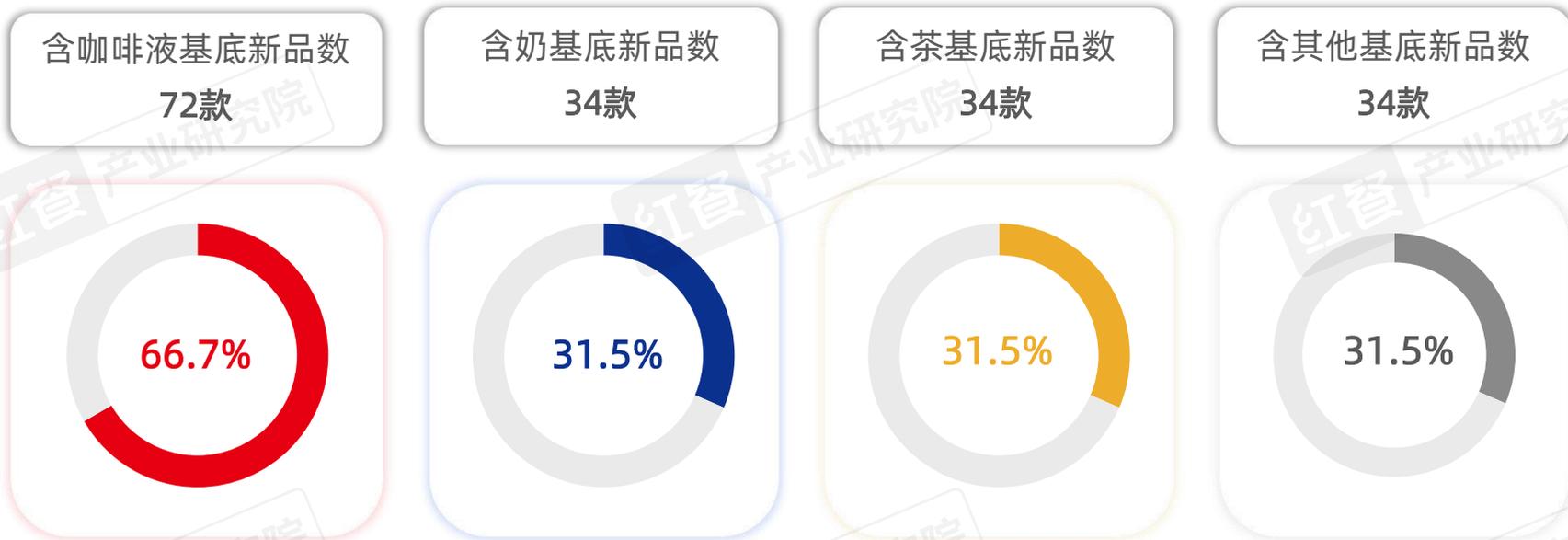


注：成分元素的颜色是指新品中使用的成分元素所呈现的颜色
资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

含咖啡液基底的新品占比超六成，多元基底协同创新

- 红餐产业研究院监测发现，在2025年5月，咖饮样本品牌推出的新品中，含咖啡液基底的新品数最多，占新品总数的66.7%，咖饮品牌主要是通过金奖咖啡、SOE咖啡、多元风味咖啡液等来赋予新品新风味，为消费者带来新的味蕾体验
- 其次，含奶基底、含茶基底以及含其他基底的新品数均占总数的31.5%。其中，有14款咖啡新品含有茶基底，在咖啡液中融合了绿茶、乌龙茶、黑茶等茶基底，打造“茶香+咖啡香”的复合体验，例如，Tims咖啡推出了鲜萃茉莉花茶拿铁等新品；Manner Coffee推出了桃子冰茶美式等新品

2025年5月咖饮样本品牌新品中不同基底的使用情况

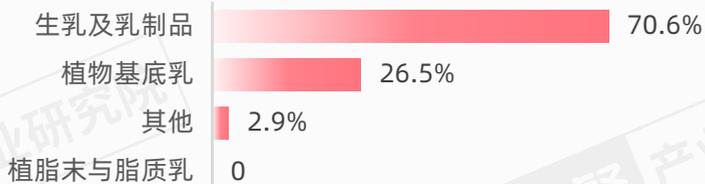


资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

生乳及乳制品使用频率高，咸香风味打造新体验

- 2025年5月，红餐产业研究院监测发现，咖饮样本品牌推出的含奶基底新品中，含生乳及乳制品的新品数占比为70.6%。其中，纯牛奶、鲜牛乳、酸奶等凭借“天然健康”的特点，成为拿铁、卡布奇诺等经典奶咖以及奶茶、轻乳茶等茶饮新品的首选奶基底。此外，咸芝士牛乳的运用打破了传统奶咖口感单调的限制，为消费者带来了全新体验，例如，gridcoffee的新品咸卡布将意式浓缩搭配咸芝士牛乳，强化了咖啡的咸香、奶香与咖啡香
- 其次，植物基底乳主要是以椰乳、燕麦奶等为代表，强调健康特性的同时又兼具植物的轻盈清香

2025年5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5月咖饮样本品牌中新品使用的奶基底词云图



含生乳及乳制品的部分新品



含植物基底乳的部分新品

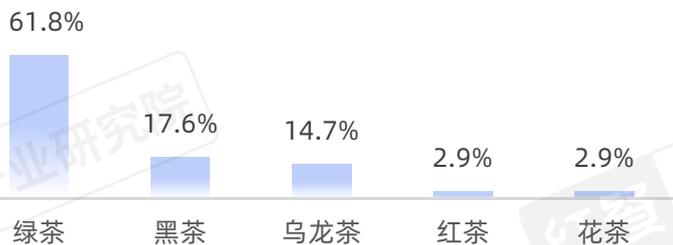


资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

茉莉绿茶表现突出，气泡水搭配果汁升级咖啡口感

- 2025年5月，咖饮样本品牌推出的含茶基底新品里，绿茶占比61.8%，是茶基底创新的核心，而黑茶、乌龙茶等茶基底的占比较低
- 在咖饮样本品牌推出的含其他基底新品中，气泡水、果汁基底的使用率靠前，占比分别为47.1%、41.2%。而气泡水与果汁的拼配主要体现在咖啡新品中，例如星巴克的佛手柑柚气泡美式、Tims咖啡的香槟葡萄气泡美式等代表新品，主要通过“气泡水+果汁+咖啡”来创新，既拓展了咖啡的口感，又通过水果元素提升了新品颜值

2025年5月咖饮样本品牌含茶基底新品中，不同茶基底的使用情况



栀子花茶 抹茶 鸭屎香
 湄潭翠芽 龙井 普洱 绿茶
茉莉绿茶
 茉莉龙井 乌龙茶 铁观音
 糯香叶绿茶

2025年5月咖饮样本品牌含其他基底新品中不同基底的使用情况



气泡水与果汁的拼配主要体现在咖啡新品中



星巴克的佛手柑柚柚气泡美式使用了佛手柑果汁、柚子果汁与气泡水拼配



Tims咖啡的香槟葡萄气泡美式使用了HPP葡萄果汁与气泡水拼配



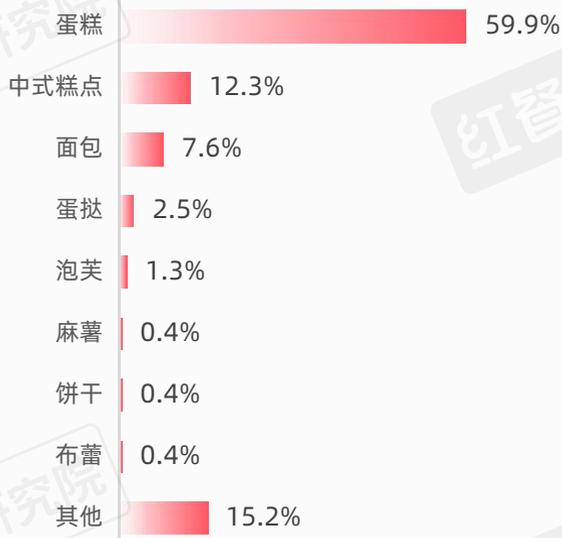
肯悦咖啡的冰橙橙气泡美式使用了橙复合饮料浓浆（含NFC橙汁）与气泡水

资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

面包烘焙：产品创新聚焦蛋糕类产品，节日热点驱动创新

- 2025年5月，从面包烘焙品类新品的细分种类来看，蛋糕类新品数量最多，共推出了142款，占新品总数的59.9%，中式糕点、面包等类别的新品占比较低。其中，蛋糕类新品的主题主要聚焦在母亲节、“520”、儿童节、端午节等节日，围绕“情感共鸣+健康升级+趣味体验”三大维度创新。例如，广隆蛋挞王推出了第三种永恒、爱不等待等母亲节主题系列蛋糕；芭莉甜甜推出了告白玫瑰、满杯爱意等“520”主题蛋糕
- 此外，临近端午，多家面包烘焙品牌推出了粽子礼盒，以满足节日送礼、家庭消费需求。例如，读酥世家推出了鸡肉菌菇粽子、红袍豆沙粽子等新品；好利来推出了「好粽」系列礼盒，包含茉莉青提豆沙粽等甜粽、麻辣香肠粽等咸粽

2025年5月面包烘焙样本品牌新品细分类别分布情况



2025年5月面包烘焙样本品牌蛋糕类新品热门营销关键词盘点及部分新品

母亲节

广隆蛋挞王的母亲节主题系列蛋糕，从馅料、造型、名称上突出主题

“520”

味多美的芭比心镜告白蛋糕使用了芭比元素，粉红的色彩搭配契合节日主题

儿童节

丹香的萌趣小熊蛋糕主打儿童节主题，通过小糖果、小熊等配件打造童趣

端午节

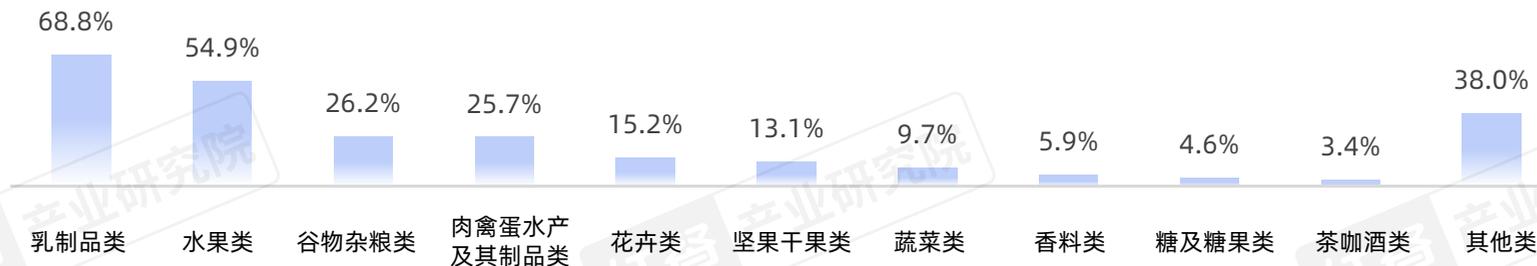
护士节

资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

乳制品、水果类元素应用广泛，特色成分元素在2025年首次出现

- 2025年5月，从面包烘焙新品的成分元素细分类别情况来看，乳制品类作为面包、蛋糕、糕点的基础原料，在新品中的占比最多；水果类作为面包烘焙产品的经典搭配，占比亦超过五成
- 从热门成分元素的词云图看，草莓、芒果等水果依旧是水果类中使用较多的成分元素。值得注意的是，猪肉、鸭蛋、牛肉、烧腊等特色成分元素在2025年首次出现，主要是得益于端午粽子礼盒的上新

2025年5月面包烘焙样本品牌新品成分元素细分类别分布情况



2025年5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）



2025年5月面包烘焙样本品牌新品中新出现的成分元素词云图

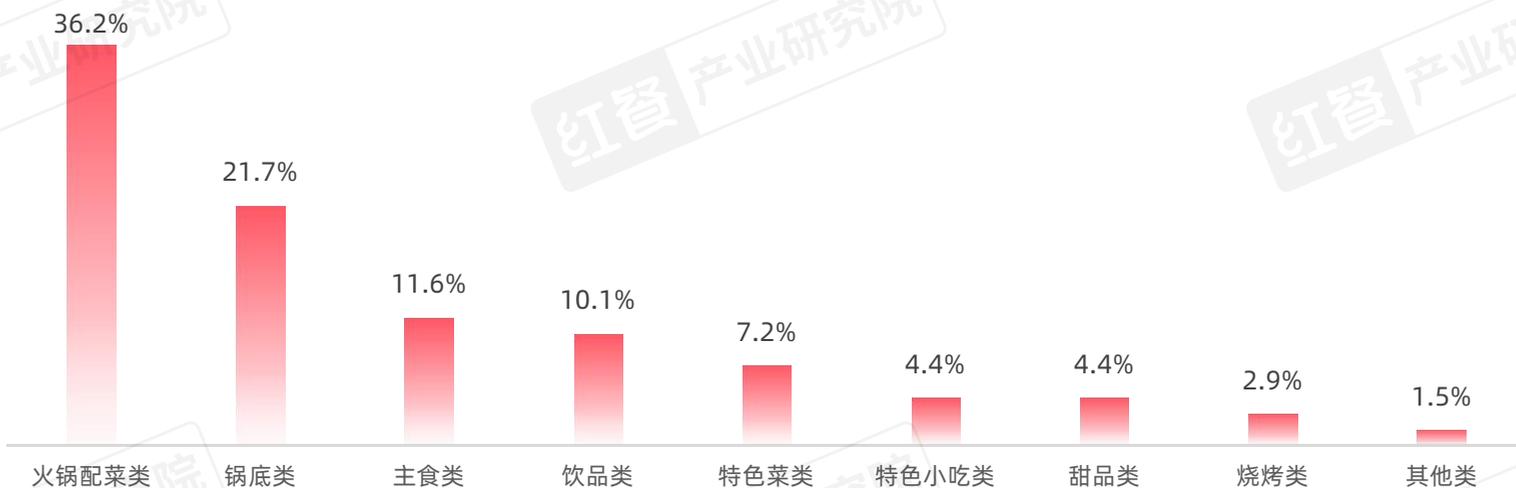


注：新出现成分元素是指在2025年样本品牌的新品中首次被监测到
资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

火锅：配菜上新以山野食材和地域食材为主，新品锅底口味多元化

- 2025年5月，在红餐产业研究院监测的火锅品牌中，有19个品牌共推出了69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、烧烤类和其他类
- 其中，火锅配菜类的新品数量最多，共计25款，占新品总数的36.2%。例如，海底捞上新了云滇香菜嫩牛等云滇系列新品；九鼎轩脆毛肚火锅推出了薄荷牛肉卷等山野系列新品；豆花姐·烂豆花火锅上新了手掰千层豆腐等夏日限定系列新品；蜀大侠针对“520”推出了恋爱猪脑花等恋爱主题系列新品
- 其次，锅底类新品也较多，占比为21.7%，品牌上新了经典麻辣、创新麻辣、经典酸汤、地域酸汤、清汤养生等口味的锅底；此外，主食类以及饮品类新品的数量占比亦超过了10%，特色菜、特色小吃、甜品等类别在新品中均有一定的占比

2025年5月火锅样本品牌的新品细分类别分布情况



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31日

山野食材占比突出，云南特色成火锅配菜上新重点

- 2025年5月，火锅配菜新品中，山野食材的占比为78%，表明山野食材成为火锅品牌研发新品的核心方向，反映出品牌对健康化、特色化菜品的重视
- 从具体的词云图来看，山野食材种类较为多样，涵盖了孢子甘蓝、薄荷叶、紫色生菜、虫草花、水性杨花、香椿等山野食材。此外，云南山野食材是5月火锅品牌挖掘的重点，品牌借助云南特色食材的稀缺性与独特性，为消费者带来“天然山野+地域风味”的沉浸式火锅体验

2025年5月火锅样本品牌的火锅配菜新品中山野食材的占比及山野食材的词云图

山野食材新品
占火锅配菜新品的
78.0%

紫萝卜 紫色生菜
云南乌蒙山水果清芹
丛林玉米笋
虫草花 香格里拉青笋尖 香椿
云南水性杨花

2025年5月，九鼎轩脆毛肚火锅的“寻味山野”系列中，推出了素菜拼盘、孢子甘蓝、鲜采薄荷叶、丛林玉米笋等火锅配菜



2025年5月，海底捞重点推出了云南地区的山野食材，例如云南乌蒙山水果清芹、云南水性杨花、云南香格里拉青笋尖等



资料来源：红餐大数据，数据统计时间截至2025年5月31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、3,000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



扫码查看红餐大数据



扫码关注红餐智库

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研; 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5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、黄美艳、韩雪、王婷婷、赵欣然

感谢观看

研究报告合作请联系

红餐薇薇19966252467



扫描二维码添加好友