

MARKETING AI



重新定义调味品

2023.12
MARCPOINT





厨房调味新趋势

访问**6,652,675**关注**调味品**的消费者，**9,258,577**条观点和态度

单一调味品

糖	盐	醋	酱油
冰糖	精盐	白醋	酱油
白糖	加碘盐	陈醋	老抽
黑糖	海盐	苹果醋	生抽
白砂糖	矿物盐	米醋	味极鲜
红糖	...	糟粕醋	海鲜酱油
...

复合调味品

中式-调味酱	辣椒酱、牛肉酱、豆瓣酱...
中式-蚝油/调味汁	蚝油、芝麻油、白灼汁、花椒油...
中式-调味香料	桂皮、八角、香叶...
中式-调味粉	五香粉、松茸粉、花椒粉...
中式-复合调味品	火锅底料、卤料包、黄焖鸡调料...
西式-调味酱	番茄酱、花生酱、巧克力酱...
西式-调味香料	迷迭香、罗勒、欧芹碎...
西式-蚝油/调味汁	油醋汁、鱼露、沙拉汁...
西式-调味粉	姜黄粉、肉桂粉...
西式-复合调味品	寿喜锅底料、冬阴功调料...

时间范围：2021.11.1 至 2023.10.31

数据来源：



01 社交厨艺

02 科技美食

01

调味品

舌尖享受



调味生活

厨艺社交成为新趋势

47.3%
一日三餐

+1.1%

VS

22.3%
聚餐

+8.2%

23年 VS 22年

+12.7%

周末做大餐
3.0%

+324.6%

同事朋友聚餐
8.7%

+5.6%

假日亲友聚餐
11.5%

厨艺成为社交符号

周末做大餐

仪式感&颜值

#如何做出高颜值治愈系美食 黄焖鸡酱汁调料包，不会做饭也能做出饭店味 就是费米哈哈！

#带点蛋奶香味，腰果酱夹在中间口感丝丝顺滑。在淋点酸奶放点爱吃的水果，整个餐品就是颜值超高的咖啡厅下午茶

- 1 红烧肉
- 2 可乐鸡翅
- 3 酸菜鱼
- 4 糖醋排骨
- 5 黄焖鸡
- 6 柠檬鸡爪
- 7 椰子鸡



同事朋友聚餐

潮流复刻&趣味

#自己动手丰衣足食系列 椰子鸡火锅 全程自制。买了一只文昌鸡、六个椰子、菠萝蜜和一堆火锅食材。凭一己之力手开三个椰子，敢承诺椰子鸡汤不含一滴水。经典椰子鸡蘸料，酱油小米辣小青柠蒜姜香菜，爱了爱了。我可真是一个平平无奇的美食小天才

- 1 酸菜鱼
- 2 麻辣香锅
- 3 榴莲酥
- 4 土豆泥
- 5 椰子鸡
- 6 煲仔饭
- 7 咖喱鸡



假日亲友聚餐

招待&传统

#朋友做小菜是一绝，自己炒的松蘑黄豆酱和黄瓜尖椒香菜腌的咸菜，每顿都能多吃一碗大米饭

#回家的时候问我妈清炖鸡汤怎么做比较好喝我妈你先焯水，炖汤一定要放点白胡椒粒去腥balabalabala我嗯嗯嗯！（拿手机努力记录）

- 1 红烧肉
- 2 酱牛肉
- 3 烤鱼
- 4 小酥肉
- 5 酸菜鱼
- 6 糖醋排骨
- 7 酒酿小圆子



热门菜式

调味品的设计应该从为舌尖享受，往调味生活迁移

颜值系列调味品

潮流菜品的调味黄金搭档

假日团圆调味大礼包

解决社交聚餐中的调味 **痛点** !

颜值翻车



火锅底料下油锅 糊了
放牛奶没把握好一盒都
倒进去了 满满一锅面
下太多了 稠得不行

好看不好吃

做了一个小时，吃
了一分钟，倒了



周末做大餐

潮流菜品 调味组合要求高



自制调料易翻车

我翻车了，太稀了蒸好下成形都
了，而且照上面放的调味品也没味
道，孩子不吃，我也不喜欢那个料
酒的味道，感觉臭味的

同事朋友聚餐

五湖四海欢聚一堂 口味大融合



麻辣	酸甜
香辣	甜辣
酸辣	椒麻
清淡	甜香
五香	川香
咸甜	糊辣
酱香	鲜香
咸香	鲜辣

兼顾差异的口味

婆婆第一次吃川香麻辣的，不懂事，煮
两袋辣油她放一袋我放两袋，然后辣到
痛哭流涕，我放两袋辣油都没感觉的


假日亲友聚餐

02

厨房科技在变化

调味品跟上了吗？

厨房电器 正在崛起

2023年 厨房电器的关注度 + 10.8% 

TOP 6 厨房电器新趋势

空气炸锅
烤箱
电饭煲
微波炉
面包机
破壁机



多种菜式好尝试

空气炸锅最好用的是**烤红薯**！**烤全麦面包**！**烤速冻鸡排**和**烤肠**之类的！

今天用**烤箱**做了**新的菜式**，**蒜烤鸡翅**，简单易操作味道还不错

最满意的是**自制西红柿汁**和**番茄酱**。拥有**破壁机**和**空气炸锅**真的好快乐哇！

花式烹调

在家也能烹调餐厅美食

方便·快捷·实惠

安心·控制·多用



“疯狂想吃**蛋挞**附近的**肯德基**还关门了烦”

“空气炸锅**太好用了**！我又下单了**炼乳**和**蛋挞皮**！整个**蛋挞778**再也不去**肯德基**买死贵的**蛋挞**了！”

人人大厨难度低

“直接**酱油孜然粉辣椒粉** 空气炸锅200 8分钟 好吃的不要不要的”

“家里没有**蜂蜜** 用**白糖**化开加**蚝油**调一下，做调料。然后抹到腌制好的鸡上 用空气炸锅炸熟 很好吃 烤好的小孩都吃完了”

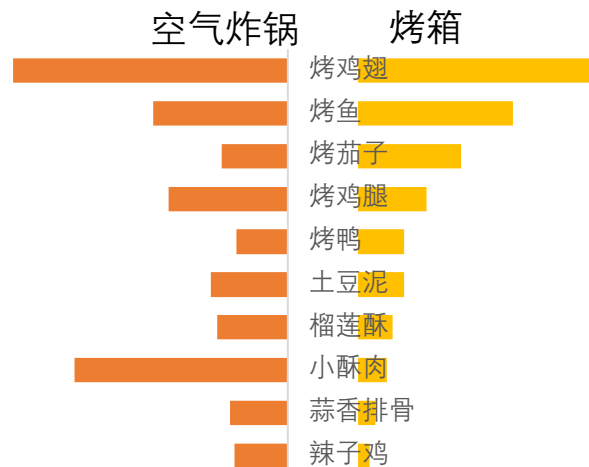
口味口感幸福感

“用空气炸锅搞的**糍粑**，又用**桂花酱**淋了一下，午餐搞定”

“#我的厨房不能没有**烤箱**# 买了**罗勒青酱**和**披萨**必然都要走一波，披萨当然是我最喜欢的**薄底玛格丽特**”

各类美食做法大焕新

餐桌美食 39.6%



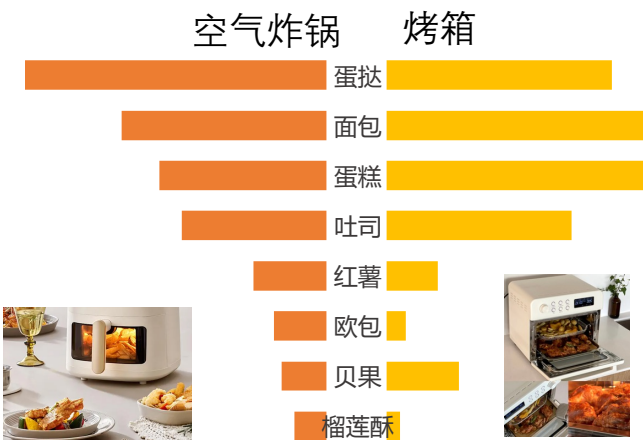
炸烤烹调

垂涎已久的网红版烤箱脆皮五花肉，买了一块很漂亮五花肉，外脆里嫩，吃起来带着美妙香味回荡



炸鸡、蛋挞半成品
品牌供给端紧跟
“在家”趋势

烘焙甜品 45.2%



想吃炼乳馒头，在家就能实现，奶香酥脆，一口一个太好吃了#馒头 #炼乳小馒头 #空气炸锅美食

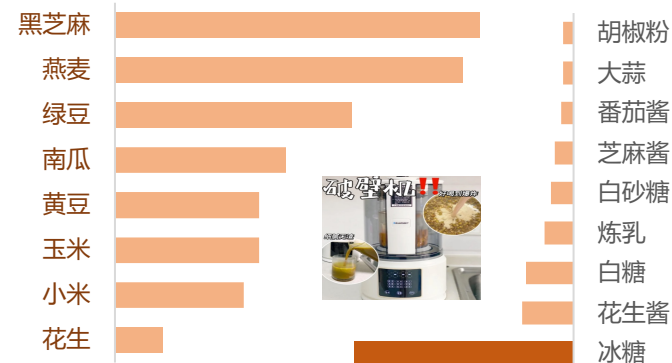
奶香酥脆

解锁食谱空气炸锅奶香小馒头，180度5-10分钟，出来后的馒头外面是脆香脆香的，里面热乎乎的



传统食物新做法 15.2%

破壁机TOP8美食



口感细腻

加上冰糖，开中小火不停搅拌.....口味 奶香米香浓郁！。PS，喜欢细腻口感的亲可以放破壁机里打上一圈哈

研磨快捷

糖可以用破壁机打碎，不容易化，家里要是有破壁机或者料理机的话，可以买干辣椒自己打碎，比买的辣椒面好吃

调味品跟紧厨房电器趋势下的新工艺与新种类要求

快速入味 炸烤调味

复合调料新工艺

火候差异 不入味

于是就用空气炸锅烤了，热是热了，不入味。。

空气炸锅信了小红书的那十分钟才翻面 鱼肉都七八成熟了 一翻就散开了 下次要试试5分钟翻面 味道还是可以的 但是辣味不足 可能是我买的烧烤料不太行

为啥我用烤箱180度一会儿全糊了，是哪不对吗加了一点点白糖



旧调料 新电器 → 水土不服

没有腌制，直接用的之前买的烧烤酱奥尔良烤酱，190度20分钟的样子，虽然九阳说不用翻面，我中途还是翻面了，可能没有腌制还是用的酱料的原因，留下了一纸的酱水。。。。

花式新搭配 大菜小吃

创意菜品调味新种类

花式玩法 调料无处选

空气炸锅五花肉 齁咸，来自一位不会做饭的靓女。生抽、烧烤料都放多了，不如直接生烤

昨晚车翻的好惨 空气炸锅版雪绵豆沙一点雪绵豆沙味都没有 脆皮五花肉是脆皮了但是齁咸一点也不好吃

花生酱和芝士搭配很好。咸香的。但是不喜欢搭配香蕉 又甜又咸

来霍霍我的空气炸锅了，烤大白菜，这不就是烧烤摊味嘛但是味道不好吃哈 我放了孜然 辣椒粉 生抽 橄榄油 盐 有问题？

传统调味搭配 → 口味易翻车

空气炸锅按教程的调料家里少了烧烤料跟蚝油，没有白芝麻，拿了黑芝麻，没有蚝油我倒了点老抽，所以调料弄得不好吃，豆角最后算是挺难吃的。



宏原 **Marketing AI** 数智技术

上海宏原科技有限公司将大数据科学和AI技术作为自身的核心能力，为各行业客户提供管理品牌主动TA的数智营销解决方案。通过定位、沟通再到掌控，帮助品牌实现品牌营销升级，破圈增长。

Marketing AI是宏原科技自研的智能数据营销系统，具备用户市场行为洞察，产品数据价值洞察，营销行为洞察能力，以数据和AI技术驱动，通过智能化，场景化，行为化的方式为企业提供高效决策支持，实现企业品牌营销AI智能化升级，全面透视市场，管理TA动向。



随时与我们联系

智能服务助理将随时为您服务

MARKETING AI



品牌增长数智化管理

2023.12

MARCPPOINT



地址：徐汇区宜山路900号科技产业化大楼C座1703

电话：021-64876004