

又见秋冬氛围感爆品！ “罐罐奶茶”取代围炉煮茶，正火遍全国



“罐罐奶茶”，突然爆火出圈？最近，“罐罐奶茶”的热度席卷全国，从北京、上海到成都、重庆，再到乌鲁木齐、呼和浩特，几乎每个城市的街头都可以看到罐罐奶茶的身影。

短视频平台上，“罐罐奶茶”也代替围炉煮茶，成为今年秋冬新晋流量密码。

强势出圈的“罐罐奶茶”，茶饮店能不能借鉴？

罐罐奶茶大火出圈 今年的秋冬“王炸产品”来了？

秋冬来临，有很多网友分享，所在城市街头都在摆摊卖罐罐奶茶。

“南京也有罐罐奶茶了！”
“在重庆街头偶遇罐罐奶茶！”
“云南超火的罐罐烤奶茶，没想到在深圳喝上了！”

一个简单的小摊，一台炭火炉，几个陶罐，玫瑰、红枣、枸杞、茶叶、黄冰糖、牛奶等原料整齐摆放，“罐罐烤奶”最近的热度，让人想起去年的围炉煮茶。

人手一杯“罐罐奶茶”，也成了很多年轻人的标配，小红书、朋友圈的打卡图片和视频不断刷屏。

还有不少人，被铺天盖地的分享深度种草，跃跃欲试，考虑自己也要摆个摊。

“最近罐罐奶茶太火了，烤奶的罐罐最初才卖几块钱一个，现在已经涨到40+元了。”一个想摆摊的网友说。

其实，早在今年年初，云南鲜

花罐罐奶茶就已经小有热度(传送门：云南“罐罐奶茶”走红，建议奶茶店关注)。进入秋冬，随着天气转凉，这种精准把握大众秋冬“温暖”情绪价值的饮茶方式再次出圈。

爆火背后原因不难分析：原料透明可见、自带煮茶仪式感、养生buff拉满；大多售价15元左右，“现买现烤，即买即走”，消费者尝试门槛低、体验也便捷；而且，投入低，几百元就能“支起摊”。

——相比围炉煮茶，罐罐奶茶保留了仪式感，但突破了“围炉”的场景体验限制。无论是对消费者，还是经营者，门槛都更低。

那么，当下最流行的“罐罐奶茶”，有哪些新花样？我迅速了解一下。

当下流行的“罐罐奶茶”出现了哪些新花样

- 1、新增炒米罐罐、香菜烤奶茶等，产品不断“上新”
有云南特色、自带玫瑰香和醇厚奶香的“玫瑰罐罐奶茶”，一度是罐罐奶茶的经典之作。
最近我发现，罐罐奶茶又出现了很多新产品——
比如“炒米罐罐奶茶”，将大米、茶叶、红枣、枸杞等炒至焦黄后，再加入红糖和牛奶煮沸。炒米香和茶香、奶香交织，网友表示喝起来舒服又养胃；
“香菜烤奶茶”是在出杯时加入香菜，这创意一听就很神奇，是

发朋友圈的好素材；
“茉莉抹茶烤奶”，则是加入了抹茶液，不仅风味独特，抹茶绿的颜色也特别治愈。

除此之外，还有桂花烤奶、开心果烤奶、海盐焦糖烤奶等新品不断出现，给消费者带来了更多不期而遇的惊喜。

2、应用到咖啡，出现了“罐罐鲜花咖啡”

浙江的街头，最近正在热卖“罐罐鲜花咖啡”。

与“玫瑰罐罐奶茶”的制作原理基本相同，在烤奶罐中加入玫瑰花、茉莉、黄冰糖、红枣、枸杞、桂圆小火烤香，再依次倒入咖啡液、纯牛奶和炼乳，一杯售价大致在18元。

“花香浓郁、咖乳相融，热fufu的味道超棒”，很多人喝过之后直呼上头。

把茶饮爆品逻辑平移到咖啡，也是今年咖啡创新的常见思路。

3、出品创新，“甘蔗烤茶”让风味更有层次

在四川，有摊主颠覆了出品形式，推出了甘蔗罐罐烤奶。
制作方式很有趣，先把甘蔗去皮切厚段，平铺在炉子上，然后在甘蔗段上放红茶茶叶，烤好后再放入烤奶中。

很多人表示，甘蔗烤过的茶叶很香，整杯饮品的风味更有层次了。

4、品类延展，罐罐烤梨、罐罐烤苹果等出炉

“万物皆可烤”。进入秋冬，罐罐奶茶小摊的品类不断增加。
烤奶之外，有人卖起了罐罐烤梨、烤苹果甚至是烤串、烤面筋、烤鱼豆腐、烤羊肉串……

5、场景越来越有创意，有的做成网红打卡点

深圳街头有个名叫“蕉个朋友·罐罐烤奶”的小摊，主要卖罐罐烤奶和香蕉烧。摊位上大写的“禁

止蕉绿”字样特别显眼，摊位后还挂着“这里是深圳，收到请回答”的背景字幅，吸引了很多人拍照打卡。

此外，还有很多街头小摊很注重氛围感的营造，在小摊布置上加入了茅草盖顶、藤椅等质朴元素。“轻煮岁月，慢煮茶”“茶要泡开，人要想开”的挂幅在小夜灯的烘托下，特别浪漫、有情调。

“赚钱吗”“可以应用到门店吗”

聊聊大家普遍关心的问题
罐罐奶茶的爆火显而易见，各种新奇玩法还在纷至沓来。
但是摆摊卖罐罐奶茶真的赚钱吗？这种形式可以应用到门店吗？我们来聊聊。
摆摊卖罐罐奶茶，真的赚钱吗？
27岁的杭州女孩小米，自7月份辞职之后，一直在创业摆摊。
七八月天气比较热的时候，她的小摊上主要卖橙汁和冷泡茶，最近天气渐凉，开始主卖罐罐奶茶。

据小米介绍，当时烤奶设备、原料、包装等成本大概花了1000块钱，摆摊后反响还不错。3款产品，10~15元的定价，第一天就卖了596元，后面也都很好，最多的一天卖了885元。

“来买的主要是年轻人，罐罐奶茶太火了，大家都知道，根本不用多介绍。”小米每天下午6点左右出摊，卖4个小时左右。在她看来，罐罐奶茶的效果比之前的鲜榨橙汁和冷泡茶还要好。

“不过摆摊这个事也因人而异，不同地区不同地段或有较大差异”。小米说。

可以应用到门店吗？

我发现，目前罐罐奶茶还是以摆摊售卖居多，但是作为一种引流方式，被应用到不同的餐饮门店已经很常见。
在郑州鸟蘭居酒屋门口，每天下午6点，罐罐烤奶的小摊就会支起来，现买现

烤的形式特别吸睛，帮鸟蘭居酒屋刷了不少“存在感”。

江苏轻醒中式咖啡门店也跟上了潮流，在门店前摆起了罐罐烤奶的小台子，电炉子、小陶罐，弥漫的奶香……不少人打卡咖啡的同时被罐罐奶茶种草。

当然，罐罐烤奶也被很多新中式茶馆搬到了门店，在江苏、北京、杭州等地，兴起了“屋顶烤奶”。

紧跟热点潮流 这种阶段性“流行品”值得关注

新茶饮是一门面向年轻人的生意，只有触及更多年轻人的兴趣点，才能真正吸引到顾客。

在信息爆炸的时代，年轻人关注的事物、喜欢的东西，变化十分迅速。

比如今年以来，从特种兵旅行到City walk，从春夏的多巴胺到秋冬的美拉德，年轻人的注意力紧跟潮流转移。

在普通奶茶店之外，罐罐烤茶以一种新奇、好玩的方式，击中了很多年轻人的兴趣点，引发尝鲜欲望，受到了普遍追捧。

对茶饮从业者来说，我们一边要关注能够稳定售卖的“长销品”，另一方面也不能忽视阶段性“流行品”的价值。

特别是进入秋冬，大家更愿意为带有“温暖”感的情绪消费买单，土陶罐、炭火炉、热牛奶、鲜花茶等，无论从哪个角度看，罐罐烤茶都给人一种带有秋冬暖意的治愈感，自有其流量意义。



特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 麻椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴



南京烧鸭

店长首推!



招聘企台 小费丰厚

南京饭店

NANJING BISTRO

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO生蝴蝶
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球



莲花园

Lotus Garden

电话: 703-255-9888
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面

陕西刀削面美味正宗

