

# 宁波菜最受哪些城市欢迎？

## 流量单品有哪些？

大数据下的宁波菜是这样的



### 阿拉宁波菜最受哪些城市欢迎？

宁波枕山面海、拥江揽湖，广袤的土地和无垠的大海，赋予了宁波人民丰厚的物产馈赠。从冰糖甲鱼到锅烧河鳗，从龙凤金团到猪油汤团，还有传说中的“船王炒饭”，每一道菜都蕴含着四明儿女的智慧和匠心。这些美食时令鲜明、咸鲜合一，更承载着宁波人的历史记忆和文化遗产。

眼下，对于“宁波菜在哪些城市受欢迎”这个问题，大数据有了答案。美团数据显示，从门店数量看，2024年8月，宁波菜门店密度top4省份(市)分别是

浙江、上海市、江苏和北京市。其中，在江苏的同比增速是25%，在北京市的同比增速是20%，“这显示出宁波菜在立足本地的同时，正不断扩大在江浙沪地区的影响力，并开始走向全国。”美团行业合作中心首席分析师柴锐告诉记者。

同时，记者注意到，在宁波，门店密度最高的地方菜分别是川菜和浙菜，江西菜和湘菜则表现出高成长性，其中，江西菜门店数量同比增长接近50%，反映了宁波餐饮市场多元化的发展趋势。

### 品牌建设、产品创新……多维度打造文旅新名片

展望未来，宁波菜的发展蓝图已渐次清晰，业内诸多建议汇聚成推动其前行的强大动力。

“我们常说‘因为一道菜，爱上这座城’，的确，一道地道的宁波佳肴足以激发人们对这座城市的无限遐想。因此，我们要打造标识性的、能聚焦的品牌，以及力推流量单品，例如，汤圆、年糕、黄鱼等，成为连接食客与宁波情感的桥梁，显得尤为重要。”宁波市餐饮业与烹饪协会秘书长李阳辉同时指出，当前，宁波菜虽以海鲜闻名遐迩，但融合更多风味特色，创新推出层次分明的特色菜品，将为宁波菜的发展注入新的活力。

与此同时，柴锐也建议：首先，强化“宁波菜”作为区域美食的独特标签，政府与行业协会需携手推广“宁波美食”公共品牌标识；其次，依托宁波地标性食材，深化研发与改良，打造适应多元消费层级与场景的宁波美食产品；再者，深入挖掘宁波菜背后的文化故事，促进其与宁波文旅的深度融合；此外，加速宁波菜品牌的数字化转型，鼓励品牌差异化发展，并重视线上口碑的塑造与传播；最后，积极支持宁波菜优秀品牌向外拓展，推广宁波美食文化，同时在“本土新鲜”与“食材供应链效率”之间寻求最佳平衡点。

综上所述，宁波菜未来的发展策略应围绕品牌建设、产品创新、文化挖掘、数字化升级及对外推广等多维度展开，以期在传承与创新中焕发新的生机，助力宁波文旅产业的繁荣发展。

记者 谢舒奕

### 汤圆、白蟹等是餐桌上的“流量单品”

那么，消费者对宁波菜了解吗？“流量单品”是哪些？

美团数据显示，今年1月-8月，“宁波菜”相关关键词，在大众点评上的搜索量同比增速为39%，相关点评笔记条数同比增速106%，“这显示出消费者对宁波菜认知正逐步提高。”柴锐表示。

“流量单品”方面，消费者最爱推荐的宁波菜菜品“前四”分别是宁波汤圆、白蟹炒年糕、腐皮包黄鱼和宁波烤菜；紧随其后的是宁波老三鲜、宁式鳧

丝、苔菜小方烤、红膏炆蟹、雪菜大黄鱼；接下来就是冰糖甲鱼、萝卜丝带鱼、红烧望潮、前童三宝、宁波三臭、象山鱼滋面等。

记者注意到，红膏炆蟹、雪菜大黄鱼、冰糖甲鱼等“宁波传统十大名菜”几乎均被列入消费者推荐菜的前15名，而且名次靠前。“在家点单会倾向选下饭小菜；外地朋友来宁波，传统菜肯定是首选，而且会选择地道的酒店、餐厅用餐。”市民陆女士的选择具有代表性。



图片由宁波市文化广电旅游局提供

宁波菜线上推荐热度(前10名)

- 白蟹炒年糕
- 宁波汤圆
- 宁波老三鲜
- 腐皮包黄鱼
- 宁式鳧丝
- 雪菜大黄鱼
- 宁波烤菜
- 苔菜小方烤
- 冰糖甲鱼
- 红膏炆蟹

地方菜，是游子的乡愁，也是游客了解地方文化的窗口。那么，宁波菜最受哪些城市欢迎？发展态势又如何？美团最新发布的《2024地方菜发展数据观察》，用大数据进行了解读。

据了解，2024年上半年，是中国餐饮业在风浪中前行的半年。国家统计局数据显示，上半年，全国餐饮收入26243亿元，同比增长7.9%，高于社会消费品零售总额3.7%的同比增速，与此同时，行业也不断传出门店洗牌的消息。这反映了餐饮行业所面临的严峻挑战，也提醒餐饮从业者要积极应对市场变化。