

# 黑糖珍珠奶茶 为何再度 火爆?



黑糖珍珠奶茶。

“隔三岔五来上一杯，解压！尤其冬季，这种味道的奶茶真能给人带来幸福感。”这个冬天，“黑糖珍珠奶茶”已成为市民费女士茶饮生活的“标配”。

宁波街头巷尾，一场“黑旋风”来袭——陆续亮相的各类“黑糖珍珠奶茶店”，让消费者有了更多选择；而线上各种各样的“种草帖”，也助推着这股茶饮复古潮流。

作为“古早”的奶茶品类，黑糖珍珠奶茶为何再度火爆？

## 1 “古早”奶茶重新“霸榜”

这个秋冬季，一杯带着标志性黑糖虎皮纹的“陈文鼎”，高频进入奶茶消费群体的视野。作为在宁波掀起新一轮“黑糖珍珠奶茶”风尚的品牌，“15元两杯”的招牌，可能是最有用的广告。即便是在咖啡、茶饮不断降价的当下，这一价格依旧有杀伤力。

从大众点评、美团等平台上消费者给出的反馈来看，受众的评价

基本正面：现熬的黑糖珍珠、纯正的口味、适中的价位，让不少消费者频频回购。

事实上，最近，在宁波火起来的“黑糖珍珠”并不止“陈文鼎”一家。以刚开业没多久的K11为例，成立于2017年的广西品牌“煲珠公”、来自江苏的“永民手作”纷纷进驻。两者都以“现熬黑糖珍珠奶茶”作为主

打。记者在现场看到，两家的堂食和外卖单销量均不错。价格上，“煲珠公”稍微贵了几元，两杯中杯老红糖珍珠19.8元。而“永民手作”打出的价格和“陈文鼎”一样，15元两杯。

黑糖珍珠奶茶的火爆程度，从数据中也可见一斑——咖门联合美团外卖数据显示，黑糖奶茶在2024年的销量上升了127位，成为年度“翻红爆款”。

## 2 黑旋风踩了什么“风口”？

如果你有足够久的“奶茶饮用经验”，就一定不会对黑糖珍珠奶茶陌生。早些时候，其“发家”的茶饮品牌不少，如“鹿角巷”“老虎堂”等。宁波本土茶饮品牌“嘿糖”同样主打“黑糖珍珠奶茶”。而即便不是以这类产品为主打的品牌，如奈雪的茶、沪上阿姨、茶百道等，也都会有“黑糖珍珠”的选项。

那么，这股“黑旋风”的重出江湖，除了有“流行是个圈”这一亘古不变的定理外，还有什么玄妙之处？

业内人士认为，今年，茶饮界这股“黑风翻红”的势头，更多是踩中茶饮界和消费观双双出现新变化的

“风口”。

首先，在国人对饮食健康日益重视的当下，曾经和“不健康”挂钩的奶茶饮品，通过多轮产品迭代，已经摆脱标签。以黑糖珍珠奶茶这一单品为例，目前流行的品牌中多数都是主打手工制作、真茶纯奶。一些小料也颇有特色，例如，“煲珠公”将广西当地特色的水牛奶加入配方中，珍珠也“只有木薯粉”，而熬煮时间更长的黑糖也具有补气活血、健脾暖胃的功效，紧扣当下茶饮健康主题。

其次，作为近几年新涌出的品牌，它们更具议价能力。“在总体茶

饮价格走低趋势下，起初就开出亲民价和降价策略，虽然都是价格下探，但对品牌带来的影响肯定是不一样的。”营销专家方露告诉记者，在目前的消费形势下，“15元两杯”的价格策略是非常具有“杀伤力”的。

此外，在各种选择如雪花片般向消费者飞来的今天，拿捏消费者心理，默契选择“大单品”，让消费者选择变得简单，也成就了像“陈文鼎”“煲珠公”这类只推单一品类的品牌。

这个冬天，你喝过黑糖珍珠奶茶了吗？  
记者 黎莉 文/摄



# 珍惜粮食 反对浪费