

# 中国烤鱼市场现状和 未来趋势分析

FROST & SULLIVAN

沙利文

2024年8月

# 目录

1

报告要点概览

2

中国烤鱼市场发展概览

3

中国麻辣烤鱼市场概览

4

消费者洞察



## 案头研究



- 沙利文独有的数据库
- 头豹数据平台
- 各类公开资料
- 定量结合定性的方式进行多层次多维度研究

## 行业访谈



- 与烤鱼各渠道头部企业运营、研发专家进行一对一深度访谈
- 访谈企业覆盖多家连锁烤鱼品牌、有烤鱼菜品的餐厅、外卖烤鱼餐厅等多元化烤鱼品牌品牌

## 消费者调研



- 962个有效样本
- 覆盖一线、新一线、二线及三线城市烤鱼消费者
- 2024年8月完成

# 白皮书核心观点



- 烤鱼起源于**川渝地区**；
- 在所有口味中，**麻辣烤鱼**是烤鱼口味的**鼻祖**。



- **麻辣烤鱼**是目前**最受消费者喜爱**的烤鱼口味，在**普及度**和**满意度**指数上高于其他口味；
- 酸菜、藤椒、剁椒和蒜香口味同样获得部分消费者认可，而豆豉、柠檬和怪味等口味仍较小众。



- 2023年，**中国烤鱼市场规模达到1,341.8亿元**，同比增速为10.2%；
- 2023年，**中国麻辣烤鱼市场规模为471.0亿元**，预计2028年市场规模将达到722.7亿元；
- 受国内消费者**消费升级、健康化追求**，以及烤鱼**品牌创新发展**的推动下，烤鱼市场规模有望进一步快速提升。



- 消费者调研显示，**绝大部分消费者**选择在**连锁品牌餐厅**食用烤鱼；
- 在所有烤鱼品牌中，成都和重庆的消费者对于**烤匠麻辣烤鱼**的**消费意愿**和**推荐意愿**最高，**烤匠**是**成都、重庆地区最受**欢迎的烤鱼品牌。



- **八成**烤鱼消费者为**90后**和**00后**；**女性消费群体**占据主导地位；
- 超一半消费者**每月习惯食用1-3次**烤鱼，单次消费金额**普遍高于50元**，**超半数**消费者花费**高于150元**；
- 消费者在消费烤鱼时更多选择**堂食**的方式，消费者选择烤鱼的消费场景以**聚餐**为主；
- 消费者选择烤鱼店时着重考量的因素是**口味、卫生环境**和**服务质量**，其中**美味可口**是**最重要的考虑因素**。

数据来源：专家访谈，消费者调研，沙利文研究



# 目录

1 报告要点概览

2 中国烤鱼市场发展概览

3 中国麻辣烤鱼市场概览

4 消费者洞察





# 烤鱼产品按口味主要分为麻辣、酸菜、青花椒、剁椒、豆豉、柠檬、蒜香、怪味烤鱼，可满足消费者不同消费体验的多样化需求

## ☰ 烤鱼产品按口味划分...

**麻辣烤鱼**

麻辣烤鱼是指将鱼类用辣椒和花椒为主要调味料腌制后，再通过烤制方式烹饪，使其具有麻辣鲜香风味的菜品。

**酸菜烤鱼**

酸菜烤鱼融合酸菜的酸爽和鱼肉的鲜美，形成一道口感独特的美食。酸菜的开胃效果与鱼肉的嫩滑结合，使其既开胃又美味。

**青花椒烤鱼**

青花椒烤鱼以青花椒的清新麻辣为特点，麻香与嫩滑鱼肉相结合，带来清爽且刺激的味道体验，非常适合喜欢椒麻口味的消费者。

**剁椒烤鱼**

剁椒烤鱼以辛辣香浓著称，剁椒的辣味与鱼肉的鲜美相融合，形成一道香辣可口的佳肴，非常适合喜爱辛辣口味的食客。

数据来源：公开资料，沙利文研究





# 烤鱼产品按口味主要分为麻辣、酸菜、青花椒、剁椒、豆豉、柠檬、蒜香、怪味烤鱼，可满足消费者不同消费体验的多样化需求

## ☰ 烤鱼产品按口味划分...

### 豆豉味烤鱼



豆豉味烤鱼具有浓郁的豆豉香气，豆豉的咸香与细嫩的鱼肉相得益彰，形成一道风味独特的美食，适合喜欢浓郁咸香口感的人群。

### 柠檬烤鱼



柠檬烤鱼以清爽酸香为特色，柠檬的酸香与鱼肉的鲜美结合，形成一道清新爽口的佳肴，非常适合夏季食用，带来清凉的味觉享受。

### 蒜香烤鱼



蒜香烤鱼以浓郁的蒜香为特点，大蒜的香气与鱼肉的嫩滑相融合，形成一道香味扑鼻、口感丰富的美食，适合喜欢蒜香口味的人。

### 怪味烤鱼



怪味烤鱼融合多种复杂调味料，甜、酸、麻、辣、咸多重风味与鱼肉结合，层次丰富，口感独特，适合喜欢尝试多种口味的食客。

数据来源：公开资料，沙利文研究



# 烤鱼行业已经经历了多个发展阶段，自2021年起已进入成熟发展阶段，主要表现为品牌差异化竞争，线上消费形式发展蓬勃，消费者逐渐侧重口味和新体验

## 烤鱼市场发展演变

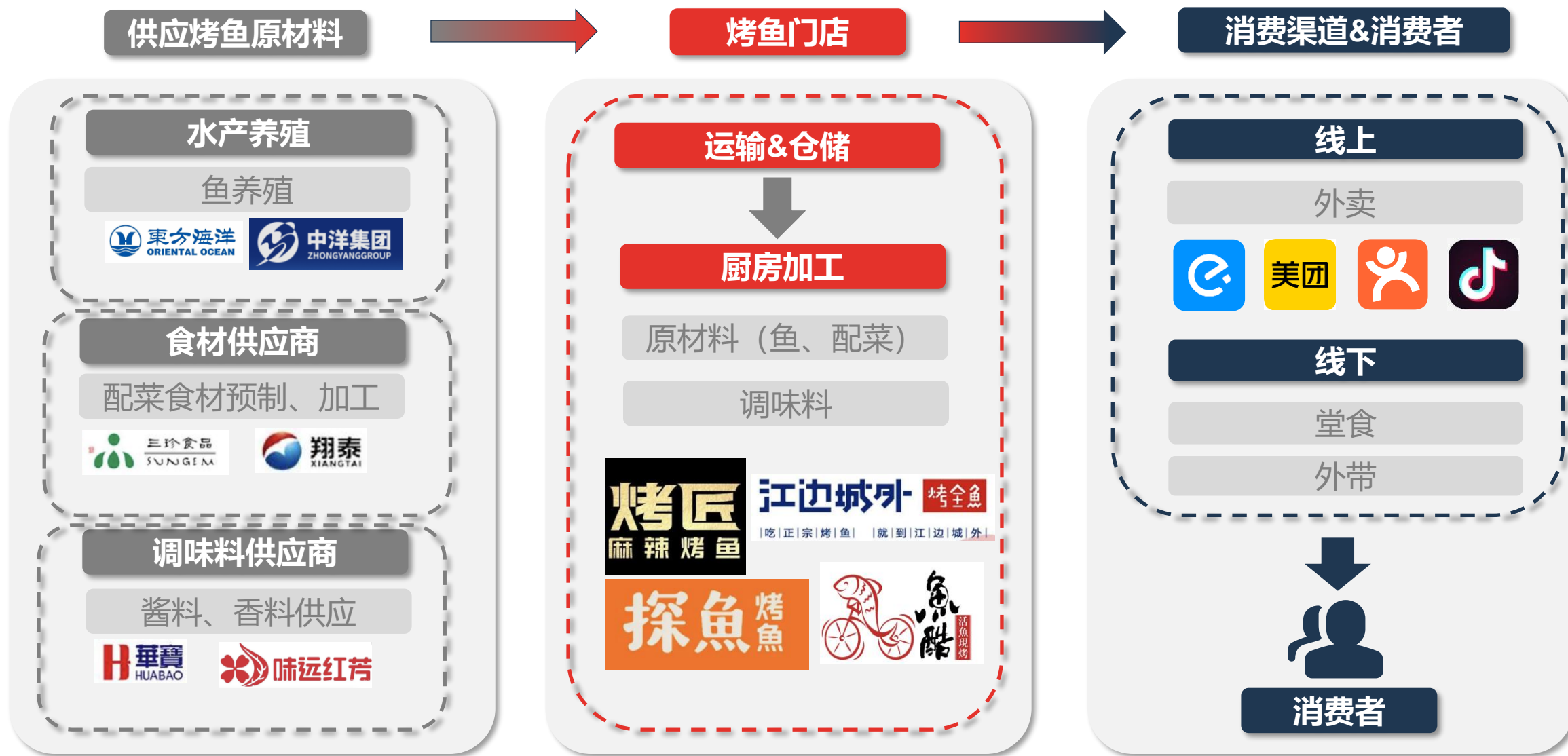


数据来源：公开资料，沙利文研究





# 烤鱼行业产业链主要由上游烤鱼原材料供应商、中游烤鱼门店、和下游消费渠道以及最终消费者构成



数据来源：公开资料，沙利文研究

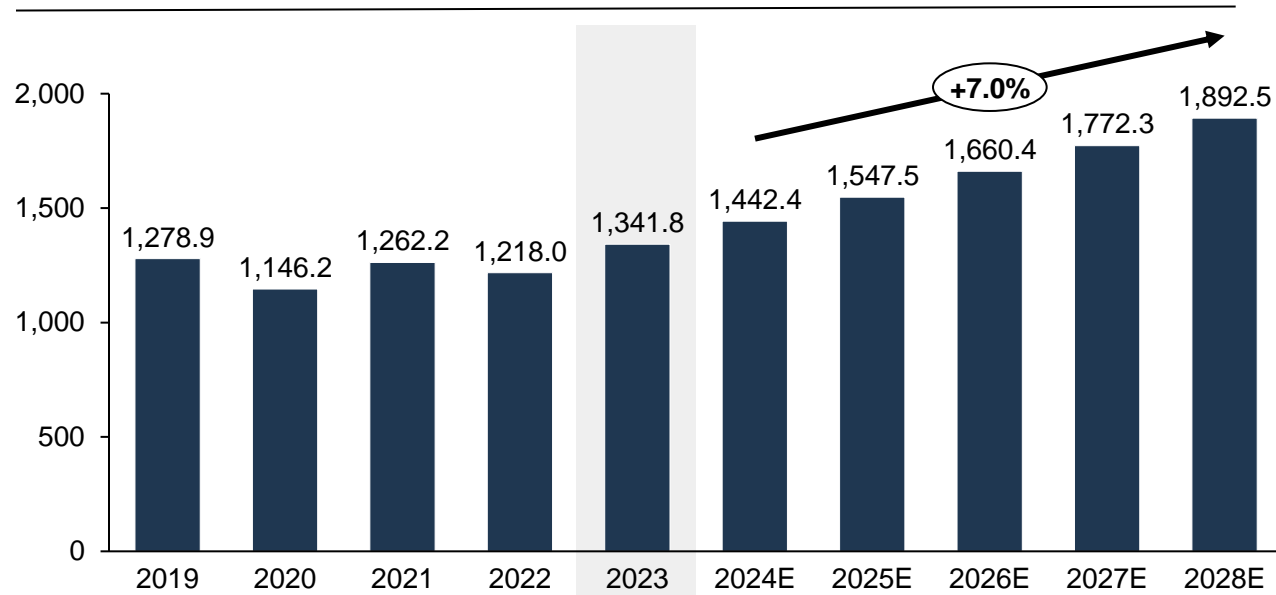


# 中国烤鱼市场保持稳健增长趋势，其中麻辣口味在全国烤鱼市场中销量排名第一；品牌通过差异化产品定位、创新口味组合、深化数字化转型和加强外卖业务等形式提升自身市场竞争力

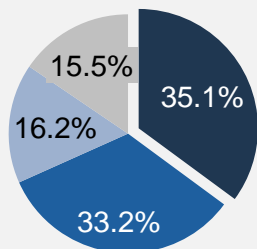


## 中国烤鱼市场规模

亿元，2019-2028预测



2023年中国烤鱼市场不同口味的占比，%



- 麻辣口味
- 香辣口味
- 青花椒口味
- 其它口味

**麻辣口味**  
**在全国烤鱼市场中**  
**销量排名第一**

- 2020年新冠疫情爆发，为积极响应防疫国家号召，部分店铺被迫暂停营业或关闭，餐饮行业遭到前所未有的打击，烤鱼市场规模同比2019年大幅下跌10.4%，达到1,146.2亿元。到2023年，烤鱼市场已逐渐恢复并呈现出新的增长势头，市场规模达到1,341.8亿元，同比增速为10.2%；其中，麻辣口味在全国烤鱼市场中的占比最高，达到35.1%。
- 展望未来，中国烤鱼市场将继续保持稳健增长。许多品牌通过差异化产品定位、创新口味组合，以及深化数字化转型，吸引了大量年轻消费者，并通过线上营销和社交媒体加强了品牌与消费者的互动。此外，外卖平台的普及和发展，使得消费者在家中也能方便地品尝到美味的烤鱼。这不仅扩大了烤鱼的消费场景，也大大提升了市场覆盖面。预计2028年中国烤鱼市场规模将达到1,892.5亿元，2024年至2028年年复合增长率达到7.0%。



数据来源：沙利文研究



年轻人特别是Z世代成为烤鱼消费主力。头部品牌显现，以半天妖，烤匠，探鱼为首的品牌迅速发展，已从局部一二线城市向全国市场布局，市场渗透率还将持续提升。

### Z世代为消费主力

- **青年消费者占比高**：根据消费者调研显示，**18-35岁中青年消费者**占比总调查人数的82%左右。
- **Z世代助推消费活力**：Z世代更愿意为兴趣买单，丰富的圈层文化催生了**兴趣经济**。他们热衷于**尝试新产品**、涉足新领域、探索新玩法、追逐新潮流。

### 头部品牌差异化竞争

- **品牌同质化严重**：烤鱼行业头部品牌相继崛起后进入成熟阶段，同质化问题显现，各品牌方以差异化战略作为竞争基础。
- **头部品牌差异化竞争**：头部品牌相继从推出新店面风格，创新融合川、粤口味餐品、点对点精准服务等方面，**打造新鲜的烤鱼消费体验**进行差异化竞争。

### 全国市场布局

- **品牌扩张新阶段**：烤鱼企业近几年得到迅速发展，已从区域布局向全国布局扩展。头部品牌已经完成了一线城市的布局，正在**往新一线、二线城市扩张**，店铺主要以商场店为主。
- **市场规模持续提升**：到**2023年，中国烤鱼市场规模达到1,341.8亿元**，预计**2028年中国烤鱼市场规模将达到1,892.5亿元**，2024年至2028年年复合增长率达到7.0%。

数据来源：公开资料，专家访谈，沙利文研究





# 居民可支配收入上涨以及线上消费新模式带动烤鱼行业消费需求；技术进步以及政策支持推动烤鱼行业持续创新发展

## 居民可支配收入上涨以及线上消费新模式

### 居民可支配收入上涨

- 根据国家统计局数据显示，2023年，我国居民人均可支配收入中位数**33036元**，同比增长5.3%。
- 居民消费已从温饱型向**享受型、发展型**转变。



### 线上消费新模式



- 利用线上外卖点单提高效率，成为外卖行业新的增长动力。
- 烤鱼品牌推出**单人烤鱼外卖模式**，引领烤鱼行业解决外卖配送难题。

## 技术、政策支持推动烤鱼行业发展

### 技术赋能产业链

- 大数据等新技术的升级，从**配送、营销、运营**等方面助推烤鱼品牌全面数字化。
- 例如，烤鱼行业的头部品牌通过运营进行**私域流量转化**，以及**智能化会员生命周期管理**，维系品牌的忠实顾客。



### 政策推动餐饮业发展

- 2024年3月，商务部等九个部门发布《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》，培育**知名餐饮品牌**，实施地域餐饮品牌培育工程，鼓励**地方深入挖掘传统烹饪技艺和餐饮文化**，培育“名菜”“名小吃”“名厨”“名店”，打造**地方特色餐饮品牌**。政策支持**为烤鱼市场发展提供了有利条件**。

数据来源：公开资料，沙利文研究

1

# 消费升级 健康化追求

## 消费者消费能力提升，向享乐型、娱乐型消费转变，引发健康化追求和在社交媒体分享消费热潮



### 消费升级

◆ 随着烤鱼餐饮在我国各城市逐步普及，市场渗透率持续提升，国民向享乐型、娱乐型消费转变，消费者对烤鱼需求持续提高。



满足**享乐型**需求下设置的店内吧台(左)，星空装潢(右)



### 社交媒体加持

◆ 消费者热衷在小红书、大众点评等社交平台打卡、晒图的消费习惯，带动品牌消费量。



### 健康化追求

◆ 消费者开始更多地关注鱼肉的新鲜度和营养价值，并且对肉质的要求越来越高，品牌方需要保证食材新鲜干净，还可以推出低脂低油的健康烤鱼。



**鱼肉保鲜**  
保证原材料新鲜



**门店现烤**  
当日即食的需求



**少油少盐**  
贯彻低脂低油健康饮食

数据来源：公开资料，专家访谈，沙利文研究

2

## 品牌化发展 企业差异化竞争

在品牌化发展阶段，烤鱼品牌进行多维度创新打造品牌特色；消费者聚焦互联网平台，受消费者欢迎的烤鱼在线上引发热议



### 品牌化发展



### 差异化竞争

## 品牌化发展



- 在政策扶持下、行业参与者越来越多，企业为**提高市场份额**进行品牌化发展。
- 消费者消费时倾向于选择在**信赖的连锁品牌餐厅**食用烤鱼。

## 消费者聚焦线上形成烤鱼潮流



烤鱼深受广大消费者喜爱，**在各大网络平台**，美团、小红书、微博、大众点评等，**消费者分享和热议烤鱼消费经验。**

为实现差异化竞争，各品牌开始从多维度展开创新

### 烤匠

致力于打造**生日消费场景**，从生日预定、生日布置，到生日蛋糕、生日拍照，**用心洞察消费需求**，打造极致**用户体验**，为粉丝制造生日惊喜。



### 探鱼

建造主打**科技实验风格**的**3.0门店**、专注**未来探索风格**的**4.0门店**，已经收获了一众用户的打卡分享。





# 目录

1

报告要点概览

2

中国烤鱼市场发展概览

3

中国麻辣烤鱼市场概览

4

消费者洞察



# 麻辣烤鱼作为一道川渝风味美食，是所有烤鱼口味的鼻祖，在全国范围内好评如潮



## 什么是麻辣烤鱼？

麻辣烤鱼是一道经典的川渝风味美食，以其麻辣鲜香的独特口感而备受食客喜爱。麻辣烤鱼选用新鲜的鱼作为主要食材，通常使用**草鱼、鲤鱼或鲈鱼**，经过精心腌制后，再以**炭火烤制**。烤鱼的外皮酥脆，肉质鲜嫩，充分吸收了麻辣底料的香味。麻辣底料是这道菜的精髓，采用了多种香料和调料，如**辣椒、花椒、豆瓣酱**等，带来丰富的层次感和浓郁的麻辣风味。这道菜不仅**适合与朋友家人共享**，也是**下酒**的绝佳选择。



## 烤鱼口味鼻祖

- **麻辣烤鱼起源：**麻辣烤鱼起源于川渝地区，将传统烤鱼与麻辣风味结合，迅速成为全国经典。
- **创新烤鱼方式：**麻辣烤鱼通过辣椒和花椒等调料创新烹饪，打破传统口味，带来丰富的味觉体验。
- **影响与地位：**麻辣烤鱼是烤鱼口味鼻祖，引领全国烤鱼潮流，成为标杆，影响深远。

## 好评如潮的麻辣烤鱼



数据来源：公开资料，沙利文研究

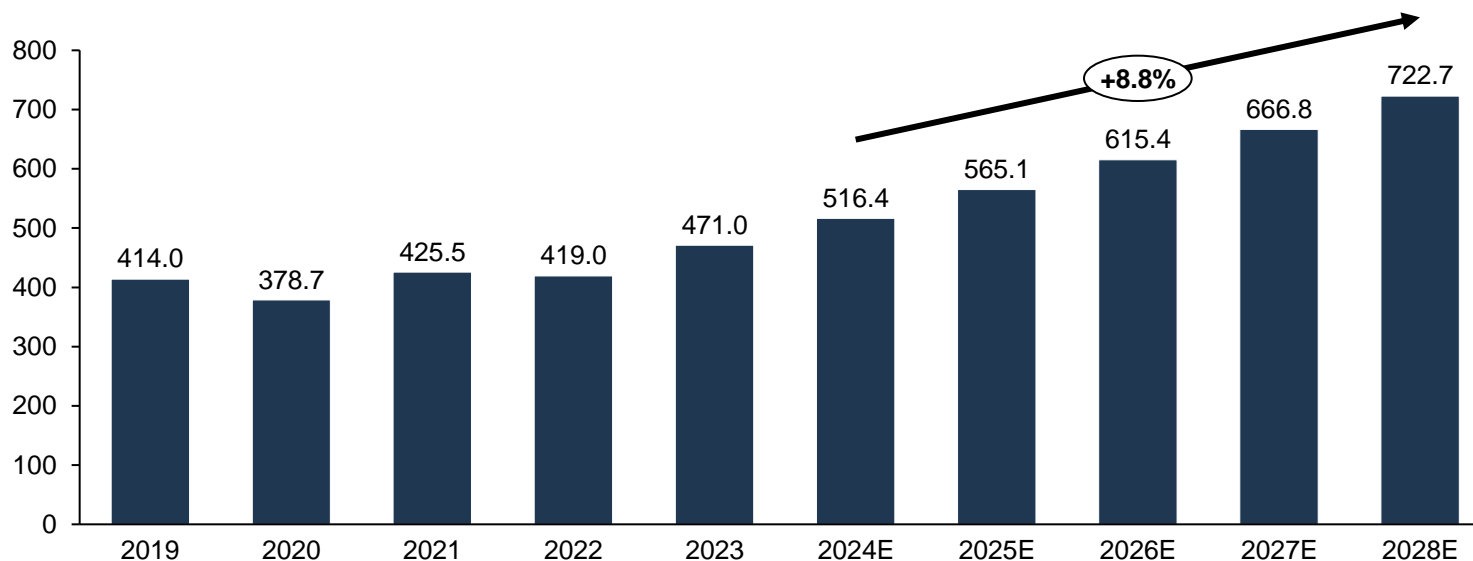


消费者对麻辣烤鱼的喜爱推动了市场扩张，同时也对烤鱼品牌提出了更高的创新要求；预计未来麻辣烤鱼市场将继续保持增长势头，并呈现出更加多元化和个性化的发展趋势



### 中国麻辣烤鱼市场规模

亿元，2019-2028预测



- “无辣不欢”一直是烤鱼市场追求的核心味觉体验，而麻辣作为烤鱼品类中最经典口味之一，长期以来深受中国消费者的青睐。川渝地区作为麻辣烤鱼的发源地，依然是市场的核心，但随着品牌扩张，麻辣烤鱼已经在全国范围内广泛普及。此外，数字化营销和外卖服务的兴起，进一步推动了麻辣烤鱼的消费增长，使其消费场景从餐厅延伸至家庭。2023年，中国麻辣烤鱼市场规模为471.0亿元，预计2028年市场规模将达到722.7亿元，2024年至2028年年复合增长率为8.8%。
- 消费者对麻辣烤鱼的喜爱推动了市场扩张，同时也对烤鱼品牌提出了更高的创新要求，使得在口味高度重合的情况下，差异化成为品牌发展的关键。随着市场的不断成熟，预计未来麻辣烤鱼市场将继续保持增长势头，并呈现出更加多元化和个性化的发展趋势。

数据来源：沙利文研究



# 麻辣烤鱼口味持续受到全国消费者喜爱，在麻辣基础上衍生出其他风味烤鱼

## 1 麻辣烤鱼受全国消费者欢迎

据消费者调研，麻辣烤鱼口味在多种烤鱼口味之中是消费者首选。



烤匠·麻辣烤鱼创始人冷艳君在2021年封面超级品牌大会上分享了品牌围绕Z世代的市场布局 and 战略。数据显示，**麻辣烤鱼**这种“重麻重辣”完全满足了年轻消费者对刺激味蕾享受的追求。

## 2 麻辣烤鱼衍生出口味创新



# 专业麻辣烤鱼品牌<sup>1</sup>积极拓宽产品品类，带动烤鱼行业稳步发展

麻辣烤鱼行业  
主要参与者对比

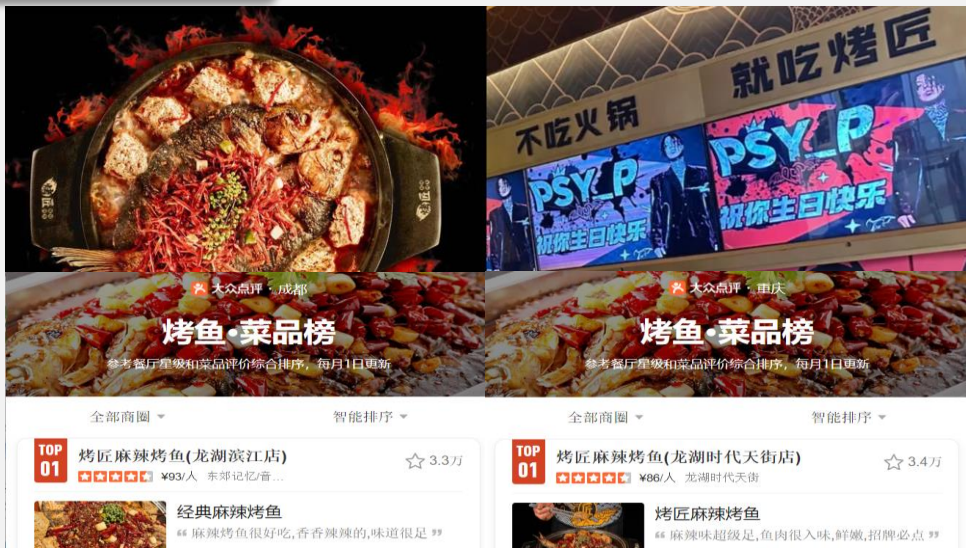
	烤匠	师烤·豆花烤鱼	鱼神脆皮烤鱼	马有鱼·馕坑烤全鱼
				
基本情况	2013年成立，总部位于成都	2019年成立，总部位于广州	2022年成立，总部位于广州	2021年，总部位于乌鲁木齐
主要覆盖区域	主要覆盖川渝地区	主要覆盖广东省	主要覆盖广东省	主要覆盖新疆省
招牌产品	 经典麻辣烤鱼	 招牌重庆豆花烤鱼	 香麻辣味脆皮烤鱼	 麻辣烤鱼 香辣过瘾

1. 专业麻辣烤鱼品牌是指麻辣烤鱼产品在其整体烤鱼品类中营收占比超过50%的品牌。

数据来源：公开资料，企业官网，沙利文研究




品牌介绍




- 烤匠麻辣烤鱼是成都众乐乐餐饮管理有限公司旗下餐饮品牌，招牌菜品为经典麻辣烤鱼。
- 2013年，第一家烤匠在成都蓝色加勒比广场开业。
- 截止2024年7月，烤匠直营门店达65家，烤匠品牌广告语“不吃火锅，就吃烤匠”在抖音、小红书等各类线上平台不断被用户引用并热情讨论。
- 烤匠是川渝地区烤鱼领导品牌，在**成都和重庆的大众点评烤鱼品牌均排名第一**，积累了超过400万会员。2021年荣获川渝美食地标、成都美食地标品牌等称号，并在2022年入选**非物质文化遗产**。

品牌特色：麻辣烤鱼

 川式烤鱼起源于2000年前的川渝地区。在重庆万州古城，万州人**传承古制**，潜心研究，融合原始烧烤和现代工艺，借鉴传统川菜和火锅的特点，取深山木炭烤制，加入**30多味调料、香料**，将鲜香麻辣发挥到极致，麻辣口味的万州烤鱼之风逐渐在全国蔓延。经过多年的迭代演化，烤鱼有了多种多样的创新口味。后来成就了现在的烤匠麻辣烤鱼。



 针对麻辣烤鱼，烤匠分别在原材料，烤鱼搭配和器皿上进行升级，选用三种辣椒，三种花椒搭配出在**“色，香，味”**三方面的最佳麻辣口味，同时将麻辣烤鱼的经典搭配——豆花，进行升级，选用黑豆每日门店现磨，让食客吃到记忆中豆花的本味；在器皿上，传统烤鱼使用的是方形烤鱼架，为烤鱼上桌后温度能得到保障，各方受热均匀，烤匠将方盘升级为圆盘，经过12个设计方案的优化，300多天的验证，产出现有的**黑金圆形烤鱼盘**。







## “鱼神脆皮烤鱼，很脆很入味”

### 品牌介绍



- “鱼神”脆皮烤鱼是广州金舌头餐饮品牌管理有限公司旗下新建品牌，总部位于广州，成立于2022年。
- 鱼神脆皮烤鱼创始团队，经历半年时间的打磨，选择以城市年轻人晚饭和夜宵几乎都会选择的特色菜——烤鱼为突破口，结合当下地方特色美食文化，创立了“鱼神脆皮烤鱼”品牌，深受消费者喜爱。
- 截止2024年7月，鱼神脆皮烤鱼直营门店达93家，品牌广告语“**鱼神脆皮烤鱼，很脆很入味**”“**先吃皮，脆无敌**”在抖音、小红书等各类线上平台不断被用户引用并热情讨论。

### 品牌特色：脆皮烤鱼

鱼神脆皮烤鱼的特色产品包括“香麻辣味脆皮清江鱼”和“青花椒味脆皮清江鱼”。其**烤鱼脆皮秘方已申请国家专利**，凭借“脆皮”这一差异化竞争优势，鱼神脆皮烤鱼门店在广东省迅速扩张。同时，鱼神脆皮烤鱼保持**每年4-7次产品上新**，引领整个行业口味流行趋势。



除了酥脆的鱼皮，鱼神脆皮烤鱼还打出了“**灵魂夜宵**”的品牌特色，营业时间为中午11点到凌晨三点，满足了消费者**全时段的消费需求**。同时，门店风格为典型的**广式排档风**，满足了传统国人喜爱热闹的餐饮氛围需求，已成为**市井风餐饮店**的典型代表。

# 目录

1

报告要点概览

2

中国烤鱼市场发展概览

3

中国麻辣烤鱼市场概览

4

消费者洞察







# 烤鱼深受大众喜爱，尤其受女性、35岁以下年轻人和上班族等群体欢迎，在其他性别、年龄和职业群体中也有很高的认知度和喜爱度

## 烤鱼在社会中具有很高的渗透率，深受大众喜爱

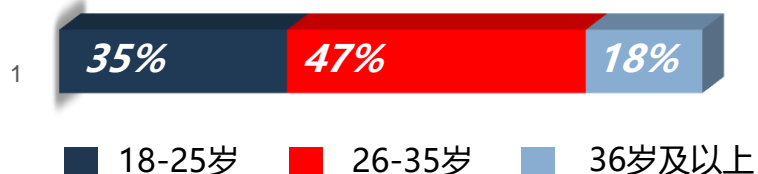
● ● ● 烤鱼食品渗透率 ● ● ●

了解并品尝过烤鱼的受访者占整体样本的 **99.8%**

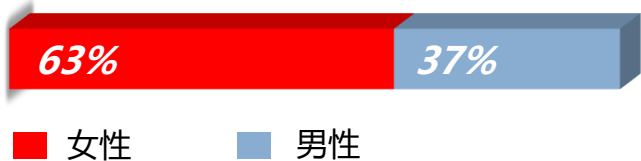
● ● ● 公众评价 ● ● ●

“非常喜欢”或“喜欢”烤鱼的受访者占整体样本的 **96.4%**

## 女性，以及35岁以下年轻群体更喜爱食用烤鱼

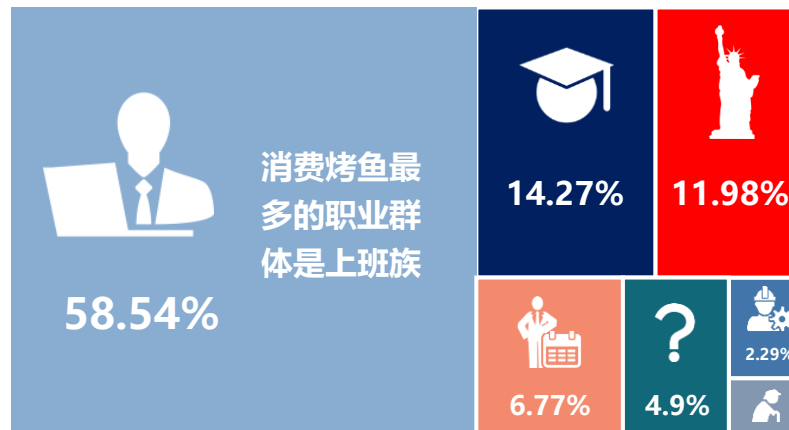


烤鱼在年轻人群中更受欢迎



烤鱼更受女性喜爱

## 学生党和上班族已成为烤鱼消费主力军



- 上班族
- 学生
- 自由职业者
- 企业中高层
- 其他职业
- 工人、司机等
- 退休人群



## 典型消费者画像



任女士 29岁 职场白领

习惯和同事朋友聚餐时食用烤鱼，通常会选择商场中的连锁品牌



张先生 20岁 大学生

与朋友聚会、庆生时都会选择烤鱼，偏爱麻辣、藤椒等刺激性口味

Q：请问您是否了解过烤鱼？请问您是否喜欢吃烤鱼？请问您的年龄是？您的性别是？您的职业是？ N=962

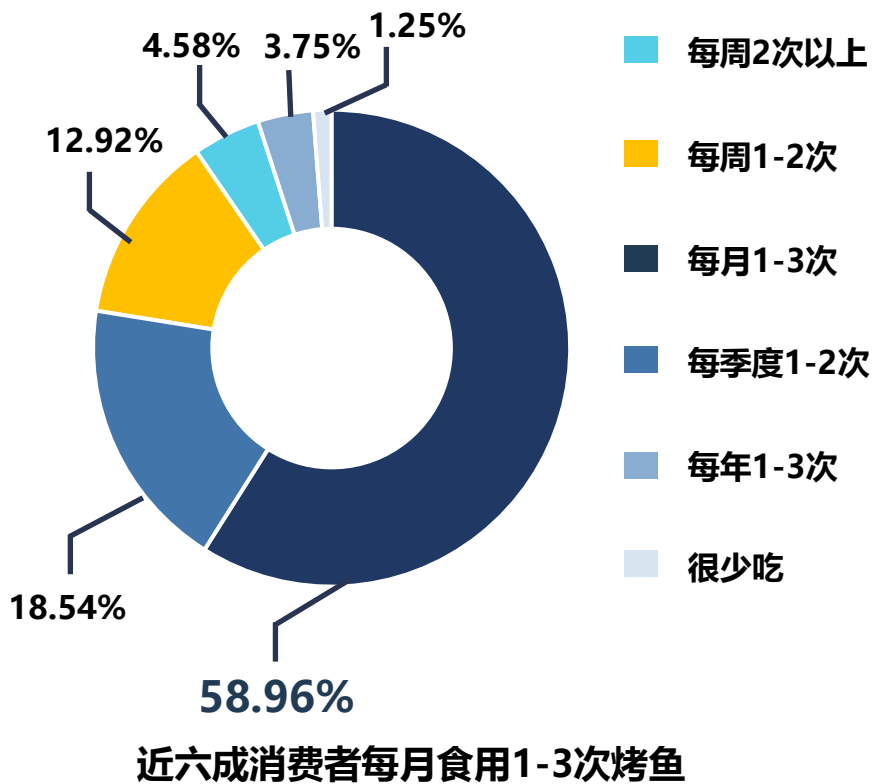
数据来源：消费者调研，沙利文研究



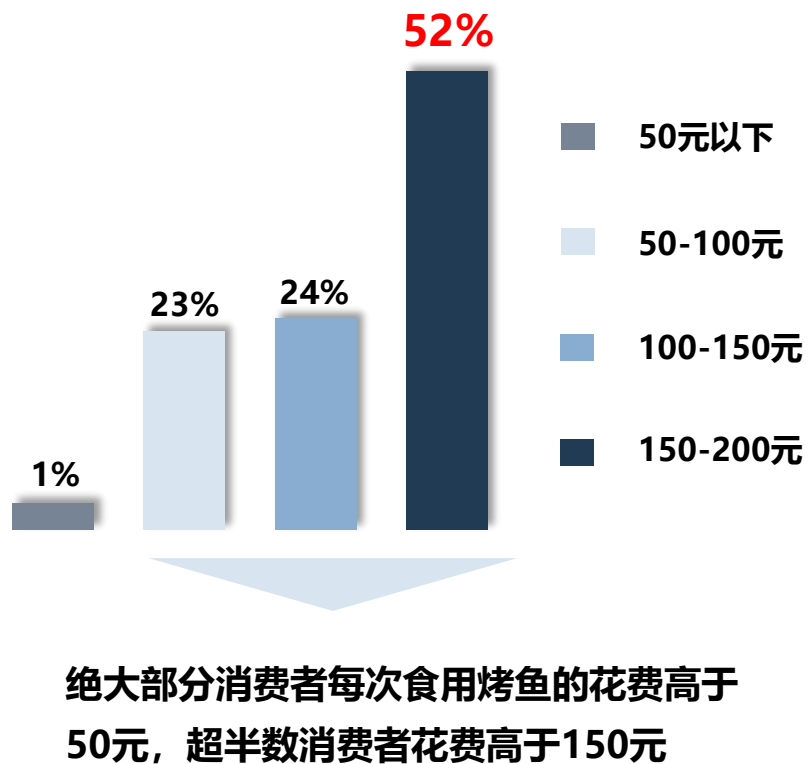


# 从消费习惯看，超一半消费者习惯每月食用1-3次烤鱼，单次消费金额普遍高于50元，且多数消费者在选择食用烤鱼时没有明显的季节偏好

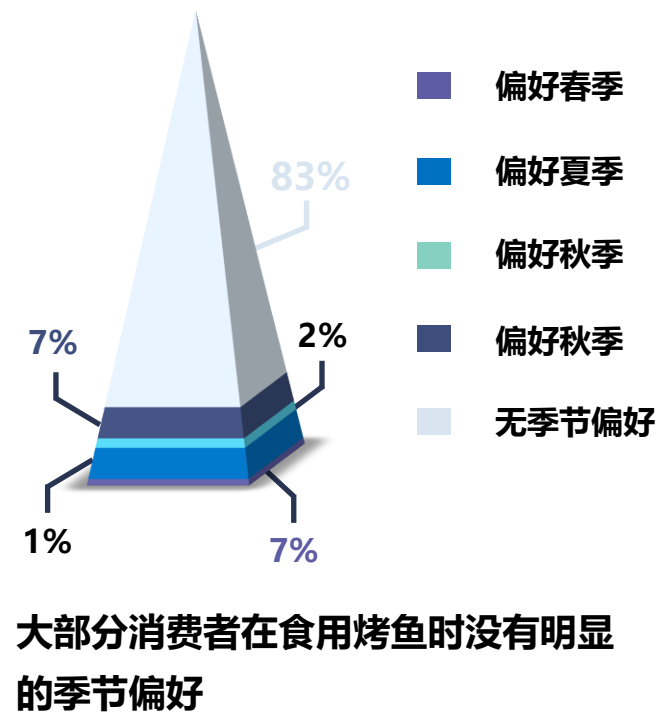
## 烤鱼消费频率分布情况



## 烤鱼单次消费金额分布情况



## 消费者食用烤鱼的季节偏好



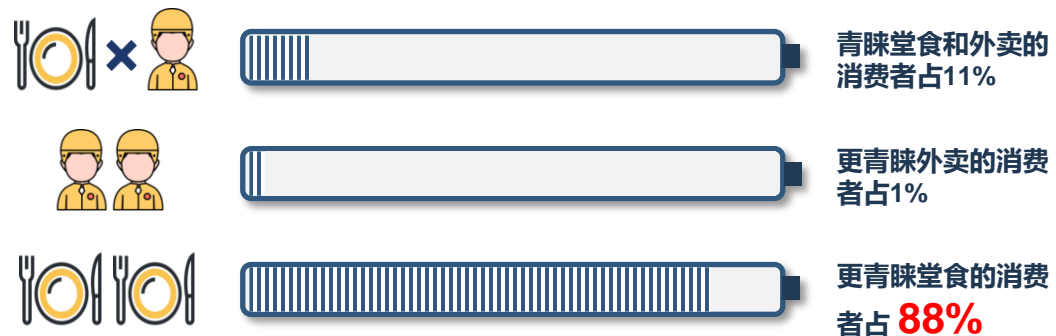
Q：您通常多久吃一次烤鱼？您每次消费烤鱼的金额（人均）大约是？您通常在什么季节会更频繁地消费烤鱼？ N=960

数据来源：消费者调研，沙利文研究



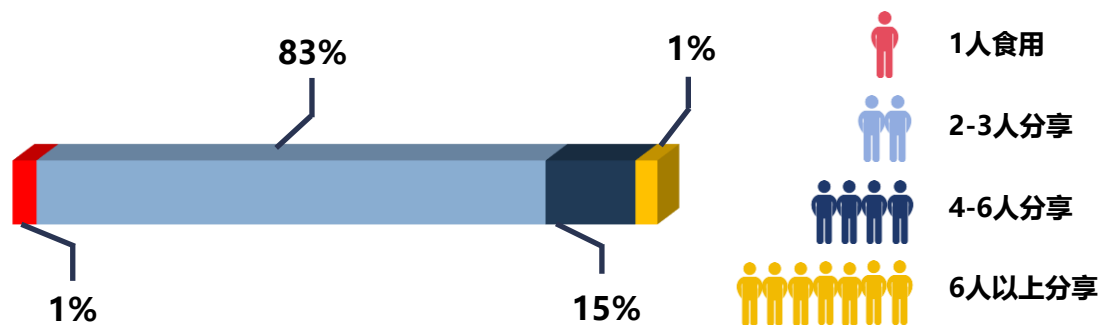
# 考虑到烤鱼的分量和烹调方式，大众在消费烤鱼时更多选择堂食的方式，并且会和他人共同分享；烤鱼也成为朋友聚餐、休闲用餐和家人聚餐的热门选择

## 绝大部分消费者选择在线下餐厅食用烤鱼

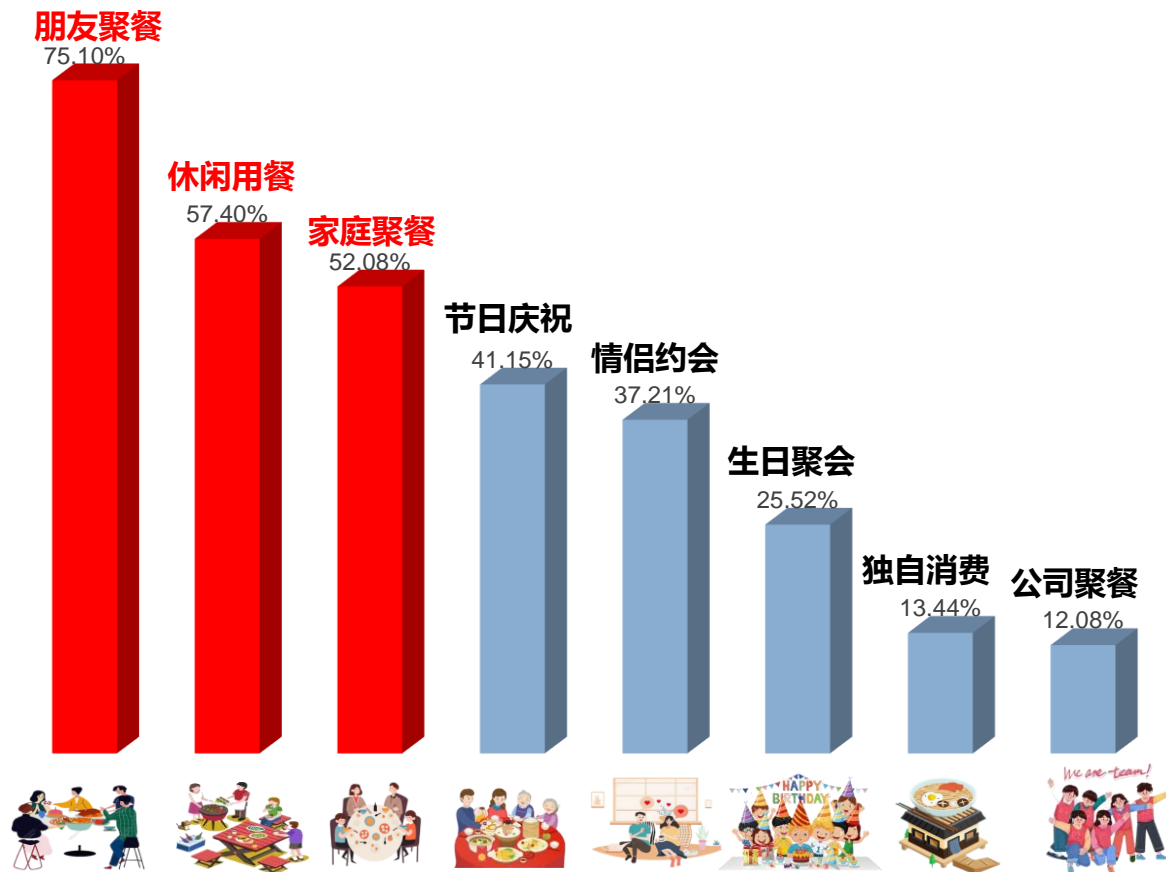


堂食依旧是消费烤鱼食品的主要方式，但烤鱼外卖可能是新的市场增长点。

## 绝大部分消费者倾向于与他人分享烤鱼



## 常见的烤鱼消费目的包括朋友聚餐、休闲用餐、家庭聚餐等

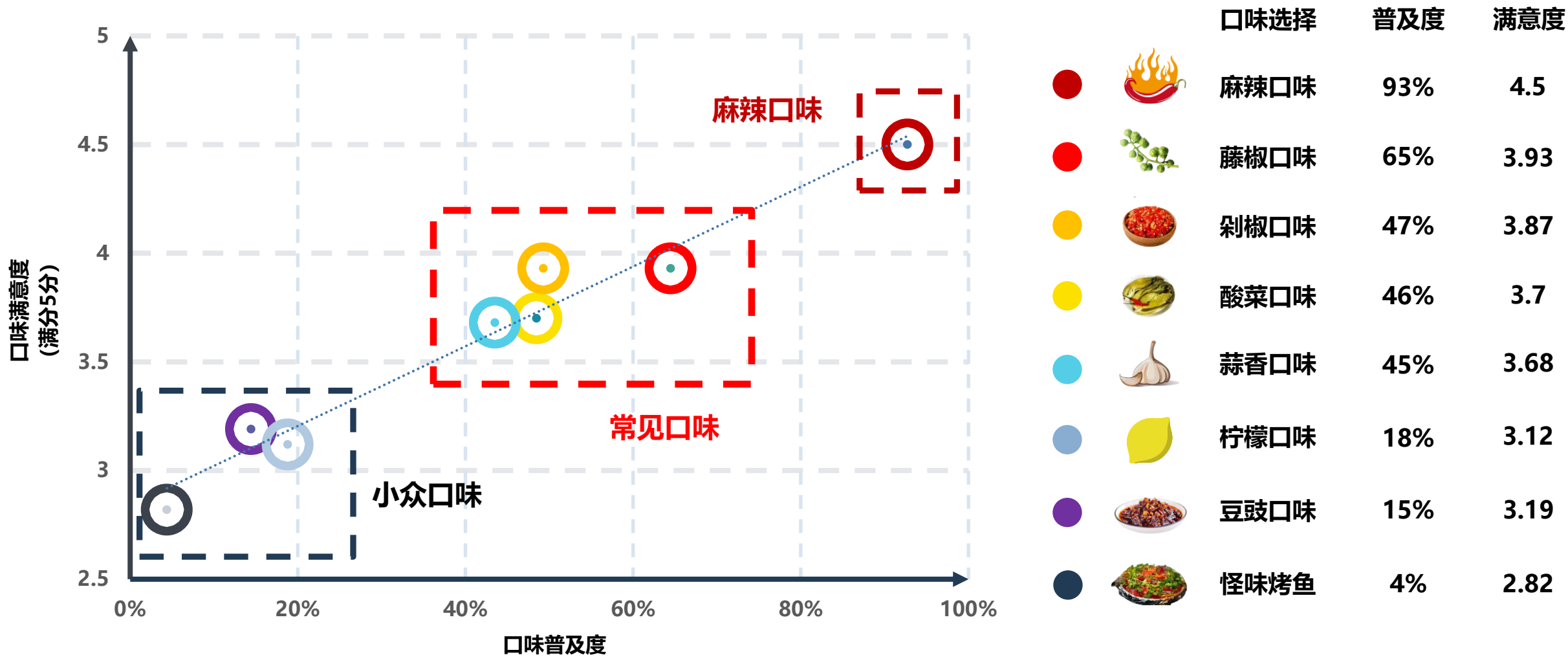


Q：您更经常通过以下哪种方式消费烤鱼？您通常几个人一起吃烤鱼？您通常在什么情况下去吃烤鱼？（多选题）N=960

数据来源：消费者调研，沙利文研究



在口味方面，麻辣烤鱼是消费者首选，在普及度和满意度指数上均高于其他口味；酸菜、藤椒、剁椒和蒜香口味同样获得部分消费者认可，而豆豉、柠檬和怪味等口味仍较小众



Q：您吃过以下哪些口味的烤鱼？（多选题）您对以下烤鱼口味的喜爱程度是？（多选题）N=960

数据来源：消费者调研，沙利文研究

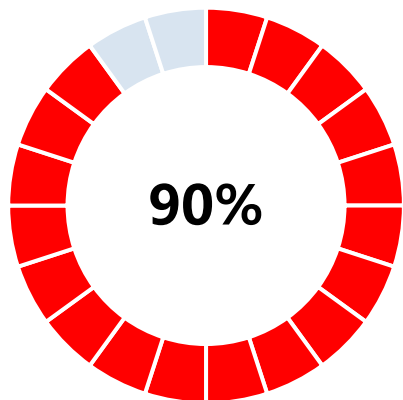




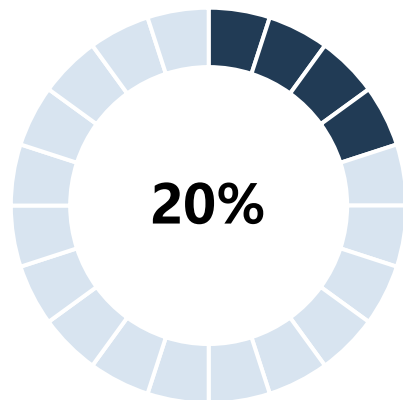
# 绝大部分烤鱼消费者更青睐连锁品牌餐厅

绝大部分消费者选择在连锁品牌餐厅食用烤鱼

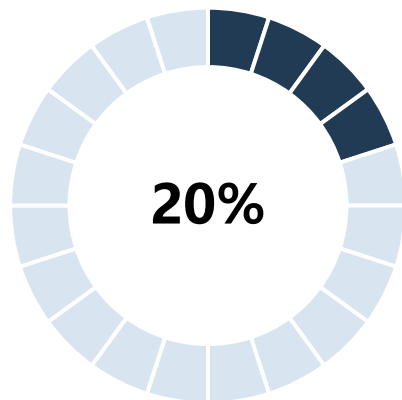
90% 的消费者选择在连锁店消费烤鱼



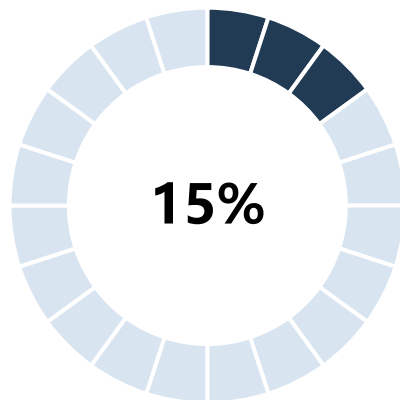
20%的消费者选择在独立小店消费烤鱼



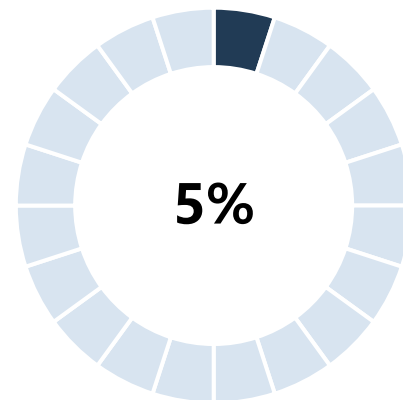
20%的消费者选择在大排档消费烤鱼



15%的消费者选择在非专业烤鱼餐厅消费烤鱼



5%的消费者选择在其他途径消费烤鱼



Q: 您通常选择哪种类型的烤鱼店? (多选题) N=960

数据来源: 消费者调研, 沙利文研究



# 美味可口、干净卫生和服务热情是消费者选择烤鱼店时重点考虑的因素，其中美味可口最为重要

## 消费者选择烤鱼店的考量因素分析

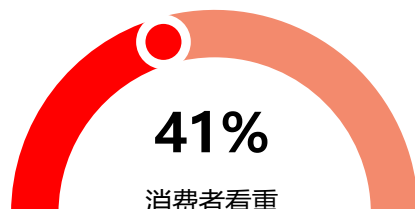
### 美味可口



### 干净卫生

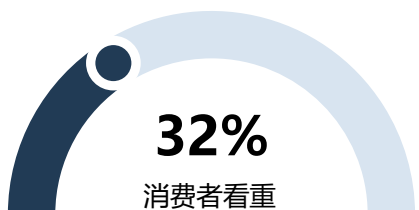


### 服务热情

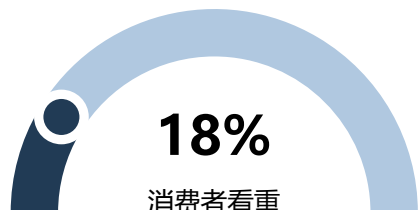


- ✓ 消费者选择烤鱼店时着重考量的因素是**口味、卫生环境和服务质量**。
- ✓ 相较而言，烤鱼消费者对**价格、品牌、位置**等因素的敏感度较低；新兴品牌有机会通过提供高品质菜品实现弯道超车。

### 价格实惠



### 品牌知名度



### 位置方便



### 主题特色



### 其他因素



Q：您吃烤鱼时更注重以下哪些要素？（多选） N=960

数据来源：消费者调研，沙利文研究



# 在所有烤鱼品牌中，成都和重庆的消费者对于烤匠麻辣烤鱼的消费意愿和推荐意愿最高，烤匠是成都和重庆地区最受欢迎的烤鱼品牌

## 消费意愿分析

## 推荐意愿分析



Q：您在选择消费烤鱼时，通常会选择以下哪些烤鱼品牌？您倾向于向朋友或家人推荐以下哪些烤鱼品牌？ N=960。

数据来源：消费者调研，沙利文研究





# 就餐服务、餐厅环境和口味满意度决定了消费者的满意度和消费意愿，消费者对“烤匠”的就餐服务满意度、餐厅环境满意度和口味满意度均为最高

## 就餐服务满意度前五名品牌

## 餐厅环境满意度前五名品牌

## 口味满意度前五名品牌

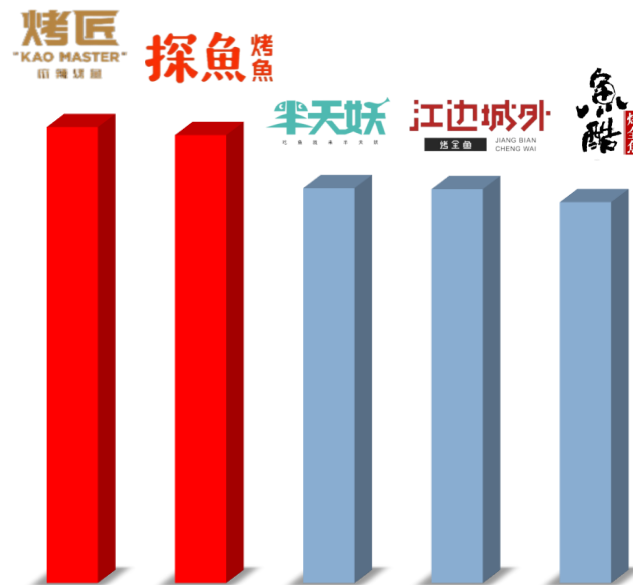
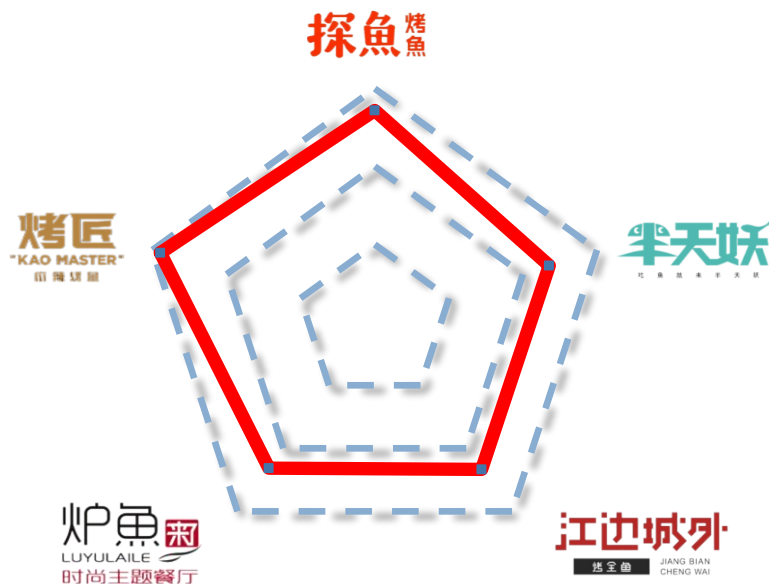
消费者对于“烤匠”的就餐服务满意度最高

消费者对于“烤匠”的餐厅环境满意度最高

消费者对于“烤匠”的口味满意度最高



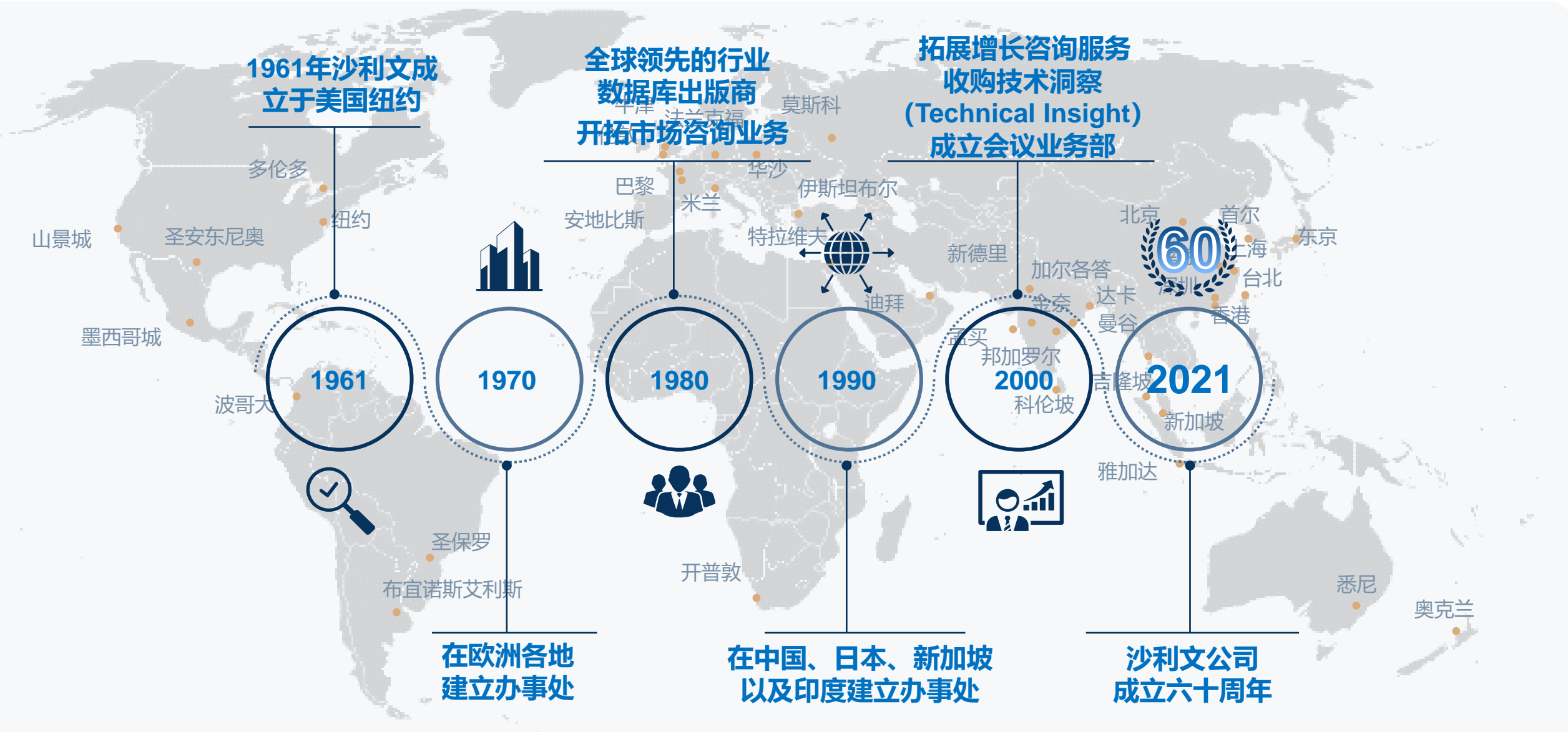
-  烤匠  
"KAO MASTER"  
前滩烧烤
-  半天妖
-  江边城外  
烤鱼
-  炉鱼  
LUYULAILE  
时尚主题餐厅
-  探鱼  
烤鱼



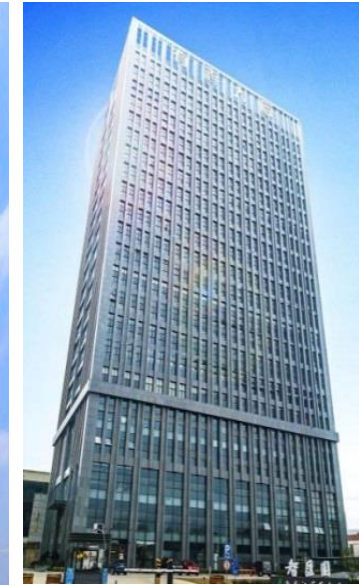
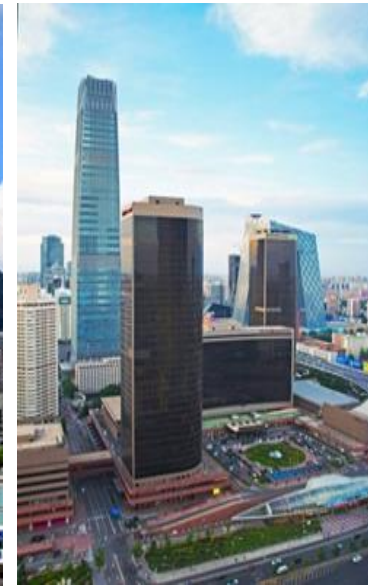
Q: 关于就餐服务，您最满意的是以下哪些品牌？关于餐厅环境，您最满意的是以下哪些品牌？关于口味，您最满意的是以下哪些品牌？ N=960

数据来源：消费者调研，沙利文研究

沙利文是全球最大的行业研究及咨询机构之一，在全球45个国家和地区拥有分支机构，拥有超过3,000名分析师及咨询顾问，在国际资本市场拥有很高的知名度和认可度



# 沙利文大中华地区办公室



## 上海办公室及中国研究院:

上海市静安区  
南京西路1717号  
会德丰国际广场25楼及27楼

电话: 86 21 5407 5781  
传真: 86 21 3209 8500  
[www.frostchina.com](http://www.frostchina.com)

## 香港办公室:

香港中环  
康乐广场8号  
交易广场2期3006室

电话: 852 2191 5788  
传真: 852 2191 7995  
[www.frostchina.com](http://www.frostchina.com)

## 北京办公室:

北京市朝阳区  
建国门外大街1号  
国贸写字楼2座2401室

电话: 86 10 5929 8678  
传真: 86 10 5929 8680  
[www.frostchina.com](http://www.frostchina.com)

## 深圳办公室及深圳研究院:

广东省深圳市南山区  
科发路91号  
华润置地大厦D座11楼  
华润置地广场E座41楼

电话: 86 755 3651 8721  
传真: 86 755 3686 8806  
[www.frostchina.com](http://www.frostchina.com)

## 南京办公室及南京研究院:

江苏省南京市经开区  
兴智路6号  
兴智科技园B栋401室

电话: 86 25 8509 1226  
传真: 86 25 8509 1226  
[www.frostchina.com](http://www.frostchina.com)

## 成都办公室:

四川省成都市青羊区  
西御街3号  
领地中心东塔14楼

电话: 86 28 81703296  
传真: 86 28 81703296  
[www.frostchina.com](http://www.frostchina.com)

## 台北办公室:

台北市信义区  
松高路9号  
统一国际大楼25楼

电话: 886 2 7743 0566  
传真: 856 2 7743 7100  
[www.frostchina.com](http://www.frostchina.com)