

乳扇冰棒几乎达到“人手一支”，现春酸汤锅底销量近3万份 野生菌火锅、过桥米线异地订单量同比分别增长133%、119% 避暑游带火云南特色美食

7月以来,我国多地持续高温,避暑游成为今夏旅游消费新热点。日前,某旅行出游平台发布数据显示,2025年暑期游进入预订高峰,气候宜人的昆明上榜避暑热门目的地,同时保山、玉溪、普洱等地的旅游预订量呈现显著增长态势。值得注意的是,随着避暑游客的涌入,云南地方特色美食的消费热度也同步攀升,成为游客必打卡的旅游体验项目。



“从前的山里”成了游客购买伴手礼的好去处



乳扇冰棒是店里的招牌

云南海底捞火锅店推出的“云滇”系列区域专属菜单深受游客喜欢



大理美食乳扇冰棒“人手一支”

暑假以来,以销售大理特色美食为主的特色商铺“从前的山里”东华市场店迎来很多游客,销量显著增长。该店铺不仅成了游客到昆明体验云南美食的载体,也成了购买伴手礼的好去处。

“我们店里的两大热销商品是夏日解暑乳扇冰棒和招牌烤乳扇。乳扇冰棒凭借独特的奶香与清凉的口感,几乎达到进店顾客‘人手一支’的热度,复购率很高。”店家杨小胖说。

针对不同地域游客的口味偏好,“从前的山里”店铺还陆续推出了能满足不同口味需求、又不失地方特色的美食。杨小胖介绍:“无辣不欢的四川游客来这里,不仅可以品尝辣椒拌水果,还可以下一份青椒炒干巴菌;对于偏爱清淡甜口的上海游客,酸甜可口的大理雕梅是他们青睐的热门伴手礼,用其制作的雕梅小排成为不少家庭的创意新菜品。”

创新产品的持续推出为游客带来更多惊喜。除乳扇冰棒外,米凉虾冰棍、酸木瓜冰棒、玫瑰花冰棍等“云南限定”冷饮,也将本地食材与夏日解暑需求巧妙结合,让游客感受到云南人的美食浪漫。

店铺在经营过程中,发生了不少游客

厚爱云南美食的小故事。最令人难忘的是,一位来自广州的游客,自初次邂逅店里的烤乳扇后便念念不忘,如今每逢来昆明出差,必定专程前来重温这份美味。更令人感动的是,他还通过微信订购了玫瑰酱和乳扇,甚至自付冷链费用,只为将云南特色乳扇冰棒完好地带回广州与亲友分享。

从传统乳扇的花样演绎,到雕梅、酸木瓜等本地食材的创新运用,“从前的山里”将大理的食材本味与文化内涵融入美食。正如店铺所展现的,美食之所以动人,不仅在于地道口味与新鲜食材,更在于每一口都承载着“有一种叫云南的生活”的烟火气与地域风情,让游客在舌尖上感受云南的独特魅力。

美团数据显示,暑期以来,云南旅游外卖需求升温,地方特色菜成点单“香饽饽”。7月至今,野生菌火锅、过桥米线的异地订单量同比分别增长133%、119%,牛肉饵丝、鲜花饼的异地订单量同比分别增长114%、109%。四川、重庆、上海、广东、北京为云南客源省份TOP5,昆明市、大理州、曲靖市为云南省最爱点外卖城市TOP3。

现春酸汤锅底成爆款

盛夏时节,酸爽开胃的云南风味正当时。近期,云南20余家海底捞火锅店推出夏季区域限定新品,为食客带来独具特色的夏季火锅新体验。

云南海底捞火锅的“云滇”系列区域专属菜单,批量上新20款新品,包括1款主打锅底、11款黄牛肉新品、8款应季特色鲜蔬。菜单的菜品结合云南传统风味和当地特色食材,让热辣滚烫的火锅增添了清新的山野气息。

云南有句老话“白窝不响,吃饭不香”,春木瓜、春辣椒、春海鲜……在云南,似乎很难找到不能“春”的食材。海底捞

把这一原生态的饮食习惯与火锅结合,打造云南现春酸汤锅,汤底以西双版纳树番茄、酸木瓜等食材发酵而成,加上现春的小米辣、蒜瓣、沙姜等食材,酸香四溢,呈现地道的云南风味。新品上架后非常受欢迎,其中现春酸汤锅底整体销量接近3万份,在今年云南海底捞火锅推出的新品锅底中点击率排名第一。

海底捞产品管理部相关负责人表示,本次上新是云南海底捞火锅首次以主题菜单的形式推出区域新品,着力选取云南本地特色食材,结合蜀海供应链的保障能力,为消费者奉上安全的特色美味。

酸甜可口的果茶产品清新解暑

炎炎夏日,云南人用一杯杯独具风味的清凉饮品开启消暑时光——从酸甜可口的果茶到充满东南亚风情的创意甜品,多元的饮品文化正成为云岭大地夏日的一张特色名片。

在“清凉经济”的带动下,来自美团的数据显示,泡鲁达、甜白酒、木瓜水等云南特色饮品走俏,美团外卖搜索量分别同比上涨187%、192%、173.9%。更让人惊喜的是,本地餐饮从业者大胆创新,将云南特有的野菜、菌菇、花卉等食材巧妙融入饮品制作中,打造出糯香柠檬茶、野生酸角汁、黑松露菌香奶茶、树番茄柠檬茶等一系列令人耳目一新的特色饮品,不仅深受本地消费者青睐,更成为游客必打卡的“云南味道”。

此外,记者走访了昆明多家奶茶品牌,从店员口中了解到,每年新上市的果

茶产品中,大部分原材料来自云南本地。以霸王茶姬为例,其今夏推出的活力轻果茶系列新品“滇橄榄”,创新性地融入了云南特有的滇橄榄原料,口味清新酸甜,成为消暑爆款。

值得注意的是,已有品牌在云南布局原料供应链。古茗奶茶的两款饮品青橘柠檬水与超A芝士葡萄深受游客青睐。其中,青橘柠檬水精选西双版纳香水柠檬,其特有的馥郁果香成为产品亮点;而超A芝士葡萄则选用云南产的夏黑葡萄,果实饱满多汁。据悉,为确保原料品质,古茗已在西双版纳建立专属香水柠檬种植基地,并在建水、宾川、弥勒等云南葡萄主产区布局规模化种植园,实现从产地到门店的直供体系,为产品品质提供全程保障。

本报记者 孙江荭 朱婉琪
实习生 严爽 文 受访商家供图