

在呼和浩特一家蛋糕店,店主韩女士的账本上,近期一行行频繁更新的采购数字,让她倍感压力。

“进口淡奶油的价格,像坐上了过山车。”她向记者展示着近期的采购记录,语气里满是无奈,“蓝风车”从去年底开始,从一箱610元、650元、690元、732元,一路涨到了现在的835元。我的朋友甚至在批发商那里见过890元的报价,快翻倍了。”

奶香背后的“涨”潮:

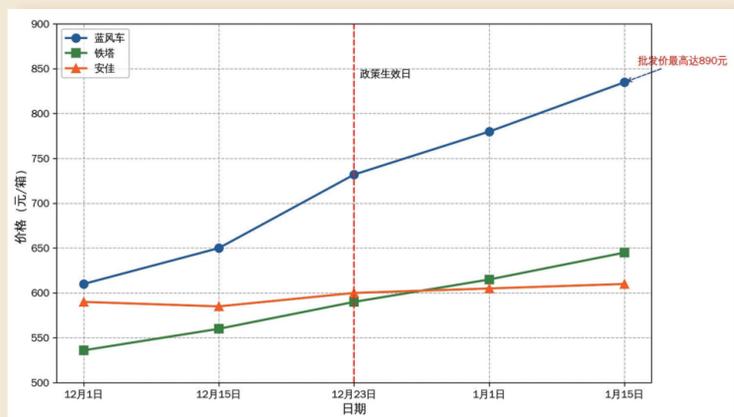
呼和浩特烘焙业奶油使用的抉择

●本报实习记者 于梦圆 文/图

1

奶油涨价

呼和浩特市进口淡奶油价格走势



2

政策调整

这场看似突如其来的进口淡奶油涨价,其根源在于一项国际贸易政策调整。

2025年12月22日,中华人民共和国商务部发布公告,公布对原产于欧盟的进口相关乳制品反补贴调查的初裁结果。公告决定,自2025年12月23日起,对原产于欧盟的进口相关乳制品采取临时反补贴税保证金的形式实施临时反补贴措施,初步裁定被抽样公司的税率为21.9%—42.7%,配合调查的其他欧盟公司统一适用税率为28.6%,未配合调查的其他欧盟公司则适用42.7%的税率。

长期以来,欧盟乳制品凭借其农业补贴政策,在国际市场上形成了一定的价格优势。中方的此次反补贴措施,旨在纠正因此类补贴可能导致的贸易扭曲,维护国内乳制品行业的公平竞争环境。

3

成本导向

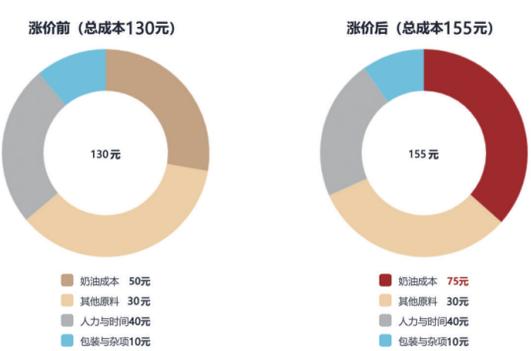
政策之“风”一吹,市场之“浪”随即涌动。作为欧盟乳制品中的重要品类,奶油首当其冲。

“蓝风车”(英国)、“铁塔”(法国)、“爱珍38”(西班牙)等主要涨价品牌,均属欧洲产区。而原产于新西兰的“安佳”奶油及国产的伊利等品牌,在此轮涨价潮中表现相对平稳,涨幅有限,成为部分消费者和商家转向的选择。

“我们店里主打8英寸的‘蓝风车’奶油蛋糕,以前仅奶油成本大概要50多元,现在已超过70元。”韩女士告诉记者,蛋糕胚、夹心、装饰插件、包装……所有物料成本加起来均突破130元。

而她的定制蛋糕,因造型复杂,人力与时间成本更高。“可可粉、抹茶粉去年也开始涨价。但蛋糕售价不可能说涨就涨,顾客接受度是个大问题。现在只能是硬扛,压缩自己的利润。”

8英寸“蓝风车”奶油蛋糕成本账



4

市场转向

涨价的影响,最终传导至消费者端。

资深烘焙爱好者王女士告诉记者:“我断断续续购买‘蓝风车’好几年了,从每盒40多元开始用,眼看着涨到50多元、60多元,最近家人过生日想做蛋糕,一看价格都快75元了,涨幅实在惊人。”她表示,虽然钟爱“蓝风车”的醇厚口感,但迫于价格压力,已经开始尝试购买价格相对稳定的“安佳”奶油。“口感虽略有不同,但性价比目前看来更高。”

一些小型烘焙店店主开始在社交媒体上透露,正在研发或测试使用部分国产优质奶油或混合奶油的配方,以平衡成本与品质。然而,对于许多以“100%‘蓝风车’/‘铁塔’奶油”为卖点的高端定制店而言,更换原料品牌可能意味着招牌吸引力的损失,陷入两难境地。

记者走访了呼和浩特市多家大型连锁超市,并未找到“蓝风车”“铁塔”“安佳”等烘焙常用的进口品牌淡奶油。

最终,在家悦超市的乳制品冷藏柜中只发现了妙可蓝多品牌的稀奶油,规格为250克,促销价21.9元。销售人员告诉记者:“这已经是打折后的价格了,平常这个规格的卖27.9元。”

这从侧面反映了进口烘焙专业奶油与国产家用奶油分属不同的消费渠道与市场,但前者价格的剧烈波动,正通过烘焙店这个终端,影响着普通消费者的选择。

这并非韩女士一人的烦恼。2025年末至2026年初,一场由进口淡奶油引领的“成本风暴”正席卷呼和浩特的烘焙圈。

从街角的私家甜品工作室,到大型连锁面包坊,从业者都在反复掂量手中那罐白色浓稠液体的分量——它直接决定着产品的口感、定价以及本就微薄的利润空间。

记者在多家主流电商平台搜索发现,英国品牌“蓝风车”淡奶油当前零售价普遍在每盒(1升)70元至73元之间,折算下来每箱价格在840元至880元浮动。而在短短十天前,每箱价格还停留在700元左右。

另一款深受烘焙爱好者青睐的法国品牌“铁塔”淡奶油,价格也从每箱536元攀升至645元。这些数字的跳跃,清晰地勾勒出一条陡峭的价格曲线。

更让从业者焦虑的是供应不稳。“现在别说涨价,很多品牌经常没货。”韩女士表示,她已经开始有意识地囤货,以应对可能持续的涨价或断货风险。这种“焦虑性囤积”在小型烘焙店主中并非个例。

5

国产机遇

当进口奶油价格持续高位震荡,成为烘焙师与烘焙爱好者们账本上的一笔“甜蜜负担”时,不妨将目光转向脚下这片土地——被誉为“中国乳都”与“世界乳业科技之都”的呼和浩特。这里不仅孕育了蒙牛、伊利两大世界级乳业巨头,更在行业变革的浪潮中,悄然引领着国产乳脂原料的品质革命。

2025年3月,随着新版《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》(GB 19646—2025)正式实施,行业迎来了更严苛的品质标尺。呼和浩特的乳业领军企业敏锐把握机遇,以扎实行动回应市场期待。蒙牛专业乳品依托自有优质奶源,率先推出符合新国标的纯乳脂稀奶油,坚持100%动物乳脂肪,每100克乳脂肪含量高达36克,以纯粹的本真风味与卓越的稳定性,重新锚定了国产动物奶油的高标准。与此同时,针对市场上日益增长的烘焙高端化需求,蒙牛更成功实现了马斯卡彭等原料的国产化突破,推出多效搅打稀奶油、马斯卡彭风味调制稀奶油及特调奶基底等一系列专业乳品,为烘焙师提供了高性价比的创新选择。

在2025年11月的第八届中国国际进口博览会上,伊利旗下源自新西兰优质牧场的Pro 环球甄选稀奶油,同样以“六边形战士”的姿态引人注目——100%采用生牛乳,奶香浓郁;源自新西兰南岛阿尔卑斯山山水源滋养的天然牧场,草饲奶源赋予了奶油独有的乳黄色,易打发、操作便利,打发后口感细腻顺滑,对烘焙新手也非常友好。

当“蓝风车”“铁塔”等品牌淡奶油的价格不断攀升,我们或许无需再远渡重洋寻找“白色黄金”。在呼和浩特,依托国际一流的奶源与研发实力,国产乳脂产品正以媲美国际品牌的品质、更具亲和力的价格与稳定的供应,悄然改变市场的选择天平。这份来自“中国乳都”的底气,不仅是一罐奶油的升级,更是一个行业从追赶者到自信的生动注脚——最好的风味,有时就在身边。

记者手记

起初,走进那些被进口奶油价格“烫”得直皱眉的烘焙店时,空气中交织着甜香与焦虑的氛围。账本上跳动的数字,关乎着小店的生存。然而,当话题从“用不起”转向“用什么”,一个更深刻的故事脉络开始清晰。

呼和浩特,这座我们每天生活的城市,不仅是“中国乳都”,更是这场看似被动的市场波动中,一个沉静而有力的“应答者”。当国际供应链的波动传导至街头小店的操作台时,我们自己的乳业巨头并没有缺席。蒙牛率先以符合新国标的高标准产品亮剑,伊利则在第八届中国国际进口博览会上自信亮出硬核产品矩阵中的“六边形战士”,尽显中国乳业底气,这不仅仅是产品的推陈出新,也客观映衬出本地奶源与研发体系日益坚实的支撑能力。

消费者的选择最实在。当部分进口奶油因价格高而令消费者却步,身边性价比高的国产选择便显出了可贵。这罐小小的奶油里,映照的不仅是烘焙师成本的权衡,更是一个城市、一个产业从“追随”到“并行”乃至“引领”的悄然转身。