

气温升高带火“清凉经济”， 新口味雪糕扎堆上市

□本报记者 龚励

立夏以来，随着气温不断升高，冷饮市场正逐步“升温”。记者注意到，我市各大商超、冷饮批发店、便利店近期纷纷上架了雪糕新品，为消费者献上了一场奇妙、吸睛的夏日“冰雪盛宴”。

今年的雪糕市场有何变化？新推出的产品价值如何？记者走访发现，今年的雪糕在造型和口味上又有了不少创新，价格也趋于合理，单支售价多在10元以下。

王锐摄



新口味雪糕扎堆上市

从重温儿时味道的“赤豆王”棒冰，到集多种水果口味的“完美3+2”冰淇淋，还有十多种口味的可爱多甜筒……记者在飞龙综合市场旁的西三村冷饮批发店看到，雪糕的品牌和种类十分丰富，有伊利、蒙牛、天冰、和路雪、八喜、梦龙、雀巢、明治等，批发价多集中在1元至5元区间。“赤豆王”是常州老字号企鸟冷饮生产的，有小时候的味道，每年夏天我都会来批上一箱，放在家里慢慢吃。”正在店内选购的余女士说。

西三村冷饮批发店负责人告诉记者，消费者在选购时十分看重性价比，凸显质量的平价商品更受欢迎，而知名冷饮品牌的“经典款”也颇受青睐。消费者在购买时首先会考虑冷饮的品牌，其次是含奶量、果汁含量等因素。例如企鸟冷饮推出的“企鸟1944”经典醇奶口味冰淇淋，以企业的成立年份命名，以生牛乳为原料，比一般雪糕奶味更足，上市以来一直有着不俗的销量。

记者在采访时发现，造型独特、小分量分享装的雪糕也颇受消费者欢迎。光明与盒马共同推出的30克“迷你冰砖”、梦龙推出的40克“迷你梦龙”……小包装尝鲜无负担，契合了当下消费者“想吃又怕胖”的心理。



平价雪糕回归夏日“C位”

“雪糕刺客”是前两年冷饮市场的热词，20元一支的雪糕并不鲜见，网红品牌钟薛高更因66元一支的价格引起热议。在消费越来越理性的当下，雪糕市场“刺客”减少，商家进货、消费者购买回归正常价格区间，5元以内的平价雪糕回归主流。

在新北区一家连锁便利店，门店的冰柜中陈列了可爱多、东北大板、冰工厂等几十个品种。价格方面，既有小布丁这类单价不到1元的低价品种，也有售价两位数的高价雪糕，但价格“天花板”降低了许多。“去年最贵的雪糕要50多元一支，15元以上的也有不少，今年最贵的就是哈根达斯，袋装的每支25元、盒装的30多元。”门店经营者告诉记者，单价20元以上的高价雪糕去年滞销严重，所以今年的销售重点集中在5元左右的品种，折扣最低可到5折，“5月以来，陆续有顾客前来购买和批发冷饮，老冰棍、绿色心情、小布丁等平价雪糕很受欢迎，等温度再高一点，购买的人会更多。”

“以前图个新鲜，现在我更倾向于选择这些平价雪糕，种类多样、价格实惠，买20支还不到60元。”市民袁女士挑选了一大袋冷饮，每支三、五元的雪糕占大多数。”



低糖雪糕人气高

在健康消费的大趋势之下，不少冰淇淋品牌开始主打“健康”理念。低糖、低脂、全天然、优质原料、无香色素、无反式脂肪酸、含活性益生菌和膳食纤维的冰淇淋受到越来越多消费者的欢迎。

记者在各大商超看到多款“健康冰淇淋”，例如：八喜“零蔗糖冰淇淋”，用赤藓糖醇代替蔗糖，降低热量；八喜“轻卡冰淇淋”，采用脱脂奶，减少50%糖，降低卡路里摄入；伊利甄稀推出“活菌冰淇淋”，富含益生菌；还有许多品牌用果肉原浆、果汁等天然原料代替果味香精和色素，例如榴芒一刻的榴连冰淇淋采用猫山王榴连果泥，光明冷饮的“一枝杨梅”选用浙江台州特产杨梅。

“最近在控糖，所以我会选择一些低卡、少糖的雪糕。”市民胡女士表示，买之前她会特别留意雪糕包装上的配料表。

一位经营多年冷饮生意的店主吕先生告诉记者，目前，市场上的“健康冰淇淋”主要有三类，一是低糖低脂，零蔗糖、零反式脂肪酸，既满足口味，又不长胖；二是天然、功能性配料，不使用色素、香精等添加剂，添加大豆、燕麦、玉米等粗粮和天然膳食纤维；三是植物基，采用生牛乳等优质奶源，满足更多人群的健康需求。

“六一”将至

亲子市场热潮涌动 线上线下热度齐升



本报讯(记者 龚励)到农场采摘种植，体验农耕的乐趣；来博物馆解谜破案，感受历史变迁；在主题乐园里闯关探险，换个方式亲子游……“六一”儿童节将至，亲子消费市场热潮涌动。主打高质量陪伴的“沉浸式遛娃”成为年轻父母的首选，融合游乐、教育、剧场等多元体验的新型儿童乐园，线上线下热度齐升。

5月29日，记者在新北万达广场看到，儿童玩具、萌宠潮服、童趣饰品等各种各样的儿童商品十分亮眼。“奇趣儿童节”“亲子运动会”“罗兰架子鼓汇演”“西贝亲子DIY”“街舞大赛”等有关儿童节的促销海报和横幅赢得了不少关注。中午，有些家长抽出时间到店选购玩具，为孩子准备节日礼物。“儿子特别喜欢这套积木，我打算买给他作为儿童节礼物，给他一个惊喜。”在乐高品牌授权店选购玩具的张女士告诉记者。

随着“六一”的临近，各式各样的儿童服装也迎来了一波销售热潮。各童装店纷纷推出儿童节优惠活动，吸引消费者选购。“妈妈，我想要这条公主裙。”在常州吾悦广场一家童装店内，一位年轻的母亲正带着女儿选购衣服。“女儿今年5岁，对各种裙子爱不释手，趁着儿童节，

再给她买两条。”妈妈看着女儿，眼中满是笑意。据该店工作人员介绍，从上周开始，店里就推出了“多件打折”“满减”等儿童节优惠活动，从这几天的销售情况看，优惠活动有效提升了销量。

在很多家长看来，儿童节送孩子“精神食粮”是不错的选择。记者在市区一家书店看到，儿童系列丛书的促销活动吸引了不少家长。正在为孩子挑选课外书的刘先生平时很注重培养孩子的读书兴趣，他告诉记者：“家里有两个孩子，我每天晚上都会给他们读绘本，书籍既能培养孩子的学习兴趣，又能拓展知识面，比其他礼物都好。”

记者在采访时发现，市区一些摄影机构、舞蹈培训机构也推出了针对儿童节的优惠活动。市区一家儿童摄影工作室的负责人告诉记者，近期该店推出“六一”套餐，价格几乎是平时的一半，吸引了不少顾客预约拍摄。

在“六一”亲子游目的地中，儿童乐园无疑是热门选项。美团数据显示，最近一周，我市各类儿童主题乐园的线上订单量稳步上升。作为综合型儿童乐园的“标配”——海洋球、滑梯等设施已不新奇，职业体验、模拟城市、科学实验、丛林探索、亲子餐厅、亲子剧场等各类强互动性、沉浸式、个性化的体验不断创新扩容，为亲子家庭“一站式”遛娃提供了更丰富的选择。

“电商大讲堂”开讲

本报讯(龚励 商轩)由商务局组织开展的“电商大讲堂——电商相关新规专题培训会”日前在常州大数据产业园开讲，督促指导企业规范网络营销行为，落实《消费者权益保护法实施条例》中关于直播电商的新规，全面理解新《公司法》重大变革，80余位企业负责人、财务人员、电商运营人员、直播电商从业者参会。

江苏省电子商务协会直播专委会副主任袁春松围绕直播电商行业的法律环境，重点讲解了《消费者权益保护法实施条例》新规及其对直播电商的影响，解析了直播电商企业的法律责任与义务，分享了消费者权益保护在直播电商中的实践与案例。常州市电子商务财税法服务中心财税专家姚云霞重点解读了新《公司法》中实缴注册资本流程和实缴注册资本的使用范围、过渡期时

间区别、新老公司实缴注册资金模式。常州市电子商务财税法服务中心法律专家刘伏洲以新旧《公司法》条款对比为切入点，分析了新《公司法》在公司设立与退出制度、资本制度、治理机制、股权与股东权利规则等方面的变化。培训还设置互动环节，以问答、分享的方式促进参训人员交流。

参训人员表示，随着《消费者权益保护法实施条例》新规和新《公司法》的相继出台，企业的发展壮大更需要知法、懂法、守法，此次培训帮助企业扫清了在发展中的潜在风险隐患，是助力企业发展的一次大排查、“大体检”。

下一步，商务部门将继续整合电商服务资源，加强政策解读、提升培训“含金量”，满足企业需求、提升培训“含智量”，关注行业发展、提升培训“含新量”，推动我市电子商务健康有序发展。

常州移动引入液冷技术

让数据中心“降温又降碳”

本报讯(龚励 杨琪)在国家“东数西算”工程和“双碳”目标的推动下，数据中心行业面临转型升级的迫切需求。液冷技术以其高效散热和节能特性，成为实现数据中心绿色发展的关键技术之一。日前，常州移动数据中心成功在数据中心部署了液冷式液冷系统，让数据中心“降温又降碳”。

数据中心传统的风冷冷却方式存在效率不高、能耗较大等问题。液冷式液冷系统通过装有液体的冷板与发热器件直接接触换热，快速带走热量，高效降低设备温度。同时，根据中国电子节能技术协会数据，液冷PUE(能源效率比)低于传统风冷PUE50%以上，可使数据中心能耗至少减少50%。

此次，常州移动采用“封闭式冷却塔+CDU(冷却液分配单元)”组合方案对数据中心进行部署，充分利用室外自然冷源，通过水膜换热和蒸发吸热实现高效降温，共规划部署约360架液冷式液冷机柜，单机架功率达30千瓦，是省内最大的单体液冷式液冷集群。采用液冷技术后，常州移动数据中心无需依赖机械制冷部件满足散热需求，预计年均PUE值将降至1.15，每年可节省电量约600万千瓦时，减少碳排放量4700吨。

据悉，下一步常州移动将大力推广液冷系统的示范应用，继续探索和实践更多节能降耗技术，为建设绿色、高效、可持续的数据中心、推动数字经济高质量发展贡献力量。



甜蜜产业，我来守护

本报讯(龚励 冯淦 薛丽颖)5月下旬正值小满时节，雪堰镇雅浦村田野间满枝幼桃，一派丰收景象。常州邮政城南分公司联合武进区农业农村局，开展“阳湖果品，邮我守护”公益助农活动，向武进区水蜜桃核心种植基地的果农们免费发放果品套袋，护航鲜桃生长。

陆燕虹在雪堰镇承包了1公顷地种植水蜜桃，预计要套袋7万只，她领到专用套袋后，第一时间组织人员下地为青桃“穿上外衣”。陆燕虹告诉记者，目前套袋的桃子品种为白凤，通常在6月底上市。水蜜桃套袋后，不但有利于生长，还能达到增强果色、延长市场供应期的效果。

据了解，雪堰镇水蜜桃种植面积

1233公顷，今年的套袋工作正有序推进。本次水蜜桃套袋共计制作300万只，其中100万只直接捐赠给当地果品协会，另外200万只常州邮政城南分公司已分配至水蜜桃产地附近支局，当地果农可就近支局免费领取。

“本次公益助农活动充分发挥邮政资源优势，全面切入水蜜桃产前环节，为水蜜桃成长保驾护航。”常州邮政城南分公司经理万里表示，下一步将不断提升农产品寄递揽收能力，采取“驻点+散户”模式，为果农提供采摘、包装、揽收、配送“一条龙”服务，同时，提供贷款融资和助农销售服务，切实化解果农资金、销售难题，为助推乡村振兴贡献“邮”力量。



2024中国顶级烹饪大师厨艺邀请赛日前在我市举行，来自全国各地的36名烹饪大师同台竞技，展示高超厨艺和拿手菜。73岁的中国烹饪大师——周文荣代表我市参赛，他现场制作了以鳊鱼为主料的“兰陵炸鳊”和以猪肚和鸭胗为主料的“油爆双脆”，均为地方传统名菜，无论是食材选取还是制作工艺都尽显江南风味。

龚励 餐协供图报道