



舌尖上的“古董羹”

——火锅行业研究及消费者调研报告

36Kr 研究院

研究出品 2019年12月

研究方法 与说明

INSTRUCTION

研究背景

2018年我国餐饮市场规模已达到42716亿元，火锅历史悠久，口味多元，为消费者所喜爱，是餐饮行业份额最大的细分领域，年复合增速保持10%以上，发展速度超过其他品类。在火锅行业中，大众火锅市场份额最大，但中高端火锅市场增速最快。本报告内容由火锅行业研究及市场分析预测，火锅行业主要玩家与主要模式，消费者调研三部分内容构成，力求展现市场发展现状，并基于合理假设作出预测与判断。

研究方法

- 桌面研究：公司年报及公开资料、券商及咨询公司研究报告、其他第三方报告等
- 专家访谈：火锅餐饮行业专家、研究与投资机构行业专家
- 数据调研：第三方合作公司（指食针）独家数据调研与市场统计
- 用户调研：第三方合作公司（爱调研）独家消费者调研与数据统计
 - 调研对象：18-45岁主流火锅消费者
 - 调查维度：用户年龄、收入、居住城市等基本信息；火锅食用频率、场景、口味、品牌选择与菜品偏好等；火锅就餐关注因素等
 - 样本总量：1200份有效问卷

版权说明

报告所发布内容均为36氪研究院作为第三方研究平台的独立数据与研究分析，不代表任何企业的立场，转载请注明报告来源。

目录 CONTENTS

01 | 我国火锅行业概况

02 | 火锅行业主要玩家

03 | 火锅行业消费特点



PART 1

我国火锅行业概况

1.1 我国火锅历史悠久，最早可追溯至战国时期



图示：东汉文物“镬斗”

- 火锅，古称“古董羹”，因食物投入沸水时发出的咕咚声而得名。火锅是中国的独创美食，历史悠久，远可考究至战国时期。据《韩诗外传》记载，古代祭祀或庆典时常“击钟列鼎”而食，即众人围坐在鼎边，将牛羊肉等食物放入鼎中煮熟分食，这便是最原始的火锅吃法*。
- 据考证，西汉时代已经出现火锅，在汉代出土文物中，东汉文物“镬斗”（青铜火锅）当列其中，此外在海昏侯墓中也发现了火锅炉陪葬品。三国时期出现五熟釜，是鸳鸯火锅的鼻祖。唐代称火锅为“暖炉”，唐三彩被用于火锅器皿。到了宋代，火锅在民间已十分常见。到了元代，火锅流传到蒙古一带，煮食牛羊肉。在明代，辣椒传入中国，辣椒火锅出现。至清代，火锅不仅在民间盛行，而且成了一道著名的宫廷菜，用料是山鸡等野味。

战国时期	汉代	三国时期	唐代	宋代	元代	明代	清代
• 火锅可考 • 《韩诗外传》记载“击钟列鼎”	• 火锅考古出现 • 东汉出现青铜火锅，火锅炉陪葬品出土	• 五熟釜出现 • 鸳鸯火锅鼻祖	• 火锅被称为“暖炉” • 唐三彩用于火锅器皿	• 火锅平民化	• 流传蒙古 • 煮食牛羊肉	• 辣椒传入中国 • 辣椒火锅出现	• 民间盛行 • 成为宫廷菜 • 重庆毛肚火锅出现

1.2 我国火锅派系众多，川渝火锅是现代火锅的代表



图示：川渝火锅

- 依据火锅的地域、工艺和口味不同，通常将火锅分为六大派系，以麻辣著称的川渝火锅，以铜锅、炭火和牛羊肉为招牌的北派火锅，以海鲜和清淡汤底为特色的粤系火锅，以简单快捷为特点的台式小火锅，以天然食材和酸辣口味为精髓的云贵火锅，以及海南椰子鸡火锅和韩式火锅等*。
- 现代火锅发展以成都和重庆两地为引领，以川渝火锅为代表，其兼具麻和辣的特点，声名远扬。**正宗的重庆麻辣火锅，出现于清末民初，最先发现麻辣吃法的为川江流域的纤夫，以毛肚等动物内脏为食材。可以说，毛肚火锅是川渝火锅产生之初的雏形。

川渝火锅

- 四川火锅
- 重庆火锅
- 重庆毛肚火锅
- 鱼火锅
- 串串香
- 芋儿鸡

北派火锅

- 老北京火锅
- 东北火锅
- 西北羊肉火锅
- 羊蝎子火锅
- 羊汤火锅

粤系火锅

- 海鲜火锅
- 潮汕牛肉火锅
- 粥底火锅
- 豆捞火锅
- 猪肚鸡火锅

台式火锅

- 小火锅
- 涮涮锅

云贵火锅

- 菌菇火锅
- 腊排骨火锅
- 黑山羊火锅
- 滇味火锅
- 酸汤鱼火锅

其他

- 韩式火锅
- 日式火锅
- 一品锅
- 椰子鸡

1.3 火锅兼具口味、文化及运营优势，是餐饮优质赛道



图示：火锅用餐

- 火锅呈多派系分布，口味在全国范围内接受程度较高。火锅口味的精髓在于底料和调料，锅底尤为重要。在川渝火锅中，重庆火锅常使用牛油，口感突出麻和辣，较为火爆；成都火锅则倾向于使用清油，利用大料提味，口感比重庆火锅稍显缓和。独特的辛辣口味，悠久的历史传承，兼容并包的文化内涵，丰富多样的食材，让火锅成为人们社交聚餐的常见选择。
- 此外，火锅对烹饪要求不高，与其他菜系相比标准化程度更高，经营效率及利润率更好，有利于连锁拓店，规模化经营*。**火锅因其口味独特丰富，文化内涵深厚适宜社交，易于标准化经营与规模扩张等优势，成为餐饮行业优质赛道。**

口味优势

- 火锅口味在全国范围接受度高
- 火锅食材较为丰富多样
- 火锅口味辛辣独特，成瘾性高
- 火锅锅底与蘸料不断丰富创新

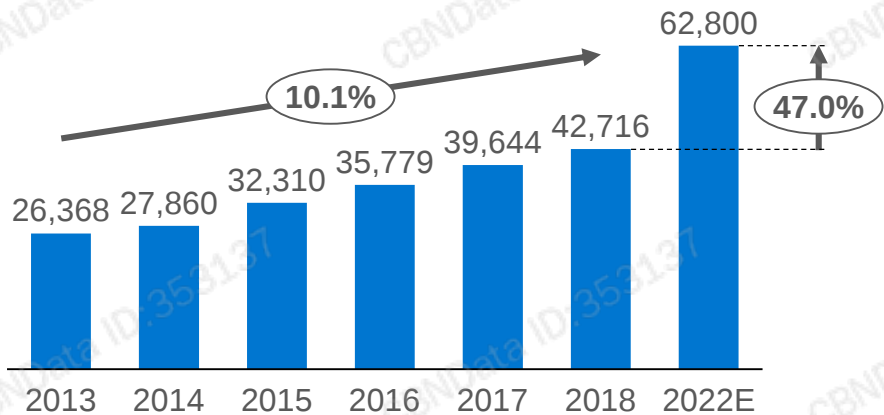
文化优势

- 火锅历史悠久，文化内涵丰富
- 火锅派系较多，文化兼容并包
- 火锅类型与模式不断融合出新
- 火锅社交属性强，受众面较大

运营优势

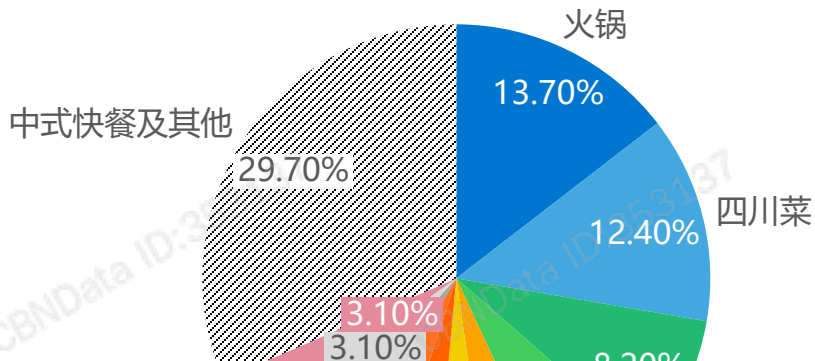
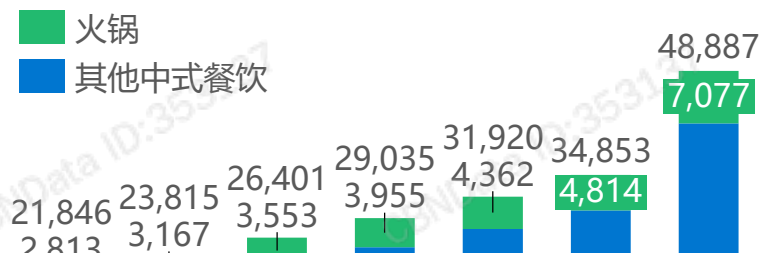
- 无需烹饪，提前准备，经营效率高
- 火锅成本相对低廉
- 火锅标准化程度高，易规模化
- 火锅经营效率及利润率相对更好

1.4 火锅是餐饮行业最大细分品类，市场规模稳定增长



图示：2013-2022E中国餐饮市场规模（亿元）*

	CAGR 13-18	CAGR 19-22E
餐饮总体	10.1%	+10.1%
火锅	11.6%	+10.2%
其他中式餐饮	9.7%	+8.7%



- 随着经济发展、城镇化建设及消费升级，中国餐饮市场正在以10%年增速稳健发展。中国餐饮市场由三部分构成，中式餐饮、西式餐饮和其他，中式餐饮约占80.5%份额。中式餐饮又可分为中式正餐（含火锅、四川菜、广东菜等），中式快餐及其他（含快餐、美食广场、烧烤等），中式正餐约占70%

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=1_17002

