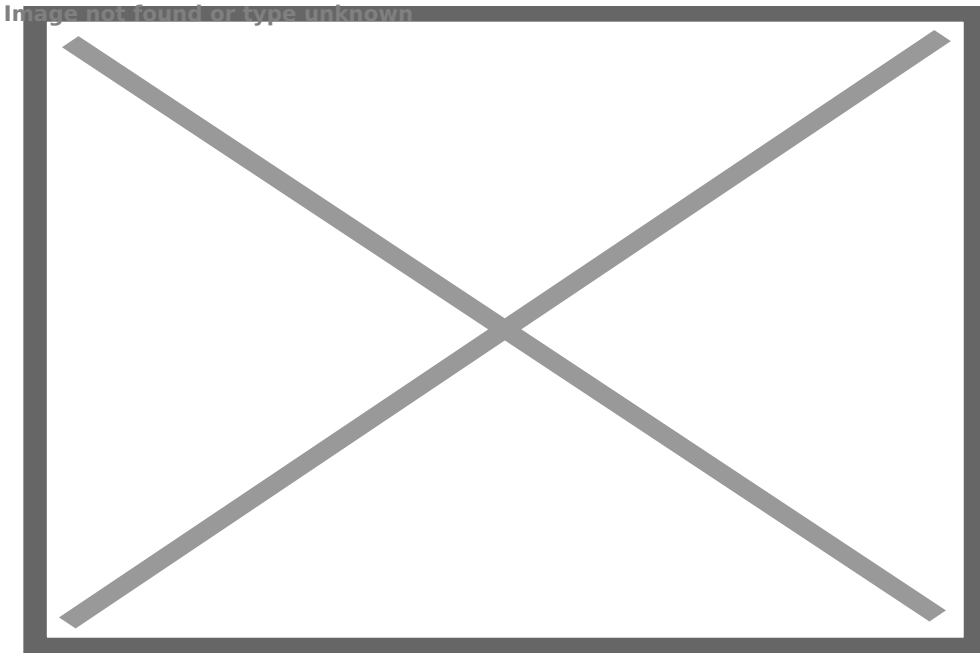


Đặc sản ngày Tết

22:41 25/01/2017

Tác giả: Ngọc Bích

Tết đến, tìm kiếm và mua hàng thực phẩm trực tuyến đang là cách mà một số người dân sử dụng. Tuy nhiên, để lựa chọn mua đúng và an toàn không hề đơn giản.



Khách hàng chọn mua đặc sản Tết Đình Dậu 2017

Đặc sản Việt Nam

Được ưa chuộng và tìm mua nhiều là các loại thực phẩm “nhà tự làm”, không chất bảo quản, được người quen truyền miệng hoặc trên những “shop” facebook có uy tín, giao hàng tận nơi.

Năm nay có rất nhiều loại mứt mới: Vỏ bưởi sấy vị chanh vừa dùng thay mứt, vừa trị, ngăn ngừa viêm họng của Trường Đại học Nông Lâm; các loại quả sấy dẻo tự nhiên như hồng sấy Đà Lạt, cam, chanh dây, xoài sấy dẻo, mứt rong sụn, mứt sung... với mức giá bán dao động từ 200.000 - 300.000 đồng/kg, tùy loại.

Chính vì thông qua các mối bán hàng thân thuộc, được kiểm chứng qua các bữa ăn hàng ngày, nên đặc sản tết tự làm được nhiều khách hàng khó tính ưa chuộng.

Tại một số chợ truyền thống chuyên kinh doanh đặc sản khô sỉ và lẻ của TPHCM như Bến Thành (quận 1), An Đông (quận 5), Bình Tây (quận 6)..., khách mua sắm tăng mạnh. Trong số đó, nhiều

du khách lựa mua trái cây sấy khô (hồng, sung, kiwi, dứa nước...), khô cá các loại để gửi ra nước ngoài biếu, tặng người thân.

Một số tiểu thương chợ Bến Thành cho biết, thông thường, khách đặt hàng tết đi các nước cách nay khoảng 20 - 30 ngày. Bà Ngô Thị Thanh Hồng, Phó ban Quản lý chợ An Đông, thông tin các khách hàng đến từ Đài Loan (Trung Quốc) chọn mua đặc sản tết mấy ngày này tăng mạnh. Giá bán các mặt hàng đặc sản cũng tăng từ 10% - 20% so với ngày bình thường.

Đặc sản cao cấp hút khách

Các thương hiệu thịt, nấm, hải sản có giá bạc triệu năm nay được phân khúc khách hàng thu nhập cao quan tâm.

Đại diện một số điểm bán thịt bò Kobe (Nhật Bản) tại quận 1, Tân Bình, quận 7 thừa nhận giới có tiền đã chuyển hướng tiêu dùng trong vài năm trở lại đây.

Xu hướng tìm mua, thưởng thức đặc sản giá cao ngất thể hiện rõ nhất trong dịp tết này. Ghi nhận ở một điểm chuyên doanh thịt bò Kobe tại Nguyễn Thái Bình (quận 1), mặc dù giá thăn nội bò Kobe trên 4,5 triệu đồng/kg, nhưng nhiều khách hàng vẫn đặt 2 - 3 kg/phần để tặng người thân.

Bên cạnh đó, thịt nai (thăn nội) New Zealand đang bán có giá gần 2 triệu đồng/kg; bào ngư xanh Tasmania (Australia) có giá 4,5 - 5,1 triệu đồng/kg (loại 4 - 8 con/kg, con càng lớn thì giá càng mắc); cá tuyết cắt khúc đánh bắt ở Đại Tây Dương, xuất xứ Na Uy có giá từ 900.000 - 1,2 triệu đồng/kg... đều bán rất chạy.

Tết Đinh Dậu, năm con gà, nên nhiều người tiêu dùng cũng “đua” đặt gà Đông Tảo ăn thử cho biết. Mức giá thị trường dao động từ 400.000 - 600.000 đồng/kg tùy nơi bán.

Trước đây, loại gà sang chỉ dành để tiến vua này cực hiếm, khó mua, giá “trên trời”, nay thì dễ mua hơn do người nuôi và bán nhiều hơn.

Theo ông Vũ Ngọc Tuấn, chủ một trang trại gà Đông Tảo ở huyện Trảng Bom (Đồng Nai), trang trại ông vừa cung cấp cho thị trường tết này hơn 1.000 con gà, với mức giá dao động từ 300.000 - 350.000 đồng/kg, mỗi con đạt trọng lượng trung bình 3 - 4 kg, giá gà trống mắc hơn gà mái 50.000 đồng/kg.

N.B (th)

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/dac-san-tet-tai-tphcm-phong-phu-va-da-dang>