

为情绪买单 为意义付费

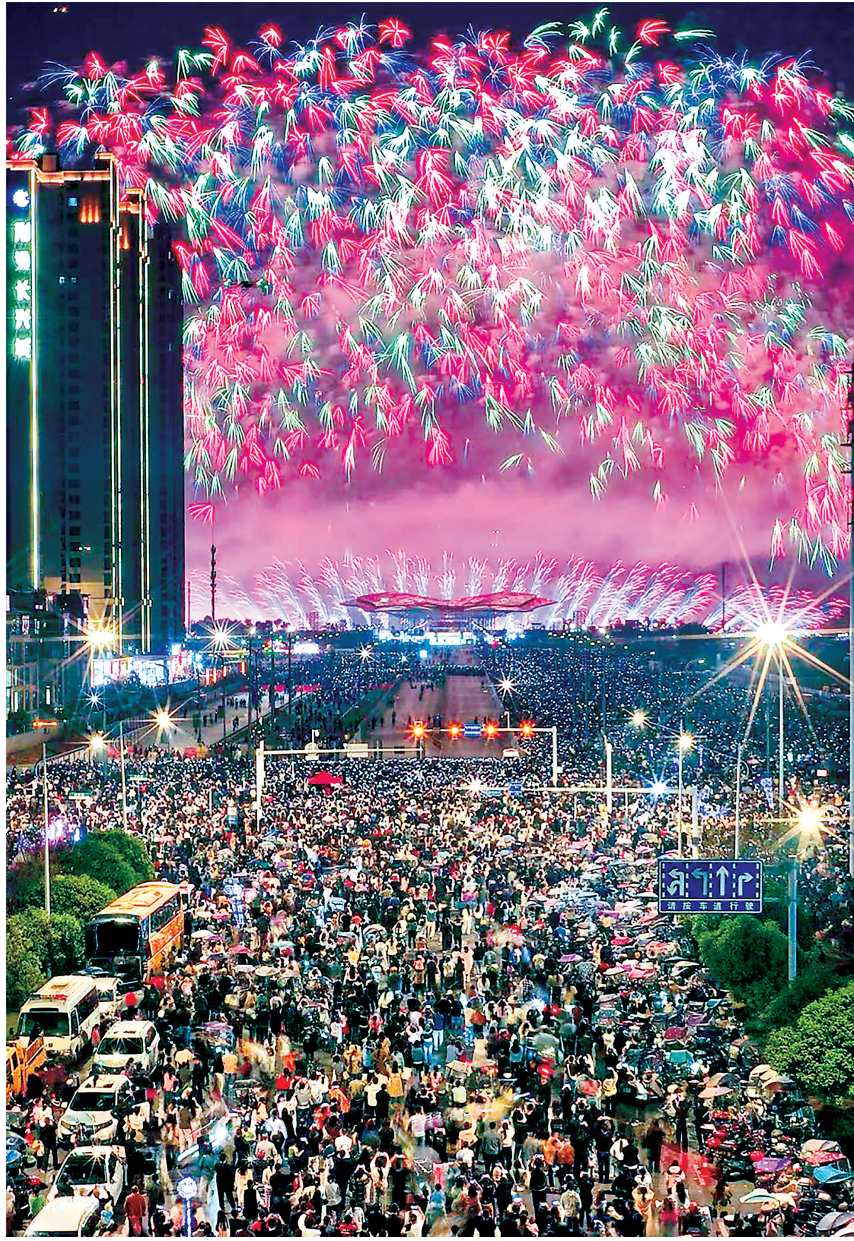
## 场景创新激活湖南消费新活力

今年7月,《湖南省培育服务消费新增长点实施方案(2026—2028年)》正式印发,在交通服务、家政服务、网络视听服务、旅居服务、汽车后市场服务、入境消费六大重点领域之外,将演出服务、体育赛事服务、情绪式体验式服务,纳入三大潜力发展领域。

“湖南新消费热潮,并非短暂流量的偶然爆发,而是品牌孵化、场景创新、趋势赋能、资本加持同频共振的结果。”湖南省商务厅厅长沈裕谋说。

当情绪式、体验式服务不断催生沉浸式消费新场景,一股消费新风正在三湘大地兴起。

在湖南长沙,“情绪价值”成为撬动消费的重要支点,一批本土新消费品牌加速破圈,呈现出蓬勃向上的发展态势。



“焰遇浏阳”沉浸式烟花秀吸引外地游客奔赴而来。

## 全新消费场景为城市消费注入新活力

今年暑期,新晋网红打卡地“零食王国”成为长沙文旅消费市场的一抹亮色,大量外地游客慕名而来,门店前常常排起长队。走进店内,俄罗斯高加索黑森林蜂蜜、白俄罗斯白桦树汁饮料、澳大利亚莓果即食麦片、日本咖啡饮料等海外好物琳琅满目,辣条味牛奶、搓衣板辣条、3500余种泡面等特色零食,更是让消费者眼前一亮。

作为吉尼斯认证的全球规模最大的零食门店,“零食王国”拥有1.3万余平方米的体验空间,汇聚来自70个国家和地区的6500余个品牌、3.5万余款商品,集选购、游玩、互动体验于一体。这家门店今年4月正式开门迎客,开业首月客流便突破104万人次。

“超级开心,感觉很自由、很放松、很治愈。”来自广西桂林的游客琪琪(化名)刚踏入门店,便被眼前丰富的消费场景深深打动。来自埃及的游客巴斯马拉感慨:“‘零食王国’在埃及也很有名,来到这里我十分激动,这里的零食无论种类还是规模都超出了我的

想象。”

“零食王国”的火爆人气,是长沙新消费迭代升级的缩影。在长沙,一批全新消费场景正不断涌现,为城市消费注入源源不断的活力。

距离五一商圈不远的街巷深处,由旧厂房改造而来的东茅街茶馆,已成为人气火爆的网红打卡地。茶馆外观质朴简约,室内却座无虚席。市民游客围坐一堂,喝茶嗦粉、闲谈听戏,尽享市井烟火带来的松弛感。如今,茶馆日均客流稳定在8000至一万人次之间。

“茶馆本身是极具包容性与生命力的公共空间。翻阅长沙的地方志我们发现,清代至民国,长沙茶馆文化盛极一时。我们立足方志史料,将传统文化与文旅消费相结合,依托实体空间,复原老长沙人记忆中的茶馆模样。”东茅街茶馆创始人简名表示。

## 走出一条“老空间、新消费”的特色路径

而在长沙市开福区,潮宗街完整保留麻石街巷与历史遗存,将非遗技艺、本土文创、潮流潮牌有机融合,打

造出古今交融的复合型历史文化街区,老街区持续焕发全新生机,吸引着越来越多的游客前往打卡。

在城市更新过程中,长沙坚持“微改造、精提升”,摒弃大拆大建的传统模式,推动历史建筑、本土文创与潮流商业深度融合,诞生了以潮宗街、东茅街茶馆等为代表的新消费空间,走出一条“老空间、新消费”的特色发展路径。

夜经济是长沙消费版图上另一张亮眼名片。在长沙,每到夜晚10点之后,城市消费迎来黄金时段,解放西、坡子街等商圈灯火通明,即便时至凌晨,街头依旧人流如织。

湘江之畔的渔人码头,欧式沿江建筑错落排布,湘菜馆、烧烤店、特色大排档沿江铺开。作为湖南省夜经济示范聚集区,这里早已成为长沙夜经济的重要窗口。

为推动夜间经济提质增效,湖南出台专项意见,计划培育100家省级夜间消费集聚区,构建起“夜游、夜娱、夜购、夜宿、夜学”的全链条夜间消费体系。当前,长沙夜间消费占全天消费比重达到64%,带动超100万人实现灵活就业。

正是通过本土品牌孵化培育、消费场景迭代创新,叠加政策引导、资本赋能,多重因素协同发力,让湖南消费市场的巨大潜力持续释放。

## 顺应“为情绪买单、为意义付费”新需求

“重体验、讲情绪”,勾勒出湖南消费升级清晰的发展逻辑。顺应消费者“为情绪买单、为意义付费”的新需求,当地持续供给多层次、全时段、全业态的消费产品。比如,“焰遇浏阳”沉浸式烟花秀2023—2025年上演149场创意焰火表演,累计接待游客超800万人次。一场新春焰火表演,吸引20万外地游客奔赴而来,带动综合消费2.5亿元。

国家发改委宏观经济研究院经济研究所助理研究员龚俊安表示,湖南是消费大省和消费升级的样板示范地,有许多提振消费的经验可供借鉴。

“其一是出台全方位支持政策,重视激发市场作用,发挥市场配置资源决定性作用。其二是消费动能充沛,近十年净流入人口中八成是青年,构成消费升级主力。其三是消费需求加速向新向好,以长株潭为中心的新消费迅速崛起。其四是消费体验极富地方特色,得益于本土充满烟火气的市井文化,创业者和消费者双向奔赴,以本土文化作为产品支撑,创立独树一帜的消费标识。”龚俊安说。

据《中国日报》报道



长沙东茅街茶馆。

图据《中国日报》