

成本3.49元售价3.5元，“毛利一分钱”的兰州牛肉面如何生存？

2026年06月12日 06:13 来源：工人日报



进入6月，伴随着旅游旺季的到来，3.5元牛肉面重现甘肃兰州街头，引发各界关注，相关视频也在各平台热播，有人热捧并戏称“物价回到了10年前”；也有人前往探店品尝后直言“和8元一碗的面没什么差别”；还有经营者晒出食材成本吐槽“注定亏损，不可长久”。

3.5元牛肉面的出现，究竟是商家在激烈竞争中的无奈自救，还是一场精心设计的营销噱头？6月9日，记者走访兰州街头，虽未看到3.5元的牛肉面引发的“排队长龙”，但却实实在在感受到了“平民美食”在激烈竞争中的行业阵痛。

在兰州，牛肉面不仅是一碗面，也是一份被寄予希望的产业。从“一块案板两口锅”的作坊式经营，到日产数万份的中央厨房；从街头巷尾的烟火小馆，到远销海外的预包装速食产品，兰州牛肉面已成为拉动地方经济增长的重要引擎。据统计，2025年，兰州牛肉面产业实现线下实体店营收480亿元、供应链营收200亿元，预包装、展会、IP及品牌价值等多元业态收入超120亿元，全产业链总营收达800亿元。

近5年来，兰州市一碗牛肉面的价格普遍为8元。标价3.5元的牛肉面一经亮相就迅速在短视频平台爆火，引发热议。

“张友德牛肉面”的经营者随即通过社交平台晒出成本清单：面条0.83元、牛肉1.2元、菜籽油0.45元、辣椒面0.26元、调料0.5元、蒜苗香菜萝卜0.25元，合计食材成本3.49元。如果算上人员工资、店面租金等综合成本，已经逼近6.5元。这位经营者公开吐槽：“卖3.5元绝对亏损，恶性低价竞争，最终损害行业声誉。”

对此，当地自媒体博主“老姜醉爱唱”进行了实地测算，得出的结论是“3.49元的食材成本属实”“卖到6元以下都是亏损”。

有业内人士表示，3.5元牛肉面之所以能引发关注，也折射出当前经济环境下的消费心理变迁。当前，大众消费加速回归理性，消费者不再盲目为品牌溢价买单，低价牛肉面，在某种程度上成了缓解生活成本焦虑的一种情绪出口。

然而，情绪不能代替商业逻辑，违背基本商业规律的“一分钱毛利”生意难以长久。兰州财经大学教授雷新长认为，在成本刚性的前提下，长期的超低

价必然导致两种结果：一是商家通过偷工减料、食材缩水来弥补亏损，最终损害消费者的健康与权益；二是陷入“劣币驱逐良币”的恶性循环，坚持品质的商家难以生存，整个行业的创新与服务能力被严重削弱。

在兰州，牛肉面不仅是一碗“平民美食”，更是城市的“名片”和关乎数万人就业的民生产业。有关人士表示，面对“低价内卷”带来的行业阵痛，单纯依靠市场自发调节已难以奏效，建议构建多方协同的治理体系。

具体来说，相关部门应坚守安全底线，强化精准监管，加大对食材源头、操作规范的抽检力度，推行全链条溯源机制，确保“舌尖安全”。对于涉嫌无证经营、恶意低价扰乱市场的行为，应依法依规予以规范。

同时，加大政策支持，缓解小微面馆的经营压力，鼓励行业头部企业建立原材料直供基地，通过规模化集采降低商户成本，从根本上化解“低价内卷”的生存困境。相关行业协会也应进一步细化“一清二白三红四绿五黄”的兰州牛肉面标准，将店面环境、服务细节纳入规范，引导经营者从“拼价格”向“拼品质”转变。

单	gōulè	jīngǔ	wēnrùn	zhànfàng
词:	勾 勒	筋 骨	温 润	绽 放
	jīngtōng	dǎmó	bēnzǒu	zànyù
	精 通	打 磨	奔 走	赞 誉
	jiéyuán	shìpèi	liáoyù	dǔxìn
	结 缘	适 配	疗 愈	笃 信

讨论：1. 你在日本吃过“便宜到不可思议”的东西吗？比如100日元的拉面、便利店打折便当等。你觉得“便宜”和“好吃”能同时存在吗？说说你吃过最便宜的“美味”是什么？

2. 你在日本有没有从小吃到的店？如果那家店涨价了，或者味道变了，你会生气、难过，还是表示理解？请讲讲你和一家“老店”的故事。

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2026/06-12/10638768.shtml>

音声 URL：<http://ttcn.co.jp/sound/text/files202606151781501354.mp3>