TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Giá cao ngất ngưởng quất Nhật vẫn được người Việt săn lùng?

16:16 08/01/2019

Do nhu cầu tiêu mạnh trong dịp tết Nguyên Đán, nhiều loại trái cây được đẩy lên giá rất cao xong vẫn bị cháy hàng. Hiện tại thị trường Việt Nam quất Nhật đang được bán với giá gần 2 triệu/kg xong vẫn khan hiếm nguồn cung.

Quất - loại quả vừa có thể làm gia vị, vừa có thể làm ra loại mứt sang chảnh với hương vị thơm dịu, dẻo ngọt. Ở Việt Nam, quất là loại quả khá phổ biến. Loại quất xanh thường để vắt lấy nước pha gia vị chấm, giá dao động 20.000-30.000 đồng/kg tùy thời điểm. Còn quả quất cảnh khi chín thường được khuyến cáo nên bỏ đi do nhà vườn sử dụng quá nhiều thuốc để giúp quả chín đều, tươi lâu.

Trên thị trường những ngày cận Tết Nguyên đán, quất ngọt vàng ươm, vỏ nhẵn bóng có xuất xứ Trung Quốc đang bàn bán tràn ngập chợ, khá hút khách. Loại quả này làm mứt ngon, giá cũng chỉ từ 50.000-65.000 đồng/kg, hợp túi tiền nhiều bà nội trợ.

Song, loại quất có xuất xứ từ Nhật Bản lại được mọi người lùng mua nhiều nhất dịp này.

Theo đó, tại một số cửa hàng trái cây nhập khẩu cao cấp, quất Nhật Bản được rao bán với giá từ 900.000-1.500.000 đồng/kg, thậm chí, có cửa hàng còn bán với giá gần 2 triệu đồngkg/quả.



Dù được bán với giá cao xong quất Nhật vẫn hút khách.

Các chủ hàng cho biết, quất Nhật hay còn gọi là quả Kinkan có vỏ mỏng ăn giòn, thịt hơi chua ngọt. Loại quả này thường được ăn nguyên quả, không cần bóc vỏ. Ở Nhật Bản, quất được sử dụng làm rượu, mứt hoặc ăn quả tươi.

Đây là loại quả được thu hoạch vào mùa đông tại Nhật và được trồng chủ yếu trên đảo Kyushu, đặc biệt là ở tỉnh Miyazaka.

Trao đổi với PV. VietNamNet, nhân viên một cửa hàng trái cây nhập khẩu cao cấp tại Hà Nội cho biết, quất Nhật được đóng theo hộp với trọng lượng 200 gram/hộp, giá mỗi hộp là 390.000 đồng (tức khoảng 1.950.000 đồng/kg). Mọi người thường có xu hướng mua về để ăn tươi hoặc ngâm mật ong uống trị ho và viêm họng.

Song, dịp cận Tết Nguyên đán Kỷ Hợi, nhiều khách còn đặt mua với số lượng lớn để về làm mứt Tết đãi khách.

“Khách đặt 5-10 hộp, thậm chí có khách đặt 20 hộp một lúc khiến loại quả này luôn trong tình trạng cháy hàng”. Nhân viên này nói và cho biết, ngày thường quất Nhật hay có sẵn, nhưng khoảng 2 tuần nay khách muốn mua phải đặt trước, hàng sẽ về sau 3 ngày.



Lượng lớn quất Nhật được mua để làm mứt phục vụ dịp Tết Nguyên Đán.

Tương tự, chị Thanh Hương, nhân viên một cửa hàng trái cây cao cấp khác tại Tây Hồ (Hà Nội) cũng thừa nhận, quất Nhật đang rất hút khách bởi mọi người đang có xu hướng đặt mua quất Nhật về làm mứt Tết.

“Quất này tính ra giá khoảng 900.000 đồng/kg. Một tuần hàng về 3 lần, mỗi lần khoảng 120 hộp, thế nhưng lần nào về cũng chỉ đủ trả cho các khách đã đặt trước”, chị Thanh Hương nói.

Chị Đào Thị Cẩm Nhung ở khu đô thị Bắc Linh Đàm (Hoàng Mai, Hà Nội) cho biết, chị rất mê ăn món mứt quất nhưng mua trên thị trường sợ không đảm bảo và đặc biệt là sợ mua phải hàng Trung Quốc. Thế nên dịp này, chị đặt mua 3kg quất Nhật tươi về để tự tay mình làm mứt đãi khách dịp Tết.

“Hôm qua tôi làm thành công mẻ đầu tiên, ăn rất ngon. Tôi đã chia ra các lọ thủy tinh để đem biếu tặng bạn bè. Nay dự định đặt mua tiếp mấy cân quất loại này nữa để làm mứt cho gia đình ăn và đãi khách”.

Chị cho hay, quất Nhật chín vàng, đều màu nên làm mứt cho ra màu rất ưng ý, ăn thơm ngon, dẻo ngọt, song giá của chúng rất đắt đỏ, ngang ngửa với giá một số loại quả cao cấp của Nhật như dâu tây, nho mẫu đơn,... nên chị chỉ dám mua vài cân.

Hải Nam