

## เบียร์ช็อกโกแลตของขวัญวันวาเลนไทน์รูปแบบใหม่ -การปรับตัวของผู้ประกอบการผลิตเบียร์ในการพัฒนาสินค้าให้เข้ากับตลาด-

### ข้อเท็จจริง

14 กุมภาพันธ์ ของทุกๆปี คือ เทศกาลวาเลนไทน์ (Valentine's Day) หรือ เทศกาลแห่งความรักตามสากล ซึ่งประเทศญี่ปุ่นได้รับวัฒนธรรมนี้มาจากตะวันตกเช่นกัน นอกจากนี้ประเทศญี่ปุ่นยังมีธรรมเนียมเฉพาะ กล่าวคือ ในวันที่วันนั้นนอกจากจะเป็นวันวาเลนไทน์แล้ว ยังเป็นวันที่เปิดโอกาสให้หญิงสาวสามารถแสดงความรักด้วยการมอบช็อกโกแลตให้กับชายหนุ่มที่หมายปองได้ ซึ่งหากชายผู้นั้นสนใจในตัวหญิงสาว เขาก็จะให้ช็อกโกแลตกลับคืนในเดือนถัดไป หรือวันที่ 14 มีนาคม (White Day) เพื่อเป็นการแสดงถึงการรับรัก



จากธรรมเนียมดังกล่าว ในช่วงก่อนวันวาเลนไทน์ และก่อนวันไวท์เดย์ จึงเป็นช่วงที่ผู้ผลิตช็อกโกแลต สามารถทำยอดขายได้เพิ่มขึ้นหลายเท่าตัว บริษัท Sankt Gallen ผู้ผลิตเบียร์รายย่อย ในเมือง Atsugi จังหวัด คานากาวะ เล็งเห็นช่องทางการตลาด คิดค้นเบียร์รสช็อกโกแลตเพื่อจำหน่ายในเทศกาลวาเลนไทน์ โดยเริ่มจำหน่ายเบียร์รสช็อกโกแลตที่เรียกว่า "Choco Beer" ตั้งแต่วันที่ 10 มกราคม 2562

"Choco Beer" โดยทั่วไปอาจจะคิดว่าเป็นเบียร์รสหวานที่เกิดจากการนำช็อกโกแลตมาผสมลงไป แต่ในความเป็นจริงแล้ว "Choco Beer" มีที่มาที่ซับซ้อนกว่านั้น โดยเกิดจากการคั่วมอลต์ด้วยวิธีการพิเศษ ใช้อุณหภูมิสูงประมาณ 160 องศา ซึ่งมากกว่าการคั่วมอลต์สำหรับเบียร์ปกติถึงประมาณหนึ่งเท่า จึงได้น้ำมอลต์คั่วที่มีสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอมคล้ายโกโก้ และมีรสชาติเหมือนดาร์กช็อกโกแลต ทั้งๆที่ ไม่ได้เติมช็อกโกแลตลงไป

สินค้าในกลุ่มของ "Choco Beer" จัดจำหน่ายใน 4 รสชาติ ได้แก่

- นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

- 1.) Imperial Chocolate Stout จากการหมักเบียร์ด้วยมอลต์คั่วพิเศษ ที่ใช้ปริมาณมอลต์มากกว่าการผลิตเบียร์ทั่วไปถึง 2.5 เท่า จึงได้น้ำเบียร์เข้มข้นที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง อุดมไปด้วยฟองสี ดำนุ่มละมุน รสสัมผัสเหมือนกับการรับประทานเค้กช็อกโกแลต ปริมาณแอลกอฮอล์ 9% ราคา 600 เยน (330 มล.)
- 2.) Banana Chocolate Stout รสพิเศษสำหรับเทศกาลวาเลนไทน์ 2019 เกิดจากการนำกล้วย คุณภาพดีปอกเปลือกประมาณ 300 กิโลกรัมมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผสมลงในน้ำหมักรสโกโก้ เข้มข้น ปริมาณแอลกอฮอล์ 7% ราคา 500 เยน (330 มล.)
- 3.) Orange Chocolate Stout จากการใช้วัตถุดิบคือส้มทั้งผล ที่สับเป็นชิ้นเล็กๆ เหมือนการทำ แยมมาร์มาเลต นำมาหมักพร้อมกับน้ำมอลต์คั่วพิเศษ จึงได้รสชาติละมุนของรสช็อคโกแลต และเนื้อส้ม พร้อมกับความขมเล็กน้อยจากเปลือกส้มตามมาในรสสัมผัสถัดไป ปริมาณ แอลกอฮอล์ 6.5% ราคา 500 เยน (330 มล.)
- 4.) Sweet Vanilla Stout ให้รสสัมผัสและกลิ่นหอม เหมือนการตีเอสเพรสโซ่ที่เจือวานิลลาลงใน น้ำเบียร์สีดำเข้มข้น โดยใช้วานิลลาเกรด A จากปาปัวนิวกินี ให้รสหอมหวานดุจดังการ รับประทานไอศกรีมช็อคโกแลตและวานิลลาในคราวเดียว ปริมาณแอลกอฮอล์ 6.5% ราคา 429 เยน (330 มล.) เฉพาะรสชาตินี้จำหน่ายตลอดปี

นอกจากนี้ยังมีการผลิตแก้วที่ทำจากช็อกโกแลตขึ้น ซึ่งนอกจากจะสามารถนำมาใช้เป็นภาชนะในการดื่มเบียร์ได้แล้ว ยังไม่เป็นสร้างขยะหรือภาระ ในการความสะอาด เพราะสามารถรับประทานแก้วได้อีกด้วย โดยแก้วชนิดนี้จัด จำหน่ายพร้อมกับเบียร์ Imperial Chocolate Stout จำนวนหนึ่งขวดในราคา ชุดละ 2200 เยน (650บาท) โดยมีจำนวนจำกัดเพียง 800 ชุด เท่านั้น



ที่มาข่าวและรูปภาพ : เข้าถึง วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2562

[https://www.nikkei.com/article/DGXLRSP498269\\_X11C18A2000000/https://www.nikkei.com/news/imagearticle/?R\\_FLG=0&ad=DSXZZO3902214017122018000000&ng=DGXLRSP498269\\_X11C18A2000000&z=20181217](https://www.nikkei.com/article/DGXLRSP498269_X11C18A2000000/https://www.nikkei.com/news/imagearticle/?R_FLG=0&ad=DSXZZO3902214017122018000000&ng=DGXLRSP498269_X11C18A2000000&z=20181217)

<https://sanktgallen.com/>

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา  
ระหว่างวันที่ 3-9 กุมภาพันธ์ 2562