



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐประชาชนจีน

(Weekly News from China)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

ประจำวันที่ 16-22 กันยายน 2562

ขนมไหว้พระจันทร์ “รสชาติแปลกใหม่” มาแรงในประเทศจีน



คุณเคยได้ยินขนมไหว้พระจันทร์รสผักดอง (梅干菜) รสกุ้งก้ามแดง (crayfish) รสหมูต้มหน่อไม้ (腌笃鲜) เหล่านี้บ้างไหม เทศกาลไหว้พระจันทร์ที่ผ่านมาผู้บริโภคจีนมีความนิยมลิ้มลองขนมไหว้พระจันทร์รสชาติแปลกใหม่เพิ่มมากขึ้น ข้อมูลจาก Hema Fresh (盒马鲜生) แสดงให้เห็นว่าขนมไหว้พระจันทร์ที่ทำสด ณ ที่ขายที่ร้าน Hema Fresh สาขาต่างๆ รสชาลมอนวาซาบิ รสผักดอง รสไส้ครีมลาวา (ไข่เค็ม) และอื่นๆ ที่เป็นรสชาติใหม่ ได้รับความนิยมมากกว่า รสไส้หมู รสถั่วแดง และรสอื่นๆ ที่เป็นรสชาติแบบดั้งเดิม แสดงให้เห็นถึงแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภคที่แสวงหาความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

โดยปีนี้ หลายแบรนด์ดั้งเดิมเริ่มมีการพัฒนารสชาติใหม่ อาทิ อุ่ฟางจาย (五芳斋) แบรนด์เก่าดั้งเดิมที่โด่งดังมาจากขนมบะจ่าง เทศกาลไหว้พระจันทร์ปีนี้ได้ยกระดับกระบวนการทำขนมไหว้พระจันทร์อย่างสมบูรณ์แบบ โดยใช้กระบวนการทำให้ขนมไหว้พระจันทร์ที่เป็นแบบไส้ซ่อนไส้ เพื่อสร้างขนมไหว้พระจันทร์หลายชั้น โดยชั้นนอกสุดคือผิวลูกพีช ชั้นในสุดบรรจุลาวาครีมไข่เค็มและห่อด้วยข้าวเหนียวอีกชั้นหนึ่ง ผู้บริหารอีคอมเมิร์ซของแบรนด์อุ่ฟางจายกล่าวว่า อาหารสามารถพัฒนาได้หลากหลาย อุ่ฟางจายมีความตั้งใจสร้างสรรค์ขนมไหว้พระจันทร์เพื่อดึงดูดผู้บริโภครุ่นใหม่วัยหนุ่มสาวให้มาก ในช่วงสองสัปดาห์ระหว่างวันที่ 22 สิงหาคม - 5 กันยายน ผลประกอบการโดยรวมของขนมไหว้พระจันทร์อุ่ฟางจายเพิ่มขึ้น 47% จากปีที่แล้ว โดยมียอดขายรวม 15,000 กล่อง เป็นจำนวนขนมไหว้พระจันทร์



Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่สื่อมวลชน โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว จะไม่รับผิดชอบในความเสี่ยงใดๆ ที่อาจ

144,000 ชิ้น

เส้นต้าเจิง (沈大成) แบรินด์เก่าดั้งเดิมของเซี่ยงไฮ้ สร้างสรรค์ขนมไหว้พระจันทร์ไส้หมูสไลด์ชูโจว ขนมไหว้พระจันทร์รสกุ้งก้ามแดง (crayfish) รสหมูดำ (黑毛猪肉) รสหมูต้มหน่อไม้ (腌笃鲜) และอื่นๆ ซึ่งเป็นที่นิยมเช่นกัน

ข้อมูลความพึงพอใจของผู้บริโภคจากแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซได้ช่วยเป็นแนวทางในการพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต นายเหมา เซียนเหวิน (毛倩文) ผู้อำนวยการฝ่ายปฏิบัติการพาณิชย์อีคอมเมิร์ซของบริษัทอาหารจื่อเว่ยกวาน (知味观) กล่าวกับผู้สื่อข่าวว่าเทศกาลไหว้พระจันทร์ในปีนี้อีเว่ยกวาน (知味观) เปิดตัวขนมไหว้พระจันทร์ใหม่สองรสชาติคือรสบลูเบอร์รี่สไตล์ฝรั่งเศสและรสชีสมะม่วง เนื่องจากข้อมูล Tmall แสดงให้เห็นว่าบลูเบอร์รี่และมะม่วงเป็นคำที่มีความถี่สูงในการค้นหา ดังนั้นบริษัทจึงพัฒนาสองรสชาติใหม่นี้ โดยสองสัปดาห์ก่อนเทศกาลไหว้พระจันทร์ ยอดจำหน่ายขนมไหว้พระจันทร์จื่อเว่ยกวานสูงกว่า 20 ล้านหยวน เพิ่มขึ้น 38.6% จากปีที่แล้ว

ที่มา : http://www.xinhuanet.com/food/2019-09/16/c_1124999500.htm

แปลและเรียบเรียงโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

16 กันยายน 2562



Weekly News from China

2

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว จะไม่รับผิดชอบในความเสี่ยงใดๆ ที่อาจ