

กระแสดashi อาหารสำหรับเด็กทารกกระยะหย่านม กำลังได้รับความนิยม  
-อาหารสำหรับเด็กทารกกระยะหย่านม กับความสะดวกสบายในการเตรียมอาหารกำลังได้รับความนิยม-

**ข้อเท็จจริง**

On the Umami เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ปราศจากการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อให้เหมาะสมกับการนำมาทดแทนเป็นอาหารในเด็กทารกกระยะหย่านม เลือกใช้วัตถุดิบที่มีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ โดยอาหารสำหรับเด็กทารกช่วงหย่านมนี้ (อายุตั้งแต่ 5 เดือนเป็นต้นไป) เรียกว่า "UMAMI Dashi for baby" ซึ่งเป็นชุดอาหารทารก dashi (อาหารบดพร้อมปรุง) ที่ตอบสนองความต้องการทางอาหารของเด็กและสร้างความสะดวกสบายให้แก่ผู้เลี้ยงดูเด็ก ซึ่งได้รับการตอบรับอย่างดี จึงได้ออกผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นซีรี่ส์ที่สองถัดจาก Dashi ผัก



บริษัท Futaba ซึ่งเป็นผู้ผลิต Dashi ชนิดนี้ โดยผลิตสินค้าโดยมีจุดขายที่มุ่งเน้นไปยังส่วนผสมที่ให้ผิวสัมผัสที่นุ่มลิ้น และมีรสชาติดี หรือรส “อูมามิ” ที่จะให้รสชาติที่อร่อยกลมกล่อม ซึ่งค้นพบโดยนักวิทยาศาสตร์ชาวญี่ปุ่นจากซุสสหายทะเล (คอมบู) และเป็นที่ยอมรับในระดับสากลว่าเป็นรสชาติพื้นฐานที่ห้า กล่าวกันว่าประสาทสัมผัสการรับรสชาติของมนุษย์นั้น พัฒนามาจากประสบการณ์การรับประทานในช่วงตั้งแต่อายุ 5 เดือนถึง 3 ปี ซึ่งในการสร้างการรับรสดังกล่าว “รสอูมามิ” ก็เป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญในการพัฒนารสชาติ ด้วยเหตุผลดังกล่าว Dashi ในเด็กทารกกระยะหย่านม จึงมีความพยายามในการออกจำหน่ายสินค้าที่สามารถช่วยพัฒนาประสาทการรับรสดังกล่าวในผลิตภัณฑ์ด้วย



"UMAMI Dashi for Baby" เป็น แพ้ ค Dashi ที่ปราศจากสารเติมแต่ง ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี สารกันบูด รวมทั้งเกลือหรือน้ำตาล มาในรูปแบบของอาหารที่ถูกบดอัดเป็นชิ้นย่อย ๆ แล้วทำให้ง่ายต่อการจัดเตรียมอาหาร เพียงแค่ฉีกซองก็สามารถนำมาประกอบเป็นอาหารต่าง ๆ ได้อย่างสะดวก ทั้งยัง ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ทั้ง 28 ชนิดตามมาตรฐานของประเทศญี่ปุ่น

นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ

อื่นๆ

ผลิตภัณฑ์ซีรี่ย์แรก “Yasai” หรือ ซีรี่ย์ผักนั้น ประกอบด้วยวัตถุดิบจากการนำผักภายในประเทศ จำนวน 7 ชนิด ได้แก่ ฟักทอง, มันเทศ, มันฝรั่ง, โกโบ (*Arctium lappa* L.), แครอท, หัวหอมและผักกาดขาว มาบดและผลิตเป็น Dashi ซึ่งสามารถรับประทานได้ตั้งแต่อายุประมาณ 5 เดือนหลังคลอด

สำหรับผลิตภัณฑ์ซีรี่ย์ใหม่ ใช้ชื่อว่า "Awase" ซึ่งมีความหมายว่ารวมมิตร โดยมีจุดประสงค์ คือ เป็น ผลิตภัณฑ์ใหม่สไตล์ญี่ปุ่นที่ใช้ประกอบอาหารง่าย และสามารถเข้ากับอาหารจานใด ๆ ได้ง่าย ซึ่งรวบรวมรสชาติที่กลมกล่อมจากวัตถุดิบจากส่วนผสมในประเทศทั้ง 6 อย่าง อันได้แก่ ปลาคัตสึโอะ, ปลาซาร์ดีนญี่ปุ่น 2 สายพันธ์, ปลานกกระจอก (Flying Fish) , สาหร่ายทะเล (คอมบุ) และ เห็ดชิตาเกะ ซึ่งคอมบุและเห็ดชิตาเกะ ที่อุดมไปด้วยเส้นใยอาหารซึ่งเป็นประโยชน์ในการช่วยแก้อาการท้องผูกของทารกได้อีกด้วย

ผลิตภัณฑ์ ซีรี่ย์ "Yasai (ผัก)" (5g x 5 แพ็ค) และ "Awase" (4g x 10 แพ็ค) มีอายุการเก็บรักษาที่ 6 เดือน ภายหลังจากวันผลิต โดยขณะนี้ทำการวางจำหน่ายที่ร้านค้าออนไลน์และร้านค้าปลีกของบริษัท

**ที่มาข่าวและรูปภาพ :** เข้าถึง วันที่ 29 กรกฎาคม 2563

<https://www.babytown.jp/b/mama-news/news0313.html>

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

ระหว่างวันที่ 26 กรกฎาคม – 1 สิงหาคม 2563