



## ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐประชาชนจีน

(Weekly News from China)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

ประจำวันที 24 – 30 พฤษภาคม 2564

### ส่องความสำเร็จของแบรนด์อาหารว่างจากทุเรียน “หลิวเหลียนซีซือ” ของจีน



เครดิตภาพ: [www.mbachina.com](http://www.mbachina.com)

ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา เนื่องจากการบริโภคที่ยกระดับและเปลี่ยนแปลงไป จากที่แต่ก่อนตลาดเฉพาะกลุ่มไม่ได้รับความสนใจมากนัก กลับกลายเป็นตลาดที่มีกำลังมาแรงในปัจจุบัน ซึ่งจะเห็นได้จากตลาดเมนูอาหารว่างที่ทำจากทุเรียนของจีนที่กลายเป็นตลาดใหญ่และมีมูลค่าตลาดนับหมื่นล้านบาท ปัจจุบัน ตลาดอาหารว่างจากทุเรียนในจีนเป็นตลาดที่กำลังมาแรงและมีแบรนด์เมนูอาหารว่างจากทุเรียนเกือบนับร้อยแบรนด์ในตลาดจีน แต่แบรนด์สินค้าที่ประสบความสำเร็จนั้นยังมีไม่มาก โดยหนึ่งในแบรนด์ที่ประสบความสำเร็จในตลาดจีน และน่าจับตามองคือ แบรนด์ “หลิวเหลียนซีซือ” (Liulianxishi: 榴蓮西施)

“หลิวเหลียนซีซือ” ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2559 มียอดขายต่อปีอยู่ที่ 15 ล้านบาท และมียอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ล่าสุดในปี 2563 ที่ผ่านมา สามารถทำยอดขายต่อปีคิดเป็นมูลค่า 300 ล้านบาท ซึ่งภายในระยะเวลาเพียง 5 ปี หลิวเหลียนซีซือสามารถขึ้นเป็นแบรนด์อาหารว่างจากทุเรียนอันดับ 1 ของจีน มีรายการสินค้ามากกว่า 30 SKU (Stock Keeping Unit) อาทิ ขนมเวเฟอร์ทุเรียน บิสกิตชีสทุเรียน ขนมปังปิ้งเนื้อนุ่มไส้ทุเรียน ขนมทองม้วนไส้ทุเรียน และขนมข้าวซอยตัดรสทุเรียน เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมบนโลกโซเชียล ได้แก่ กล่องทุเรียนแคะเนื้อ ขนมเปี้ยวไส้ทุเรียน ขนมเปี้ยวไส้ทุเรียนลาวา ไอศกรีมรสทุเรียน ขนมไหว้พระจันทร์เปลือกหิมะไส้ทุเรียน และขนมโมจิไส้ทุเรียน เป็นต้น โดยเฉพาะขนมโมจิไส้ทุเรียนที่เปิดตัววางจำหน่ายเพียง 3 เดือน สามารถทำยอดขายได้ถึง 500,000 ชุด และกลายเป็นอาหารว่างจากทุเรียนที่เหล่า KOL ชื่อดังในโลกโซเชียลของจีนแนะนำ และเป็นอาหารว่างยอดฮิตบนโลกโซเชียล ซึ่งสิ่งต่างๆ เหล่านี้ล้วนเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จของหลิวเหลียนซีซือในตลาดจีน

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดใดที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด 1



เครดิตภาพ: JD.com

หลิวเหลียนซีซือ ให้ความสำคัญกับคุณภาพของสินค้า โดยเน้นการใช้วัตถุดิบในการผลิตที่มีคุณภาพ รวมถึงมีระบบการบริหารจัดการที่ดี ครอบคลุมการบริหารจัดการตั้งแต่ขั้นตอนการคัดสรรวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต การจัดเก็บสินค้า การขนส่งสินค้า การตรวจสอบความปลอดภัยทางด้านอาหาร และการแปรรูปสินค้า เป็นต้น ยกตัวอย่างการบริหารจัดการในกระบวนการขั้นตอนการคัดสรรวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต หลิวเหลียนซีซือได้สร้างสถานที่เก็บทุเรียนของตนเองเพื่อให้มั่นใจว่าทุเรียนที่เก็บจากสวนมีความสดใหม่ จากนั้นใช้เทคโนโลยีการแช่แข็งไนโตรเจนเหลวที่อุณหภูมิ  $-196^{\circ}\text{C}$  เพื่อแช่แข็งทุเรียนที่เพิ่งเก็บจากต้น และทำการขนส่งแบบควบคุมอุณหภูมิ เพื่อรักษาความสดใหม่และรสชาติของเนื้อทุเรียน สำหรับปัจจัยที่ทำให้หลิวเหลียนซีซือประสบความสำเร็จมีดังต่อไปนี้

1. การใช้โลโก้ไอคอนของแบรนด์เป็นรูปทุเรียนการ์ตูนจิบิ (Chibi) เพื่อสร้างการรับรู้ในตัวแบรนด์สินค้าและสื่อสารกับผู้บริโภคไปในตัว



เครดิตภาพ: JD.com

การ์ตูนจิบิที่เป็นรูปทุเรียนของแบรนด์หลิวเหลียนซีซือมีลักษณะรูปร่างที่ชวนรับประทาน รวมถึงการใช้สีของทุเรียนมาเป็นสีของตัวการ์ตูนทุเรียนดังกล่าว เพื่อเป็นการสื่อถึงผลิตภัณฑ์ของแบรนด์ฯ ไม่ใส่สารเจือปนใดๆ ลงในอาหารเป็นอาหารว่างที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในการผลิต จึงปลอดภัยและมีคุณภาพ

2. แบรนด์สินค้าไม่หยุดที่จะคิดค้นและออกผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ สู่ท้องตลาดอยู่เสมอ

หลิวเหลียนซีซือได้คิดค้นผลิตภัณฑ์อาหารว่างใหม่ๆ เชิงสร้างสรรค์ออกสู่ท้องตลาดอย่างต่อเนื่อง และสามารถสร้างความแปลกใหม่ให้กับผู้บริโภคได้อยู่เสมอ เช่น ออกผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ คือ กล่องทุเรียนกะเนื่อ ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีชื่อที่แปลจากภาษาจีนว่า “ข้าวกล่องทุเรียน” (榴莲盒饭: Durian Box) ถือเป็นครั้งแรกในตลาดจีนที่ผลิตภัณฑ์ข้าว

กล่องนั้นไม่ใช่ข้าว แต่กลับเป็นเนื้อผลไม้ในรูปแบบของข้าวกล่อง โดยสามารถเปิดฝากล่องแล้วรับประทานทุเรียนได้ทันที หลังจากนั้นกล่องทุเรียนไปอยู่ในตู้ไมโครเวฟ ถือเป็น การสร้างจุดขายของตัวแบรนด์สินค้า และทำให้ผลิตภัณฑ์นี้กลายเป็นที่รู้จักไปทั่วในเวลาเพียงชั่วข้ามคืน โดยการวางขายเพียงวันแรกก็ได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างที่ผู้บริโภคชาวจีนต่างพากันไปแย่งกันซื้อตามแพลตฟอร์มออนไลน์ต่างๆ และจุดขายอีกประการ ของผลิตภัณฑ์ตัวนี้ คือ การเน้นประชาสัมพันธ์วัตถุดิบเนื้อทุเรียนที่นำมาผลิต กล่าวคือ เป็นทุเรียนไทยที่เก็บจากต้นทุเรียนที่มีอายุกว่า 40 ปี และเป็นผลทุเรียนที่มีระดับความสุกบนต้นแล้วร้อยละ 99 รวมถึงการใช้เทคโนโลยีการแช่แข็งไนโตรเจนเหลวที่อุณหภูมิ  $-196^{\circ}\text{C}$  เพื่อแช่แข็งทุเรียนที่เพิ่งเก็บจากต้น และทำการขนส่งแบบควบคุมอุณหภูมิ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานเนื้อทุเรียนที่สดใหม่



เครดิตภาพ: JD.com

### 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจ กระตุ้นการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค

แบรนด์สินค้าได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดใจและกระตุ้นความต้องการบริโภคของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี โดยการใช้สีที่สดใส และลวดลายที่มีอิทธิพลต่อความรู้สึกทางจิตใจ ยกตัวอย่างเช่น ขนมทุเรียนฟริชตรายเคิลือบไวท์ช็อคโกแลตของแบรนด์หลิวเหลียนซีซือ ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยใช้รูปทุเรียนฟริชตรายที่ถูกราดและเคลือบด้วยไวท์ช็อคโกแลต ทำให้ผู้บริโภคเห็นภาพอย่างชัดเจน และช่วยกระตุ้นความต้องการบริโภคของผู้บริโภคได้มากขึ้น



เครดิตภาพ: JD.com

### 4. ใช้ KOL (ผู้มีอิทธิพลทางความคิด) ทำการตลาดออนไลน์ ช่วยทำให้ขนมที่ทำจากทุเรียนได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคชาวจีนมากขึ้น

หลิวเหลียนซีซือได้ใช้ KOL ชื่อดังของจีนมาช่วยประชาสัมพันธ์และทำการตลาดสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ โดยจากการแนะนำผลิตภัณฑ์เมนูขนมจากทุเรียนต่างๆ ของ KOL มีส่วนช่วยให้ผู้บริโภคชาวจีนยอมรับขนมที่ทำจากทุเรียนมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคชาวจีนที่ไม่กล้าที่จะลองขนมที่ทำจากทุเรียน สามารถเปิดใจและหลงรักในขนมที่ทำจากทุเรียนมากขึ้น

## 5. การร่วมมือกับซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำต่างๆ ในจีนเพื่อเจาะตลาดออฟไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลิวเหลียนซีซื้อได้วางจำหน่ายสินค้าตามซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำต่างๆ ในจีน อาทิ ห้างสรรพสินค้าและซูเปอร์มาร์เก็ตในเครือจงปาย เมืองอู่ฮั่น (อู่ฮั่นจงปาย:武汉中百), ซูเปอร์มาร์เก็ตกวงววงในมณฑลเจียงซี (เจียงซีกวงววง:江西国光), ห้างสรรพสินค้า Beiguo Commercial Building ในเมืองสี่เจียวจง (เป่ยกวอชางเจิง:北国商城), ซูเปอร์มาร์เก็ตอาหารพรีเมียม BHG Market Place ในกรุงปักกิ่ง (ฮวาเหลียน BHG เกาจีชวชื่อ:华联 BHG 高级超市), ห้างสรรพสินค้า Vanguard (ฮวาฮุ่นวานเจีย:华润万家), ซูเปอร์มาร์เก็ต Yonghui Superstores (หยงฮุยชวชื่อ:永辉超市), ซูเปอร์มาร์เก็ตอาหารสด (เหอหม่าเซี่ยนเจิง:盒马鲜生), ร้านสะดวกซื้อ C-store (สี่ชื่อตัว:喜士多) เป็นต้น เพื่อกระจายสินค้าไปทั่วตลาดจีน ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงผลิตภัณฑ์ได้อย่างทั่วถึง

### **ผลกระทบด้านเศรษฐกิจต่อประเทศไทย และแนวทางการปรับตัวของภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการไทย**

หลิวเหลียนซีซื้อ ถือเป็นกรณีศึกษาที่ดีสำหรับการเจาะตลาดจีนของผลิตภัณฑ์อาหารว่างที่ทำจากทุเรียน และถือว่าเป็นโอกาสของผู้ประกอบการไทยที่จะส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากทุเรียนมายังจีน เนื่องจากแบรนด์อาหารว่างจากทุเรียนต่างๆ ของจีนเหล่านี้ได้ทำให้ผู้บริโภครู้จักและเปิดใจยอมรับในผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ต่างๆ จากทุเรียนมากขึ้น ขณะเดียวกัน การที่แบรนด์ผลิตภัณฑ์จากทุเรียนต่างๆ ที่ประสบความสำเร็จอย่างมากในตลาดจีนนั้น ก็ถือเป็นคู่แข่งที่สำคัญของผู้ประกอบการไทยในตลาดจีนที่จะต้องพยายามแข่งขันกันในเรื่องของส่วนแบ่งตลาดในจีนกันไป แต่เนื่องจากจีนเป็นประเทศที่นำเข้าทุเรียนจากไทยมากที่สุด โดยในปี 2563 จีนนำเข้าทุเรียนจากไทยคิดเป็นมูลค่า 16,098 ล้านบาท (73,086 ล้านบาท) เพิ่มขึ้นร้อยละ 45.64 (YoY) จึงแสดงให้เห็นว่า ชาวจีนชื่นชอบในการบริโภคทุเรียนเป็นอย่างมาก ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ที่ทำจากทุเรียนได้รับความนิยมตามไปด้วย แม้กระทั่งเมนูอาหารแปลกใหม่ที่ทำจากทุเรียนก็ได้รับความนิยมเช่นกัน

สำหรับข้อเสนอแนะในการเจาะตลาดอาหารว่างในจีนมี ดังนี้

1. ผู้ประกอบการไทยควรศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคและแนวโน้มการบริโภคสินค้าของผู้บริโภคชาวจีนที่เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ เพื่อให้สามารถคิดค้นและพัฒนาสินค้าให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ที่คิดค้นขึ้นก็ควรสร้างความแปลกใหม่และทำให้ผู้บริโภคได้สัมผัสถึงประสบการณ์ใหม่ๆ ยกตัวอย่างเช่น การคิดค้นข้าวกล่องทุเรียนของแบรนด์หลิวเหลียนซีซื้อ เป็นต้น

2. ผู้ประกอบไทยควรทำการตลาดออนไลน์ในจีนเพื่อสร้างการรับรู้ในตัวแบรนด์สินค้าแก่ผู้บริโภคชาวจีนให้มากขึ้น จะเห็นได้ว่า ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารว่างใหม่ๆ ในตลาดจีนเติบโตและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคชาวจีนอย่างรวดเร็ว เนื่องจากการทำการตลาดออนไลน์ที่มีประสิทธิภาพผ่าน KOL ต่างๆ โดยปัจจุบัน KOL ในจีนนอกจากจะสามารถกระตุ้นการบริโภคของผู้บริโภคชาวจีนได้แล้ว ยังสามารถทำหน้าที่เป็นคนที่เปลี่ยนทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อตัวสินค้าได้อีกด้วย

3. ผู้ประกอบการไทยควรพัฒนาคุณภาพของสินค้า เพื่อสร้างจุดขายที่ยั่งยืนให้กับสินค้า กอปรกับสถานการณ์โควิด-19 (Covid-19) ในปัจจุบันที่ส่งผลให้ผู้บริโภคและผู้นำเข้าชาวจีนให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะมาตรฐานด้านความปลอดภัยของสินค้าอาหาร อาทิ มาตรฐาน GMP และ HACCP เป็นต้น รวมถึงการระบุส่วนประกอบของอาหารบนฉลากสินค้าให้ชัดเจน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในตัวสินค้าได้มากขึ้น

ที่มา :

<https://www.163.com/dy/article/G6BT8E8U05523JLR.html>

<https://www.mbachina.com/html/cjzx/202105/310116.html>

<https://www.163.com/dy/article/G9KQSF7Q05523NE2.html>

[https://www.sohu.com/na/463989795\\_120498369](https://www.sohu.com/na/463989795_120498369)

[https://www.sohu.com/na/444782212\\_120453596](https://www.sohu.com/na/444782212_120453596)

Global Trade Atlas

แปลและเรียบเรียงโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

28 พฤษภาคม 2564