

คิวพี เจาะตลาด Plant Based Egg ในญี่ปุ่น รับกระแสสุขภาพและสิ่งแวดลอม  
- กระแสความตื่นตัวในด้านสุขภาพและความกังวลต่อสิ่งแวดลอม ที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร -

### ข้อเท็จจริง

บริษัท คิวพี กำลังจะวางจำหน่าย "ผลิตภัณฑ์ไข่" ที่ไม่ได้ผลิตจากไข่ ในช่วงปลายเดือนมิถุนายนนี้ โดยใช้วัตถุดิบจากถั่วเหลืองมาผลิตเป็นไขกวน (Scramble Egg) ซึ่งบริษัทเล็งเห็นว่าแนวโน้มความต้องการ "ไข่ทดแทน" ที่ได้จากโปรตีนจากพืช (Plant Based) จะเพิ่มขึ้นตามกระแสการตื่นตัวด้านสุขภาพ และด้านการคำนึงถึงสิ่งแวดลอมของผู้บริโภค ทำให้อาหารทางเลือกที่ไม่ได้ผลิตจากเนื้อสัตว์นั้น ถือเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคอีกทางหนึ่ง



ในประเทศญี่ปุ่น บริษัท คิวพี ถือเป็นรายแรกและครั้งแรก ที่ผู้ผลิตอาหารในประเทศจะจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทดแทนไข่ ในขณะที่ฝั่งต่างประเทศ เช่น บริษัท Eat Just (แคลิฟอร์เนีย) สตาร์ทอัพจากสหรัฐฯ ได้จำหน่ายไข่ที่ผลิตมาจากพืชมาก่อนแล้ว

ผลิตภัณฑ์ใหม่นี้ จะมีชื่อว่า "Hobo Tama" แปลเป็นภาษาอังกฤษได้ว่า "Almost Egg" สำหรับกลุ่มเป้าหมายในระยะแรกจะจำหน่ายให้กับโรงแรมและร้านอาหารเพื่อใช้ในเชิงพาณิชย์ โดยจะมีราคาประมาณ 3 เท่าของไขกวนทั่วไป ด้านผลิตภัณฑ์สำหรับผู้บริโภคทั่วไปนั้น กำลังอยู่ในขั้นตอนการพิจารณาจำหน่ายในอนาคต

ด้วยกระแสความใส่ใจในสุขภาพที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้จำนวนผู้ที่ไม่บริโภค เนื้อสัตว์และส่วนผสมจากสัตว์ในประเทศเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ในการเลี้ยงปศุสัตว์ จำเป็นต้องใช้อาหารและน้ำจำนวนมาก ยังผลให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับผลกระทบต่อสิ่งแวดลอม จึงหลีกเลี่ยงการบริโภคปศุสัตว์ด้วยเช่นกัน ยิ่งไปกว่านั้น บริษัทยังมีแผนจะจำหน่ายให้กับผู้บริโภคที่ไม่สามารถรับประทานผลิตภัณฑ์จากไข่ได้ เนื่องจากการแพ้ไข่อีกด้วย (Egg Allergy)

นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ

อื่นๆ

บริษัท คิวพี เป็นผู้ผลิตที่มีผลิตภัณฑ์จากไข่หลายอย่าง เช่น มายองเนส และมีสิทธิบัตรที่เกี่ยวข้องกับไข่ เป็นจำนวนมากเป็นอันดับ 1 ในหลาย ๆ ประเทศหลักของโลก รสชาติและเนื้อสัมผัสของไข่ได้รับการปรับปรุง แปรรูปถั่วเหลืองด้วยเทคโนโลยีของบริษัทเอง และวางแผนที่จะนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเสนอให้กับบุฟเฟ่ต์ใน โรงแรมและเมนูอาหารกลางวันของโรงเรียน

บริษัท คิวพี นับว่าเป็นผู้บริโภควัสดุไข่ไก่รายใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น โดยมีสัดส่วนความต้องการไข่ไก่ในประเทศประมาณร้อยละ 10 แม้ว่า ภายหลังจากการจำหน่ายไข่จากพีซีในเชิงพาณิชย์เข้ามาแทนที่ก็ตาม ปริมาณของไข่ที่ใช้สำหรับผลิตมายองเนส และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ก็คาดว่าจะไม่เปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญในขณะนี้ ดังนั้นผลกระทบต่อตลาดไข่จึงคาดว่าแทบจะไม่มี

ว่ากันว่า สาเหตุที่ทำให้เกิดการตื่นตัวในเรื่องของอาหารทางเลือกนั้น คือ ผลจากการคาดการณ์ถึงการเติบโตของประชากรในอนาคต ซึ่งมีความกังวลว่าจะมีปริมาณโปรตีนไม่เพียงพอสำหรับการบริโภค บริษัทวิจัย Lux Research ของสหรัฐอเมริกาคาดการณ์ว่าการบริโภคโปรตีนทั่วโลกจะเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่าในปี 2054 เมื่อเทียบกับปี 2014 ในขณะนั้น คาดว่าอาหารทางเลือกจะมีสัดส่วนประมาณร้อยละ 30 ของการบริโภคทั้งหมด

**ที่มาข่าวและรูปภาพ :** เข้าถึง วันที่ 15 มิถุนายน 2564

<https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUC025NO0S1A600C2000000/>

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

ระหว่างวันที่ 13 - 19 มิถุนายน 2564