

แนวโน้มอาหารในช่วงฤดูร้อนของชาวอิตาลีในปี ๒๕๖๔

แนวโน้มอาหารในช่วงฤดูร้อนบ่งบอกถึงความนิยมของชาวอิตาลีบนโต๊ะอาหาร โดยในปี ๒๕๖๔ อาหารทะเลและผลไม้ตามฤดูกาลได้รับความนิยมเป็นอันดับหนึ่ง ขณะที่การเลือกร้านอาหาร การนั่งทานข้างนอกร้านได้เข้ามาเป็นปัจจัยสำคัญเช่นกัน และโดยรวมแล้วในปีนี้หลังการแพร่ระบาด ชาวอิตาลีให้ความสำคัญในสุขภาพที่ดีและด้าน wellness มากขึ้น



จากการสำรวจของ TheFork แพลตฟอร์มสำหรับการจองร้านอาหารออนไลน์ เกี่ยวกับภาพรวมของชาวอิตาลีในร้านอาหารในช่วงฤดูร้อนนี้ ตั้งแต่การใช้จ่ายเฉลี่ยไปจนถึงประเภทของร้านอาหารและการเลือกเมนูอาหาร แสดงให้เห็นว่า แนวโน้มอาหารในฤดูร้อนปีนี้ได้แก่ แดงโมผลไม้ฤดูร้อน หอยลาย และเมนูอาหารทะเล ซึ่งนอกเหนือจากเมนูแบบดั้งเดิม ยังมีเมนูใหม่ๆ ที่ได้รับความ

ความนิยมอย่างสูง ขณะนี้ในบรรดาร้านอาหารที่จะเป็นที่ชื่นชอบและได้รับความนิยมในช่วงฤดูร้อนปีนี้ ในอันดับหนึ่งเหมือนเช่นทุกปี ได้แก่ ร้านอาหารทะเล (๔๒%) ตามมาด้วยอาหารเมดิเตอร์เรเนียน (๑๔%) และอาหารอิตาลีประจำแคว้น (๑๓%) โดยเมนูที่ชาวอิตาลีนิยมสั่งในร้านอาหารในฤดูร้อนมากที่สุดส่วนใหญ่ ได้แก่ อาหารทะเล ทั้งแบบทอด ดิบ ย่าง และสลัดอาหารทะเลเสิร์ฟเย็น รวมถึงพาสต้า/ริซอตโต้ อาหารทะเลต่างๆ ขณะที่ พิซซายังคงเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในทุกฤดูกาล

ในบรรดาวัตถุดิบยอดนิยมในฤดูร้อน ยังคงเป็นแบบที่ให้ความสดชื่นและตามฤดูกาล ในอันดับหนึ่งได้แก่ แดงโม (๓๕%) ตามมาด้วยกุ้ง (prawn) และหอยลาย (๓๒%) แอปริคอต (๒๔%) และลูกพีช (๒๐%) ขณะที่ในบรรดาส่วนผสมที่ไม่ขาดไม่ได้ในเมนูของร้านอาหารได้แก่ ผักและผลไม้ มะเขือม่วง (๓๔%) แดงชุกินี (๓๑%) มะเขือเทศ (๒๘%) เมล่อน (๒๓%)



กุ้งและหอยลาย (๒๒%) นอกจากนี้ แนวโน้มที่เป็นที่น่าสนใจคือ การผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ อย่างข้าวริซอตโต้ชาเขียวและกุ้ง พาสต้าขมิ้นและมะนาวราดซอสกุ้ง เป็นต้น

ทั้งนี้ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกร้านอาหารยังคงเป็นการรีวิวออนไลน์ ซึ่งถือเป็นเกณฑ์อันดับแรกในฤดูร้อนนี้ (๕๖%) ตามมาด้วยแรงบันดาลใจในขณะนั้น (๒๑%) และจากคำแนะนำ (๑๖%) ขณะที่การใช้จ่ายในร้านยังคงที่หากเทียบกับช่วงก่อนการเกิดการแพร่ระบาดสำหรับ ๖๕% ของผู้ตอบแบบสอบถาม และอยู่ที่ประมาณ ๒๐ ยูโรต่อคนสำหรับมื้อกลางวัน และ ๓๐ ยูโรต่อคนสำหรับมื้อเย็น โดยหลักเกณฑ์ในการเลือกร้านอาหารยังคงเป็นคุณภาพของอาหาร (๕๑%) รวมถึงการมีพื้นที่นั่งทานข้างนอกร้าน (๑๘%) และราคา (๑๗%)

- นโยบายภาครัฐ
 เศรษฐกิจการลงทุน
 แนวโน้มการตลาด
 รายงานสินค้าและบริการ
 อื่นๆ

แนวโน้มอาหารในปี ๒๕๖๔ โดยทั่วไปแล้ว แนวโน้มอาหารในปีนี้ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงซึ่งเกิดจากสถานการณ์การแพร่ระบาด และความจำเป็น/ความต้องการใหม่ของผู้บริโภค โดยจากการวิเคราะห์ของ Il Cucchiario แสดงให้เห็นว่า ในบรรดาความนิยมอาหารในปีนี้ ผู้บริโภคชาวอิตาลีนิยมมีแนวโน้มทานผักและอาหารที่ทำจากพืชมากขึ้น ซึ่งเป็นแนวโน้มที่เริ่มต้นก่อนการเกิดการแพร่ระบาดและเติบโตเร็วขึ้นในระหว่างสถานการณ์ฉุกเฉิน นอกจากนี้ ชาวอิตาลีก็ยังให้ความสนใจในสุขภาพและความเป็นอยู่ส่วนบุคคลมากขึ้น เนื่องจากในด้านหนึ่ง ความวิตกกังวลที่จะเจ็บป่วยช่วยผลักดันการรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ และในอีกด้านหนึ่ง กิจกรรมประจำวันที่อยู่กับที่มากขึ้น (จากมาตรการจำกัดกิจกรรมและการเดินทาง) ทำให้ชาวอิตาลีพยายามรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น อย่างอาหารที่มีไขมันน้อยและเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลน้อย รวมถึงการให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหารเข้าที่บ้าน อย่างเช่นการบดเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพ และแนวโน้มเครื่องดื่มจากพืชที่เพิ่มขึ้น

ความเห็น/ข้อเสนอแนะของ สคต. โดยปกติแล้ว แนวโน้มการทานอาหารของชาวอิตาลีมักเป็นไปตามฤดูกาล โดยในฤดูร้อนอาหารที่ได้รับความนิยมยังคงเป็นอาหารทะเล ซึ่งสอดคล้องกับจุดหมายปลายทางสำหรับการพักผ่อนของชาวอิตาลี ดังนั้น ผู้ประกอบการควรศึกษาแนวโน้มตลาดและการบริโภคในอิตาลีอย่างต่อเนื่องเพื่อสามารถผลิตสินค้าให้ตรงกับความต้องการของตลาดได้ โดยแนวโน้มสำคัญในปัจจุบันคือสินค้าพร้อมปรุง/พร้อมทาน อาหารแปรรูปแช่แข็ง เนื่องจากสามารถตอบโจทย์การดำเนินชีวิตของผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกสบายมากขึ้น และมีเวลาในการประกอบอาหารในแต่ละวันน้อยลง รวมถึงสินค้าที่จะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มได้ เช่น การเน้นคุณค่าทางโภชนาการ และความยั่งยืนของสินค้า เพื่อให้สามารถแข่งขันในตลาดอิตาลีได้มากขึ้น

ที่มา บทความข่าวจากเว็บไซต์ www.helpsconsumatori.it

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองมิลาน

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ