

# พาณิชย์นำผู้ส่งออกอาหารไทยเข้าร่วมงาน FOODEX Japan 2013

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโตเกียว



ญี่ปุ่น นำเข้าสินค้าอาหารจากทั่วโลกปีละประมาณ 6 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐฯ งานแสดงสินค้า FOODEX Japan เป็นงานแสดงสินค้านานาชาติสำหรับสินค้าอาหาร ที่มีผู้เข้าร่วมงานกว่า 66 ประเทศทั่วโลกผู้ส่งออกทุกประเทศต้องใช้กลเม็ดเด็ดพราย สร้างจุดขายให้กับสินค้า มาแข่งขันกันอย่างเต็มที่ ในงานนี้



งาน Foodex Japan ปีนี้ จัดเป็นครั้งที่ 38 ระหว่างวันที่ 5-8 มีนาคม 2556 ในฐานะที่ไทย เป็นประเทศผู้ผลิตอาหารสำคัญรายหนึ่ง ได้เข้าร่วมแสดงสินค้าในงาน FOODEX มาโดยตลอด โดยมีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ เป็นแกนกลางประสานงานจัดสรรคณาพื้นที่ 705 ตารางเมตร นำผู้ผลิตและผู้ส่งออกสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร 47 ราย เข้าร่วมงานปีนี้

คณาไทยในงานได้นำเสนอภาพลักษณ์ประเทศไทยในฐานะ “Kitchen of the World” เพื่อแสดงให้เห็นธุรกิจผู้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารที่เข้ามางาน ได้รับทราบและยอมรับในคุณภาพสินค้าไทย และเห็นถึงความพร้อมในการที่ประเทศไทยจะเป็นครัวไทยสู่โลก ทั้งในด้านการผลิตสินค้าที่มีมาตรฐาน ด้านความปลอดภัย และสามารถตรวจสอบได้ (Traceability)



สินค้าที่ผู้ส่งออกไทยนำมาจัดแสดงและเจรจาการค้าในงานมีหลากหลายประเภท เช่น แป้ง ผลิตภัณฑ์จากข้าว อาหารกึ่งสำเร็จรูป เครื่องปรุงรส น้ำพริก ซอสปรุงสำเร็จ ผักผลไม้แช่แข็ง-แปรรูป น้ำผลไม้ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ของหวานไทยปรุงสำเร็จ ซอกโกแล็ต เป็นต้น ผู้แสดงสินค้าไทยจำนวนมากส่งสินค้านมาญี่ปุ่นอยู่แล้ว ทั้งในรูปแบบ brand ไทย และ วางจำหน่ายใน brand ของผู้นำเข้า/ผู้จัดจำหน่ายทางญี่ปุ่น สินค้าที่ได้รับความนิยมได้แก่ เครื่องดื่ม เนื้อไก่ มะม่วง ผลไม้แห้งแปรรูป และซอสปรุงรส



ในงาน FOODEX Japan 2013 นี้ สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโตเกียว ใช้แนวคิดและรูปแบบการนำเสนออาหาร เพื่อให้เข้ากับยุคสมัยโดยใช้วัตถุดิบจากข้าวไทย แกงไทย และผลไม้ไทย นำมาประยุกต์ประกอบการปรุงให้เป็นอาหารฟิวชั่นและอาหารฝรั่งที่ชาวญี่ปุ่นรู้จักทั่วไป จัดสาธิตการปรุงอาหารและมีแจกให้ผู้เข้าร่วมงานได้ชิม แบ่งเป็น 3 รายการใหญ่ วันละ 3 รอบ ทุกวัน ประกอบด้วย 1. เมนูอาหารที่ใช้ สัมโอ โดยได้เชิญ Studio OBAMA ผู้เชี่ยวชาญด้านการประยุกต์อาหาร ได้สาธิตวิธีการทำและนำเสนอ Risotto ข้าวอิตาเลียนใส่สัมโอ, Pizza หน้าสัมโอ, Daifuku หรือขนมโมจิไส้ถั่วแดงผสมสัมโอ 2.อาหารที่ใช้ มะม่วง Pizza หน้ามะม่วง, Dorayaki หรือขนมแป้งไส้ถั่วแดงผสมมะม่วง, Saikyoyaki หรือ มะม่วงอบทาดด้วย Miso และ 3.เมนูที่ใช้ข้าวหอมมะลิไทย ได้เชิญสถาบันวัฒนธรรมไทยศึกษา หรือ THAI TEC ผู้เชี่ยวชาญด้านการสอนและสาธิตทำอาหารไทย สาธิตการทำ ข้าวผัดปู, ข้าวอบสมุนไพรไทย, โจ๊กกุ้ง, ข้าวห่อพายกับซอสสังขยา และ Fusion ที่ใช้แกงเป็นเครื่องปรุง เช่น ปลาทอดราดซอสแกง, ยำส้มโอ





งาน FOODEX ปีนี้ มีผู้แสดงสินค้าทั้งสิ้น 2,544 ราย เป็นบริษัทญี่ปุ่น 1,036 ราย ผู้แสดงสินค้าต่างชาติ 1,508 ราย ผู้เข้าเเยอนงาน มีทั้งผู้นำเข้า ผู้ค้าส่ง ผู้ผลิต ผู้ค้าปลีก รวมทั้งภัตตาคาร รวม 4 วันจำนวน 71,536 คน



ทั้งนี้ ปี 2555 ญี่ปุ่นนำเข้าอาหารมูลค่า 63,938 ล้านบาท ลดลงจากปี 2554 ร้อยละ 0.65 นำเข้าจากไทย 4,336 ล้านบาท ลดลงจากปี 2554 ถึงร้อยละ 2.71 มูลค่าการนำเข้าจากไทยคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 6.78 สัดส่วนมูลค่านำเข้าสินค้าอาหารจากไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่ก็ยังต้องสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้าในเรื่องคุณภาพ และความปลอดภัย และต้องมีการพัฒนาสินค้ารูปแบบใหม่ๆ เพื่อดึงดูดความสนใจ เข้ากับกระแสนิยม และการดำรงชีวิต

ประจำวันของผู้บริโภคด้วย.

//12 มีนาคม 2556