

## ความนิยมสินค้าที่ใช้วัสดุธรรมชาติกำลังมาแรงในตลาดญี่ปุ่น

ตลาดผู้บริโภคญี่ปุ่นขึ้นชื่อว่าเป็นตลาดที่มีแนวโน้มความนิยมที่เปลี่ยนแปลงบ่อยและรวดเร็ว ปัจจุบันพบว่า ความนิยมสินค้าที่ใช้วัสดุธรรมชาติได้เริ่มมีกระแสมากระยะหนึ่งแล้ว และขณะนี้กำลังมาแรงยิ่งขึ้นโดยเฉพาะในสินค้าประเภทอาหารและเครื่องสำอาง

ในด้านสินค้าอาหาร เดิมที่ผ่านมา กลุ่มสินค้าประเภท Sport Drink ซึ่งเคยเป็นที่นิยม ปัจจุบันได้มีแนวโน้มตลาดหดเล็กลงมาตามลำดับ เนื่องจากผู้บริโภคหันไปหาซื้อสินค้าเครื่องดื่มน้ำอัดลม (Carbonated Drink) หรือน้ำแร่ (Mineral Water) ผลมรสผลไม้ ซึ่งได้รับการอนุญาตให้ประทับตราว่าเป็นเครื่องดื่มในกลุ่ม Food for Specified Health Uses (FOSHU)<sup>1</sup> และประกอบกับผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่ชอบที่จะบริโภคสินค้าที่มีสารเคมีเจือปนและนิยมสินค้าที่ใช้วัสดุธรรมชาติล้วนๆ ทำให้ผู้ผลิตสินค้าต้องสรรหาสินค้าที่ตอบสนองความต้องการที่เปลี่ยนไปดังกล่าว อาทิ เช่น บริษัท Suntory Food ได้ออกสินค้าใหม่ชื่อ “GREEN DAKARA” ซึ่งเป็นน้ำแร่ที่ผสมแคลเซียมฟอสเฟต มะนาว หรือน้ำผึ้งเท่านั้น โดยไม่มีส่วนผสมอื่นใดนอกเหนือจากวัสดุธรรมชาติเหล่านี้ ปรากฏว่าหลังจากที่วางจำหน่ายในเดือนเมษายน ปี 2012 ที่ผ่านมา จากที่บริษัทฯ ได้ประมาณการไว้ว่าจะจำหน่ายได้ประมาณ 160 ล้านขวด (ขวดขนาด 500 มล.) แต่ยอดจำหน่ายจริงได้พุ่งสูงถึง 240 ล้านขวด ในการประชาสัมพันธ์สินค้าดังกล่าวได้เน้นเรื่องการใช้วัสดุธรรมชาติ ภาชนะก็ใช้เป็นขวด PET ฝาสีเขียวมีรูปหัวใจเพื่อแสดงความเป็นธรรมชาติและความอ่อนโยน บนฉลากมีรูปวาดผักผลไม้ที่เป็นส่วนผสม หลังจากวางจำหน่ายได้มีการสำรวจผลพบว่า ผู้บริโภคที่ซื้อเป็นชายและหญิงในอัตรา 3 ต่อ 1 และ 33.5% ของผู้ซื้อเป็นวัยรุ่นอายุในวัยไม่เกิน 30 ปี โดยเกือบ 40% จะซื้อในช่วงเช้าและ 70% ซื้อที่บริเวณย่านสถานที่ทำงานหรือหน้าสถานีรถไฟ ซึ่งแสดงว่ามักจะซื้อก่อนไปทำงานเพื่อนำไปดื่มในที่ทำงาน

ทางด้านเครื่องสำอาง ในปี 2011 ขนาดตลาดเครื่องสำอางของญี่ปุ่นคิดเป็นมูลค่าประมาณ 2.27 ล้านล้านเยน (ประมาณ 7.2 แสนล้านบาท) ในจำนวนนี้ประเภท Natural Cosmetic และ Organic Cosmetic มีมูลค่ารวม 9.87 หมื่นล้านเยน (ประมาณ 3.2 หมื่นล้านบาท) โดยเป็นประเภท Natural Cosmetic 85.2% และ Organic 14.8% และมีแนวโน้มการขยายตัวมาโดยตลอด บริษัท

<sup>1</sup> Food for Specified Health Uses (FOSHU) เป็นการจำแนกประเภทอาหารประเภทหนึ่งภายใต้กฎหมายของกระทรวงสาธารณสุขญี่ปุ่น โดยหมายถึงสินค้าอาหารที่มีส่วนผสมซึ่งให้ประโยชน์ต่อสุขภาพและได้รับการอนุญาตอย่างเป็นทางการให้สามารถอ้างถึงสรรพคุณที่ได้รับทางกายภาพของมนุษย์ได้ การบริโภคอาหารเหล่านี้คือเพื่อที่จะรักษาหรือส่งเสริมสุขภาพหรือเพื่อควบคุมสุขภาพด้วยจุดประสงค์เฉพาะอย่างใดอย่างหนึ่งเช่น ควบคุมคอเลสเตอรอล หรือ ความดันโลหิต ฯลฯ เป็นต้น อาหารที่จะสามารถอ้างถึงคุณลักษณะ FOSHU จะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยของอาหารและประโยชน์ต่อสุขภาพตามที่อ้างถึงนั้นๆ

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง Shizedo ได้ให้ความสำคัญกับการผลิตเครื่องสำอางประเภท Natural Cosmetic โดยตั้งแต่ช่วงสงครามโลกที่สองเป็นต้นมาได้ว่าจ้างผลิตวัตถุดิบในประเทศได้วันมานานกว่า 75 ปี แต่ปัจจุบันได้เริ่มทดลองปลูกพืชพันธุ์ต่างๆที่ใช้เป็นวัตถุดิบในโรงงานของบริษัทเองที่จังหวัดชิซึโอกะ ซึ่งอยู่ตอนกลางของญี่ปุ่น โดยอยู่ในช่วงทำการทดลองเพื่อหาระดับคุณภาพ สีแสงสว่าง และปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกพืชและสมุนไพรแต่ละประเภท จากนั้นจะใช้ผลการทดลองเหล่านี้เป็นข้อมูลในการนำไปปลูกจริงในฟาร์มต่างๆที่ทำสัญญาว่าจ้างปลูกในประเทศ โดยบริษัทได้ตั้งเป้าหมายที่จะผลิตเครื่องสำอางที่ใช้วัตถุดิบธรรมชาติที่ปลูกเองเหล่านี้ในปี 2014 การที่ได้เริ่มวางแผนใช้วัตถุดิบธรรมชาติของตนเองเนื่องจากเห็นว่าความต้องการเครื่องสำอางประเภท Natural/Organic Cosmetic จะมีเพิ่มขึ้นเรื่อยๆจึงจำเป็นต้องเตรียมความพร้อมให้แน่ใจว่าจะมีวัตถุดิบอย่างสม่ำเสมอและปลอดภัย

### ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ผลิตผู้ส่งออกไทย

- (1) ความนิยมสินค้าประเภทเครื่องสำอางและอาหารที่ใช้วัตถุดิบธรรมชาติและ/หรือ ออร์แกนิกจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นต่อไป ดังนั้น จึงเป็นโอกาสของผู้ผลิต/ผู้ส่งออกของไทยที่จะพัฒนาสินค้าผลิตโดยวัตถุดิบธรรมชาติ โดยเน้นในด้านประโยชน์ต่อสุขภาพ ปราศจากสารปรุงแต่งต่างๆ และควรกำหนดกลุ่มเป้าหมายให้ชัดเจนเพื่อออกแบบให้สินค้าและบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ ที่จูงใจผู้ซื้อกลุ่มนั้นๆ ทั้งนี้ ที่ผ่านมามีสินค้าประเภทเครื่องสำอางเพื่อสุขภาพของไทยเข้ามาจำหน่ายในตลาดญี่ปุ่นบ้างแล้ว โดยมีการผสมคอลลาเจน(Collagen) หรือ แอลคานิทิน(L.Carnitine)<sup>2</sup> ซึ่งได้รับความนิยมไม่น้อย
- (2) ผู้ผลิตไทยจะต้องศึกษากฎระเบียบให้รอบคอบ หากจะอ้างอิงสรรพคุณของวัตถุดิบในสินค้าบนฉลาก<sup>3</sup>

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ นครโอซากา

เมษายน 2556

<sup>2</sup> แอลคานิทิน เป็นกรดอะมิโนที่ช่วยเปลี่ยนไขมันที่สะสมอยู่ในที่ต่างๆ ของร่างกายให้กลายเป็นพลังงาน

<sup>3</sup> แหล่งข้อมูลด้านกฎระเบียบการปิดฉลากสินค้าอาหาร ดูได้ที่ <http://www.maff.go.jp/e/jas/labeling/index.html>