



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงมะนิลา (ส่วนที่ 2)  
 ชาวเด่นประจำสัปดาห์จากไต้หวันประจำวันที่ 11 – 15 เม.ย. 2565

## อาหารไทย: “Soft Power” นำมาซึ่งโอกาสสำหรับสินค้าไทย

อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมสูงจากชาวไต้หวัน แต่สถานการณ์แพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้ชาวไต้หวันไม่สามารถเดินทางไปเที่ยวไทยได้ตามต้องการ การจัดเทศกาลไทยจึงเป็นกลยุทธ์ที่บรรดาห้างร้าน ไฮเปอร์มาร์เก็ตและโรงแรมชั้นนำหลายรายในไต้หวันนำมาใช้เพื่อดึงดูดลูกค้า โดยสร้างบรรยากาศเสมือนได้ไปเที่ยวเมืองไทย พร้อมไปกับการขายสินค้าและบริการ

หลังจากที่เครือโรงแรม Lefoo และ Marriot ได้จัดเทศกาลอาหารไทยไปตั้งแต่ช่วงปลายเดือนมีนาคมที่ผ่านมา ล่าสุดโรงแรมเซอรادتันได้จัดเทศกาลอาหารไทยโรงแรมเซอรادتันสาขาซินจู๋ ซึ่งถือเป็นเมืองแห่งซิลิคอนวัลเลย์ของไต้หวัน และที่โรงแรมเซอรادتันสาขาไทเป โดย นส.กัลยา ลีวงศ์เจริญ ผู้อำนวยการ สคต. ณ กรุงมะนิลา (ส่วนที่ 2) ได้รับเชิญเป็นประธานในพิธีเปิดของเทศกาล โดยนอกจากจะมีอาหารไทยเมนูใหม่มาให้ลองชิมแล้ว ยังมีการจัดซุ้มสินค้าไทยให้ลูกค้าได้เลือกซื้อสินค้าไทยอื่นๆ ด้วย ส่วนที่ร้านอาหารสุโขทัยของโรงแรมเซอรادتันสาขาไทเป ซึ่งเป็นร้านอาหารไทยที่ได้รับตราเครื่องหมาย Thai Select จากกระทรวงพาณิชย์ของไทย มีการออกเมนูใหม่ตั้งแต่เดือนเมษายนนี้ โดยจะมีการนำเอาเมนูอาหารไทยแนว Street Food ที่ได้รับความนิยมในหมู่ชาวไต้หวันที่เดินทางไปเยือนประเทศไทย เช่น ข้าวเหนียวปิ้งโคราช เล้งแซบ เนื้อย่าง น้ำตก ไก่ย่างขมิ้น ปลาเผาราดพริก หมูสะเต๊ะ เป็นต้น มาเริ่มให้บริการแก่ลูกค้า นอกจากนี้ ทางโรงแรมเซอรادتันยังเปิดเผยว่า อีกหนึ่งไฮไลท์ของกิจกรรมในครั้งนี้คือของหวาน ซึ่งนอกจากจะมีเมนูยอดนิยมทั้งข้าวเหนียวมะม่วง และรวมมิตรน้ำแข็งไสแล้ว ยังมีการนำเอาใบเตยที่ถือเป็นเครื่องปรุงซึ่งมีใช้กันมากในการทำอาหารไทยมาประยุกต์ใช้กับการทำเครป ที่ถือเป็นของว่างที่ชาวไต้หวันชื่นชอบด้วย จนกลายเป็นเครปใบเตยใสไอศกรีมกะทิ และยังมีการนำเอาขนมไข่ซึ่งถือเป็น Street Food ที่มีอยู่ทั่วไปในไต้หวัน มาทำเป็นขนมไข่แบบไทยโดยมีให้เลือกทั้งรสใบเตยและรสชาไทย นอกจากนี้ ยังมีชาไทยใส่มุกซึ่งเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมสูงในไต้หวัน มาคอยให้บริการแก่ลูกค้าเช่นกัน



นอกจากอาหารไทยแล้ว โรงแรมเซอรادتัน สาขาซินจู๋ ยังจัดให้มีโซนขายสินค้าไทยอื่นๆ ซึ่งเป็นของฝากที่คนไต้หวันนิยมซื้อหาเมื่อมีโอกาสได้เดินทางไปประเทศไทย เช่น สินค้าไลฟ์สไตล์ กระเป๋าบุรุษแฟชั่น BKK ORIGINAL ชาตรามือ ซอสปรุงรส เครื่องปรุงอาหารไทย เครื่องดื่มและขนมขบเคี้ยว มาวางจำหน่ายให้กับลูกค้าของทางโรงแรมในช่วงเทศกาลด้วย ช่วยเพิ่มบรรยากาศในแบบเสมือนได้ไปเมืองไทย อีกทั้งยังเป็นช่องทางในการสร้างการรับรู้สินค้าไทยด้วยอีกทางหนึ่ง

ที่มา China Times / Apple Daily (April 12, 2022)

นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

Call Center 1169  
 www.ditp.go.th  
 www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
 563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง  
 จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Office, Taipei  
 Room7E10, No.5, Xinyi Rd., Sec.5,  
 Taipei, Taiwan

Email: thaicom.taipei@msa.hinet.net  
 Tel: +886-2-27231800 to 2

## ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็นของ สคต.

อาหารไทยนับเป็น Soft Power ที่สำคัญอย่างหนึ่งในการสร้างความไว้วางใจและความคุ้นเคยต่อวัฒนธรรมไทยให้กับคนในต่างแดน เป็นจุดริเริ่มนำไปสู่ความนิยมในการใช้และบริโภคสินค้าไทยอื่นๆ ความนิยมอาหารไทยของชาวไต้หวันได้รับอานิสงส์จากการที่ชาวไต้หวันนิยมไปท่องเที่ยวประเทศไทย เมื่อกลับมาจากเมืองไทยแล้วจึงทำให้ส่วนใหญ่ยังคงมีความคิดถึงอาหารไทยจนส่งผลให้กลายเป็นกระแสนิยมขึ้นมา

การจัดเทศกาลไทย โดยจัดโซนสินค้าไทยอื่นๆ มานำเสนอควบคู่ไปกับการให้บริการอาหารไทย เช่น ในกรณีของโรงแรม 5 ดาวอย่างเซอรატัน แสดงให้เห็นถึงอำนาจของอาหารในการนำมาซึ่งโอกาสทางการค้าของสินค้าไทย อีกทั้งยังเป็นการยกระดับภาพลักษณ์ของสินค้าไทยอีกด้วย

โดยสคต. ณ กรุงมะนิลา (ส่วนที่ 2) ได้เล็งเห็นโอกาสและร่วมมือกับห้างสรรพสินค้าระดับบนอย่าง Breeze และ SOGO จัดเทศกาลไทยเพื่อส่งเสริมการขาย สร้างการรับรู้ และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับสินค้าอาหาร ผลไม้และไลฟ์สไตล์ของไทย



สินค้าไลฟ์สไตล์ของไทยในโซนขายสินค้าไทยที่ตั้งอยู่อย่างโดดเด่นบริเวณ Lobby ของโรงแรมเซอรატัน สาขาซินจู๋