

ผู้ผลิตอาหารในญี่ปุ่นเห็นโอกาสจากข้าวหลังราคาแป้งสาลีพุ่งสูง เล็งตลาดเส้นต่อจาก อุด้ง โซบะ และราเม็ง จะเป็น "เส้นจากข้าว"

ข้อเท็จจริง

เนื่องจากราคาธัญพืชเช่นข้าวสาลีพุ่งสูงขึ้น ทำให้ความต้องการต่อข้าวซึ่งราคาค่อนข้างคงที่จึงมีเพิ่มขึ้น ยอดขายข้าวถึงสำเร็จรูปยังคงดีต่อเนื่อง นอกจากนี้บริษัท Kameda Seika ได้ริเริ่มการตลาดใหม่ๆ เพื่อกระตุ้นความต้องการข้าว เช่น การเปิดตัวแบรนด์ขนมปังจากแป้งข้าวเจ้าในเดือนมีนาคมที่ผ่านมา

ในเดือนมีนาคม 2022 ที่ผ่านมา Tridor Holdings Corp. (HD) ผู้พัฒนาเครือ Udon Marugame Seimen ได้เปิดร้าน "譚仔三哥 Tán zǐ sān gē" สาขาแรกในชินจูกุ กรุงโตเกียว เป็นรูปแบบธุรกิจใหม่ที่นำเสนออาหารที่ผสมผสานเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากข้าวและซุปล

แม้ว่าจะจะเป็นอาหารที่ไม่คุ้นเคยสำหรับผู้บริโภคชาวญี่ปุ่น แต่เป็นรูปแบบธุรกิจยอดนิยมที่ดึงดูดผู้คนมากกว่า 30 ล้านคนต่อปีในฮ่องกง กรรมการผู้จัดการธุรกิจต่างประเทศของ Tridor HD กล่าวถึงเสน่ห์ของเส้นชนิดนี้ว่า "ข้าวมีเนื้อเหนียวหนึบและเป็นที่ยอมรับของคนญี่ปุ่น น้ำซุปรสเผ็ดก็มีรสชาติดีไม่แพ้เส้น" และมีเป้าหมายที่จะเปิดร้าน 25 สาขาในญี่ปุ่น ภายในปีงบประมาณสิ้นสุดในเดือนมีนาคม 2024 พร้อมสร้างตลาดเส้นจากข้าวเป็น "ก๋วยเตี๋ยวที่สี่" ต่อจาก อุด้ง โซบะ และราเม็ง



บริษัท Kameda Seika ให้ความสนใจต่อขนมปังจากแป้งข้าวเจ้า สาเหตุเพราะราคาข้าวสาลีที่พุ่งทะยาน ข้าวจึงกำลังดึงดูดความสนใจเป็นส่วนประกอบอาหาร

"Happy Bakery" ที่เปิดตัวในฤดูใบไม้ผลิปีนี้ ซึ่งเป็นแบรนด์ใหม่ที่ผสมผสานเทคโนโลยีการผลิตขนมปังจากแป้งข้าวเจ้าและผลิตภัณฑ์ของกลุ่มบริษัท Tainai (จังหวัด Nigata) และ Meissen (จังหวัด

Fukui) โดยมีเป้าหมายคือการขยายส่วนแบ่งการตลาดโดยการพัฒนาขนมปังแป้งข้าวเจ้าซึ่งแบ่งออกเป็นกลุ่มเป็นแบรนด์เดียว

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

จำนวนสินค้าทั้งหมด 9 รายการ อาทิ ขนมปังปอนด์ (420 เยนไม่รวมภาษี) และผลิตภัณฑ์ประเภทขนมปังกลม (300 เยน 3 ชิ้น) จำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์และซูเปอร์มาร์เก็ตระดับไฮเอนด์ เช่น Seijo Ishii ที่ผ่านมายอดขายเติบโตขึ้นอย่างมากในกลุ่มผู้หญิงในวัย 30 และ 50 ปีที่ใส่ใจเรื่องสุขภาพและคนในครอบครัวแพ้อาหาร นอกเหนือจากการเปิดตัวขนมปังจากแป้งข้าวเจ้าใหม่อีก 3 ชนิดภายในสิ้นปีงบประมาณนี้แล้ว ยังกำลังพิจารณาที่จะลงทุนในการเพิ่มการผลิตที่โรงงานผลิตขนมปังจากแป้งข้าวเจ้าซึ่งมีความต้องการสูง

บริษัท Kameda Seika เป็นผู้ผลิตข้าวเกรียบจากข้าวที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่น เช่น "Kaki no Tane" และ "Happy Turn" และยังเล็งเห็นโอกาสจากข้าวเพราะวัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพและอุดมไปด้วยส่วนผสมทางโภชนาการ มีศักยภาพในการเป็นอาหารอีกหลากหลายรูปแบบมาก นอกจากผลิตคุกกี้จากแป้งข้าวเจ้าแล้ว บริษัทยังสำรวจความเป็นไปได้อื่นๆ จากข้าว เช่น การเปิดตัวแบรนด์ใหม่ "RiceBIO" ที่ใช้แบคทีเรียกรดแลคติกที่ได้จากแป้งข้าวเจ้าอีกด้วย

ที่มาข่าวและรูปภาพ : Nikkei X Trend Online วันที่ 28 เมษายน 2565

https://xtrend.nikkei.com/atcl/contents/18/00628/00001/?i_cid=nbpxr_top_mj

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ