

### ชาไข่มุก เครื่องดื่มยอดฮิตที่ครองใจหนุ่มสาวอิตาลี

ชาไข่มุก (Bubble tea) ถือกำเนิดขึ้นที่ไต้หวันราวปี 2523 เป็นเครื่องดื่มของว่างที่ทำจากชาผสมนมผลไม้ และน้ำเชื่อม และที่โดดเด่นจนเป็นชื่อชาไข่มุก (boba แปลว่า ไข่มุก) ด้วยการใส่เม็ดมันสำปะหลังเหนียวหนึบและเยลลี่ผลไม้ เพื่อเพิ่มรสชาติและสีสันให้กับเครื่องดื่ม ซึ่งมีหลากหลายชนิดตามองค์ประกอบของส่วนผสมที่มากมาย ชาไข่มุกกำลังเป็นที่ชื่นชอบมากขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะในหมู่เด็กวัยรุ่นและคนหนุ่มสาว

สกต.มิลาน ได้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าอาหาร TUTTOFOOD 2023 ระหว่างวันที่ 8 – 11 พฤษภาคม



2566 ณ ศูนย์แสดงสินค้าเมืองมิลาน (Fieramilano Rho) และร่วมจัดกิจกรรม

บริเวณ Taste Arena ด้วยการจัด Show cooking แสดงการทำอาหารไทยโดยเชฟ

คนไทย คุณปานจรีย์ บุญช่วย ซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารไทย THAI Ristorante -

Firenze จากเมืองฟลอเรนซ์ ซึ่งเป็นร้านอาหารไทยที่ได้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

มาสาธิตการทำอาหารไทย ได้แก่ แกงพะแนง เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ ผัดไทย และ

ชาไทย ในส่วนของชาไทย ได้มีการสาธิตการชงและชวนชิมชาไทยด้วย มีผู้สนใจ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมถึงชาไทยเป็นจำนวนมากหลังการสาธิต ปัจจุบัน

ผู้บริโภคอิตาลีรู้จักชาเพิ่มเติมในการนำไปทำชาไข่มุกที่กำลังได้รับความนิยม ซึ่ง

สกต.มิลาน ได้แนะนำร้านอาหารและร้านค้าสินค้าเอเชีย ที่สามารถหาซื้อและหาดื่มชาไทยและชาไข่มุกไทยได้ พร้อมอธิบายคุณสมบัติพิเศษที่มีกลิ่นหอม และสรรพคุณต่อสุขภาพของชาไทย วิธีการชง และการนำไปใช้ทำชาไข่มุกเองอีกด้วย นอกเหนือจากการนำไปชงเป็นเครื่องดื่มร้อนและเย็นทั่วไป

ในปี 2565 ตลาดชาไข่มุกโลกมีมูลค่าการค้า 2.75 พันล้านเหรียญสหรัฐฯ และคาดว่าจะเติบโต (CAGR) ระหว่างปี 2566-2573 เฉลี่ยประมาณ 9% ต่อปี แทนที่ 7.8% ต่อปี ที่เคยคาดไว้ในปี 2564 สำหรับช่วงระหว่างปี 2563-2570

การสำรวจตลาดจัดทำโดย Growth Capital บริษัทที่ปรึกษาที่เชี่ยวชาญด้านการเพิ่มทุนและธุรกรรมทางการเงินขององค์กรสำหรับสตาร์ทอัพและ SME ได้เปิดเผยข้อมูลจากรายงานตลาดชาไข่มุกปี 2566 (Bubble Tea Market Report 2023) เนื่องในโอกาสวันชาไข่มุก "Bubble Tea Day" (30 เมษายน) ว่าหากดูจากปริมาณจุดขาย ตลาดใหญ่ที่สุดอยู่ในซีกโลกตะวันออกคือจีน มีจุดขายกว่า 480,000 แห่ง ส่วนตลาดซีกโลกตะวันตกคือสหรัฐอเมริกา คาดการณ์ว่าจะมีจุดขายถึง 5,000 แห่ง ในปี 2567 ประเทศในเอเชียแปซิฟิกยังคงครองผู้นำตลาด (40% ของตลาด) ในเดือนมีนาคม 2566 ได้เห็นผู้เป็นประเทศต้นกำเนิด มีร้านชาไข่มุกมากกว่า 21,000 แห่ง

สหรัฐอเมริกาอยู่ในอันดับที่สองโดยมีส่วนแบ่งการตลาดมากกว่า 35% ในขณะที่ยุโรปมีมูลค่าการค้า 300 ล้านเหรียญสหรัฐฯ คิดเป็น 11% ของตลาดโลก ส่วนอิตาลี มีมูลค่าถึง 42 ล้านยูโร หรือมากกว่า 15% ของตลาดยุโรป และคาดว่าจะเติบโตเฉลี่ยที่ 18% ต่อปี ในอีก 5 ปีข้างหน้า และจะมีมูลค่าถึง 98 ล้านยูโร ภายในปี 2570 ในเวลาไม่ถึงสองปีที่ผ่านมา จากการสำรวจจุดขายในอิตาลี จำนวนร้านชาไข่มุกเพิ่มขึ้นอย่างมาก (+51%) โดยในเดือนธันวาคม 2564 มีจำนวน 156 ร้าน โดยส่วนใหญ่กระจายอยู่ในเมืองใหญ่ที่สุดของ



นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

Call Center 1169

www.ditp.go.th

www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง

จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Center Milan

Via A.Albricci, 8 Milano 20122

Phone : +39 02 89011467

E-mail: ttomilan@thaitradeitaly.com

FB: @ThaiTradeCenterMilan

IG: @ThaiTradeMilan

ประเทศประมาณ 30 เมือง (มิลาน โรม โบโลญญา และตูริน) และเพิ่มจำนวนเป็น 236 ร้าน ในเดือนมีนาคม 2566

อย่างไรก็ตาม ตลาดชาไข่มุกในอิตาลียังคงกระจายอยู่อย่างกว้าง ยังไม่มีผู้นำที่ชัดเจนและโดดเด่น จึงยังเหลือพื้นที่อีกมากสำหรับเปิดตัวเครื่องดื่มใหม่และการขยายเครือข่ายที่มีอยู่ เครือข่ายหลักเพียง 3 แห่งที่ยึดติดตลาดแล้วในปัจจุบัน ได้แก่

1) Bobble Bobble ซึ่งมีส่วนแบ่งตลาด 7% ปัจจุบันมีสาขา 16 แห่งใน 16 เมือง ส่วนใหญ่อยู่ใน จังหวัดขนาดกลาง เช่น Benevento, Empoli, Livorno, Lucca, Prato และ Savona บริษัทฯได้ก่อตั้งโรงงานแห่งแรกในยุโรปเพื่อทำการผลิตส่วนผสมสำหรับชาไข่มุก (เช่น น้ำเชื่อมและเม็ดไข่มุกหลากรสผลไม้) อีกด้วย



2) Frankly มีส่วนแบ่งการตลาด 5% มีสาขา 11 แห่ง ซึ่ง 5 แห่งเปิดอยู่ในใจกลางเมืองมิลาน ธุรกิจอยู่ภายใต้การบริหารโดยตรง

3) Mistertea มีส่วนแบ่งตลาด 1% มีสาขาที่บริหารโดยตรง 2 แห่งในมิลาน และอีก 3 แห่งในปริมณฑลของมิลาน (เมืองมอนซา) เป็นบริษัทรายแรกที่นำชาไข่มุกเข้ามาอิตาลี ในปี 2559

ส่วนร้านค้าชาไข่มุกที่เหลือเป็นอิสระจากกัน โดยมีสาขาน้อยกว่า 3 แห่ง และครอบคลุม 87% ของส่วนแบ่งการตลาด เช่น ยี่ห้อเกิดใหม่ MasterBools ของอิตาลี และยี่ห้อของเครือข่ายเอเชียสองแห่งที่เข้าสู่ตลาดอิตาลีเมื่อไม่นานมานี้ ได้แก่ The Alley (ในมิลาน) และ Yi Fang (ในฟลอเรนซ์) นอกจากนี้ร้านจำหน่ายชาไข่มุกโดยเฉพาะแล้ว ชาไข่มุกยังสอดแทรกอยู่ในสถานประกอบการอาหารอื่นๆ เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารเทมปุระและติ่มซำ บาร์ ร้านโยเกิร์ตและไอศกรีม ฯลฯ และธุรกิจกำลังขยายตัวในรูปแบบของมุมเล็กๆ ในซูเปอร์มาร์เก็ต ตามสถานีรถไฟ ห้างสรรพสินค้า เป็นต้น ที่มีคนเดินสัญจรมาก ซึ่งจะทำให้สินค้าขยายตัวได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ บริษัท Italian Food Factory หันมาจับตลาดวัตถุดิบเครื่องดื่ม Bubble Tea ที่ป๊อปที่สุดในขณะนี้ สนุกและอร่อยจนครองโลกโซเซียล ด้วยการนำชาไข่มุกเข้าร่วมงานแสดงสินค้าขนมหวาน Sigep

(21-25 มกราคม 2566) ณ ศูนย์แสดงสินค้าเมือง Rimini ได้นำเสนอชาไข่มุก 9 รสชาติ พีช แอปเปิ้ลเขียว สับปะรด สตรอเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ เชอร์รี่ มะม่วง และเสาวรส ข้อเสนอที่สามารถตอบสนองทุกรสนิยม ไม่ใช่แค่รสชาติเท่านั้น และยังใช้จุดขายในรูปแบบเครื่องดื่มปราศจากแอลกอฮอล์ แลคโตส กลูเตน และวีแกน ของวัตถุดิบชาเขียวหรือดำ และน้ำเชื่อมที่สามารถสร้างส่วนผสมที่อร่อยและดีต่อสุขภาพได้อย่างแท้จริง ด้วยการเพิ่มน้ำที่ใช้ทำชาไข่มุกด้วยแคปซูลแบบที่ใช้กับเครื่องทำกาแฟอัตโนมัติ เสนอรสชาติให้เลือกถึง 18 ชนิด มีตั้งแต่สมุนไพรหรือไม่มีน้ำตาล โกโก้ จนถึงกาแฟประเภทต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นแบบคลาสสิก คาปูชิโน มอคคาชิโน เฮเซลนัท กาแฟพิสตาชิโอและกาแฟสตอเบอร์รี่สีชมพู สำหรับผู้ที่ชื่นชอบชาที่มีส่วนผสมและเครื่องเทศ (โสม (ginseng) ชิง มะนาว คาโมมายล์ อบเชย หรือผลไม้ป่า ฯลฯ) นอกเหนือจากชาแบบดั้งเดิม ทำให้เครื่องดื่มชาไข่มุกมีตัวเลือกมากมาย



นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

Call Center 1169

[www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th)

[www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com)

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง

จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Center Milan

Via A.Albricci, 8 Milano 20122

Phone : +39 02 89011467

E-mail: [ttomilan@thaitradeitaly.com](mailto:ttomilan@thaitradeitaly.com)

FB: @ThaiTradeCenterMilan

IG: @ThaiTradeMilan

ความแข็งแกร่งของแบรนด์และความสามารถในการดึงดูดและสื่อสารกับคนรุ่น Gen Z และ Millennials ที่ต้องการสินค้าไร้ขีดจำกัดในการสร้างสรรค์ ส่วนผสมหลายหลากที่ลงตัวและแตกต่างจากที่คุ้นเคย สีสันชวนหลง ความอร่อยและนุ่มของเม้ตมันสำปะหลังที่เหมาะสมสำหรับทุกรสนิยม บนโซเชียลเน็ตเวิร์กยังคงเป็นปัจจัยพื้นฐานที่เครือข่ายชาไข่มุกใช้เพื่อสร้างตัวเองในตลาดได้เป็นอย่างดี

### **ความคิดเห็นของ สคต.มิลาน**

1. ชาไข่มุกสามารถรวมเป็นส่วนหนึ่งกับสถานประกอบการอาหารอื่นๆ นอกเหนือจากร้านชาไข่มุก เฉพาะอย่างเดียว เช่น ร้านอาหารเอเชีย ร้านอาหารเกิร์ตและไอศกรีม ร้านอาหารพาสต์ฟู้ด บาร์ ไนต์คลับ รวมถึงซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไปด้วย ซึ่งจะนำไปสู่การขยายตัวของเครื่องดื่มมากขึ้นเรื่อยๆ แม้ว่าจะต้องประสบกับปัญหาการเพิ่มขึ้นของราคาวัตถุดิบที่มีต้นทุนการนำเข้าเพิ่มขึ้นประมาณ 30% ด้วยเหตุนี้ เครือข่ายบางแห่งได้เริ่มต้นการผลิตวัตถุดิบในประเทศ ในขณะที่ผู้ผลิตชาไข่มุกรายใหญ่ในเอเชียบางรายได้เปิดโรงงานผลิตในยุโรปและสหรัฐอเมริกาแล้ว เพื่อแก้ไขการขาดแคลนและต้องการควบคุมราคาของวัตถุดิบ ผู้ประกอบการไทยน่าจะมีแนวทางขยายตลาดชาไทยและวัตถุดิบสำหรับทำชาไข่มุก เนื่องจากตลาดแฟรนไชส์ของไทยที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับชาไข่มุกก็มีจำนวนมาก จึงเป็นโอกาสอันดีหากผู้ประกอบการไทยสนใจลงทุนขยายแฟรนไชส์หรือทำธุรกิจเครื่องดื่มชาไข่มุกในอิตาลี โดยล่าสุด เว็บไซต์ tasteatlas ก็ยังจัดอันดับให้ชาเย็น หรือชานมเย็นของไทย (Thai Iced Tea) เป็นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่มีรสชาติดีที่สุดในโลกในอันดับ 7 จากทั้งหมด 100 อันดับ จึงเป็นโอกาสอันดีในการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคในอิตาลีได้รู้จักชาไทยมากขึ้น

2. สคต. มิลาน จึงเห็นว่าน่าจะสามารถผลักดันให้ร้านอาหารไทยนำเข้าชาและส่วนผสมชาไข่มุกจากไทย และสอดแทรกเป็นเมนูเครื่องดื่มที่น่าลิ้มลอง และอาจนำเสนอโปรและผลไม้มาผสมในสูตรเพื่อเสนอเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้

3. ตลาดชาไข่มุกในอิตาลียังเติบโตได้อีกมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้ามาในตลาดได้ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา และยังคงมีการพัฒนาด้านวัตถุดิบอีกมาก จึงเป็นโอกาสดีสำหรับการลงทุนทั้งในเรื่องการทำธุรกิจแบบแฟรนไชส์ (Franchise) และในการจัดหาวัตถุดิบต่างๆ ที่ยังจำกัดในวงแคบ แม้บางรายการสามารถผลิตได้แล้วในอิตาลีก็ตาม แต่ทางด้านประสบการณ์ยังตามประเทศทางเอเชียไม่ทัน

4. ผู้ประกอบการไทยสามารถร่วมลงทุนในธุรกิจเครื่องดื่มดังกล่าวกับนักธุรกิจชาวอิตาลี และสามารถนำวัตถุดิบที่มีคุณภาพที่ไทยมีศักยภาพในการนำเสนอ เช่น ชาไทยที่มีกลิ่นหอม ชาเขียว ชามะลิ เป็นต้น หรือชากลิ่นผลไม้ใหม่ๆ เช่น มะพร้าว น้ำหอม มะม่วง ทูเรียน เสาวรส เผือก เป็นต้น รวมถึงที่อปปิ้งแปลกใหม่ๆ ที่ทางเอเชียจะมีหลากหลายกว่า และมีศักยภาพดี หากมีการนำเสนอในรูปแบบที่น่าสนใจ

5. งานแสดงสินค้าอาหาร TUTTOFOOD ที่ผ่านมานี้ มีบริษัทจากไต้หวันได้มาจัดแสดงบูธเกี่ยวกับชาไข่มุก พร้อมวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับผลิตไข่มุก แสดงให้เห็นว่า ไต้หวันเล็งเห็นศักยภาพของตลาดชาไข่มุกในอิตาลี และพร้อมบุกตลาดอิตาลี ผู้ประกอบการไทยที่สนใจจะลงทุนในธุรกิจดังกล่าว อาจใช้โอกาสนี้ในการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าอาหารในอิตาลี เพื่อพบปะนักธุรกิจ ผู้นำเข้า ผู้กระจายสินค้า และเจรจาธุรกิจต่อไป

ที่มา: [www.ilsole24ore.com/art/in-italia-bubble-tea-crescera-18percento-all-anno-AE6vCvMD](http://www.ilsole24ore.com/art/in-italia-bubble-tea-crescera-18percento-all-anno-AE6vCvMD)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองมิลาน

18 พฤษภาคม 2566

<input type="checkbox"/> นโยบายภาครัฐ	<input type="checkbox"/> เศรษฐกิจการลงทุน	<input checked="" type="checkbox"/> แนวโน้มการตลาด	<input type="checkbox"/> รายงานสินค้าและบริการ	<input type="checkbox"/> อื่นๆ
Call Center 1169 www.ditp.go.th www.thaitrade.com	กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ 563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	Thai Trade Center Milan Via A.Albricci, 8 Milano 20122	Phone : +39 02 89011467 E-mail: ttomilan@thaitradeitaly.com FB: @ThaiTradeCenterMilan IG: @ThaiTradeMilan	