

8 เทรนด์อาหารในฟิลิปปินส์ปี 2566



บริษัท Unilever Food Solutions เปิดเผยว่าปัจจุบันการดำเนินงานของร้านอาหารในฟิลิปปินส์กลับมาคึกคัก โดยผู้บริโภคชาวฟิลิปปินส์มีความกระตือรือร้นในการออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านอย่างต่อเนื่อง หลังมาตรการจำกัดการแพร่ระบาดฯ ได้ผ่อนคลายสู่ภาวะปกติ โดยผลจากการสำรวจของบริษัทฯ พบเทรนด์อาหารในฟิลิปปินส์ที่น่าสนใจในปี 2566 ดังนี้

1. อาหารฟิลิปปินส์สมัยใหม่

ชาวปินอยหรือชาวฟิลิปปินส์มองหาความสะดวกสบาย โดยอาหารท้องถิ่นมักเป็นตัวเลือกอันดับแรกๆ เสมอ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันชาวฟิลิปปินส์มองหาอาหารท้องถิ่นที่มีนวัตกรรมและความซับซ้อนมากขึ้น ทำให้ร้านอาหารไม่สามารถเสนอเมนูที่ลูกค้าปรารถนาแล้วที่บ้านได้ โดยแนวโน้มที่เปลี่ยนแปลงไปดังกล่าวได้รับการยืนยันจากร้านอาหารฟิลิปปินส์สมัยใหม่หลายแห่ง เช่น Lore Manila และ Linamnam เป็นต้น ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จในการนำเสนออาหารปินอยแบบอบอ่อนพร้อมรูปแบบใหม่และมีการนำเสนอที่ไม่เหมือนใคร รวมถึงอาหารพิเศษประจำภูมิภาคอื่นๆ ด้วยสูตรอาหารของทางร้านเอง



2. อาหารฟิลิปปินส์ที่เป็นวีแกนหรือพืช

โดยทั่วไปอาหารฟิลิปปินส์ขึ้นชื่อในเรื่องการใช้เนื้อสัตว์มาก เช่น อะโดโบ ซินีกันง บูลาโล ซิชิก อินาซาล และอื่นๆ อย่างไรก็ตาม ด้วยตัวเลือกเนื้อสัตว์ทางเลือก (Meat Option) ที่มีอยู่ในปัจจุบันช่วยให้การปรุงอาหารในรูปแบบต่างๆ เป็นไปได้มากขึ้น โดยเนื้อสัตว์ทางเลือกสามารถนำไปทอด อบ ผัด หรือตุ๋น เป็นส่วนผสมในอาหารฟิลิปปินส์ได้ง่ายมากขึ้น ทั้งนี้ นักวิเคราะห์ของ Barclays บริษัทที่ปรึกษาด้านธุรกิจและบริการชั้นนำระบุว่า ผู้บริโภคทั่วโลกกำลังพยายามลดการบริโภคเนื้อสัตว์ รวมถึงผู้บริโภคชาวฟิลิปปินส์ที่ปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตเพื่อลดความเสี่ยงของ

☐ นโยบายภาครัฐ☐ เศรษฐกิจการลงทุน☒ แนวโน้มการตลาด☐ รายงานสินค้าและบริการ

ปริมาณคอเลสเทอรอลสูง และโรคหัวใจอื่นๆ และนอกจากความนิยมที่เพิ่มขึ้นของการรับประทานพืช (eating) เป็นหลักแล้ว ภาวะอัตราเงินเฟ้อที่สูงในฟิลิปปินส์ยังผลักดันให้ผู้บริโภคมองหาเนื้อสัตว์ทดแทน (Meat Alternatives) อีกด้วย โดยผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ทำจากพืชมีจำหน่ายมากขึ้นในฟิลิปปินส์ ซึ่งช่วยให้ชาวฟิลิปปินส์ประหยัดเงินได้มากขึ้น

3. รสชาติอาหารของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ผลจากการเที่ยวล้างแค้น (Revenge Travel) ของชาวฟิลิปปินส์ หลังการแพร่ระบาดของโควิด-19 ทำคาดการณ์ว่าอาหารต่างชาติ โดยเฉพาะอาหารรสชาติเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จะได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นมากกว่าเมนูตามปกติทั่วไป รวมทั้งจะได้เห็นการนำเสนอเมนูอาหารรสชาติเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในเมนูจานโปรดของชาวฟิลิปปินส์จำพวกพาสต้าอีกด้วย นอกจากนี้ ด้วยแนวโน้มดังกล่าว ยังทำให้ผู้บริโภคชาวฟิลิปปินส์มองหาซอสและเครื่องปรุงรสรสชาติเฉพาะของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มากขึ้นด้วย เช่น ผงปรุงรสไข่เค็ม และซอสหอยนางรม เป็นต้น

4. ของหวานเกาหลี

ในช่วงที่ผ่านมา ชาวฟิลิปปินส์ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรม ดนตรี และอาหารของเกาหลีได้เป็นอย่างมาก โดยร้านอาหารจำพวก K-barbecue และร้านขายไก่ทอดเกาหลียังคงดึงดูดผู้บริโภคชาวฟิลิปปินส์จำนวนมาก นอกจากนี้ ปัจจุบันชาวฟิลิปปินส์ยังชื่นชอบของหวานของเกาหลีที่เรียกว่า Croiffle เป็นการผสมผสานระหว่างครัวซองต์และวาฟเฟิล ซึ่งเป็นของหวานสุดยอดนิยมในเกาหลีใต้ที่แพร่กระจายไปทั่วโลก รวมถึงประเทศฟิลิปปินส์อีกด้วย

5. การปรุงอาหารแบบ Open-flame cooking

การปรุงอาหารแบบ Open-flame cooking เป็นหนึ่งในแนวโน้มของอุตสาหกรรมร้านอาหารในปี 2566 โดยเมนูอาหารที่ได้รับความนิยมในการปรุงอาหารแบบดังกล่าวส่วนใหญ่จะเป็นเมนูอาหารสูตรพิเศษรสชาติเผ็ดร้อน เช่น เนื้อและผักย่าง ไส้กรอกรมควัน และปลาหมึกย่าง เป็นต้น

6. เมนูชิม (Tasting Menus)

ปัจจุบันร้านอาหารที่ให้บริการ Tasting Menus หรือ เมนูชิม ซึ่งเป็นชุดของอาหารหลายจานในจานเล็กๆ ที่เสิร์ฟเป็นมือเดียวได้รับความนิยมมากขึ้น โดยนักชิมชาวฟิลิปปินส์ต่างรู้สึกตื่นเต้นที่จะได้ลิ้มลองเมนูอาหารแบบสัมผัสประสบการณ์มากขึ้นกว่าเดิม นอกจากนี้ ยังช่วยเป็นโอกาสให้เชฟได้สร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ๆ ที่เน้นรสชาติ ส่วนผสม และวิธีการปรุงอาหารในแบบที่ไม่เคยจินตนาการมาก่อน เช่น ร้าน Toyo Eatery ร้าน Gallery by Chele ร้าน Miko Calo เป็นต้น

☐ นโยบายภาครัฐ☐ เศรษฐกิจการลงทุน☒ แนวโน้มการตลาด☐ รายงานสินค้าและบริการ

7. แบนด์ร้านอาหารออนไลน์กำลังเปลี่ยนไปสู่กายภาพ

แบนด์ร้านอาหารต่างๆ ที่ตั้งขึ้นบนพื้นที่ดิจิทัลมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างมาก ในช่วงที่มีการแพร่ระบาดฯ รุนแรง อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันมาตรการจำกัดการแพร่ระบาดฯ ต่างๆ ได้ผ่อนคลายลงแล้ว โดยผู้คนส่วนใหญ่ได้ออกมาทำกิจกรรมต่างๆ นอกบ้านตามปกติ ส่งผลให้แบนด์ร้านอาหารออนไลน์ต่างๆ จำเป็นต้องขยายและปรับขนาดการดำเนินงานโดยการสร้างพื้นที่ทางกายภาพ โดยในเบื้องต้นพบว่าบางร้านได้เริ่มปรากฏตัวในพื้นที่ตลาดสดหรือพื้นที่ในร้านกาแฟที่มีความร่วมมือกัน ทั้งนี้ คาดว่าแนวโน้มแบนด์ร้านอาหารในฟิลิปปินส์อาจจะมีการเปิดทั้งช่องทางดิจิทัลและทางกายภาพผสมผสานกันในระยะต่อไป

8. นวัตกรรมกาแฟ (Coffee Innovation)

กระแสความนิยมกาแฟในฟิลิปปินส์เกิดขึ้นเป็นระยะๆ โดยก่อนหน้านี้ร้านกาแฟแฟรนไชส์จากต่างประเทศได้รับความนิยมอย่างมาก เช่น Starbucks และ Tim Hortons ที่มีแนวคิดในการเสิร์ฟกาแฟและของว่างได้อย่างรวดเร็ว ต่อมาแนวคิดความชื่นชอบร้านกาแฟในฟิลิปปินส์เปลี่ยนไปเป็นร้านที่เสิร์ฟกาแฟชนิดพิเศษแบบเชิงสร้างสรรค์ประสบการณ์ให้กับลูกค้า เช่น Toby's Estate และ The Coffee Academics เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ร้านกาแฟทั้งสองแนวคิดดังกล่าวค่อนข้างมีราคาสูง ทำให้ปัจจุบันแน แต่ปัจจุบันแนวโน้มร้านกาแฟที่กำลังได้รับความนิยมและเพิ่มจำนวนมากขึ้นคือ ร้านกาแฟที่เสิร์ฟกาแฟคุณภาพในราคาที่เข้าถึงได้ โดยส่วนใหญ่มักเป็นเจ้าของธุรกิจขนาดเล็กและมักทำการโฆษณาผ่านโซเชียลมีเดีย และจัดจำหน่ายผ่านบริการจัดส่ง เช่น Papakape และ Convenience Coffee Shop หรืออาจจะเป็นร้านทางเลือกที่มีการจัดร้านเป็นซุ้มในพื้นที่ที่มีการจราจรหนาแน่น เช่น PICKUP Coffee เป็นต้น



ที่มา: Unilever Food Solution

บทวิเคราะห์และข้อคิดเห็น

● อุตสาหกรรมการบริการอาหารในฟิลิปปินส์เป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมสำคัญต่อภาคเศรษฐกิจของฟิลิปปินส์ที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง ด้วยปัจจัยสนับสนุนหลายประการ เช่น จำนวนประชากรขนาดใหญ่กว่า 113 ล้านคนและส่วนใหญ่อยู่วัยทำงาน เศรษฐกิจของฟิลิปปินส์มีอัตราการเติบโตที่ดี ทำให้มีจำนวนชนชั้นกลางที่กำลังซื้อเพิ่มมากขึ้น รวมถึงการขยายตัวของชุมชนเมือง นอกจากนี้ ชาวฟิลิปปินส์ยังเป็นผู้ที่ได้ชื่อว่ารักอาหารและชื่นชอบการรับประทานอาหารเป็นอย่างมาก ทั้งนี้ ปัจจุบันอุตสาหกรรมการบริการอาหารของประเทศฟิลิปปินส์มีการฟื้นตัวที่ต่อเนื่อง หลังได้รับผลกระทบอย่างหนักจากโควิด-19 และมีการคาดการณ์ว่าภาคบริการอาหารของประเทศฟิลิปปินส์จะเติบโตมีมูลค่าเป็น 1.08 ล้านล้านเปโซภายในปี 2570 จากมูลค่า 5.688 แสนล้านเปโซในปี 2565 โดยมีอัตราเติบโตต่อปี (CAGR) อยู่ที่ร้อยละ 13.7

☐ นโยบายภาครัฐ

☐ เศรษฐกิจการลงทุน

☒ แนวโน้มการตลาด

☐ รายงานสินค้าและบริการ

●ฟิลิปปินส์เป็นหนึ่งในตลาดที่มีโอกาสสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารของไทย โดยในช่วงหลายปีที่ผ่านมา มีนักลงทุนทั้งชาวไทยและชาวฟิลิปปินส์เปิดธุรกิจร้านอาหารไทยในฟิลิปปินส์เพิ่มจำนวนขึ้นอย่างมาก ทั้งนี้ อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมและมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นในฟิลิปปินส์ และคาดการณ์ว่า จะยังคงสามารถขยายตัวได้อีกมาก เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารไทยมีความสามารถและความพร้อม ในเรื่องศักยภาพประกอบกับชื่อเสียงอาหารไทยเป็นที่ยอมรับจากทั่วโลก ประกอบกับแนวโน้ม/เทรนด์อาหาร ในฟิลิปปินส์ดังกล่าวข้างต้นระบุว่าอาหารที่มีรสชาติเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งรวมถึงอาหารรสชาติไทย กำลังเป็นที่นิยมในฟิลิปปินส์ ทำให้เป็นโอกาสสำหรับนักลงทุนไทยและผู้ประกอบการในภาคบริการ ด้านอาหารของไทยสามารถขยายตลาดเข้าสู่ประเทศฟิลิปปินส์ นอกจากนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยอาจ พิจารณานำข้อมูลเทรนด์อื่นๆ ดังกล่าวข้างต้นไปปรับใช้เพื่อพัฒนาร้าน รวมถึงเมนูอาหารให้สอดคล้องกับ ความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไปของผู้บริโภคชาวฟิลิปปินส์ต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงมะนิลา
6 ตุลาคม 2566

☐ นโยบายภาครัฐ☐ เศรษฐกิจการลงทุน☒ แนวโน้มการตลาด☐ รายงานสินค้าและบริการ