

ตลาดสินค้าเครื่องปรุงรสในเกาหลีใต้

ตลาดเครื่องปรุงรสในเกาหลีใต้ มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง หลังจากการระบาดของโควิด-19 ผู้บริโภคเกาหลีใต้นิยมปรุงอาหารเองที่บ้านเพิ่มขึ้น โดยเน้นความรวดเร็วและความสะดวกสบาย รสชาติที่หลากหลาย เทรนด์ Healthy Food, Healthy Pleasure และสินค้าที่ทำจากธรรมชาติและสินค้าพรีเมียม ทำให้ผู้บริโภคเกาหลีใต้มีทางเลือกที่เหมาะสมกับการรสนิยมและการใช้ชีวิตมากขึ้น

คำจำกัดความ และการแบ่งประเภทเครื่องปรุงในเกาหลี

จากประมวลกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยกระทรวงความปลอดภัยด้านอาหารและยา (Ministry of Food and Drug Safety) ได้ให้นิยาม “เครื่องปรุง” ดังนี้

- เครื่องปรุง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำตาล เกลือ เครื่องเทศ โปรตีนไฮโดรไลเสต ยีสต์หรือสารสกัดจากยีสต์ รวมถึงวัตถุดิบอาหารมาผสมกับอาหาร แล้วแปรรูปให้อยู่ในรูปแบบผง เม็ด หรือของแข็ง โดยมีปริมาณความชื้นไม่เกิน 8%
- ทั้งนี้ เครื่องปรุงรสชนิดเหลว ถูกจัดอยู่ใน เครื่องปรุงรสประเภทซอส
- นอกจากเครื่องปรุงรสทั่วไปแล้ว ยังได้กำหนด “เครื่องปรุงรสผสม” ซึ่งหมายถึง เครื่องปรุงรสที่ผลิตจากวัตถุดิบที่หลากหลาย เช่น ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ หรือเครื่องเทศต่างๆ เป็นต้น

ภาพที่ 1 ตัวอย่างเครื่องปรุงรสชนิดต่างๆ

เครื่องปรุงชนิดผง/เกล็ด	เครื่องปรุงชนิดน้ำ
	
เครื่องปรุงชนิดซอง	เครื่องปรุงชนิดก้อน
	

ที่มา: Coupang.com

อย่างไรก็ดี ในส่วนของการจัดจำหน่ายในตลาดเกาหลีใต้ ได้แบ่งประเภทเครื่องปรุงออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ เครื่องปรุงรสทั่วไป เครื่องปรุงรสจากธรรมชาติ และเครื่องปรุงรสจากการหมัก

วิวัฒนาการของเครื่องปรุงรสในเกาหลี

เครื่องปรุงรสในเกาหลีแต่ละช่วงเวลา มีความแตกต่างในแง่ของวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิตและชนิดของผลิตภัณฑ์ ดังนี้

- ยุคที่ 1 เครื่องปรุงรสชนิดผง

ผลิตและจัดจำหน่ายครั้งแรกในปี พ.ศ. 2503 ซึ่งได้รับอารยธรรมการรับประทานอาหารมาจากประเทศญี่ปุ่น เครื่องปรุงรสในยุคนี้มีลักษณะเป็นผงสีขาวหรือสีใส ผลิตจากโมโนโซเดียมกลูตาเมต (MSG) หรือชื่อที่รู้จักอย่างแพร่หลายคือผงชูรส

- ยุคที่ 2 เครื่องปรุงรสทั่วไป

ผลิตและจัดจำหน่ายครั้งแรกในปี พ.ศ. 2518 เป็นการพัฒนาสูตรจากผงชูรสที่มีรสชาติที่ไม่ซับซ้อน เป็นการผลิตโดยใช้ผงชูรสผสมกับเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น เนื้อวัว หรือเนื้อปลาแอนโชวี ร่วมกับเครื่องเทศ เพื่อให้รสชาติมีความหลากหลายมากขึ้น

- ยุคที่ 3 เครื่องปรุงรสจากธรรมชาติ

ผลิตและจัดจำหน่ายครั้งแรกในปี พ.ศ. 2533 ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติมากขึ้น มีการนำปลาแอนโชวี สาหร่ายแห้ง เห็ดหอม หัวไชเท้า หรือกุ้งแห้ง มาบรรจุลงในถุงคล้ายกับถุงชา มักใช้ในการปรุงอาหารประเภทน้ำซุป

- ยุคที่ 4 เครื่องปรุงรสชนิดหมัก

ผลิตและจำหน่ายครั้งแรกในปี พ.ศ. 2553 เน้นความเป็นเครื่องปรุงรสเพื่อสุขภาพมากขึ้น เน้นการหมักจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ และผัก ลดการใช้ผงชูรสเป็นส่วนประกอบ ปรุงอาหารได้หลากหลายชนิดและง่ายต่อการปรุงมากขึ้น

- ยุคที่ 5 เครื่องปรุงรสชนิดพรีเมียม

ผลิตและจัดจำหน่ายครั้งแรกในปี พ.ศ. 2561 พัฒนาสูตรจากเครื่องปรุงรสทั่วไป แต่มุ่งเน้นไปยังผู้บริโภคที่รักสุขภาพและผู้บริโภคที่รับประทานมังสวิรัสและวีแกนมากขึ้น โดยใช้วัตถุดิบคุณภาพสูงที่มาจากธรรมชาติ 100%

ภาพที่ 2 เครื่องปรุงรสในยุคต่างๆ

	ยุคที่ 1	ยุคที่ 2	ยุคที่ 3	ยุคที่ 4	ยุคที่ 5
ชนิดของเครื่องปรุง	ชนิดผง	เครื่องปรุงทั่วไป	เครื่องปรุงจากธรรมชาติ	เครื่องปรุงชนิดหมัก	เครื่องปรุงเกรดพรีเมียม
ลักษณะเฉพาะตัว	ผงชูรส	รสชาติและกลิ่นใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์	ผลิตจากเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ	ผลิตโดยการหมักดองโดยธรรมชาติ	ผลิตจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์
ตัวอย่าง					

ที่มา: Food Information Statistics System (www.atfis.or.kr)

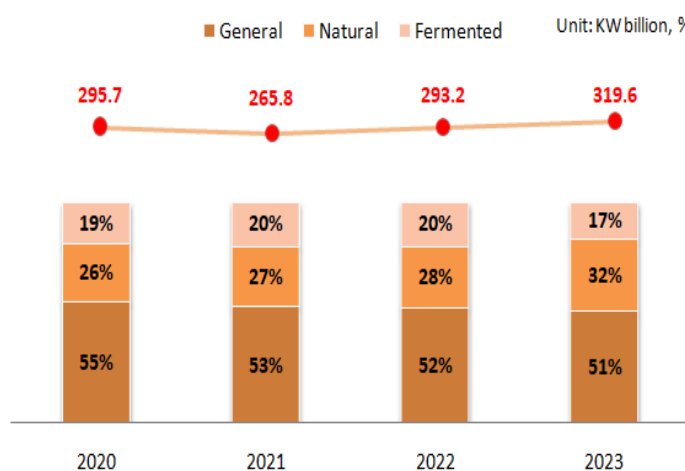
เครื่องปรุงรสในยุคที่ 1 และ 2 เป็นเครื่องปรุงรสชนิดผง รสชาติไม่ซับซ้อนมาก ส่วนผสมหลักเป็น ผงชูรส เหมาะสำหรับปรุงอาหารได้หลายประเภท ในขณะที่เครื่องปรุงรสในยุคที่ 3 เป็นต้นไป จะมีความหลากหลายมากขึ้น ทั้งในแง่ของวัตถุดิบและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ โดยมีทั้งเป็นชนิดน้ำ ชนิดผง ชนิดเม็ด และชนิดซอง ซึ่งส่งผลดีให้แก่ผู้บริโภค เนื่องจากสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย เหมาะแก่การปรุงอาหารแต่ละประเภทได้ง่ายมากขึ้น ซึ่งปัจจุบัน ผู้บริโภคมีการใช้เครื่องปรุงรสที่หลากหลาย ตามพฤติกรรมการบริโภคและความชอบของตนเอง

การเติบโตของตลาดเครื่องปรุงรสในเกาหลี

จากรายงานของระบบรายงานข้อมูลสถิติเกี่ยวกับอาหาร (Food Information Statistics System) พบว่า ส่วนแบ่งการตลาดเครื่องปรุงรสในเกาหลีตั้งแต่ปี 2564-2566 มีการเติบโตต่อเนื่อง หลังจากที่ลดลงจากปี 2563

เมื่อลงเอยในรายละเอียด เครื่องปรุงรสทั่วไปมีส่วนแบ่งการตลาดมากที่สุด ตามด้วยเครื่องปรุงรสจากวัตถุดิบธรรมชาติ และเครื่องปรุงรสชนิดหมัก ตามลำดับ

ภาพที่ 3 ส่วนแบ่งการตลาดเครื่องปรุงของเกาหลีใต้



ที่มา: Food Information Statistics System (www.atfis.or.kr)

การขยายตัว/หดตัวของเครื่องปรุงรส เกิดจากเหตุผล ดังนี้

ในปี 2553 กระทรวงความปลอดภัยด้านอาหารและยา (Ministry of Food and Drug Safety) ได้ประกาศอย่างเป็นทางการว่า ผงชูรสไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อมนุษย์ ทำให้ปัจจุบันประชาชนหันมาบริโภคผงชูรสมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มคนวัย MZ (ผู้ที่เกิดในช่วง 2525 – 2548)

ในปี 2563 จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 รัฐบาลเกาหลีได้ออกมาตรการควบคุมโรคติดต่อที่เข้มงวด ซึ่งทำให้มีข้อจำกัดในการรับประทานอาหารนอกบ้าน ผู้บริโภคจำเป็นต้องปรุงอาหารรับประทานในบ้านมากขึ้น ส่งผลให้ยอดขายเครื่องปรุงรสในเกาหลีเพิ่มขึ้น

ในปี 2564 สถานการณ์โควิด-19 มีแนวโน้มที่ดีขึ้น ประชาชนกลับมาใช้ชีวิตเป็นปกติมากขึ้น แต่ความต้องการซื้อเครื่องปรุงรสลดลง เนื่องจากความนิยมในอาหารชุดสำเร็จรูปที่มีวัตถุดิบและเครื่องปรุงต่างๆ รวมมาอยู่ในอาหารชุดแล้ว (Meal Kit) มากขึ้น การที่ยอดจำหน่าย Meal Kit เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ยอดขายเครื่องปรุงรสลดลง

ในปี 2565 บริษัทผู้ผลิตเริ่มปรับตัวและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป โดยสร้างค่านิยมใหม่เกี่ยวกับผงชูรสว่าสามารถรับประทานได้และไม่ก่อให้เกิดอันตราย ส่งผลให้ตลาดเครื่องปรุงรสมีอัตราการเติบโตที่สูงขึ้นอีกครั้ง

ปี 2566 ยอดขายเครื่องปรุงรสในเกาหลี อยู่ที่ 319,600 ล้านบาท (ประมาณ 228 ล้านบาทสหรัฐ)

การนำเข้าเครื่องปรุงรสในเกาหลี

ข้อมูลสถิติการนำเข้าของเกาหลีที่สำคัญ มีดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 แสดงการนำเข้าผงมัสตาร์ดและมัสตาร์ดปรุงสำเร็จ (HS Code. 2103.30)

(หน่วย: พันเหรียญสหรัฐต่อตัน)

ลำดับ	ประเทศ	2564		2565		2566		2567 (ม.ค.-ค.ค.)	
		จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญสหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญสหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญสหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญสหรัฐ)
1	ฝรั่งเศส	1,023	3,214	938	2,755	1,199	4,745	1,196	5,559
2	สหรัฐอเมริกา	4,328	6,008	4,525	7,699	4,391	7,603	3,094	5,299
3	แคนาดา	424	1,082	457	2,192	341	1,680	197	825
4	เยอรมนี	35	189	27	161	55	373	84	615
5	ญี่ปุ่น	64	685	61	573	74	680	39	364
14	ไทย	0	1	10	25	20,	73	2	8
รวม		5,945	11,645	6,105	13,854	6,169	15,702	4,710	13,326

ที่มา: Kita.net (www.kita.net)

ตารางที่ 2 แสดงการนำเข้าเครื่องปรุงรสผสม (HS Code. 2103.90.9030)

(หน่วย: พันเหรียญสหรัฐต่อตัน)

ลำดับ	ประเทศ	2564		2565		2566		2567 (ม.ค.-ค.ค.)	
		จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญ สหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญ สหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญ สหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญ สหรัฐ)
1	จีน	2,108	6,416	2,030	7,022	1,794	7,284	2,108	7,267
2	ญี่ปุ่น	1,256	7,527	1,255	6,362	1,403	6,832	1,223	6,288
3	สหรัฐอเมริกา	583	6,440	517	6,361	429	5,834	424	5,013
4	ไทย	355	2,019	429	2,277	567	2,684	552	2,838
5	เวียดนาม	182	428	305	1,277	371	2,251	386	2,207
รวม		4,894	25,841	4,856	26,015	4,929	28,007	5,030	26,484

ที่มา: Kita.net (www.kita.net)

ตารางที่ 3 แสดงการนำเข้าเครื่องปรุงรสอื่นๆ (HS Code. 2103.90.9090)

(หน่วย: พันเหรียญสหรัฐต่อตัน)

ลำดับ	ประเทศ	2564		2565		2566		2567 (ม.ค.-ค.ค.)	
		จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญ สหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญ สหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญ สหรัฐ)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (พัน เหรียญ สหรัฐ)
1	จีน	65,249	91,317	67,627	94,757	69,292	97,936	59,890	86,144
2	ญี่ปุ่น	6,364	26,488	7,277	26,017	7,833	26,708	7,566	24,901
3	ไทย	8,896	17,255	10,348	18,978	11,841	21,837	9,968	18,043
4	ฮ่องกง	6,266	15,541	6,588	16,374	7,101	18,741	6,603	17,245
5	สหรัฐอเมริกา	4,671	20,282	3,422	18,459	2,387	13,870	2,059	14,222
รวม		97,654	197,162	106,180	204,512	111,717	210,681	98,293	189,698

ที่มา: Kita.net (www.kita.net)

กฎระเบียบการนำเข้าและภาษีนำเข้า

กระทรวงความปลอดภัยด้านอาหารและยา (Ministry of Food and Drug Safety) ระบุว่าสามารถนำเข้าสินค้าประเภทอาหารได้ก็ต่อเมื่อเป็นไปตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่ตราไว้ในมาตรา 7 และมาตรา 9 ของกฎหมายพิเศษว่าด้วยการควบคุมความปลอดภัยด้านการนำเข้าอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- มาตราที่ 7 ว่าด้วยการขึ้นทะเบียนผู้นำเข้าภายใต้มาตรฐานสุขาภิบาล

ผู้นำเข้าสามารถยื่นขอการเอกสารการรับรองความปลอดภัยสำหรับการนำเข้าสินค้าตามมาตรฐานที่กระทรวงความปลอดภัยด้านอาหารและยากำหนด ทั้งนี้ หากได้รับการรับรองแล้วผลการรับรองจะมีอายุ 3 ปี หลังจากขึ้นทะเบียนรับการรับรอง หากผู้ได้รับการรับรองกระทำการไม่เหมาะสมหรือผิดระเบียบการรับรอง อาจถูกยกเลิกการรับรองได้ และไม่สามารถขอการรับรองใหม่ได้ภายในระยะเวลา 3 ปีหลังจากถูกถอดถอนการรับรอง

- มาตราที่ 9 ว่าด้วยการตรวจสอบสถานที่ในการผลิต แปรรูป หรือเก็บสินค้า

หากกระทรวงฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ผู้นำเข้าจะต้องเข้ารับการตรวจสอบด้านสุขาภิบาล ณ แหล่งผลิต หรือเก็บสินค้า สำนักงานตรวจสอบด้านสุขาภิบาลอาหารจะต้องเข้าทำการตรวจสอบสถานที่จริง โดยระบุรายละเอียดต่างๆ เช่น กำหนดเวลาที่เข้าตรวจ วิธีการตรวจสอบสถานที่จริง และข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการตรวจสอบ และรายงานต่อกระทรวงฯ

นอกจากนี้ กรณีที่นำเข้าจากประเทศที่กระทรวงความปลอดภัยด้านอาหารและยา (Ministry of Food and Drug Safety) กำหนดให้งดการนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปโดยใช้สัตว์ประเภทเคี้ยวเอื้อง จะถูกงดการนำเข้าชั่วคราวจนกว่าจะพิสูจน์ได้ว่าไม่ได้ใช้วัตถุดิบที่ประกาศงดการนำเข้า

ข้อกำหนดเพิ่มเติมในส่วนของบรรจุภัณฑ์ ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการประหยัดและการรีไซเคิลทรัพยากร (Promotion of Saving and Recycling of Resources Act) ระบุว่าผลิตภัณฑ์ที่ต้องชำระค่าธรรมเนียมการจัดของเสีย จะต้องส่งผลการดำเนินงานการนำเข้าบรรจุภัณฑ์ของปีก่อนหน้าให้กับองค์การสิ่งแวดล้อมเกาหลี นอกจากนี้ผู้นำเข้าจะต้องระบุประเทศต้นกำเนิดของสินค้านำเข้าบนบรรจุภัณฑ์ด้วย

ตารางที่ 4 แสดงอัตราภาษีนำเข้าของเครื่องปรุงรส

ประเภทสินค้า	ทั่วไป	Korea-Vietnam FTA	Korea-Cambodia FTA	Korea-Indonesia CEPA	Korea-AESAN FTA
มัสตาร์ด (HSK 2103.30)	8	0	0	0	0
เครื่องปรุงผสม (HSK 2103.90.9030)	8	36	36	-0	36
อื่นๆ (HSK 2103.90.9090)	8	36	36	0-	36

แนวโน้มตลาดเครื่องปรุงรสในเกาหลีใต้

○ ความรวดเร็วและความสะดวกสบาย

■ การระบาดของโรคโควิด -19 ทำให้ผู้บริโภคมีวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารที่เปลี่ยนไป สัดส่วนของการรับประทานอาหารนอกบ้านลดลงอย่างต่อเนื่อง ในขณะที่ความนิยมในการปรุงอาหารเพื่อรับประทานเองที่บ้านเพิ่มมากขึ้น

■ ตลาดอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน (HMR) เกิดการขยายตัวอย่างรวดเร็ว ทำให้ผู้บริโภคเคยชินกับการปรุงอาหารที่บ้าน ซึ่งเครื่องปรุงรสเป็นองค์ประกอบสำคัญของการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน

■ วิวัฒนาการของเครื่องปรุงชนิดต่างๆ ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายตามความต้องการ และสะดวกสบายมากขึ้น นอกจากนี้ ผู้บริโภคมีแนวคิดในแง่บวกเกี่ยวกับการใช้เครื่องปรุงรสมากขึ้น หลังจากได้รับการยืนยันความปลอดภัยของการบริโภคผ่านช่องทางต่างๆ แล้ว

■ ผู้บริโภคเล็งเห็นข้อดีของการรับประทานผงปรุงรส ในแง่ของการประหยัดเวลาในการปรุงอาหาร จึงทำให้แนวโน้มตลาดเครื่องปรุงรสในเกาหลีใต้ เป็นไปในทางที่ดีมากขึ้น

○ สินค้ากลุ่ม Hot & Spicy

■ ในช่วงที่ผ่านมา กระแสความนิยมอาหารรสเผ็ดเพิ่มมากขึ้น มีผลิตภัณฑ์รสเผ็ดหลายชนิดวางจำหน่ายตามซอสบูลดัก (Samyang's Buldak) ที่ผลิตโดยบริษัทซัมยัง ซึ่งเป็นซอสเผ็ดยอดนิยม ทำให้บริษัทต่างๆ ได้เปิดตัวซอสเผ็ดที่มีความหลากหลายมากขึ้น เช่น ซอสหม่าล่าสำหรับทำอาหารจีน ซอสทาบาโกสำหรับอาหารเม็กซิกัน และซอสศรีราชาสำหรับอาหารไทย

■ ผู้บริโภคให้ความสนใจกับรสชาติเผ็ดที่เป็นเอกลักษณ์ของชาติต่างๆ และใช้ซอสเผ็ดสามารถใช้ทำอาหารได้หลากหลายประเภทมากขึ้น

ภาพที่ 4 ซอสเผ็ดต่างๆ ในเกาหลีใต้

Ottoggi Tabasco	Dongwon Vivid Kitchen รสซอสพริกศรีราชา	Woori Food Haochi Mala
		
มีรสชาติเผ็ดเป็น 10 เท่าของซอสทาบาโกทั่วไป	Low calorie	Chinese hot & spicy

Source: <https://www.otoki.com/>, <https://www.dongwon.com/>

○ เทรนด์ของ Healthy Food, Healthy Pleasure

■ แนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพ และ Healthy Pleasure เป็นแนวโน้มในการสร้างความสุขในการรับประทานอาหารควบคู่กับการดูแลสุขภาพ เน้นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลน้อย ลดความเค็ม หรือแคลอรีต่ำ แต่รสชาติต้องดีด้วย

■ ผู้บริโภคในปัจจุบัน เริ่มหันมาใส่ใจสุขภาพและรับประทานอาหารอย่างระมัดระวังมากขึ้น

■ แนวโน้มของสินค้าสุขภาพ (Health & Wellness) จะขยายตัวต่อเนื่อง โดยบริษัทต่างๆ ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าที่รักสุขภาพ ซึ่งมีให้เลือกหลากหลายมากขึ้นในท้องตลาด

ภาพที่ 5 เครื่องปรุงรสเพื่อสุขภาพในเกาหลี

Dr Diary Allucose	Dongwon Vivid Kitchen	Gym Kitchen Gymnyeom
		
ให้ความหวานแทนน้ำตาล, แคลอรีต่ำ	มีความหลากหลาย น้ำตาลน้อย แคลอรีต่ำ	ปราศจากน้ำตาลและแคลอรี

ที่มา: Coupang.com

○ สินค้าที่ทำจากธรรมชาติและสินค้าพรีเมียม

■ จะอยู่ในกลุ่มเครื่องปรุงยุคที่ 3 ที่เป็นเครื่องปรุงรสแบบผสมที่เน้นความเป็นธรรมชาติและเครื่องปรุงในยุคที่ 4 และ 5 เป็นเครื่องปรุงรสพรีเมียม

■ การผลิต จะใช้กรรมวิธีเกษตรอินทรีย์ หรือไม่มีสารปรุงแต่ง ทำให้เกิดความหลากหลายของประเภทเครื่องปรุงรส และวัตถุดิบ สะท้อนให้เห็นถึงกระแสใส่ใจสุขภาพและความงามของผู้บริโภค และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

ภาพที่ 6 เครื่องปรุงรสพรีเมียมในเกาหลีใต้

Trunas Make It Easy	CJ Vegan Dasida	Haetongryeong เครื่องปรุงรสจากธรรมชาติ
		
ใช้กรรมวิธีสกัดเย็น ปลอดสารปรุงแต่ง	ผลิตจากถั่วเหลืองเกษตรอินทรีย์	ผลิตโดยใช้วัตถุดิบธรรมชาติเท่านั้น

สินค้าเครื่องปรุงไทยในตลาดเกาหลี

เครื่องปรุงรสไทยที่จัดจำหน่ายในประเทศเกาหลีได้มีหลากหลาย เช่น เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ เครื่องปรุงรสปรุงสำเร็จ เครื่องปรุงรสชนิดน้ำซุบเข้มข้น เป็นต้น ทำให้การประกอบอาหารไทยง่ายมากขึ้นและยังทำให้รสชาติอาหารที่ปรุงนั้นใกล้เคียงกับรสชาติดั้งเดิมอีกด้วย

ภาพที่ 7 ตัวอย่างสินค้าเครื่องปรุงไทยในตลาดเกาหลี

รสดี ผงปรุงรสหมู	Lobo ผงปรุงรสข้าวซอย	ฟ้าไทย น้ำปรุงรสพะโล้
		

โอกาสของผู้นำเข้าในการส่งออกสินค้ามายังเกาหลีใต้

- ประเด็นที่ควรใส่ใจเกี่ยวกับตลาดและผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสในเกาหลี
 - อัตราของผู้ป่วยโรคเบาหวานในเกาหลีเทียบกับประชากรทั้งหมดอยู่ที่ 30.1 % แบ่งออกเป็น ประชากรอายุ 65 ปีขึ้นไป 16.7% และประชาชนอายุ 30 - 65 ปี 13.8% ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี 2567
 - แนวโน้มของ “Low Spec Food”¹ ได้เกิดขึ้นในเกาหลีใต้ด้วยกระแสความนิยมด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ความสนใจของผู้บริโภคเกี่ยวกับอาหารที่มีน้ำตาล เกลือ และแคลอรีต่ำเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก
 - จากข้อมูลยอดขายของ GS25 ซึ่งเป็นร้านสะดวกซื้อชั้นนำในเกาหลี พบว่าในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา อัตราการเติบโตของยอดขายผลิตภัณฑ์น้ำตาลต่ำ แคลอรีต่ำ และผลิตภัณฑ์น้ำตาล 0% เพิ่มขึ้นต่อเนื่อง โดยในปี 2565 ยอดขายเพิ่มขึ้น 93.3% จากปี 2564 ต่อมาในปี 2566 ยอดขายเพิ่มขึ้น 126.3% และปี 2567 (ม.ค.-ส.ค.) ยอดขายเพิ่มขึ้น 77.9% จากปีก่อนหน้า
- เคล็ดลับสำหรับผู้ส่งออกเครื่องปรุงรสไทย
 - เครื่องปรุงรสเป็นตลาดที่น่าสนใจในเกาหลีใต้ เนื่องจากความนิยมในการปรุงอาหารเพิ่มมากขึ้น และปรุงตามความชอบของตนเองมากขึ้น

¹ Low Spec Food เป็นการรวมคำระหว่าง Low, Specification และ food หมายถึงอาหารและเครื่องดื่มที่มีเกลือ แคลอรี และน้ำตาลต่ำ ปราศจากไขมัน

■ อาหารไทยเป็นที่นิยมและรู้จักในเกาหลีเพิ่มมากขึ้น อาหารหลักๆ ที่เป็นที่นิยมอยู่แล้ว เช่น ปุฉัดผงกระหรี ต้มยำกุ้ง ผัดไทย ส้มตำ และอาหารเมนูใหม่ๆ ที่ความนิยมเพิ่มสูงขึ้น เช่น ผัดกะเพรา ยำ วุ้นเส้น เป็นต้น การจำหน่ายเครื่องปรุงสำหรับเมนูอาหารดังกล่าว อาจเป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับผู้ส่งออกไทย และผู้บริโภคเกาหลี เนื่องจากผู้บริโภคเกาหลีจะได้รับรสชาติอาหารแบบไทยจริงๆ รวมถึงการร่วมมือกับ ร้านอาหาร / ซูเปอร์มาร์เกตในเกาหลี ในการทำ meal kit อาหารไทย ก็จะเป็นโอกาสในการขยายตัวของ เครื่องปรุงไทยในเกาหลี

■ ผู้บริโภคมีแนวโน้มการบริโภคแบบใหม่ คือ Modisumer² ซึ่งผู้บริโภคมีแนวโน้มบริโภค อาหารตามรสนิยมของตนเองมากขึ้น ดังนั้นจะต้องมีการพัฒนาเครื่องปรุงที่มีรสชาติหลากหลาย ซึ่งจำนวน บริษัทผู้ผลิตจัดจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น สะท้อนให้เห็นถึงการตอบสนองความต้องการในการบริโภคมากขึ้นด้วย

■ บรรจุภัณฑ์ของสินค้าจำเป็นต้องใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ง่ายต่อการรีไซเคิล ควบคู่กับการคำนึงถึงความสะดวกสบายมากขึ้นอีกด้วย

26 ธันวาคม 2567

สำนักงานผู้แทนการค้า ณ เมืองปูซาน

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโซล

บทความอ้างอิง:

(1) *Seasoning Trend, 2024.10.05, Food Information Statistics System, www.atfis.or.kr*

(2) *Foods for Blood Sugar Control, 2024.11.18, Food Information Statistics System, www.atfis.or.kr*

² Modisumer เป็นการรวมคำระหว่าง Modify และ Consumer หมายถึง การผสมผสานระหว่างอาหารที่คุ้นเคยกับอาหารที่คิดค้นในแบบของตนเอง