

คาดการณ์ เทรนด์สินค้าอาหารมาแรงใน UK ปี 2561



ข้อเท็จจริงข่าว ห้างซูเปอร์มาร์เก็ต Waitrose และ Marks & Spencer (M&S) ซึ่งเป็นห้างซูเปอร์มาร์เก็ตระดับ Premium ของสหราชอาณาจักร และ BBC ได้คาดการณ์เทรนด์อาหารที่จะมาแรงในปี 2561 ได้แก่

1. อาหารที่มีส่วนประกอบหลักจากพืช (Plant-Based) ได้แก่ ขนมปังจากผัก และโปรตีนจากพืช เช่น ถั่ว และเมล็ดธัญพืช
2. อาหารที่ดีต่อระบบลำไส้และระบบขับถ่าย (Gut-Friendly Food) ได้แก่ อาหารหมักดอง เช่น กิมจิ (Kimchi) มิโซะ (Miso) และนมหมัก (Kefir)
3. ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากพืชและธัญพืช (Veggie Crisps) เช่น Quinoa และข้าวกล้อง
4. เครื่องดื่มที่ไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของพืช เช่น น้ำแร่ผสมมะนาว, จิง หรือแตงกวา
5. ชาสมุนไพร และชาเขียว
6. อาหารที่มีโปรตีนสูง เช่น โยเกิร์ตโปรตีนสูง (High-Protein Yoghurt) เส้นก๋วยเตี๋ยวจากถั่ว (Protein-Pea Noodles) และซีเรียลบาร์ (Protein Rich Breakfast Bars)
7. เนื้อไก่ฉ่ำ เนื่องจากมีโปรตีนสูง แต่มีไขมันต่ำ
8. อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของสารที่ทำให้แพ้ (Free-From) เช่น อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของกลูเตน (Gluten Free)
9. อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของนมวัว (Dairy-Free) แต่ใช้พืชหรือธัญพืชทดแทน เช่น โยเกิร์ตจากมะพร้าว นมถั่วเหลือง
10. มะม่วง โดยรับประทานสด หรือใช้ในการปรุงอาหาร

ที่มา: BBC News, Metro News และ Good House Keeping

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☐ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

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

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าใน
ต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน
11 Hertford Street,
Mayfair, London W1J 7RN

Phone : +44 207 4935749
e-Mail :
info@thaitradelondon.com

ข้อมูลเพิ่มเติม นอกเหนือจากเทรนด์อาหารข้างต้นแล้ว ยังมีเทรนด์การบริโภคอาหารของชาวสหราชอาณาจักร ที่คาดการณ์ว่าจะมาแรงในปี 2061 ได้แก่

1. อาหารฮาวาย ยังจะได้รับความนิยมในปี 2561 โดยเฉพาะ Poke ซึ่งเป็นอาหารฮาวาย (ปลาทูน่าดิบหมักกับน้ำมะนาว น้ำมันงา และซีอิ๊ว รับประทานกับข้าว)
2. ชาวสหราชอาณาจักรให้ความสนใจกับอาหารสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ โดยใช้พืชหรือธัญพืชเป็นส่วนประกอบทดแทน
3. อาหารอินเดีย แบบ Street Food และอาหารญี่ปุ่น จะได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น
4. การใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการสั่งซื้อสินค้าอาหาร โดยปัจจุบันได้มีการพัฒนาแอปพลิเคชัน/อุปกรณ์ ที่สามารถบันทึกประวัติการสั่งซื้อสินค้าและช่วยสั่งซื้อสินค้าตามรายการที่เคยสั่งซื้อเป็นประจำ เช่น Google Home และ Alexa ทั้งนี้ ยังได้มีการพัฒนาตู้เย็นอัจฉริยะ (Smart Fridges) ที่สามารถตรวจสอบสต็อกของในตู้เย็น เพื่อทำการสั่งซื้ออาหารที่ขาดต่อไป
5. การนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาใช้ในการปรุงอาหารมากขึ้น

ข้อคิดเห็นของ สดต. จากเทรนด์สินค้าอาหารของสหราชอาณาจักรในปี 2561 คาดว่า จะเป็นโอกาสที่ดีของสินค้าไทยโดยเฉพาะมะม่วง ขนมอบเคี้ยวที่ทำจากพืชและข้าวสาลี ชาสมุนไพร และสินค้าเพื่อสุขภาพอื่นๆ ในการขยายตลาดในสหราชอาณาจักร ทั้งนี้ ผู้ประกอบการไทยควรที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดที่ไม่หยุดนิ่ง โดยเฉพาะในกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ ควบคู่ไปกับการพัฒนาการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและเป็นธรรมต่อเกษตรกร เพื่อเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของสินค้าไทย อีกทั้ง ควรพิจารณาลงทุนทำการตลาดผ่านทาง Social Media โดยอาจทำร่วมกับ Celebrity Chef ที่มีชื่อเสียง/มีผู้ติดตามใน Social Media จำนวนมาก ซึ่งจะทำให้สินค้าไทยเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น โดยจะส่งผลให้มีการนำเข้าสินค้าไทยมาจำหน่ายในสหราชอาณาจักรเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย
