

เทรนด์สินค้าขนมขบเคี้ยวในสหราชอาณาจักร



สื่อ Speciality Food Magazine ได้รวบรวมเทรนด์สินค้าขนมขบเคี้ยว (Snack) ที่ได้รับความนิยมในสหราชอาณาจักร โดยแบ่งเป็น 4 ประเภท ดังนี้

1. On the go – จากการวิจัยโดยบริษัท FMCG Gurus พบว่าร้อยละ 30 ของผู้บริโภคยินดีที่จะจ่ายเงินเพิ่มขึ้นสำหรับสินค้าอาหารที่ตอบโจทย์ในเรื่องของความสะดวกในการรับประทาน ทั้งนี้ข้อมูลของบริษัท FMCG Gurus ยังพบว่าผู้บริโภคจำนวนมากไม่รับประทานอาหารเช้าเนื่องจากไม่มีเวลาเพียงพอในการรับประทานอาหารเช้า ทำให้ผู้บริโภคมองหาสินค้าอาหารทดแทนการรับประทานอาหารเช้า ได้แก่ บิสกิตอาหารเช้าซีเรียล, สแน็กบาร์ รวมทั้ง ขนมขบเคี้ยวที่มีโปรตีนและไฟเบอร์สูง เนื่องจากทำให้รู้สึกอิ่มได้นานมากขึ้น

2. Traditional Snack - จากการสำรวจของ YouGov พบว่าร้อยละ 65 ของผู้บริโภคในสหราชอาณาจักรรับประทานมันฝรั่งทอดกรอบ (crisps) อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์ โดยรัฐบาลสหราชอาณาจักรได้ออกมาตรการในการควบคุมสินค้าอาหารและเครื่องดื่มที่มีปริมาณไขมัน เกลือ และ น้ำตาลสูง (HFSS) โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2565 เป็นต้นมา ซึ่งได้ส่งผลต่อยอดขายสินค้าขนมขบเคี้ยวที่มีปริมาณไขมัน เกลือ หรือน้ำตาลสูง ทุกรูปแบบสินค้าขนมขบเคี้ยวประเภทถั่ว และ healthy กลับได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น

บริษัท Frito-Lay บริษัทยักษ์ใหญ่ด้านขนมขบเคี้ยว มีแผนที่จะขยายการผลิตขนมขบเคี้ยวประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อเจอร์กี้ (Jerky) จากแอฟริกาใต้ โดยมีการคาดการณ์ว่าอุตสาหกรรมอาหารว่างประเภทเนื้อสัตว์จะมีมูลค่าถึง 454 ล้านปอนด์ภายในปี 2570 ทุกรูปแบบ ผลิตภัณฑ์เนื้อแดดเดียวที่ทำจากพืช เช่น ข้าวสาลี ขนุน เห็ด โปรตีนถั่ว เป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าจับตามองในปี 2023

 นโยบายภาครัฐ

 เศรษฐกิจการลงทุน

 แนวโน้มการตลาด

 รายงานสินค้าและบริการ

 อื่นๆ

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

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

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

Phone : +44 207 4935749

e-Mail :
info@thaitradelondon.com

3. Healthy Snack - ผู้บริโภคมองหาขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมที่มีประโยชน์ และมีประโยชน์ต่อการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ช่วยลดความเครียด จากการสำรวจของ Kantar พบว่าร้อยละ 86 ของผู้บริโภคยินดีที่จะจ่ายเงินเพิ่มขึ้นสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ (functional benefits) โดยผู้บริโภคมองหาขนมขบเคี้ยวที่ทำจากเมล็ดธัญพืช ถั่วต่างๆ เนื่องจากมีกากใยสูงซึ่งดีต่อระบบย่อยอาหาร

4. Innovative Snack - สืบเนื่องจากผู้บริโภคให้ความใส่ใจต่อสุขภาพมากขึ้น ดังนั้นแบรนด์สินค้าต่างๆ ได้นำพืช ถั่วและธัญพืชต่างๆ เช่น บีทรูท พาร์สนิป ถั่วเลนทิล ถั่วชิกพี เห็ด บรอกโคลี และ สาหร่าย มาใช้ทดแทนไขมันฝรั่งมากขึ้น รวมทั้ง เพิ่มความหลากหลายของรสชาติด้วยการใช้พริกจากหลายภูมิภาคมาเป็นส่วนผสม ได้แก่ เกาหลี (gochujang) แอฟริกาเหนือ (harissa) และอเมริกาใต้ (chimichurri) เป็นต้น

ที่มา: Speciality Food Magazine

ข้อมูลเพิ่มเติม/ความเห็น สคต. สคต. เห็นว่าไทยมีโอกาสในการขยายการส่งออกสินค้าขนมขบเคี้ยวมายังตลาดสหราชอาณาจักร ถึงแม้ว่าชาวสหราชอาณาจักรกำลังเผชิญกับวิกฤติเศรษฐกิจ แต่ตลาดสินค้าขนมขบเคี้ยวยังคงขยายตัว โดยผู้บริโภคมองหาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น โดยผู้ผลิตต่างหันมาใช้วัตถุดิบจากพืช เช่น ถั่ว เมล็ดธัญพืช ผัก และสาหร่าย ทดแทนการใช้ไขมันฝรั่งมากขึ้น ทั้งนี้ ผู้ประกอบการควรคำนึงถึงการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายได้ (Biodegradable) หรือ รีไซเคิลได้ เนื่องจากเป็นประเด็นที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากขึ้น

สรุปโดย สคต. ลอนดอน