

ความนิยมอาหาร World Food ในสหราชอาณาจักร



จากการสำรวจพบว่า ในปี 2025 อาหารนานาชาติยังคงเติบโตอย่างต่อเนื่องในสหราชอาณาจักร ผู้บริโภคชาวอังกฤษกำลังให้ความสำคัญกับเมนูอาหารที่มีความเป็น “ดั้งเดิม” (Authenticity) เพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน โดยจะเห็นว่าผู้บริโภคต้องการรสชาติดั้งเดิมในแต่ละภูมิภาคหรือแต่ละจังหวัดที่สะท้อนรากวัฒนธรรมและรสชาติที่แท้จริง เช่น “Butter Chicken สูตรจากเดลี” หรือ “บาร์บีคิวเกาหลีต้นตำรับ” มากขึ้น ซึ่งส่งผลให้อาหารที่วางจำหน่ายแบบดั้งเดิมอย่างอาหารจีนหรืออาหารเม็กซิกันแบบสำเร็จรูปทั่วไปไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคอีกต่อไป

รูปแบบความนิยมอาหารนานาชาติในอังกฤษยังเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอาหารหมวด World Food ที่ผู้บริโภคกว่า 95% ในสหราชอาณาจักรมีการบริโภคและมีการสำรวจว่าผู้บริโภคเลือกสินค้าจากช่องว่างจำหน่ายอาหารนานาชาติเฉลี่ยเดือนละ 2 ครั้ง ทั้งนี้ ผู้บริโภคในสหราชอาณาจักรมีความนิยมปรุงอาหารนานาชาติที่บ้านมากขึ้นโดยมีความพยายามปรุงโดยวิธีการที่ใกล้เคียงกับร้านอาหารหรือการปรุงรสชาติให้ใกล้เคียงรสชาติดั้งเดิมมากที่สุดทำให้ผู้บริโภคสนใจเลือกซื้อซอส เครื่องปรุง และชุดทำอาหารสำเร็จรูป ส่งผลให้สินค้าอาหารสดและอาหารพร้อมปรุงมีมูลค่ามากถึง 129 ล้านปอนด์ และ 24 ล้านปอนด์ในช่วงเดือนมกราคม - สิงหาคม 2568 รวมถึงเครื่องปรุงที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น 13.9 ล้านปอนด์ในช่วงเดียวกัน

นอกจากนี้ อย่างไรก็ตาม ความท้าทายใหม่ของการปรุงอาหารนานาชาติที่บ้านคือ การปรุงให้ได้รสชาติตามที่ต้องการ ซึ่งเป็นผลจากการเดินทางท่องเที่ยวไปต่างประเทศของผู้บริโภคที่ส่งผลให้พวกเขารู้สึกถึงรสชาติที่มีความเป็นดั้งเดิมที่โดดเด่นจากเมนูอาหารทั่วไป ซึ่งการปรุงอาหารให้ได้รสชาติดั้งเดิมนี้จะต้องมีเครื่องปรุงประเภทที่ถูกต้องตรงตามสูตรอาหาร ส่งผลให้หลายแบรนด์เริ่มมีสินค้าเครื่องปรุงที่บอกเล่าเรื่องราวและต้นกำเนิดของอาหารให้ผู้บริโภคเลือกซื้อ เช่น ร้านค้าปลีกออนไลน์ OCADO ที่มีแผนเปิดตัว อาหารเกาหลีสดดั้งเดิม เพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคที่มีการค้นหาข้อมูลเครื่องปรุงอาหารเกาหลีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เป็นต้น ทั้งนี้ อาหารไทยยังคงเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมโดยมีมูลค่าตลาดอาหารพร้อมทานมากถึง 58.5 ล้านปอนด์

☐ นโยบายภาครัฐ ☒ ที่มา: The Grocers ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☐ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

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

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระบือ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าใน
ต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน

11 Hertford Street, Mayfair,
London W1J 7RN

Phone : +44 207 4935749

e-Mail : info@thaitradelondon.com

ข้อมูลเพิ่มเติม/ความเห็น สคต.

ในสหราชอาณาจักรอาหารเอเชีย โดยเฉพาะญี่ปุ่น เกาหลี และไทย เติบโตสูงสุด 23% ต่อปี โดยอาหารไทย อยู่อันดับที่ 6 ของตลาดอาหารโลกในสหราชอาณาจักรมูลค่าการขาย 58.5 ล้านปอนด์ เติบโต 5.1% ต่อปี (ปริมาณ เพิ่ม 2.3%) อย่างไรก็ตาม สินค้าอาหารไทยส่วนใหญ่ยังเป็นเมนูทั่วไป เช่น “Thai Green Curry” ซึ่งยังมีช่องว่าง สำหรับนวัตกรรมที่ชูอัตลักษณ์ภูมิภาคและความสะดวกสมัยใหม่

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการไทยอาจพิจารณารูปแบบความนิยมของผู้บริโภคสหราชอาณาจักรมาปรับปรุง ผลิตภัณฑ์ โดยนำเสนออัตลักษณ์อาหารไทยในรูปแบบใหม่ เช่น การนำเสนอเมนูท้องถิ่น เช่น แกงเหนื่อ ลาบอีสาน หรือแกงใต้ พร้อมเล่าเรื่องวัตถุดิบเฉพาะถิ่น เช่น “ตะไคร้จากเชียงใหม่” หรือ “มะกรูดจากจันทบุรี” หรือการพัฒนา ชุดทำอาหาร (Meal Kits) และซอสพร้อมปรุงฟรีเมียม ที่ให้คนอังกฤษทำอาหารไทยได้ง่ายภายใน 15 นาที และสามารถโปรโมตสรรพคุณของสมุนไพรไทย เช่น ขมิ้น ขิง พริก และตะไคร้ ในฐานะวัตถุดิบเสริมภูมิคุ้มกันและลดการ อักเสบ ให้มีเน้นภาพลักษณ์ “อร่อย สุขภาพดี และมีสมดุล”

สรุปโดย สคต. ลอนดอน