



■ สภาทนายความ ญ น กรกวางใจ
กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ กระทรวงการต่างประเทศ
อี-เมล thaigug@mfa.go.th หรือ interecon02@mfa.co.th

สินค้าไทยที่มีศักยภาพ ในตลาดมณฑลกว่างตุงและไห่หนาน

* สถานกงสุลใหญ่ ณ นครกวางโจว เสนอ
สินค้าไทยที่มีศักยภาพและเห็นควรที่จะผลักดันในพื้นที่
เพื่อให้สอดคล้องกับโครงการ คริวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งเป็น
นโยบายสำคัญของรัฐบาลชุดปัจจุบัน โดยมีรายละเอียด
ดังนี้

เครื่องปรุงอาหารไทย อาหารไทยกำลังเป็นที่รู้
จักและนิยมของประชาชนท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น สังเกต
ได้จากจำนวนผู้บริโภคในร้านอาหารไทยที่แน่นขนัดแต่
ปัจจุบันกลับไม่มีร้านอาหารไทยที่ลงทุนและดำเนินการ
โดยคนไทยเองโดยตรง เนื่องจากขั้นตอนการขออนุมัติ
จากหน่วยงานจีนที่ยุ่งยากและซับซ้อน ดังนั้นวิธีที่ดี
ที่สุดจึงควรมีพ่อครัวคนไทยและการใช้เครื่องปรุงจาก



ไทย โดยมณฑลกว่างตุงนั้นมีความพร้อมของผู้ประกอบการนำเข้าเครื่องปรุงอาหาร
ไทยที่มีศักยภาพและเข้ามาเปิดตลาดด้วยตนเองคือ บริษัททวงสุนข บริษัทโลดัส
และบริษัท Thai Loyalty Trade ซึ่งทั้งนี้หากสามารถส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยใช้
ผลิตภัณฑ์ที่มาจากไทยและนำเสนอให้ประชาชนท้องถิ่นได้ตระหนักว่า สามารถปรุง
อาหารไทยได้โดยสะดวกโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นผนวกกับเครื่องปรุงอาหารไทย อัน
จะส่งผลดีต่อความนิยมอาหารไทยและสะท้อนผลบวกที่เป็นทวีคูณต่อความต้อง
การเครื่องปรุงอาหารไทยด้วย สำหรับแนวทางในการผลักดันสินค้า สามารถทำได้

โดยสนับสนุนสินค้าไทยและประชาสัมพันธ์เครื่องปรุง
อาหารไทยในทุกๆ โอกาส

อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง มณฑลกว่างตุงมีความ
พร้อมของผู้ประกอบการด้านอาหารปรุงสำเร็จแช่แข็งคือ
บริษัท CP Food ซึ่งนำเข้าอาหารแช่แข็งในเครือซีพี
และมีความโดดเด่นด้านรสชาติ อร่อย และความปลอดภัย
ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของไทย เนื่องจากผู้บริโภคชาว
จีนและชาวต่างชาติจะมีข้อกังวลในด้านความปลอดภัย
ของอาหารที่ผลิตในจีน

มะขามสดและแปรรูป มะขามเป็น 1 ในผลไม้
จำนวน 23 ชนิด ที่ไทยสามารถส่งออกไปจีน แต่ใน
ปัจจุบันมะขามยังไม่ติดอันดับ 1 ใน 10 ของผลไม้ที่ส่ง

ไปจีนมากที่สุด มะขามเป็นสมุนไพรธรรมชาติที่มีสรรพคุณเป็นยาระบายและขับลม
สอดคล้องกับแนวทางการบริโภคเพื่อสุขภาพของชาวจีน จึงสามารถเป็นอีกหนึ่งผลไม้
ทางเลือกในฤดูหนาวสำหรับชาวจีนได้ นอกจากการรับประทานสดๆ แล้ว ยังสามารถ
ใช้มะขามในการประกอบอาหารไทยได้อีกด้วย นอกจากนี้ไทยมีผลิตภัณฑ์มะขาม
แปรรูปอื่นๆ อีกหลายรูปแบบและสามารถเก็บรักษาได้นาน สำหรับแนวทางในการ
ผลักดัน ทำได้โดยการส่งเสริมให้มีความสำคัญกับการส่งออกมะขามที่ปลอดโรคและ
ศัตรูพืช ตลอดจนวิธีการถนอมมะขามเพื่อให้เป็นผลไม้ระดับ premium grade