

พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยในประเทศอินเดีย



สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองมุมไบ

3 ธันวาคม 2014

พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารไทยในประเทศอินเดีย

1. ภาพรวมพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของชาวอินเดีย

1.1 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวอินเดีย

อินเดียเป็นประเทศที่กว้างใหญ่ไพศาล ประชากรในแต่ละภาคที่อยู่ห่างไกลกันก็มีพฤติกรรมและวิถีชีวิตในการรับประทานอาหารที่แตกต่างกันไปตามลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ คนอินเดียทางภาคเหนือและภาคตะวันตกซึ่งอยู่ในพื้นที่ที่ปลูกข้าวสาลีก็จะนิยมรับประทานอาหารหลักที่ทำจากแป้งสาลี เช่น จาปาตี เป็นต้น ส่วนคนอินเดียทางใต้และตะวันออกซึ่งอยู่ในแหล่งปลูกข้าว ก็จะมีอาหารหลักสำหรับคนอินเดียที่อาศัยอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลตะวันตกทางใต้ของประเทศ แถบรัฐเกรละและรัฐกัวจะนิยมรับประทานอาหารทะเล รวมทั้งนิยมปรุงอาหารด้วยกะทิเป็นหลักเพราะเป็นแหล่งปลูกมะพร้าวสำคัญของอินเดีย

คนอินเดียส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารที่บ้านด้วยเหตุผลด้านความสด ความสะอาดและความประหยัด ทำให้การรับประทานอาหารนอกบ้านยังไม่เป็นที่แพร่หลายมากนักโดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภคที่อยู่ในเมืองขนาดเล็กและขนาดกลาง และในกลุ่มประชากรที่มีรายได้ไม่สูงนักซึ่งจะนิยมรับประทานอาหารนอกบ้านเพื่อการเลี้ยงฉลองเท่านั้น แต่คนอินเดียรุ่นใหม่โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มที่อยู่ในเมืองใหญ่ๆ อย่างมุมไบและเดลี มีแนวโน้มที่จะออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้นเนื่องจากมีรายได้เพิ่มขึ้น จำนวนครัวเรือนที่มีรายได้สองทาง (ทั้งสามีและภรรยา) มีมากขึ้น ได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมการบริโภคใหม่ๆ จากการเดินทางไปต่างประเทศและจากสื่อต่างประเทศมากขึ้น รวมทั้งการขยายตัวของเศรษฐกิจของอินเดียที่อยู่ในระดับสูงและสม่ำเสมอในช่วงประมาณ 10 ปีที่ผ่านมา ทำให้มีร้านอาหารต่างชาติเข้าไปเปิดสาขาในอินเดียมากขึ้นโดยเฉพาะร้านอาหารประเภทที่ขยายด้วยระบบแฟรนไชส์หรือที่เป็นเครือข่าย (Chain Restaurant) รวมทั้งมีร้านอาหารจากชาติต่างๆ ไปเปิดให้บริการมากขึ้น จึงทำให้คนอินเดียเริ่มนิยมออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ และพร้อมที่จะทดลองรับประทานอาหารของชาติอื่นๆ นอกเหนือจากอาหารอินเดียที่รับประทานตามปกติอยู่แล้ว โดยทั่วไปในร้านอาหารประเภทบริการครบวงจร (Full Service Restaurant) ลูกค้าชาวอินเดียจะไม่ตักกับข้าวเอง แต่จะรอให้บริการตักให้ตลอดการรับประทานอาหารและมักจะเริ่มรับประทานอาหารค่อนข้างช้า สำหรับอาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมจากคนอินเดียมาก ได้แก่ อาหารจีน อาหารอิตาเลียน อาหารฝรั่งเศส อาหารไทย และอาหารเม็กซิกัน

การรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นที่นิยมในหมู่คนเมืองเป็นหลัก เมืองที่มีสัดส่วนคนออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านมากเป็นอันดับต้นๆ คือ นิวเดลี มุมไบ บังกอลอร์ และปูเน่ ปัจจัยส่งเสริมหลักที่คนเลือกรับประทานอาหารนอกบ้านคือ วิถีชีวิตใหม่ที่มีเวลาน้อยลง ประกอบกับรายได้ต่อประชากรที่เพิ่มสูงขึ้น ในช่วงวันจันทร์-วันศุกร์ ผู้บริโภคในเมืองนิยมที่จะซื้ออาหารกลับไปรับประทานที่บ้าน ส่วนวันเสาร์-วันอาทิตย์และวันหยุดจึงจะออกมารับประทานอาหารที่ร้าน โดยความถี่ในการรับประทานอาหารนอกบ้านส่วนใหญ่แล้วขึ้นอยู่กับระดับรายได้เป็นหลัก

ชาวอินเดียโดยทั่วไปรับประทานอาหารแต่ละมื้อค่อนข้างสาย เช่น มื้อเที่ยงจะเริ่มรับประทานประมาณ 13.30 น. เป็นต้นไป ส่วนมื้อเย็นก็จะเริ่มรับประทานประมาณ 20.00 น. เป็นต้นไป แต่ส่วนใหญ่จะเริ่มประมาณ 21.00 น. หรือ 22.00 น. ซึ่งเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้ร้านอาหารส่วนใหญ่ในอินเดียจะเปิดให้บริการสำหรับอาหารค่ำค่อนข้างช้า และเนื่องจากช่องว่างระหว่างอาหารมื้อกลางวันกับมื้อค่ำจะห่างกันมาก ทำให้ผู้บริโภคอินเดียนิยมที่จะ

รับประทานอาหารว่าง (Chaat) ในช่วงบ่ายถึงค่ำควบคู่ไปกับการดื่มชา (Masala Chai) ซึ่งเป็นชาร้อนใส่นมสดผสมเครื่องเทศ ยกเว้นอินเดียตอนใต้ที่ผู้บริโภคนิยมดื่มกาแฟ

1.2 อาหารหลักที่คนอินเดียนิยมบริโภค

อาหารหลักที่ผู้บริโภชาวินเดียนิยมบริโภคคือ ผักสด ถั่ว ข้าว แป้งแผ่นที่ทำจากแป้งสาลี (เช่น โรตีส จาปาตี และพาราธา) นมและผลิตภัณฑ์นม (โยเกิร์ต เคิร์ด) เนย และเนยใส (Ghee) ที่ทำจากนมวัวหรือนมกระบือ แต่ด้วยขนาดประเทศและความหลากหลายของชาติพันธุ์ในประเทศอินเดียทำให้คนในแต่ละพื้นที่บริโภคอาหารแตกต่างกันไป

จากการสำรวจล่าสุดของสำนักข่าว Hindu-CNN-IBN พบว่าชาวอินเดียประมาณร้อยละ 31 เป็นผู้บริโภคอาหารมังสวิรัต (ไม่รับประทานเนื้อสัตว์และไข่) ส่วนร้อยละ 69 ที่เหลือบริโภคปลา ไก่ ไข่ เนื้อวัว และเนื้อกระบือเป็นหลัก สำหรับเนื้อวัวหายากมากเพราะการทำร้ายหรือฆ่าวัวถือว่ามีผิดกฎหมายเนื่องจากขัดกับความเชื่อของศาสนาฮินดูที่เคารพวัวในฐานะเทพเจ้าองค์หนึ่ง (พาหนะของพระอิศวร) โดยประชากรประมาณร้อยละ 80.5 ในประเทศอินเดียจะนับถือศาสนาฮินดู ดังนั้น หากพูดถึงคำว่า Beef โดยหลักแล้วจะเป็นเนื้อกระบือเกือบทั้งหมด สำหรับเนื้อสุกรก็ไม่เป็นที่นิยมและหาได้ยาก ไก่และไข่เป็นที่นิยมมากเนื่องจากต้นทุนที่ต่ำกว่าเนื้อประเภทอื่น หาง่าย และมีความเชื่อว่ามีคุณค่าทางโภชนาการสูง

2. ภาพรวมธุรกิจร้านอาหารในประเทศอินเดีย

มูลค่าธุรกิจร้านอาหารในประเทศอินเดียมีการเติบโตอย่างต่อเนื่องที่ร้อยละ 12.6 จาก 4,996.8 พันล้านรูปีในปี 2012 เป็น 5,627.8 พันล้านรูปีในปี 2013 หรือเติบโตในอัตราร้อยละ 12.63 โดยมีปัจจัยสนับสนุนหลักๆมาจากการใช้จ่ายในการรับประทานอาหารนอกบ้านที่เพิ่มสูงขึ้นในกลุ่มชนชั้นกลาง ซึ่งเกิดมาจากการเพิ่มขึ้นของจำนวนครอบครัวเดี่ยวและจำนวนผู้หญิงที่ทำงานนอกบ้าน ประกอบกับรายได้ที่เพิ่มสูงขึ้น และจำนวนร้านอาหารที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ กลุ่มประชากรรุ่นเยาว์ซึ่งเป็นผู้บริโภคหลักของร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายธุรกิจ (Chain Restaurant) ก็มีอยู่เป็นจำนวนมากในอินเดีย โดยสรุปคือ วิถีชีวิตและรูปแบบการรับประทานอาหารที่เปลี่ยนไปทำให้จำนวนประชากรออกมารับประทานอาหารนอกบ้านเป็นประจำเพิ่มมากขึ้น สำหรับในปี 2014 คาดว่ามูลค่าธุรกิจร้านอาหารในประเทศอินเดียจะอยู่ที่ประมาณ 5,787.6 พันล้านรูปี และจะขยายตัวต่อไปเป็น 6,317.3 พันล้านรูปีในปี 2018

ร้านอาหารทุกประเภทในประเทศอินเดียในปี 2013 มีจำนวนรวม 2,059,108 ร้าน โดยแบ่งออกเป็นร้านแบบอิสระหรือร้านที่ไม่ได้เป็นเครือข่ายธุรกิจ (Independent Outlets) จำนวน 2,048,460 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 99.48 ของจำนวนร้านอาหารรวม ส่วนร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายธุรกิจ (Chained Outlets) มีจำนวน 10,648 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 0.52 เท่านั้น โดยร้านอาหารที่มีสัดส่วนมากที่สุดคือ ร้านอาหารที่เป็นแผงหรือซุ้มขายอาหารข้างถนน (Street Stalls/Kiosks) ที่มีจำนวน 1,201,189 ร้าน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 58.34 ของจำนวนร้านอาหารทั้งหมดในประเทศอินเดีย รองลงมาคือ ร้านอาหารที่ให้บริการครบวงจร (Full-Service Restaurants) มีจำนวน 692,298 ร้าน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 33.62 ร้านฟาสต์ฟู้ด จำนวน 83,173 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 4.04 และคาเฟ่/บาร์ (Cafés/Bars) จำนวน 80,076 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 3.89 ตามลำดับ

แบรนด์ร้านอาหารข้ามชาติต่างเล็งเห็นถึงโอกาสในตลาดอินเดียและได้เข้ามาลงทุนกันเป็นจำนวนมากในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา เช่น Starbucks และ Krispy Kreme ซึ่งเข้ามาเปิดในอินเดียได้ไม่นานแต่มีการขยายสาขาไปตามเมืองต่างๆอย่างรวดเร็วมาก ร้านอาหารประเภท Stand-alone ยังคงมีสัดส่วนมากที่สุดอยู่ที่กว่าร้อยละ 78.3 ของจำนวน

ประเภทร้านอาหารทั้งหมด แต่ด้วยค่าเช่าและค่าโสหุ้ยในการดำเนินธุรกิจที่เพิ่มสูงขึ้นทำให้ร้านอาหารต่างพากันย้ายทำเลที่ตั้งเพื่อเพิ่มอัตราผลกำไร ทั้งนี้ Euromonitor International คาดการณ์ว่ายอดขายของร้านอาหารจะชะลอตัวลงในระยะเวลา 5 ปีข้างหน้าเนื่องจากต้องแบกรับต้นทุนที่สูงขึ้นประกอบกับการแข่งขันที่รุนแรงขึ้น

จำนวนร้านอาหารที่ไม่ได้เป็นเครือข่ายธุรกิจ (Independent) กับร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายธุรกิจ (Chained)
ปี 2013

Outlets	Independent		Chained		Total	
	Units	%	Units	%	Units	%
100% Home Delivery/	151	0.01	260	2.44	411	0.02
Cafés/Bars	76,788	3.75	3,288	30.88	80,076	3.89
Full-Service Restaurants	690,074	33.69	2,224	20.89	692,298	33.62
Fast Food	80,386	3.92	2,787	26.17	83,173	4.04
Self-Service Cafeterias	1,961	0.10	-	-	1,961	0.10
Street Stalls/Kiosks	1,199,100	58.54	2,089	19.62	1,201,189	58.34
Total	2,048,460	100.00	10,648	100.00	2,059,108	100.00
Pizza	-	-	1,334	12.53	1,334.00	12.53

ที่มา: Euromonitor International, October 2014

สัดส่วนยอดขายตามสถานที่ตั้งร้านอาหาร ปี 2008-2013

% value	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Leisure	1.7	1.7	1.7	1.8	1.9	2.0
Lodging	5.7	5.6	5.3	5.2	5.1	5.0
Retail	7.9	8.2	8.6	8.9	9.2	9.6
Travel	4.6	4.8	4.8	4.9	4.9	5.0
Stand-Alone	80.0	79.8	79.5	79.5	78.8	78.3
Total	100	100	100	100	100	100

ที่มา: Euromonitor International, October 2014

สำหรับธุรกิจแฟรนไชส์ร้านอาหารมีการเติบโตอย่างรวดเร็วมากในปี 2012 โดยส่วนใหญ่เป็นแบรนด์ข้ามชาติ เช่น Dunkin' Donuts, Domino's Pizza, Pizza Hut, Subway, KFC, McDonald's และ Taco Bell ทั้งนี้ ไม่ใช่แค่ฟาสต์ฟู้ดเท่านั้นที่ใช้วิธีการขายแฟรนไชส์ในการขยายสาขา แต่ร้านอาหาร Casual Dining อย่าง Nando's หรือ Mai Tai ก็มีการขายแฟรนไชส์เช่นเดียวกัน

3. แนวโน้มตลาดร้านอาหารในประเทศอินเดีย

3.1 การปรับเปลี่ยนรสชาติให้เหมาะกับรสนิยมของคนท้องถิ่น

ร้านอาหารต่างชาติที่เข้ามาเปิดร้านในประเทศอินเดียนิยมที่จะปรับเปลี่ยนรสชาติอาหารให้เหมาะสมกับรสนิยมของคนอินเดีย และมักจะออกเมนูที่มีความเป็นท้องถิ่นเพื่อเอาใจผู้บริโภคชาวอินเดีย เช่น McDonald's ที่ออกสินค้า Masala¹ Grill Burger และ KFC ที่มีเมนู Paneer² Zinger และ Veg Twister สำหรับประชากรมั่งสรีรติที่มีเป็นจำนวนมาก แม้แต่ Starbucks ก็หันมาจำหน่ายสินค้าที่มีความเป็นอินเดียเช่น Murg Kathi Wrap (ขนมปังอินเดียแผ่นแบนสอดไส้ไก่), Tandoori³ Paneer Roll (แผ่นแป้งสอดไส้ชีสนำไปย่างสไลด์อินเดีย) และ Chicken Makhani Pies (พายไก่สไลด์อินเดีย) ซึ่งแนวโน้มนี้คาดว่าจะยังคงอยู่ต่อไปอีกระยะเวลาหนึ่ง

3.2 ผู้บริโภคอินเดียนิยมอาหารที่คุ้มค่าสมราคา

เนื่องจากธรรมชาติของผู้บริโภคชาวอินเดียนิยมความอ่อนไหวด้านราคาสูง ทำให้ร้านอาหารต่างพากันใช้กลยุทธ์ในการนำเสนอสินค้าที่ราคาไม่แพงและคุ้มค่าสมราคาเพื่อกระตุ้นยอดขาย โดย KFC เป็นรายแรกที่ใช้กลยุทธ์ดังกล่าวผ่านการจำหน่าย Hot Chicken Meal ราคาเริ่มต้นเพียง 25 รูปี ส่วน Subway ที่ไม่ประสบผลสำเร็จในช่วงแรกเนื่องจากราคาวัตถุดิบสูง แต่ก็แก้ไขปัญหาโดยการออกเมนู Toastie หรือขนมปัง 6 นิ้วหนึ่งแผ่นใส่หน้าต่างๆ แล้วนำไปปิ้ง ราคาเริ่มต้นเพียง 30 รูปี

3.3 แนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพ

คนเมืองเริ่มหันมาสนใจสุขภาพกันมากขึ้น ร้านที่จำหน่ายอาหารแคลอรีสูงเช่น พิซซ่าหน้าชีสที่เน้นแต่รสชาติเป็นหลักและเคยเป็นที่นิยมอย่างมากในหมู่ผู้บริโภคในเมืองขนาดเล็ก-กลาง อาจจะต้องเผชิญกับความท้าทายจากการที่คนหันมาสนใจสุขภาพเพิ่มขึ้น

3.4 เมนูอาหารที่มีความแปลกใหม่และแตกต่าง

เมนูอาหารที่มีความแปลกใหม่และแตกต่างยังคงเป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภค เช่น เมนู Brizza ของ Pizza Hut ซึ่งเป็นลูกผสมระหว่าง Biryani (ข้าวหมก) กับพิซซ่า เนื่องจากการแข่งขันที่เพิ่มสูงขึ้นในตลาดจากทั้งผู้เล่นข้ามชาติและผู้เล่นท้องถิ่น ทำให้ร้านต่างๆพยายามคิดค้นเมนูใหม่และแตกต่างเพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน

¹ Masala คือ เครื่องเทศรวม

² Paneer คือ Cottage Cheese

³ Tandoori คือ ปิ้ง/ย่างสไลด์อินเดีย

4. ร้านอาหารไทยในอินเดีย

อาหารไทยเป็นอาหารต่างชาติที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคชาวอินเดียในอันดับต้นๆ อันเป็นผลมาจากการที่อาหารไทยเป็นที่นิยมและมีชื่อเสียงระดับโลก ประกอบกับคนอินเดียนิยมเดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยและรักความเป็นไทยซึ่งรวมถึงอาหารไทยที่เคยรับประทานระหว่างการเดินทางเยือนประเทศไทย จึงทำให้อาหารไทยเป็นที่นิยมในประเทศอินเดียเป็นอย่างมาก แต่ส่วนใหญ่จะเปิดดำเนินการอยู่ในเมืองใหญ่

จากการสำรวจของสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองมุมไบ พบว่ามีร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารไทยเฉพาะในพื้นที่เขตอาณาของสำนักงานฯ จำนวน 52 ร้าน โดยแบ่งเป็นร้านอาหารที่จำหน่ายเฉพาะอาหารไทยอย่างเดียวจำนวน 18 ร้าน และเป็นร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารเอเชียอื่นแต่มีอาหารไทยด้วยจำนวน 34 ร้าน ทั้งนี้ รวมร้านอาหารที่อยู่ในโรงแรมด้วยแล้ว (รายชื่อร้านอาหารไทยปรากฏตามเอกสารแนบ)

จำนวนร้านอาหารไทยในเขตดูแลของสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองมุมไบ

รัฐ/เมือง	เฉพาะอาหารไทย	อาหารอื่นรวมอาหารไทย	รวม
รัฐมหาราษฏระ	9	19	28
- เมืองมุมไบ	7	17	24
- เมืองปูเน่	2	2	4
รัฐกัว	3	2	5
รัฐคุชราต	-	3	3
- อ่าห์เมดาบาด	-	1	1
- วาโดดารา	-	1	1
- สุราต	-	1	1
รัฐกรณาฏกะ	4	7	11
- เมืองบังกาลอร์	4	7	11
รัฐเกรละ	2	1	3
- เมืองโคชิ	2	-	2
- เมืองวารกาลา	-	1	1
รัฐมัธยประเทศ	-	2	2
- เมืองอินดอร์	-	1	1
- เมืองโภपाल	-	1	1
รวม	18	34	52

*ผลการสำรวจของ สคร. มุมไบ (1 ธันวาคม 2014)

จากการสำรวจของสำนักงานฯ พบว่าร้านอาหารไทยทุกร้านมีคนไทยเป็นเจ้าของทั้งสิ้น (ยกเว้นร้านลานไทยที่เมืองบัณฑาลอร์ ในรัฐกรณาฏกะ) และพ่อครัว/แม่ครัวที่ปรุงอาหารส่วนใหญ่ก็จะเป็นคนไทยเกือบทั้งหมด สาเหตุสำคัญก็คือ ยังมีผู้ประกอบการไทยน้อยมากที่สนใจเข้ามาลงทุนเปิดร้านอาหารไทยในอินเดีย สำหรับพ่อครัว/แม่ครัวไทยส่วนใหญ่ก็มักจะไม่เลือกมาทำงานที่ประเทศอินเดีย จึงทำให้อาหารไทยในประเทศอินเดียที่จะมีรสชาติและมาตรฐานแบบไทยแท้หายาก

5. พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารไทยในประเทศอินเดีย

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองมุมไบ ได้ทำการสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย รวมทั้งพ่อครัว/แม่ครัว ที่อยู่ในเขตอาณาของสำนักงานฯ รวมทั้งผู้ประกอบการร้านอาหารไทยบางราย ณ กรุงนิวเดลีด้วย ซึ่งผลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกดังกล่าวสามารถสรุปได้ ดังนี้

5.1 กลุ่มผู้บริโภค

กลุ่มผู้บริโภคที่เปิดรับอาหารต่างชาติส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มคนเมืองที่อาศัยอยู่ในเมืองใหญ่ และเป็นกลุ่มที่มีรายได้ปานกลาง-สูงเป็นหลัก เนื่องจากอาหารต่างชาติมักจะมีราคาสูงกว่าอาหารท้องถิ่น ผู้บริโภคชาวอินเดียที่เข้าร้านอาหารไทยรู้จักอาหารไทยเช่น ส้มตำ ต้มยำ และก๋วยเตี๋ยวผัดไท เป็นทุนเดิมอยู่แล้ว และโดยส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่เคยไปเที่ยวประเทศไทย จากการสำรวจกลุ่มลูกค้าร้านอาหารไทยในอินเดียส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีรายได้สูงซึ่งประกอบไปด้วยกลุ่มนักธุรกิจ ชาวต่างชาติที่ทำงานอยู่ในประเทศอินเดีย ครอบครัว และเด็กวัยรุ่นสมัยใหม่บางส่วนที่เริ่มหันมารับประทานอาหารไทย ที่เหลือก็เป็นพวกชอบลองของใหม่ โดยกลุ่มลูกค้าหลักของอาหารไทยจะมีอายุอยู่ในช่วงประมาณ 30-40 ปี

5.2 อาหารไทยที่เป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภคชาวอินเดีย

จากการสำรวจร้านอาหารไทยในกรุงนิวเดลีทางตอนเหนือของอินเดีย พบว่าผู้บริโภคชาวอินเดียทางตอนเหนือชื่นชอบอาหารที่ออกรสเค็มและชื่นชอบเมนูที่มีคียเวิร์ดคำว่า "เผ็ด" (Medium Spicy) และเปรี้ยว (Tangy) โดยเมนูอาหารไทยที่เป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภคชาวอินเดียที่เป็นอาหารจานหลักประกอบไปด้วย แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ก๋วยเตี๋ยวผัดไท และต้มยำกุ้ง ส่วนอาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ที่เป็นที่นิยมคือ สลัดต่างๆ เช่น ยำ ส้มตำ และลาบ ทั้งนี้ การปรับเปลี่ยนรสชาติตามความชอบของผู้บริโภคในตลาดนั้นๆ เป็นหนึ่งในกลยุทธ์ในการทำสินค้าให้ติดตลาดอยู่แล้ว สำหรับอาหารไทยในอินเดียก็เช่นกัน ยกตัวอย่างเช่น คนอินเดียจะนิยมรับประทานแกงข้นๆ การปรับให้แกงต่างๆ ที่เสิร์ฟข้นขึ้นก็จะช่วยให้ผู้บริโภคยอมรับได้มากขึ้น จึงไม่น่าแปลกใจที่แพนงและแกงมัสมั่นที่มีน้ำแกงข้นจะเป็นที่ยอมรับของคนอินเดียได้ง่าย

5.3 ของหวานและเครื่องดื่มที่เป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภคชาวอินเดีย

มะม่วงสุกและมะพร้าวเป็นที่นิยมมากในกลุ่มผู้บริโภคชาวอินเดีย ทำให้ข้าวเหนียวมะม่วง ตะโก้ และไอศกรีมมะพร้าว เป็นเมนูของหวานที่ได้รับความนิยมที่สุดในร้านอาหารไทย ส่วนชาและกาแฟก็ยังคงเป็นเครื่องดื่มที่ชาวอินเดียชื่นชอบเนื่องจากวัฒนธรรมการดื่มชาที่มีมาอย่างยาวนานและการหันมาเปิดบริการดื่มกาแฟเพิ่มมากขึ้น

หากเป็นร้านอาหารระดับ Fine Dining เครื่องดื่มแอลกอฮอล์เป็นสินค้าที่ควรจะต้องมีอยู่ในเมนู แต่สิ่งที่จะต้องคำนึงถึงคือ กฎหมายในการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แตกต่างกันไปในแต่ละรัฐ ในบางรัฐ เช่น รัฐคุชราตมี

กฎหมายห้ามการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อย่างไรก็ตาม จากผลการวิจัยพบว่าในปัจจุบัน 1 ใน 3 ของประชากรชาวอินเดียบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำ และมีแนวโน้มจะเพิ่มสูงขึ้นจากการพัฒนาสู่ความเป็นเมือง ประกอบกับวิถีชีวิตและค่านิยมที่เปลี่ยนไปจากเดิมที่เปิดรับวัฒนธรรมตะวันตกมากขึ้น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ชาวอินเดียนิยมบริโภคคือ เหล้า (โดยเฉพาะวิสกี้) และเบียร์ ในขณะที่วัฒนธรรมการดื่มไวน์ยังไม่เป็นที่แพร่หลายนัก ทั้งนี้ พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของผู้บริโภคชาวอินเดียต่างจากผู้บริโภคในประเทศทางตะวันตก กล่าวคือ ผู้บริโภคชาวอินเดียมักจะดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ควบคู่ไปกับการรับประทานอาหาร และจะบริโภคถี่กว่าผู้บริโภคนิสัยตะวันตก สำหรับเบียร์ที่มีค่าแอลกอฮอล์สูงร้อยละ 5-8 กำลังเป็นที่นิยมเนื่องจากเหตุผลในการดื่มที่ต้องการให้เมา และนี่ก็เป็นอีกหนึ่งเหตุผลที่วิสกี้ราคาย่อมเยาเป็นที่นิยมในตลาดอินเดีย

5.4 ราคา

ราคาต่อคนต่อมื้อของอาหารไทยอยู่ที่ประมาณ 800-1,200 รูปีสำหรับร้านอาหารระดับ Casual Dining ถึง Fine Dining ส่วนร้านอาหารไทยในโรงแรมราคาจะสูงขึ้นไปที่อยู่ที่ประมาณ 4,000 รูปีต่อ 2 คนต่อมื้อหรือประมาณ 2,000 รูปีต่อคนต่อมื้อ

5.5 การให้บริการแก่ลูกค้าชาวอินเดีย

จากการสำรวจของสำนักงานฯ พบว่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของลูกค้าชาวอินเดียจะคล้ายกับคนไทยคือ จะสั่งอาหารมาแบ่งกันบนโต๊ะ ทั้งนี้ ผู้บริโภคชาวอินเดียนิยมที่จะรับประทานอาหารไทยในช่วงเย็นเป็นหลัก และหากเป็นร้านอาหารระดับ Fine Dining ก็จะต้องมีบริการคอยเสิร์ฟอาหารให้แก่ลูกค้าตลอดเวลา นอกจากนี้ ความสามารถในการทำอาหารนอกเมนูหรือการดัดแปลงเมนูให้เป็นไปตามความต้องการของลูกค้าก็เป็นหนึ่งในสิ่งที่ควรตระหนักหากต้องการจับตลาดที่หลากหลายของผู้บริโภคอินเดีย

การสั่งอาหารไปรับประทานที่บ้านก็กำลังเป็นที่นิยมมากเช่นกัน ซึ่งจากการสำรวจของสำนักงานฯ พบว่าร้านอาหารไทยบางร้านมีการให้บริการ Delivery คิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 20-25 ของยอดขายเลยซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มตลาดในเรื่องของการสั่งอาหารแบบ Delivery ผ่านระบบออนไลน์ที่กำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

5.6 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับศาสนา

ในประเทศอินเดียซึ่งมีประชากรนับถือศาสนาฮินดูถึงร้อยละ 80.5 การบริโภคเนื้อวัวเป็นสิ่งต้องห้าม และการทำร้ายหรือฆ่าวัวก็ผิดกฎหมายอีกด้วย นอกจากนั้น ประชากรอินเดียประมาณร้อยละ 31 จะเป็นผู้บริโภคนอกศาสนา (ไม่บริโภคเนื้อสัตว์และไข่) ดังนั้น ในเมนูอาหารจะต้องมีการระบุอย่างชัดเจนว่ารายการใดเป็นอาหารมังสวิรัต และรายการใดไม่เป็นมังสวิรัต ประเด็นเรื่องอาหารมังสวิรัตหรืออาหารไม่เป็นมังสวิรัตจึงเป็นเรื่องสำคัญอย่างมากสำหรับร้านอาหารในประเทศอินเดีย มากกว่าประเด็นเรื่องอาหารฮาลาลหรือไม่ฮาลาล (ยกเว้นในบางพื้นที่ที่มีประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามอยู่เป็นจำนวนมาก) นอกจากนี้ เนื้อสุกรก็ไม่เป็นที่นิยมบริโภคอยู่แล้วทั้งผู้นับถือศาสนาอิสลามและฮินดู เนื่องจากสุกรถูกมองว่าไม่สะอาด ยกเว้นประชากรบางส่วนของอินเดียในรัฐทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของอินเดียที่ยังบริโภคเนื้อสุกรอยู่แต่มีจำนวนไม่มาก

อนึ่ง ยังมีกลุ่มผู้บริโภครอีกกลุ่มหนึ่งที่มีความเคร่งในการบริโภคอาหารมังสวิรัตินามากคือ กลุ่มผู้นับถือศาสนาเซน (Jain) แม้ว่าผู้บริโภครกลุ่มนี้จะมีสัดส่วนเพียงร้อยละ 0.4 ของจำนวนประชากรอินเดียทั้งประเทศ แต่เป็นกลุ่มที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีมากเนื่องจากเป็นกลุ่มที่ประกอบธุรกิจค้าขายโดยเฉพาะส่วนใหญ่จะอยู่ในธุรกิจค้าเพชร โดยจะอยู่ในรัฐคุชราตและเมืองมুমไบเป็นหลัก ประเด็นสำคัญคือ ผู้บริโภครกลุ่มนี้จะรับประทานอาหารแบบ Pure Vegetarian ซึ่งหมายถึงไม่รับประทานเนื้อสัตว์และไข่ รวมทั้งส่วนของพืชที่อยู่ใต้ดิน เช่น หอม กระเทียม ขิง ข่า มันฝรั่ง เป็นต้น ซึ่งร้านอาหารไทยที่ต้องการจะตอบสนองลูกค้ากลุ่มนี้ก็ต้องมีการปรับเมนูอาหารไทยให้เป็นไปตามความต้องการของลูกค้าโดยไม่ขัดกับคำสอนทางศาสนาดังกล่าว ซึ่งเป็นสิ่งที่ท้าทายเป็นอย่างมาก เพราะส่วนประกอบอาหารต้องห้ามของศาสนา นี้ เช่น หอม กระเทียม ขิง ข่า ฯลฯ เป็นวัตถุดิบสำคัญในการประกอบอาหารไทย

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองมুমไบ

3 ธันวาคม 2014

Thai Restaurants In India

Thai Restaurants In Mumbai

No	Name of the Restaurant	Type of Restaurant	Chef at the Restaurant
1	Tamnak Thai Address: 274, VS Marg, Near Natural Ice Cream, Shivaji Park, Dadar, Mumbai, 400014 Landline: +91-22-24474949 Mobile: +91-9892340758 Website : e-Tamnak Thai.co.in Main Contact Person : Mr.Dilip Bhat - Manager Email Id : tamnakthai_dadar@indiatimes.com	Thai cuisine only	Chef Chan Lapkan (from Thailand)
2	Spices Resturant JW Marriott Hotel, Mumbai Juhu Tara Road, Juhu, Mumbai, Maharashtra 400049 Phone: +91-22-66933000 Phone: +91-22-66933344	Thai and Japanese Asian cuisine	Chef Khun Suriya (from Thailand)
3	Citrus Restaurant The Leela Mumbai Sahar, Mumbai 400059. T. +91 (22) 6691 1234 F. +91 (22) 6691 1212 Contact Person : Mr.Ashish Kumar Rai Email Id : gm.mumbai@theleela.com	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Chef Khun Khuaywan (from Thailand)
4	MEKONG Resturant Palladium Hotel, Mumbai 462, Senapati Bapat Marg, Lower Parel, Mumbai, Maharashtra 400013 Phone : +91-22-6162 8422	Chinese, Thailand and Vietnam Cuisine.	Thai Chef
5	Red Zen Resturant Courtyard Mumbai International Airport CTS 215, Opposite Sangam BIG Cinemas, Andheri Kurla Rd, Andheri East, Mumbai -059. Tel: +91-22-61369999	Thai cuisine only	Thai Chef Jackie
6	O:h Cha Kitchen & Bar Unit 1, New Mahalaxmi Silk Mills, Mathurdas Mills Compound, Lower Parel, Mumbai. Tel: +91-22-66334455 / +91-22-24939310	Thai cuisine only	Thai Chef Khun Satit
7	SAN-QI Resturant Four Seasons Hotel Mumbai Address : 1/136, Dr. E. Moses Road 400 018 Worli, Mumbai Tel. +91-22-2481-8000 Web Id : www.fourseasons.com	Japanese, Thai, Chinese & Indian cuisine	Chef Khun Seefah (From Thailand)

8	Thai Ban Restaurant Address : Shop No 8, Gasper Enclave, Pali Naka, Bandra West, Near Rupee Bank, Bandra West, Mum-050 Telephone : +91-22-2645 8176 Restaurant Owner : Ms.Risa Dias Manager - Mr.Anup	Thai cuisine only	Indian Chef
9	Thai Pavilion Restaurant Taj President Mumbai, Address : 90, Cuffe Parade, Mum 400005. Telephone : - +91-22-6665 0808 Contact Person : Mr.Naved- Manager Email Id : naved.karbelkar@tajhotels.com	Thai cuisine only	Chef Khun.Satit (from Thailand)
10	MARINE DRIVE-MUMBAI KOH by Ian Kittichai Address : 135 MARINE DRIVE, MUMBAI, 400020, India. Front Desk: 91-22-39879999 Main Contact Person : Jaideep Dagar - F & B Manager Mobile No : +91-9167244542 Email Id : jaideep.dagar@ihg.com Website : www.ianchalemkittichai.com	Thai cuisine only	Chef. Ian Kittichai (from Thailand)
11	Oriental Restaurant Address: Plot No:17, Shop No. 7, Krishna Tower, Sector - 14, Navi Mumbai, Mumbai, 400709 Landmark: Near D Mart Main Contact Person : Mr.M K Raut Mobile: +91-8898882468, +91-9892710704 Email : kunkulibk@gmail.com	Thai cuisine only	Indian Chef
12	Thai Chi - Mulund Address : 1st floor, Nirmal Life style Mall, L.B.S Road, Mulund (West), Mumbai - 80. Tel: 91-022-25647733 , 91-022-32107441 Main Conatct Person : Mr.Neeraj Sharma - Manager Email Id : neeraj.thaichi@gmail.com Mobile No : 9594467666	Thai and Chinese only	Indian Chef
13	Busaba Restaurant Address : Todi & Company, Mathuradas Mill Compound, N.M. Joshi Marg, Lower Parel , Mumbai. Telephone Number : +91-22-67478974. Contact Atul Salve - Manager Mobile No : +91-9821391476 Email Id : atulsalves@gmail.com	Thai and Chinese only	Indian Chef
14	Pan Asian Resturant Itc Grand Maratha Sheraton & Towers Mumbai Address : Andheri – East, Mumbai, MH 400058 Telephone No : +91-22-28303030 Main Contact Person : Mr.Chirag Shah - Manager Email Id : chirag.shah@itshotels.in	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Chef Khun Kawillo (from Thailand)

15	Vong Wong Restaurant Address : Express Tower, 1ST Floor, Opp Hilton Towers, Ramnath Goenka Marg, Nariman Point, Mumbai - 400021 Telephone NO : +91-22-67305592 Contact Person : Mr Deepak Shroff Position : Manager Email : deepakshroff@cavingroup.com	Thai and Chinese only	Indian Chef
16	Hotel Sahara Star Pan Asian Resturant Address : Opposite Domestic Airport Mumbai 400099. Telephone: +91-22-39895000 Facsimile: +91-22-39895001 Main Contact Person : Mr.Rajesh Bist - Manager E-mail : ocean@saharastar.com	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Chef.Khun Valivan (from Thailand)
17	55 East Restaurant Grand Hyatt Mumbai Address : Off Western Express Highway, Santacruz (East), Mumbai, India 400 055 Tel: +91-22-6676 1234 Main Contact Person : Ms.Kritika Nagpal - Marketing Exec Direct No : +91-22-66761115/1117 Email: kritika.nagpal@hyatt.com	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Chef.Khun Soyporn (from Thailand)
18	Chinthai Restaurant Address : 6, Beach Apartment, Seven Bunglow, JP Road, Andheri West, Mumbai- 400061. Telephone Number : +91-22-26343897	Thai and Chinese only	Indian Chef
19	Grand Central Hotel Central Avenue Road, Chembur (E), Mumbai - 400 071. Contact No. : +91-22-25283911 E-Mail ID : grandcentral1974@hotmail.com	Thai and Chinese only	Indian Chef
20	Seasonal Tastes International Business Park, Oberoi Garden City Off Western Express Highway, Goregaon East, Mumbai 400063, India. Main Contact Person: Restaurant Manager- Mr.Gunjan Mahendra Email Id : gunjan.mahindru@western.com Tel : +91-22-61470000	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef
21	Lemon Grass - Address : Carlton Court, Junction of Turner Road, Bandra West, Mumbai, India Main Contact Person : Mr.Simon - Manager Mobile No : +91-9833399021 Tel : +91-22-26429193	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef

22	Jas Oriental Restaurant Hiranandani Gardens, Mumbai 400076, India Tel : +91-22-25797756	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef
23	Munchkins Thai Ban Shop No 8/9, Gaspar Enclave, Junction of St. Johns & Pali Road, Pali Naka, Bandra West , Mumbai. Tel : +91-22-26459775, 26458176	Thai and Chinese only	Indian Chef
24	Asia 7 Restaurant 3rd Floor, Palladium Mall, High Street Phoenix, Senapati Bapat Marg, Lower Parel, Mumbai. Tel : +91-22-30932030 ext:171 Contact Person : Mr.Sufian Ansari - Manager Email Id : ansari.sufian@lbf.co.in	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef

Thai Restaurants In Pune			
No	Name of the Restaurant	Type of Restaurant	Chef at the Restaurant
1	Vivanta by Taj Whispering Bamboo 11, Koregaon Road, Pune, Maharashtra - 411 001, India Telephone: +91-020-6602 5555 Contact Person : Ms.Shilpa Gokhale - Director of Sales Email Id : shilpa.gokhale@tajhotels.com	Thai and Chinese only	Indian Chef
2	Thai House Restaurant Shop No 1&2, Raviraj Heritage, Near Pune It Park, Bhau Patil Road, Bopodi Bopodi Pune, MH 410020 Tel : 91-020-6620 3626	Thai cuisine only	Indian Chef
3	Banthai Restaurant Kubera Colony NIBM Rd, Kondhwa Khurd, Pune, MH Tel :91-020-26834276	Thai cuisine only	Indian Chef
4	Trikaya Restaurant Aditya Shagun Mall, 3rd floor, NDA, Pashan Road, Bhavdan, Khurd,pune,Maharashtra 411021 Tel : +91-020-6675 0856 Main Contact Person : Mr.Rahim Mobile No : +91-9225640535 Email Id : salestrikaya.shaikh@gmail.com	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef

Thai Restaurants In Goa

No	Name of the Restaurant	Type of Restaurant	Chef at the Restaurant
1	<p>Simply Thai Restaurant Address : Ozran Beach Road, Vagator, Goa 403509. Contact Person : Mr.Ali Contact Number : +91-9822580613</p>	Thai cuisine only	Indian Chef
2	<p>The Oriental, Royal Thai Cuisine in Goa The Hotel Shruti Address : Holiday Street Calangute Behind Kerkar Art Complex Before Little Italy Tel : +91-0832-3292809</p>	Thai cuisine only	Indian Chef
3	<p>Roy's Chinese and Thai Near Stone House, Fort Aguada Rd, Candolim, Bardez, India. Main Contact Person : Mr.Royston Dmello Tel : +91-9822100234 Email : roystondemello47@hotmail.com</p>	Thai and Chinese only	Indian Chef
4	<p>PanAsian Bowl Bella Goa Annexe, Next to Hotel Solmar, Miramar, Panjim, (Main Road), 403001 Goa. Main Contact Person : Mr. Soven Biswas - General Manager Mobile No : +91-9923499429. Email Id : anish@panasianbowl.com akshay@panasianbowl.com</p>	Multicuisine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef
5	<p>Banyan Tree Restaurant Vivanta by Taj - Goa Dando, Candolim Vivanta by Taj - Holiday Village, Sinquerim 403 515, India Tel : +91-0832-664 5858 Main Contact Person : Depanker Mishra - Manager Email Id : deepankar.mishra@tajhotels.com</p>	Thai cuisine only	Chef. Khun Santibhupang (from Thailand)

Thai Restaurants In Gujarat

No	Name of the Restaurant	Type of Restaurant	Chef at the Restaurant
1	440 Banquets & Restaurant Address : 3rd Floor, B Block, The Acropolis Mall, S.G. Highway, Ahmedabad, India Contact No : +91-79-400 95 440 / +91-79-400 99 440	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef
2	Dil Se Re Restaurant Imperial Square, 2nd Fl, Pal-Adajan Road, Surat, India. Mobile No : +91-9227660506	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef
3	Offside Lounge Jetalpur Road,GrGround Floor, Mcube Mall, Vadodara 390007, India Tel : +91-9978907464	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef

Thai Restaurants In Karnataka

No	Name of the Restaurant	Type of Restaurant	Chef at the Restaurant
1	Lan Thai Address : Brigade Road, 5th Avenue Mall, Ground Floor, Brigade Road, Bangalore. Mobile No : +91-9845816116	Thai cuisine only	Thai Chef
2	ASEAN Restaurant Address : No. 30, 1st Floor Castle Street, Ashok Nagar Bangalore, Karnataka 560025. Telephone : +91-080-41126381	Thai and Chinese only	Indian Chef
3	Leela Palace, Bangalore Zen Restaurant Andrew Hendrian -General Manager Address : 23, Airport Road, Bangalore - 560 008 Tel: +91-080-25211234 Main Contact Person : Mr.Jimmy Kurwala - F & B Manager Mobile No : +91-9379256434 Email Id : jimmy.kuruvila@theleela.com	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef
4	Rim Naam Restaurant The Oberoi - Hotel, MG Road , Bangalore. Tel: +91-080-25585858, 41358199	Thai cuisine only	Chef.Khun Sakphon (from Thailand)
5	Chung wah Restaurant Address : bannarghatta road, Bangalore 560026, India. Tel: +91-080-27664172	Thai and Chinese only	Indian Chef
6	High On Thai 276, 2nd Floor, Above Girias, 100 Feet Road, Indiranagar, Bangalore. Tel: +91-080 30412940 ext:404	Thai cuisine only	Indian Chef
7	Aroy 74, 15th Cross, J.P.Nagar, Bangalore 560078, India Tel: +91-080-4093 9311	Thai cuisine only	Indian Chef

8	<p>The Ebony 84, 13th Floor, Barton Centre, Pent House, Mahatma Gandhi Road, Bangalore Bangalore, Karnataka 560001 Tel: +91-080-4178 3344</p>	<p>Multicusine Restaurant (Thai Food also available)</p>	<p>Indian Chef</p>
9	<p>Noble House Chinese & Thai Restaurant 9/13 1st Floor, Kedia Arcade, 92, Infantry Road, Bangalore, Karnataka, India 560001. Tel: +91-080- 25580208</p>	<p>Thai and Chinese only</p>	<p>Indian Chef</p>
10	<p>Bamboo Shoots #1 Museum Inn Off MG Road,In - Museum Inn Hotel, Bangalore G.P.O. , 560001. Tel: +91-9886404374</p>	<p>Thai and Chinese only</p>	<p>Indian Chef</p>
11	<p>Banjara The Restaurant 2nd Floor 4th Block, Jayanagar Shopping Complex Jayanagar 3rd Block, Bangalore, Karnataka 560011 Tel: +91-080 4153 8865</p>	<p>Multicusine Restaurant (Thai Food also available)</p>	<p>Indian Chef</p>

Thai Restaurants In Kerela			
No	Name of the Restaurant	Type of Restaurant	Chef at the Restaurant
1	Thai Pavillion Vivanta by Taj Address : Willingdon Island, Cochin 68209, Kochi (Cochin) 682009, India Tel : +91-484-664 3000 Main Contact Person : Mr.Anoop Alphonse - Manager Email Id : anoop.alphonse@tajhotels.com	Thai cuisine only	Indian Chef
2	Bluemoon Cafe Address : Varkala Cliff, Papanasham, Varkala 695141, India Tel : +91-9746777693	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Indian Chef
3	THAI BBQ HOUSE Address : Kunnumpuram Road, Njaliparambu Junction, Fort Kochi, Kochi (Cochin), India.	Thai cuisine only	Indian Chef

Thai Restaurants in Madhya Pradesh			
No	Name of the Restaurant	Type of Restaurant	Chef at the Restaurant
1	President Planet Hotel 3, R.N.T. Marg, Indore Indore, Madhya Pradesh, India 452 001 Phone: +91-0731-2528866	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Multi Cuisine, Indian Chef
2	Rice Bowl Thai & Chinese Restaurant 4 B, Floor A Block Mezzanine Mansarovar Cmp, Near Habibganj Stn, BHOPAL 462016, MADHYA PRADESH Tel: +91-7556524512	Multicusine Restaurant (Thai Food also available)	Chinese & Thai , Indian Chef