

ข่าวเด่นรายสัปดาห์
โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
ประจำวันที่ 22-28 ตุลาคม 2565

ซูเปอร์มาร์เก็ต Whole Food เผยเทรนด์อาหารปี 2023

ห้างค้าปลีก Whole Foods ซูเปอร์มาร์เก็ตพรีเมียมจำหน่ายอาหารสุขภาพ สินค้าออร์แกนิก ที่มีสาขามากกว่า 500 สาขาในสหรัฐฯ และแคนาดา ได้เผยเทรนด์อาหารที่คาดว่าจะได้รับความนิยมปี 2566 โดยทางห้างได้อิงข้อมูลจากฝ่ายจัดซื้อที่สรรหาสินค้าจากท้องถิ่นและต่างประเทศ ตลอดจนทีมงานด้านอาหาร 50 ราย โดยเห็นว่า ปี 2566 ผู้บริโภคจะได้เห็นความหลากหลายด้านนวัตกรรมสินค้าอาหารที่จะมาตอบโจทย์คนรักสุขภาพ รวมไปถึงการแสดงออกความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม และการเอาใจใส่ต่อสัตว์เลี้ยงจากผู้ผลิตมากขึ้น

ทั้งนี้ เทรนด์อาหารและเครื่องดื่ม 10 รายการที่น่าสนใจ มีดังนี้

- Yaupon** ต้นยอปอนฮอลลี่ เป็นพืชจำพวกตระกูลผลเบอร์รี่ที่เต็มไปด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระ และเป็นแหล่งที่มาสารคาเฟอีนตามธรรมชาติ ซึ่งต้นยอปอนฮอลลี่จะพบได้มากในแถบทางตอนใต้ของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งห้าง Whole Foods กล่าวว่าผู้ผลิตได้มีการนำ Yaupon ใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายภายในห้างฯ อย่างมาก
- Upcycled pulp** จากความนิยมการบริโภคเครื่องดื่มทดแทนนมวัว อาทิ นมข้าวโอ๊ต นมอัลมอนด์ นมถั่วเหลือง ส่งผลให้ผู้ประกอบการอาหารพยายามที่จะใช้นวัตกรรมและมองหาไอเดียในการนำวัตถุดิบเหลือทิ้งจากการผลิตเครื่องดื่ม มาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ เช่น แป้งทำขนม วัตถุดิบสำหรับขนมอบ ขนมอบกรอบ ฯลฯ
- Plant-based pasta** เส้นพาสตาดำเนินเป็นอาหารที่ไม่มีส่วนประกอบเนื้อสัตว์อยู่แล้ว แต่เพื่อเป็นการเอาใจผู้บริโภคสายสุขภาพมากขึ้น ผู้ผลิตจึงได้มีการนำผัก ผลไม้หรือถั่วต่างๆ เข้ามาใส่เป็นส่วนผสมเพื่อเพิ่มโปรตีน วิตามินและแร่ธาตุเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ
- Dates** อินทผลัม เป็นผลไม้ที่มีรสชาติหวานจัดและเป็นความหวานจากธรรมชาติ ผู้ผลิตจึงได้นำมาเป็นส่วนผสมในไซรัป เครื่องจิ้ม ซอสมะเขือเทศ และอื่นๆ อีกมากมาย จึงเหมาะกับกลุ่มคนรักสุขภาพ ผู้ที่ควบคุมน้ำหนักหรือผู้ป่วยโรคบางกรณี
- Animal Welfare** จากกระแสความต้องการบริโภคอาหารจากธรรมชาติขยายตัว เพราะเกิดจากความกังวลการตกค้างของสารเคมีในผลผลิต โดยเฉพาะในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่และไข่ไก่ ส่งผลให้ผู้เลี้ยง



ภาพ: ต้นยอปอนฮอลลี่

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่น ๆ

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

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre, Vancouver
1009-1166 Alberni Street
Vancouver BC V6E 3Z3 Canada

Phone: +1 604 687 6400
Fax: +1 604 683 6775
Email: vancouver@thaitrade.ca

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
 ประจำวันที่ 22-28 ตุลาคม 2565

- ใก่บางส่วนหันมาคำนึงหลักสวัสดิภาพของสัตว์ มีระบบการเลี้ยงไก่แบบปล่อย เพื่อแสดงออกถึงความใส่ใจต่อมาตรฐานการเลี้ยงสัตว์ที่ดีและเหมาะสมก่อนส่งจำหน่ายให้กับผู้บริโภค
6. **Kelp** สาหร่ายเคลป์ นับเป็นแหล่งสารอาหารและแร่ธาตุมากมาย แถมยังมีข้อดีที่สาหร่ายเป็นพืชน้ำสามารถเติบโตได้ด้วยตัวเองโดยไม่ต้องใช้ปุ๋ยหรือยาฆ่าแมลง มีคาร์บอนฟุตพริ้นต์ต่ำ จึงกลายมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารที่นิยมในปี 2566
 7. **Climate consciousness** นอกเหนือจากรสชาติและคุณภาพอาหารที่ผู้ผลิตต้องคำนึงถึงแล้วนั้น มิติด้านสิ่งแวดล้อมยังเป็นแนวคิดสำคัญที่สอดคล้องกับแนวโน้มความต้องการสินค้าอาหารในปัจจุบัน โดยผู้ผลิตอาหารต้องสร้างการรับรู้ผ่านทางฉลากอาหารและบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงกับนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมของบริษัทได้
 8. **Retro treats** จากข้อมูลบริษัทด้านการตลาด Mintel พบว่า ผู้บริโภคชาวอเมริกันร้อยละ 73 หันมาชื่นชอบอาหาร เครื่องดื่มและขนมที่เคยฮิตจากช่วงวันวานอีกครั้ง ในการนี้ ผู้ผลิตอาหารจึงได้มีการนำผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมาสร้างสรรค์สวมลงบนเทรนด์อาหารสุขภาพ เพื่อให้มีประโยชน์ต่อสุขภาพควบคู่ไปกับความประทับใจที่ดี
 9. **Pet wellness** เมื่อปริมาณสัตว์เลี้ยงในแคนาดามีมากขึ้น เป็นผลมาจากรูปแบบครอบครัวของสังคมยุคใหม่มีขนาดเล็กลง เป็นโสดมากขึ้น หรือบางครอบครัวเลือกที่จะเลี้ยงสัตว์เลี้ยงแทนลูก โดยเฉพาะในช่วงแพร่ระบาดของโควิด-19 ที่คนใช้เวลาอยู่กับบ้านมาก การรับสัตว์เลี้ยงจึงกลายเป็นตัวเลือกยอดนิยม ซึ่งเจ้าของสัตว์เลี้ยงจะเลือกผลิตภัณฑ์อาหารแก่สัตว์เลี้ยง โดยคำนึงถึงความสำคัญด้านคุณภาพ รสชาติ และความแปลกใหม่ ส่งผลให้ผู้ประกอบการพยายามเดินหน้าพัฒนาสินค้าใหม่ๆ เพื่อตอบโจทย์คนรักสัตว์เลี้ยงที่มีมากขึ้น
 10. **Avocado oil** น้ำมันอะโวคาโดได้ยกให้เป็นซูเปอร์ฟู้ดในปี 2566 แทนที่น้ำมันคาโนลาหรือน้ำมันดอกคำฝอย เนื่องจากประโยชน์และสรรพคุณที่ดีต่อร่างกาย และเป็นแหล่งของกรดไขมันชนิดดี ผู้ผลิตจึงนำมาเป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหารประเภทต่างๆ เช่น ซอส มายองเนส อาหารพร้อมรับประทาน และอีกมากมาย

ข้อคิดเห็นจากสำนักงานฯ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพยังคงเป็นกระแสที่ได้รับความนิยมในปี 2566 โดยแนวโน้มของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่ผู้บริโภคต้องการในอนาคต จะต้องมาจากวัตถุดิบธรรมชาติที่ผ่านการปรุงแต่งน้อย แต่มีประโยชน์ต่อร่างกาย รวมไปถึงการคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมในกระบวนการผลิตหลักสวัสดิภาพของ

ข่าวเด่นรายสัปดาห์
โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
ประจำวันที่ 22-28 ตุลาคม 2565

สัตว์ ส่งผลให้ผู้ผลิตอาหารต้องปรับตัวให้ทันกับความต้องการของผู้บริโภคและมาตรฐานการผลิตที่ปลอดภัย ดังนั้นผู้ประกอบการไทยที่สนใจผลิตอาหารแห่งอนาคต อาจมองหาช่องทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้วยการติดตามสถานการณ์ ศึกษาข้อมูลแนวโน้มสินค้าและตลาดต่อเนื่อง และมีการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีเป็นเครื่องมือที่จะนำเสนอสินค้าใหม่ๆ ที่เป็นที่ต้องการของตลาดโลกได้

ที่มา: <https://canadiangrocer.com/whole-foods-trends-2023>
