

อาหารจากแมลงได้รับความนิยมในตลาดญี่ปุ่นอย่างต่อเนื่อง

- บริษัท Gryllus วางแผนเร่งเพิ่มกำลังการผลิตผงจิ้งหรีด เพื่อตอบสนองความต้องการการบริโภค -

บริษัท Gryllus (เมือง Naruto จังหวัด Tokushima) ซึ่งเป็นบริษัท Start-up ที่เกิดขึ้นจากมหาวิทยาลัย Tokushima ได้ระดมทุนจาก Venture Capital (VC) รวม 230 ล้านบาท เพื่อขยายธุรกิจ คริกเก็ตสำหรับบริโภค (จิ้งหรีด) โดยบริษัทได้ติดตั้งอุปกรณ์ผลิตจิ้งหรีดแบบอัตโนมัติเต็มรูปแบบโดยใช้โรงเรือนปิด ในเมืองมิมะ จังหวัดโทคุชิมะ ซึ่งคาดว่าจะเพิ่มกำลังการผลิตได้ถึง 10 เท่า ซึ่งการระดมทุนครั้งนี้ ยังเป็นการจัดเตรียมระบบสำหรับการเข้าจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์อีกด้วย



บริษัท Gryllus ก่อตั้งขึ้น ในเดือนพฤษภาคม 2019 โดยสืบทอดเทคโนโลยีของมหาวิทยาลัย Tokushima ซึ่งได้วิจัยเทคโนโลยีต่าง ๆ เกี่ยวกับการบริโภคจิ้งหรีดไว้ โดย นาย Takato Watanabe ซึ่งเคยทำงานวิจัยที่มหาวิทยาลัย Tokushima และในปัจจุบันดำรงตำแหน่งซีอีโอ ในขณะนี้ มีการเพาะเลี้ยงจิ้งหรีดสำหรับบริโภค พร้อมทั้งดำเนินการจำหน่ายจิ้งหรีดตัวเต็มวัย และผงจิ้งหรีดแบบแห้ง

จิ้งหรีดที่สามารถบริโภคได้ ได้รับความนิยมสนใจอย่างมากในฐานะแหล่งโปรตีนใหม่ เนื่องจากความกังวลเกี่ยวกับวิกฤตอาหาร อันเนื่องจากการเติบโตของประชากรโลก ผงจิ้งหรีดที่บริษัท Gryllus จำหน่ายนั้น ปัจจุบันได้ถูกใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับ "Cricket Senbei" (ข้าวเกรียบจิ้งหรีด) ที่จำหน่ายโดยร้านค้าปลีกชื่อดังอย่าง "มูจิรุชิเรียวฮิน" (Muji) และยังใช้สำหรับ "ราเม็งจิ้งหรีด" ที่จำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ โดยร้านอาหารแมลง "ANTCICADA" (โนโตเกียว, ชูโอ) ในโตเกียว อันแสดงให้เห็นถึงความต้องการบริโภคที่มีมากขึ้น

โรงงาน Gryllus สำนักงานใหญ่ ในเมือง Naruto สามารถผลิตผงจิ้งหรีดได้ประมาณ 80 กิโลกรัม / ต่อเดือน อย่างไรก็ตาม จากความต้องการที่เพิ่มขึ้น และแนวโน้มความต้องการที่น่าจะเพิ่มสูงขึ้นไปอีก ทำให้บริษัทตัดสินใจใช้เงินระดมทุน เพื่อสร้างฐานการผลิตในอาคารเก่าของโรงเรียนประถมศึกษาชิบาสากะ ในเมืองมิมะ ซึ่งปิดตัวไปในปี 2017

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

ในเดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา Gryllus ได้สร้างพันธมิตรทางธุรกิจกับบริษัท J-Tect ของ Toyota Motor Group เพื่อร่วมกันพัฒนาอุปกรณ์การผลิตอัตโนมัติเต็มรูปแบบ ที่สามารถจัดการกับทุกขั้นตอน ตั้งแต่การฟักไข่ไปจนถึงการผสมพันธุ์ การอบแห้งและการผลิตเป็นผงจิ้งหรีดที่รับประทานได้ โดยต้นแบบของอุปกรณ์การผลิตอัตโนมัตินี้ จะถูกติดตั้งที่ฐานการผลิตแห่งใหม่โดยมีเป้าหมายที่จะผลิตผงจิ้งหรีด 800 กิโลกรัมต่อเดือนซึ่งเป็น 10 เท่าของระดับปัจจุบัน



ในอนาคต บริษัทตั้งเป้าที่จะสร้างระบบการผลิตแบบ "หมุนเวียนครบวงจร" โดยใช้เศษอาหารจากโรงงานแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรมาเป็นอาหารจิ้งหรีด ซึ่งอาหารเหล่านั้นก็ได้ใช้มูลจิ้งหรีดเป็นปุ๋ยในขั้นตอนการเจริญเติบโต โดยมีเป้าหมายสูงสุด คือ การผลิตผงจิ้งหรีด 10 ตันต่อเดือน ทั้งนี้ บริษัทยังมีแผนที่จะจำหน่ายอุปกรณ์การผลิตอัตโนมัติเต็มรูปแบบและ

ระบบการผลิตแบบหมุนเวียนไปสู่บริษัทอื่นด้วย ทั้งยังพิจารณาถึงการพัฒนาออกผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยใช้ผงจิ้งหรีดให้เป็นสินค้าอื่น ๆ อีกด้วย

นาย มานาเบะแห่งบริษัท HOXIN ได้อธิบายว่า "อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเป็นหัวข้อที่ไม่เพียงแต่ญี่ปุ่นเท่านั้น แต่ทั่วโลกก็กำลังให้ความสนใจ เราจึงต้องรับมือ และตัดสินใจลงทุนเพื่อเพิ่มการยอมรับทางสังคมเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตจากแมลง" นาย อากิซึมิ อาริมะ ผู้เป็นนายทุนด้านอาหารเกษตรแห่ง Beyond Next กล่าวว่า "มหาวิทยาลัยโทคุชิมะเป็นนักวิจัยอันดับต้น ๆ ในด้านการวิจัยเกี่ยวกับจิ้งหรีด ซึ่งเขาตั้งหน้าตั้งตารอคอยที่จะพัฒนาธุรกิจที่หลากหลายเกี่ยวกับอาหารจากแมลง ไปจนถึงอาหารสัตว์และเครื่องสำอาง"

ที่มาข่าวและรูปภาพ : เข้าถึง วันที่ 28 ธันวาคม 2563

<https://www.nikkei.com/article/DGXZQOJB219E10R21C20A2000000/>

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

ระหว่างวันที่ 27 ธันวาคม 2563 -2 มกราคม 2564