

เบียร์ทุเรียนออกวางตลาดครั้งแรกในสิงคโปร์

บริษัท Durian Edition ผู้นำเข้าทุเรียนและผู้ผลิตขนมที่มีส่วนผสมของทุเรียนในสิงคโปร์ ร่วมมือกับ 1925 Brewing Co. โรงเบียร์ขนาดเล็ก (Microbrewery) ในการผลิตคราฟต์เบียร์ทุเรียน Musang King Ale ออกวางตลาดแล้ว เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2564 ถือเป็นเจ้าแรกในสิงคโปร์

เบียร์ทุเรียน Musang King Ale เป็นคราฟต์เบียร์ (Craft Beer)¹ ที่ได้จากการเอาเนื้อทุเรียนจริงมาใช้ในขั้นตอนการหมักเบียร์ ไม่ใช่เพียงแค่ให้นำเอาสารสกัดทุเรียน (Essence) มาผสมให้ได้แค่รสชาติเท่านั้น โดยทุเรียนที่ใช้ในการหมักเบียร์นี้ เป็นทุเรียนพันธุ์ Musang King² ที่ได้ชื่อว่าเป็นทุเรียนชั้นดีเยี่ยมของประเทศมาเลเซีย ทั้งนี้ Musang King Ale มีปริมาณแอลกอฮอล์ 5% ไซฮอปส์³ และผลไม้มาชานิดเป็นส่วนผสมในการหมัก ควบคู่ไปกับข้าวบาร์เลย์ ยีสต์และน้ำ โดยมีส่วนผสมหลักคือทุเรียน Musang King ผ่านกระบวนการต่างๆ จนได้เป็นคราฟต์เบียร์ประเภท Pale Ale ที่หอม หวาน ต้มง่าย โดยบริษัท Durian Edition และโรงเบียร์ 1925 Brewing Co. ได้เลือกใช้ขวดสีเข้มเป็นบรรจุภัณฑ์ เพื่อป้องกันแสงอาทิตย์ที่อาจมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางรสชาติของเบียร์ ทั้งนี้ ผู้ผลิตเผยว่า เบียร์ทุเรียน Musang King Ale นี้ มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ มีกลิ่นทุเรียนบางๆ ต้มง่าย และทำให้สดชื่น น่าจะถูกปากนักดื่มชาวเอเชีย ซึ่งเป็นวัตถุประสงค์หลักของการคิดค้นสูตรเบียร์ในครั้งนี้ โดยเบียร์ทุเรียน Musang King Ale สามารถหาซื้อได้ที่ร้านในเครือ Durian Edition อาทิ ฝั่ทุเรียน Mao King Tavern ที่ถนน Swan Lake หรือที่ร้านสาขาหลัก Durian Edition ที่ถนน Springside Green รวมถึง นักดื่มอาจตามไปดื่มได้ที่โรงเบียร์ 1925 Brewing Co. (Microbrewery) หรือซื้อได้จากช่องทางออนไลน์ของทั้งสองบริษัท



¹ คราฟต์เบียร์ (Craft Beer) คือ การทำเบียร์สไตล์อเมริกันที่เกิดจากผู้ผลิตรายเล็ก โดยประกอบด้วยคุณสมบัติทั้ง 3 อย่าง (กำหนดโดย Brewers Association) คือ 1) โรงเบียร์มีขนาดเล็ก 2) มีกำลังการผลิตไม่เกิน 6 ล้านบาร์เรลต่อปี (ประมาณ 700 ล้านลิตร) 3) เจ้าของเป็นผู้ถือหุ้นมากกว่า 75% 4) ใช้วัตถุดิบธรรมชาติทั้งหมด

² MUSANG KING เป็นชื่อภาษาอังกฤษของทุเรียนชั้นดีของประเทศมาเลเซีย (ภาษาจีนกลางอ่าน MAO SHAN WANG แปลว่า CAT MOUNTAIN KING) ราคาจะแพงกว่าทุเรียนหอมทองของไทยประมาณ 3 เท่า

³ ฮอปส์ (Hops) เป็นหนึ่งในส่วนผสมสำคัญของเบียร์ควบคู่ไปกับข้าวบาร์เลย์ ยีสต์และน้ำ ซึ่ง Hops เป็นดอกไม้ทรงกรวยขนาดเล็กสีเขียว มีลักษณะคล้ายถั่วลิสงโคนต้นสน

บริษัท Durian Edition นั้นเป็นผู้นำเข้าทุเรียนจากสวนต่าง ๆ ทั่วเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยขายทั้งแบบทุเรียนสดที่บรรจุเป็นแพค และขนมต่างๆที่มีทุเรียนเป็นส่วนประกอบ (ผลิตเองภายใต้ชื่อกิจการ D.Lab) ทั้งยังเป็นผู้จัดการกรรมการตลาดให้คนชื่นชอบทุเรียนในสิงคโปร์ได้มีส่วนร่วมต่อเนื่องหลายปี อาทิ บาร์ดีทุเรียน บัฟเฟต์ทุเรียน โดยล่าสุด บริษัทมีการขยายเปิดร้านอาหารกึ่งผับ Mao King Tavern ที่ขายผลิตภัณฑ์ที่มีทุเรียนเป็นส่วนประกอบ รวมทั้ง เบียร์ทุเรียน Musang King Ale ตามรายละเอียดข้างต้น ส่วนบริษัท 1925 Brewing Co. ผู้ผลิตเบียร์ดังกล่าวนั้น เป็นทั้งโรงเบียร์ขนาดเล็กที่ผลิตคราฟต์เบียร์ (Craft Beer) และเป็นร้านอาหาร โดยมีหลักการคิดค้นผลิตเบียร์ให้มีเอกลักษณ์ความเป็นเอเชีย ปัจจุบันบริษัท 1925 Brewing Co. มี 2 สาขา โดยเริ่มต้นสาขาแรกในสิงคโปร์ และขยายไปเปิดอีกแห่งที่กรุงเทพฯ ประเทศไทย

สิงคโปร์มีการนำเข้าทุเรียนประมาณกว่า 2 พันตันต่อปี มูลค่ารวมประมาณ 14 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ประมาณ 440 ล้านบาท) โดยทุเรียนเกือบทั้งหมดเป็นการนำเข้าจากมาเลเซีย ส่วนประเทศแหล่งนำเข้าอื่น อาทิ ไทย ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย และเวียดนาม เป็นแหล่งรองลงมา ทั้งนี้ หากพิจารณาตัวเลขตามตารางสถิตินำเข้าทุเรียนของสิงคโปร์ พบว่า การนำเข้าทุเรียนจากไทยมีการขยายตัวขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยส่วนแบ่งตลาดเพิ่มจาก 4% ในปี 2561 เป็น 5% ในปี 2562 และ 7% ในปี 2563

Rank	Trade Partner	United States Dollars			% Share		
		2018	2019	2020	2018	2019	2020
1	Malaysia	12,915,237	13,165,707	9,819,793	94%	93%	88%
2	Thailand	590,328	706,325	768,860	4%	5%	7%
3	Philippines	257,877	353,746	533,519	2%	2%	5%
4	Indonesia	-	-	54	0%	0%	0%
5	Vietnam	373	1,162	41	0%	0%	0%

ตารางจาก Singapore Import Statistics / Products: 081060 (Durians, Fresh)

ความคิดเห็นของ สคต.

ชาวสิงคโปร์นิยมการรับประทานทุเรียน ซึ่งนอกจากการบริโภคทุเรียนสดแล้ว อาหารประเภทขนมทานเล่นที่มีส่วนผสมจากทุเรียน เช่น ทุเรียนทอดกรอบ ไอศกรีมทุเรียน เค้กทุเรียน โม่จิทุเรียน ก็เป็นที่นิยมในสิงคโปร์เช่นกัน ดังนั้น คราฟต์เบียร์ทุเรียนดังกล่าว ก็อาจมีความเป็นไปได้ที่จะได้รับความนิยม และสามารถทำกำไรให้ผู้ประกอบการได้เช่นกัน

โดยทั่วไปแล้ว ผู้ประกอบการในสิงคโปร์นำเข้าทุเรียนตลอดทั้งปี ช่วงเวลาที่นำเข้าทุเรียนในปริมาณมากคือ ระหว่างเดือนเมษายน-มิถุนายน ชาวสิงคโปร์นิยมบริโภคทุเรียนสุก เนื้อนุ่มมีลักษณะเป็นครีม รสหวานและกลิ่นหอมรุนแรง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นทุเรียนจากมาเลเซีย สำหรับทุเรียนไทยเมื่อสุกมากแล้ว แม้เนื้อจะนุ่ม แต่ก็ยังมีกลิ่นหอมน้อย ทั้งนี้ ในปัจจุบัน ผู้บริโภคชาวสิงคโปร์ได้เริ่มบริโภคทุเรียนชะนี ก้านยาว และหมอนทองของไทยเพิ่มขึ้น อีกทั้ง รัฐบาลสิงคโปร์มีแนวนโยบายกระจายแหล่งอาหาร ไม่ต้องการให้จำกัดอยู่เพียงแหล่งเดียว จึงอาจ

ส่งผลให้การส่งออกทุเรียนไทยมาสิงคโปร์มีแนวโน้มขยายโอกาสได้มากขึ้นด้วย นอกจากนี้ สคต. ณ กรุงสิงคโปร์ได้จัดกิจกรรมส่งเสริมผลไม้ไทยอย่างต่อเนื่อง ซึ่งในปีที่ผ่านมาได้มีการดำเนินโครงการ Thai Fruits Golden Months ร่วมกับซูเปอร์มาเก็ต Isetan เพื่อส่งเสริมการขายผลไม้ไทย อาทิ มะม่วง เงาะ ชมพู่ ฝรั่ง มังคุด มะละกอ สับปะรดแตงโม ลำไย มะพร้าว รวมถึงทุเรียนแช่แข็ง ระหว่างวันที่ 3 - 16 กรกฎาคม 2563 ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี กลุ่มผู้ซื้อทั้งชาวสิงคโปร์ ชาวญี่ปุ่น และชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในสิงคโปร์ และสคต.จะดำเนินกิจกรรมส่งเสริมสินค้าผลไม้ไทย ผ่านซูเปอร์มาเก็ตและแพลตฟอร์มออนไลน์ชั้นนำของสิงคโปร์อย่างต่อเนื่องต่อไป

Sawasdee @ Isetan

Date: 3 - 16 July 2020
Venue: Basement Supermarket

#stay home
#stay safe
#shop online

ISETAN
SINGAPORE
www.isetan.com.sg

Proudly Presented By
1925 DITP

ที่มา :

Channel News Asia:

<https://cnalifestyle.channelnewsasia.com/trending/musang-king-durian-beer-singapore-durian-edition-1925-brewing-co-14601940>

Durian Edition Site: <https://durianedition.com/our-story/>

1925 Brewing Co. Site: <http://the1925.com.sg/>

Global Trade Atlas: Singapore Import Statistics

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงสิงคโปร์ / เมษายน 2564