

กระแสการบริโภคอาหารไทยในญี่ปุ่น

ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นโดยส่วนใหญ่นิยมรสชาติอาหารไทยที่เผ็ดร้อนและจัดจ้านน้อยกว่าอาหารไทยดั้งเดิม ประกอบกับต้องการให้ทางร้านใช้วัตถุดิบที่มีไขมันน้อยและมีความมันของอาหารไม่มากนัก แต่สำหรับผู้ที่ยังคุ้นเคยกับการรับประทานอาหารไทยแล้ว จะสั่งให้ทางร้านเพิ่มความเผ็ดและความจัดจ้านของอาหารตามแบบดั้งเดิม โดยเมนูที่ได้รับความนิยม อาทิ ไก่ย่าง ส้มตำ ยำวุ้นเส้น หมูสะเต๊ะ ปอเปี๊ยะสด ทอดมันกุ้ง ลาบไก่ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น กระเพราไก่ ผัดผักบุ้งไฟแดง ผัดผักคะน้า ออส่วนปลาทอดสามรส ปูผัดผงกระหรี่ ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ ผัดไทย ข้าวมันไก่ และข้าวผัด เป็นต้น

กลุ่มลูกค้าเป้าหมายหลักประมาณร้อยละ 70 เป็นกลุ่มลูกค้าผู้หญิงที่เป็นกลุ่มแม่บ้านและผู้หญิงทำงานช่วงอายุระหว่าง 30-40 ปี สำหรับมือกลางวันจะมีผู้ชายวัยทำงานเป็นลูกค้าที่นิยมอาหารชุด ในมือเย็นเป็นกลุ่มบริษัทที่พาลูกค้ามาเลี้ยงรับรอง และวันหยุดเป็นลูกค้ากลุ่มครอบครัว ทั้งนี้ ยอดขายอาหารไทยในฤดูร้อนมีสูงกว่าฤดูหนาว เนื่องจากภาพลักษณ์อาหารไทยสำหรับชาวญี่ปุ่น จะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับการทานในฤดูร้อน โดยแนวโน้มยอดขายสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม

- กลุ่มแรก คือ ร้านอาหารที่มีทำเลที่ตั้งที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติและชาวญี่ปุ่นเดินทางมาร้านได้สะดวก อยู่ย่านการค้าและธุรกิจ พบว่ามียอดขายเพิ่มขึ้น เนื่องจากกลุ่มนักท่องเที่ยว อาทิ ไต้หวัน จีน เกาหลีใต้ และสหรัฐฯ ที่นิยมบริโภคอาหารไทย รวมถึงชื่อของเมนูอาหารไทยที่โด่งดังติดตลาดญี่ปุ่นมาระยะเวลาหลายปีช่วยดึงดูดลูกค้าชาวญี่ปุ่นให้เข้าร้านเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

- กลุ่มที่สอง คือ ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในทำเลชานเมืองและย่านที่อยู่อาศัย พบว่ามียอดขายลดลง เนื่องจากผู้บริโภคต้องปรับตัวจากการขึ้นภาษีการบริโภคของรัฐบาลญี่ปุ่นจากร้อยละ 5 เป็นร้อยละ 8 ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2557 ประกอบกับวัตถุดิบนำเข้ามีราคาสูงขึ้นจากค่าเงินเยนอ่อนตัว

อย่างไรก็ดี พบว่าอาหารไทยเป็นที่รู้จักคุ้นเคยในตลาดญี่ปุ่นมากขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา มีบริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารรายใหญ่ของญี่ปุ่น เลือกใช้เมนูอาหารไทยในการผลิตเพิ่มมากขึ้น รวมถึงการจัดเทศกาลอาหารไทยของโรงแรมชื่อดังในญี่ปุ่น ช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่อาหารไทย ดังนั้น การร่วมมือกับผู้ผลิตและผู้ประกอบการรายใหญ่ของญี่ปุ่นย่อมเป็นช่องทางที่ดี ในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยให้เป็นที่นิยมและคุ้นเคยติดตลาดได้ง่าย โดยต้องเน้นในผู้บริโภคเข้าใจว่าอาหารไทยมีหลากหลายเมนูให้เลือกทานได้ในทุกฤดู เช่น ในฤดูหนาวมีเมนูหม้อไฟต้มยำ แกงจืด และสุกี้ก๊วยไทย ทั้งนี้ การดำเนินการที่ผ่านมาของ สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศในญี่ปุ่น ได้มีการจัดทำโครงการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารไทยที่ได้รับตรารับรอง Thai Select และมีการสร้างเว็บไซต์ภาษาญี่ปุ่น <http://thaiselect.jp/> นำเสนอข้อมูลร้านอาหารไทยที่ได้รับการรับรองทั้งหมดในญี่ปุ่น เพื่อเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการสนับสนุนอาหารไทยให้แพร่หลายในตลาดมากขึ้น

ประเทศญี่ปุ่น สคร. พงุโอะกะ