

เทรนด์อาหารที่น่าจับตามองในตลาดอินเดีย



พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้คนทั่วโลก รวมถึงคนอินเดียเองมีการเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัดนับตั้งแต่เกิดสถานการณ์ COVID-19 เป็นต้นมา ทำให้ผู้ให้บริการร้านอาหารต้องมีการปรับตัวตามความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป เป็นที่ทราบกันว่าวัฒนธรรมอาหารอินเดียขึ้นชื่อเรื่องความหลากหลายทั้งรสชาติ ส่วนประกอบ และข้อจำกัดที่แตกต่างกันของผู้บริโภค ดังนั้นการประยุกต์อาหารอินเดียให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปจึงเป็นเรื่องท้าทายและก่อให้เกิดเทรนด์การบริโภคอาหารรูปแบบใหม่ขึ้นมา และมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงในอุตสาหกรรมอาหารอินเดียในอนาคต โดยเทรนด์อาหารสำหรับตลาดอินเดียในปัจจุบันที่น่าจับตามองมีดังนี้

อาหารผสมผสานแนวใหม่ – เป็นอาหารแนวสร้างสรรค์โดยการผสมผสานอาหารอินเดียเข้ากับอาหารนานาชาติ ทั้งเรื่องรสชาติ รูปลักษณ์ ขั้นตอนการทำอาหาร เทคนิคการนำเสนอ และการนำวัตถุดิบมาประยุกต์เข้าด้วยกัน ซึ่งอาหารแนวดังกล่าวเป็นที่สนใจไม่เฉพาะสำหรับคนรุ่นใหม่แต่รวมถึงคนที่ชอบอาหารอินเดียดั้งเดิมที่จะได้เปิดประสบการณ์ใหม่เช่นกัน อาทิ เมนูซาโมซ่าพิซซา ที่ผสมผสานระหว่างอาหารอินเดียกับอิตาลี

อาหารที่เน้นใช้วัตถุดิบท้องถิ่น – การตลาดในปัจจุบันให้ความสำคัญกับการสร้างความแตกต่างของสินค้าไม่เว้นแม้แต่อาหาร การนำเสนออาหารที่เน้นใช้วัตถุดิบท้องถิ่นจะสามารถสร้างความแตกต่างและเพิ่ม value added ทำให้ผู้บริโภคสนใจมากขึ้น อินเดียเป็นประเทศใหญ่มีวัฒนธรรมอาหารรวมทั้งวัตถุดิบหลากหลายที่สามารถประยุกต์การปรุงอาหารได้มากมาย แนวทางอาหารดังกล่าวจึงกำลังเป็นที่สนใจ อาทิ การใช้มะเขือเทศพันธุ์พื้นบ้านมาเป็นส่วนประกอบในงาน สร้างความแตกต่างในเรื่องรสชาติและรูปลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร

อาหารสำหรับกลุ่มคนวีแกน (Vegan)– ผู้บริโภคปัจจุบันให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพโดยเฉพาะการหลีกเลี่ยงอาหารที่มีกรดไขมันอิ่มตัวและมีแนวโน้มหันมาทานวีแกน มากขึ้น วัตถุดิบรูปแบบใหม่ อาทิ เต้าหู้ เทมเป้ เซตัน (โปรตีนทดแทนจากพืช) จึงเป็นที่นิยมในการนำมาประกอบอาหารอย่างแพร่หลาย และร้านอาหารอินเดียเริ่มมีการเพิ่มเมนูสำหรับกลุ่มคนวีแกนมากขึ้นเรื่อยๆ อาทิ การประยุกต์เมนูอาหารโดยใช้ถั่วและเมล็ดธัญพืชเป็นวัตถุดิบหลัก

อาหารที่ใช้โปรตีนทางเลือกจากพืช – อินเดียเป็นประเทศที่มีคนทานมังสวิรัตินานที่สุดในโลก หรือประมาณ 419 ล้านคน อีกทั้งผู้คนในปัจจุบันให้ความสำคัญเรื่องการรักษาสิ่งแวดล้อม ซึ่งทำให้ผู้บริโภคจำนวนมากเปลี่ยนมารับประทานมังสวิรัตินานขึ้น ดังนั้น การใช้วัตถุดิบที่เป็นโปรตีนทางเลือกจากพืชประเภทต่างๆ จะทำให้จับกลุ่มลูกค้าได้ครอบคลุมกว่าเดิม

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

อินเดียมีประชากรมากที่สุดในโลกกว่า 1,428 ล้านคนในปี ค.ศ. 2023 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมีความหลากหลายในแต่ละพื้นที่ ประชากรประมาณร้อยละ 70 นิยมทานเนื้อสัตว์ (non-vegetarian) ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ทางพื้นที่ตอนใต้และตะวันออก อีกประมาณร้อยละ 30 เป็นมังสวิรัตินิยม (vegetarian) ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ทางตอนเหนือและตะวันตก นอกจากนี้ การรับประทานมังสวิรัตินในอินเดียก็มีความหลากหลายตามขนบธรรมเนียมและความเชื่อที่แตกต่างกันไป ทำให้ความต้องการบริโภคอาหารมีความหลากหลายและข้อจำกัดตามมา สินค้าอาหารประเภทต่างๆ จึงมีโอกาสทางธุรกิจอย่างมากในตลาดอินเดีย อีกทั้ง ประเทศไทยและอินเดียมีการทำข้อตกลงเขตการค้าเสรีระหว่างกันทั้งในส่วน FTA ไทย-อินเดีย และอาเซียน-อินเดีย และรายการอาหารจำนวนมากได้รับการยกเว้น/ผ่อนปรนเรื่องภาษีนำเข้า ทำให้สินค้าอาหารจากไทยได้เปรียบคู่แข่งจากหลายประเทศในเรื่องต้นทุนสำหรับการเข้ามายังตลาดอินเดีย

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงนิวเดลี
8 ธันวาคม 2566

ที่มา:

- The Times of India, 14 June 2023, What are the latest trends in Indian cuisine: Fusion and innovation in restaurants