



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ  
ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

## งานแสดงสินค้า 2022 Summer Fancy Food



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน เข้าร่วมสังเกตการณ์งานแสดงสินค้าและสัมมนาเพื่อการเจรจาทางธุรกิจ ๒๐๒๒ Summer Fancy Food Show ณ Javits Center นครนิวยอร์ก รัฐนิวยอร์ก ระหว่างวันที่ ๑๒-๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๕ ซึ่งเป็นงานแสดงสินค้าและนวัตกรรมอาหารแปรรูปประเภท 'Specialty Food' ที่ใหญ่ที่สุดในทวีปอเมริกาเหนือ โดยประกอบด้วยผู้ให้บริการด้านอาหาร ร้านค้าปลีก ผู้จัดจำหน่าย นักลงทุนและผู้ผลิต จากทั้งในสหรัฐอเมริกาและประเทศต่างๆ ทั่วโลก โดยคาดว่าจะมีผู้เข้าร่วมชมงานกว่า ๑๐,๐๐๐ คน มีบริษัทผู้ประกอบการเข้าร่วมกว่า ๑,๙๐๐ ราย ประกอบด้วย อาหารสำหรับเด็ก เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ของหวาน ขนมกินเล่น (Snacks) ชา กาแฟ สินค้าเฉพาะกลุ่มเชื้อชาติ (Ethnic) สินค้าธรรมชาติ สินค้าอินทรีย์ สินค้าแปรรูปจากพืช (Plant-based) นอกจากนี้ ภายในงานยังมีการผู้ให้บริการด้านวัสดุบรรจุอาหาร หุ่นยนต์เสิร์ฟอาหาร (จีน) บริษัทให้ความรู้ด้านกฎหมาย การนำเข้าสินค้าอาหารมายังสหรัฐฯ และบริษัทจับคู่ผู้ประกอบการอีกด้วย

บรรยากาศของงานเป็นการจัดดูหาที่มีการแบ่งเป็นหมวดต่างๆ อย่างชัดเจน นอกจากการจัดโดยการแบ่งตามหมวดสินค้าแล้ว ยังมีการแบ่งตามทวีปยุโรป ลาตินอเมริกา และเอเชีย โดยประเทศอิตาลีซึ่งเป็นประเทศเจ้าภาพร่วม (Partner country) มีการจัดดูหาที่ในพื้นที่ขนาดใหญ่ มีผู้ประกอบการเข้าร่วมทั้งสิ้นกว่า ๒๕๐ คูหา โดยสินค้าที่โดดเด่น ได้แก่ อาหารที่มีมูลค่าสูง เช่น ผลิตภัณฑ์เห็ดทรัฟเฟิลแปรรูปต่างๆ เมล็ดกาแฟคุณภาพสูง ชีส ผลิตภัณฑ์เนื้อแปรรูปต่างๆ เป็นต้น ทั้งนี้ สินค้าภายในงานส่วนใหญ่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ หรือมีการเพิ่มวิตามินในอาหารและเครื่องดื่ม แสดงถึงแนวโน้มการให้ความสำคัญกับสุขภาพมากยิ่งขึ้น

สำหรับคู่หาประเทศไทย มีผู้ประกอบการไทยร่วมจัดแสดงสินค้าจำนวน ๑๔ ราย สินค้าที่นำมาจัดแสดงมีความหลากหลาย อาทิ ข้าว ซอส ขนมขบเคี้ยว ผลไม้อบแห้ง กะทิกระป๋อง เป็นต้น ทั้งนี้ ผู้ประกอบการไทยมีการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่มีความคิดริเริ่มใหม่ๆ และเข้ากับกระแสสุขภาพของโลก อาทิ ซอสปรุงรสที่มีส่วนผสมจากกัญชง (Hemp) ซอสปรุงรสสำหรับ Vegan ถั่วดำตาล เมล็ดอาหารกล่องกึ่งสำเร็จรูปจากพืช เนื้อขบเคี้ยวจากพืช (Jerky) กะทิผสมเครื่องเทศต่างๆ แกงสำเร็จรูปอินทรีย์ เป็นต้น

## ข้อสังเกต

- ผู้ผลิตพยายามสร้างเอกลักษณ์เพิ่มความพิเศษและมูลค่าให้กับสินค้า เช่น ใช้วัตถุดิบอินทรีย์ สินค้าที่ไม่มีกลูเตน วัตถุดิบมาจากแหล่งธรรมชาติที่ไม่ถูกรบกวนจากมลภาวะ สินค้าที่ใช้วัตถุดิบเพียงไม่กี่ชนิด (Clean Label) รวมถึงการให้ความสำคัญกับแนวคิดเพื่อการอนุรักษ์และยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร หรือการให้ความสำคัญกับกลุ่มผู้ประกอบการที่เป็นผู้หญิง
- ผู้ประกอบการเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากนมหลายราย ตระหนักถึงความนิยมของสินค้าเนื้อสัตว์ทางเลือกมากขึ้น เห็นได้จากการมีแสดงสินค้าเนื้อสัตว์ทางเลือก หรือผลิตภัณฑ์นมแปรรูปทางเลือกร่วมกับสินค้าเนื้อสัตว์/ผลิตภัณฑ์จากนม
- ผู้ผลิตสินค้า Vegan และ Plant-based เริ่มให้ความสำคัญกับปริมาณโซเดียมในอาหารประเภทดังกล่าว โดยเริ่มนำปริมาณโซเดียมที่ต่ำมาใช้เป็นจุดขาย
- ผู้ผลิตสินค้าผัก ผลไม้แปรรูป/บรรจุกระป๋อง และเครื่องปรุงรส นิยมคัดเลือกวัตถุดิบจากประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก รวมทั้งประเทศไทย
- ผู้ผลิตเครื่องแกง Watcharee's ซึ่งคิดค้นและจำหน่ายโดยคนไทย ได้วางจำหน่ายสินค้าในร้านขายปลีกในสหรัฐฯ หลายแห่ง เช่น Whole Foods, Stop & Shop และ Wegmans เป็นต้น กล่าวได้ว่า ตั้งแต่เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด - ๑๙ บริษัทได้เปลี่ยนรูปแบบการผลิต จากที่เคยซื้อวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องแกงจากบริษัทผู้นำเข้าไทยในสหรัฐฯ เพื่อผลิตในโรงงานของตนในสหรัฐฯ ได้เปลี่ยนเป็นตั้งโรงงานผลิตเองในเมืองไทย และจัดส่งสินค้าเข้ามายังสหรัฐฯ เนื่องจากค่าขนส่งสูงขึ้นมาก และผู้นำเข้าไม่สามารถนำเข้ามาสินค้าตามปริมาณที่ตนต้องการได้
- ไม่มีการแสดงสินค้าแมลงแปรรูป หรือผลิตภัณฑ์ที่มาจากแมลงภายในงาน
- ผู้ประกอบการยังไม่นิยมนำสินค้าประเภทกัญชง (Hemp) และ CBD มาแสดงภายในงานมากนัก ทั้งนี้ จากการสอบถามผู้ผลิตที่นำสินค้าเครื่องดื่มประเภท ชา ที่มีส่วนผสมของ Hemp มาแสดงภายในงาน ทราบว่า ผู้ประกอบการยังมีความกังวลด้านกฎระเบียบของรัฐบาลกลางสหรัฐฯ ที่ยังมีข้อจำกัดบางประการในการนำเข้าและจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าว โดยคาดว่าในอนาคต หากกฎระเบียบของรัฐบาลสหรัฐฯ และรัฐบาลท้องถิ่นเปิดอนุญาตให้จำหน่ายสินค้าประเภทกัญชง และ CBD อย่างสอดคล้องและเสรีเต็มรูปแบบ บริษัทจะเดินหน้าประชาสัมพันธ์สินค้าดังกล่าวเพื่อจำหน่ายในสหรัฐฯ อย่างเต็มที่
- สำหรับสินค้าผลไม้สดพบว่า ผลไม้ของกลุ่มประเทศทวีปอเมริกาใต้มีความคล้ายคลึงกับผลไม้ของไทย เช่น มะละกอพันธุ์ Golden papaya ซึ่งมีรสชาติที่หวาน หอม และมีข้อได้เปรียบในประเด็นค่าขนส่งที่ต่ำกว่าไทย รวมถึงใช้วิธีการอบไอน้ำเป็นมาตรการกำจัดศัตรูพืช
- จากการเข้าร่วมงานทำให้ทราบถึงแนวคิดและแนวโน้มนวัตกรรมใหม่ของสินค้าอาหารในตลาดสหรัฐฯ ทราบถึงความก้าวหน้าเชิงสร้างสรรค์ และแนวโน้มการให้ความสำคัญกับเรื่องราวของสินค้า และการตรวจสอบย้อนกลับถึงที่มาของอาหาร ไม่ได้มองแต่ผลิตภัณฑ์แปรรูปเท่านั้น นอกจากนี้ ยังเห็นถึงโอกาสของผลิตภัณฑ์ทางเลือกจากพืชที่ผู้ประกอบการรายใหญ่ในตลาดได้หันมาให้ความสำคัญ และสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น นับเป็นโอกาสของผู้ประกอบการไทยหากสามารถนำเสนอผลิตภัณฑ์ทางเลือกต่าง ๆ ในตลาดกระแสหลัก (Mainstream market) ในสหรัฐฯ ได้



ภาพบรรยากาศภายในงาน



ผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือจากพืชพร้อมรับประทานในรูปแบบที่หลากหลาย





ผู้ประกอบการเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากนมหลายราย จะมีการแสดงสินค้าเนื้อสัตว์ทางเลือก หรือผลิตภัณฑ์นมแปรรูปทางเลือกร่วมกับสินค้าเนื้อสัตว์/ผลิตภัณฑ์จากนม





มะละกอพันธุ์ Golden papaya ของประเทศบราซิลซึ่งมีรสชาติที่หวาน หอม



ซอสปรุงรสที่มีส่วนผสมจากกัญชง (Hemp) ซอสปรุงรสสำหรับ Vegan ลดน้ำตาล จากประเทศไทย





ผลิตภัณฑ์จากประเทศไทยที่ อาทิ เมนูอาหารกล่องกิ่งสำเร็จรูปจากพืช เนื้อขบเคี้ยวจากพืช (Jerky) กะทิผสม เครื่องเทศต่างๆ แกงสำเร็จรูปอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือกจากพืชพร้อมรับประทาน





ผู้ให้บริการด้านวัสดุบรรจุอาหาร หน่วยงานเสรีอาหาร (จีน) บริษัทให้ความรู้ด้านกฎหมาย การนำเข้าสินค้า  
อาหารมายังสหรัฐฯ และบริษัทจับคู่ผู้ประกอบการ

