

งานแสดงสินค้า Winter Fancy Food Show ระหว่างวันที่ ๑๙-๒๑ มกราคม ๒๕๕๗ ณ ศูนย์แสดงสินค้า Mascone Center นคร San Francisco มลรัฐ California

ฝ่ายการเกษตรประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส ได้เข้าร่วมสังเกตการณ์งานแสดงสินค้า Winter Fancy Food Show ครั้งที่ ๓๙ ณ นครซานฟรานซิสโก งานนี้จัดขึ้นตั้งแต่ปี ๑๙๕๕ เป็นต้นมา และจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี เป็นงานแสดงสินค้าอาหารและเครื่องดื่มที่มีรูปแบบเอกลักษณ์เฉพาะตน (Specialty) ที่ใหญ่ที่สุดในทวีปอเมริกาเหนือ โดยแบ่งเป็นงานแสดงสินค้าในฤดูหนาวเช่นครั้งนี้ และงานแสดงสินค้าช่วงฤดูร้อนหรือ Summer Fancy Food Show จัดขึ้น ณ นครนิวยอร์ก ในราวเดือนกรกฎาคมของทุกปี สำหรับงาน Winter Fancy Food Show ครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมออกบูธแสดงสินค้ากว่า ๑,๓๐๐ รายจากทั่วสหรัฐอเมริกาและต่างประเทศ รวมกว่า ๓๕ ประเทศ มีสินค้าร่วมแสดงกว่า ๘๐,๐๐๐ ชนิด ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ขนมหวานหลากชนิด ขนมกินเล่น (Snacks) เนยแข็ง ชา กาแฟ เครื่องเทศ สินค้าเฉพาะกลุ่มเชื้อชาติ (Ethnic) สินค้าธรรมชาติ สินค้าอินทรีย์ เป็นต้น ผู้ที่จะเข้าร่วมออกบูธแสดงสินค้าต้องเป็นสมาชิกของสมาคม Specialty Food Association เท่านั้น ผู้เข้าร่วมชมงานได้แก่ ผู้ค้าปลีก ร้านอาหาร ผู้จัดจำหน่ายสินค้า สื่อมวลชนที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภค และนักธุรกิจในแวดวงอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยจะได้ชมและเจรจาธุรกิจสำหรับสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะสินค้านวัตกรรม

ข้อสังเกต

๑. ผู้เข้าร่วมออกบูธแสดงสินค้าส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก โดยมีสินค้าที่มีเอกลักษณ์ มีการพัฒนารูปแบบใหม่ๆ ให้แตกต่างจากสินค้าอาหารและเครื่องดื่มทั่วไปเพื่อเป็นจุดขาย สินค้าหลายชนิดเน้นความเป็นธรรมชาติและอาหารสุขภาพ เช่น น้ำมะพร้าวบรรจุกระป๋อง น้ำดื่มผสมสมุนไพร น้ำมันปาล์มและน้ำมันมะพร้าวที่ยังไม่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ ชาออร์แกนิกส์ และอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานแช่เยือกแข็ง เป็นต้น

๒. ฝ่ายการเกษตรฯ ได้พบผู้ร่วมแสดงสินค้าหลายรายจำหน่ายสินค้าจากประเทศไทย เช่น น้ำมะพร้าวบรรจุกระป๋อง มะพร้าวอบแห้ง (สำหรับเป็น Topping) ขนมประเภทถั่วปรุงรสต่าง ๆ เครื่องดื่มบำรุงกำลัง ซอสปรุงรส ฯลฯ นอกจากนี้ ยังได้พบกับผู้ผลิตซอสสำหรับทำอาหารไทย เช่น ซอสผัดไทย น้ำจิ้มสะเต๊ะ น้ำปรุงสำหรับยำ ฯลฯ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่และผู้ผลิตเพิ่งนำมาออกบูธเป็นครั้งแรก โดยผู้ผลิตเป็นร้านอาหารไทย (Ayara Thai) ในนครลอสแอนเจลิส เริ่มต้นผลิตในครัวของร้านอาหารหลังเลิกงาน ขณะนี้อยู่ในระหว่างวางแผนที่จะขยายการผลิตให้เป็นลักษณะโรงงานเนื่องจากได้รับการตอบรับที่ดีจากลูกค้าที่มารับประทานอาหารในร้าน เน้นการใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ในสหรัฐฯ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความสดใหม่ และสร้างความมั่นใจว่าเป็นอาหารปลอดภัย



Dang Foods นำเข้ามาพรวัวอบแห้งสำหรับ Topping



Taste Nirvana นำเข้าน้ำมะพร้าวอาหารรสชาติจากไทย



Ayara ผลิตซอสรสชาติไทยจากครัวของ
ร้าน Ayara Thai ใน LA



Eastland Food Corporation นำเข้าสินค้าอาหารและ
เครื่องดื่มหลากหลายประเภทจากไทย

๓. ฝ่ายการเกษตรฯ ยังได้พบกับผู้ร่วมแสดงสินค้าชาวสิงคโปร์ซึ่งนำเข้าบะหมี่สำเร็จรูปผลิตที่สิงคโปร์ โดยมีรสชาติแบบเอเชีย เช่น Laksa ของมาเลเซียและสิงคโปร์ รสต้มยำแบบไทย หรือรสแกงแบบอินโดนีเซีย โดยเชื่อมั่นว่าจะได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้บริโภคของสหรัฐฯ โดยเฉพาะผู้มีเชื้อสายเอเชีย



DC Distributions Inc. จากสิงคโปร์ นำเข้าผลิตภัณฑ์บะหมี่สำเร็จรูปรสชาติเอเชีย



Khong Guan Corporation บริษัทนำเข้าสินค้าอาหารหลากหลายประเภทจากเอเชีย



บะหมี่สำเร็จรูปนำเข้าจากอินโดนีเซียและฟิลิปปินส์ ได้รับความนิยมสูง



ธัญพืชชนิดต่าง ๆ ที่เป็นที่ต้องการในตลาดสหรัฐฯ

๔. ฝ่ายการเกษตรฯ ได้พบและแลกเปลี่ยนข้อความคิดเห็นกับผู้นำเข้าชาวสิงคโปร์ (บริษัท Khong Guan Corporation) ซึ่งนำเข้าสินค้าหลากหลายจากหลายประเทศในเอเชีย เช่น ธัญพืช ซอสปรุงรส ขนมปังกรอบ สาหร่าย บะหมี่สำเร็จรูป ผลไม้แห้ง ฯลฯ โดยบริษัทมีความตั้งใจอย่างมากที่จะนำเข้าสินค้าอาหารและเครื่องดื่มที่มีความแตกต่าง (Unique) จากประเทศไทย โดยได้เข้าชมงาน Thaifex ติดต่อกันมาแล้ว ๕ ปี แต่ไม่สามารถติดต่อธุรกิจกับผู้ผลิตของไทยได้แม้แต่รายเดียว เนื่องจากผู้ผลิตไทยเสนอราคาสินค้าสูงมาก โดยอ้างว่าคุณภาพสินค้าดีกว่าที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศไทย นอกจากนี้ ยังพบว่าผู้ผลิตไทยมีความรู้ความเข้าใจด้านฉลากและกฎระเบียบเกี่ยวกับอาหารในต่างประเทศน้อยมาก จึงอยากให้ภาครัฐของไทยให้ความรู้แก่ผู้ผลิตไทยเกี่ยวกับกฎระเบียบ รวมทั้งแนวคิดหรือ Perspective ในการดำเนินธุรกิจการค้าระหว่างประเทศ

๕. สินค้าอาหารที่บริษัท Khong Guan Corporation เห็นว่ามีความเป็นเอกลักษณ์ไทยและมีศักยภาพสูงในสหรัฐฯ ได้แก่ เครื่องดื่มชาไทยผสมนมข้น ซึ่งทดลองผลิตแล้วแต่ยังไม่ได้ผลิตภัณท์ที่เหมาะสม อาจต้องปรับปรุงภาชนะบรรจุให้เป็นแบบกล่อง Tetrapak แทนการบรรจุกระป๋อง เนื่องจากเครื่องชกชนิดนี้ในกระป๋องโลหะจะมีกลิ่นโลหะปนอยู่ บริษัทฯ มีแนวคิดในการพัฒนาสินค้าเอเชียให้ได้รับความนิยมในร้านค้าที่เป็นสากลหรือ Mainstream ของสหรัฐฯ โดยได้มีความพยายามดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง หากชนผิวขาวซึ่งเป็นประชากรส่วนใหญ่ของสหรัฐฯ นิยมสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของเอเชียแล้ว จะสามารถเพิ่มช่องทางจำหน่ายได้อย่างมหาศาล อย่างไรก็ตาม ในระยะแรก บริษัทฯ ต้องรับภาระเงินทุนในการโปรโมทสินค้าให้เป็นที่รู้จักและต้องใช้ระยะเวลาในการทำตลาด ต้นทุนสินค้าจึงไม่ควรสูงจนเกินไปจนเป็นอุปสรรคต่อการแนะนำสินค้าเข้าสู่ตลาด

๖. หลายประเทศทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป และอเมริกากลางและใต้ ได้จัดบูธร่วมกันในลักษณะ Pavilions ของแต่ละประเทศ โดยได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐของประเทศเหล่านั้น ทั้งนี้ ในส่วนของประเทศไทยไม่ได้จัดทำบูธในลักษณะดังกล่าว ประเทศที่มาออกบูธร่วมกันเป็น Pavilions เช่น เม็กซิโก ชิลี เปรู อังกฤษ กรีซ อิตาลี ฝรั่งเศส เยอรมัน แคนาดา ญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ ฯลฯ ซึ่งทำให้มีความน่าสนใจและมีเอกลักษณ์ ทั้งนี้ กระทรวงพาณิชย์ของฟิลิปปินส์และกระทรวงเกษตรของญี่ปุ่นให้การสนับสนุน ซึ่ง Pavilions ของญี่ปุ่นมีความน่าสนใจมาก โดยมีบริษัทผู้ผลิตอาหารของญี่ปุ่นเข้าร่วมประมาณ ๔๐ ราย

