

การเข้าร่วมโครงการส่งเสริมสินค้าไทยในนิวซีแลนด์  
ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๐  
ณ นครโอ๊คแลนด์ และ กรุงเวลลิงตัน ประเทศนิวซีแลนด์

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา เดินทางไปเข้าร่วมโครงการส่งเสริมสินค้าไทยในนิวซีแลนด์ ซึ่งจัดขึ้นโดยสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเวลลิงตัน ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ ณ นครโอ๊คแลนด์ และกรุงเวลลิงตัน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารของไทยให้แพร่หลายในประเทศนิวซีแลนด์ และประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปสุกแช่แข็งของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) ที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังประเทศนิวซีแลนด์ตั้งแต่เดือนมิถุนายน ๒๕๖๐ ทั้งนี้นับได้ว่าประเทศไทยเป็นประเทศแรกที่ประสบความสำเร็จในการเปิดตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปสุกแช่แข็งในตลาดประเทศนิวซีแลนด์อีกด้วย



เมื่อวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๐ สถานเอกอัครราชทูตฯ นำโดย เอกอัครราชทูต นายมาริช เสงี่ยมพงษ์ ร่วมกับสมาคมคนไทยในนิวซีแลนด์ (Thai Society Charitable Trust of New Zealand) ได้เริ่มต้นโครงการวันแรก ณ ร้านอาหาร Nickie's Thai Restaurant นครโอ๊คแลนด์ มีผู้สนใจเข้าร่วมงานทั้งจากภาครัฐและเอกชน อาทิ เช่น นายไมเคิล เวล กงสุลใหญ่กิตติมศักดิ์และภรรยา ผู้แทนสมาคมคนไทยในนิวซีแลนด์ (Thai Society Charitable Trust of New Zealand) ผู้แทนจาก Thai Trade Sydney บริษัท C.P.Merchandising Co.,Ltd. บริษัท Shore Mariner Ltd. และผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในนครโอ๊คแลนด์ โดยร้านอาหาร Nickie's Thai Restaurant ได้นำเสนอเมนูอาหารไทยที่ใช้ผลิตภัณฑ์แปรรูปสุกแช่แข็ง ๒ ชนิด คือ เป็ดย่าง (Aromatic Roast Duck) และเป็ดต้มทอด (Boiled Fried Duck) จากบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารจำนวน ๕ รายการ ได้แก่ แกงเผ็ดเป็ดย่าง เป็ดย่างผัดฉ่า น้ำตกเป็ดย่าง ข้าวผัดเป็ดย่าง และเป็ดน้ำแดง ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารได้แนวคิดสำหรับการประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์แปรรูปสุกแช่แข็งจากไทย ซึ่งนอกจากจะสามารถนำไปประกอบเมนูอาหารได้หลากหลายและสะดวกในการนำไปใช้แล้ว อาหารที่ใช้ผลิตภัณฑ์แปรรูปสุกแช่แข็งยังมีรสชาติดีด้วย



แกงเผ็ดเป็ดย่าง



เป็ดย่างผัดฉ่า



น้ำตกเป็ดย่าง



ข้าวผัดเป็ดย่าง



เป็ดน้ำแดง

โครงการดังกล่าวได้จัดขึ้นอีกครั้งในวันจันทร์ที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ ณ สถานเอกอัครราชทูต ซึ่งได้รับความสนใจเข้าร่วมงานจากผู้ประกอบการร้านอาหารไทยทั่วกรุงเวลลิงตัน นอกจากนี้ผู้แทนบริษัท C.P.Merchandising Co.,Ltd. และบริษัท Shore Mariner Ltd. ซึ่งเป็นบริษัทผู้นำเข้าสินค้าอาหารของ นิวซีแลนด์ได้ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์เปิดปรุงสุกแช่แข็งและเสนอแนวทางการนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ รวมทั้งเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยซักถามข้อสงสัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ด้วย หลังจากการนำเสนอ ผลิตภัณฑ์เสร็จสิ้นสถานเอกอัครราชทูตฯ ได้จัดเตรียมอาหารที่ใช้วัตถุดิบเปิดปรุงสุกแช่แข็งจากบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) เป็นส่วนประกอบ จำนวน ๓ รายการ ได้แก่ เป็ดย่าง แกงเผ็ดเป็ดย่าง และผัดกะเพราเป็ด



โครงการส่งเสริมสินค้าไทยในนิวซีแลนด์เป็นส่วนหนึ่งในการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ เปิดปรุงสุกแช่แข็งจากไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้นในประเทศนิวซีแลนด์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ได้รับความสนใจจากผู้ประกอบการร้านอาหารไทยที่เข้าร่วมงานจำนวนมาก ซึ่งสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา ได้สอบถามความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมงานต่อผลิตภัณฑ์เปิดปรุงสุกแช่แข็ง จากประเทศไทย สามารถสรุปการสัมภาษณ์ได้ดังนี้

### **การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย**

๑. ปริมาณการใช้เนื้อเปิดสดจากผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในนครโอ๊คแลนด์ และกรุงเวลลิงตัน สำหรับร้านที่ใช้เปิดสดทั้งตัวมีปริมาณการใช้เฉลี่ยประมาณ ๑๐ - ๓๐ ตัว/สัปดาห์ และ ๓๐ - ๘๐ อก/สัปดาห์ สำหรับร้านที่ใช้อกเปิดสดเป็นวัตถุดิบ โดยผู้ประกอบการรับซื้อเปิดจากผู้ขายในท้องถิ่น

๒. ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในนครโอ๊คแลนด์ และกรุงเวลลิงตัน มีความสนใจในผลิตภัณฑ์ เปิดปรุงสุกแช่แข็งจากไทยเพื่อใช้ทดแทนผลิตภัณฑ์เปิดสดที่ใช้ในปัจจุบัน เนื่องจากเล็งเห็นถึงข้อดีของ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เช่น ความสะดวกในการใช้ ประหยัดเวลาและแรงงานในการเตรียมวัตถุดิบ รสชาติดี รวมทั้งต้นทุนต่ำกว่าการใช้เปิดสดที่มีราคาแพงและต้องเสียเวลาในการย่างเปิดก่อนนำไปใช้ กรณีที่ใช้เปิดทั้งตัว ผู้ประกอบการร้านอาหารมักพบปัญหาความล่าช้าในการเลาะกระดูก มีเศษเนื้อติดกระดูกเหลือทิ้งจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยยังมีกังวลเกี่ยวกับการเปลี่ยนไปใช้ผลิตภัณฑ์เปิดปรุงสุกแช่แข็ง ด้วยเช่นกัน เนื่องจากต้องปรับรสชาติและวิธีการปรุง รวมทั้งเพิ่มการฝึกอบรมพนักงานในการใช้วัตถุดิบ ชนิดใหม่ ดังนั้นต้องใช้เวลาสักระยะหนึ่งสำหรับการปรับเปลี่ยนดังกล่าว

๓. ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยบางรายแสดงความคิดเห็นว่า ผลิตภัณฑ์เปิดปรุงสุกแช่แข็งของไทย มีเนื้อเหนียวและหนังไม่กรอบ แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่ทางร้านทำเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์เปิดย่าง เมื่อนำมาอย่างอื่นจะช่วยให้เนื้อเปิดแข็ง ทำให้มีความกังวลว่าหากเปลี่ยนไปใช้ผลิตภัณฑ์ของไทยอาจไม่เป็น ที่นิยมของลูกค้ากลุ่มผู้สูงอายุ

๔. ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยที่เข้าร่วมงานส่วนใหญ่ยังไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์เปิดปรุงสุกแช่แข็งจาก ประเทศไทยสามารถนำเข้ายังประเทศนิวซีแลนด์ได้แล้ว จึงต้องการให้ทางรัฐบาลจัดโครงการเช่นนี้ขึ้นอีก เพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์อาหารของไทย ซึ่งจากการสัมภาษณ์พบว่ามีเพียง ๑ ร้านเท่านั้นที่ทราบข้อมูล การนำเข้าผลิตภัณฑ์จากไทย และได้ทดลองซื้อมาใช้ก่อนหน้าที่จะจัดโครงการนี้ขึ้น

๕. ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยบางรายยังไม่สามารถคำนวณต้นทุนจากการใช้วัตถุดิบเปิดปรุงสุก แช่แข็งได้ เนื่องจากยังไม่เคยทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ และไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์ ๑ อก น้ำหนักบรรจุ ๕๓๕ กรัม จะสามารถนำไปใช้ประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายได้มากน้อยเพียงใด ทำให้ไม่สามารถทราบต้นทุนที่จะสามารถ ลดลงได้แน่ชัด

### **การสัมภาษณ์ผู้นำเข้า**

๑. ผู้นำเข้าบริษัท Shore Mariner Ltd. ได้ให้ข้อมูลว่า ร้านอาหารยุโรปและร้านอาหารจีนใน ประเทศนิวซีแลนด์เป็นหนึ่งในกลุ่มลูกค้าที่ทางบริษัทให้ความสำคัญ แต่ที่ผ่านมามีผลการตอบรับจากลูกค้ากลุ่ม ดังกล่าวยังไม่เป็นไปตามที่คาดการณ์ไว้เนื่องจากวัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างกัน โดยร้านอาหารยุโรป ไม่คุ้นเคยกับกลิ่นเครื่องเทศที่ผู้ผลิตใส่ลงไปในการผลิตผลิตภัณฑ์เปิดปรุงสุกแช่แข็ง ซึ่งไม่ใช่เหมาะกับการนำไปประกอบอาหาร

ตะวันตก ส่วนร้านอาหารจีนนิยมใช้ผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดติดกับกระดูกมากกว่า ทำให้กลุ่มเป้าหมายที่สำคัญของผู้นำเข้าคือ กลุ่มร้านอาหารไทย

๒. ผู้นำเข้าได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า บางครั้งลูกค้าไม่เข้าใจคำจำกัดความของชื่อสินค้า “เป็ดต้มทอด” จึงไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นผลิตภัณฑ์อย่างไร และมีความคาดหวังว่าผลิตภัณฑ์เป็ดอย่างจะต้องมีหนังเป็ดที่กรอบ

๓. ผู้นำเข้าพบว่าลูกค้าบางรายไม่ต้องการปรับเปลี่ยนวิธีการที่เคยปฏิบัติ หรือปรับรสชาติอาหาร รวมทั้งการฝึกอบรมพนักงาน จึงต้องใช้เวลาในการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์เพื่อให้ลูกค้าเล็งเห็นประโยชน์หรือข้อดีจากการเปลี่ยนมาใช้ผลิตภัณฑ์จากประเทศไทย

### การสัมภาษณ์ผู้ผลิต

๑. ผลิตภัณฑ์เป็ดอย่าง และเป็ดต้มทอด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางบริษัทมั่นใจว่าจะเป็นที่นิยมในกลุ่มลูกค้า Food Service เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารยุโรป ภัตตาคาร โรงแรม ร้านอาหารแบบ Fine dining เป็นต้น และจะมีผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มเติมอีก ๒ รายการได้แก่ น่องเป็ดอย่าง (Bone-in duck leg) และ เนื้อเป็ดฉีก (Shredded duck)

๒. ผลิตภัณฑ์เป็ดปรุงสุกแช่แข็งรูปแบบใหม่ที่ผู้ผลิตจะวางจำหน่ายในประเทศนิวซีแลนด์เป็นลำดับถัดไป ได้แก่ ชุดผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป แกงมัสมั่นเป็ดอย่าง แกงพะแนงเป็ดอย่าง แกงเผ็ดเป็ดอย่าง ชุดผลิตภัณฑ์เป็ดปักกิ่ง และปอเปี๊ยะเป็ดทอด โดยช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ดังกล่าวคือ ซูเปอร์มาร์เก็ต

๓. ผู้ผลิตแสดงความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เป็ดปรุงสุกแช่แข็งจากประเทศไทยจะสามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์ในประเทศนิวซีแลนด์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ที่ยืนยันได้จากการส่งออกผลิตภัณฑ์แบบเดียวกันไปยังประเทศอื่น ๆ ทั่วโลก รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีรสชาติดี สดวกในการใช้ และสามารถช่วยลดต้นทุนของผู้ประกอบการได้

### ข้อเสนอแนะและข้อคิดเห็น

๑. โครงการส่งเสริมสินค้าไทยในนิวซีแลนด์เป็นโครงการที่สามารถประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์จากประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้นควรจัดโครงการเช่นนี้ขึ้นอย่างต่อเนื่องในบริเวณอื่นของประเทศ หรือขยายโครงการไปยังผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ

๒. ควรมีการจัดตั้งกลุ่มสมาคมร้านอาหารไทยในประเทศนิวซีแลนด์ เพื่อประชาสัมพันธ์หรือแจ้งข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ระหว่างสมาชิกได้อย่างรวดเร็วและทั่วถึง หรือเพื่อประโยชน์ด้านการเจรจาต่อรองทางการค้า

๓. ควรสนับสนุนการดำเนินธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เนื่องจากการเติบโตของร้านอาหารไทยจะส่งผลดีต่อการส่งออกวัตถุดิบจากประเทศไทย

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา

สิงหาคม ๒๕๖๐