

กระแสความนิยมขนมขบเคี้ยวรสมะพร้าวมาแรงในญี่ปุ่น

จากกระแสความนิยมน้ำมันมะพร้าวเพื่อสุขภาพในญี่ปุ่นได้แพร่ขยายให้เกิดสินค้าต่อเนื่องประเภทขนมขบเคี้ยวที่ทำจากมะพร้าวโดยเป็นสินค้าขายดีที่ติดตลาดอยู่ในขณะนี้ เนื่องจากได้มีการประชาสัมพันธ์ถึงคุณประโยชน์ต่อร่างกายผ่านสื่อโทรทัศน์และแม็กกาซีนสำหรับผู้รักสุขภาพ และผู้บริโภคติดใจในรสชาติและกลิ่นหอมของมะพร้าวที่เป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะเมื่อเข้าสู่ฤดูร้อนความนิยมในตลาดญี่ปุ่นจะเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากกลิ่นอายของมะพร้าวทำให้รู้สึกผ่อนคลายเข้ากับบรรยากาศเสมือนได้สัมผัสอาหารในเขตร้อนนั่นเอง

ตัวอย่างขนมขบเคี้ยวที่ปรุงจากมะพร้าว



1. **ครัวของรสมะพร้าว** ซึ่งเพิ่งเปิดตัวเมื่อวันที่ 11 พ.ค. 2015 ที่ผ่านมา โดยมีรสหวาน กรอบ ทำจากแป้งพาย โรยด้วยมะพร้าวอบกรอบบดหยาบ สำหรับส่วนผสมของแป้งพายประกอบด้วยแป้งโรยและแป้งสาลีที่นวดเข้าด้วยกันโดยใช้น้ำเชื่อมที่ผสมน้ำกะทิอีกด้วย บริษัทฯทำการอบครัวของนี้จนกรอบก่อนนำบรรจุหีบห่อเพื่อวางขาย ซึ่งสามารถทานคู่กันกับเครื่องดื่มเย็น เช่น นมเย็น
© Tohato Inc. ราคา: 130 เยน, ขนาดบรรจุ: 65 กรัม



2. **มะพร้าวอบกรอบและอัลมอนต์** ขนมขบเคี้ยวไม่ใส่เกลือ เพื่อให้ได้รสชาติวัตถุดิบดั้งเดิม
© Denroku Co., Ltd. ราคา: 216 เยน, ขนาดบรรจุ: 35 กรัม



3. **บิสกิตรสมะพร้าว** เป็นสินค้าที่มีการออกวางขายมาตั้งแต่ปี 1965 โดยที่ฉลากระบุการใช้วัตถุดิบมะพร้าวจากไทย ซึ่งในปีนี้ผู้ผลิตได้เพิ่มปริมาณส่วนผสมมะพร้าวในเนื้อแป้ง ขนมปังให้มากขึ้น เพื่อให้ได้รสชาติของมะพร้าวที่กลมกล่อมยิ่งขึ้น และมีการปรับเปลี่ยนหีบห่อให้โดดเด่นมากขึ้น



© Nissin Group
ราคา: 150 เยน, ขนาดบรรจุ: 22 ชิ้น
ราคา: 86 เยน, ขนาดบรรจุ: 50 กรัม



4. **มาการองรสมะพร้าว** วางขายในร้าน Muji ทุกสาขาทั่วญี่ปุ่น ทำจากแป้งสาลี ไข่ขาวและมะพร้าวเป็นส่วนผสมหลัก
© Ryohin Keikaku Co., Ltd.
ราคา 200 เยน, ขนาดบรรจุ 60 กรัม

5. ลูกอมรสน้ำมันมะพร้าว

ความนิยมน้ำมันมะพร้าวในญี่ปุ่นเป็นที่แพร่หลาย จนทำให้ผู้ผลิตขนมขบเคี้ยวคิดค้นการผลิตลูกอมโดยใช้ส่วนผสมของน้ำมันมะพร้าวและเนื้อมะพร้าว โดยไม่ใช้สารแต่งกลิ่นและสีแต่อย่างใด ซึ่งน้ำมันมะพร้าวที่ใช้ต้องมีคุณภาพสูง กลิ่นเย็นได้มาตรฐาน มีสินค้าวางขายใน 2 ประเภท ได้แก่



รสมะพร้าวล้วน

© Miyagawa Confectionery Co.,Ltd.

ราคา 200 เยน, ขนาดบรรจุ 80 กรัม



รสมะพร้าว พีช และมะม่วง

© Kabaya Foods Corporation

ราคา 200 เยน, ขนาดบรรจุ 75 กรัม



6. ป็อกกี้เคลือบช็อคโกแลตรสมะพร้าว

ออกวางขายเมื่อเดือนวันที่ 12 พ.ค.2015 ที่ผ่านมา โดยใช้เนื้อมะพร้าวแห้งโรยเคลือบบนช็อคโกแลตซึ่งทำให้ได้รสชาติของเนื้อมะพร้าวและกลิ่นมะพร้าวผสมผสานกับป็อกกี้อย่างลงตัว

© Ezaki Glico Co., Ltd.

ราคา: 143 เยน, ขนาดบรรจุ: 50 กรัม

ข้อเสนอแนะ

1) ความนิยมผลิตภัณฑ์อาหาร ขนมขบเคี้ยว และเครื่องดื่ม ที่ทำจากมะพร้าวมีมากในขณะนี้ ทั้งนี้ มาจากความนิยมน้ำมันมะพร้าวซึ่งคนญี่ปุ่นได้ทราบถึงคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ชะลอความเสื่อมของร่างกายได้ และเป็นตัวช่วยเพิ่มระดับไขมันชนิดดี HDL ป้องกันการเกิดโรคหัวใจและการแข็งตัวของหลอดเลือด เพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของตับอ่อนในการสร้างอินซูลิน ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคเบาหวาน อย่างไรก็ตาม โดยที่สินค้าน้ำมันมะพร้าวมีราคาสูงและมีไม่เพียงพอต่อความต้องการในตลาด จึงทำให้ผู้บริโภคนิยมหันมาเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้มะพร้าวเป็นวัตถุดิบนั่นเอง ดังนั้น จึงเป็นโอกาสดีของไทยที่เป็นแหล่งปลูกวัตถุดิบมะพร้าวที่สำคัญจะเร่งการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้ามีความหลากหลายเพื่อขยายตลาดส่งออก

2) ไทยนับเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารของโลก ซึ่งสินค้าอาหารเป็นสินค้าจำเป็นพื้นฐานของผู้บริโภคทั่วโลก ดังนั้น จึงควรส่งเสริมการผลิตอาหารเพื่อการส่งออกด้วยภูมิปัญญาไทยประกอบกับการนำเทคโนโลยีการผลิตมาใช้เพิ่มประสิทธิภาพมาตรฐานสินค้า ให้ไทยเป็นฐานการส่งออกสินค้าอาหารของโลกได้อย่างยั่งยืน

.....
สคร.พุกโกะ
กรกฎาคม 2558