

ไส้ขนมไหว้พระจันทร์...อีกหนึ่งโอกาสส่งออกของไทยไปจีน

เทศกาลไหว้พระจันทร์ซึ่งตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 ของทุกปี เป็นหนึ่งในเทศกาลสำคัญของชาวจีน จัดขึ้นเพื่อสักการะบูชาเจ้าแม่กวนอิมและพระจันทร์ซึ่งส่องสว่างและกลมโตที่สุดในรอบปี พร้อมขอพรให้คนในครอบครัวมีความสุข อีกทั้งยังเป็นเทศกาลแห่งความกลมเกลียว เนื่องจากเป็นโอกาสสำคัญที่ญาติพี่น้องจะได้อยู่พร้อมหน้าพร้อมตาและร่วมรับประทานขนมไหว้พระจันทร์ด้วยกัน ดังนั้น สิ่งที่จะขาดไม่ได้ในเทศกาลไหว้พระจันทร์คือ ขนมไหว้พระจันทร์ ซึ่งสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ ความสมหวัง และความกลมเกลียว ขนมไหว้พระจันทร์เป็นขนมอบ มักมีลักษณะกลมทำจากแป้งทอดไส้ต่าง ๆ และมีลวดลายสวยงามที่ผิวด้านบน ขนมไหว้พระจันทร์ในแต่ละท้องถิ่นของจีนมีรสชาติแตกต่างกันทั้งส่วนที่เป็นตัวแป้งและไส้ขนม แต่ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ ขนมไหว้พระจันทร์แบบกวาดตุง มีจุดเด่นที่แป้งบาง ไส้ใสมาก และมีผิวเป็นมันวาว ที่ได้รับความนิยมรองลงมา ได้แก่ ขนมไหว้พระจันทร์แบบปักกิ่ง และแบบซูโจว

ตลาดขนมไหว้พระจันทร์ในจีนมีมูลค่าราว 1,400 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2549 ขยายตัวสูงถึงร้อยละ 67 เมื่อเทียบกับปี 2546 ส่วนหนึ่งเนื่องจากชาวจีนมีรายได้เพิ่มขึ้น ประกอบกับฐานลูกค้าขนมไหว้พระจันทร์เพิ่มขึ้นจากเดิมที่มีเฉพาะผู้ซื้อเพื่อใช้เป็นของขวัญในเทศกาลดังกล่าว ขยายไปสู่กลุ่มผู้ซื้อเพื่อรับประทานเองและเป็นของฝากให้แก่ญาติมิตร รวมถึงเป็นของกำนัลแก่ลูกค้าของบริษัท ทั้งนี้ ผู้ซื้อกลุ่มหลังมักนิยมซื้อขนมไหว้พระจันทร์ที่มีมูลค่าสูงซึ่งมักบรรจุด้วยไส้ขนมที่ใช้วัตถุดิบราคาแพง อาทิ หูหลาม และรังนก ธุรกิจขนมไหว้พระจันทร์ในจีนประกอบด้วยผู้ผลิตไส้ขนมไหว้พระจันทร์ ผู้ผลิตขนมไหว้พระจันทร์ และผู้จัดจำหน่าย ฤดูกาลค้าขนมไหว้พระจันทร์มักเริ่มตั้งแต่ต้นเดือนกรกฎาคม โดยร้านค้าแต่ละร้านจะเริ่มจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายอย่างต่อเนื่องและเข้มข้นขึ้นในช่วงสิ้นเดือนสิงหาคมหรือราวต้นเดือนกันยายน ทั้งนี้ ในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา การแข่งขันในตลาดขนมไหว้พระจันทร์ในจีนทวีความรุนแรงขึ้นเนื่องจากทั้งผู้ผลิตไส้ขนม และผู้จัดจำหน่าย ต่างหันมาผลิตขนมไหว้พระจันทร์จำหน่ายภายใต้ตราสินค้าของตนเองมากขึ้น

ตลาดขนมไหว้พระจันทร์ในจีนที่มีขนาดใหญ่และยังขยายตัวได้อีกมาก นับเป็นโอกาสของผู้ประกอบการไทยในการขยายการส่งออกไส้ขนมไหว้พระจันทร์ไปจีน โดยเฉพาะไส้ขนมที่ทำจากทุเรียนของไทยซึ่งเป็นที่ยอมรับว่ามีรสชาติดีที่สุดในโลก และไส้ขนมที่ทำจากลำไยซึ่งเป็นผลไม้ที่ชาวจีนนิยมรับประทาน เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้ผลิตขนมไหว้พระจันทร์ในจีนที่นิยมสร้างความแตกต่างให้กับสินค้าด้วยการทำไส้ขนมให้หลากหลายและมีรสชาติแปลกใหม่ขึ้น นอกเหนือจากไส้แบบดั้งเดิมซึ่งนิยมใช้ถั่วแดงบด ลูกบัว ไข่เค็ม แสม และผลไม้แห้ง นอกจากนี้ โอกาสในการส่งออกไส้ขนมไหว้พระจันทร์ของไทยเริ่มเปิดกว้างมากขึ้นหลังจากผู้จัดจำหน่ายขนมไหว้พระจันทร์ในจีน ได้แก่ โรงแรม ร้านอาหาร ร้านเบเกอรี่ ร้านเครื่องดื่ม และร้านไอศกรีม อาทิ Starbuck และ Haagen-Dazs หันมาทำขนมไหว้พระจันทร์จำหน่ายมากขึ้น จากเดิมที่ช่องทางในการจำหน่ายไส้ขนมไหว้พระจันทร์จำกัดอยู่เฉพาะโรงงานผลิตขนมไหว้พระจันทร์รายใหญ่ในจีน

ผู้ที่ต้องการส่งออกใช้ขนมไหว้พระจันทร์ รวมถึงขนมไหว้พระจันทร์ไปจีน ควรควบคุมสินค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขอนามัยของจีน ขณะเดียวกันผู้ส่งออกขนมไหว้พระจันทร์ควรให้ความสำคัญกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม และมีเอกลักษณ์น่าสนใจ อาทิ นำสัญลักษณ์รูปสัตว์ เช่น มังกร นก และปลา หรือสิ่งที่เป็นสิริมงคลตามความเชื่อของคนจีน อาทิ โคมไฟ มาเป็นลวดลายบนกล่องขนม ทั้งนี้ นอกจากขนมไหว้พระจันทร์แล้ว ในเทศกาลไหว้พระจันทร์ชาวจีนยังนิยมไหว้เจ้าด้วยผลไม้ 5 ชนิด ที่มีลักษณะเป็นทรงกลมคล้ายพระจันทร์ จึงเป็นอีกหนึ่งโอกาสของผู้ส่งออกผลไม้ไทยในการส่งออกผลไม้ทรงกลม อาทิ ส้มโอ และลำไย ไปจีนในช่วงเทศกาลดังกล่าวด้วย

ส่วนวิเคราะห์ธุรกิจ ฝ่ายวิชาการ

เมษายน 2551