



สัญญาณชะลอตัวของเนื้อสัตว์จากพืช

ยอดจำหน่ายเนื้อสัตว์จากพืชหรือ Plant-Based Meat ในร้านอาหารและร้านค้าปลีกเริ่มทรงตัว หลังจากการเพิ่มขึ้นอย่างก้าวกระโดดในช่วงการแพร่ระบาด (ของโควิด – ๑๙) ในขณะที่การจำหน่ายเนื้อสัตว์ปกติยังคงแข็งแกร่ง ข้อมูลเชิงลึกจากนักวิเคราะห์ของ IRI (Information Resources Inc. – บริษัทวิจัยตลาด) ชี้ให้เห็นว่าแนวโน้มลักษณะนี้จะดำเนินต่อไป เนื่องจากผู้บริโภคหลักยังคงให้ความสำคัญต่อการบริโภคโปรตีนจากหลายแหล่งควบคู่ไปกับการบริโภคโปรตีนจากพืช



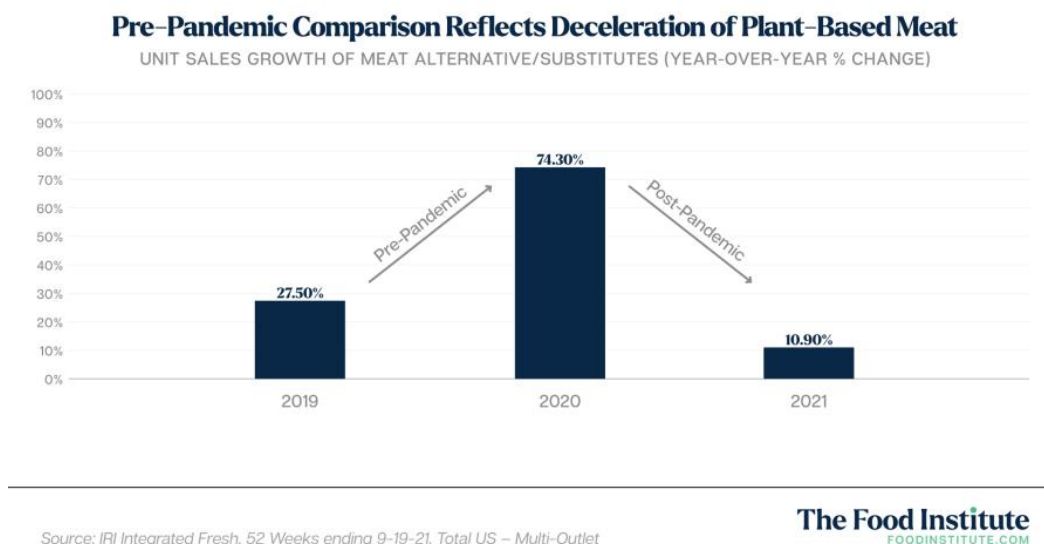
Anne-Marie Roerink ประธานบริษัท ๒๑๐ Analytics ให้ความเห็นในการสัมมนาออนไลน์หรือ Webinar ของ IRI เมื่อเร็ว ๆ นี้ว่า การบริโภคเนื้อสัตว์ทางเลือกจากพืชในครัวเรือนยังคงต่ำกว่าร้อยละ ๑๐ ซึ่งมาจากผลการสำรวจแผนกเนื้อสัตว์ทางเลือกแช่เย็นในห้างค้าปลีกในช่วงครึ่งแรกของปี ๒๕๖๔ ทั้งนี้ จะต้องมีการทดลองจำหน่ายต่อไป ซึ่งก็เหมือนกับตลาดสินค้าประเภทอินทรีย์และเนื่องจากสัตว์ที่เลี้ยงโดยใช้หญ้าเป็นอาหาร โดยเห็นว่า ในที่สุดสิ่งนี้จะกลายเป็นสินค้าสำหรับตลาดเฉพาะ

การชะลอตัว

นักวิจัยตลาดจากบริษัท NPD Group Inc. รายงานว่า ในร้านอาหาร อัตราการสั่งเบอร์เกอร์และ แซนวิชของลูกค้านั้นร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดยังคงเหมือนเดิมตลอดปีซึ่งสิ้นสุดเมื่อเดือนมิถุนายน ในขณะที่มีการสั่ง เบอร์เกอร์เนื้อเพิ่มสูงขึ้นร้อยละ ๑๒ ในช่วงเวลาเดียวกัน สำนักข่าว Bloomberg รายงานเมื่อวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๔ ว่า

ยอดจำหน่ายของเครื่องฟาสต์ฟู้ดบางกลุ่มที่ทดลองเปิดตัวรายการเมนูแบบใช้พืชเป็นหลักเริ่มไม่ค่อยไปไหน ขณะที่ร้านอื่นๆ เช่น Dunkin' Donuts ได้ถอดเมนูเนื้อทางเลือกลงโดยสิ้นเชิง

ข้อมูลจาก IRI สำหรับช่วง 52 สัปดาห์ซึ่งสิ้นสุดเมื่อวันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๖๔ เผยให้เห็นยอดจำหน่ายที่ลดลงแบบเดียวกันในซูเปอร์มาร์เก็ต



การวิเคราะห์การเติบโตในช่วงกลางปี

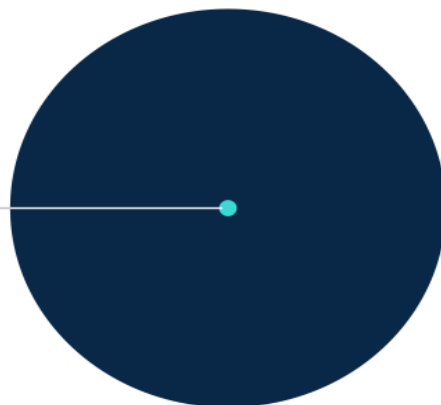
ในขณะที่เนื้อสัตว์ทางเลือกจากพืชแซงหน้ามียอดจำหน่ายเติบโตร้อยละ ๗ ในช่วงครึ่งแรกของปีนี้ Jonna Parker ผู้บริหารของบริษัท IRI Fresh COE ตั้งข้อสังเกตว่า การเพิ่มขึ้นนี้เป็นเพียงส่วนเล็กน้อยเมื่อเทียบกับแผนกเนื้อสัตว์ซึ่งสามารถยืนหยัดอยู่ได้ในปีที่เกิดการหยุดชะงักที่สุดในประวัติศาสตร์ และยังคงเติบโตได้อย่างแข็งแกร่งเมื่อเทียบกับก่อนการระบาดใหญ่ปี ๒๐๑๙

ข้อมูลด้านล่างอ้างอิงจากกราฟจากการสัมมนาออนไลน์ของ IRI และ ๒๑๐ Analytics ซึ่งเปรียบเทียบยอดจำหน่ายระหว่างเนื้อสัตว์ปกติกับเนื้อสัตว์จากพืช

Small Base Growth Pattern of Alternatives Resemble Niche Meat Offerings

MID-YEAR YEAR-TO-DATE 2021 SALES DRAWN TO SCALE


**REFRIGERATED
PLANT-BASED
MEAT ALTERNATIVES**
\$249 Million
↑ 7.2% vs. 2020
↑ 134% vs. 2019




**MEAT
DEPARTMENT
(REFRIGERATED)**
\$40 Billion
↓ 5.0% vs. 2020
↑ 16.7% vs. 2019

Source: IRI Integrated Fresh, MULO, 26 Weeks ending 6-27-2021

The Food Institute
FOODINSTITUTE.COM

ในขณะที่ยอดขายสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ทางเลือกเริ่มไม่ขยับ แต่ Parker ตั้งข้อสังเกตว่า ก็ไม่ใช่การหล่นลงมาแบบพรตพรตเช่นกัน ลูกค้าที่ซื้อเนื้อสัตว์ทางเลือกจากร้านค้าปลีกยังเข้าไปเกี่ยวข้อง (เลือกซื้อสินค้า) กับแผนกเนื้อสัตว์ของห้าง ผู้บริโภคกลุ่มนี้หรือที่เรียกว่า Flexitarians (ผู้บริโภคแบบยืดหยุ่น) มีแนวโน้มที่จะซื้อโปรตีนจากสัตว์หรือเนื้อสัตว์แปรรูปแล้วใส่ไว้ในตะกร้าเดียวกันได้

Roerink เสริมว่า การบริโภคเนื้อสัตว์ยังคงเป็นเรื่องปกติ แต่ร้อยละ ๓๔ ของประชากรปรารถนาที่จะบริโภคเนื้อสัตว์ให้น้อยลงบ้าง ทำให้ Flexitarians เป็นตัวขับเคลื่อนหลักสำหรับเนื้อสัตว์ทางเลือกจากพืช ลูกค้ากลุ่มนี้เลือกรับประทานอาหารที่ทำจากพืช มากกว่ากลุ่มวีแกนหรือพวกที่เป็นมังสวิรัตแบบเข้มงวด และมักตัดสินใจซื้อโดยเน้นด้านสุขภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม เขาเห็นว่าเป็นเรื่องการเลือกบริโภคโปรตีนที่หลากหลาย ลดเนื้อแดงลงบ้าง และเพิ่มเนื้อสัตว์ทางเลือก อาหารทะเล และสัตว์ปีกอีกสักหน่อย

ยังมีที่ว่างสำหรับนวัตกรรม

ในขณะที่ยอดขายเริ่มลดต่ำลงอย่างช้าๆ สินค้ากลุ่มเนื้อสัตว์จากพืชยังคงก้าวข้ามขีดจำกัดแบบเดิม ๆ เพื่อเป็นการสนองความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มมิลเลนเนียล พบว่ามีอาหารจากเนื้อสัตว์จากพืชปรากฏมากขึ้นในรูปแบบอาหารแช่แข็ง ซึ่งรวมถึงอาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารจานหลัก นอกจากนี้ยังมีแรงกระตุ้นที่โดดเด่น ในแผนกผักผลไม้สด โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับสินค้าจากขุน

David Benzaquen ผู้ก่อตั้งและกรรมการผู้จัดการของบริษัท Mission: Plant กล่าวใน Podcast จัดโดย Food Institute เมื่อไม่นานมานี้ว่า จะยังคงมีการเปลี่ยนแปลงใหม่เกิดขึ้นอีก เช่น การตัดแต่งเป็นชิ้นขนาดใหญ่ (Full cuts) หรือแล่เป็นชิ้นบาง (Deli slices) ตัวอย่างเช่น บริษัท Juicy Marbles ซึ่งตั้งอยู่ในสโลเวเนีย ได้พัฒนาเทคโนโลยีใหม่ในการทำเนื้อสัตว์จากพืชให้มีลักษณะเหมือนฟิเลตมยอง (Felet mignon) ซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อสันใน

ที่มีชั้นไขมันลายหินอ่อนในกล้ามเนื้อ Benzaquent กล่าวว่า นี่จะเป็นตัวเปลี่ยนเกมส์ (Game changer) เพื่อเปิดใจของผู้คนต่อความจริงที่ว่า คุณสามารถกินสเต็กทั้งชิ้นซึ่งทำจากพืช ด้วยวิธีที่ยั่งยืนและดีต่อสุขภาพมากกว่า

ที่มา: Plant-Based Meat Deceleration Signals Niche Future

<https://foodinstitute.com/focus/plant-based-meat-deceleration-signals-niche-future/>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน

ธันวาคม ๒๕๖๔