Series: สินค้าเกษตรแปรรูปของไทย ตอนที่ 2

ไทย ประเทศเกษตรกรรมที่ใช้จุดเด่นด้านภูมิประเทศในการผลิต ยกระดับมูลค่าเพิ่ม ส่งถึงมือผู้บริโภคชาวญี่ปุ่น

(จากวารสารประจำเดือนสิงหาคม 2563 Mainichi Asia Business Institute)

เมื่อบริษัทออกตามหาข้าวมาเป็นวัตถุดิบชั้นเลิศจากต่างประเทศ จึงเป็นที่มาของการผลิต “ผัดหมี่บีฮุ่น” สัญชาติญี่ปุ่นในประเทศไทย (บริษัท Kenmin Foods)

“ผัดหมี่บีฮุ่นยี่ห้อเคนมิน...” เป็นเพลงโฆษณาที่มีทำนองแปลกหูและชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่รู้จักเป็นอย่างดี บริษัท Kenmin Foods (สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ในเมือง Kobe ประธานบริษัท ได้แก่ Mr. Yuuki TAKAMURA) เป็นบริษัทชั้นนำที่มีส่วนแบ่งตลาดในประเทศสำหรับสินค้าเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้ามากกว่าร้อยละ 50 โดยผลิตภัณฑ์เส้นหมี่ของบริษัทฯ ทุกรายการถูกผลิตขึ้นที่โรงงานของบริษัท Kenmin Foods (Thailand) ตั้งอยู่ในอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี

เส้นหมี่บีฮุ่นมีต้นกำเนิดในพื้นที่ทางตอนใต้ของประเทศจีน เป็นที่แพร่หลายในไต้หวันและประเทศในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเริ่มเป็นที่รู้จักในประเทศญี่ปุ่นในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งมีการนำทหารญี่ปุ่นจากประเทศในภูมิภาคดังกล่าวเดินทางกลับประเทศ ซึ่งอดีตทหารญี่ปุ่นหลายรายยังคงจำรสชาติของเส้นหมี่บีฮุ่นที่เคยรับประทานได้เป็นอย่างดี จึงเป็นที่มาของการแพร่หลายในญี่ปุ่น ดังนั้น ในปี 2493 Mr. Kenmin TAKAMURA ซึ่งเกิดที่ไต้หวัน จึงได้เริ่มผลิตเส้นหมี่บีฮุ่นที่เมืองโกเบ และกลายเป็นจุดเริ่มต้นของบริษัท Kenmin Foods ต่อมา

ในการผลิตเส้นหมี่บีฮุ่นจำเป็นต้องใช้ข้าวอินดิกา (Indica) ซึ่งมีความเหนียวน้อยกว่าข้าวจาปอนิกา (Japonica) ที่ปลูกทั่วไปในประเทศญี่ปุ่น ทั้งนี้ เมื่อประมาณปี 2523 รัฐบาลญี่ปุ่นยกระดับมาตรการจำกัดการนำเข้าข้าวจากต่างประเทศ จึงเป็นเหตุให้บริษัทฯ หาวัตถุดิบในการผลิตได้ยากขึ้น ซึ่งนับเป็นช่วงวิกฤติของบริษัทฯ อย่างไรก็ตามด้วยความตั้งใจที่จะผลิตเส้นหมี่บีฮุ่นที่ใช้วัตถุดิบจากข้าวเท่านั้น จึงเริ่มมองหาความเป็นไปได้ในการผลิตในต่างประเทศ

หลังจากสืบหาข้าวอินดิกาคุณภาพดีเพื่อมาเป็นวัตถุดิบในการผลิต จึงได้ตัดสินใจเลือกประเทศไทย ซึ่งเป็นหนึ่งในประเทศผู้ผลิตข้าวรายใหญ่ของโลก โดยมีการตั้งบริษัทลูกขึ้นในประเทศไทยเมื่อปี 2530 และเริ่มการผลิตในปี 2532 Mr. Yuuki ซึ่งเป็นหลานของ Mr. Kenmin ผู้ก่อตั้งบริษัทฯ และเข้ารับตำแหน่งประธานบริษัทเมื่อปี 2562 ระบุถึงจุดแข็งของการเลือกประเทศไทยเป็นฐานในการผลิตว่า สามารถจัดหาข้าวอินดิกาคุณภาพดี จึงสามารถดำเนินการผลิตได้ครบวงจรตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบไปจนถึงการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

ข้าวอินดิกามีทั้งหมดประมาณ 110 ชนิด แต่ข้าวอินดิกาที่เหมาะสมกับการนำมาผลิตเป็นเส้นหมี่บีฮุ่น ได้แก่ ชนิดที่มีส่วนประกอบของอมิโลสสูง โดยบริษัทฯ ทำสัญญากับผู้ประกอบการสีข้าวในพื้นที่ซึ่งมีสภาพดิน สภาพอากาศ และคุณภาพน้ำเหมาะแก่การผลิตข้าวชนิดดังกล่าว และจะใช้ข้าวที่เกษตรกรปลูกเพื่อนำมาผลิตเป็นเส้นหมี่บีฮุ่นเท่านั้น

ในบางพื้นที่ของประเทศไทยสามารถปลูกข้าวได้ปีละ 3 ครั้ง แต่ข้าวที่บริษัทฯ เลือกใช้เป็นข้าวที่เกษตรกรปลูกเพียงปีละ 1 ครั้งเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างและการปรับแต่งพันธุกรรม ราคาข้าวสารที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตสูงกว่าข้าวสารสำหรับผู้ประกอบการทั่วไปประมาณ 2 เท่า

ปัจจุบัน บริษัทฯ ใช้ข้าวปีละ 3,200 ตัน เป็นวัตถุดิบในการผลิตเส้นหมี่บีฮุ่น เส้นเฝอ เส้นพาสต้า แผ่นแป้งปอเปี๊ยะเวียดนาม ฯลฯ นอกจากนี้ บริษัทฯ มีการจัดกิจกรรมเพื่อทำความรู้จักกับเกษตรกรผู้ผลิต โดยพนักงานของบริษัทฯ จะมีการไปเยี่ยมและพบปะเกษตรกรปีละ 2 – 3 ครั้ง

ส่งออกจากประเทศไทยไปยังสหรัฐอเมริกาและประเทศอื่นด้วย

เมื่อเดือนมกราคมที่ผ่านมา สินค้า “ผัดหมี่บีฮุ่น” ซึ่งเป็นสินค้าหลักของบริษัทฯ เพิ่งจะได้รับการรับรองจากกินเนสส์ เวิลด์ เรคคอร์ด ว่าเป็นยี่ห้อผัดหมี่บีฮุ่นที่มีประวัติการจำหน่ายยาวนานที่สุดในโลก โดยที่ผ่านมาสินค้าที่ผลิตในประเทศไทยมีวางจำหน่ายบางส่วนในซุปเปอร์มาร์เก็ตสำหรับคนญี่ปุ่นในประเทศไทย ส่วนที่เหลือจะส่งออกมาจำหน่ายไปยังประเทศญี่ปุ่นทั้งหมด อย่างไรก็ตาม ตั้งแต่ปีนี้เป็นต้นไป บริษัทฯ ได้ขยายตลาดไปจำหน่ายยังสหรัฐอเมริกาและตะวันออกกลาง เช่น ดูไบ ซึ่งปัจจุบันบริษัทฯ อยู่ระหว่างก่อสร้างโรงงานแห่งที่ 3 ในพื้นที่ข้างเคียงกับโรงงานในปัจจุบัน เพื่อเพิ่มสายการผลิตในการส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกา ฯลฯ เพิ่มขึ้น

Mr. Yuuki ระบุว่า เส้นหมี่บีฮุ่นมีต้นกำเนิดในภูมิภาคเอเชีย ไม่ใช้ข้าวสาลี จึงจัดเป็นอาหารสุขภาพที่ปราศจากกลูเตน (Gluten free) ได้รับความนิยมในภูมิภาคยุโรปและอเมริกา นอกจากนี้ บริษัทฯ เป็นเพียงบริษัทเดียวในโลกที่ผลิตสินค้า “ผัดหมี่บีฮุ่น” ปรุงรสสำเร็จซึ่งใครๆ ก็สามารถทำรับประทานเองได้ จึงมีความประสงค์ที่จะขยายตลาดเพิ่มเติมภายใต้แนวคิด “Only one”

ขณะเดียวกัน ปัจจุบันบริษัทฯ อยู่ระหว่างปรับการผลิตวุ้นเส้นซึ่งมีส่วนแบ่งในตลาดญี่ปุ่นประมาณร้อยละ 10 จากการผลิตแบบ OEM ในประเทศจีน มาผลิตในโรงงานในประเทศไทย โดยจะนำเข้าแป้งจากถั่วซึ่งเป็นวัตถุดิบจากสหภาพยุโรป ซึ่งนับเป็นบริษัทญี่ปุ่นเพียงแห่งเดียวที่มีการผลิตวุ้นเส้นในประเทศไทย ทั้งนี้ ปัจจุบันบริษัทฯ มีปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์จากข้าว เช่น เส้นหมี่บีฮุ่น วุ้นเส้น และสินค้าอื่นๆ รวมประมาณปีละ 4,300 ตัน

สำหรับผลกระทบจาก COVID-19 บริษัทฯ เปิดเผยว่า ความต้องการบริโภคในครัวเรือนที่ขยายตัวส่งผลให้ยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สำหรับบริโภคในครอบครัว เช่น ผัดหมี่บีฮุ่น เพิ่มขึ้นต่อเนื่องตั้งแต่เดือนมีนาคมที่ผ่านมา ขณะที่ สินค้าสำหรับจำหน่ายผู้ประกอบการ เช่น อาหารกลางวันโรงเรียนและผู้ประกอบการร้านอาหารประสบปัญหา ทั้งนี้ ทางบริษัทฯ มีการจ้างพนักงานเพิ่มในโรงงานซึ่งตั้งอยู่ในประเทศไทยเพื่อตอบสนองความต้องการสินค้าประเภทบริโภคในครัวเรือนที่เพิ่มขึ้น

Mr. Yuuki กล่าวเพิ่มเติมว่า ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีทรัพยากรอาหารอุดมสมบูรณ์ บริษัทญี่ปุ่นหลายบริษัทไปลงทุนในประเทศไทยเพื่อผลิตสินค้าส่งกลับมายังญี่ปุ่นรวมถึงส่งออกไปยังประเทศต่างๆ หน่วยงานราชการของไทยส่งเสริมระบบควบคุมคุณภาพการผลิต ซึ่งบริษัทฯ เองก็ได้รับการรับรองมาตรฐานในระดับสากล หน่วยงานรับรองมาตรฐานสากลหลายแห่งมีสำนักงานอยู่ในประเทศไทย จึงเป็นปัจจัยให้บริษัทผู้ผลิตหลายแห่งมีความประสงค์ที่จะยกระดับการควบคุมคุณภาพในการผลิต

บริษัท Hotei Foods Corporation แปรรูปว่านหางจระเข้ผลิตเป็นของหวานในประเทศไทย ซึ่งเป็นประเทศแปรรูปว่านหางจระเข้รายใหญ่ที่สุดในโลก

โรงงานของบริษัท Pranburi Hotei ซึ่งตั้งอยู่ในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ห่างจากกรุงเทพฯ ไปทางใต้ประมาณ 200 กิโลเมตร แปรรูปว่านหางจระเข้ปีละ 24,000 ตัน โดยนับเป็นโรงงานแปรรูปว่านหางจระเข้ที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในโลก

บริษัท Pranburi Hotei ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2538 เป็นบริษัทในเครือภายใต้บริษัทผู้ผลิตอาหารกระป๋อง Hotei Foods Corporation (สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ในเมือง Shizuoka มี Mr. Tatsuya YAMAMOTO เป็นประธานบริษัท) ซึ่งมีผลิตภัณฑ์ “ไก่ย่าง Hotei” เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย บริษัท Pranburi Hotei ใช้ว่านหางจระเข้เป็นวัตถุดิบในการผลิต โดยบริษัทฯ ระบุว่า ประเทศไทยเป็นประเทศแปรรูปว่านหางจระเข้รายใหญ่ที่สุดในโลก สินค้าของบริษัทฯ มีการบริโภคในญี่ปุ่นจำนวนมาก ขณะเดียวกันก็ส่งออกไปยังประเทศอื่นเพื่อนำไปผสมกับเครื่องดื่มและเป็นที่นิยมทั่วโลก

สำหรับสินค้าที่ส่งออกมายังประเทศญี่ปุ่น บริษัท Hotei จะนำว่านหางจระเข้ไปผ่านกระบวนการต้ม จากนั้นนำไปแช่ในน้ำเชื่อม ผู้บริโภคสามารถรับประทานว่านหางจระเข้ที่กรอบอร่อย ไม่มีรสชาติขมและกลิ่นแต่อย่างใด นอกจากสินค้าภายใต้ชื่อ “Dessert Aloe” ซึ่งเป็นสินค้าบริโภคในครัวเรือนแล้ว บริษัทฯ ยังผลิตและส่งจำหน่ายว่านหางจระเข้ให้แก่บริษัทผู้ผลิตนมและขนมหวานเพื่อนำไปผลิตโยเกิร์ตผสมว่านหางจระเข้ วุ้นถ้วย ฯลฯ นอกจากนี้ยังมีการจำหน่ายให้แก่กลุ่มลูกค้าอย่างหลากหลาย เช่น ห้องอาหารบุฟเฟ่ต์ของโรงแรม โรงพยาบาล สถานดูแลผู้สูงอายุ ร้านขนมปัง และผู้ผลิตขนม

ในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ซึ่งเป็นจังหวัดที่อยู่เหนือสุดของภาคใต้ พื้นที่ที่มีการปลูกว่านหางจระเข้ค่อนข้างมาก ได้แก่ ปราณบุรีซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงงาน หัวหิน กุยบุรี และสามร้อยยอด นอกเหนือจากบริษัท Hotei แล้ว ยังมีบริษัทผู้ผลิตว่านหางจระเข้รายอื่นอยู่ในพื้นที่ด้วย บริษัทแปรรูปว่านหางจระเข้มีการเชิญชวนให้เกษตรกรปลูกว่านหางจระเข้ รวมถึงให้เกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดเปลี่ยนมาปลูกว่านหางจระเข้ทดแทน จึงส่งผลให้พื้นที่ปลูกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

สำหรับว่านหางจระเข้ที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตของบริษัท Hotei จะมีการสำรวจพื้นที่โดยรอบแปลงที่ปลูก และจะรับซื้อจากเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น ส่วนใหญ่แล้วเกษตรกรจะไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตรในการปลูกต้นว่างหางจระเข้ แต่จะมีการใช้สารเคมีกำจัดหญ้า ซึ่งบริษัทฯ วางระบบตรวจสอบย้อนกลับโดยเกษตรกรที่จำหน่ายว่านหางจระเข้ให้บริษัทฯ จะต้องมีการจดบันทึกชนิดและรายละเอียดในการใช้สารเคมีดังกล่าว นอกจากนี้ บริษัทฯ จะว่าจ้างให้บริษัทที่ทำการวิเคราะห์เข้าตรวจโลหะหนักและการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตรอยู่เป็นประจำ

Mr. Takuma MIZUNO ผู้จัดการส่วนวางแผนผลิตภัณฑ์ ฝ่ายการขายของบริษัทฯ ระบุว่า ใน ASEAN มีหลายประเทศ เช่น เวียดนาม ที่มีการปลูกว่านหางจระเข้ แต่พื้นที่ปลูกของไทยส่วนใหญ่มีระบบชลประทานส่งผลให้มีผลผลิตสม่ำเสมอ ซึ่งนับเป็นจุดแข็งของประเทศไทย

เดิมทีแล้ว บริษัท Pranburi Hotei แปรรูปผลไม้ชนิดอื่น แต่ภายหลังที่บริษัทผู้ผลิตนมในญี่ปุ่นวางจำหน่ายโยเกิร์ตผสมว่านหางจระเข้และได้รับความนิยมสูงขึ้น จึงเริ่มหันมาผลิตว่านหางจระเข้บรรจุกระป๋อง ยิ่งไปกว่านั้น เมื่อรายการโทรทัศน์ญี่ปุ่นมีการนำเสนอว่าว่านหางจระเข้ดีต่อสุขภาพ ว่านหางจระเข้กลายเป็น

สินค้าที่ได้รับความนิยมอย่างสูงจนบริษัทฯ ผลิตได้ไม่ทันกับความต้องการ ทั้งนี้ เมื่อปี 2547 – 2548 บริษัทฯ ร่วมกับ Tokyo University of Agriculture วิจัยยืนยันประโยชน์ต่อสุขภาพในการบริโภคว่านหางจระเข้บรรจุกระป๋อง โดยการวิจัยในหนูทดลองพบว่า ว่านหางจระเข้ช่วยปรับค่าคลอเรสเตอรอลในเลือด และช่วยไม่ให้ค่าน้ำตาลในเลือดปรับตัวสูงขึ้น

ผลิตวุ้นมะพร้าวด้วยเทคโนโลยีทันสมัยได้คุณภาพคงที่

นอกจากว่านหางจระเข้แล้ว บริษัทฯ ยังผลิตวุ้นมะพร้าว หรือ Nata de coco อีกด้วย โดยใช้น้ำมะพร้าวเป็นวัตถุดิบ จากนั้นใช้แบคทีเรีย Acetobacter xylinum ในการหมักและให้เกิดการแข็งตัว ซึ่งบริษัทฯ จัดหาวัตถุดิบจากในประเทศไทย

การผลิตวุ้นมะพร้าวในทุกประเทศของภูมิภาคเอเชียนั้น ส่วนใหญ่เกษตรกรจะผลิตจนถึงกระบวนการหมักซึ่งเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน จากนั้นจะนำไปบรรจุกระป๋องในโรงงาน แต่สำหรับบริษัทฯ แล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้เพาะแบคทีเรียชนิดดังกล่าว และเข้าสู่กระบวนการหมักในโรงงาน โดยมีการใช้เทคโนโลยีควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมผ่านเครื่องปรับอากาศเพื่อให้เกิดความสม่ำเสมอด้านคุณภาพ นอกจากนี้ ภายในโรงงานใช้เครื่องในการตัด ล้าง และตรวจสอบสิ่งปลอมปน จนได้เป็นวุ้นมะพร้าวใสโดยธรรมชาติโดยไม่มีการใช้สารฟอกขาวแต่อย่างใด

Mr. MIZUNO แสดงความเชื่อมั่นในโรงงานผลิตในประเทศไทย โดยระบุว่า เนื่องจากเป็นการผลิตในโรงงานที่ผลิตสินค้าสำหรับส่งออกมายังญี่ปุ่นมาเป็นเวลานาน จึงมีจุดเด่นด้านการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสูง

บริษัท Yamamori ผู้สร้างกระแสความนิยมอาหารไทยในครัวเรือนญี่ปุ่น ภายใต้แนวคิด "นำวัฒนธรรมอาหารไทยไปเผยแพร่ในญี่ปุ่น และนำวัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นไปเผยแพร่ในไทย"

บริษัท Yamamori (สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ในเมือง Kuwana จังหวัด Mie มี Mr. Noritada MITSUBAYASHI เป็นประธาน) ผลิตและจำหน่ายแกงสำเร็จรูป (Curry in retort pouch) เช่น "แกงเขียว" "แกงแดง" และ "แกงเหลือง" โดยบริษัทลูกในประเทศไทย ชื่อ Siam Yamamori ตั้งอยู่ในจังหวัดระยองทางภาคตะวันออกของไทย ผลิตเครื่องแกงรสชาติต้นตำหรับโดยใช้สมุนไพรและผักสดจากในประเทศไทย ภายใต้แนวคิด "นำวัฒนธรรมอาหารไทยไปเผยแพร่ในญี่ปุ่น และนำวัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นไปเผยแพร่ในไทย"

แกงของไทยที่ผลิตและจัดจำหน่ายโดยบริษัทฯ ได้รับกระแสตอบรับเป็นอย่างดี จนมีผู้ผลิตแกงกะหรี่รายใหญ่หลายรายหันมาให้ความสนใจตลาดดังกล่าว และมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ออกมาจำหน่ายเช่นกัน ส่งผลให้ตลาดแกงไทยสำเร็จรูปในญี่ปุ่น โดยการนำของบริษัท Yamamori มีขนาดใหญ่ขึ้นประมาณ 2 – 3 เท่า จนเป็นกระแส "แกงไทย (Thai Curry)" ท่ามกลางตลาดที่ขยายตัว

บริษัทเก่าแก่ผู้ผลิตโชยุไปลงทุนในประเทศไทย

บริษัท Yamamori เป็นบริษัทเก่าแก่ผลิตโชยุซึ่งก่อตั้งเมื่อปี 2432 โดยในปี 2512 มีการจำหน่ายเครื่องปรุงทำข้าวอบบรรจุในถุง retort pouch ซึ่งพัฒนาขึ้นเอง ปัจจุบันโรงงานในเมือง Matsusaka จังหวัด Mie เป็นโรงงานที่มีกำลังผลิตอาหารแปรรูปบรรจุถุง retort pouch ขนาดใหญ่ที่สุดญี่ปุ่น

ในปี 2531 บริษัทฯ จัดตั้งบริษัทร่วมทุนในการผลิตซอสเนื้อ (Meat Sauce) ขึ้นในประเทศไทย และในปี 2541 ได้เปิดโรงงานผลิตโชยุและเครื่องปรุงสำหรับจำหน่ายให้แก่ร้านอาหารญี่ปุ่นและบริษัทผู้ผลิตอาหารแช่แข็ง นับเป็นการสร้างรากฐานของธุรกิจในประเทศไทย

เครื่องปรุงญี่ปุ่นที่ผลิตในประเทศไทยไม่ได้มีการปรับรสชาติให้เข้ากับคนไทย แต่เป็นการผลิตให้คงรสดั้งเดิมเอาไว้ ซึ่งกลายเป็นจุดให้บริษัทฯ หันมาให้ความสนใจกับอาหารไทยที่จำหน่ายอยู่ในญี่ปุ่น โดยมองว่าอาหารไทยที่นำเข้ามามีเพียงการติดสติ๊กเกอร์ ซึ่งผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นไม่ทราบวิธีทำ และหากขาดการควบคุมคุณภาพในระดับมาตรฐานญี่ปุ่นแล้ว ไม่มีทางที่อาหารไทยจะเป็นที่แพร่หลายในญี่ปุ่น ดังนั้น บริษัทฯ จึงคิดจะผลิตอาหารไทยรสชาติต้นตำหรับและง่ายต่อการทำรับประทานสำหรับคนญี่ปุ่น เช่นเดียวกับการนำรสชาติของญี่ปุ่นไปเผยแพร่ในประเทศไทยจากประสบการณ์ที่ผ่านมา จึงได้ก่อตั้งเป็นบริษัท Siam Yamamori ขึ้น

เมื่อถามว่าจะนำอาหารไทยเมนูไหนไปเผยแพร่ในญี่ปุ่น บริษัทฯ เห็นว่าคนญี่ปุ่นชอบรับประทานแกงกะหรี่ แต่ประเทศไทยไม่มีอาหารที่ชื่อว่า แกงกะหรี่ไทย (Thai Curry) จะมีแต่อาหารประเภทแกง ที่ใช้กะทิ สมุนไพร และเครื่องเทศในการประกอบอาหาร และรับประทานเป็นกับข้าว Mr. MITSUBAYASHI จึงได้ใช้ชื่อ "แกงเขียว" "แกงแดง" และ "แกงเหลือง" ในการเรียกแกงของไทยซึ่งมีความหลากหลาย และได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แกงสำเร็จรูป โดย Mr. MITSUBAYASHI ระบุว่า บริษัทฯ เป็นผู้ริเริ่มใช้คำว่า "แกงกะหรี่ไทย (Thai Curry)"

รสชาติที่ทำได้เฉพาะในประเทศไทย

Mr. MITSUBAYASHI กล่าวเพิ่มเติมว่า แกงกะหรี่ของอินเดียใช้เครื่องเทศที่ผ่านการอบแห้งมาแล้ว ขณะที่แกงของไทยนำเครื่องเทศและพริกมาตำในครกหินเพื่อทำเป็นน้ำพริก ไม่สามารถใช้เครื่องเทศที่อบแห้งได้ เพราะจะทำให้ไม่ได้รสชาติที่แท้จริง

แกงสำเร็จรูปของบริษัท Yamamori ที่ผลิตในประเทศไทยใช้ผักและสมุนไพรที่ไม่มีปลูกในญี่ปุ่นและเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารไทย เช่น พริกขี้หนู ใบมะกรูด มะเขือเปราะ มะเขือพวง ฯลฯ ส่วนใหญ่มีจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไปในประเทศไทย โดยในช่วงแรก บริษัทฯ พิจารณาว่าจะใช้ผักและสมุนไพรที่วางจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไปมาเป็นวัตถุดิบ แต่ได้ข้อสรุปว่าหากไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับที่มาของวัตถุดิบก็ไม่สามารถส่งไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่นได้ จึงเลือกใช้วัตถุดิบจากแปลงของเกษตรกรที่มีการกำหนดและควบคุมการใช้สารเคมีทางการเกษตร

เริ่มแรกเกษตรกรผู้ผลิตอาจรู้สึกไม่ดีกับบริษัทฯ เนื่องจากได้จำนวนน้อยและมีราคาสูงขึ้น แต่ต่อมากระแสให้ความสนใจในเรื่องความปลอดภัยอาหารในประเทศไทยเองมีมากขึ้น บริษัทของไทยเองจึงเริ่มยกระดับการผลิตขึ้นมาตามๆ กันอย่างต่อเนื่อง

นอกจากแกงแล้ว บริษัทฯ ยังจำหน่ายเครื่องปรุงและวัตถุดิบของไทย เช่น น้ำปลา กะทิ ข้าวหอมมะลิพร้อมรับประทาน ฯลฯ โดยระบุว่า ต้องการให้ผู้บริโภคเรียกบริษัทของตนว่า บริษัท Yamamori ผู้จำหน่ายอาหารไทย มากกว่า บริษัท Yamamori ผู้จำหน่ายแกงไทย ถึงแม้ว่ายอดจำหน่ายจะยังคงเพิ่มขึ้นไม่มาก แต่ได้เตรียมความพร้อมในส่วนของชนิดของสินค้าไว้แล้ว

ตั้งเป้าขยายตลาดทั่วอาเซียนโดยใช้ไทยเป็นศูนย์กลาง

โดยทั่วไปแล้ว ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับส่งจำหน่ายตลาดญี่ปุ่นจะถูกตั้งเป้าให้ผลิตให้ได้เหมือนกับวิธีทำที่ผ่านการปรับให้เข้ากับคนญี่ปุ่นแล้ว ขณะที่ บริษัทฯ ใช้วิธีทำโดยอิงกับรสชาติต้นตำหรับของไทยถึงแม้ว่าอาจจะมีคนญี่ปุ่นที่ไม่ถนัดกับรสชาติดังกล่าวก็ตาม โดยบริษัทฯ ไม่ได้ตั้งใจให้มีคนซื้อสินค้า 3 คน จาก 10 คน แต่ตั้งใจให้มีแฟนพันธุ์แท้เลือกซื้อเพียง 1 คน จาก 10 คน แต่ซื้อในปริมาณ 3 เท่า

นอกจากนี้ เพื่อเป็นการเพิ่มกลุ่มลูกค้าอาหารไทย บริษัทฯ ได้เปิดร้านอาหารไทยชื่อ สยามการ์เด้น ในเมือง Nagoya ซึ่งตัวร้านเป็นอาคารแบบตะวันตกเดิมใช้เป็นสถานกงสุลของสยามในสมัยโชวะตอนต้น ปัจจุบันถูกกำหนดเป็นสมบัติทางวัฒนธรรมขึ้นทะเบียนกับทางการญี่ปุ่น

ขณะเดียวกัน บริษัทฯ สนใจ Food Innopolis ซึ่งมุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าเพิ่มของอุตสาหกรรมอาหารที่ภาครัฐของไทยให้การสนับสนุน โดยได้เปิดศูนย์วิจัยพัฒนาในอุทยานวิทยาศาสตร์ ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยด้านผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศไทยเพื่อทำการวิจัยและพัฒนาในการขยายตลาดอาหารแปรรูปไปยังภูมิภาคอาเซียน

ผลิตภัณฑ์อาหารของไทยซึ่งเป็นประเทศชั้นนำด้านอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเป็นที่ยอมรับในภูมิภาคอาเซียน โดยไทยมีวัตถุดิบอาหารชั้นเลิศจำนวนมาก Mr. MITSUBAYASHI ระบุว่า ต้องการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อหล่อเลี้ยงตลาดจำนวน 600 ล้านคนของอาเซียน