

รายงานการสำรวจภาพรวมตลาดมันสำปะหลังไทยในญี่ปุ่น

แบบรายงาน

4 มีนาคม พ.ศ. 2563

โดย. บริษัท สถาบันวิจัย ยาโนะ จำกัด

เค้าโครงแบบสำรวจ

1. จุดประสงค์ในการสำรวจ

การสำรวจครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์สถานการณ์ทั่วไปของตลาดผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับมันสำปะหลัง (มันสำปะหลัง แป้งมันสำปะหลัง เม็ดสาคุไซมูก) ในประเทศญี่ปุ่น รวมถึงข้อมูลผู้ประกอบการรายสำคัญ ข้อมูลการนำเข้า และผู้ที่ต้องการนำเข้า

2. กลุ่มเป้าหมายในการสำรวจ

ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับมันสำปะหลัง (มันสำปะหลัง แป้งมันสำปะหลัง เม็ดสาคุไซมูก)

3. หัวข้อที่สำรวจ

อ้างอิงหน้าสารบัญ

4. ระยะเวลาที่ทำการสำรวจ

มกราคม พ.ศ.2562 – มีนาคม พ.ศ.2563

5. วิธีการสำรวจ

สัมภาษณ์ผู้ประกอบการรายสำคัญโดยนักวิจัยผู้เชี่ยวชาญ

รวบรวมและจัดระเบียบข้อมูลจากสถิติและเอกสารต่าง ๆ

สัมภาษณ์ทางโทรศัพท์กับบริษัทการค้าที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ผู้ค้าส่งอาหารต่างๆในสามจังหวัดหลัก (โอซากา เฮียวโกะ และฟูกูโอกะ) ภายใต้เขตอาณาของสคต. โอซากา

6. ผู้รับผิดชอบโครงการ

บริษัท สถาบันวิจัย ยาโนะ จำกัด

ยูทาเกะ ชิมิซุ หน่วยวิทยาศาสตร์การอาหาร

Daiei Building 1-8-6 Azuchicho, Chuo-ku, Osaka 541-0052 (สาขาโอซากา)

โทรศัพท์: 06-6266-1388

โทรสาร: 06-6266-1389

E-mail: yshimizu@yano.co.jp

สารบัญ

1. ภาพรวมของตลาดมันสำปะหลังในญี่ปุ่น (ประเภท ขนาดตลาด ฯลฯ).....	3
(1) ขนาดของตลาดมันสำปะหลังนำเข้าแยกตามประเภท (มันสำปะหลัง แป้งมันสำปะหลัง เม็ดสาคูไข่มุก)	3
<แนวโน้มตลาดมันสำปะหลัง (ปี 2558-2562)>.....	3
<แนวโน้มตลาดแป้งมันสำปะหลัง (ปี 2558-2562) >.....	4
<แนวโน้มตลาดเม็ดสาคูไข่มุก (2558-2562) >	5
(2) ส่วนแบ่งการตลาดแบ่งตามประเทศที่นำเข้า (แยกตามประเภท)	6
<ส่วนแบ่งการตลาดมันสำปะหลังแบ่งตามประเทศที่นำเข้า (ปี 2562) >	6
<ส่วนแบ่งการตลาดแป้งมันสำปะหลังแบ่งตามประเทศที่นำเข้า (ปี 2562) >	7
<ส่วนแบ่งการตลาดเม็ดสาคูไข่มุกแบ่งตามประเทศที่นำเข้า (ปี 2562) >	8
(3) อุปสงค์และการใช้งานผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังที่สำคัญในญี่ปุ่น.....	9
<สถานะของมันสำปะหลังในอุปสงค์และอุปทานแบ่งในญี่ปุ่น>	9
<ปริมาณอุปทานแบ่งคาดการณ์ (รอบปีแบ่งระยะที่ 1)>.....	9
<สัดส่วนแบ่งนำเข้าในญี่ปุ่นแบ่งตามประเทศ (ปี 2562)>	10
<อุปสงค์มันสำปะหลัง>.....	10
<อุปสงค์แป้งมันสำปะหลัง>.....	11
<อุปสงค์เม็ดสาคูไข่มุก>	12

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

(4) ผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญในญี่ปุ่นที่นำเข้ามันสำปะหลัง.....	13
<ข้อมูลผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญที่นำเข้ามันสำปะหลัง>.....	13
<ข้อมูลผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญที่นำเข้าแป้งมันสำปะหลัง>.....	14
<ข้อมูลผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญที่นำเข้าเม็ดสาคูไข่มุก>	14
2.ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการนำเข้าญี่ปุ่น.....	15
(1) วิธีการนำเข้าญี่ปุ่นและขั้นตอนการดำเนินงาน	15
(2) ระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า.....	16
(3) ข้อมูลการนำเข้าเม็ดสาคูไข่มุก	17
(4) หน่วยงานต่างๆในญี่ปุ่นที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า	19
3.รายชื่อผู้ประกอบการที่ต้องการค้าส่ง/นำเข้ามันสำปะหลัง (โอซากา เฮียวโก ฟูกูโอกะ).....	20

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

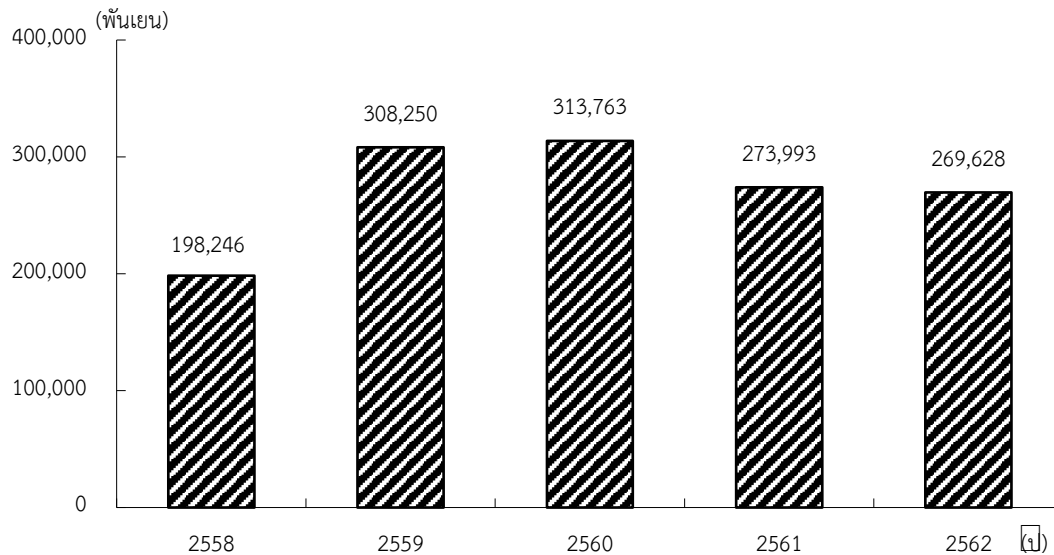
1. ภาพรวมของตลาดมันสำปะหลังในญี่ปุ่น (ประเภท ขนาดตลาด ฯลฯ)

(1) ขนาดของตลาดมันสำปะหลังนำเข้าแยกตามประเภท (มันสำปะหลัง แป้งมันสำปะหลัง เม็ดสาคูไข่มุก)

<มันสำปะหลัง (HS code: 071410)>

ปริมาณการนำเข้ามันสำปะหลังทั่วประเทศในปี 2562 อยู่ที่ 8,061 ตัน (ลดลง 3.7% เมื่อเทียบกับปีก่อน) มูลค่าการนำเข้าอยู่ที่ 269.62 ล้านบาท (ลดลง 1.6% เมื่อเทียบกับปีก่อน) ปัจจุบันแนวโน้มการนำเข้ามีมูลค่าประมาณ 200-300 ล้านบาท

<สถิติแสดงมูลค่าการนำเข้ามันสำปะหลังของญี่ปุ่น (ปี 2558-2562)>



(หน่วย: พันเยน / %)

	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
มูลค่าการนำเข้า	198,246	308,250	313,763	273,993	269,628
เทียบกับปีก่อนหน้า	—	+55.5	+1.8	-12.7	-1.6

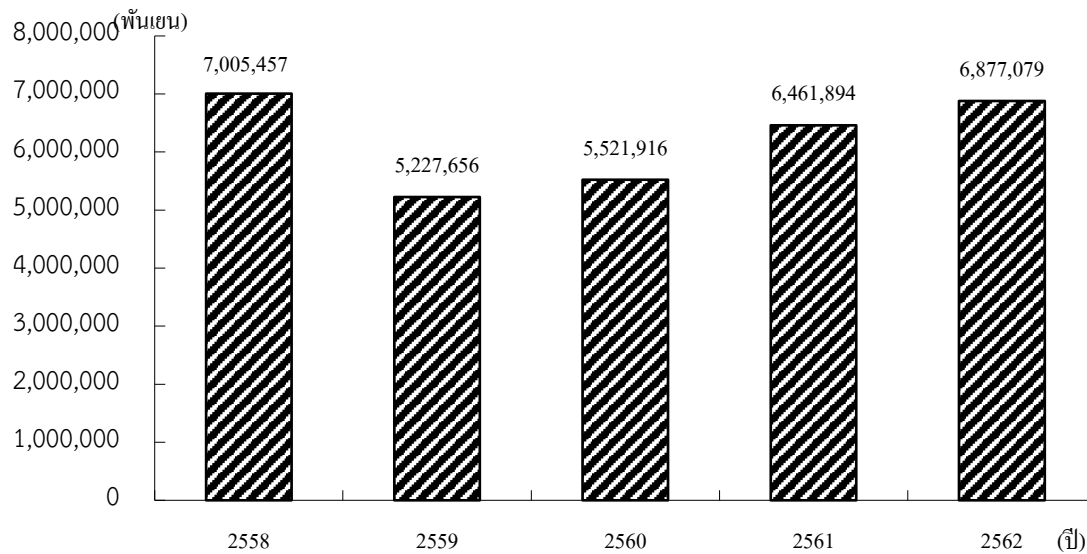
(ที่มา: กรมสถิติการค้าญี่ปุ่น)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

<แป้งมันสำปะหลัง (HS code: 110814)>

ปริมาณการนำเข้าแป้งมันสำปะหลังทั่วประเทศในปี 2562 อยู่ที่ 138,430 ตัน (เพิ่มขึ้น 14.2% เมื่อเทียบกับปีก่อน) มูลค่าการนำเข้าอยู่ที่ 6,877 ล้านบาท (เพิ่มขึ้น 6.4% เมื่อเทียบกับปีก่อน) ในปี 2558 มูลค่าการนำเข้าพุ่งสูงถึง 7 พันล้านบาท และลดลงมาอยู่ที่ 5.2 พันล้านบาทในปี 2559 แต่ก็มีแนวโน้มที่เพิ่มสูงขึ้นเรื่อยๆหลังจากนั้น

<สถิติแสดงมูลค่าการนำเข้าแป้งมันสำปะหลังของญี่ปุ่น (ปี 2558-2562)>



(หน่วย: พันเยน / %)

	2558	2559	2560	2561	2562
มูลค่าการนำเข้า	7,005,457	5,227,656	5,521,916	6,461,894	6,877,079
เทียบกับปีก่อนหน้า	—	-15.4	+5.6	+17.0	+6.4

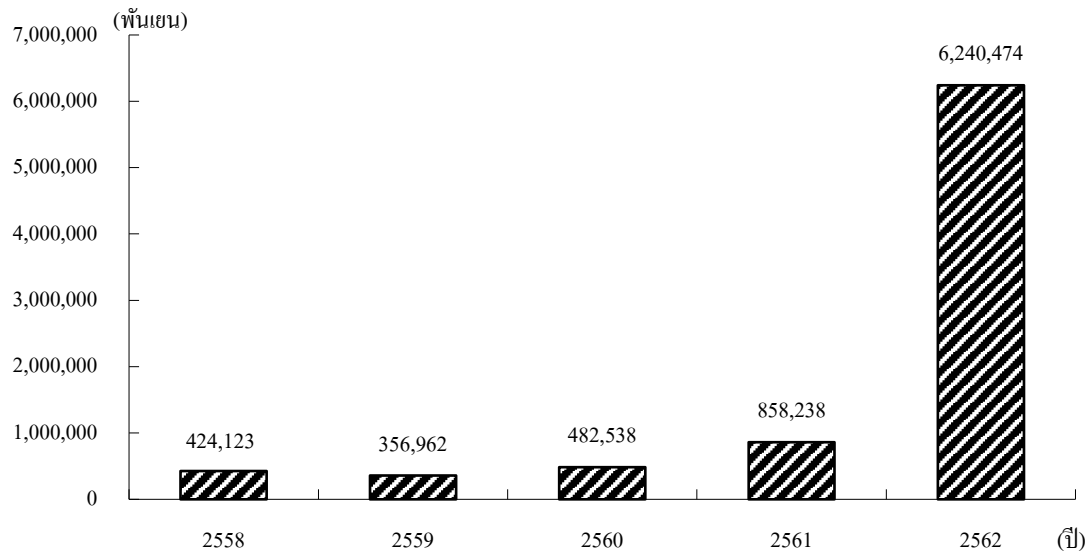
(ที่มา: กรมสถิติการค้าญี่ปุ่น)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

<เมล็ดสาคุไซ่มุก (และผลิตภัณฑ์ทดแทน) (HS code: 190300)>

ปริมาณการนำเข้าเมล็ดสาคุไซ่มุกทั่วประเทศในปี 2562 อยู่ที่ 16,776 ตัน (เพิ่มขึ้น 473.0% เมื่อเทียบกับปีก่อน) มูลค่าการนำเข้าอยู่ที่ 6,240,470,000 เยน (เพิ่มขึ้น 627.1% เมื่อเทียบกับปีก่อน) เนื่องจากความนิยมในเครื่องดื่มไซ่มุกเพิ่มขึ้นอย่างมาก ทำให้ปริมาณการนำเข้าเมล็ดสาคุไซ่มุกพุ่งสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะการนำเข้าจากไต้หวันอยู่ที่ 5,415,810,000 เยน เพิ่มขึ้น 805.7% เมื่อเทียบกับไตรมาสก่อนหน้า

<สถิติแสดงมูลค่าการนำเข้าเมล็ดสาคุไซ่มุกของญี่ปุ่น (ปี 2558-2562)>



(หน่วย: พันเยน / %)

	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562
มูลค่าการนำเข้า	424,123	356,962	482,538	858,238	6,240,474
เทียบกับปีก่อนหน้า	—	-15.8	+35.2	+77.9	+627.1

(ที่มา: กรมสถิติการค้าญี่ปุ่น)

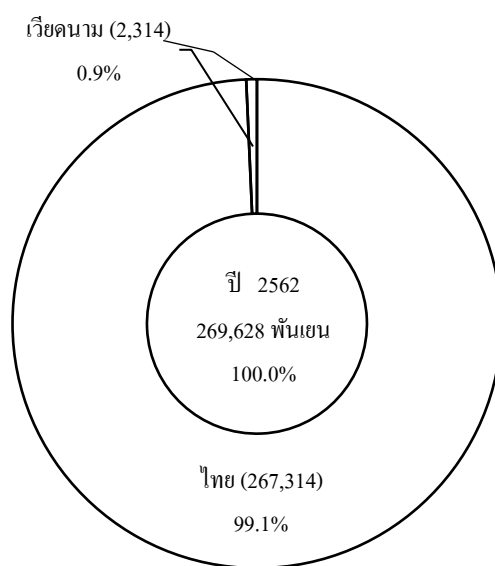
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโฮจกกา

(2) ส่วนแบ่งการตลาดแบ่งตามประเทศที่นำเข้า (แยกตามประเภท)

<มันสำปะหลัง (HS code: 071410)>

จากส่วนแบ่งการตลาดแบ่งตามประเทศที่นำเข้า เห็นได้ชัดว่ามันสำปะหลังส่วนใหญ่ถูกนำเข้าจากประเทศไทย คิดเป็น 99.1% ต่อจากนั้นคือจากประเทศเวียดนาม คิดเป็น 0.9%

<สัดส่วนการตลาดประเทศที่นำเข้ามันสำปะหลัง (ปี 2562)>



(หน่วย: พันเยน / %)

	มูลค่าการนำเข้า	สัดส่วน
ไทย	267,314	99.1
เวียดนาม	2,314	0.9
รวม	269,628	100.0

(ที่มา: กรมสถิติการค้าญี่ปุ่น)

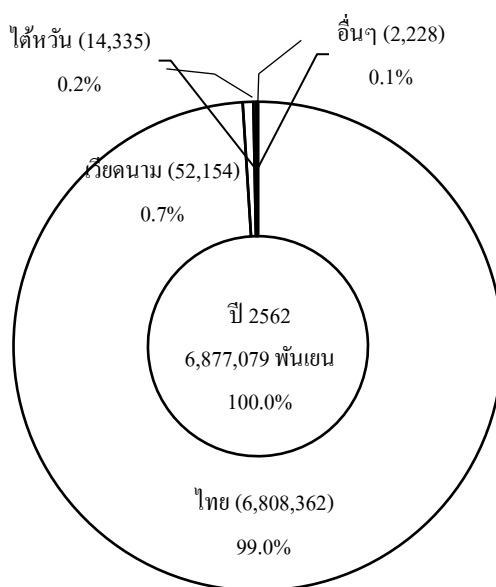
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโฮซางา

<แป้งมันสำปะหลัง (HS code: 110814)>

จากส่วนแบ่งการตลาดแบ่งตามประเทศที่นำเข้า แป้งมันสำปะหลังส่วนใหญ่ถูกนำเข้าจากประเทศไทยคิดเป็น 99.0% ตามมาด้วยเวียดนาม 0.7% ไต้หวัน 0.2% และประเทศอื่นๆ คือ บราซิลและจีน 0.1%

ญี่ปุ่นได้ลงนามในความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจญี่ปุ่น - ไทย (EPA) เมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2550 และได้ดำเนินการตามข้อตกลงเขตการค้าเสรีทวิภาคี (FTA) ระหว่างสองประเทศ โดยแป้งมันสำปะหลังแปรรูปสามารถนำเข้าโดยปลอดภาษีได้ในปริมาณจำกัด 200,000 ตันต่อปี ตั้งแต่เดือนเมษายนของปีภาษี เป็นเหตุให้เกิดการนำเข้าจากประเทศไทยที่เพิ่มขึ้นด้วย

<สัดส่วนการตลาดประเทศที่นำเข้าแป้งมันสำปะหลัง (ปี 2562)>



(หน่วย: พันเยน / %)

	มูลค่าการนำเข้า	สัดส่วน
ไทย	6,808,362	99.0
เวียดนาม	52,154	0.7
ไต้หวัน	14,335	0.2
อื่นๆ	2,228	0.1
รวม	6,877,079	100.0

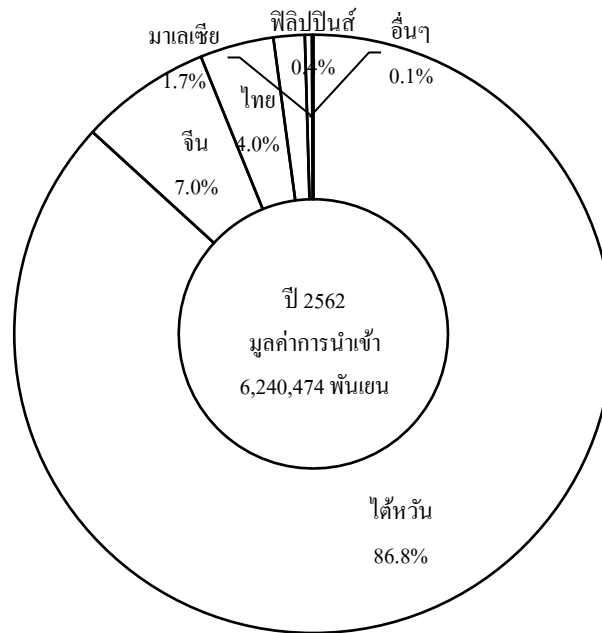
(ที่มา: กรมสถิติการค้าญี่ปุ่น)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโฮจกกา

<เม็ดสาคูไข่มุก (และผลิตภัณฑ์ทดแทน) (HS code: 190300)>

จากส่วนแบ่งการตลาดเม็ดสาคูไข่มุกแบ่งตามประเทศที่นำเข้า ได้หวั่นครองส่วนแบ่งในตลาดสูงสุด คิดเป็น 86.8% ตามมาด้วยจีนที่ 7.0% ไทย 4.0% มาเลเซีย 1.7% ฟิลิปปินส์ 0.4% และประเทศอื่นๆ ได้แก่ เวียดนาม อินโดนีเซีย และอินเดีย อีก 0.1%

<สัดส่วนการตลาดประเทศที่นำเข้าเม็ดสาคูไข่มุก (ปี 2562)>



(หน่วย: พันเยน / %)

	มูลค่าการนำเข้า	สัดส่วน
ไต้หวัน	5,415,810	86.8
จีน	441,817	7.0
ไทย	249,261	4.0
มาเลเซีย	105,013	1.7
ฟิลิปปินส์	23,775	0.4
อื่นๆ	4,798	0.1
รวม	6,240,474	100.0

(ที่มา: กรมสถิติการค้าญี่ปุ่น)

(3) อุปสงค์และการใช้งานผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังที่สำคัญในญี่ปุ่น

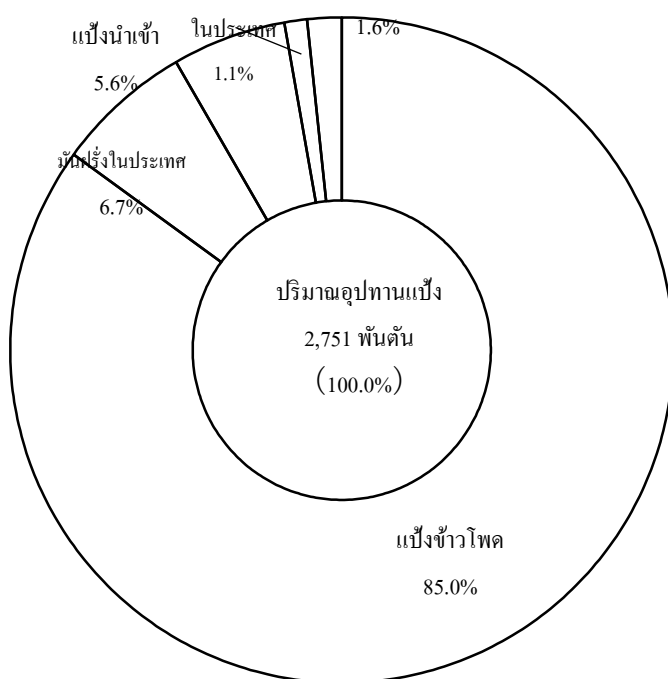
<สถานะของมันสำปะหลังในอุปสงค์และอุปทานแบ่งในญี่ปุ่น>

ในช่วงปีที่ผ่านมา ญี่ปุ่นมีการใช้แป้ง 2.6 - 2.8 ล้านตันต่อปีเพื่อการอุตสาหกรรมและการบริโภค อุปทานหลักเป็นแป้งข้าวโพดที่

แปรรูปในประเทศญี่ปุ่นโดยใช้ข้าวโพดที่นำเข้าจากสหรัฐอเมริกา ทั้งนี้ก็ยังมีสัดส่วนการนำเข้าแป้ง ประมาณ 1.5 - 1.7 แสนตัน โดยในสัดส่วนแป้งนำเข้าดังกล่าว กว่า 90% เป็นแป้งมันสำปะหลังของไทย ดังนั้นแป้งมันสำปะหลังของไทยจึงมีความสำคัญต่ออุปสงค์และอุปทานของแป้งนำเข้าในประเทศญี่ปุ่น ไม่เพียงแต่ญี่ปุ่นเท่านั้น ประเทศไทยยังส่งออกผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับมันสำปะหลังไปยังประเทศอื่นๆ อีกมากมาย

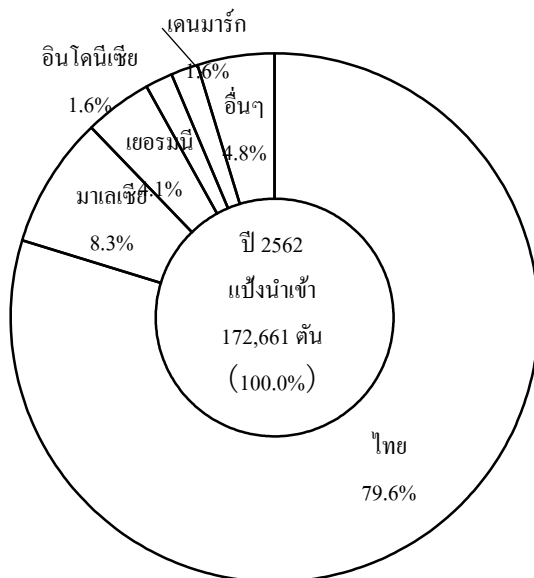
อุปทานที่คาดการณ์(ระหว่างเดือนตุลาคม 2562 ถึงเดือนกันยายน 2563) คาดว่าจะมีความต้องการ แป้ง 2.75 ล้านตัน โดยส่วนใหญ่เป็นแป้งข้าวโพด และคาดว่าจะมีการนำเข้าแป้ง 153,000 ตัน ส่วนในปี 2562 (ปีปฏิทิน) มีการนำเข้าแป้งประมาณ 172,000 ตัน ซึ่งกว่า 80% เป็นแป้งมันสำปะหลังของไทย

<สัดส่วนอุปทานแบ่งของญี่ปุ่นระหว่างเดือนตุลาคม 2562 - กันยายน 2563 (คาดการณ์)>



(ที่มา: กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และการประมงญี่ปุ่น)

<สัดส่วนแบ่งนำเข้าในญี่ปุ่นแบ่งตามประเทศ (ปี 2562)>



(ที่มา: กรมสถิติการค้าญี่ปุ่น)

<อุปสงค์มันสำปะหลัง>

มันสำปะหลังเป็นไม้พุ่มเขี้ยวตลอดปีตระกูล Euphorbiaceae ซึ่งเป็นพืชเขตร้อนมีถิ่นกำเนิดจากประเทศบราซิล อาจเป็นที่รู้จักกันในชื่ออื่นๆ ได้แก่ Inomoki Tapioca Manioc Manjoka และ Kaserva หัวใต้ดินมีลักษณะคล้ายกับมันเทศ บางครั้งก็ถูกเรียกว่าเผือก ส่วนใหญ่จะปลูกได้ในแถบเอเชีย แอฟริกา และละตินอเมริกา ในการนำมารับประทานต้องทำการล้างพิษด้วยความร้อนหรือล้างน้ำก่อน

มันสำปะหลังในญี่ปุ่นส่วนใหญ่ใช้วิธีการนำเข้า โดยในปี 2562 ปริมาณการนำเข้าอยู่ที่ 8,061 ตัน มูลค่าการนำเข้ากว่า 269.62 ล้านบาท ในญี่ปุ่นเองสามารถปลูกได้ที่จังหวัดโอกินาวาและจังหวัดไอจิ แต่ไม่ได้ออกสู่ตลาดผักและผลไม้เนื่องจากปริมาณการผลิตยังต่ำมาก นอกจากนี้ยังมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ชนิดบดหรือตากแห้งที่แปรรูปเป็นเม็ดด้วย อุปสงค์ส่วนใหญ่ต้องการนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์ กล่าวกันว่ามันสำปะหลังมีผลในการปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัตว์ให้ดีขึ้น ส่วนใหญ่จะใช้เป็นอาหารให้สัตว์ เช่น หมู

ผู้นำเข้าอาหารรายใหญ่ที่นำเข้ามันสำปะหลัง เช่น ผู้ผลิตอาหารสัตว์ JA Nishinohon Kumiai Shiryoku Corporation (818 Higashishinmachi, Ota City, Gunma) /Kyushu Planet Corporation(2-5-10-602, Izumi, Chuo-ku, Kumamoto-shi, Kumamoto) ฯลฯ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

<อุปสงค์แป้งมันสำปะหลัง>

แป้งมันสำปะหลังมีคุณสมบัติพิเศษที่หลากหลาย โดยเฉพาะการยืดเกาะ การกักเก็บน้ำ การกระจายตัว คุณสมบัติอิมัลชัน คุณสมบัติการขึ้นรูป ฯลฯ ซึ่งเป็นฟังก์ชันที่เห็นได้ชัด มีเสถียรภาพ และต่อ ยอดได้ จึงถูกนำมาใช้ในหลากหลายอุตสาหกรรม

สำหรับการใช้งานด้านการปรุงอาหาร สามารถใช้เป็นวัตถุดิบที่ช่วยปรับปรุงเท็กซ์เจอร์ของอาหาร (ความรู้สึกเหนียว นุ่ม กรอบ ลื่น) หรือปรับปรุงรสชาติอาหารให้ดีขึ้นได้ นอกจากนี้ยังใช้เป็นวัตถุดิบในการเพิ่มคุณภาพของอาหารในภาพรวมได้ด้วย (ด้วยคุณสมบัติการยืดเกาะ การกักเก็บน้ำ การขึ้นรูป ความเสถียรต่อระยะเวลา ความเสถียรต่อการแช่แข็ง ความเสถียรต่อบรรจุภัณฑ์ทนความร้อน) โดยเฉพาะเม็ดสาคูไข่มุกที่มีรสชาติอร่อยแบบหนุบหนับ ให้ความรู้สึกตึงในปาก จนทำให้จำนวนร้านเครื่องดื่มไข่มุกเพิ่มขึ้นมากอย่างรวดเร็วในช่วงที่ผ่านมา มีความคึกคักอย่างมากจนเรียกได้ว่าเป็นยุคไข่มุกบูมยุคที่ 3

Matsutani Chemical Industry Co., Ltd. บริษัทที่ใหญ่ที่สุดในอุตสาหกรรมแป้งได้เน้นการขายแป้งทนการย่อยประเภท "Pine Starch RT" ซึ่งเป็นวัตถุดิบโยอาหารชนิดใหม่ผลิตมาจากเม็ดสาคูไข่มุก และมีการใช้งานที่มากขึ้น แป้งทนการย่อยประเภท (Resistance Starch: RS) โดยแบ่งออกตามโครงสร้างได้เป็น 4 ประเภทคือ RS1- 4 แป้งทนการย่อย RS4ได้มาจากกระบวนการทางเคมี และผลิตภัณฑ์นี้ก็จัดอยู่ในหมู่แป้งประเภท RS4 แป้งแปรรูปที่เกิดจากการนำเม็ดสาคูไข่มุกไปผ่านกระบวนการทางเคมีด้วยตัวเชื่อมกรดฟอสฟอริกแล้ว จะมีส่วนที่ย่อยไม่ได้สูงกว่า 75% แป้งจากตัวเชื่อมกรดฟอสฟอริกนี้ถูกใช้งานเป็นสารเติมแต่งอาหารอย่างแพร่หลายในผลิตภัณฑ์อาหาร โดยใช้เป็นตัวทำให้ข้น ตัวทำให้เสถียร หรือใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต บริษัทนี้ได้ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับแป้งที่ผลิตจากเม็ดสาคูไข่มุกด้วยตัวเชื่อมกรดฟอสฟอริกมาตั้งแต่ก่อนหน้านี้แล้ว แต่การใช้ตัวเชื่อมกรดฟอสฟอริกในระดับที่แรงขึ้นจะช่วยเพิ่มส่วนที่ย่อยไม่ได้ให้สูงขึ้น แม้นำไปปรุงก็จะคงคุณสมบัติไม่พองตัวหรือกลายเป็นวุ้น บริษัทนี้มีเดกซ์ทรีนที่ทนการย่อยซึ่งถูกใช้เป็นวัตถุดิบโยอาหารที่ละลายน้ำได้ในกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพจำนวนมาก โดยก่อนหน้านี้เคยผลิตแป้ง RS ที่ไม่ละลายน้ำจากแป้งข้าวสาลีแล้ว แต่กำลังเปลี่ยนมาจำหน่ายผลิตภัณฑ์แป้ง RS จากเม็ดสาคูไข่มุกที่มีราคาถูกกว่า

นอกจากนี้ ในการใช้งานเพื่อการอุตสาหกรรม มีการใช้งานอย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมการผลิตกระดาษเป็นส่วนใหญ่ โดยมีส่วนช่วยในการเพิ่มความแข็งแรงให้กระดาษไม่ฉีกขาดได้ง่าย ซึ่งเป็นคุณสมบัติของกระดาษที่จำเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากกระดาษที่ผลิตจากเยื่อกระดาษและวัตถุดิบกระดาษอื่นๆเพียงอย่างเดียวนั้นไม่ทนทานพอต่อกระบวนการพิมพ์ที่มีความแม่นยำสูงหรือการพิมพ์ที่ใช้ความเร็วสูง จึงต้องเพิ่มความแข็งแรงให้กระดาษ โดยแป้งจะถูกใช้เสมือนกาวที่ช่วยยึดติดเนื้อกระดาษ หรือใช้ทาบางๆบนพื้นผิวกระดาษเพื่อทำหน้าที่เป็นตัวเพิ่มความแข็งแรง นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ในการเป็นตัวช่วยกรองน้ำ ช่วยลดอัตราของเสียในการผลิต ช่วยเพิ่มเสถียรภาพในการปฏิบัติงานได้อีกด้วย

ปัจจุบัน ในญี่ปุ่นมีการใช้งานแป้งมันสำปะหลังเพื่อการบริโภคประมาณ 50% และใช้งานเพื่อการอุตสาหกรรมประมาณ 50%

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

<อุปสงค์และการใช้งานแป้งมันสำปะหลัง>

ใช้เพื่อการบริโภค (ประมาณ 50%)	ใช้เพื่อการอุตสาหกรรม (ประมาณ 50%)
เม็ดสาคูไข่มุก	ใช้เป็นกาวหรือสารยึดเกาะในการผลิตกระดาษ
อาหารเส้น	ใช้เป็นตัวกำหนดขนาดสำหรับสิ่งทอ
แฮมและไส้กรอก	กระดาษลูกฟูกและกาว
ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	Dusting powder
ซอสและน้ำจิ้ม	เครื่องสำอาง
ขนม	ยา
ผลิตภัณฑ์ประมงแปรรูป	บรรจุภัณฑ์

ผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญที่นำเข้าแป้งมันสำปะหลังในญี่ปุ่น เช่น GSL Japan Co., Ltd. ที่นำเข้าและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แป้งของ GSL ประเทศไทยเป็นหลัก IMAI Ltd. ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับแป้งมันสำปะหลังจากบราซิล Nettower Co., Ltd. ที่พัฒนา “Tapioca Company Co., Ltd.” ขึ้นในประเทศญี่ปุ่น ฯลฯ นอกจากนี้ยังมีบริษัทอุตสาหกรรมแป้งขนาดใหญ่ เช่น Matsutani Chemical Industry Co., Ltd. / Tokai Denpun Co., Ltd. / Japan Corn Starch Co., Ltd. รวมถึงบริษัทการค้าขนาดใหญ่ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับแป้งมันสำปะหลัง เช่น Mitsubishi Corporation / Mitsui & Co., Ltd. / Sojitz Corporation

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สำหรับประเทศไทยได้มีการลงนามในความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจญี่ปุ่น - ไทย (EPA) เมื่อเดือนพฤศจิกายน 2550 และได้ดำเนินการตามข้อตกลงเขตการค้าเสรีทวิภาคี (FTA) ระหว่างสองประเทศ ทำให้แป้งมันสำปะหลังแปรรูปสามารถนำเข้าโดยปลอดภาษีได้ในปริมาณจำกัด 200,000 ตันต่อปี

<ผู้ประกอบการนำเข้ารายสำคัญในญี่ปุ่นที่นำเข้าแป้งมันสำปะหลัง>

ชื่อบริษัท	ที่ตั้งสำนักงานใหญ่
GSL Japan Co., Ltd.	Deux Tours East Building 4421, 3-13-1 Harumi, Chuo-ku, Tokyo
Nettower Co., Ltd.	Itabashi Center 2F, 1-49-1 Itabashi, Itabashi-ku, Tokyo
IMAI Ltd.	S&S Building 4F, 6-36 Shin-Ogawamachi, Shinjuku-ku, Tokyo
Matsutani Chemical Industry Co., Ltd.	5-3 Kita Itami, Itami-shi, Hyogo
Tokai Denpun Co., Ltd.	24-15 Denmacho, Aoi-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka
Japan Corn Starch Co., Ltd.	2-10-4 Toranomom, Minato-ku, Tokyo
Mitsubishi Corporation	2-6-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo
Mitsui & Co., Ltd.	1-3-1 Otemachi, Chiyoda-ku, Tokyo
Sojitz Corporation	2-1-1 Uchisaiwaicho, Chiyoda-ku, Tokyo

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

<อุปสงค์เม็ดสาคุไซมูก>

ญี่ปุ่นมีปริมาณการนำเข้าเม็ดสาคุไซมูกที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วเนื่องจากกระแสมนิยมในเครื่องดื่มไซมูก เม็ดสาคุไซมูกเป็นแป้งที่ทำจากมันสำปะหลัง นิยมทำเป็นเม็ดและใส่ในเครื่องดื่มประเภทชา นม ฯลฯ ในญี่ปุ่นเองเคยมีกระแสมนิยมเช่นเดียวกันนี้เกิดขึ้นแล้วในอดีต ครั้งนี้เรียกได้ว่าเป็นการบูมยุคที่ 3 โดยเริ่มต้นมาจากเมืองใหญ่ๆ อย่างเช่นโตเกียว

ต้นทางที่ญี่ปุ่นนำเข้าหลักคือไต้หวันซึ่งมีกระแสมนิยมในเครื่องดื่มไซมูกอย่างแพร่หลาย ตั้งแต่เข้ายุคปี 2000 ตลอดเวลามากกว่า 15 ปี ในบรรดาประเทศ (ภูมิภาค) ต้นทางของเม็ดสาคุไซมูก ไทยถือว่ายังเป็นหนึ่งในด้านปริมาณและมูลค่าการนำเข้า อย่างไรก็ตาม ในปี 2561 ปริมาณการนำเข้าจากไต้หวันเพิ่มขึ้นเป็น 1,598 ตัน (เพิ่มขึ้น 159% เมื่อเทียบกับปีก่อน) แซงหน้าไทยที่ 1,224 ตัน (ลดลง 7.3% เมื่อเทียบกับปีก่อน) ขึ้นเป็นอันดับหนึ่ง และในปี 2562 การนำเข้าจากไต้หวันยังคงเพิ่มขึ้นอย่างมาก อยู่ที่ 14,398 ตัน เพิ่มขึ้น 801% เทียบกับไตรมาสก่อนหน้า

เบื้องหลังที่ทำให้มีการนำเข้าเพิ่มขึ้น เกิดจากเนื้อสัมผัสของเม็ดสาคุไซมูกที่อร่อย และกระแสที่วัยรุ่นชอบโพสต์ภาพชา นมไซมูกลงบนสื่อโซเชียล “Instagram” จนเป็นที่นิยมตามกันอย่างแพร่หลาย เครื่องดื่มดังกล่าวได้รับความนิยมมากเป็นพิเศษในกลุ่มวัยรุ่นหญิง ส่งผลให้ร้านเครื่องดื่มและอุตสาหกรรมร้านอาหารต่างๆ ล้วนมีความต้องการเม็ดสาคุไซมูกที่เพิ่มขึ้น ปริมาณการนำเข้าก็จึงเพิ่มขึ้นตามไปด้วย นอกจากนี้ ยังมีการนำเข้าเม็ดสาคุไซมูกสำเร็จรูปแช่แข็งของไต้หวันที่สามารถใช้ได้ทันทีเพียงละลายน้ำ เม็ดสาคุไซมูกที่ผลิตเฉพาะสำหรับร้านเครื่องดื่มไซมูกก็มากขึ้นด้วย

หลังจากนี้ด้านผู้ขายน่าจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้เม็ดสาคุไซมูกให้มีความหลากหลายน่าสนใจมากยิ่งขึ้น และคาดว่าหลังจากนี้จะเป็นยุคบูมของเม็ดสาคุไซมูกต่อไป

<ผู้ประกอบการนำเข้ารายสำคัญในญี่ปุ่นที่นำเข้าเม็ดสาคุไซมูก>

ชื่อบริษัท	ที่ตั้งสำนักงานใหญ่
KRG Co., Ltd.	2-4-6 Kanda Misakicho, Chiyoda-ku, Tokyo
Niko Trading Co., Ltd.	3-5-6 Kitaaoyama, Minato-ku, Tokyo
Tapioca Express Co., Ltd.	2-4-7 Kitazawa, Setagaya-ku, Tokyo

จำนวนร้านค้าที่ขายเครื่องดื่มไซมูกโดยเฉพาะมีการขยายตัวอย่างมาก ขณะเดียวกันธุรกิจเฟรนไชส์ร้านอาหารก็เริ่มขายเครื่องดื่มไซมูกมากขึ้นเช่นกัน จึงทำให้การระบุจำนวนร้านค้าปลีกที่ขายเครื่องดื่มไซมูกที่ชัดเจนทำได้ยาก ร้านเครื่องดื่มไซมูกที่มีชื่อเสียง เช่น Chun Shui Tang / Gong Cha / Pearl Lady / Urth Caffé / CoCo Tea / Chatime / The Alley / Alfred Tea Room / Cafe no. / KOI The / Sin An Ju / Piyanee / Heuk Hwa Dang ฯลฯ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

(4) ผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญในญี่ปุ่นที่นำเข้ามันสำปะหลัง

(แยกตามประเภท: มันสำปะหลัง แป้งมันสำปะหลัง เม็ดสาคุไซมูก)

ผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญในญี่ปุ่นที่นำเข้ามันสำปะหลัง มีดังนี้

<ข้อมูลผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญที่นำเข้ามันสำปะหลัง>

ชื่อบริษัท	ข้อมูล
JA Nishinohon Kumiai Shiryō Corporation	แปรรูปจากมันสำปะหลังชนิดบดหรือตากแห้งเป็นเม็ด กล่าวกันว่ามันสำปะหลังมีผลในการปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัตว์ให้ดีขึ้น ส่วนใหญ่จะใช้เป็นอาหารให้หมู
Kyushu Planet Corporation	นำเข้าและจำหน่ายอาหารสัตว์ ปู๋ (ปู๋อินทรีย์) และทำธุรกิจผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย หลักๆคืออาหารสัตว์รีไซเคิลในประเทศ ไปจนถึงอาหารสัตว์นำเข้าจากต่างประเทศ

<ข้อมูลผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญที่นำเข้าแป้งมันสำปะหลัง>

ชื่อบริษัท	ข้อมูล
GSL Japan Co., Ltd.	นำเข้าส่งออกและจำหน่ายแป้งและเคมีภัณฑ์ในประเทศ บริษัท GSL (Thailand) Khonburi Factory ซึ่งเป็นบริษัทแม่เป็นโรงงานแปรรูปแป้งโดยเฉพาะ ซึ่งเป็นโรงงานที่มีกำลังการผลิตขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย
IMAI Ltd.	เป็นบริษัทการค้าที่เชี่ยวชาญในการนำเข้าและการค้าส่งผลิตภัณฑ์อาหารจากทั่วโลก รวมถึงบราซิล มีผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังของบราซิลทั้งแบบสด แบบแห้ง แบบปรุงรสด้วยเครื่องเทศ ฯลฯ
Nettower Co., Ltd.	ผลิตและค้าส่งขนม (เม็ดสาคุไซมูก) จำหน่ายเม็ดสาคุไซมูกโดยเน้นที่รสชาติและคุณภาพผ่านแบรนด์ “Tapioca World” เป็นบริษัทที่สร้างโรงงานเม็ดสาคุไซมูกโดยเฉพาะแห่งแรกในญี่ปุ่น

<ข้อมูลผู้ประกอบการนำเข้าอาหารรายสำคัญที่นำเข้าเม็ดสาคุไซมูก>

ชื่อบริษัท	ข้อมูล
KRG Co., Ltd.	ค้าส่งและนำเข้าเม็ดสาคุไซมูก ส่งออกและค้าส่งวัตถุดิบ เป็นบริษัทที่ดำเนินธุรกิจร้านเครื่องต้มไข่มุกน้ำตาลทรายแดงโดยเฉพาะเป็นแห่งแรกของญี่ปุ่น โดยใช้เม็ดสาคุไซมูกต้นตำรับจากไต้หวัน
Niko Trading Co., Ltd.	นำเข้าเม็ดสาคุไซมูกสดแช่แข็งจากไต้หวัน เป็นบริษัทที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เม็ดสาคุไซมูกกับ Possmei บริษัทการค้าเม็ดสาคุไซมูกที่ใหญ่ที่สุดในไต้หวัน รสชาติและคุณภาพเป็นที่ยอมรับอย่างมาก ร้านเครื่องต้มไข่มุกจำนวนมากเลือกใช้ เป็นแบรนด์เม็ดสาคุไซมูกที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับ
Tapioca Express Co., Ltd.	ผลิต นำเข้า และค้าส่งเม็ดสาคุไซมูก นำเข้าและค้าส่งวัตถุดิบ เป้าหมายการดำเนินธุรกิจคือการเผยแพร่เครื่องต้มที่สามารับประทานเม็ดสาคุไซมูกได้ง่ายสบายกว่าเดิม

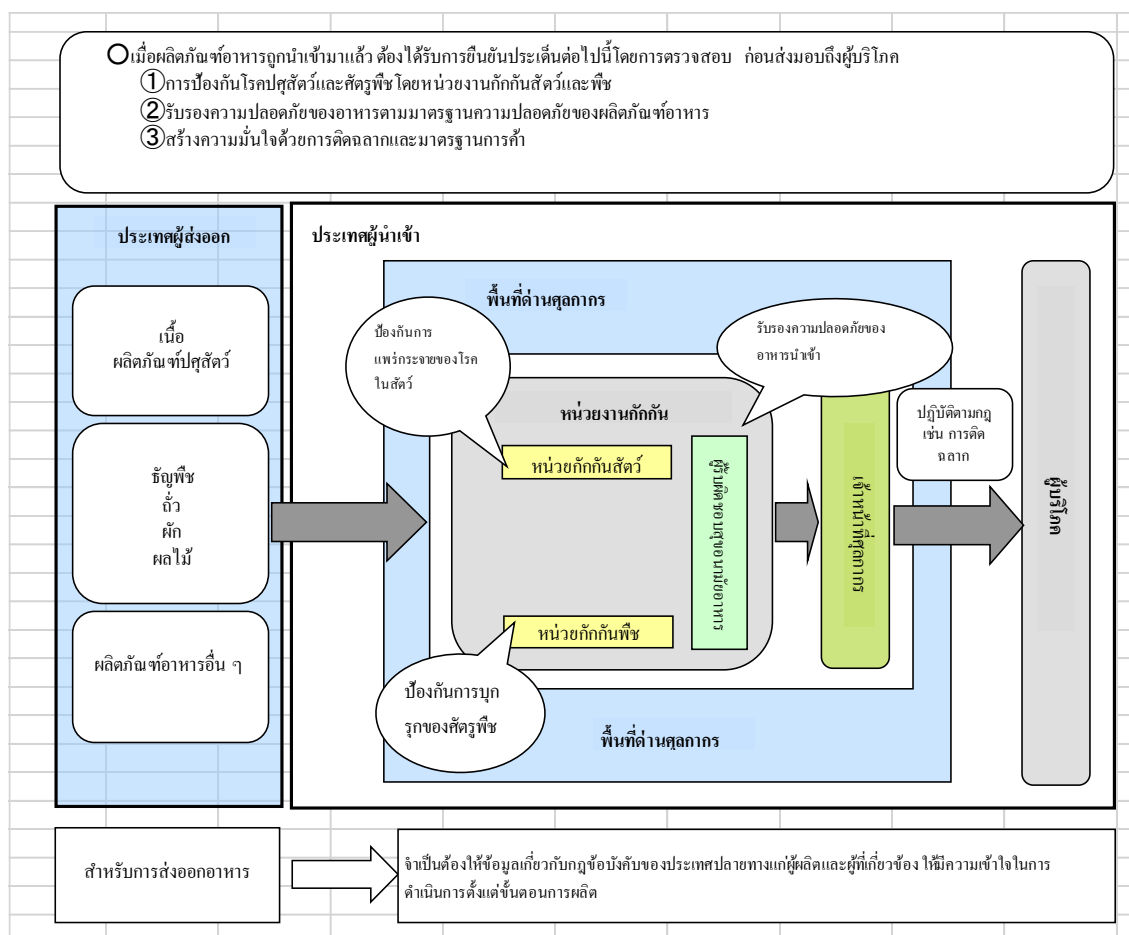
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

2. ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการนำเข้าญี่ปุ่น

(1) วิธีการนำเข้าญี่ปุ่นและขั้นตอนการดำเนินงาน

ในการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไปญี่ปุ่น จำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศญี่ปุ่น เช่น กฎหมายว่าด้วยการกักกันพืชและสัตว์ (ป้องกันการแพร่กระจายของโรคติดเชื้อในสัตว์และศัตรูพืช) กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร (ควบคุมสารปนเปื้อน สารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง สุขอนามัย ฯลฯ) การติดฉลาก (ภาษาที่ใช้ การแจ้งวัตถุดิบอาหาร ฯลฯ) ฯลฯ

ที่สถานีกักกันพืช จะต้องทำการแนบใบรับรองผลการตรวจสอบ (ใบรับรองสุขอนามัยพืช หรือ Phytosanitary Certificate) ยืนยันว่าไม่มีศัตรูพืชซึ่งต้องออกโดยหน่วยงานรัฐบาลของประเทศผู้ส่งออก ผลจะผ่านก็ต่อเมื่อไม่มีการตกค้างของศัตรูพืชภายใต้การตรวจสอบนั้น หากผลไม่ผ่าน จะเข้าสู่มาตรการการฆ่าเชื้อโรค การกำจัด หรือส่งคืนสินค้า ในกรณีที่ใช้มาตรการฆ่าเชื้อโรค สามารถนำเข้าได้ หลังจากฆ่าเชื้อโรคสำเร็จแล้ว (ในการฆ่าเชื้อโรคจะใช้สารเคมีที่ไม่ตกค้าง ทำให้สินค้าส่วนใหญ่ยังสามารถนำเข้าต่อไปได้)



(ที่มา: กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และการประมงญี่ปุ่น)

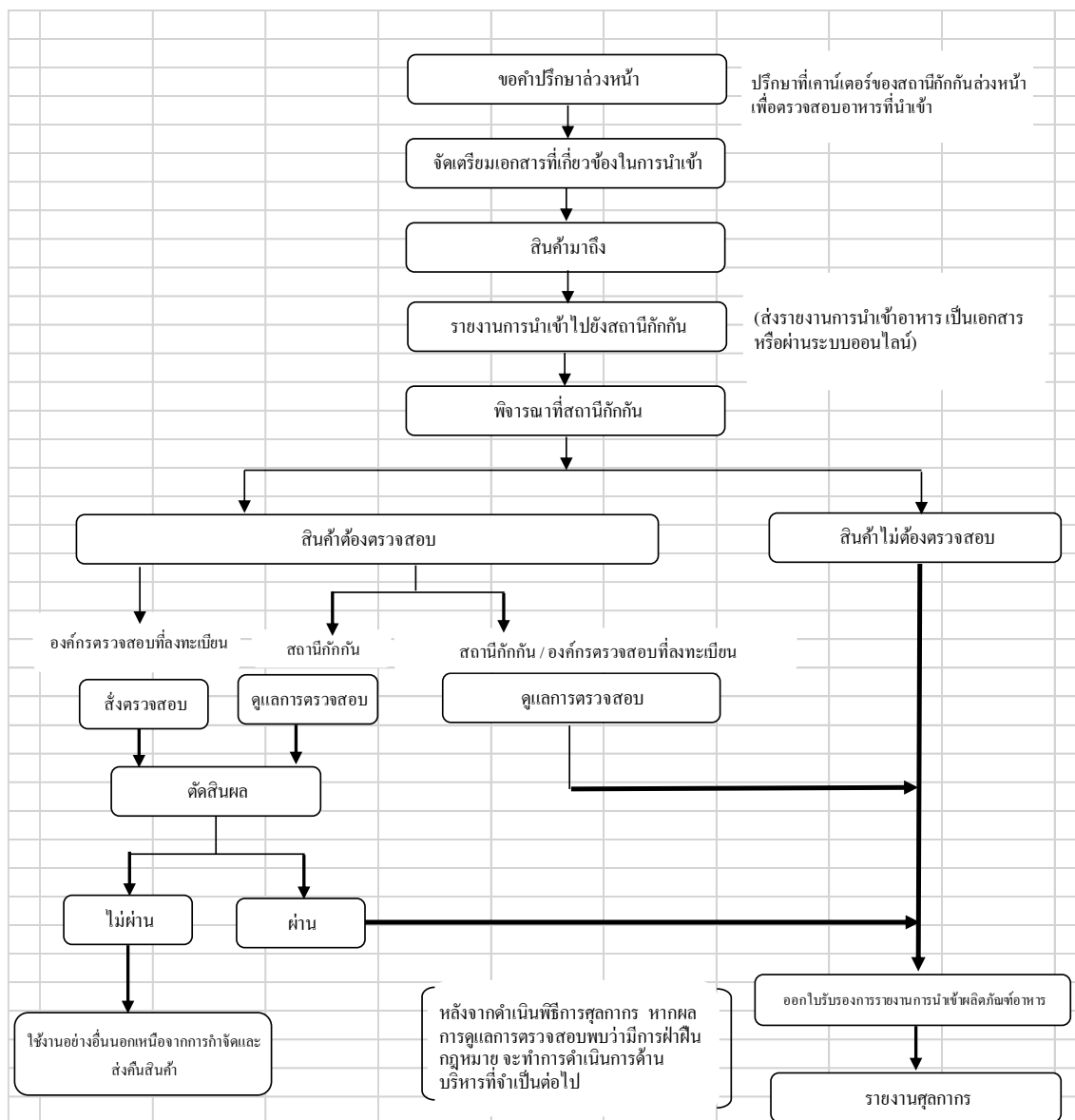
(การส่งออกสินค้าการเกษตรและปศุสัตว์ และการกักกันสัตว์และพืช)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

(2) ระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า

ผู้นำเข้ามีหน้าที่ต้องรายงานการนำเข้าในด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำเข้าตามกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหาร ผู้นำเข้าจะต้องส่งรายงานการนำเข้าไปยังสถานีกักกันโดยตรงหรือสามารถส่งรายงานผ่านระบบคอมพิวเตอร์ได้ (จำเป็นต้องลงทะเบียนล่วงหน้า)

เมื่อสถานีกักกันได้รับรายงานแล้ว ผู้ตรวจสอบสุขอนามัยอาหารจะทำการตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ถูกกฎหมายภายใต้กฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ หากผลผ่านจะทำการดำเนินการผ่านพิธีการศุลกากรต่อไป แต่หากไม่ผ่านก็ไม่สามารถนำเข้าผลิตภัณฑ์สู่ญี่ปุ่นได้



(ที่มา: กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และการประมงญี่ปุ่น)

(ขั้นตอนการรายงานการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร)

(3) ข้อมูลการนำเข้าเม็ดสาคุไซมูก

ปัจจุบัน ความนิยมของเครื่องดื่มและของหวานที่ใส่ “เม็ดสาคุไซมูก” เพิ่มขึ้นมาก ทำให้มีความต้องการวัตถุดิบของ “เครื่องดื่มไซมูก (ชานมไซมูก)” อย่างมันสำปะหลังมาก ต่อไปนี้เป็นข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนและข้อควรระวังในการนำเข้า

◆ ความรับผิดชอบของผู้นำเข้า ผู้นำเข้ารวมถึงผู้ประกอบการธุรกิจอาหารต้องมีความตระหนักถึงความรับผิดชอบในการรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารเป็นอันดับแรก ทำการศึกษาความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขอนามัยอาหาร รับรองความปลอดภัยของวัตถุดิบ และพยายามดำเนินการที่จำเป็น เช่น การตรวจสอบด้วยตนเอง <<มาตรา 3 แห่งกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหาร>>
◆ ขั้นตอนการนำเข้า ในการนำเข้าอาหาร สารเติมแต่งอาหาร อุปกรณ์และภาชนะบรรจุอาหารต่างๆ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการจำหน่ายในญี่ปุ่น (รวมถึงการรับของโดยไม่มีสิ่งตอบแทน) ทุกครั้งที่นำเข้าจะต้องทำการส่ง “รายงานการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร ฯลฯ” ไปยังสถานที่กักกันที่รับผิดชอบในแต่ละสถานที่ที่นำเข้า ผู้นำเข้าจำเป็นต้องขอเอกสาร เช่น ตารางวัตถุดิบ ตารางกระบวนการผลิต ฯลฯ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆจากผู้ผลิต เพื่อเป็นการตรวจสอบด้วยตนเองก่อนว่าอาหารที่นำเข้านั้นสอดคล้องกับกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ ☐ รายละเอียดขั้นตอนการนำเข้าสามารถตรวจสอบที่เว็บไซต์ด้านล่างนี้ https://www.forth.go.jp/keneki/tokyo/kanshi_hp/a010.html
◆ วิธีการตรวจสอบ ข้อมูลต่อไปนี้เป็นตัวอย่างสิ่งที่จำเป็นต้องปฏิบัติเพื่อตรวจสอบว่าถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป(เม็ดสาคุไซมูก ใบชา น้ำเชื่อม แป้ง ฯลฯ) ☐ เกี่ยวกับตารางวัตถุดิบและกระบวนการผลิต จำเป็นต้องขอตารางวัตถุดิบและกระบวนการผลิตจากผู้ผลิต เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำเข้าเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหาร ☐ เกี่ยวกับสารเติมแต่งอาหาร ต้องตรวจสอบวัตถุดิบและสารเติมแต่งอาหารที่ใช้ในกระบวนการผลิต (รวมถึงสารแต่งกลิ่น) ว่าสามารถใช้ในญี่ปุ่นได้หรือไม่ (มีอยู่ในรายการหรือไม่) เป็นไปตามมาตรฐานการใช้งานหรือไม่ อ้างอิงเว็บไซต์กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ<วัตถุเจือปนอาหาร>¹ สารเติมแต่งอาหารที่สามารถใช้ได้→สารเติมแต่งอาหารแบบเฉพาะ สารเติมแต่งอาหารที่มีอยู่แล้ว

¹ https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuten/index.html

สารแต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ สารเติมแต่งอาหารและเครื่องดื่มทั่วไป
 มาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหาร→รายการมาตรฐานการใช้สารเติมแต่งอาหาร
 *มีกรณีตัวอย่างการใช้กรดซอร์บิกเป็นสารกันบูดในเม็ดสาคุไซมูก ซึ่งไม่ถูกต้องตามมาตรฐานการใช้
 งาน จึงควรอ้างอิงจากกรณีตัวอย่างต่างๆ เหล่านี้ด้วย
 • สำหรับการใส่สารเติมแต่งอาหารที่ระบุมาตรฐานการใช้งานและจำเป็นต้องตรวจสอบความ
 ถูกต้องของการใช้งาน อาจถูกร้องขอให้ส่งรายงานผลการตรวจสอบเมื่อตอนยื่นรายงานการนำเข้า
 ได้ (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ สารแต่งสี ฯลฯ)

○เกี่ยวกับกฎหมาย

•ผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมด

ต้องเป็นไปตามกฎหมายมาตรฐานทั่วไปสำหรับอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การนำเข้าด้วยการฉลาก
 ไม่ได้รับการยอมรับในประเทศญี่ปุ่น

อ้างอิงเว็บไซต์กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ<เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารจำเพาะ>²

•เม็ดสาคุไซมูกแช่แข็ง

อาจเข้าข่ายเป็นอาหารแช่แข็ง อาหารแช่แข็งจะมีกฎหมายสำหรับอาหารแช่แข็งแยกจากกฎ
 มาตรฐานทั่วไปสำหรับอาหาร (มาตรฐานการผลิต กฎมาตรฐานการกักเก็บความเย็นของอาหารแช่
 แช่แข็ง) หลังจากตรวจสอบแล้วว่าถูกต้องตามมาตรฐานเหล่านี้ ก็มีความจำเป็นต้องดำเนินการตรวจสอบ
 เกี่ยวกับมาตรฐานส่วนผสมในต่อนำเข้า นอกจากนี้ เนื่องจากกระบวนการขนส่งต้องมีการควบคุม
 อุณหภูมิด้วยความระมัดระวัง จึงควรเลือกวิธีการขนส่งที่เป็นไปตามมาตรฐานการจัดเก็บด้วย

อ้างอิงเว็บไซต์กระทรวงสาธารณสุขแรงงาน และสวัสดิการ<มาตรฐานอาหารแช่แข็ง>³

•ใบชา

จะต้องให้ความสำคัญกับการจัดการสารกำจัดศัตรูพืชอย่างสูง โดยอาจจำเป็นต้องทำการ
 ตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างขณะรายงานการนำเข้า ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเทศต้นทาง

○เกี่ยวกับรายการตรวจสอบอื่น ๆ (รวมถึงกระบวนการตรวจสอบ)

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผลิตในจีน ไต้หวัน และเวียดนาม มีการสั่งการให้ตรวจสอบ
 กรด Cyclamic (สารให้ความหวาน) นอกเหนือจากสารเติมแต่งอาหารแบบเฉพาะ เนื่องจากกรด
 Cyclamic มีอยู่ในรายการคำสั่งต้องตรวจสอบ จึงต้องทำการกักสินค้าที่เข้ามาและดำเนินการ
 ตรวจสอบก่อน

เป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปว่าเม็ดสาคุไซมูกจากมันสำปะหลังมีไซยาไนด์ตามธรรมชาติ ดังนั้นอาจ
 ต้องทำการตรวจสอบไซยาไนด์ด้วย รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมา

นอกจากนี้ ในตอนที่รายงานการนำเข้า หากสถานีกักกันพิจารณาและมีผลให้ต้องได้รับการ
 ยืนยันผลการตรวจสอบจากสถานีกักกันแต่ละแห่ง ให้ดูว่าเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาล
 อาหารบนพื้นฐานของผลการตรวจสอบ

² https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/jigyosya/shokuhin_kikaku/index.htm

³ <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenshu/0000126767.pdf>

◆เกี่ยวกับรายงานผลการตรวจสอบ

หากผลการพิจารณาระบุให้ต้องทำการตรวจสอบ จำเป็นต้องแนบรายงานผลการตรวจสอบโดยองค์การตรวจสอบภายในประเทศที่ลงทะเบียนไว้ หรือองค์การตรวจสอบสาธารณะต่างประเทศ ซึ่งรายงานผลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าโดยองค์การตรวจสอบภายในประเทศที่ลงทะเบียนไว้ หรือองค์การตรวจสอบสาธารณะต่างประเทศนี้จำเป็นต้องใช้เพื่อยืนยันว่าเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหาร

- อ้างอิงเว็บไซต์กระทรวงสาธารณสุขแรงงาน และสวัสดิการ <รายชื่อองค์กรลงทะเบียนและตรวจสอบ>⁴

- อ้างอิงเว็บไซต์กระทรวงสาธารณสุขแรงงาน และสวัสดิการ <รายชื่อองค์กรตรวจสอบสาธารณะต่างประเทศ>⁵

*สำหรับรายการการตรวจสอบที่เกี่ยวข้องกับอะฟลาทอกซิน (เชื้อราพิษ) และจุลินทรีย์ จำเป็นต้องทำการตรวจสอบหลังจากที่สินค้าเข้ามาถึงแล้วเท่านั้น เพราะสภาพอาจเปลี่ยนแปลงไปได้ระหว่างการขนส่งทางเรือหรือทางเครื่องบิน รวมถึงการเก็บรักษา จึงไม่สามารถใช้รายงานผลการตรวจสอบโดยองค์การตรวจสอบสาธารณะต่างประเทศได้ นอกจากนี้ การนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารชนิดเดียวกัน แต่การขนส่งต่างกันคือทางทะเลและทางอากาศ ก็จำเป็นต้องทำการตรวจสอบแยกกันไป

(4) หน่วยงานต่างๆในญี่ปุ่นที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า

ชื่อองค์กร	การปฏิบัติงาน	ช่องทางการติดต่อ
กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และการประมง (สถานีกักกันพืช)	สถานีกักกันพืชมีหน้าที่ป้องกันการบุกรุกของศัตรูพืชจากต่างประเทศที่อาจก่อความเสียหายให้กับพืชพรรณในญี่ปุ่น ซึ่งจะทำให้การกักกันการนำเข้าบริเวณท่าเรือหรือสนามบินทั่วประเทศ และยังทำหน้าที่ต่างๆ เช่น การกักกันการส่งออกตามความต้องการของต่างประเทศ การกักกันภายในประเทศ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของศัตรูพืชที่สำคัญในญี่ปุ่น	สถานีกักกันพืชทั่วประเทศ ▪ สาขา Haneda Airport รับผิดชอบการขนส่งสินค้าทางอากาศ 2-6-3 Haneda Airport, Ota-ku, Tokyo 144-0041 Tokyo International Airport Air Cargo Terminal อยู่ ใน Haneda Airport Cargo Joint Government Office Building โทรศัพท์ : 03-5757-9792

⁴ https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/kan/index.html

⁵ <https://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/5/index.html>

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และ สวัสดิการ(สถานีกักกัน)	ดำเนินการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ (พิจารณาและตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นถูกกฎหมายหรือไม่) ตามกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหาร	สถานีกักกันทั่วประเทศ ▪ Tokyo Airport Quarantine Station ฝ่ายตรวจสอบอาหาร 2-6-3 Haneda Airport, Ota-ku, Tokyo 144-0041 Tokyo International Airport Air Cargo Terminal อยู่ใน Haneda Airport Cargo Joint Government Office Building โทรศัพท์ : 03-6847-9320
สำนักศุลกากร กระทรวงการคลัง (ศุลกากร)	ภารกิจหลักคือการเก็บภาษีที่เหมาะสมและเป็นธรรม แต่กำลังดำเนินการปรับปรุงขั้นตอนและระบบเพื่ออำนวยความสะดวกทางการค้าให้มากขึ้น	สำนักศุลกากรทั่วประเทศ ▪ Haneda Customs Office (CIQ building) 2-6-4 Haneda Airport, Ota-ku, Tokyo 144-0041 โทรศัพท์ : 050-5533-6913

3.รายชื่อผู้ประกอบการที่ต้องการค้าส่ง/นำเข้ามันสำปะหลัง (โอซากา เฮียวโก ฟูกูโอกะ)

ข้อมูลต่อไปนี้เป็นผลการสำรวจแบบสอบถามทางโทรศัพท์กับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ผู้ประกอบการค้าส่งผลิตภัณฑ์อาหาร บริษัทการค้า ฯลฯ (355 ราย) ใน 3 จังหวัดหลัก (โอซากา เฮียวโก ฟูกูโอกะ) ภายใต้เขตอาณาของสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา (สคต. โอซากา)

บริษัทที่ระบุนี้เป็นบริษัทที่กำลังดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจอยู่ในปัจจุบัน หรือมีแผนการในอนาคต ข้อมูลชื่อบริษัทและช่องทางการติดต่อที่ระบุเป็นข้อมูลที่ได้รับอนุญาตให้เผยแพร่ต่อ สคต. โอซากาแล้ว

ชื่อบริษัท	Mercart Co., Ltd.		
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	3-1-5 Tamagawa Fukushima-ku Osaka 553-0004		
โทรศัพท์	06-6446-0831	เว็บไซต์	—
ประเภทธุรกิจ	จำหน่ายผักและผลไม้ ธุรกิจร้านอาหาร ฯลฯ		
การดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในปัจจุบัน	มีการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับเม็ดสาคุไซเมก		
แผนการดำเนินธุรกิจ	(ปฏิเสธการตอบ)		

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

ชื่อบริษัท	Mercart Co., Ltd.
เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในอนาคต	

ชื่อบริษัท	Ariyoshi Co., Ltd.		
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	2046-32 Ushikuma Kama-shi Fukuoka 820-0301		
โทรศัพท์	0948-57-3300	เว็บไซต์	http://f-ariyoshi.co.jp/
ประเภทธุรกิจ	จำหน่ายผัก สารเติมแต่งอาหาร ปุ๋ยอินทรีย์ แปรรูปตัดแต่งผัก ฯลฯ		
การดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในปัจจุบัน	มีการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับแป้งมันสำปะหลัง (จากประเทศไทย)		
แผนการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในอนาคต	ทำการซื้อผลิตภัณฑ์จากผู้ค้าส่งในตลาดค้าส่ง แล้วค้าส่งต่อให้ร้านอาหาร ประเภทเส้น ร้านเครื่องปรุง และธุรกิจอาหารสัตว์เลี้ยง		

ชื่อบริษัท	Fuji Trading Co. Ltd.		
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	FJ Building 5F 4-8-28 Fukushima Fukushima-ku Osaka 553-0003		
โทรศัพท์	06-6453-3121	เว็บไซต์	http://www.fuji-trading-jp.com/
ประเภทธุรกิจ	ค้าส่งผักแช่แข็ง ค้าส่งผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ฯลฯ		
การดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในปัจจุบัน	*เมื่อ 1 ปีที่แล้วมีการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับเม็ดสาคุไซมูกจากไต้หวัน แต่ปัจจุบันไม่มีแล้ว		
แผนการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในอนาคต	มีแผนการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับเม็ดสาคุไซมูกจากไทย คิดเห็นว่ากระแสไซมูกบูมยุคที่ 3 ที่เกิดขึ้นจะหายไปอีก กว่า 90% ของร้าน เครื่องต้มไซมูกในปัจจุบันอาจปิดตัวลง แต่ 10% จะยังคงเหลืออยู่ และเป็นไป ได้ที่จะยังขายเป็นสินค้าขายดีตลอดกาลได้ บริษัทไม่สามารถทำธุรกิจเกี่ยวกับ มันสำปะหลังหรือแป้งมันสำปะหลังได้ แต่หากเป็นเม็ดสาคุไซมูกนั้นน่าจะทำได้ เมื่อเปรียบเทียบคุณภาพและราคากับไต้หวันแล้ว คิดว่าของไทยราคน่าจะ ถูกกว่าจึงมีความสนใจ		

ชื่อบริษัท	Nishioka Syoten Co., Ltd.		
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	295 Higashinobusue Himeji-shi Hyogo 670-0965 อยู่ใน Himeji City Central Wholesale Market		
โทรศัพท์	079-221-6361	เว็บไซต์	—
ประเภทธุรกิจ	ค้าส่งผักผลไม้ ธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ ฯลฯ		

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

ชื่อบริษัท	Nishioka Syoten Co., Ltd.
การดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในปัจจุบัน	ยังไม่มีในปัจจุบัน
แผนการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในอนาคต	มีแผนการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับมันสำปะหลัง (ไม่เจาะจงประเทศที่ผลิต) จะพิจารณาหากมีความต้องการ เคยเห็นในงานแสดงสินค้าและมีความสนใจ ไม่เจาะจงประเทศผู้ผลิตหากมีมาตรฐานการเพาะปลูกที่ดี

ชื่อบริษัท	Masterplan Co., Ltd.		
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	Malvient 103, 2-44-2 Gannosu Higashi-ku Fukuoka 811-0206		
โทรศัพท์	092-92-2207	เว็บไซต์	http://k-masterplan.com/
ประเภทธุรกิจ	จำหน่ายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแบบทำสัญญา จำหน่ายผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป ฯลฯ		
การดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในปัจจุบัน	ยังไม่มีในปัจจุบัน		
แผนการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจในอนาคต	มีแผนการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับเม็ดสาคูไข่มุก (นอกเหนือจากประเทศจีน) ไม่สนใจมันสำปะหลังหรือแป้งมันสำปะหลัง แต่คิดว่าสำหรับเม็ดสาคูไข่มุกยังมีความต้องการขึ้นอยู่กับราคา และต้องไม่ผลิตจากประเทศจีน		