

“รुकตลาดข้าวในอิตาลีผ่านโครงการ Think Rice, Think Thailand ปีที่ 3”

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อ COVID-19 ที่ได้เปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของชาวอิตาลีในหลายๆ ด้าน โดยเฉพาะการบริโภค โดยหันมาให้ความสำคัญกับการทำอาหารทานเองที่บ้านและการทานอาหารที่ต่อสุขภาพที่มีแนวโน้มที่เติบโตขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองมิลาน ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของแนวโน้มดังกล่าว จึงได้จัดโครงการส่งเสริมข้าว และผลิตภัณฑ์ข้าวไทยในตลาดอิตาลี (Think Rice, Think Thailand) ต่อเนื่องเป็นปีที่ 3 โดยมีแนวทางการจัดกิจกรรมที่สอดคล้องกับสถานการณ์ดังกล่าว เพื่อเป็นการต่อยอดและผลักดันให้สินค้าข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าวไทยให้เป็นที่รู้จักเพิ่มขึ้นในตลาดอิตาลี รายละเอียดการจัดกิจกรรมภายในงาน ดังนี้

ในวันที่ 15 กันยายน 2565 สดต. มิลาน ได้มีการจัดกิจกรรมคอร์สสอนประกอบอาหารไทยที่เน้นข้าวเป็นหลักโดยเชฟชาวไทย คุณกมล กมลทิพย์มงคล เชฟผู้ให้บริการประกอบและเสิร์ฟอาหารไทย และการสอนประกอบอาหารไทยที่บ้านผู้บริโภค โดยกิจกรรมจัดขึ้น ณ โรงเรียนสอนทำอาหารและ culinary hub “Farm65” เมืองมิลาน โดย สดต. มิลาน ได้ประสานความร่วมมือกับ สถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงโรม และสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ณ กรุงโรม เพื่อเพิ่มการประชาสัมพันธ์ศักยภาพและภาพลักษณ์ของประเทศไทย ตลอดจนปลูกกระแสสร้างความมั่นใจและกระตุ้นให้ชาวอิตาลีได้รู้จักในวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยมากขึ้น ซึ่งการจัดกิจกรรมแบ่งเป็น 2 รอบ ได้แก่ รอบแขกพิเศษ/ผู้นำเข้า และรอบบุคคลทั่วไป/Bloggers



- รอบแขกพิเศษ/ผู้นำเข้า สดต. มิลาน ได้รับเกียรติจากนางสาวรมณี คณานุรักษ์ เอกอัครราชทูต เป็นประธานในการกล่าวเปิดงาน นางสาวอนงค์นารถ มหาสวัสดิ์ ผู้อำนวยการ สดต. มิลาน กล่าวต้อนรับและพูดถึงข้าวไทย โดยเฉพาะข้าวหอมมะลิ ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดข้าวโลก “World’s Best Rice Award 2021” และ ดร. รัชกฤกษ์ แสงเพ็ญจันทร์ รักษาการผู้ช่วยทูตฝ่ายการเกษตร กล่าวให้ข้อมูลเกี่ยวกับข้าวและผลไม้ไทย ถือเป็นโอกาสในการประชาสัมพันธ์อาหารไทยในภาพรวมแก่ชาวอิตาลีให้เกิดความต้องการซื้อและรับประทานข้าวไทย และอาหารไทยในวงกว้างมากขึ้น จากนั้น ได้มีการจัดสาธิตการประกอบอาหารไทย (Cooking Show) โดยเชฟกมล ให้แก่แขกพิเศษที่ได้รับเชิญร่วมงาน รวมทั้งสิ้นกว่า 50 ราย ได้แก่ ผู้นำเข้าสินค้าอาหารไทย และหน่วยงานทางการค้าที่สำคัญในอิตาลี โดยจัดสาธิตเมนู 2 รายการ ได้แก่ การหุงข้าวในรูปแบบต่างๆ (โดยใช้ข้าวหอมมะลิ/ข้าวไรซ์เบอร์รี่) และข้าวเหนียวโอศกริมกะทิ ซึ่งเป็นเมนูที่สามารถใช้วัตถุดิบที่หาได้ตามท้องตลาดของอิตาลี วิธีการทำไม่ซับซ้อนเหมาะสมกับพฤติกรรมการประกอบอาหารของผู้บริโภคท้องถิ่น มีรสชาติที่ถูกปากชาวอิตาลี อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการใช้ข้าวไทยพันธุ์ต่างๆ และการใช้กะทิและสมุนไพรไทยในการประกอบอาหาร ซึ่งผู้เข้าร่วมงานได้มีโอกาสทดลองชิมอาหารไทยทั้งสองรายการอีกด้วย

- รอบบุคคลทั่วไป/Bloggers สดต. มิลาน ร่วมกับเซฟกมล จัดกิจกรรมคอร์สสอนประกอบอาหารไทย (Thai Cooking Class) ให้แก่ผู้เข้าร่วมงานรวมทั้งสิ้น 48 ราย ประกอบด้วย Bloggers/ Influencers ในแวดวงอาหาร และผู้บริโภคท้องถิ่นที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรม โดยจัดสอนเมนู 3 รายการ ได้แก่ ข้าวผัดสับปะรด (โดยใช้ข้าวหอมมะลิ) ข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมไก่ย่าง และข้าวเหนียวมะม่วง (ใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงู) ทั้งนี้ สดต. มิลาน ได้มีการประสาน Bloggers/Influencers ในการดำเนินการประชาสัมพันธ์สินค้าข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว รวมถึงการประกอบอาหารไทยในระหว่างคอร์สสอนประกอบอาหารผ่านสื่อออนไลน์และช่องทางโซเชียลมีเดีย เพื่อให้สามารถเข้าถึงและครอบคลุมกลุ่มผู้บริโภคในวงกว้าง



- การจัดแสดงสินค้าข้าวพันธุ์ต่างๆ ผลิตภัณฑ์จากข้าว และสินค้าอาหารไทยที่จำหน่ายในตลาดอิตาลี สดต. มิลาน ได้มีการจัดเคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์ข้อมูลข้าวไทย และแจกคู่มือการทำอาหารไทย รวมทั้งรายชื่อร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ในอิตาลี เพื่อเป็นการให้ข้อมูลประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับข้าวไทยและอาหารไทย และกระตุ้นความต้องการสินค้าอาหารไทยในผู้บริโภคชาวอิตาลี การจัดแสดงสินค้าข้าวพันธุ์ต่างๆ ผลิตภัณฑ์จากข้าว และสินค้าอาหารไทยที่จำหน่ายในตลาดอิตาลี เช่น ข้าวพร้อมทาน สินค้าอาหารไทย และเครื่องปรุงต่างๆ ซึ่ง สดต. มิลาน ได้รับการสนับสนุนสินค้าจากผู้นำเข้าในอิตาลี ได้แก่ บริษัท International Trading โดยมีเจ้าหน้าที่ให้ความรู้เกี่ยวกับข้าวและการใช้ข้าวเพื่อประกอบอาหารแก่แขกผู้เข้าร่วมงาน การจัดแสดงผลไม้ไทยของสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ณ กรุงโรม และการให้ข้อมูลและประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลไม้ไทยเพิ่มเติม ซึ่งเป็นไปตามวิสัยทัศน์ “เกษตรผลิต พาณิชย์ตลาด” นอกจากนี้ สดต. มิลาน ได้มีการจัดทำป้าย roll up ข้าวไทยและ ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ตั้งไว้ตามจุดที่มีการจัดกิจกรรม และการเสิร์ฟอาหารว่างจากร้านอาหาร Thai SELECT ภายในงาน เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT การส่งเสริมธุรกิจบริการร้านอาหารไทย และการยกระดับภาพลักษณ์ที่ดีให้กับอาหารไทยอีกด้วย

ความคิดเห็นของ สดต.

การจัดโครงการส่งเสริมข้าว และผลิตภัณฑ์ข้าวไทยในตลาดอิตาลี (Think Rice, Think Thailand) ปีที่ 3 ผ่านกิจกรรมคอร์สสอนประกอบอาหารไทย ควบคู่ไปกับการจัดแสดงสินค้าข้าว ผลิตภัณฑ์จากข้าว และสินค้าอาหารไทยภายในงาน เป็นการเพิ่มความต้องการของสินค้าไทยในตลาดอิตาลี โดยเฉพาะในปัจจุบันที่ผู้บริโภคมีแนวโน้มการลองเมนูอาหารใหม่จากวัฒนธรรมต่างชาติ ดังจะเห็นได้จากการสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับข้าว สินค้าอาหารไทย และการวางจำหน่ายในตลาดอิตาลีของผู้เข้าร่วมงานจำนวนมาก ดังนั้น การจัดกิจกรรมดังกล่าวของ สดต. ซึ่งเป็นหน่วยงานไทยที่มีความน่าเชื่อถือจึงเป็นการยกระดับภาพลักษณ์อาหารไทย ช่วยเสริมสร้างความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารไทย และกระตุ้นความต้องการซื้อและรับประทานอาหารไทยมากขึ้น

ด้านธุรกิจการค้า การเชิญผู้นำเข้า/ผู้กระจายสินค้าอาหารไทยที่มีศักยภาพในอิตาลีเข้าร่วมกิจกรรม ช่วยส่งเสริมให้มีโอกาสแลกเปลี่ยนข้อมูลทางการค้า รวมถึงการแนะนำสินค้าระหว่างกัน เป็นการส่งเสริมการขยายตลาดสินค้าไทยในช่องทางที่หลากหลาย เพิ่มการเจรจาทางการค้า และสามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้อย่างทั่วถึง

ทั้งนี้ งานในครั้งนี้ถือเป็นอีกหนึ่งโครงการบูรณาการของทีมประเทศไทยประจำอิตาลีที่ประสบความสำเร็จอย่างยิ่งทั้งในแง่ของความสมบูรณ์ของกิจกรรม ได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้เข้าร่วมงานซึ่งมีความรู้ความเข้าใจและความต้องการในสินค้าข้าว ผลิตภัณฑ์จากข้าว และสินค้าไทยอื่นๆ ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และยังสามารถยกระดับภาพลักษณ์ของอาหารไทยในสายตาของผู้บริโภคชาวอิตาลีได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองมิลาน
วันที่ 16 กันยายน 2565

☐ นโยบายภาครัฐ	☐ เศรษฐกิจการลงทุน	☒ แนวโน้มการตลาด	☐ รายงานสินค้าและบริการ	☒ อื่นๆ
Call Center 1169	กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ	Thai Trade Center Milan	Phone : +39 02 89011467	
www.ditp.go.th	563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง	Via A.Albricci, 8 Milano 20122	E-mail: ttomilan@thaitradeitaly.com	
www.thaitrade.com	จังหวัดนนทบุรี 11000		FB: @ThaiTradeCenterMilan	
			IG: @ThaiTradeMilan	