



สมาคมร้านอาหารแห่งชาติ (National Restaurant Association) ในสหรัฐอเมริกาได้สอบถามเชฟมืออาชีพที่เป็นสมาชิกสมาคมเชฟ American Culinary Federation เพื่อสำรวจว่าในปี 2562 นี้ มีเทรนด์อาหารและเครื่องดื่มใดบ้างที่มาแรง

70% ของกลุ่มตัวอย่างเชฟเลือกให้เทรนด์การปรุงอาหารแบบไม่สร้างขยะ (zero-waste cooking) เป็นเทรนด์ที่กำลังมาแรงเป็นอันดับต้น ๆ ตามมาด้วยเทรนด์ของอาหารที่มีแรงบันดาลใจจากสูตรอาหารจากหลากหลายประเทศทั่วโลก และเทรนด์ของอาหารที่มีพืชผักเป็นส่วนประกอบหลัก

คุณฮัตสัน เรย์ลี รองประธานอาวุโสฝ่ายงานวิจัยของสมาคมร้านอาหารแห่งชาติกล่าวว่า "รายงานเทรนด์ยอดนิยมประจำปีของสมาคมเราสะท้อนให้เห็นว่าผู้บริโภคกำลังตามเทรนด์การอยู่ร่วมกันในสังคม เราเห็นมุมมองรักษ์โลกและความสนใจในรสชาติอาหารจากทั่วทุกมุมโลก รวมไปถึงเทรนด์สุขภาพของอาหารเด็กและการสรรหาวัตถุดิบใหม่ ๆ ที่ใช้ในการทำอาหาร

ผลสำรวจชี้ว่าชาวอเมริกันกำลังอยากเห็นอาหารที่นอกจากจะมีประโยชน์แล้วยังรักษ์โลกด้วย อาหารที่ทำจากพืชผักหรือเนื้อมันเป็นหลักจะไม่ได้มีเพียงเพื่อคนที่รับประทานมังสวิรัตอีกต่อไป อันที่จริงแล้ว 3 ใน 15 เทรนด์อาหารที่มาแรงคือ ไส้กรอกและเบอร์เกอร์ที่ทำจากผัก อาหารที่ทำจากผักหรือเนื้อมันเป็นหลัก และโปรตีนจากพืช นอกจากนี้ เทรนด์การใช้วัตถุดิบที่ปลูกเอง ซึ่งรวมไปถึงร้านอาหารที่ปลูกพืช ผัก ผลไม้ในสวนหรือดาดฟ้าของร้าน ก็เป็นหนึ่งใน 10 อันดับแรกของเทรนด์ที่มาแรง

เทรนด์อาหารที่มาแรงในปี 2562

1. เครื่องดื่มผสมกัญชา (ในหลายรัฐ กัญชายังเป็นสิ่งผิดกฎหมาย หากไม่ใช่ในทางการแพทย์)
2. อาหารผสมกัญชา (ในหลายรัฐ กัญชายังเป็นสิ่งผิดกฎหมาย หากไม่ใช่ในทางการแพทย์)
3. การทำอาหารแบบไม่สร้างขยะ (Zero-waste cooking)
4. อาหารเชาที่มีแรงบันดาลใจจากสูตรอาหารจากหลากหลายประเทศทั่วโลก
5. อาหารเด็กที่มีแรงบันดาลใจจากสูตรอาหารจากหลากหลายประเทศทั่วโลก

6. อาหารที่ใช้วัตถุดิบจากสวนที่ปลูกเอง (Hyper-local)
7. เนื้อสัตว์สวนใหม่ ๆ
8. อาหารที่ทำจากผักหรือเน้นผักเป็นหลัก
9. อาหารจานด่วนจากฝีมือเชฟ (Chef-driven fast-casual concepts)
10. เหล้าที่กลั่นในโรงกลั่นของท้องถิ่นหรือเหล้าที่กลั่นอย่างประณีต

การทำอาหารแบบไม่สร้างขยะ (Zero-waste cooking)

การใช้เศษอาหาร พืชผักที่มีตำหนิ ส่วนที่ปกติตัดทิ้งและอาหารที่เหลือมาสร้างให้เป็นอาหารจานใหม่ให้น่ารับประทาน นับว่ามีแรงเป็นอันดับ 3 ของปีนี้

เชฟหลายท่านหันกลับมามองวัตถุดิบหรืออาหารที่เคยทิ้งเป็นแค่ขยะแล้วเอากลับมารังสรรค์เป็นอาหารจานใหม่ เช่น ไซฟงกาแปดมาทำเป็นไอศกรีมรสกาแฟ และไซกนหัวผักกาดมาทำเป็นผักฝัก เป็นต้น

อาหารที่มีแรงบันดาลใจจากสูตรอาหารจากหลากหลายประเทศทั่วโลก

เป็นเทรนด์ที่มาแรงตั้งแต่ปี 2561

อาหารเช้าที่มีแรงบันดาลใจมาจากอาหารจากหลากหลายประเทศทั่วโลกมาแรงเป็นอันดับ 4 ในปีที่ตามมาด้วยอาหารเด็กที่มีแรงบันดาลใจมาจากอาหารจากหลากหลายประเทศทั่วโลก

อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแรงบันดาลใจมาจากสูตรของหลากหลายประเทศนั้นเป็นเทรนด์ที่มาแรงในทุกหมวดหมู่ของอาหาร และเครื่องดื่ม เช่น โซดาจากอิสราเอลที่เรียกว่ากาซอซ (gazoz) มาแรงเป็นอันดับ 2

ในหมวดหมู่เครื่องดื่มไม่ผสมแอลกอฮอล์ หรือไอศกรีมมวน (ไอศกรีมผัด) จากประเทศไทยก็มาเป็นที่ 1

ในหมวดขนมหวาน นอกจากนี้ อาหาร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงจากแอฟริกาเหนือ แอฟริกาตะวันออก (เอธิโอเปีย) และแอฟริกาตะวันตกก็มาแรงในหลากหลายหมวดหมู่ด้วยเช่นกัน เชฟหลายคนกล่าวถึงอาหารจากแอฟริกาเหนือ เช่น ทาจีน (tajine) และฟูล (fuul) เป็นอาหารต่างชาติที่มาแรงที่สุดในตอนนี้

เนื้อสัตว์สวนใหม่ ๆ

เช่น เนื้อหัวไหล เนื้อส่วนใกล้กระดูกสันหลังที่มีลักษณะคล้ายหอยนางรม (oyster steak) หรือเนื้อเมอร์ลิวูด (เนื้อสวนขาหลัง) แมวจะลดความนิยมลงมาเล็กน้อยหลังจากที่มาแรงเป็นอันดับต้น ๆ มาเป็นเวลา 2 ปีต่อเนื่อง ขณะที่เชฟมองวูเมนูที่เคยเป็นที่นิยมอย่างข้าวโอตข้ามคืน (overnight oats) ก็ออกเทลไปยก และเทรนด์การใช้เฟร็ดเชลเป็นส่วนผสมของขนมเป็นเทรนด์ที่มาและจากไปแล้ว

สิ่งเหล่านี้นับเป็นตัวอย่างของเทรนด์อาหารที่น่าสนใจและอาจนำมาประยุกต์ใช้ในประเทศไทยของเราได้

เนื่องจากในบางเทรนด์ เช่น การทำอาหารแบบไม่สร้างขยะ

จะทำให้เราตระหนักถึงคุณค่าของอาหารมากขึ้นและส่งเสริมให้ใช้ประโยชน์จากอาหารในทุกส่วนประกอบของวัตถุดิบได้อย่างแท้จริง ซึ่งนับเป็นการช่วยรักษาโลกของเราได้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้

เทรนด์การใช้สูตรอาหารจากทั่วโลกก็นับเป็นโอกาสทางธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการไทยหลาย ๆ

รายให้เร่งเตรียมสินค้าให้มีมาตรฐานพร้อมต่อการส่งออกวัตถุดิบไปยังสหรัฐฯ

ที่มา: ศูนย์ธุรกิจสัมพันธ์ กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ กระทรวงการต่างประเทศ
ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในสหรัฐฯ