



ข่าวประชาสัมพันธ์

เจโทร กรุงเทพฯ เปิดตัวแคมเปญ “JAPAN PREMIUM FOOD”
รुकตลาดสินค้าอาหารนำเข้าจากญี่ปุ่นเต็มสูบ พร้อมจัดงานเจรจาธุรกิจทั่วไทย
- ครั้งแรกกับการเจรจาธุรกิจในภาคใต้ของประเทศไทย -

กรุงเทพฯ - 1 ตุลาคม 2567: องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (เจโทร) กรุงเทพฯ จัดงานแถลงข่าวประกาศเปิดตัวแคมเปญ “JAPAN PREMIUM FOOD” ซึ่งเป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นทั่วประเทศไทย เพื่อขยายช่องทางการจำหน่ายและเปิดตลาดใหม่ให้กับวัตถุดิบและสินค้าอาหารจากประเทศญี่ปุ่นให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายในทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย

เจโทร กรุงเทพฯ เปิดตัวโครงการ “JAPAN PREMIUM FOOD” เพื่อโปรโมทสินค้าอาหารจากญี่ปุ่น ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2567 นี้

ตลอดระยะเวลา 5 ปี นับตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปี 2566 ร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยมีจำนวนเพิ่มขึ้นกว่า 1.9 เท่า โดยเฉพาะร้านอาหารญี่ปุ่นในต่างจังหวัดและเขตปริมณฑลที่เพิ่มขึ้นถึง 2.5 เท่า ซึ่งแสดงให้เห็นว่าอาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมและเป็นที่ชื่นชอบในต่างจังหวัดมากขึ้น

ซึ่งท่ามกลางการเติบโตนี้ ส่งผลให้เมื่อปีงบประมาณ 2566 ที่ผ่านมา ทางเจโทร กรุงเทพฯ ได้จัดโครงการ “Made in JAPAN on tour วัตถุดิบญี่ปุ่นแท้ ยกญี่ปุ่นมาไว้ใกล้บ้าน” เพื่อกระตุ้นการขยายตลาดและการบริโภควัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นในต่างจังหวัด ซึ่งมีร้านอาหารและร้านค้าปลีกจำนวนมากตอบรับเข้าร่วมโครงการฯ

ดังนั้นเพื่อต่อยอดความสำเร็จจากปีก่อน ในปีงบประมาณ 2567 นี้ ทางเจโทร กรุงเทพฯ จึงจัดโครงการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์วัตถุดิบอาหารและสินค้าอาหารนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น หรือ “JAPAN PREMIUM FOOD สัมผัสความอร่อยแบบญี่ปุ่นแท้” ที่จังหวัดเชียงใหม่ ขอนแก่น และจังหวัดใกล้เคียงอื่นๆ โดยจะทยอยเริ่มจัดแคมเปญตั้งแต่ต้นเดือนตุลาคม 2567 นี้เป็นต้นไป

โดยแคมเปญนี้เน้นการประชาสัมพันธ์เสน่ห์ของวัตถุดิบอาหารจากประเทศญี่ปุ่น อาทิ เนื้อวากิว วัตถุดิบอาหารทะเล เช่น หอยเชลล์โฮตาเตะ รวมถึงอาหารแปรรูปต่างๆ ผ่านร้านอาหารและร้านค้าปลีกรวม 47 ร้านที่ได้รับการรับรองให้เป็น Japanese Food Supporter (*) โดยร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ จะเสิร์ฟเมนูที่ยังคงรสชาติและเอกลักษณ์ของวัตถุดิบไว้ ส่วนร้านค้าปลีกจะประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อในร้าน เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ต่างๆ นอกจากนี้ยังใช้สื่ออินฟลูเอนเซอร์และโซเชียลมีเดียในพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัดเชียงใหม่ ขอนแก่นและจังหวัดอื่นๆ เพื่อนำเสนอเสน่ห์ของวัตถุดิบอาหาร

นอกจากนี้ โครงการยังได้มุ่งส่งเสริมการใช้วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นในเมนูอื่นๆ นอกเหนือจากเมนูอาหารญี่ปุ่น เช่น อาหารไทย อาหารอิตาลี หรืออาหารจีน เพื่อสร้างความต้องการใหม่สำหรับสินค้าอาหารและอาหารทะเลจากประเทศญี่ปุ่น โดยร่วมมือกับผู้นำเข้าผ่านการจัดแคมเปญที่ร้านอาหารและร้านค้าปลีกรวม 342 ร้าน

จัดงานแถลงข่าวโครงการวันที่ 1 ตุลาคม 2567

ภายในงานแถลงข่าวโครงการฯ ดังกล่าว เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2567 ทางเจโทร กรุงเทพฯ ได้เชิญผู้ประกอบการนำเข้า ร้านอาหาร ร้านค้าปลีกที่เข้าร่วมโครงการ พร้อมสื่อมวลชน อินฟลูเอนเซอร์ รวมถึงแขกรับเชิญพิเศษ “เชฟนาน หงษ์วิวัฒน์” จากเว็บไซต์ Krua.co มาร่วมพูดคุยถึงเสน่ห์ของวัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่น โดยในงานมีการจัดเตรียมอาหารที่ใช้วัตถุดิบญี่ปุ่น เช่น เนื้อวากิว หอยเชลล์โฮตาเตะ และมันหวานญี่ปุ่น โดยเฉพาะเมนูเนื้อวากิวในครั้งนี้ได้นำเสนอในรูปแบบใหม่ โดยการเสิร์ฟเนื้อส่วนรอง (Secondary Cuts) เป็นครั้งแรก ซึ่งได้รับเสียงตอบรับเป็นอย่างดี โดยเชฟนานกล่าวว่า “เนื้อพบนอกมีกลิ่นเนื้อชัดเจน เนื้อนุ่ม ไม่เหนียว ไม่แห้ง มีรสชาติเข้มข้น อร่อยได้แม้ไม่ต้องราดซอส”

นายคุโรดะ จุน ประธานเจโทร กรุงเทพฯ กล่าวถึงโครงการ JAPAN PREMIUM FOOD

นายคุโรดะ จุน (Mr. Kuroda Jun) ประธานเจโทร กรุงเทพฯ กล่าวถึงโครงการ “JAPAN PREMIUM FOOD” ว่า “ในปัจจุบัน ประเทศไทยมีจำนวนผู้บริโภคและเชฟที่รับรู้ถึงคุณภาพและความพรีเมียมของวัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่นเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเราคาดหวังที่จะประชาสัมพันธ์เสน่ห์ของวัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่นไปยังร้านอาหารไทยและร้านอาหารสัญชาติอื่นๆ รวมทั้งผลักดันและจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการขายและขยายฐานความต้องการวัตถุดิบและสินค้าอาหารจากญี่ปุ่นในต่างจังหวัดต่อเนื่องจากปีที่ผ่านมา”

นอกจากนี้ นายสุตะ โยชินาริ (Mr. SUDA Yoshinari) ผู้อำนวยการแผนกเกษตรและอาหาร เจโทร กรุงเทพฯ กล่าวว่า “เราเชื่อว่ายังมีโอกาสและความเป็นไปได้อีกมากในการขยายความต้องการวัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่นไปสู่จังหวัดอื่นๆ นอกเหนือจากกรุงเทพฯ ดังนั้นเราจึงมุ่งมั่นและส่งเสริมการใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่นในร้านอาหารญี่ปุ่นในต่างจังหวัด ทั้งในเมนูอาหารไทยและอาหารประเภทอื่นๆ ที่ได้รับความนิยมในแต่ละพื้นที่ ซึ่งปัจจุบันมีความพยายามในการดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างประเทศไปยังจังหวัดต่างๆ ของประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นเราจึงคาดหวังให้วัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่นเป็นที่นิยมในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทยเช่นกัน”

นอกจากนี้การส่งออกผลิตภัณฑ์เกษตร ป่าไม้ ประมงและวัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่นมายังประเทศไทย ยังมีแนวโน้มเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ เจโทรฯ ยังคงมุ่งมั่นที่จะขยายตลาดให้ครอบคลุมทั่วประเทศด้วยการจัดกิจกรรมส่งเสริมวัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่นดังต่อไปนี้

จัดงานเจรจาธุรกิจทั่วไทย โดยจัดขึ้นครั้งแรกในภาคใต้

เจโทรฯ จัดงานเจรจาธุรกิจระหว่างผู้นำเข้าที่อยู่ในกรุงเทพฯ กับผู้ประกอบการโรงแรมและรีสอร์ท ร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีก และร้านอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ตและเชียงใหม่ โดยในจังหวัดภูเก็ตได้จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์และเจรจาธุรกิจ “Harmony of Tastes: JAPAN Food on Tour 2024 in Phuket” เมื่อวันที่ 25 – 26 กันยายน 2567 ที่ผ่านมา เพื่อกระตุ้นให้เกิดความต้องการใหม่ๆ และขยายการบริโภคในกลุ่มโรงแรมและรีสอร์ท ซึ่งนับเป็นการจัดกิจกรรมครั้งแรกในภาคใต้อย่างเป็นทางการ โดยมีผู้นำเข้าจากกรุงเทพฯ เข้าร่วมถึง 28 บริษัท พร้อมนำเสนอวัตถุดิบอาหารที่หลากหลาย ทั้งเนื้อวากิวและอาหารทะเล เช่น หอยเชลล์โฮตาเตะ ข้าวอาหารแปรรูปจากสับยูสุ เครื่องปรุงรส ซา เหล้าบ๊วย โดยมีผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ท รวมถึงร้านอาหารในจังหวัดภูเก็ตและจังหวัดอื่นๆ ในภาคใต้ ให้ความสนใจมาเข้าชมงานกว่า 60 บริษัท

หนึ่งในผู้ออกบูธกล่าวว่า "นี่เป็นครั้งแรกที่ได้มีโอกาสพบปะกับผู้ซื้อจากภาคใต้ของประเทศไทย ทำให้เข้าใจความต้องการในพื้นที่ที่รีสอร์ทได้มากขึ้น อีกทั้งยังได้เรียนรู้เกี่ยวกับปัญหาการขนส่งสินค้าจากกรุงเทพฯ ไปยังภูเก็ต ทั้งนี้หากมีการจัดงานเจรจาธุรกิจในพื้นที่ที่รีสอร์ทอีกในอนาคตก็ยินดีที่จะเข้าร่วม" นอกจากนี้ภายในงานยังมีการนำเสนอการใช้วัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่นในรูปแบบใหม่ โดยสาธิตการประกอบอาหารไทยและอิตาลี ซึ่งได้รับเสียงตอบรับจากผู้ซื้อที่เข้าร่วมงานว่าเป็นโอกาสที่ดีมากที่ได้พูดคุยกับซัพพลายเออร์จากกรุงเทพฯ ที่ปกติไม่ได้มีการติดต่อซื้อขายกัน (ดาวนโหลด [รายงานสรุปผลการจัดงาน](#))

นอกจากนี้ในวันที่ 27 – 28 พฤศจิกายน 2567 นี้ เจโทรฯ มีกำหนดจัดงาน “JAPAN Food Exhibition & Business Matching in Chiang Mai” ที่จังหวัดเชียงใหม่ โดยจะมีผู้นำเข้าจากกรุงเทพฯ 30 บริษัทเข้าร่วมและจัดแสดงวัตถุดิบอาหารจากญี่ปุ่น เช่น เนื้อวากิว วัตถุดิบอาหารทะเล เช่น หอยเชลล์โฮตาเตะ ข้าว มันทวนญี่ปุ่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องปรุงรสต่างๆ

จัดงานเจรจาธุรกิจแบบออนไลน์ที่กรุงเทพฯ ในรอบ 5 ปี

ปัจจุบันผู้ประกอบการนำเข้าต่างมองหาสินค้าใหม่ เพื่อสร้างความแตกต่างจากคู่แข่งรายอื่น และตอบโจทย์เสียงเรียกร้องจากผู้ประกอบการที่ต้องการพบปะพูดคุยโดยตรงหลังการแพร่ระบาดของโควิด-19 บรรเทาลงในปีนี้ ดังนั้นเจโทรฯ จึงกำหนดจัดงานเจรจาธุรกิจแบบออนไลน์ขึ้นที่กรุงเทพฯ เป็นครั้งแรกในรอบ 5 ปีนับตั้งแต่ปี 2562 เพื่อจับคู่ระหว่างผู้ประกอบการญี่ปุ่นซึ่งมีสินค้าที่ยังไม่มีจำหน่ายในประเทศไทย กับผู้ซื้อทั้งบริษัทไทยและญี่ปุ่น โดยก่อนหน้านี้ได้มีการจัดในรูปแบบออนไลน์อย่างต่อเนื่อง

(*) Japanese Food Supporter

ระบบการรับรองร้านอาหารและร้านค้าปลีกซึ่งใช้หรือจำหน่ายวัตถุดิบอาหารหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นว่าเป็น “Japanese Food Supporter” ทั่วโลกมีกว่า 5,615 ร้าน ซึ่งในไทยมี 336 ร้าน (เป็นร้านอาหาร 307 ร้าน ร้านค้าปลีก 22 ร้าน ร้านอาหาร/ร้านค้าปลีก/ร้านค้าออนไลน์ 7 ร้าน) (ข้อมูล ณ เดือนสิงหาคม 2567)



* ตรวจสอบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ “JAPAN PREMIUM FOOD สัมผัสความอร่อยแบบญี่ปุ่นแท้” ได้ที่ [เว็บไซต์ เจโทร กรุงเทพฯ](#)

* รายละเอียด [งานแถลงข่าว JAPAN PREMIUM FOOD เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม](#)

กิจกรรมที่จัดโดยเจโทร

วัน เวลา สถานที่	ชื่อกิจกรรม	ลักษณะกิจกรรม
ต้นเดือนต.ค. 2567 – 16 ก.พ. 2568	“JAPAN PREMIUM FOOD สัมผัสความอร่อยแบบญี่ปุ่นแท้” Japanese Food Supporter	แคมเปญประชาสัมพันธ์วัตถุดิบอาหารนำเข้าจากญี่ปุ่นและเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบนำเข้าจากญี่ปุ่น ร่วมกับร้านอาหาร ร้านค้าปลีก (ที่ได้รับการรับรอง Japanese Food Supporter) ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ขอนแก่นและจังหวัดใกล้เคียง
	“JAPAN PREMIUM FOOD สัมผัสความอร่อยแบบญี่ปุ่นแท้” Japanese Food	PR แคมเปญ - ประชาสัมพันธ์วัตถุดิบอาหารนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น (ไม่รวมผลิตภัณฑ์ทางทะเล) อาทิ เนื้อวัววากิว รวมถึงเมนูที่ใช้วัตถุดิบดังกล่าว ผ่านสื่อการประชาสัมพันธ์ในร้าน หน้าร้าน โดยนำเสนอเกี่ยวกับคุณภาพและเสน่ห์ของวัตถุดิบอาหารนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นแก่ผู้บริโภคทั่วไป พร้อมทั้งส่งเสริมให้เกิดการจำหน่ายอย่างต่อเนื่องในแบรนด์ร้านอาหารและร้านค้าปลีก PR อีเว้นท์ - จัดอีเว้นท์นำเสนอวิธีการทำอาหารโคเชกิ โดยใช้วัตถุดิบอาหารนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น (ไม่รวมผลิตภัณฑ์ทางทะเล) อาทิ เนื้อวัววากิว เครื่องปรุงรสญี่ปุ่น สอนโดยเชฟผู้ชำนาญการ โดยเรียนเชิญบุคคลในแวดวงร้านอาหารและเชฟที่เป็นบุคคลสำคัญในการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบอาหารนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นอย่างต่อเนื่องมาร่วมเรียนรู้
	“JAPAN PREMIUM FOOD สัมผัสความอร่อยแบบญี่ปุ่นแท้” Japanese Seafood	PR แคมเปญ – ประชาสัมพันธ์หอยเชลล์ โสตาเตะและผลิตภัณฑ์ทางทะเลจากญี่ปุ่น รวมถึงเมนูที่ใช้วัตถุดิบดังกล่าว ผ่านกิจกรรมการประชาสัมพันธ์ใน

		ร้านค้าปลีกและโพสต์ประชาสัมพันธ์บนโซเชียลมีเดียต่าง ๆ โดยนำเสนอเกี่ยวกับคุณภาพและเสน่ห์ของหอยเชลล์โฮตาเตะและผลิตภัณฑ์ทางทะเลจากญี่ปุ่นแก่ผู้บริโภคทั่วไป พร้อมทั้งส่งเสริมให้เกิดการจำหน่ายอย่างต่อเนื่องในแบรนด์ร้านอาหารและร้านค้าปลีก PR อีเว้นท์ - จัดอีเว้นท์นำเสนอผลิตภัณฑ์ทางทะเลจากญี่ปุ่น เช่น หอยเชลล์โฮตาเตะ ปลาทูน่า เพื่อสร้างการรับรู้เกี่ยวกับสินค้าแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารที่มาร่วมงานและช่วยเสริมสร้างความต้องการใหม่ ๆ ในผู้ประกอบการร้านค้าปลีก นำไปสู่การขยายช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทางทะเลจากญี่ปุ่น
วันที่ 25 – 26 ก.ย. 2567 10:00 – 17:00 Courtyard by Marriott Phuket Town, Metropole Grand Phuket Ballroom	Harmony of Tastes: JAPAN Food on Tour 2024 in Phuket	งานเจรจาธุรกิจในต่างจังหวัด - ผู้ออกบูธ: ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากญี่ปุ่น 28 บริษัท - ผู้ซื้อ: โรงแรมและรีสอร์ท ร้านค้าปลีกร้านอาหารในภูเก็ตและจังหวัดใกล้เคียง
27 – 28 พ.ย. 2567 11:00 – 17:00 Chiangmai Grandview Hotel & Convention Center, Grand View Hall 3	JAPAN Food Exhibition & Business Matching in Chiang Mai	งานเจรจาธุรกิจในต่างจังหวัด - ผู้ออกบูธ: ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากญี่ปุ่น 30 บริษัท - ผู้ซื้อ: โรงแรมและรีสอร์ท ร้านค้าปลีกร้านอาหารในเชียงใหม่และจังหวัดใกล้เคียง
5 – 6 ก.พ. 2568 โรงแรมในกรุงเทพมหานคร (อาจมีการเปลี่ยนแปลง)	Food Matching & Exhibition in Bangkok 2024 (แบบออนไลน์)	งานเจรจาธุรกิจในกรุงเทพฯ - ผู้ออกบูธ: ผู้ผลิต/จำหน่ายผลิตภัณฑ์ผัสดูแลจากญี่ปุ่นที่ยังไม่มีผู้นำเข้าในประเทศไทย - ผู้ซื้อ: ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารญี่ปุ่นในไทย
ปลายเดือน ก.พ. 2568 (อาจมีการเปลี่ยนแปลง)	Food Matching & Exhibition in Bangkok 2024	การเจรจาธุรกิจแบบออนไลน์ - ผู้ออกบูธ: ผู้ผลิต/จำหน่ายผลิตภัณฑ์ผัสดูแลจากญี่ปุ่น



	(แบบออนไลน์)	ญี่ปุ่นยังไม่มีผู้นำเข้าในประเทศไทย - ผู้ซื้อ: ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารญี่ปุ่นใน ไทย
--	--------------	---

<สัมภาษณ์/ ติดต่อสอบถาม>

JETRO Bangkok แผนกเกษตรและอาหาร

Mr. Yoshinari SUDA / Yoshihiro CHUDA (ภาษาญี่ปุ่น/ อังกฤษ)

คุณ ญาดา (ภาษาไทย)

หมายเลขโทรศัพท์ 02-253-6441 E-mail bgk-food@jetro.go.jp