

หัวข้อวิจัย	แนวโน้มการสร้างสรรคมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยประยุกต์สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ : กรณีศึกษาอาหารไทย-ฮาลาล ไทย-เวียดนาม ไทย-จีน ไทย-ญี่ปุ่น และ ไทย-ตะวันตก
ผู้ดำเนินการวิจัย	รองศาสตราจารย์ ศิริวรรณ เสรีรัตน์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นงลักษณ์ โพธิ์ไพจิตร ดร. จิรัชย์ ศิริศิริรัมย์
หน่วยงาน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2558

### บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อการสร้างสรรค กลั่นกรอง ประเมินความคิด พัฒนาความคิดและการทดสอบความคิด และหาแนวโน้มการสร้างสรรคมูลค่าเพิ่ม การสร้างเมนูอาหารไทยประยุกต์ 5 ประเภท ประกอบด้วย (1) อาหารไทย-ฮาลาล (2) ไทย-เวียดนาม (3) ไทย-จีน (4) ไทย-ญี่ปุ่น และ (5) ไทย-ตะวันตก สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพในการเก็บรวบรวมข้อมูลจาก (1) กลุ่มผู้ประกอบการ/เชฟ จำนวน 30 คน (2) กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ทั้ง 5 ประเภท จำนวน 30 คน ใน 3 พื้นที่ คือ กรุงเทพฯ พัทยา และหัวหิน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบใช้วารณญาณ ส่วนการวิจัยเชิงปริมาณใช้การเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามกับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเกี่ยวกับเมนูอาหาร 5 ประเภท จำนวน 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 จำนวน 117 คน และครั้งที่ 2 จำนวน 128 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบสะดวก ผลการวิจัยพบว่า

**ขั้นที่ 1 การสร้างสรรคความคิด** ได้เมนูอาหาร 5 ประเภทๆ ละ 20 เมนู รวม 100 เมนู

**ขั้นที่ 2 การกลั่นกรองและประเมินความคิด** ได้เมนูอาหารยอดนิยมนักท่องเที่ยวชาวต่างชาตินิยมรับประทาน 5 ประเภทๆ ละ 10 อันดับ รวม 50 เมนู

**ขั้นที่ 3 การพัฒนาความคิดและการทดสอบความคิด** ได้เมนูอาหารที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 5 ประเภทๆ ละ 5 อันดับ รวม 25 เมนู ดังนี้ (1) อาหารฮาลาล ประกอบด้วย ข้าวหมกไก่ แกงมัสมั่นไก่ สะเต๊ะเนื้อ โรตีสีแกงเขียวหวานไก่ แกงกระหรี่ (2) อาหารเวียดนาม ประกอบด้วย ก๋วยจั๊บญวน เส้นเล็กผัดสไตล์เวียดนาม ต้มยำปลาสดสไตล์เวียดนาม เมี่ยงสมุนไพรใบชะพลู เส้นหมี่หอย่าง (3) อาหารจีน ประกอบด้วย บู๊ผัดผงกระหรี่ ซีโครงหมูหนึ่งเต้าซี่ ปลา

แก่นิ่งซีอิ้ว บะหมี่เกี๊ยว ปีกไก่ย่างแดง (4) อาหารญี่ปุ่น ประกอบด้วย ปลาดิบ โขยุราเม็ง ไก่ทอดคาราเกะ ยากิโทริ บะหมี่ผัดญี่ปุ่นซอสโชยุ (5) อาหารตะวันตก ประกอบด้วย ซีโครงหม้ออย่างซอสบาร์บีคิว บาร์บีคิว สปาเก็ตตี้ สเต็กปลาแซลมอน สลัดผัก จากผลการวิจัยดังกล่าวข้างต้นนี้นำไปพัฒนาสร้างสรรค์เมนูอาหารไทยประยุกต์ใหม่ต่อไป

**ขั้นที่ 4 แนวโน้มการสร้างสรรคมูลค่าเพิ่มให้กับเมนูอาหารไทยประยุกต์ 5 ประเภท มีดังนี้**

**1. อาหารไทย-ฮาลาล** การประกอบอาหารต้องได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ปรับรสชาติของเครื่องเทศที่ใช้ให้มีรสอ่อนลงและกลมกล่อม เพิ่มเมนูที่นำเนื้อปลาและซีฟู้ดมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร สำหรับพื้นที่แหล่งเที่ยวทางทะเล

**2. อาหารไทย-เวียดนาม** วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ใช้จะประกอบด้วยผักจึงต้องมีความสด สะอาด รวมทั้งนำผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรไทยมาเป็นวัตถุดิบด้วย อาหารเวียดนามจะมีรสชาติอ่อนและมักมีน้ำจิ้มเป็นส่วนประกอบ จึงควรจัดเตรียมรสชาติของน้ำจิ้มให้มีความหลากหลาย เพื่อรองรับกับความต้องการของนักท่องเที่ยวแต่ละกลุ่ม

**3. อาหารไทย-จีน** การประกอบอาหารควรลดความมันลง น้ำซุบ น้ำซอส และน้ำจิ้มควรมีการปรุงรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น อาหารไทย-จีนมีความคล้ายคลึงกันจึงควรนำเสนอให้เห็นเอกลักษณ์และความแตกต่างที่ชัดเจน

**4. อาหารไทย-ญี่ปุ่น** ต้องให้ความสำคัญกับความสดและสะอาดของวัตถุดิบโดยเฉพาะเนื้อปลา ชาวญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมในการปรุงและรับประทานที่พิถีพิถัน ดังนั้นเมื่อนำมาเป็นอาหารไทย-ญี่ปุ่นจึงต้องคงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของอาหารญี่ปุ่นไว้ด้วย

**5. อาหารไทย-ตะวันตก** ควรเพิ่มรายการอาหารไทย-ตะวันตกที่แตกต่างจากเดิมเพื่อให้เกิดความหลากหลายมากขึ้น เช่น การนำผักและผลไม้ไทยเข้ามาเป็นวัตถุดิบทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน กรณีพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวทางทะเลควรมีการนำอาหารซีฟู้ดมาประยุกต์เป็นอาหารซีฟู้ดไทย-ตะวันตกด้วย

**คำสำคัญ** การสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่ม, อาหารไทยประยุกต์

<b>Research Title</b>	Trend of Added Value Creation of Thai Fusion Foods for Foreign Tourists: Case Studies of Thai-Halal, Thai-Vietnamese, Thai-Chinese, Thai-Japanese and Thai- Western Foods
<b>Researcher</b>	Assoc. Prof. Sirivan Serirat Asst. Prof. Nongluck Popichit Dr. Jirusth Sirasirirusth
<b>Organization</b>	Suan Dusit Rajabhat University
<b>Year</b>	2015

### **Abstract**

This research project was aimed to conduct the idea creation, idea screening, idea evaluation, concept development and concept testing in order to create the added-value development for 5 types of Thai modern fusion foods for foreign tourists including (1) Thai-Halal (2) Thai-Vietnamese (3) Thai-Chinese (4) Thai-Japanese and (5) Thai-Western foods

The qualitative research was employed to collect data from (1) 30 restaurant entrepreneurs/chefs (2) 30 foreign tourists from 5 food types in Bangkok, Pattaya and Huahin areas using judgement sampling. In addition, quantitative research was conducted twice using questionnaires, with 117 and 128 foreign tourists respectively.

The research findings were shown as follows:

Step 1 Idea creation: The 20 menus of each food type were gained at this stage and the total menus were 100.

Step 2 Idea screening and Idea evaluation: The top 10 menus out of 20 menus from each of 5 food type were selected by foreign tourists according to their preferences and the total menus were 50.

Step 3 Concept development and Concept testing: A total of 25 menus, 5 menus each from the 5 food types were selected. The menus are as follows:

(1) Halal food menus consisted of Halal yellow chicken with brown-rice, Thai-style Massaman Curry Chicken, Beef satay with Thai Som-Tum spicy papaya salad, Thai Green curry with Roti pan cake and Curry Chicken with deep-fried noodle

(2) Vietnamese food menus consisted of Vietnamese Noodle in Thai-style spicy Tom-Yum soup, Vietnamese style Thai fried rice noodle, Vietnamese style herbal fish in Thai spicy Tom-Yum soup, Salmon wrapped in Thai Chaplu herbal leaf and Coconut-milk noodle with grilled pork

(3) Chinese food menus consisted of Fried crap in Thai-style spicy curry, Streamed Pork rip in Chinese bean and Thai chilli, Steamed Grouper Fish in herbal Soy Sauce, Dumpling noodle in Thai-style sour and spicy Tom-Klong soup and Chicken wing in red sauce

(4) Japanese food menus consisted of Raw fish served with Thai-style seafood sauce, Thai-Sukhothai Style Japanese Ramen, Chicken in Thai Pandan leaf, Yakitori in Thai-style garlic and pepper and Japanese Yakisoba noodle in Thai-style pepper sauce

(5) Western food menus consisted of Grilled Pork with Thai-Style Spicy Sauce, Thai-Style Spaghetti with basil leaf, Thai-Style Herbal Salmon Steak with Thai Jasmine rice, Thai-Style Som-Tum sauce Salad and Thai-Style Bacon & Mixed Vegetable soup.

The results were utilized to develop Thai modern fusion foods in the next step.

Step 4 the added-value future developments of the 5 Thai fusion food menus are as follows:

(1) Thai-halal menu. Cooking should be certified by the Central Islamic Council of Thailand, should lower intensity of spices usage, and include more menus that use fish and seafood as the ingredients at the seaside tourist locations .

(2) Thai-Vietnam menu. Ingredients used are mostly vegetables , so the vegetables used should be clean and fresh, and should use Thai vegetables, fruits and herbs as the ingredients. Vietnamese foods are generally not spicy and are served with sauces, so there should be more varieties of sauces to serve the needs of each tourist groups.

(3) Thai-Chinese menu. Cooking should be less oily and should concentrate on the taste of sauces and soups. Thai and Chinese food are similar, so menu decoration should stress clear uniqueness of the menus.

(4) Thai-Japanese menu. Care should be taken on the freshness and cleanliness of ingredients, especially fish. Japanese food is well-known for its elaborate creations, so Thai-Japanese fusion menus should retain the unique cultures of Japanese food.

(5) Thai-Western menu. More distinct menus should be added to create more varieties. For examples, using Thai vegetables and fruits as the ingredients both for main dishes and desserts, and If located at seaside tourist locations, seafood should be applied as Thai-Western fusion menus.

**Keywords:** Added Value Creation, Thai Fusion Foods