



5 เทรนด์อร่อยที่สุดในสหรัฐฯ ปี 2566

The Fresh Market ซึ่งเป็นซูเปอร์มาเก็ตจำหน่ายอาหารเฉพาะที่มีเอกลักษณ์ (specialty food) จากทั่วโลก มีสำนักงานใหญ่ที่กรีนสโบโร มลรัฐนอร์ทแคโรไลนา และมีสาขาถึง 160 แห่ง ครอบคลุม 22 มลรัฐ ทางฝั่งตะวันออกเฉียงใต้ ตะวันออกตอนกลาง และตะวันตกตอนกลางของสหรัฐอเมริกา ได้สำรวจและคัดเลือก 5 รูปแบบการรับประทานอาหารสำหรับปี 2566 ที่เรียกได้ว่า “อร่อยที่สุด” ในหมู่ผู้บริโภคชาวอเมริกัน ซึ่งมีทั้งเทรนด์ที่ต่อเนื่องในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา เทรนด์ที่มีการเติบโตมากขึ้น และเทรนด์ใหม่

1 รสชาติใหม่จากทั่วโลก (New Global Flavors)

เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางรายการจากทั่วโลกได้รับความนิยมและอยู่ในกระแสความนิยมหลัก ดังนั้น The Fresh Market จึงแสวงหาและต้องการสร้างความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นใหม่ๆ เช่น อาหารเมดิเตอร์เรเนียนตะวันออก ซึ่งนอกจากจะมีกลิ่นรสที่หอมกรุ่น ยังสามารถนำมาใช้เพื่อยกระดับมื้ออาหารประจำวันได้เช่นกัน เช่น การนำซอส Matbucha ซึ่งปรุงจากเครื่องเทศและมะเขือเทศมาใช้เป็นเครื่องปรุงในมื้ออาหารเช้า หรือส่วนผสมในพายเนื้อแกะ

2 อาหารจากพืช (Plant-based Eating)

รูปแบบการรับประทานอาหารจากพืชได้พัฒนาอย่างรวดเร็วซึ่งเป็นผลมาจากรสชาติและอาหารที่หลากหลายจากทั่วโลก กระทั่งสามารถนำไปปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่มีพืชเป็นส่วนประกอบอยู่แล้ว เช่น แกงที่มีกลิ่นหอมตามแบบฉบับของอาหารอินเดีย เทรนด์นี้นำไปสู่นวัตกรรมอาหารที่ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบดั้งเดิมให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค เช่น ราวีโอลี ซึ่งมีทั้งที่ทำจากพืชและไม่ใช้นม ทั้งนี้ คาดว่าจะมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องในผลิตภัณฑ์เนยแข็ง เบคอน และไข่

3 อาหารธรรมชาติและอาหารสุขภาพ (Natural and Functional Foods)

เทรนด์การรับประทานอาหารธรรมชาติรวมถึงการรักษาสุขภาพยังคงได้รับความนิยมต่อเนื่องและอยู่เป็นอันดับต้นๆ นี้ในใจเหล่าผู้จับจ่ายใช้สอย เนื่องจากมีข้อดีคือวัตถุดิบสดใหม่ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพโดยธรรมชาติ รวมถึงมีรสชาติที่โดดเด่นและอร่อยอีกด้วย ขณะนี้ ฟิชสมุนไพโร เช่น ดอกแดนดิไลออน ดอกลาเวนเดอร์ ได้รับความนิยมอีกครั้งและถูกนำกลับมาเป็นส่วนผสมและแต่งรสโดยพบได้ทั้งในเครื่องดื่ม สลัด และอาหารจานหลักต่างๆ

4 อาหารเม็กซิกัน (Mexican Cuisine)

ในช่วงสองสามทศวรรษที่ผ่านมา อเมริกันชนรุ่นใหม่เติบโตขึ้นมากกับการรับประทานอาหารเม็กซิกัน เนื่องจากอาหารชนิดนี้สามารถเข้าถึงได้มากขึ้นทั้งในร้านอาหารแบบดั้งเดิมและอาหารจานด่วน ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าทวีปอเมริกาเหนือตอนล่างเป็นแหล่งสำคัญในการสร้างแรงบันดาลใจให้กับอาหารจานโปรด (comfort food) จานใหม่ของผู้บริโภคทั่วประเทศ ปัจจุบัน นักชิมอาหารในสหรัฐอเมริกาหันมาใช้ถั่ว ข้าว ผักชี และซอสที่เผ็ดร้อนขึ้นเพื่อปรุงรสเนื้อสัตว์ตั้งแต่สเต็กไปจนถึงอาหารทะเลเพื่อให้ได้รสชาติอาหารเม็กซิกันที่คุ้นเคย นอกจากนี้รายการอาหารดั้งเดิม อาทิ เคโซ ซัลซ่า และกัวคาโมเล่ ได้ถูกนำมาเสิร์ฟเรียกน้ำย่อยหรือเป็นเครื่องปรุงสำหรับมื้ออาหารต่างๆ อีกด้วย

5 อาหารรักษ์โลก (Climatarian Eating)

วิถีการรับประทานอาหารรูปแบบใหม่ซึ่งอาศัยประเด็นการรักษ์โลกเป็นหลักเกณฑ์สำคัญในการเลือกบริโภคอาหารตามผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แม้ว่าเทรนด์การรับประทานอาหารนี้อาจยังอยู่ในช่วงเริ่มต้น แต่คาดว่าจะได้รับความนิยมและยืนระยะต่อไปได้เนื่องจากคนรุ่นใหม่มีความกังวลต่อสถานะของโลกมากขึ้น รวมถึงลักษณะเด่นของรูปแบบการรับประทานอาหารนี้สามารถปฏิบัติตามได้ง่ายและมีความยืดหยุ่นในระดับหนึ่งตามความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ การที่ผู้บริโภคยังคงสามารถรับประทานอาหารอร่อยที่ตนชื่นชอบได้ตามความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ การที่ผู้บริโภคยังคงสามารถรับประทานอาหารอร่อยที่ตนชื่นชอบได้ตามความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ การที่ผู้บริโภคยังคงสามารถรับประทานอาหารอร่อยที่ตนชื่นชอบได้ตามความต้องการของผู้บริโภค

เรียบเรียงจาก

<https://www.thepacker.com/news/retail/fresh-market-releases-these-five-most-delicious-2023-trends>

<https://www.delimarketnews.com/shop-talk/fresh-market-reveals-top-five-trends-2023/lilian-diep/mon-12122022-0851/14701>