



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles

www.thaiagrila.com  OfficeofAgriculturalAffairsLA

กุ้ง วัตถุดิบดาวเด่นประจำฤดูร้อนนี้ของเซ่นร้านอาหารในสหรัฐฯ

กุ้ง และธุรกิจบริการด้านอาหารในสหรัฐฯ



ร้านอาหารในสหรัฐอเมริกาหลายร้านเลือกให้กุ้งเป็นวัตถุดิบอาหารโปรโมชันพิเศษในช่วงฤดูร้อนของปีนี้ เนื่องจากราคากุ้งมีเสถียรภาพ เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่าย และมีอย่างต่อเนื่อง เมื่อเทียบกับอาหารทะเลชนิดอื่น

ยอดขายกุ้งใช้ในภาคธุรกิจบริการด้านอาหารในสหรัฐฯ กลับมาพุ่งสูงขึ้นในปี 2564 จากที่เคยลดลงอย่างมากในปี 2563 เนื่องจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 โดยข้อมูลจากการประชุม National Fisheries Institute Global Seafood Market Conference ช่วงเดือนมกราคมที่ผ่านมา ชี้ว่าภาคธุรกิจบริการด้านอาหารจัดซื้อกุ้งในปริมาณประมาณ 275 ล้านปอนด์ ในปี 2564 ซึ่งเพิ่มขึ้น 50 ล้านปอนด์ จากปีก่อนหน้า

นอกจากนี้ Datassential บริษัทวิจัยเผยว่า “ประมาณ 1 ใน 3 ของร้านอาหารที่มีเมนูอาหารซึ่งมีกุ้งเป็นส่วนประกอบวางแผนเพิ่มจำนวนเมนูกุ้งมากขึ้น ให้มีจำนวนเมนูกุ้งเท่ากับหรือใกล้เคียงกับเมนูปลาแซลมอน โดยกุ้งและปลาแซลมอนถือเป็นวัตถุดิบยอดนิยมที่ผู้ประกอบการอาหารทะเลตั้งใจที่จะนำเสนอแก่ผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น”

ตัวอย่างร้านอาหารที่นำเสนอเมนูกุ้ง



ตัวอย่างเซ่นร้านอาหาร (Chain Restaurant) ที่ใช้กุ้งในเมนูอาหารโปรโมชันสำหรับฤดูร้อนนี้ ได้แก่

- **ร้าน Qdoba** ที่เปิดตัวเมนูกุ้งผัดซอสมะนาว (Citrus Lime Shrimp) ซึ่งใช้กุ้งที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ Best Aquaculture Practices (BAP) โดยลูกค้าสามารถสั่งกุ้งเพิ่มในเมนูเรียกน้ำย่อย หรือเพิ่มในอาหารจานหลักแบบเซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ (Surf & Turf Bowl) และบัวร์ริโต้ (Burrito) เพื่อทานคู่กับเนื้อสแต็กย่าง
- **ร้าน Captain D** แนะนำเมนูแพลตเตอร์จานรวมอาหารทะเล (The Ultimate Seafood Platter) ประกอบด้วย ปลาชุบแป้งทอดรสเผ็ด (Spicy Batter Dipped Fish) กุ้งชุบแป้งทอด (Butterfly Shrimp) ปูยัดไส้ (Stuffed Crab) กุ้งป๊อปคอร์น (Popcorn Shrimp) เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและแป้งทอดฮัชพัพเพิส (Hush Puppies)
- **ร้าน Bonefish Grill** เสนอกุ้งขนาดใหญ่พิเศษเคลือบซอสรสเผ็ดหวาน (Pineapple Glazed Shrimp)



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles

 www.thaiagrila.com  [OfficeofAgriculturalAffairsLA](https://www.facebook.com/OfficeofAgriculturalAffairsLA)

- **ร้าน Taco John's** เปิดตัวทาโก้กุ้งซอสมะม่วง (Mango Shrimp Street) ประกอบด้วย กุ้งทอดกรอบ ซอสมะม่วง (Mango Pico de Gallo) ซอสครีมเปรี้ยวซิมิซูร์ริ (Chimichurri Sour Cream) ผักกาดหอม ห่อด้วยแป้งตอร์ตีญ่า



ร้านอาหารและสถานการณ์เงินเฟ้อ

ในปัจจุบันธุรกิจบริการด้านอาหารกำลังเผชิญกับปัญหาเงินเฟ้อที่ส่งผลต่อราคาสินค้าและพฤติกรรมผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม แม้จำนวนผู้บริโภคที่เข้าไปใช้บริการในร้านจะลดลง แต่ยอดขายยังคงปรับตัวเพิ่มขึ้น โดยข้อมูลจาก Black Box Intelligence บริษัทให้บริการศึกษาวิจัยด้านธุรกิจอาหาร ชี้ว่า ยอดขายร้านอาหารในเดือนเมษายน 2565 ปรับตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 5.3 และร้อยละ 4.9 ในเดือนพฤษภาคม 2565 ขณะที่จำนวนผู้บริโภคที่เข้าไปใช้บริการในร้านอาหารลดลงร้อยละ 2.9 ในเดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา และยอดขายที่เพิ่มขึ้นมีผลมาจากยอดขายต่อคนที่ยอดค่าใช้จ่ายต่อคนที่เพิ่มขึ้น

ที่มา:

<https://www.seafoodsource.com/news/foodservice-retail/shrimp-starring-on-summer-menus-as-restaurant-sales-rise>

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส
กรกฎาคม 2565