

## タイ食品産業の抱える課題やトレンド

### ① タイ食品産業を取り巻く環境

タイの食品産業は、人手不足、原材料高、物流費高で日本と環境は同じです。

タイは、「米7百万トン」・「砂糖7百万トン」・「タピオカ澱粉商材10百万トン」を輸出する一次産品の大農業国です。また、それらの原料残渣を使用した「鳥・豚などの生産」、豊富な「魚介類やエビ養殖」、食品加工の観点からは整った4温度帯物流と最終製品保管設備、国際貿易に必要な書類が整った製造工場があるのがタイの特徴だと考えます。

原料から最終製品までを入れる食品産業全体の輸出額は日本の食品輸出額の約4倍の4兆円の輸出額です。基本は今でもロシアのように「原料供給国」です。

タイ国内の需要は、経済の成長に伴い伸びておりますが、タイの国内市場はタイからの輸出の半分と言われており、「タイの食品産業は輸出ビジネスがメインという構造」は変わっていない状況です。

### ② タイ食品産業のトレンド

タイ国内需要もタイからの加工食品の輸出も、乱暴ですが一言で言えばキーワードは「家で食べる」だと考えます。よって「チルド棚商品のTake home」、「スーパーの持ち帰り総菜」、「保存のきく冷凍食品」、このあたりが需要の成長点と変革点のように感じます。

タイ国内での需要では、①小売りは少数の大企業による売場の寡占化。②外食はスシロー、とんかつ和幸の躍進に見られるように、流行は専門店です。席に座ったら「早い提供、メニューは誰と行っても選べるラインナップ、食事からデザートまでの一貫提供」だと感じています。



### ③ タイ食品産業の課題

上記①のタイの食品産業を取り巻く環境、②のタイ食品産業のトレンドを見ると、タイ食品産業の課題は、「出口にしか利益がない状況下でどう利益を上げるか」だと考えます。苦しい時こそ、「消費者ニーズにフォーカスして他社と違った価値に振る商品づくりをしよう」と考えるのがトレンドではないでしょうか。

現在会社の日タイ食ビジネス支援<sup>1</sup>事業に寄せられているタイ企業からの具体的な課題として次のようなものがあります。

- ・Vegemeatと言われる植物たんぱくを主原料にした代替肉では、最終製品はハンバーグパテ、ソーセージ、ナゲットなどの揚げ物。その見た目、色合い、食感、肉の繊維感の改良をしたい。



- ・巣ごもりで世界中でペットを飼う機会が増加。犬、猫、ハムスター、リスなどペット用途食品のOEMを受注したい。



- ・タイは一年中暑い国なので、飲料向けの商材日本独自の香料、飲料レシピに付加価値を与える機能原料、濃縮などで製品を高付加価値化するなどの製造技術を向上したい。

このあたりにビジネスチャンスがありそうです。都内中小企業の皆様で、こうしたノウハウをお持ちであれば、是非Tokyo SME日タイ食ビジネス事業を活用していただきたいと思えます。

<sup>1</sup> Tokyo SME Support Centerは、「タイランド4.0政策」の実現、タイ食品企業の持つ課題の解決に向け、都内中小企業等とのマッチングを実施しています。

【執筆】  
東京都中小企業振興公社タイ事務所  
(Tokyo SME Support Center)  
フードマッチングアドバイザー 多田羅勝太

#### 問合せ先

Tokyo SME Support Center Thailand Branch Office  
東京都中小企業振興公社 タイ事務所  
20th Floor, Interchange 21 Bldg, 399 Sukhumvit Rd,  
Klongtoey Nua, Wattana, Bangkok 10110 Thailand  
TEL : +66-(0)2-611-2641  
E-mail : thai-branch@tokyo-kosha.or.jp  
Website : <http://www.tho.tokyo-trade-center.or.jp/jp>

Website

