

การศึกษาเรื่อง แนวโน้มการบริโภคอาหารญี่ปุ่นของผู้ที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา 1) เพื่อศึกษาการบริโภคอาหารญี่ปุ่นของชาวกรุงเทพมหานคร และ 2) เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการบริโภคอาหารญี่ปุ่นของชาวกรุงเทพมหานคร

กลุ่มตัวอย่างเป็นประชาชนที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร 4 เขต ได้แก่ เขตลาดพร้าว เขตบางกะปิ เขตดินแดง และเขตบางเขน โดยการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ เขตละ 40 คน รวมเป็น 160 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในการบรรยายข้อมูล และใช้สถิติ F-test และ t-test ในการทดสอบสมมติฐาน

### ผลการศึกษา พบว่า

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ประมาณครึ่งหนึ่ง มีอายุ 20-29 ปี สถานภาพสมรส โสด จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มากที่สุด รายได้ต่อเดือน ไม่เกิน 10,000 บาท กลุ่มตัวอย่างพักที่ หอพัก/อพาร์ทเมนท์/คอนโดฯ ให้เช่า มากกว่าลักษณะการพักอาศัยแบบอื่นๆ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะคุ้นเคยกับ ข้าวปั้น กุ้งทอด และปลาดิบ รับรู้เกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่นจากรายการอาหารในร้าน (เมนู) มากกว่าสื่อด้านอื่นๆ รับรู้หรือเคยได้ขึ้นร้านอาหารที่ชื่อ ฟุจิ และ โออิชิ นูฟเฟ็ด มีความต้องการมีการใช้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร เป็นวัตถุดิบที่ปราศจากสารพิษ ให้ความสำคัญกับความสดของวัตถุดิบ รสชาติควรมีมาตรฐาน สม่่าเสมอ ไม่ควรมีรสจัดเกินไป ควรมีการกำหนดราคาให้เหมาะสมกับต้นทุนของอาหาร ต้องการให้มีการเพิ่มสาขา และให้มีการวางขายในห้าง ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ ควรมีการให้มีบริการส่งถึงบ้าน กลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่ง ระบุว่าจะรับประทานเหมือนเดิมไม่เปลี่ยนแปลง

181805

กลุ่มตัวอย่างมีทัศนคติว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ และปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายมีผลต่อการบริโภคค่อนข้างมาก สำหรับปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย มีผลต่อการบริโภคค่อนข้างน้อย

กลุ่มตัวอย่างมีความรู้สึกเชิงค่านิยมในแง่บวกต่ออาหารญี่ปุ่น โดยเฉพาะเกี่ยวกับรูปร่าง/ลักษณะของอาหารญี่ปุ่นว่าดูดี เห็นว่าอาหารญี่ปุ่นเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมมารับประทาน ในรอบปี 2548 ประมาณครึ่ง รับประทานมากกว่า 5 ครั้ง ปี 2549 ตั้งแต่เดือนมกราคมถึงปัจจุบัน ประมาณหนึ่งในสาม รับประทานมากกว่า 5 ครั้ง ประมาณครึ่งหนึ่งที่ระบุว่าอาหารญี่ปุ่นที่รับประทานเป็นประจำหรือเคยรับประทาน คือ ซูชิ กุ้งทอดเทมปุระ และซาซิมิ ส่วนใหญ่จะรับประทานช่วงเย็น รับประทานวันเสาร์/อาทิตย์ มากกว่าวันอื่นๆ ใช้จ่ายเงินในการรับประทาน มากกว่า 200 บาท แต่ไม่เกิน 300 บาท ต่อครั้ง

ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการบริโภคอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ ลักษณะที่พึงอาศัย

#### ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการประกาศให้ลูกค้าทราบว่าทางร้านได้ใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด และปลอดภัยในการประกอบอาหาร
2. กำหนดราคาก็ควรให้มีความเหมาะสม หรือกำหนดราคาของอาหารไม่เกินรายการละ 300 บาท จะได้รับความสนใจจากลูกค้าเพิ่มขึ้น
3. ควรมีการจัด โปรโมชันเพื่อส่งเสริมการขายในช่วงวันจันทร์ถึงวันศุกร์ เพราะส่วนใหญ่ลูกค้าจะนิยมรับประทานวัน เสาร์ อาทิตย์ ทำให้วันธรรมดาลูกค้าค่อนข้างน้อยฉะนั้นน่าจะมีการจัด โปรโมชันเพื่อส่งเสริมการขายในวันดังกล่าวเพื่อเป็นการเพิ่มลูกค้า

## ABSTRACT

181805

**Title of Research Paper** : Trend in Japanese Food Consumptions of Bangkok People  
**Author** : Lt.Pitakpol Choosri  
**Degree** : Master of Arts (Social Development)  
**Year** : 2006

---

The study was conducted for two objectives : (1) to find out the trend Japanese food consumption of Bangkok people, and (2) to identify the personal factors affecting their Japanese food consumption.

An accidental sampling technique was used to select the sample of 160 people from four districts, i.e., Lad Phrao, Bangkok, Din Deang and Bang Khen (40 people from each district). Percentage, mean and standard deviation were employed to describe the data, and t-test and F – test to test the hypotheses,

The findings were summarized below.

Most of the respondents were female. About half of them were 20 – 29 years old. They were single. Most had a Bachelor's degree and had a monthly income of not higher than 10,000 baht. A large number lived in dormitories/ apartments / condominiums than in any other type of housing. The majority were familiar with Japanese rice dumps, fried shimps and raw fish. They knew about Japanese food from the menu in the restaurants more than from other sources. They know or used to hear about the Japanese restaurants like Fuji and Oishi Buffet. They want the ingredients to be toxic free. They gave importance to the freshness of raw material. The taste should be standard and consistent, not too tasty. The prices should be reasonable. They wanted to see more Japanese food branches, especially in the department stores, the supermarkets and convenience stores. They also wanted home delivery service. More than half said that in the future they would eat Japanese food as before.

The respondents had an opinion that products and channels of distributions rather significantly had an impact on Japanese food consumption, whereas sale promotion had a less impact on Japanese food consumption.

The respondents had a positive feeling about Japanese food. Especially, they love the appearance of Japanese food. They also considered it as health food.

As for their consumption behavior in 2005, about half of them had Japanese food more than five times in that year. In 2006, from January until present, about one third had Japanese food more than five times. About half of them stated that their regular menu was Sushi, Tempura and Sasami. Most of them had Japanese food in the evening on weekends rather than on weekdays. They spent more than 200 baht but less than 300 baht per meal.

The factor significantly affecting their Japanese food consumption was type of housing.

#### **Recommendations**

1. The customers should be informed that the restaurant used fresh, clean and toxic-free raw material to cook.
2. The food price should be reasonable. It should not be over 300 baht a meal. This will attract more customers.
3. Sale promotion should be offered during Monday - Friday because most customer comes on weekends and the number of customers is small on weekdays.