

ชื่อวิทยานิพนธ์: ความเห็นและการวิเคราะห์ข้อมูลของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ
ร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย

ผู้วิจัย: พัสกร พลบูรณ์ รหัสนักศึกษา: 012260009

หลักสูตร: บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

อาจารย์ที่ปรึกษา: ดร.ชมพูน จิตติถาวร อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม : ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์

ปีการศึกษา: 2557

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความคิดเห็นและการวิเคราะห์ข้อมูลของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือกลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ ความชำนาญ และประสบการณ์ทางด้านอาหารญี่ปุ่น ซึ่งมีความแตกต่างและหลากหลายทางด้านอาชีพ

เครื่องมือที่เลือกใช้ในการวิจัยคือการสัมภาษณ์ จนได้ออกมาเป็นข้อมูลที่สะท้อนให้เห็นถึงความรู้ ประสบการณ์ รสนิยม ความคิดเห็นและทัศนคติที่มีต่ออาหารญี่ปุ่น ทั้งในส่วนของร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยและร้านอาหารญี่ปุ่นที่เป็นต้นตำหรับที่ประเทศญี่ปุ่น นำมาถกแถลง วิเคราะห์ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่จะเกิดประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในกิจการร้านอาหารญี่ปุ่นอย่างแท้จริง

ผลการศึกษาในครั้งนี้พบข้อเท็จจริงของข้อมูลในเรื่องอาหารญี่ปุ่น ด้วยวัฒนธรรมการกินของคนไทยและคนญี่ปุ่นทำให้เกิดการเปรียบเทียบ และการคิดแปลงเพื่อให้รองรับได้กับกลุ่มลูกค้าที่มีความหลากหลาย รวมถึงข้อมูลในเรื่องวัตถุดิบ แหล่งที่มา และการสร้างสรรค์ที่เป็นหัวใจหลักของอาหารญี่ปุ่น การรับประทานอาหารซึ่งเป็นศิลปะของชาวญี่ปุ่นนั้นมีความน่าสนใจและน่าเอาเป็นแบบอย่าง ซึ่งเราจะพบข้อมูลที่เป็นไปในทางเดียวกันคือ ความใส่ใจในทุกรายละเอียดและทุกขั้นตอนของชาวญี่ปุ่น ที่ไม่ได้คำนึงถึงแค่ความอร่อยของรสชาติอาหาร หรือเพื่อให้รับประทานแล้วรู้สึกอิ่ม แต่มีหลายสิ่งหลายอย่างมากกว่านั้นในอาหารญี่ปุ่น ที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงพฤติกรรมของคนในชาติ สะท้อนให้เห็นถึงลักษณะโดยรวมของประเทศนั้นๆ ผ่านอาหารเพียง 1 จาน

คำสำคัญ: อาหารญี่ปุ่น รสนิยมด้านอาหาร ความรู้เรื่องอาหาร ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

Research Title: Opinion and analysis from Culinary experts for Japanese restaurants in Thailand

Researcher: Passakorn Ponlaboon **Student ID:** 012260009

Degree: Master of Business Administration

Thesis advisor: Dr.Chompunuch Jittithavorn **Co-Advisor:** Dr.Wichai Charoentanmanon

Academic year:2014

Abstract

The objective of this piece is to show collected research of the opinions and studies from culinary experts in Thailand who run Japanese restaurants. The selected research group were chosen from their extensive knowledge in their culinary field, and also substantial experience in Japanese restaurants, cooking and other areas.

The research was gathered through multiple interviews before coming together as a reflection of their collected knowledge, past experiences, opinions, tastes, ideas, and also their thoughts towards Japanese chain restaurants that have recently opened in Thailand following their success in the original branches in Japan. The expert advice and sharing of their experiences could be extremely helpful to those contemplating on bringing in a Japanese restaurant franchise to Thailand.

The result of this study was to collect information and compare Japanese and Thai food culture. Adaptations to food and cultures are sometimes made to please a wider variety of customers. These changes include ingredients, materials used, the area the restaurant is based and also new techniques used to make the eating experience more interesting. Japanese food preparation is seen as an art form, both pleasing to the eye and also to taste buds. One dish of Japanese food can show a mixture of art, culture and so many other components that brought together are in itself are a reflection of Japan.

Keywords: Japanese Food, Culinary tastes, Culinary knowledge, Culinary experts