

งานเทศกาล Hong Kong Wine and Dine Festival ประจำปี 2569

ขยายเวลาเปิดงานและเพิ่มจำนวนบูธมากขึ้นกว่าร้อยละ 10

วันที่ 13 ตุลาคม 2569



งานเทศกาล Hong Kong Wine and Dine Festival ประจำปี 2569 เตรียมขยายระยะเวลาเปิดงานจนถึงตีหนึ่งเป็นเวลาสองคืน จากวันจัดงานทั้งหมด 4 วัน พร้อมเพิ่มจำนวนบูธอีกร้อยละ 10 ซึ่งโดยปกติงานเทศกาลนี้จะจัดขึ้นในช่วงปลายเดือนตุลาคมของทุกปี ขณะเดียวกันการท่องเที่ยวฮ่องกงจะเปิดตัวเทศกาลอาหารฮ่องกง “Hong Kong Gourmet Month” ตลอดเดือนพฤศจิกายน 2569 เพื่อกระตุ้นการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวและส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวอยู่ในฮ่องกงนานขึ้น

งานเทศกาล Hong Kong Wine and Dine Festival ประจำปี 2569 ซึ่งจัดโดยการท่องเที่ยวฮ่องกง (Hong Kong Tourism Board) ภายใต้ธีม “Taste the World’s Best” จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 29 ตุลาคม ถึง 1 พฤศจิกายน 2569 ณ Central Harbourfront โดยวันแรกจะเปิดตั้งแต่เวลา 19.30 น. และวันถัดไปจะเปิดตั้งแต่เวลา 13.00 น. ทางการท่องเที่ยวฮ่องกงคาดการณ์ว่าปีนี้มีผู้เข้าร่วมงานประมาณ 168,000 คน เพิ่มขึ้นเล็กน้อยจากปีที่แล้วซึ่งมีผู้เข้าร่วม 160,000 คน

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☐ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

Mr. Peter Lam Kin-ngok ประธานการท่องเที่ยวฮ่องกงกล่าวว่า การจัดงานเทศกาล Hong Kong Wine and Dine Festival ประจำปี 2569 ปีนี้จะเป็นครั้งแรกที่งานจะขยายเวลาเปิดถึงตีหนึ่งในวันที่ 30 และ 31 ตุลาคม และหลังจากเทศกาลส่วนสิ้นสุดลงจะมีการจัดงานเทศกาลอาหารฮ่องกง “Hong Kong Gourmet Month” ต่อเนื่องตลอดเดือนพฤศจิกายน โดยเน้นกิจกรรมด้านอาหารระดับพรีเมียมมากขึ้น เป้าหมายของโครงการนี้คือการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวอยู่ในเมืองนานขึ้นและใช้จ่ายมากขึ้น ซึ่งจะสร้างโอกาสทางธุรกิจเพิ่มเติมให้กับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยว

Mr. Peter Lam Kin-ngok ระบุว่าปีนี้งานมีพื้นที่ขนาดใหญ่ขึ้นและพื้นที่จัดงานจะขยายไปถึง Tamar Park โดยมีบูธมากกว่า 340 บูธ เพิ่มขึ้นกว่าร้อยละ 10 จากปีที่ผ่านมา ไฮไลท์สำคัญของงานประกอบด้วยพื้นที่เฉพาะสำหรับไวน์ระดับพรีเมียม (Grand Wine Pavilion) และร้านอาหารที่นำเสนอผลงานของเชฟชื่อดัง 5 คน (Tasting Room)

ทั้งนี้ พื้นที่เฉพาะสำหรับไวน์ระดับพรีเมียม (Grand Wine Pavilion) จะรวบรวมไวน์และอาหารชั้นดีจากกว่า 31 ประเทศและหลายภูมิภาค รวมถึงออสเตรเลีย แคนาดา และเกาหลีใต้ มีไวน์ชั้นเลิศระดับท็อปจาก Bordeaux chateaux เช่น Mouton Rothschild Pauillac 1er Cru 1982 ซึ่งเป็นไวน์ระดับ “first growth” จากปีในตำนานอย่างปี 1982 Vintage

ส่วนร้านอาหารที่นำเสนอผลงานของเชฟชื่อดัง 5 คน (Tasting Room) ผู้ร่วมงานจะได้ร่วมชิมอาหารเมนูที่รังสรรค์โดยเชฟมิชลินสตาร์ ได้แก่ Edward Lee, Yoda Chen Zhiping และ Thierry Marx ซึ่งร่วมกันจัดทำเมนูพิเศษแบบ “10-hand collaborative banquet” ที่มีเฉพาะในงานนี้เท่านั้น

นอกจากนี้ งานเทศกาลยังนำเสนออาหารรสชาติแบบที่มีเฉพาะในฮ่องกงเท่านั้น “Only in Hong Kong” เช่น ขนมทาร์ตพุดดิ้งนมถั่วเหลืองผสมงาดำ และยังมีโรงแรม 26 แห่งเข้าร่วมในงาน โดยแต่ละแห่งจะนำเสนอเมนูเด่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่นขนมปังเนื้อผัดซอสสะเต๊ะ (Hong Kong-style satay beef bun) จากโรงแรม Kowloon Shangri-La ใน Tsim Sha Tsui และเค้กใบเตย 3 ชนิดเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าว จากโรงแรม The Fullerton Ocean Park Hotel ในเขต Southern

การท่องเที่ยวฮ่องกงจะเปิดตัวงานเทศกาลอาหารฮ่องกง “Hong Kong Gourmet Month” ซึ่งนำเสนอเมนูพิเศษ (limited-edition dish) และส่วนลดร้านอาหารต่างๆ ตลอดเดือนพฤศจิกายน 2569 โดยผู้เข้าร่วมงานสามารถนำบัตรเข้างานไปใช้รับสิทธิพิเศษในร้านอาหาร ร้านค้า และสมาคมธุรกิจที่ร่วมรายการ

บัตรเข้างานจะเปิดจำหน่ายออนไลน์ให้ประชาชนทั่วไป ตั้งแต่วันที่ 12 ตุลาคมเป็นต้นไปโดยมีทั้งบัตร tasting passes, grand wine passes และบัตรสำหรับงานเลี้ยง “Taste of Time” ของ Tasting Room รวมถึงกิจกรรมรับประทานอาหารอื่นๆ

## ความคิดเห็นของ สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองฮ่องกง

งาน Hong Kong Wine and Dine Festival ประจำปี 2569 และ Hong Kong Gourmet Month เป็นเวทีสำคัญที่สะท้อนให้เห็นว่า ตลาดอาหารและเครื่องดื่มฮ่องกงยังคงเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอาหารระดับพรีเมียมและประสบการณ์การรับประทานที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว งานเทศกาลปีนี้มีขยายเวลาเปิดงานถึงตีหนึ่งในสองคืน และเพิ่มจำนวนบูธมากกว่า 340 บูธ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าฮ่องกงต้องการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้ใช้เวลาในเมืองฮ่องกงนานขึ้นและใช้จ่ายมากขึ้น ผู้ประกอบการไทยที่เปิดร้านอาหารหรือธุรกิจเครื่องดื่มในฮ่องกงควรใช้โอกาสนี้ในการพัฒนาเมนูพิเศษ พิจารณาระดับคุณภาพสินค้าและบริการ เช่น การใช้วัตถุดิบไทยระดับพรีเมียม การนำเสนอเมนูที่มีความคิดสร้างสรรค์ หรือการจับคู่เมนูอาหารไทยกับเครื่องดื่มที่เหมาะสม เพื่อให้สอดคล้องกับความคาดหวังของผู้บริโภคในตลาดระดับบนของฮ่องกง รวมทั้งการที่งานมีโรงแรมกว่า 26 แห่งเข้าร่วมและนำเสนอเมนูพิเศษ แสดงให้เห็นถึงความร่วมมือระหว่างภาคธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวในฮ่องกง ผู้ประกอบการไทยควรพิจารณาการร่วมมือกับโรงแรม ร้านอาหาร หรือเชฟในฮ่องกง เพื่อจัดกิจกรรมพิเศษสร้างโอกาสทางธุรกิจใหม่ๆ ในตลาดท้องถิ่น

สำหรับผู้ส่งออกไทยโดยเฉพาะอาหารและเครื่องดื่มนั้น งาน Hong Kong Wine and Dine Festival ประจำปี 2569 ถือเป็นเวทีที่เหมาะสมอย่างยิ่งในการทดลองตลาดและนำเสนอสินค้าอาหารและเครื่องดื่มไทยต่อผู้บริโภคฮ่องกงและนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีศักยภาพสูง ทั้งนี้ มีการคาดการณ์ว่างานจะมีผู้เข้าร่วมมากกว่า 168,000 คน และมีพื้นที่จัดแสดงที่ขยายใหญ่ขึ้น ทำให้ผู้ส่งออกไทยสามารถนำเสนอสินค้าใหม่ เช่น อาหารพร้อมรับประทาน เครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากไทย ขนมหวานไทย หรือผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปคุณภาพสูงเพื่อทดสอบความนิยมของสินค้าและสร้างเครือข่ายกับผู้ซื้อในฮ่องกง นอกจากนี้การเปิดตัว Hong Kong Gourmet Month ซึ่งมีเมนูพิเศษและส่วนลดร้านอาหารตลอดเดือนพฤศจิกายน ถือว่าเป็นโอกาสที่ดีสำหรับผู้ประกอบการไทยในการจัดโปรโมชั่นร่วมกับเทศกาล เช่น เมนูพิเศษเฉพาะเดือนพฤศจิกายน หรือส่วนลดสำหรับลูกค้าที่ถือบัตรเข้างานเทศกาล การเชื่อมโยงกิจกรรมของร้านเข้ากับเทศกาลประจำปี จะช่วยเพิ่มจำนวนลูกค้าและสร้างความน่าสนใจให้กับแบรนด์ไทยในตลาดฮ่องกง

### แหล่งข้อมูล:

[https://www.scmp.com/news/hong-kong/hong-kong-economy/article/3370067/hong-kongs-wine-and-dine-festival-feature-extended-hours-10-more-booths?module=perpetual\\_scroll\\_0&pctype=article](https://www.scmp.com/news/hong-kong/hong-kong-economy/article/3370067/hong-kongs-wine-and-dine-festival-feature-extended-hours-10-more-booths?module=perpetual_scroll_0&pctype=article)