

รายงานข่าวเด่นจากสหรัฐอเมริกา

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครชิคาโก

เทรนด์ขนมและของทานเล่นในงาน Sweets & Snacks Expo 2026



ปีนี้ นวัตกรรมด้านขนมและของทานเล่นเป็นจุดเด่นของงาน Sweets & Snacks Expo 2026 ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 19-21 พฤษภาคม ณ ศูนย์ประชุมลาสเวกัส รัฐเนวาดา ประเทศสหรัฐอเมริกา โดยผู้ผลิตจากหลากหลายแบรนด์ได้นำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ ทั้งในด้านรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ความสะดวกในการบริโภค และประสบการณ์การรับประทานที่แปลกใหม่ สะท้อนให้เห็นถึงการปรับตัวของอุตสาหกรรมขนมและของทานเล่นให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง

หนึ่งในแนวโน้มสำคัญคือ **การผสมผสานคุณค่าทางสุขภาพเข้ากับความอร่อย (Function Meets Indulgence)** ผู้ผลิตหลายรายพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีโปรตีนสูง โพรไบโอติก และวัตถุดิบจากธรรมชาติ โดยยังคงรสชาติและความเพลิดเพลินในการรับประทาน เช่น General Mills เปิดตัว Nature Valley Packed Protein Bars และ GHOST Protein Bars ที่ให้โปรตีนสูง ขณะที่ Kellanova นำเสนอ RXBAR Protein Energy Bites และ RXBAR High Protein Bar ส่วน Welch's Fruit Snacks เปิดตัวผลิตภัณฑ์ที่มีโพรไบโอติกช่วยส่งเสริมสุขภาพลำไส้ นอกจากนี้ ผู้ผลิตขนมขบเคี้ยวยังหันมาใช้ไขมันอะโวคาโดและวัตถุดิบจากพืชมากขึ้น เพื่อตอบสนองกระแสรักสุขภาพ

อีกหนึ่งเทรนด์ที่โดดเด่นคือ **การสร้างประสบการณ์ผ่านเนื้อสัมผัส (Texture Takes Center Stage)** โดยผู้ผลิตพยายามผสมผสานความกรุบ ความนุ่ม ความหนึบ และความครีมไว้คำเดียว เพื่อเพิ่มความสุขในการรับประทาน ตัวอย่างเช่น Ferrara เปิดตัว Brach's Crunchy Chewy Jelly Beans ที่มีเปลือกกรอบและไส้ กัมมี่นุ่ม รวมถึง Haribo ที่นำเสนอ Balla Bites และ Sour Sodas ซึ่งมีการผสมผสานเนื้อสัมผัสและรสชาติที่แตกต่างกัน

ในด้านการพัฒนาสินค้า ผู้ประกอบการเลือก **ต่อยอดผลิตภัณฑ์ยอดนิยมแทนการสร้างสินค้าใหม่ทั้งหมด (A New Spin on Familiar Favorites)** เช่น General Mills ผสมผสาน Chex Mix กับ M&M'S เกิดเป็นขนมรสหวานเค็ม Mars พัฒนา Twix Bits ในรูปแบบชิ้นเล็กสำหรับรับประทานระหว่างเดินทาง ขณะที่ Mondelez เปิดตัว Sour Patch Kids Chews ที่ปรับลำดับรสชาติจากเดิมให้หวานก่อนเปรี้ยว และ Kellanova เปิดตัว Cheez-It Crunch ที่เพิ่มความกรอบแต่ยังคงรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์

หมายเหตุ: รายละเอียดที่ปรากฏในบทความข้างต้นได้มาจากหลายแหล่งข้อมูลที่ทำและเปิดเผยต่อสาธารณชนทั่วไปซึ่งบางส่วนเป็นเพียงความคิดเห็นส่วนบุคคลเท่านั้น สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครชิคาโก มีวัตถุประสงค์รวบรวมเพื่อเผยแพร่แก่ผู้ที่สนใจเท่านั้น อย่างไรก็ตาม การรับข้อมูลหรือนำข้อมูลดังกล่าวไปใช้ขึ้นอยู่กับวิจารณญาณเฉพาะบุคคล โดยโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ นครชิคาโกจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าทางตรงหรือทางอ้อม

นอกจากนี้ **อิทธิพลของโซเซียลมีเดีย (Snacking Goes Viral)** มีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดย Nassau Candy เปิดตัว Clever Candy Italian Brainrot Collection ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากมีม และคอนเทนต์ไวรัลในกลุ่ม Generation Alpha พร้อมตัวละครยอดนิยมจากโลกออนไลน์ ขณะที่ Mars ระบุว่าเทศกาลและกิจกรรมทางวัฒนธรรม เช่น Summerween และฤดูกาลแข่งขันฟุตบอล กลายเป็นปัจจัยสำคัญในการกระตุ้นการเลือกซื้อและค้นหาผลิตภัณฑ์ใหม่ของผู้บริโภค

สำหรับ **รสชาติใหม่ที่ท้าทายความคุ้นเคย (Bold Flavors Break Boundaries)** ผู้ผลิตนำเสนอรสชาติที่ได้รับแรงบันดาลใจจากอาหารนานาชาติและการผสมผสานรสชาติที่ไม่คาดคิด เช่น Skittles Sour Wild Berry ของ Mars, Cheez-It Crunch รส Zesty Jalapeño Cheddar และ Kick'n Nacho Cheese ของ Kellanova รวมถึงมันฝรั่งทอดรสมิโซะ กระเทียม และกิมจิชีสของ Calbee America ส่วน Haribo นำเสนอการจับคู่รสชาติ เช่น เลมอน-สตอร์วเบอร์รี่ และเชอร์รี่-โคลา เพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่ต้องการประสบการณ์ใหม่

แม้ผู้ผลิตจะมุ่งเน้นนวัตกรรม แต่ **ความคุ้มค่ายังคงเป็นปัจจัยสำคัญ (Value Remains Top of Mind)** โดย Old Wisconsin ปรับลดขนาดบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Smoke Stack จาก 2.5 ออนซ์ เหลือ 2 ออนซ์ พร้อมลดราคาจำหน่ายแนะนำจาก 4.49 ดอลลาร์สหรัฐ เหลือ 3.49 ดอลลาร์สหรัฐ เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงสินค้าได้ง่ายขึ้น โดยยังคงรสชาติและปริมาณโปรตีนตามเดิม

ภาพรวมของงาน **Sweets & Snacks Expo 2026** สะท้อนให้เห็นว่าอุตสาหกรรมขนมและของว่างกำลังเปลี่ยนผ่านสู่การสร้างผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ทั้งด้านสุขภาพ ความแปลกใหม่ และประสบการณ์การบริโภค ควบคู่กับการรักษาระดับราคาที่เหมาะสม ซึ่งคาดว่าจะเป็นที่ทิศทางสำคัญของตลาดขนมและของว่างในอนาคต โดยงานครั้งถัดไปจะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 18-20 พฤษภาคม 2027 ณ ศูนย์ประชุมอินเดียนา เมืองอินเดียนาโพลิส สหรัฐอเมริกา.

ที่มา: <https://csnews.com/six-trends-2026-sweets-snacks-expo>

แนวโน้มของตลาดขนมและของหวานเล่นปีนี้ ชี้ให้เห็นว่า **"นวัตกรรม"** และ **"คุณค่า"** ต้องเดินควบคู่กัน ผู้บริโภคต้องการสินค้าที่อร่อย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ สร้างประสบการณ์ใหม่ และมีราคาที่เหมาะสม ขณะเดียวกันยังให้ความสำคัญกับเรื่องราวของสินค้าและความเชื่อมโยงกับไลฟ์สไตล์ยุคดิจิทัล ผู้ประกอบการไทยควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ โดยพิจารณาแนวทาง ดังนี้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์สุขภาพ (Healthy & Functional Snacks) ผู้บริโภคมองหาประโยชน์ด้านสุขภาพ เช่น โปรตีนสูง โยเกิร์ต โพรไบโอติก หรือส่วนผสมจากธรรมชาติ ผู้ประกอบการไทยสามารถต่อยอดวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ถั่วต่าง ๆ งาดำ กล้วย มะพร้าว หรือผลไม้ไทย มาพัฒนาเป็นขนมเพื่อสุขภาพที่มีจุดขายชัดเจน

การสร้างความแตกต่างด้วยนวัตกรรมด้านรสสัมผัสและรสชาติ การพัฒนาสินค้าไม่ควรแข่งขันเพียงด้านรสชาติ แต่ควรสร้างประสบการณ์ใหม่ผ่านเนื้อสัมผัส เช่น กรอบ นุ่ม หนึบ หรือมีเลเยอร์หลายชั้น รวมถึงนำรสชาติไทย เช่น ต้มยำ ลาบ น้ำมะขาม พริกเกลือ มะม่วง หรือชาไทย มาประยุกต์ให้เหมาะกับตลาดสากล

การต่อยอดสินค้าเดิมแทนการเริ่มต้นใหม่ทั้งหมด การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแบรนด์หรือสินค้าที่ผู้บริโภครู้จักอยู่แล้ว เช่น การเพิ่มรสชาติใหม่ ปรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ หรือพัฒนาเป็นขนาดพกพา จะช่วยลดต้นทุนการสร้างการรับรู้และเพิ่มโอกาสทางการตลาดได้รวดเร็วกว่าการเปิดตัวสินค้าใหม่ทั้งหมด

การใช้พลังของโซเซียลมีเดียและกระแสไวรัลให้เกิดประโยชน์ ผู้บริโภครุ่นใหม่ได้รับอิทธิพลจากสื่อออนไลน์อย่างมาก ผู้ประกอบการไทยควรติดตามเทรนด์บนแพลตฟอร์มต่าง ๆ เช่น TikTok, Instagram และ YouTube เพื่อนำมาพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และกิจกรรมการตลาดที่สร้างการมีส่วนร่วมและกระตุ้นการทดลองซื้อ

การให้ความสำคัญกับความคุ้มค่าและขนาดบรรจุภัณฑ์ ในภาวะที่ค่าครองชีพยังอยู่ในระดับสูง ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับ "ความคุ้มค่า" มากขึ้น ผู้ประกอบการควรพิจารณาพัฒนาสินค้าหลายขนาด ทั้งขนาดทดลอง ขนาดรับประทานระหว่างเดินทาง และขนาดประหยัด เพื่อรองรับผู้บริโภคหลากหลายกลุ่ม

ยกระดับมาตรฐานเพื่อขยายตลาดส่งออก ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ และการรับรองมาตรฐานสากล เช่น GMP, HACCP, BRCGS หรือ FSSC 22000 รวมถึงพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในตลาดต่างประเทศ