

โอริซ่าได้มีการวางแผนการเติบโตที่ดีในตลาดโภชนเภสัช

อาหารญี่ปุ่นมีความเกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพมาอย่างยาวนาน เนื่องจากมีการใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติที่อุดมไปด้วยวิตามิน แต่ด้วยปรัชญาอันเก่าแก่ของญี่ปุ่นในแง่ของการนำอาหารมาใช้เป็นยาโรคนั้นก็ยังไม่ทำให้ประเทศ และผู้ผลิตเชิงนวัตกรรมมีความเหมาะสมที่จะเป็นเลิศในตลาดโภชนเภสัชที่กำลังเติบโต



“เราได้นำเสนอสิ่งต่างๆ เช่น สารสกัดชาคุระ (สารสกัดจากดอกชาคุระญี่ปุ่น) และฟูโคแซนทิน (Fucoxanthin) (สารสกัดจากสาหร่ายคอมบุ [konbu] และสาหร่ายวากาเมะ [wakame] ของญี่ปุ่น) ไปทั่วโลก”

Hiromichi Murai,
President & CEO, Oryza Oil
& Fat Chemical Co., Ltd.

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา มีความต้องการในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นทั่วโลก และดูเหมือนว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และแนวโน้มดังกล่าวสามารถคาดเดาได้อย่างง่ายดาย เพราะอาหารญี่ปุ่นทั่วไปนั้นไม่เพียงแต่จะขึ้นชื่อเรื่องรสชาติอันแสนพิเศษเท่านั้น แต่ยังช่วยในเรื่องของการมีสุขภาพที่ดี แข็งแรงอีกด้วย ความนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่นที่เพิ่มขึ้นอย่างไม่หยุดยั้งนี้ ไม่ใช่เรื่องแปลก โดยหากคุณพิจารณาการเปลี่ยนแปลงที่เพิ่มขึ้นเมื่อไม่นานนี้ จะเห็นได้ว่ามีความสอดคล้องกับยุคสมัยที่ถูกกำหนดโดยการเปลี่ยนรสนิยมไปสู่พฤติกรรมการกินที่ใส่ใจต่อสุขภาพมากขึ้น และเช่นเดียวกัน แนวโน้มของการรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพนี้ก็ ได้ขยายวงกว้างออกไปทั่วโลก เนื่องจากประชากรมีฐานะดีขึ้น จึงทำให้ภาพลักษณ์ของอาหารญี่ปุ่นกลายเป็น “อาหารสุขภาพ” และได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

อย่างไรก็ตาม ในญี่ปุ่น การเห็นคุณค่าและการชื่นชมในอาหารตามคุณสมบัตินี้ที่ดีต่อสุขภาพในตัวอาหารเองนั้นไม่ใช่แพชชั่นที่เข้ามาและจากไปอย่างรวดเร็ว แต่อย่างใด แต่มันเป็นปรัชญาอันเก่าแก่ที่ได้ฝังรากลึกอยู่ในจิตใจของคนในชาติ “ญี่ปุ่นมีมุมมองและทัศนคติที่เกี่ยวข้องกับอาหารแตกต่างกันไปจากชาวตะวันตก” ฮิโรมิจิ มูไร ผู้ดำรงตำแหน่งประธานบริษัทของโอริซ่าได้กล่าวไว้ โดยสายธุรกิจที่มีการผลิตอาหารปรุงสำเร็จ และอาหารที่ผลิตขึ้นในจำนวนมากที่จำกัดต่างก็ได้ถูกจัดให้อยู่ในประเภทอาหารโภชนเภสัช - ซึ่งเป็นคำที่ใช้ในการอธิบาย

ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากแหล่งอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

“สำหรับเราแล้ว อาหารเป็นส่วนที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพของมนุษย์ ตัวอย่างเช่น ในยุโรป เมื่อคุณรู้สึกป่วยคุณจะไปที่โรงพยาบาล หลังจากนั้น คุณจะได้รับการรักษาตามแนวทางปฏิบัติที่เป็นไปตามขั้นตอน แต่ในญี่ปุ่นนั้น เราจะมีการคัดพิเศษต่อสิ่งที่มีประโยชน์ก็คือ เราจะมีโรคอาหารเพื่อเป็นการป้องกันโดยการทำให้ตัวเราเองมีสุขภาพที่ดีอย่างต่อเนื่อง”

“ในทางตะวันตกนั้น อาหารก็คืออาหาร และยากก็คือยา ทั้งสองอย่างจะไม่นำมาใช้ร่วมกันเพื่อการรักษา” ท่านประธานของบริษัทโอริซ่ากล่าว โดยเน้นถึงความแตกต่างของแนวทางปฏิบัติต่างๆ แต่บริษัทของเราและในประเทศญี่ปุ่น พวกเราใช้ทั้งสองอย่างร่วมกัน ยาของเราคือผลิตภัณฑ์อาหารของเรา”

โอกาสทางด้านสุขภาพที่ดีในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

จากปรัชญาดังกล่าวจึงทำให้ญี่ปุ่นกลายเป็นผู้นำระดับโลกของตลาดโภชนเภสัชที่เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยคาดว่าอุตสาหกรรมจะขยายตัวและมีรายได้ถึง 723 พันล้านดอลลาร์ภายในปี พ.ศ. 2570 แนวโน้มของการเติบโตที่สำคัญนี้สามารถเพิ่มความต้องการถึงขั้นการรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก โดยจากจำนวนประชากรและการมีรายได้ที่เพิ่มขึ้นนั้นก็ยังสามารถส่งผลโดยตรงต่อประชากรให้เกิดความต้องการและมีความสามารถในการใช้จ่ายเพื่อการดำรงชีวิตที่มีสุขภาพดีขึ้น

“โดยถึงแม้ว่าตลาดญี่ปุ่นจะไม่สามารถเติบโตไปได้มากกว่าจุดสูงสุดเมื่อปี พ.ศ. 2548 อันเนื่องมาจากปัญหาด้านประชากรศาสตร์ แต่ตลาดก็ยังมีช่องว่างสำหรับการเติบโตในท้องถิ่น” คุณมูไรกล่าว “การบริโภคและความสนใจในอาหารเพื่อสุขภาพ และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศญี่ปุ่นนั้นมีการเพิ่มขึ้นอย่างมากในประเทศจีนและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เนื่องจากวัฒนธรรมของประเทศเหล่านี้มีความคล้ายคลึงกันกับประเทศญี่ปุ่น และพวกเขาชื่นชอบในคุณภาพของชาวญี่ปุ่น”

ด้วยเหตุผลนี้ บริษัทจึงได้เปิดสาขาในประเทศไทยขึ้นเมื่อไม่นานมานี้ โดยคุณมูไรถือว่าการเปิดสาขาในประเทศไทยสามารถเป็นสะพานเชื่อมต่อไปยังภูมิภาคอื่นๆ “เราเลือกเปิดสาขาขึ้นในประเทศไทยเพราะไม่เพียงแต่อยู่ใกล้กับประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น แต่ประเทศไทยยังเป็นมิตรกับประเทศมาเลเซีย จีน และอินโดนีเซียอีกด้วย ซึ่งประเทศดังกล่าวล้วนแล้วแต่มีประชากรจำนวนมาก และมีตลาดที่มีศักยภาพรองรับผลิตภัณฑ์ของเรา” คุณมูไรกล่าว

จากคำข่าวสู่สินค้าคอนเนคชั่น

ในขณะที่ผลิตภัณฑ์ขึ้นเยี่ยมของบริษัทโอริซ่าคือ น้ำมันรำข้าวจากธรรมชาติ - ซึ่งเป็นแหล่งของวิตามินอีจากธรรมชาติมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์ - คุณมูไรได้อธิบายว่าโภชนเภสัชนั้นเปรียบเสมือนกับ “เลือดแห่งชีวิตของบริษัท” โดยส่วนมากโภชนเภสัชมักจะถูกจัดอยู่ในหมวดหมู่ของผลิตภัณฑ์อาหารเสริม อาหารที่ใช้เป็นยา หรืออาหารเพื่อสุขภาพ - ซึ่งกลุ่มอาหารที่ประกอบไปด้วยอาหารเดิมที่ไม่ได้ผ่านการปรุงแต่งและอาหารที่ผ่านการปรุงแต่งให้มีส่วนผสมออกฤทธิ์ทางยานี้อาจจะไปช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคเรื้อรังและก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าสารอาหารที่มีอยู่เดิม

“มีผลิตภัณฑ์อาหารเกิดขึ้นมากมายตามธรรมชาติ และจากการคิดค้นขึ้นเองที่มีศักยภาพอย่างมากต่อมนุษย์ที่ยังไม่ได้ถูกค้นพบในระดับสากลและนี่จึงเป็นเหตุผลที่เราจะมีมันที่จะค้นพบให้มากขึ้น” คุณมูไรอธิบาย “หลายสิ่งหลายอย่าง เช่น ผลไม้ที่มีเบอร์รี่และลินคอนเบอร์รี่ของกลุ่มนอร์ดิกที่ไม่สามารถปลูกได้ในประเทศญี่ปุ่น ดังนั้นเพื่อส่งมอบส่วนผสมจากทั่วโลก เรา

จึงร่วมมือกันกับเกษตรกรในพื้นที่และค้นหาแหล่งส่วนผสมที่ผู้คนในท้องถิ่นไม่สามารถเข้าถึงได้เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของเรา เค็ดด้าล็อกของเราแสดงให้เห็นถึงห่วงโซ่อุปทานที่สามารถเข้าถึงได้ทั่วโลกที่มีส่วนผสมของอาหารและเครื่องสำอางหลากหลายจำนวน 300 ชนิดเพื่อสรรสร้างผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด”

แต่กระบวนการนี้ยังสามารถเกิดการส่งผ่านจากประเทศญี่ปุ่นออกไปยังประเทศอื่นอีกด้วย เขากล่าวว่า “เราได้แนะนำสิ่งต่างๆ เช่น สารสกัดชาคุระ (สารสกัดจากดอกชาคุระญี่ปุ่น) และฟูโคแซนทิน (Fucoxanthin) (สารสกัดจากสาหร่ายคอมบุ [konbu] และสาหร่ายวากาเมะ [wakame] ของญี่ปุ่น) ไปยังทั่วโลก ซึ่งเราไม่เพียงแนะนำเท่านั้น แต่เรายังคำนึงถึงวิธีการที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีความน่าสนใจในประเทศอีกด้วย”

“นับตั้งแต่เป็นต้นไป ความฝันของเรา คือ การทำให้บริษัทโอริซ่าเป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก โดยที่บริษัทสามารถจัดหาส่วนผสมโภชนเภสัชได้จำนวนมากและหลากหลายตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์”

Bringing undiscovered possibilities to the future through the union of nature and technology

Oryza

ORYZA OIL & FAT CHEMICAL CO., LTD.
www.oryza.co.jp/