

# ผลการสำรวจร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยปี 2564

## ระยะเวลาการสำรวจ :

- สำรวจจำนวนร้าน : 8 กันยายน ถึง 7 พฤศจิกายน 2564
- การสัมภาษณ์(13 บริษัท/องค์กร) : 15 พฤศจิกายน ถึง 16 ธันวาคม 2564

## วิธีการสำรวจ :

- Website และ Facebook ของผู้ประกอบการ
- ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องในสื่อต่างๆ
- สอบถามข้อมูลทางโทรศัพท์

## ขอบข่ายการสำรวจ :

- ร้านอาหารที่ให้บริการอาหารญี่ปุ่น หรืออาหารที่มีการดัดแปลงให้เป็นสไตล์ญี่ปุ่น
- ร้านอาหารที่มีเมนูอาหารญี่ปุ่นเกินครึ่งของเมนูทั้งหมด
- ร้านอาหารที่มีการจัดที่นั่งสำหรับลูกค้าเป็นการถาวร  
(ไม่รวมร้านที่ให้บริการ Food Delivery อย่างเดียวและไม่มีที่นั่งสำหรับนั่งรับประทานภายในร้าน)

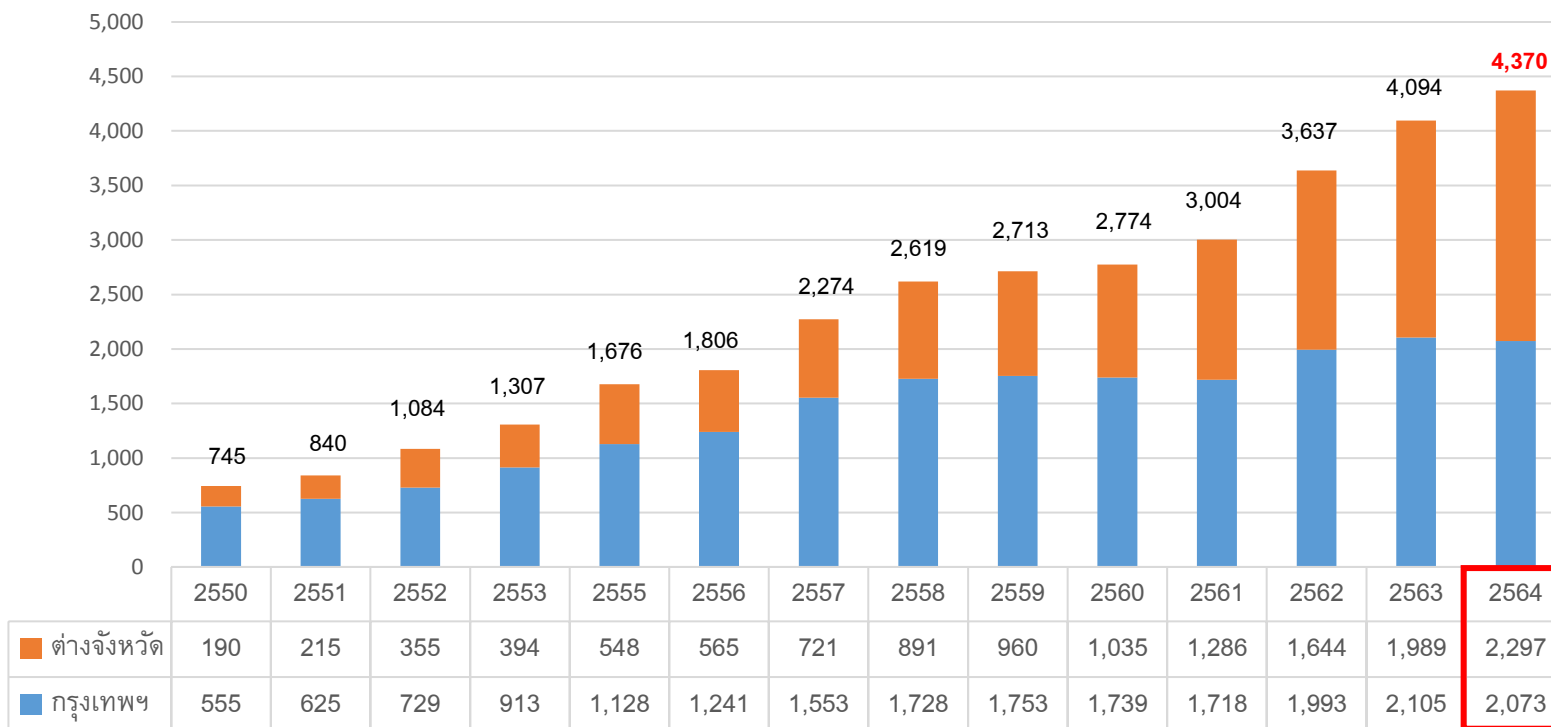
## การจำแนกประเภทร้านอาหารญี่ปุ่น :

ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น, ร้านอาหารไคเซกิ, ร้านอาหารญี่ปุ่นที่มีเมนูหลากหลาย, ร้านอาหารที่มีเมนูเป็นชุด, ร้านอาหารญี่ปุ่นสำหรับครอบครัว
Sushi	ร้านข้าวปั้นซูชิ, ร้านอาหารประเภทปลา, ร้านอาหารทะเล
Ramen	ร้านราเมง, เกี้ยวซ่า
Suki / Shabu	สุกี้ยากี้, ชาบูชาบู
Izakaya	ร้าน Izakaya, ร้านไก่ย่าง (Yakitori)
Yakiniku / BBQ	ร้านเนื้อย่าง (Yakiniku)
Café	ร้านชา, ร้านกาแฟ, ร้านเค้ก
Donburi	ข้าวหน้าเนื้อ, ข้าวหน้าเข็มปูระ (Tendon), ข้าวหน้าหมู, ข้าวหน้าอาหารทะเล (Kaisendon)
อาหารตะวันตก	อาหารตะวันตกสไตล์ญี่ปุ่น
Curry / Omu-rice	ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น, ข้าวห่อไข่ (Omu rice)
อาหารทอด	ทงคัตสึ (Tonkatsu), คุซึคัตสึ (Kushikatsu), เข็มปูระ (Tempura)
Teppan / Okonomiyaki	อาหารย่างกระทะร้อน (Teppanyaki), พิซซาญี่ปุ่น (Okonomiyaki), ทาโกะยากิ (Takoyaki)
Soba / Udon	โซบะ, อุด้ง

## แนวโน้มของจำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย

- ในปี พ.ศ. 2564 จำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นมีทั้งหมด 4,370 ร้าน เพิ่มขึ้นจากปีที่แล้ว 6.7% จำนวนร้านในต่างจังหวัดมีจำนวน 2,297 ร้าน เพิ่มขึ้นจากปีที่แล้ว 15.5% ขณะที่จำนวนร้านในกรุงเทพฯ มีจำนวน 2,073 ร้าน ลดลงไป 1.5% จากปีที่แล้ว เป็นครั้งแรกในการสำรวจ ที่จำนวนร้านในต่างจังหวัดแซงหน้าจำนวนร้านในกรุงเทพฯ
- จำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตามปัจจัยต่างๆ เช่น วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นที่แพร่หลายมากขึ้น, การขยายฐานลูกค้าโดยการเพิ่มความหลากหลายด้านราคา, การเพิ่มขึ้นของศูนย์การค้าในพื้นที่กรุงเทพฯ เป็นต้น แต่ในปี พ.ศ. 2564 มีการปิดให้บริการชั่วคราวเพิ่มขึ้นจำนวนมากเป็นปัจจัยเชิงลบ

แผนภาพ: จำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย (หน่วย : ร้าน)



\* ปี พ.ศ. 2554 ไม่ได้ทำการสำรวจ

\*\* ระยะเวลาการสำรวจร้านปี พ.ศ. 2562 ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน ถึงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2562, ปี พ.ศ. 2563 ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน ถึงวันที่ 31 ตุลาคม พ.ศ. 2563 และปี พ.ศ. 2564 ตั้งแต่วันที่ 8 กันยายน ถึง 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564

\*\*\* ปี พ.ศ. 2563, พ.ศ. 2564 ไม่นับรวมร้านที่ปิดกิจการชั่วคราว

## การสำรวจร้านอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามประเภทร้านอาหาร

- จำนวนร้านเปิดใหม่มีจำนวน 889 ร้าน มีร้าน Sushi และภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นจำนวนมาก  
จำนวนร้านเปิดใหม่ของทั้งสองประเภทร้านนี้มีมากถึง 61% ของจำนวนร้านเปิดใหม่ทั้งหมด
- ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 จำนวนร้านปิดกิจการชั่วคราวจาก 70 ร้านในปีที่แล้ว เพิ่มขึ้นเป็น 231 ร้านในปี

ตาราง : สรุปจำนวนร้านอาหาร จำแนกตามประเภท (หน่วย: ร้าน, อัตราเพิ่ม = %)

ประเภทร้าน	2562	2563	2564			
			เพิ่ม	ลด	รวม	อัตราเพิ่ม
Sushi	688	1,038	342	184	1,196	15.2
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	945	1,015	197	141	1,071	5.5
Ramen	429	420	80	41	459	9.3
Suki / Shabu	428	336	32	36	332	-1.2
Izakaya	283	285	51	61	275	-3.5
Yakiniku / BBQ	243	268	37	41	264	-1.5
Café	149	205	56	34	227	10.7
Donburi	133	146	28	22	152	4.1
อาหารตะวันตก	95	101	20	7	114	12.9
Curry / Omu-rice	85	91	26	11	106	16.5
อาหารทอด	60	93	12	11	94	1.1
Teppanyaki / Okonomiyaki	55	67	6	13	60	-10.4
Soba / Udon	44	29	2	11	20	-31.0
รวม	3,637	4,094	889	613	4,370	6.7

หมายเหตุ  
จำนวนร้านที่ปิดกิจการชั่วคราว  
ในปี 2563 คือ 70 ร้าน  
ในปี 2564 คือ 231 ร้าน

(หมายเหตุ) ลด คือ ร้านที่ปิดกิจการถาวร, ร้านที่ปิดกิจการชั่วคราวและร้านที่ไม่เข้าข่ายเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นเนื่องจาก  
การเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารและรูปแบบร้าน

## การสำรวจร้านอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามพื้นที่กรุงเทพฯ / ต่างจังหวัด และประเภทร้าน

- สัดส่วนของจำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นในต่างจังหวัดมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นแซงหน้ากรุงเทพฯ โดยในปี พ.ศ. 2562 มีสัดส่วนอยู่ที่ 45.2% และในปี พ.ศ. 2564 มีสัดส่วนเพิ่มขึ้นเป็น 52.6%
- จำนวนร้าน Sushi และภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในต่างจังหวัดมีเพิ่มขึ้นมาก

ตาราง : สรุปจำนวนร้านอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามพื้นที่กรุงเทพฯ / ต่างจังหวัด และประเภทร้าน ( หน่วย: ร้าน, อัตราเพิ่ม = % )

ประเภทร้าน	กรุงเทพฯ						ต่างจังหวัด					
	2562	2563	2564				2562	2563	2564			
			เพิ่ม	ลด	รวม	อัตราเพิ่ม			เพิ่ม	ลด	รวม	อัตราเพิ่ม
Sushi	346	433	83	84	432	-0.2	342	605	259	100	764	26.3
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	423	431	56	60	427	-0.9	522	584	141	81	644	10.3
Ramen	246	240	32	31	241	0.4	183	180	48	10	218	21.1
Suki / Shabu	168	146	12	23	135	-7.5	260	190	20	13	197	3.7
Izakaya	200	201	21	41	181	-10.0	83	84	30	20	94	11.9
Yakiniku / BBQ	152	148	14	17	145	-2.0	91	120	23	24	119	-0.8
Café	115	139	30	22	147	5.8	34	66	26	12	80	21.2
Donburi	85	97	17	13	101	4.1	48	49	11	9	51	4.1
อาหารตะวันตก	69	72	11	3	80	11.1	26	29	9	4	34	17.2
Curry / Omu-rice	43	59	9	9	59	0.0	17	32	17	2	47	46.9
อาหารทอด	73	72	9	9	72	0.0	12	21	3	2	22	4.8
Teppanyaki / Okonomiyaki	35	42	1	6	37	-11.9	20	25	5	7	23	-8.0
Soba / Udon	38	25	2	11	16	-36.0	6	4	-	-	4	0.0
รวม	1,993	2,105	297	329	2,073	-1.5	1,644	1,989	592	284	2,297	15.5

(หมายเหตุ) ลด คือ ร้านที่ปิดกิจการถาวร, ร้านที่ปิดกิจการชั่วคราว และร้านที่ไม่เข้าข่ายเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารและรูปแบบร้าน

## วิเคราะห์ข้อมูลราคาอาหารเฉลี่ยต่อหัว

- ในปี พ.ศ. 2564 เมื่อจำแนกร้านที่เปิดดำเนินการอยู่ด้วยราคาอาหารเฉลี่ยต่อหัวแล้วพบว่า ระดับราคาอาหารเฉลี่ยต่อหัวที่มีจำนวนร้านมากที่สุดคือ 101–250 บาท ตามด้วยระดับราคา 251–500 บาทเหมือนกันทั้งในกรุงเทพและต่างจังหวัด ระดับราคาที่รองลงมาคือ 501–1,000 บาทสำหรับกรุงเทพ และต่ำกว่า 100 บาทสำหรับต่างจังหวัด
- สำหรับร้านเปิดใหม่พบว่า มีร้านเปิดใหม่จำนวนมากในต่างจังหวัดอยู่ระดับราคาอาหารเฉลี่ยต่อหัวต่ำ (101–250 บาท และต่ำกว่า 100 บาท)

ตาราง : ระดับราคาอาหารเฉลี่ยต่อหัวของร้านอาหารที่เปิดดำเนินการอยู่

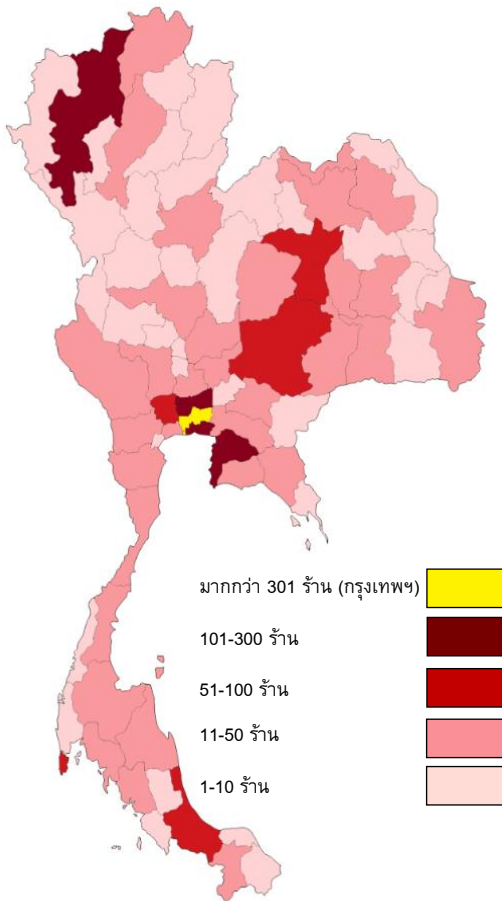
ราคาต่อหัว	ร้านเปิดดำเนินการอยู่			ร้านเปิดใหม่		
	ทั่วประเทศ	กรุงเทพฯ	ต่างจังหวัด	ทั่วประเทศ	กรุงเทพฯ	ต่างจังหวัด
ต่ำกว่า 100	563	166	397	176	33	143
101 - 250 บาท	1,659	783	876	277	102	175
251 - 500 บาท	1,115	573	542	115	52	63
501 - 1,000 บาท	488	327	161	44	33	11
เกิน 1,000 บาท	140	123	17	22	16	6
ไม่สามารถยืนยันได้	405	101	304	255	61	194
รวม	4,370	2,073	2,297	899	297	592

ที่มา: จัดทำโดยเจโทรกรุงเทพฯ โดยอ้างอิงข้อมูลจากเว็บไซต์ Wongnai (<https://www.wongnai.com/>)

(หมายเหตุ) ระยะเวลาสำรวจ (ตั้งแต่วันที่ 8 กันยายน จนถึง 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564)

- ร้านอาหารญี่ปุ่นในจังหวัดนนทบุรีมีเพิ่มขึ้นจำนวนมากต่อเนื่องจากปีก่อน ทำให้นนทบุรีปรับลำดับขึ้นมาเป็นจังหวัดที่มีร้านอาหารญี่ปุ่นมากเป็นอันดับที่ 2 รองจากกรุงเทพฯ
- จากการสำรวจปีนี้ยังคงพบว่า มีร้านอาหารญี่ปุ่นที่เปิดดำเนินการอยู่ในทุกจังหวัดต่อเนื่องจากปี พ.ศ. 2563

แผนภาพ : การกระจายตัวของร้านอาหารญี่ปุ่น



ตาราง : จำนวนร้านอาหารญี่ปุ่น, ประชากรไทย, จำนวนนักท่องเที่ยว และจำนวนชาวญี่ปุ่นในแต่ละจังหวัด

อันดับ	จังหวัด	2563 (จำนวนร้าน)	2564			ประชากรไทย ปี 2563 (หมื่นคน)	จำนวน นักท่องเที่ยว ปี 2562 (หมื่นคน)	จำนวน ชาวญี่ปุ่นในไทย ปี 2560 (คน)
			เพิ่ม (จำนวนร้าน)	ลด (จำนวนร้าน)	รวม (จำนวนร้าน)			
1	กรุงเทพมหานคร	2,105	297	329	2,073	559	4,905	52,871
2	นนทบุรี	256	58	33	281	128	107	700
3	ชลบุรี	256	53	50	259	157	1,581	7,184
4	เชียงใหม่	162	40	12	190	178	892	2,489
5	สมุทรปราการ	129	29	19	139	135	120	1,130
6	ปทุมธานี	102	25	13	114	118	70	1,211
7	ภูเก็ต	69	31	15	85	41	1,383	715
8	นครราชสีมา	63	23	6	80	263	580	594
9	สงขลา	68	11	9	70	143	623	86
10	ขอนแก่น	55	19	11	63	179	353	226
11	นครปฐม	56	14	9	61	92	140	229
12	ระยอง	43	14	8	49	74	494	536
13	สุราษฎร์ธานี	36	12	2	46	107	551	141
14	อยุธยา	28	18	4	42	82	169	1,117
15	เชียงราย	40	9	10	39	130	324	401
16	อุดรธานี	29	13	3	39	157	276	170
17	พิษณุโลก	25	11	3	33	85	202	68
18	อุบลราชธานี	24	13	4	33	187	181	59
19	สมุทรสาคร	21	15	5	31	59	75	120
20	ราชบุรี	27	6	3	30	87	104	44
	อื่นๆ	500	178	65	613	3,659	6,386	2,663
	รวม	4,094	889	613	4,370	6,619	19,516	72,754

ที่มา: ประชากรไทย = สำนักทะเบียนกลาง กระทรวงมหาดไทย (ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563)

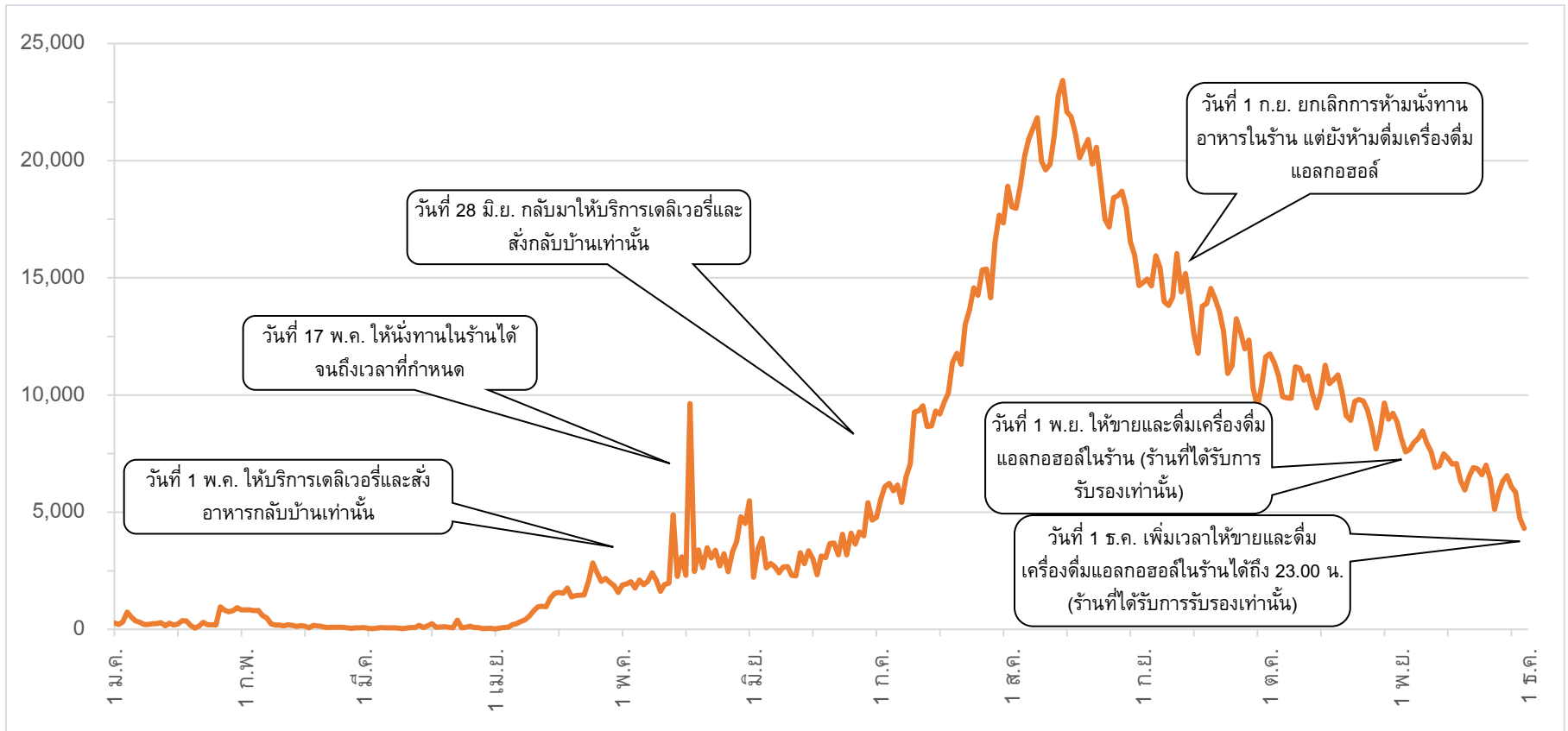
จำนวนนักท่องเที่ยว = สถิตินักท่องเที่ยวภายในประเทศไทย ปี 2562 กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

จำนวนชาวญี่ปุ่น = จำนวนชาวญี่ปุ่นที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย กระทรวงการต่างประเทศ ประเทศญี่ปุ่น (ณ วันที่ 1 ตุลาคม 2560)

## การเปลี่ยนแปลงระดับมาตรการร้านอาหารในกรุงเทพฯ ปี 2564

- ช่วงเดือนพฤษภาคมเริ่มมีการยกระดับมาตรการควบคุมมากขึ้นตามสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 เดือนสิงหาคมจำนวนผู้ติดเชื้อรายใหม่เริ่มลดลง และเริ่มมีการผ่อนคลายมาตรการควบคุมตั้งแต่เดือนกันยายนเป็นต้นไป (การสำรวจครั้งนี้ได้ดำเนินการในช่วงเดือนกันยายนถึงพฤศจิกายน ซึ่งเป็นช่วงที่ผ่อนคลายมาตรการควบคุมตามลำดับ)
- ณ วันที่ 10 ธันวาคม ที่กรุงเทพฯ สามารถนั่งทานอาหารและดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในร้าน (ต้องเป็นไปตามเงื่อนไข) ได้

กราฟ : แสดงจำนวนผู้ติดเชื้อโควิด-19 รายใหม่ในประเทศไทย



ที่มา : จัดทำโดยเจโทรกรุงเทพฯ โดยอ้างอิงข้อมูลจากประกาศของรัฐบาลไทย และการสำรวจจับฟังความคิดเห็นจากผู้ที่เกี่ยวข้อง



## ● ยอดขายลดลงไปมากในเดือนพฤษภาคมถึงสิงหาคม จำนวนลูกค้าและยอดขายมีแนวโน้มฟื้นตัวตั้งแต่เดือนกันยายนแต่ยังคงได้รับผลกระทบ

- ช่วงที่ห้ามนั่งทานอาหารในร้านยอดขายของร้านอาหารลดลงอย่างมาก
- ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายนเป็นต้นไป สามารถนั่งทานอาหารในร้านได้ทำให้จำนวนลูกค้าและยอดขายมีแนวโน้มฟื้นตัวขึ้น จากการสอบถามความเห็นจากผู้ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารญี่ปุ่น ส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นว่า สถานการณ์ของยอดขายร้านอาหารญี่ปุ่นในช่วงที่ทำการสำรวจ (15 พฤศจิกายนถึง 16 ธันวาคม) ฟื้นตัวขึ้นถึงประมาณ 70-80% ของก่อนเกิดการแพร่ระบาดของโควิด-19 และสังเกตได้ว่า สถานการณ์การฟื้นตัวแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับเมนูอาหาร สถานที่ตั้งร้าน และกลุ่มลูกค้าของร้าน
- ผู้ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารญี่ปุ่นให้ความเห็นว่า ร้านอาหารญี่ปุ่นกำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงหลายอย่างที่ต้องรับมือ เช่น การขาดแคลนแรงงานในอุตสาหกรรมร้านอาหาร การฟื้นตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้ชีวิตของผู้บริโภคอันเนื่องมาจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 เป็นต้น

ยอดขายของบริษัทบริหารเซ่นร้านอาหารญี่ปุ่นรายใหญ่ในไตรมาสที่ 1 ถึง 3 ของปี พ.ศ. 2564 ลดลง 28-56% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี พ.ศ. 2562 (รายงานงบการเงินของเซ่นร้านอาหารญี่ปุ่นรายใหญ่)  
มูลค่าตลาดของอุตสาหกรรมร้านอาหารปี พ.ศ. 2564 จะหดตัวลง 13.5-17.3% จากปีก่อน คิดเป็น 3.5 – 3.35 แสนล้านบาท (รายงาน ECON ANALYSIS ฉบับที่ 3237 วันที่ 5 กรกฎาคม 2564 ศูนย์วิจัยกสิกรไทย)

## ● พฤติกรรมการสั่งอาหารเดลิเวอรี่

- การใช้บริการ Food Delivery (รวมร้านอาหารญี่ปุ่น) มีมากขึ้นต่อเนื่องจากปีที่แล้ว
- คาดว่าหลังจากสามารถนั่งทานอาหารและดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในร้านได้แล้ว ร้านอาหารแต่ละร้านจะใช้ Food Delivery ในรูปแบบที่แตกต่างกันตามเมนูหลักและกลยุทธ์ของร้าน แต่ผู้ที่เกี่ยวข้องหลายคนเห็นว่า ในช่วงเวลาต่อไปก็ยังคงมีการใช้ Food Delivery อยู่เพื่อเพิ่มช่องทางการขาย และเพื่อรองรับความเสี่ยงของการแพร่ระบาดระลอกต่อไปที่อาจเกิดขึ้นได้

ประมาณการมูลค่าตลาดของ Food Delivery ในปี พ.ศ. 2564 เติบโตขึ้น 46.4% จากปีก่อนหน้า (รายงาน ECON ANALYSIS ฉบับที่ 3289 วันที่ 8 ธันวาคม 2564 ศูนย์วิจัยกสิกรไทย)

## ● แนวโน้มการขยายตัวของธุรกิจอาหารญี่ปุ่นของประเทศไทยในอนาคต

- ผู้เกี่ยวข้องหลายคนมีความเห็นว่า อาหารญี่ปุ่นในไทยจะยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่องจากการบริโภคอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายมากขึ้น ทั้งทานเป็นอาหารสำหรับมือพิเศษและอาหารในชีวิตประจำวัน
- ผู้เกี่ยวข้องหลายคนคาดว่า ในอนาคตจะมีร้านอาหารญี่ปุ่นที่มีการปรับให้เข้ากับรสนิยมและวัฒนธรรมการกินของคนไทยมากขึ้น และในขณะเดียวกันร้านอาหารญี่ปุ่นที่เสิร์ฟอาหารเน้นความเป็นต้นตำรับอาหารญี่ปุ่นก็เพิ่มขึ้นด้วยเช่นกัน

ที่มา : จัดทำโดยเจโทรกรุงเทพฯ โดยอ้างอิงข้อมูลจากการสำรวจผู้ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารญี่ปุ่น (15 พฤศจิกายน ถึง 16 ธันวาคม) เว็บไซต์ของแต่ละบริษัท เป็นต้น