

ครัวไทย



หม่าล่า

เมนูที่กำลังมาแรงในไทย



กระแสความนิยม “หม่าล่า” เครื่องเทศรสเผ็ดชาจากจีน ทำให้แบรนด์ต่าง ๆ ไม่ว่าจะป็นร้านสุกี้ ขนมหอบเคี้ยว พิซซ่า ในไทย หยิบหม่าล่ามาสร้างสรรค์เป็นเมนูเสิร์ฟให้กับกลุ่มลูกค้ากันอย่างต่อเนื่อง ด้วยรสชาติที่มีลักษณะเฉพาะตัวและเป็นเอกลักษณ์ ประกอบกับคนไทยชอบทานรสเผ็ดเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว และที่สำคัญแบรนด์ต่าง ๆ ในไทยฟัง “เสียงผู้บริโภค” ในโลกสังคมออนไลน์หรือโซเชียลมีเดียอย่างใกล้ชิด ดังนั้น จึงไม่น่าแปลกใจเลยทำไมหม่าล่าหม้อไฟและหม่าล่าสายพานถึงเป็นเมนูยอดนิยมของเหล่าหม่าล่าเลิฟเวอร์

dxt x 360

บริษัท ดาต้าเซ็ท ได้เก็บข้อมูลผ่านเครื่องมือ **DXT360** เพื่อฟังเสียงในสังคมออนไลน์ (Social Listening) ที่มีการพูดถึง “หม่าล่า” ในช่วงวันที่ 31 สิงหาคม - 11 กันยายน 2566



Mentions

3,697

Engagements

315,561

2,691 Mentions
4,875 Engagements



455 Mentions
175,225 Engagements



281 Mentions
95,804 Engagements



270 Mentions
39,657 Engagements



ทำไม

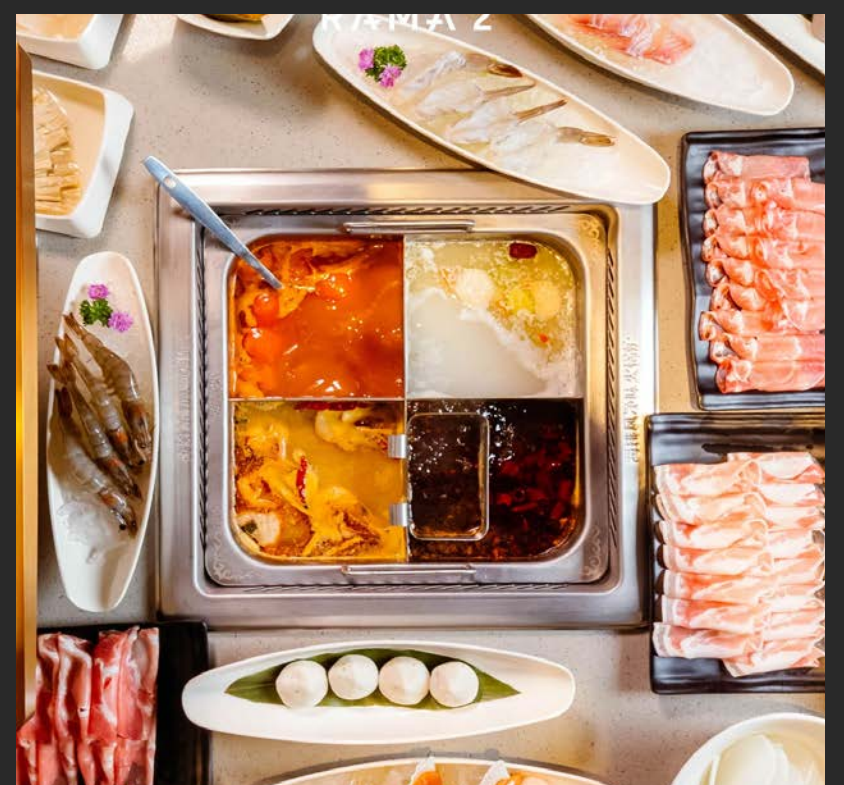
หม่าล่า

ถึงเป็นที่นิยม?

ในช่วงปีี่กระแส “หม่าล่าชาบู” หรือ “หม่าล่าสายพาน” ในประเทศไทยมาแรงมาก ซึ่งหม่าล่าฟิวเวอร์นั้นก็เคยเกิดขึ้นมาแล้ว ในช่วงปี 2018 แต่ในปีนั้นเมนูที่ได้รับความนิยมจะเป็น “หม่าล่า ปิ้งย่างเสียบไม้” ที่เรามองไปทางไหนก็จะเห็นแต่ร้านที่ขายเมนูนี้ ซึ่งในช่วงนั้นจุดเริ่มต้นกระแสหม่าล่าก็ได้เกิดขึ้น

โดยร้านที่ปลุกกระแสหม่าล่าฟิวเวอร์นั้นก็คือ **“Hai Di Lao”** ร้านหม่าล่าหม้อไฟชื่อดังจากประเทศจีน ที่เข้ามาเปิดสาขาที่ประเทศไทย ซึ่งได้รับการตอบรับอย่างดีตั้งแต่วันแรกที่เปิด ซึ่งการเข้ามาของร้าน Hai Di Lao ทำให้ตลาดร้านอาหารในประเทศไทยมีเมนูที่นำหม่าล่าเข้ามาเป็นส่วนประกอบและยังมีร้านหม่าล่าหม้อไฟใหม่ ๆ เข้ามาลงเล่นในตลาดอีกด้วย

โดยในช่วงปีที่ผ่านมาจนถึงปีนี้ เมื่อทุกคนมองไปทางไหนก็จะเห็นแต่หม่าล่าสายพาน ซึ่งร้านที่เป็นต้นกำเนิดหม่าล่าสายพานที่ฮิตกันทั่วเมืองนั้นก็คือ **“สุกี้จินดา”** ร้านหม่าล่าหม้อไฟที่เพิ่มสายพานเข้ามาเป็นกิมมิก และการกินหม้อไฟที่เป็นแบบหม้อเดี่ยวมีราคา ที่เข้าถึงได้ง่าย โดยร้านคิดราคาเป็นไม้ไม้ละ 5 บาท ไปจนถึง 50 บาท จนหลายคนยอมต่อคิวรอเป็นชั่วโมงเพื่อให้ได้เข้าไปกิน



จากการรวบรวมข้อมูลในหัวข้อ “หม่าล่า” บนแพลตฟอร์ม **DXT360** พบว่าบนโซเชียลมีเดียส่วนใหญ่จะพูดถึง “ชาบูหม่าล่า” มากที่สุด รองลงมา “อยากกินหม่าล่า” และอันดับที่ 3 “หม่าล่ามือไฟ” ซึ่งสามารถบอกได้ว่าประเภทหม่าล่าที่คนบนโซเชียลสนใจเป็น “หม่าล่าชาบู” หรือ “หม่าล่ามือไฟ”

และถ้าพูดถึงประเภทอาหารที่ทุกคนต้องนึกถึง เรียกได้ว่าไม่สามารถขาดคำว่า ชาบู สุกี้ และ ปิ้งย่าง ไปได้ และเมื่อพูดถึงหม่าล่าด้วยแล้ว พบว่า “ชาบูหม่าล่า” ถูกพูดถึงมากที่สุด รองลงมาเป็น “สุกี้หม่าล่า” และ “ปิ้งย่างหม่าล่า”



ชาบูหม่าล่า
46%



สุกี้หม่าล่า
37%



ปิ้งย่างหม่าล่า
17%

ร้าน หม่าล่า

ล้นตลาด?

“หม่าล่า” กลายเป็นเทรนด์ฮิตของคนทำธุรกิจร้านอาหาร จากช่วงระยะเวลาในการเก็บข้อมูลในวันที่ 31 สิงหาคม - 11 กันยายน 2566 บน Facebook, YouTube, Instagram, และ X (Twitter) พบว่า มีการพูดถึงร้านหม่าล่าเปิดใหม่ เฉพาะแค่ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ถึง 11 ร้าน ซึ่งตกเฉลี่ยเกือบวันละ 1 ร้านกันเลยทีเดียว



และนอกจากกระแสหม่าล่าสายพานที่มาแรงแล้ว ในปัจจุบันหลายร้านก็เริ่มเปิดให้บริการรับประทานหม่าล่าแบบบุฟเฟต์ โดยมีราคาตั้งแต่ถูกยันแพง โดยเราได้รวบรวมร้านหม่าล่าบุฟเฟต์มาทั้งหมดมากกว่า 24 ร้าน เมื่อวิเคราะห์ราคาบุฟเฟต์จะเริ่มตั้งตั้งแต่ 159 บาทถึง 599 บาท โดยจะมีค่าเฉลี่ยต่อหัวอยู่ที่ 289 บาท

ส่องเทรนด์ **หม่าล่า** ไปต่อหรือพอแค่นี้

คงต้องดูกันต่อไปว่ากระแสการบริโภคหม่าล่าจะยังเป็นที่นิยมถูกปากผู้บริโภคชาวไทย ไปอีกนานแค่ไหน ? แต่ตอนนี้..ต้องยอมรับว่า **“หม่าล่าหม้อไฟ”** และ **“หม่าล่าสายพาน”** ยังคงยืนในกระแสมาเป็นอันดับต้น ๆ ซึ่งจากข้อมูลที่เรารวบรวมผ่านเครื่องมือ **DXT360** พบว่าผู้คนบนโซเชียลยังคงให้ความสนใจกับหม่าล่า และหม่าล่าก็ยังคงเป็นกระแสอยู่ ซึ่งเห็นได้จากการผสมผสานเมนูที่แปลกใหม่จากร้านต่างๆ ไปจนถึงแบรนด์ดังออกแคมเปญและเมนูใหม่ที่ดัดแปลงให้มีส่วนผสมของหม่าล่าเพื่อให้ทันกระแสโซเชียล

The Pizza Company



The Pizza Company ออกเมนูพิซซ่าหน้าเครื่องหม่าล่า

Lay's



Lay's ได้นำเลย์รสหม่าล่าบาร์บีคิวที่วางจำหน่ายมาตั้งแต่ปี 2563 กลับมาวางขายใหม่

Baanbanfood



Baanbanfood ร้านขนมหวาน ได้นำรสชาติหม่าล่าจากอาหารคาว สู่ของหวาน ด้วย **“ขนมไหว้พระจันทร์”**

MK Restaurants



MK Restaurants ได้มีการดัดแปลงน้ำซุปลเป็นน้ำซุปลหม่าล่าจีนเสฉวน และเมื่อบะหมี่ไข่ได้ห้วนซุปลหม่าล่าเซฉวน



จากความฮิตของหม้อล่าที่เป็นรสชาติที่ ถูกปากและครองใจใครหลายๆคน ก็ยังคงมีการพูดถึงหม้อล่ากันอย่างต่อเนื่อง ในโลกโซเชียล ซึ่งจะเห็นได้ว่ายังคงมีการปรับเปลี่ยนรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของ หม้อล่าให้เข้ากับอาหารชนิดใหม่ ๆ ไม่ว่าจะเป็นอาหารชาติตะวันตก หรือแม้กระทั่ง ขนมหวานที่มีรสชาติตรงกันข้ามกับความ เผ็ดซาสุดขั้ว

ในอนาคตเราจะได้ชิมหม้อล่าในอาหารจานใด หรือ เมนูแปลกใหม่ที่ผสานเข้ากับรสชาติ หม้อล่า..**เหล่าสาวกหม้อล่าก็คงต้องรอ ติดตามกันต่อไป**

dataxet
infoquest

ติดต่อเรา :

บริษัท ดาต้าเซ็ท จำกัด

888/178 ถนนเพลินจิต อาคารหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 แขวงลุมพินี

เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

02 253 5000

www.dataxet.co