

專題報導

亞洲食品深受荷蘭人喜愛



在荷蘭，亞洲食品逐漸流行，成為荷蘭人經常享用的菜式之一。隨著亞洲食品的風行，也隨之改變了荷蘭人家居烹飪的習慣，市場對各種用以烹調亞洲菜的炊具需求亦相對增加，例如：電煎鍋、火鍋爐、電飯鍋以及蒸鍋等。至於食材方面，一般超市及露天市場，也愈容易看見亞洲蔬果、調味料（如醬油、蠔油、甜酸醬、辛香料等）以及食品乾貨（如麵條、速食麵、米粉、粉條等）。

西歐國家人民，普遍對食物相當講究，除了對口味的要求外，飲食的獨特性更是他們所堅持。但是荷蘭人在吃的方面，就比其他西歐國家的人來得隨和許多，方便、營養、吃得飽，才是荷蘭人對飲食的重點。加上荷蘭人對外來文化與產品的包容性與接受度相當大，也是亞洲食品大受歡迎的主要原因之一。其中，又以速食麵的成長最為快速，近5年來，其市場銷路成長近10%。

聯合利華(Unilever)的Pot Noodle速食麵，價格便宜，口味大眾化，是帶動荷蘭速食麵銷路增長的主要原因。此外由比利時家樂福(Carrefour)大型賣場所販賣自有品牌的速食杯麵，在荷蘭與比利時亦大受歡迎。由於許多現代人已不再依循傳統一日三餐的飲食

方式，餓了就吃，因此速食麵方便、快速，對他們來講真是一大福音，也相對帶動了速食麵的市場。目前市面上的速食麵，90%以上是由歐洲製造商所生產，由亞洲地方所進口的速食麵仍在少數，口味方面則以咖哩居多。

在荷蘭與比利時，電視烹飪節目、雜誌等經常介紹亞洲食品，業者認為，亞洲食品風將會持續發燒。對於喜歡亞洲食品的消費者而言，他們需要的是真正的亞洲風味食品，同時他們更希望自己可以在家中煮出口樣相同的食品。因此一包包調配好的亞洲食品醬包，以及調製半熟的預製菜（如炒麵包、炒飯包等），紛紛出籠，以滿足消費者的口味。消費者的選擇愈來愈多，相對地，對亞洲風味食品的接受度就日益增高。

現今的荷蘭人極為注重食物是否對身體有益，亞洲食品的烹調方式、食材、脂肪與卡路里的含量都較符合健康的標準，因此方便的亞洲食品，已從早期只針對年輕單身人士為銷售對象，進而走入荷蘭家庭。亞洲風食品除了用料有益健康和方便、易煮外，訂價適中更是獲得荷蘭人青睞的重要因素。（鹿特丹台灣貿易中心）