

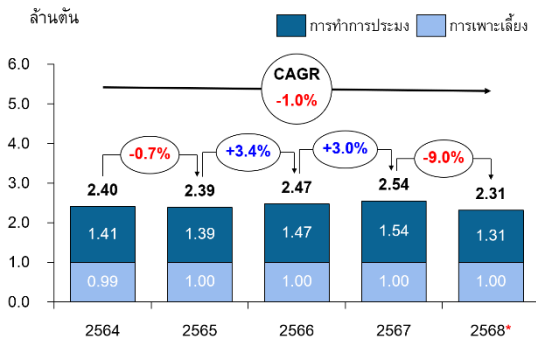
## ภาพรวมธุรกิจ

- ธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมอาหารที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจไทย เนื่องจากเป็นธุรกิจที่เชื่อมโยงกับห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่ภาคประมงและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ แพปลา ห้องเย็น โรงงานแปรรูป โลจิสติกส์ควบคุมอุณหภูมิ ไปจนถึงผู้ส่งออกและผู้จัดจำหน่ายในตลาดปลายทาง อีกทั้งยังเป็นอุตสาหกรรมที่ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบสัตว์น้ำ ผ่านกระบวนการคัดแยก แช่แข็ง แปรรูป บรรจุภัณฑ์ และการควบคุมมาตรฐานคุณภาพ เพื่อรองรับทั้งตลาดในประเทศและตลาดส่งออกที่ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยอาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ และความสม่ำเสมอของสินค้า ในด้านการค้า ธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งของไทยมีลักษณะเป็นทั้งอุตสาหกรรมผลิตเพื่อการส่งออกและอุตสาหกรรมที่พึ่งพาการนำเข้าวัตถุดิบบางส่วนควบคู่กัน โดยไทยมีศักยภาพในการผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำหลายประเภท เช่น กุ้ง ปลา และอาหารทะเลบางกลุ่ม เพื่อจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการยังจำเป็นต้องนำเข้าสินค้าบางประเภทที่ไทยไม่สามารถผลิตได้เองในเชิงพาณิชย์ หรือผลิตได้ไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด เช่น ปลาแชลมอน ปลาค็อด ปลาแมคเคอเรลบางชนิด หรือสัตว์น้ำจากเขตหนาว เพื่อนำมาจำหน่ายโดยตรง แปรรูป แช่แข็ง ตัดแต่ง หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น

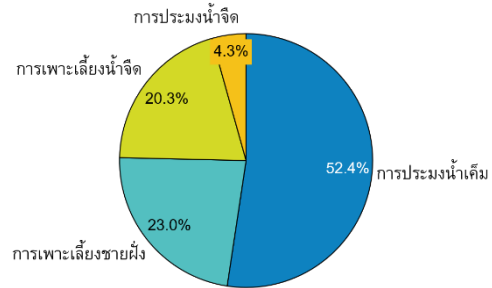
## สถานการณ์ด้านผลผลิตสัตว์น้ำภายในประเทศ

- สำหรับอุปทานวัตถุดิบภายในประเทศของธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็ง สามารถพิจารณาได้จากแนวโน้มผลผลิตสัตว์น้ำของประเทศ ซึ่งบ่งบอกฐานวัตถุดิบภายในประเทศ ทั้งจากการทำการประมงทะเล การทำการประมงน้ำจืด การเพาะเลี้ยงชายฝั่ง และการเพาะเลี้ยงน้ำจืด ซึ่งสะท้อนแหล่งวัตถุดิบทั้งในด้านปริมาณผลผลิต ความเพียงพอของอุปทาน ความต่อเนื่องของการผลิต และศักยภาพในการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- สำหรับผลผลิตสัตว์น้ำของไทย ในช่วงปี 2564-2568 พบว่า ปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำรวม (การประมงและการเพาะเลี้ยง) มีอัตราการเติบโตเฉลี่ยหดตัวเล็กน้อยที่ราว 1.0% ต่อปี สะท้อนว่าฐานวัตถุดิบสัตว์น้ำภายในประเทศไม่ได้ขยายตัวอย่างมีนัยสำคัญในช่วงที่ผ่านมา แม้บางปีจะมีการฟื้นตัวของปริมาณผลผลิต และในปี 2568 ประมาณการผลผลิตรวมลดลงเหลือประมาณ 2.31 ล้านตัน จาก 2.54 ล้านตันในปี 2567 หรือลดลงราว 9.0%YoY ซึ่งเป็นสัญญาณว่าภาคธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งยังต้องเผชิญความเสี่ยงด้านความผันผวนของวัตถุดิบภายในประเทศ
- เมื่อพิจารณาองค์ประกอบของผลผลิต พบว่า การทำการประมงยังเป็นแหล่งวัตถุดิบหลักของประเทศ โดยในปี 2568 มีผลผลิตประมาณ 1.31 ล้านตัน ขณะที่การเพาะเลี้ยงอยู่ที่ประมาณ 1.00 ล้านตัน สะท้อนว่าอุปทานผลผลิตประมงยังพึ่งพาวัตถุดิบจากการจับสัตว์น้ำตามธรรมชาติในสัดส่วนที่สูง อย่างไรก็ตาม การเพาะเลี้ยงมีบทบาทสำคัญในการช่วยรักษาเสถียรภาพของอุปทาน เนื่องจากปริมาณผลผลิตค่อนข้างทรงตัวในช่วงปี 2564-2568 เมื่อเทียบกับการทำการประมงที่มีความผันผวนมากกว่า โดยในเชิงโครงสร้างปี 2568 ผลผลิตสัตว์น้ำของไทยมาจากการประมงน้ำเค็มเป็นสัดส่วนสูงสุดที่ 52.4% ของผลผลิตสัตว์น้ำทั้งหมด รองลงมาคือการเพาะเลี้ยงชายฝั่ง 23.0% การเพาะเลี้ยงน้ำจืด 20.3% และการประมงน้ำจืด 4.3% โครงสร้างดังกล่าวสะท้อนว่าแหล่งวัตถุดิบหลักของอุตสาหกรรมยังเชื่อมโยงกับทะเลและพื้นที่ชายฝั่งเป็นสำคัญ ทั้งจากการจับสัตว์น้ำและการเพาะเลี้ยง ขณะเดียวกันการเพาะเลี้ยงทั้งชายฝั่งและน้ำจืดรวมกันมีสัดส่วนมากกว่า 40% ของผลผลิตทั้งหมด จึงเป็นฐานอุปทานที่มีความสำคัญต่อความต่อเนื่องของการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง โดยเฉพาะในกลุ่มวัตถุดิบที่สามารถวางแผนรอบการผลิตและควบคุมคุณภาพได้มากกว่าการจับจากธรรมชาติ

**รูปที่ 1** ปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำจากการประมงของไทย



**รูปที่ 2** สัดส่วนผลผลิตสัตว์น้ำจากการประมงและการเพาะเลี้ยง ปี 2568\*



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของกลุ่มสถิติการประมง กองนโยบายและแผนพัฒนาการประมง  
หมายเหตุ : \*ค่าประมาณการเฉพาะการทำประมงน้ำจืดและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

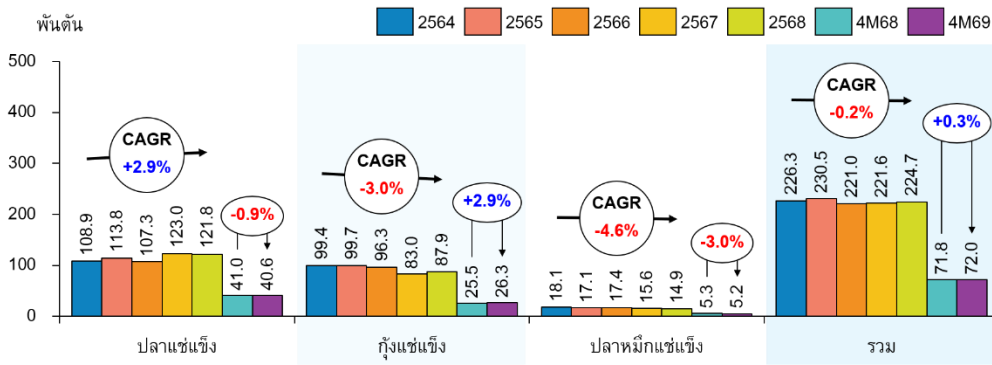
## สถานการณ์ด้านผลผลิตและการจำหน่ายอาหารทะเลแช่แข็ง

- สำหรับปริมาณผลผลิตอาหารทะเลแช่แข็งของไทย จากข้อมูลของสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม สะท้อนว่า ภาพรวมการผลิต ในช่วงปี 2564-2568 อยู่ในระดับค่อนข้างทรงตัว โดยผลผลิตมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยลดลงเล็กน้อยที่ 0.2% ต่อปี สะท้อนว่าภาคการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งของไทยยังไม่ได้ขยายตัวอย่างชัดเจน แม้จะยังสามารถรักษาระดับการผลิตได้ใกล้เคียงกับช่วงที่ผ่านมา โดยในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 ผลผลิตรวมอยู่ที่ 72.0 พันตัน ขยายตัวเพียงเล็กน้อยราว 0.3% YoY สะท้อนว่าสัญญาณการฟื้นตัวของภาคการผลิตยังคงค่อนข้างจำกัด
- อย่างไรก็ดี เมื่อพิจารณารายสินค้า พบว่า ปลาแช่แข็งเป็นกลุ่มที่มีบทบาทสำคัญต่อภาพรวมการผลิต และเป็นกลุ่มที่ยังขยายตัวได้ดีกว่าสินค้าอื่น โดยในช่วงปี 2564-2568 ผลผลิตเพิ่มขึ้นคิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ย 2.9% ต่อปี สะท้อนว่าปลาแช่แข็งยังเป็นฐานการผลิตหลักที่ช่วยประคองภาพรวมอุตสาหกรรม อย่างไรก็ตาม ในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 ผลผลิตปลาแช่แข็งลดลงเล็กน้อยที่ 0.9% YoY เนื่องจากภาคการผลิตยังเผชิญข้อจำกัดจากความผันผวนของอุปทานวัตถุดิบสัตว์น้ำภายในประเทศ จึงสะท้อนว่าการเติบโตในกลุ่มปลาต้องติดตามความต่อเนื่องของคำสั่งซื้อและความเพียงพอของวัตถุดิบในระยะถัดไป ในทางตรงกันข้าม กุ้งแช่แข็งและปลาหมึกแช่แข็งยังเป็นกลุ่มที่มีแนวโน้มลดลงในระยะกลาง โดยในช่วงปี 2564-2568 กุ้งแช่แข็งมีผลผลิตลดลงคิดเป็นอัตราการหดตัวเฉลี่ย 3.0% ต่อปี ขณะที่ปลาหมึกแช่แข็งหดตัวเฉลี่ย 4.6% ต่อปี สะท้อนข้อจำกัดด้านวัตถุดิบและแรงกดดันต่อการผลิตในกลุ่มสินค้าที่มีความอ่อนไหวต่อปริมาณการจับสัตว์น้ำจากแหล่งธรรมชาติ ต้นทุนวัตถุดิบ และความสามารถในการแข่งขันด้านราคา แม้ในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 กุ้งแช่แข็งจะเริ่มฟื้นตัวเล็กน้อยที่ 2.9% แต่ปลาหมึกแช่แข็งยังลดลงต่อเนื่องที่ 3.0% ภาพรวมดังกล่าวสะท้อนว่า ธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งของไทยในระยะข้างหน้ามีแนวโน้มเติบโตอย่างจำกัด โดยแรงสนับสนุนหลักยังมาจากกลุ่มปลาแช่แข็ง ซึ่งมีฐานการผลิตและโครงสร้างอุตสาหกรรมที่แข็งแกร่งกว่า ทั้งในด้านกำลังการผลิต วัตถุดิบที่สามารถจัดหาจากต่างประเทศได้ต่อเนื่อง และความสามารถในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ส่งผลให้กลุ่มปลายังคงเป็นตัวขับเคลื่อนหลักของอุตสาหกรรมโดยรวม ในทางกลับกัน กลุ่มกุ้งและปลาหมึกยังคงเป็นจุดเปราะบางเชิงโครงสร้าง จากข้อจำกัดด้านผลผลิตในประเทศที่ลดลงต่อเนื่องในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ประกอบกับการแข่งขันจากประเทศผู้ผลิตต้นทุนต่ำ ส่งผลให้ความสามารถในการแข่งขันของไทยในสินค้ากลุ่มนี้ยังฟื้นตัวได้จำกัด

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

รูปที่ 3 ปริมาณผลผลิตอาหารทะเลแช่แข็งของไทย



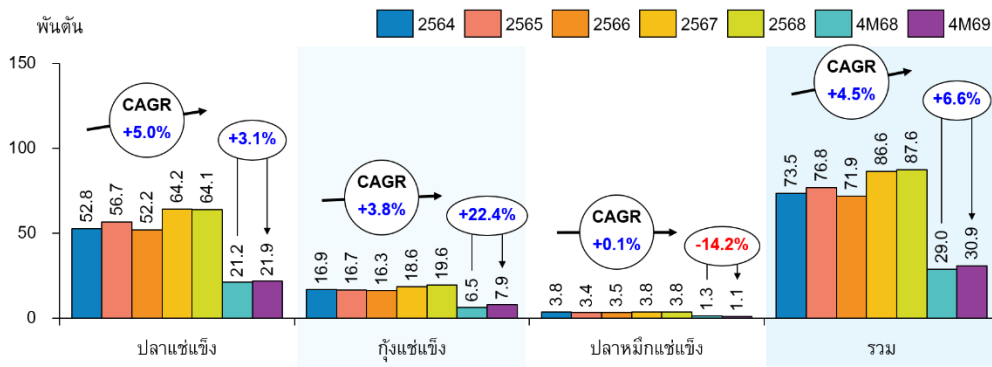
ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ OIE  
 หมายเหตุ : อ้างอิง TSIC 10211 ปลาแช่แข็ง, 10212 กุ้งแช่แข็ง ปลาหมึกแช่แข็ง

- สำหรับปริมาณการจำหน่ายอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศของไทย ข้อมูลจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรมสะท้อนว่า ภาพรวมการจำหน่ายในประเทศ ในช่วงปี 2564-2568 มีแนวโน้มขยายตัวต่อเนื่อง โดยปริมาณการจำหน่ายรวมเพิ่มขึ้น คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ย 4.5% ต่อปี สวนทางกับภาพรวมการผลิตที่อยู่ในระดับค่อนข้างทรงตัว สะท้อนว่าตลาดในประเทศมีบทบาทเพิ่มขึ้นต่อธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งของไทย ทั้งนี้ ในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 ปริมาณการจำหน่ายรวมอยู่ที่ 30.9 พันตัน เพิ่มขึ้น 6.6%YoY แสดงให้เห็นว่าอุปสงค์ในประเทศยังสามารถขยายตัวได้ แม้การผลิตโดยรวมไม่ได้เร่งตัวมากนัก
- เมื่อพิจารณารายสินค้า พบว่า ปลาแช่แข็งยังเป็นกลุ่มหลักที่ขับเคลื่อนการจำหน่ายในประเทศ โดยในช่วงปี 2564-2568 ปริมาณจำหน่ายเพิ่มขึ้น คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ยที่ 5.0% ต่อปี จากฐานตลาดในประเทศค่อนข้างแข็งแกร่ง ทั้งความต้องการบริโภคในภาคครัวเรือน ร้านอาหาร ธุรกิจบริการอาหาร และช่องทางค้าปลีกสมัยใหม่ และในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 ปริมาณจำหน่ายปลาแช่แข็งยังขยายตัวที่ 3.1%YoY มาอยู่ที่ 21.9 พันตัน สะท้อนว่าความต้องการบริโภคกลุ่มปลาในประเทศยังขยายตัวได้ต่อเนื่อง แม้อัตราการเติบโตไม่สูงมากนัก ขณะเดียวกัน กุ้งแช่แข็งเป็นกลุ่มที่เริ่มมีสัญญาณขยายตัวจากตลาดในประเทศดีขึ้น โดยในช่วงปี 2564-2568 ปริมาณจำหน่ายเพิ่มขึ้น คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ย 3.8% ต่อปี และในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 เพิ่มขึ้นสูงถึง 22.4%YoY โดยความต้องการบริโภคกุ้งแช่แข็งในประเทศฟื้นตัวได้ดีขึ้น จากแรงหนุนของการทยอยฟื้นตัวของธุรกิจร้านอาหาร โรงแรม และช่องทางจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง อย่างไรก็ตาม ปลาหมึกแช่แข็งยังเป็นกลุ่มที่มีทิศทางจำหน่ายค่อนข้างทรงตัวในระยะกลาง โดยในช่วงปี 2564-2568 เติบโตเฉลี่ยเพียง 0.1% ต่อปี และในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 ลดลง 14.2%YoY สะท้อนว่าตลาดปลาหมึกแช่แข็งยังมีข้อจำกัดจากความผันผวนของวัตถุดิบ ราคา และปริมาณจับจากธรรมชาติ
- ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การจำหน่ายในประเทศเพิ่มขึ้น แม้ปริมาณการผลิตโดยรวมอยู่ในระดับทรงตัว สะท้อนการบริหารสต็อกและช่องทางการตลาดของผู้ประกอบการที่ยืดหยุ่นขึ้น โดยผู้ประกอบการสามารถใช้สินค้าคงคลังเดิม และการปรับสัดส่วนการขายระหว่างตลาดส่งออกกับตลาดในประเทศ เพื่อรักษาระดับยอดขายในประเทศได้ต่อเนื่อง ทั้งนี้ ผู้ประกอบการมีแนวโน้มจัดสรรสินค้าเข้าสู่ตลาดในประเทศมากขึ้น เพื่อรองรับอุปสงค์จากผู้บริโภค ร้านอาหาร โรงแรม และช่องทางค้าปลีกที่ต้องการสินค้าพร้อมใช้และเก็บรักษาได้นาน ขณะเดียวกัน สินค้าอาหารทะเลแช่แข็งตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่มากขึ้น เนื่องจากควบคุมคุณภาพได้ง่าย มีอายุการเก็บรักษายาวกว่าสินค้าสด และสามารถกระจายผ่านระบบห่วงโซ่อุปทานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับการเปิดเผยที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

รูปที่ 4 ปริมาณการจำหน่ายอาหารทะเลแช่แข็งของไทย



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ OIE  
 หมายเหตุ : อ้างอิง TSIC 10211 ปลาแช่แข็ง, 10212 กุ้งแช่แข็ง ปลาหมึกแช่แข็ง

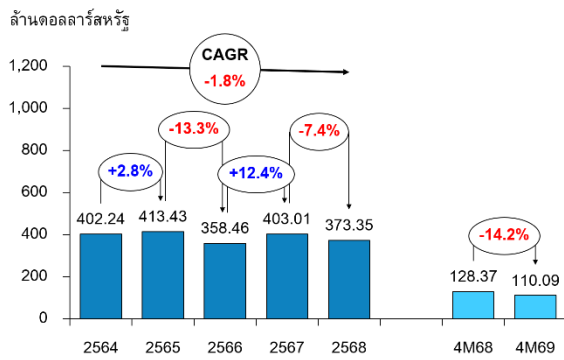
### สถานการณ์ด้านการค้าระหว่างประเทศ

- ประเทศไทยเป็นหนึ่งในฐานการผลิตและส่งออกสินค้าประมงและอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็งที่สำคัญของภูมิภาค โดยมีบทบาทโดดเด่นในกลุ่มเนื้อปลา กุ้ง หมึก และผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปแช่แข็ง ซึ่งรองรับความต้องการทั้งตลาดภายในประเทศและการส่งออกไปยังตลาดหลักทั่วโลก แม้มีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบบางส่วน แต่ไทยยังรักษาความได้เปรียบจากความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูป มาตรฐานการผลิต และเครือข่ายการค้าระหว่างประเทศ โดยโครงสร้างการส่งออกอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็งยังคงพึ่งพาสินค้าหลัก ได้แก่ ปลาแช่แข็ง กุ้งแช่แข็ง และปลาหมึกแช่แข็ง ซึ่งรวมกันมีสัดส่วนมากกว่า 80% ของมูลค่าส่งออกอาหารทะเลทั้งหมดในปี 2568 สะท้อนการกระจุกตัวของสินค้าในกลุ่มที่มีศักยภาพสูงและตลาดรองรับชัดเจน ทำให้แนวโน้มของสินค้าหลักดังกล่าวมีผลโดยตรงต่อทิศทางรายได้ ความสามารถในการแข่งขัน และภาพรวมของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของไทยในตลาดโลก
- เมื่อพิจารณามูลค่าการส่งออกปลาแช่เย็นและแช่แข็งของไทย พบว่า มูลค่าการส่งออกในช่วงปี 2564–2568 มีแนวโน้มหดตัวเฉลี่ยราว 1.8% ต่อปี โดยในปี 2568 มูลค่าการส่งออกอยู่ที่ 373.35 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ลดลงประมาณ 7.4%YoY จากการชะลอตัวของคำสั่งซื้อในตลาดหลักบางประเทศ รวมถึงการแข่งขันกับประเทศผู้ผลิตและผู้ส่งออกปลาที่มีต้นทุนวัตถุดิบต่ำกว่าไทย สะท้อนให้เห็นว่าการส่งออกปลาแช่เย็นและแช่แข็งของไทยยังเผชิญแรงกดดันจากทั้งด้านอุปสงค์ในตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะจากตลาดหลักอย่างญี่ปุ่น และเวียดนามที่ชะลอตัวจากเศรษฐกิจและกำลังซื้อที่อ่อนแอ ประกอบกับผู้ซื้อหันไปเลือกสินค้านำเข้าราคาถูกกว่าและรูปแบบอาหารทะเลแปรรูปมูลค่าเพิ่มมากขึ้น รวมถึงการแข่งขันด้านราคาจากประเทศคู่แข่ง ขณะเดียวกัน สินค้าปลาแช่แข็งของไทยส่วนหนึ่งเป็นสินค้าที่พึ่งพาวัตถุดิบจากการประมงในประเทศและการนำเข้ามาแปรรูป ทำให้ต้นทุนการผลิตมีความอ่อนไหวต่อราคาวัตถุดิบ ค่าขนส่ง และอัตราแลกเปลี่ยน เมื่อราคาขายไม่สามารถปรับขึ้นได้เต็มที่ตามต้นทุน จึงกดดันมูลค่าการส่งออกโดยรวม ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาข้อมูลช่วง 4 เดือนแรกของ 2569 พบว่ามูลค่าการส่งออกอยู่ที่ 110.09 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ลดลงราว 14.2%YoY การลดลงดังกล่าวสะท้อนว่าสินค้าปลาแช่เย็นและแช่แข็งยังอยู่ในภาวะเปราะบาง และยังคงติดตามทิศทางคำสั่งซื้อจากตลาดหลักอย่างใกล้ชิด ส่วนตลาดส่งออกสำคัญของปลาแช่เย็นและแช่แข็งของไทย ในปี 2568 พบว่า ญี่ปุ่น มีสัดส่วนสูงสุดราว 33.2% รองลงมา คือ เวียดนาม 11.6% จีน 7.1% มาเลเซีย 6.8% และสหรัฐอเมริกา 5.0% ตามลำดับ

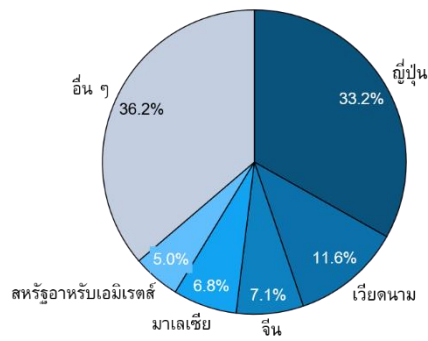
Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

**รูปที่ 5** มูลค่าการส่งออกปลา แช่เย็น แช่แข็ง ของไทย



**รูปที่ 6** ตลาดส่งออกปลา แช่เย็น แช่แข็ง ปี 2568

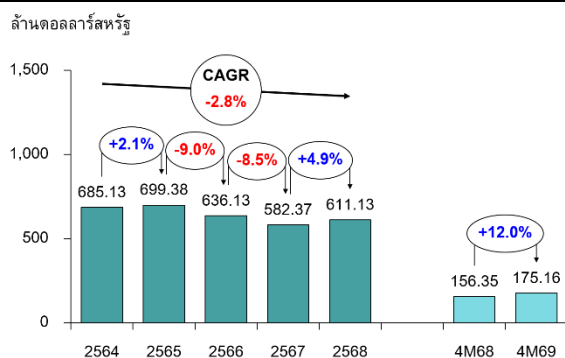


ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ MOC

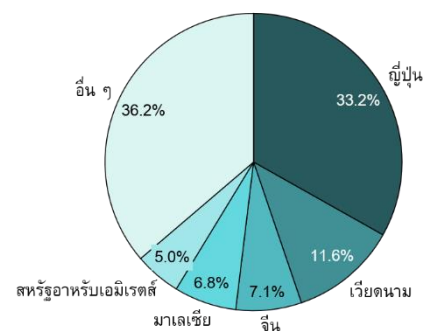
หมายเหตุ : อ้างอิงรายการ 'เนื้อปลาสด แช่เย็น แช่แข็ง' และ 'ปลาสด แช่เย็น แช่แข็ง'

- สำหรับการส่งออกกุ้งสด แช่เย็น และแช่แข็งของไทย พบว่า มูลค่าการส่งออกในช่วงปี 2564–2568 มีแนวโน้มหดตัวเฉลี่ยราว 2.8% ต่อปี สะท้อนว่ากุ้งไทยยังเผชิญการแข่งขันรุนแรงจากประเทศผู้ผลิตรายใหญ่ที่มีต้นทุนต่ำกว่า เช่น เอกวาดอร์ อินเดีย เวียดนาม และอินโดนีเซีย แต่อย่างไรก็ดี ในปี 2568 มูลค่าการส่งออกกลับมาเพิ่มขึ้น 4.9% YoY และในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 พบว่า มูลค่าการส่งออกอยู่ที่ 175.16 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นราว 12.0% YoY แม้ภาพรวมระยะยาวมีแนวโน้มหดตัว แต่การกลับมาขยายตัวสะท้อนให้เห็นถึงการฟื้นตัวของคำสั่งซื้อกุ้งไทยในบางตลาดสำคัญ รวมถึงการปรับตัวของผู้ประกอบการไทยในการรักษาคุณภาพสินค้าและตอบสนองความต้องการของตลาดพรีเมียม จากการฟื้นตัวของอุปสงค์ในตลาดหลัก โดยเฉพาะตลาดที่ให้ความสำคัญกับมาตรฐานสินค้า ความปลอดภัยอาหาร และความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งเป็นจุดแข็งของอุตสาหกรรมกุ้งไทย ทั้งนี้ ในปี 2568 ตลาดส่งออกสำคัญของกุ้งสดแช่เย็น และแช่แข็งของไทย ได้แก่ ญี่ปุ่น ซึ่งมีสัดส่วนสูงสุดราว 33.2% รองลงมา คือ เวียดนาม 11.6% จีน 7.1% มาเลเซีย 6.8% และสหรัฐอเมริกา 5.0% ตามลำดับ ขณะที่ตลาดอื่น ๆ รวมกันมีสัดส่วน 36.2% สะท้อนว่าญี่ปุ่นยังคงเป็นตลาดหลักของกุ้งไทย ขณะที่ตลาดในเอเชียและตะวันออกกลางมีบทบาทเพิ่มขึ้นในฐานะตลาดรองรับการส่งออก

**รูปที่ 7** มูลค่าการส่งออกกุ้งสด แช่เย็น แช่แข็ง ของไทย



**รูปที่ 8** ตลาดส่งออกกุ้งสด แช่เย็น แช่แข็ง ปี 2568



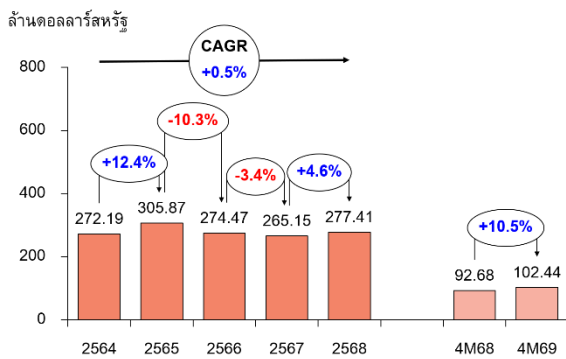
ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ MOC

Disclaimer:

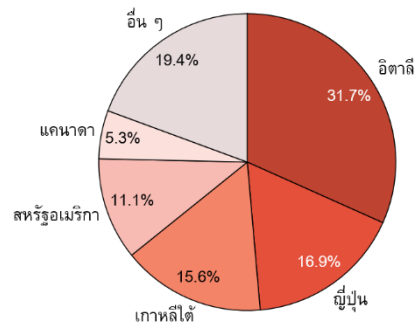
ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

- ส่วนการส่งออกปลาหมึกมีชีวิต สด แช่เย็น และแช่แข็งของไทย พบว่า มูลค่าการส่งออกในช่วงปี 2564–2568 ขยายตัวเล็กน้อยเฉลี่ยราว 0.5% ต่อปี โดยในปี 2568 มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นราว 4.6% YoY และในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 มูลค่าการส่งออกอยู่ที่ 102.44 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้น 10.5% YoY สะท้อนความต้องการบริโภคปลาหมึกในตลาดต่างประเทศที่ยังอยู่ในระดับสูง โดยเฉพาะตลาดยุโรปและเอเชียที่นิยมใช้ปลาหมึกเป็นวัตถุดิบในร้านอาหารและอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป อีกทั้งปลาหมึกเป็นสินค้าที่มีความยืดหยุ่นในการใช้ประโยชน์สูง สามารถจำหน่ายได้ทั้งในรูปแบบสด แช่เย็น แช่แข็ง และนำไปแปรรูปต่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลหลายประเภท จึงช่วยพยุงความต้องการในตลาดส่งออกได้ดี สะท้อนแรงส่งเชิงบวกของการส่งออกปลาหมึกไทยในระยะสั้น ทั้งนี้ ตลาดส่งออกสำคัญของปลาหมึกมีชีวิต สด แช่เย็น และแช่แข็งของไทย ในปี 2568 ได้แก่ อิตาลี ซึ่งมีสัดส่วนสูงสุดราว 31.7% รองลงมา คือ ญี่ปุ่น 16.9% เกาหลีใต้ 15.6% สหรัฐอเมริกา 11.1% และแคนาดา 5.3% ตามลำดับ

รูปที่ 9 มูลค่าการส่งออกปลาหมึกมีชีวิต สด แช่เย็น แช่แข็ง ของไทย



รูปที่ 10 ตลาดส่งออกปลาหมึกมีชีวิต สด แช่เย็น แช่แข็ง ปี 2568

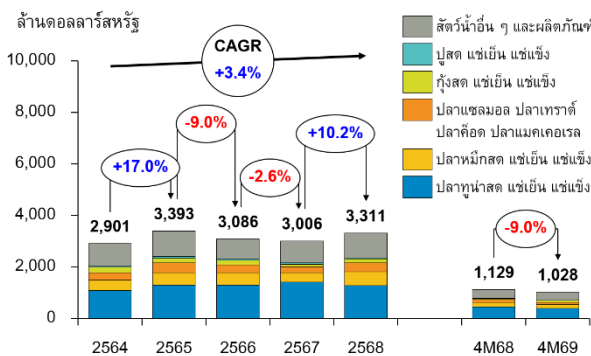


ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ MOC

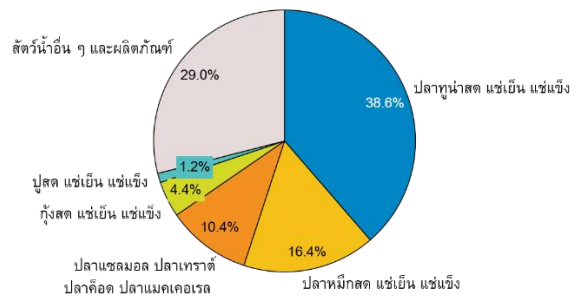
- แม้ไทยเป็นประเทศที่มีศักยภาพสูงในอุตสาหกรรมอาหารทะเล ทั้งในด้านการแปรรูปและการส่งออก โดยเฉพาะสินค้าอาหารทะเลเขตร้อน เช่น กุ้ง ปลาทูน่า ปลาหมึก และปลาทะเลหลายชนิด แต่อย่างไรก็ดี สินค้าอาหารทะเลบางประเภทไม่สามารถผลิตได้ภายในประเทศ หรือผลิตได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด เนื่องจากมีข้อจำกัดด้านภูมิอากาศ สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และระบบนิเวศที่จำเป็นต่อการเพาะเลี้ยงหรือการจับสัตว์น้ำบางประเภท ขณะเดียวกัน ผู้ประกอบการไทยยังมีความต้องการวัตถุดิบอาหารทะเลหลากหลายชนิดเพื่อใช้รองรับทั้งตลาดบริโภคภายในประเทศ ธุรกิจร้านอาหาร โรงแรม คาเฟ่ ปลีกสมัยใหม่ ตลอดจนโรงงานแปรรูปอาหารทะเลเพื่อส่งออก ดังนั้น การนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็ง แปรรูป และกึ่งสำเร็จรูปบางประเภท จึงเป็นกลไกสำคัญในการเติมเต็มอุปทานของอุตสาหกรรมอาหารทะเลไทย โดยเฉพาะในกลุ่มปลาทูน่าสด แช่เย็น แช่แข็ง ซึ่งใช้เป็นวัตถุดิบหลักของอุตสาหกรรมแปรรูปและปลากระป๋อง รวมถึงปลาหมึก กลุ่มปลาแซลมอน กุ้ง ปู และสัตว์น้ำอื่น ๆ ที่นำเข้ามาเพื่อรองรับความต้องการของผู้บริโภคและผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุตสาหกรรม การพิจารณามูลค่าและโครงสร้างการนำเข้าจึงช่วยสะท้อนบทบาทของไทยในฐานะทั้งตลาดบริโภค สถานการณ์แปรรูป และศูนย์กลางการค้าสัตว์น้ำของภูมิภาคได้อย่างชัดเจน
- จากข้อมูลการนำเข้าสัตว์น้ำสด แช่เย็น แช่แข็ง แปรรูป และกึ่งสำเร็จรูป ของไทย ในช่วงปี 2564–2568 ขยายตัวเฉลี่ยราว 3.4% ต่อปี โดยปี 2568 มีมูลค่านำเข้า 3,311 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้น 10.2% YoY สะท้อนการฟื้นตัวของความต้องการทั้งในอุตสาหกรรมอาหารทะเล ภาคบริการทั้งร้านอาหาร โรงแรม และ

ช่องทางค้าปลีก รวมถึงความต้องการวัตถุดิบนำเข้าที่ไทยผลิตได้ไม่เพียงพอ อย่างไรก็ตาม ในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 มูลค่าการนำเข้าอยู่ที่ 1,028 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ลดลง 9.0%YoY สะท้อนสัญญาณชะลอการนำเข้า ซึ่งอาจเกิดจากการปรับระดับสต็อกของผู้ประกอบการ ภาวะราคาสินค้านำเข้าที่ผันผวน และคำสั่งซื้อจากตลาดปลายทางที่ยังไม่ฟื้นตัวเต็มที่ ในเชิงโครงสร้างการนำเข้า ปี 2568 กลุ่มปลาทูน่าสด แช่เย็น แช่แข็ง มีสัดส่วนสูงสุดที่ 38.6% รองลงมา ได้แก่ ปลาหมึก 16.4% กลุ่มปลาแซลมอน/เทราต์/ค็อด/แมคเคอเรล 10.4% กุ้ง 4.4% และปู 1.2% ขณะที่สัตว์น้ำอื่นและผลิตภัณฑ์รวมกันอยู่ที่ 29.0% สะท้อนบทบาทของไทยในฐานะฐานการแปรรูปอาหารทะเล โดยเฉพาะอุตสาหกรรมปลาทูน่า ปลาหมึก และกลุ่มปลาแซลมอน ที่พึ่งพาวัตถุดิบนำเข้าเป็นหลัก

**รูปที่ 11** มูลค่าการนำเข้าสัตว์น้ำสด แช่เย็น แช่แข็ง แปรรูป และกึ่งสำเร็จรูป ของไทย



**รูปที่ 12** สัดส่วนมูลค่าการนำเข้าสัตว์น้ำสด แช่เย็น แช่แข็ง แปรรูปและกึ่งสำเร็จรูป จำแนกรายประเภท ปี 2568

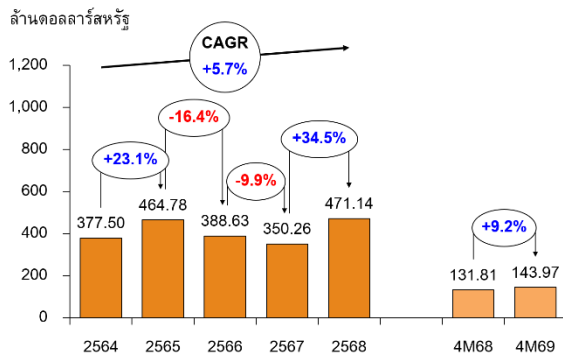


ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ MOC

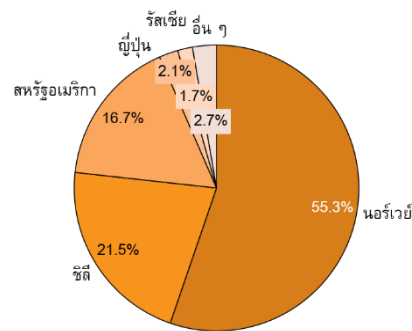
- ปลาแซลมอนเป็นหนึ่งในตัวอย่างสำคัญของสินค้ากลุ่มที่ไม่สามารถผลิตได้ภายในประเทศ เนื่องจากเป็นปลาน้ำเย็นที่ต้องอาศัยแหล่งน้ำและอุณหภูมิที่เหมาะสม ซึ่งแตกต่างจากสภาพภูมิอากาศของประเทศไทยอย่างมาก ด้วยข้อจำกัดดังกล่าว ประเทศไทยจึงไม่ได้เป็นแหล่งผลิตปลาแซลมอนในเชิงพาณิชย์ ดังนั้น การบริโภคและการใช้ปลาแซลมอนเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารของไทยจึงต้องอาศัยการนำเข้าจากต่างประเทศเป็นหลัก ทั้งในรูปแบบปลาแซลมอนสดหรือแช่เย็น ปลาแซลมอนแช่แข็ง เนื้อปลาแซลมอน ฟิลเลตแช่แข็ง รวมถึงผลิตภัณฑ์แช่แข็งแปรรูปบางประเภท สินค้าเหล่านี้ถูกนำเข้ามาเพื่อรองรับความต้องการของตลาดภายในประเทศ ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารญี่ปุ่น โรงแรม ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าปลีกสมัยใหม่ ธุรกิจอาหารพร้อมปรุง รวมถึงโรงงานที่นำวัตถุดิบไปตัดแต่ง แปรรูป แบ่งบรรจุ หรือส่งออกต่อไปในบางกรณี
- สำหรับสถานการณ์ด้านการนำเข้าปลาแซลมอนสด แช่เย็น และแช่แข็งของไทยในปี 2568 พบว่า มีมูลค่าการนำเข้ารวมทั้งสิ้น 471.14 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้น 34.5%YoY พลิกกลับมาขยายตัวสูงหลังจากหดตัวต่อเนื่องในปี 2566 และ 2567 ทั้งนี้ แนวโน้มในช่วงปี 2564-2568 มูลค่าการนำเข้าปลาแซลมอนของไทยยังเติบโตเฉลี่ยที่ 5.7% ต่อปี สะท้อนว่าอุปสงค์ปลาแซลมอนในประเทศยังมีทิศทางขยายตัว ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาข้อมูลล่าสุดในช่วง 4 เดือนแรกของปี 2569 พบว่า มูลค่าการนำเข้าอยู่ที่ 143.97 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้น 9.2%YoY สะท้อนว่าตลาดยังขยายตัวได้ แม้อัตราการขยายตัวชะลอลงจากฐานที่สูงขึ้น โดยปัจจัยสนับสนุนหลักมาจากความต้องการบริโภคในช่องทางร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารพรีเมียม โรงแรม และโมเดิร์นเทรด รวมถึงพฤติกรรมผู้บริโภคที่นิยมสินค้าแช่แข็งทั้งในรูปแบบชาชิมิ และวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารมากขึ้น

- เมื่อพิจารณาจากสัดส่วนมูลค่าการนำเข้าปลาแชลมอนสด แช่เย็น และแช่แข็งในปี 2568 พบว่า แหล่งนำเข้าหลัก คือ นอร์เวย์ คิดเป็น 55.3% ของมูลค่าการนำเข้าทั้งหมด รองลงมา คือ ชิลี 21.5% สหรัฐอเมริกา 16.7% ญี่ปุ่น 2.1% รัสเซีย 1.7% ตามลำดับ โดยนอร์เวย์ถือครองส่วนแบ่งตลาดสูงสุดอย่างชัดเจน เนื่องจากเป็นแหล่งผลิตปลาแชลมอนคุณภาพสูงที่มีภาพลักษณ์แข็งแกร่งในตลาดไทย โดยเฉพาะปลาแชลมอนสด/แช่เย็นที่เหมาะสมกับการบริโภคในกลุ่มร้านอาหารญี่ปุ่นและชาชิมิ ขณะที่ชิลีและสหรัฐอเมริกามีบทบาทสำคัญในฐานะแหล่งนำเข้าทางเลือก โดยเฉพาะสินค้าที่มีความเหมาะสมด้านราคา ปริมาณ และรูปแบบสินค้าแช่แข็งสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและช่องทางค้าปลีก

รูปที่ 13 มูลค่าการนำเข้าปลาแชลมอนสด แช่เย็น แช่แข็ง ของไทย



รูปที่ 14 แหล่งนำเข้าปลาแชลมอนสด แช่เย็น แช่แข็ง ปี 2568



ที่มา : วิเคราะห์โดยวิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จากข้อมูลของ MOC

หมายเหตุ : อ้างอิง HS Code 030213, 030214, 030311, 030312, 030313, 030441, 030452, 030481, 030541, 160411

## แนวโน้มธุรกิจ

- แนวโน้มธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งของไทยในระยะ 1 ปีข้างหน้า คาดว่าจะขยายตัวได้อย่างจำกัด โดยด้านการผลิตยังมีแนวโน้มทรงตัวถึงขยายตัวเล็กน้อย จากข้อจำกัดด้านวัตถุดิบสัตว์น้ำในประเทศที่ยังผันผวน โดยเฉพาะวัตถุดิบจากการทำประมงทะเลซึ่งอ่อนไหวต่อสภาพอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ ต้นทุนพลังงาน และข้อจำกัดด้านการทำประมง แม้การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจะช่วยเสริมเสถียรภาพของอุปทานได้บางส่วน แต่ยังไม่เพียงพอที่จะลดความเสี่ยงทั้งหมด ทั้งนี้ กลุ่มปลาแช่แข็งยังเป็นสินค้าหลักที่ช่วยประคองภาพรวมการผลิต เนื่องจากมีฐานการผลิตและการจัดหาวัตถุดิบที่ยืดหยุ่นกว่า ขณะที่กุ้งเริ่มมีสัญญาณฟื้นตัวบางส่วน แต่ปลาหมึกยังเปราะบางจากข้อจำกัดด้านปริมาณจับจากธรรมชาติ สำหรับการจำหน่ายในประเทศคาดว่าจะยังเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญ จากการฟื้นตัวของร้านอาหาร โรงแรม การท่องเที่ยว คาปลีกสมัยใหม่ และความต้องการอาหารทะเลแช่แข็งที่เก็บรักษาได้นาน ใช้งานสะดวก และควบคุมคุณภาพได้ง่าย
- ด้านการค้าระหว่างประเทศ คาดว่าการส่งออกจะฟื้นตัวไม่ทั่วถึง โดยกุ้งและปลาหมึกมีแนวโน้มดีกว่ากลุ่มปลาแช่เย็นและแช่แข็ง จากอุปสงค์ในตลาดที่ให้ความสำคัญกับมาตรฐาน ความปลอดภัยอาหาร และการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งเป็นจุดแข็งของไทย อย่างไรก็ตาม การส่งออกยังถูกกดดันจากการแข่งขันกับประเทศผู้ผลิตต้นทุนต่ำ คำสั่งซื้อจากตลาดหลักบางประเทศที่ยังไม่ฟื้นตัวเต็มที่ และความเสี่ยงจากสงครามการค้าที่อาจทำให้มาตรการภาษี กฎระเบียบทางการค้าในตลาดโลกมีความไม่แน่นอนมากขึ้น โดยในระยะถัดไปตลาดยังเผชิญแรงกดดันจากอุปสรรคทางการค้าและความไม่แน่นอนเชิงนโยบาย ขณะเดียวกัน การนำเข้ายังจำเป็นต่ออุตสาหกรรม เนื่องจากไทยต้องพึ่งพาวัตถุดิบบางประเภทที่ผลิตเองไม่ได้หรือผลิตได้ไม่เพียงพอ เช่น

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

ปลาทูน่า ปลาแซลมอน ปลาหมึก และสัตว์น้ำจากเขตหนาว ทั้งนี้ ความตึงเครียดในวันออกกลางมีแนวโน้มส่งผลกระทบต่อภาคธุรกิจผ่านต้นทุนด้านโลจิสติกส์และพลังงานเป็นสำคัญ โดยหากสถานการณ์ความขัดแย้งกระทบต่อเส้นทางขนส่งระหว่างประเทศ หรือผลักดันให้ราคาน้ำมันปรับเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จะนำไปสู่ต้นทุนที่สูงขึ้นในหลายมิติ ได้แก่ ค่าระวางเรือ ค่าประกันภัยการขนส่ง ค่าขนส่งสินค้า ต้นทุนการจัดเก็บแบบห้องเย็น รวมถึงความจำเป็นในการบริหารสต็อกในระดับที่สูงขึ้น โดยผลกระทบจะมีนัยสำคัญต่อสินค้าส่งออกไปยังยุโรปและตะวันออกกลาง ตลอดจนวัตถุดิบนำเข้ามาจากแหล่งผลิตระยะไกล

- ในระยะข้างหน้า ผู้ประกอบการควรเร่งปรับตัวโดยกระจายแหล่งวัตถุดิบและตลาดปลายทาง ลดการพึ่งพาซัพพลายเออร์หรือตลาดใดตลาดหนึ่งมากเกินไป บริหารสต็อกให้เหมาะสมกับความเสถียรด้านราคาและโลจิสติกส์ รวมถึงพัฒนาสินค้ามูลค่าเพิ่ม เช่น อาหารทะเลพร้อมปรุง พร้อมรับประทาน และสินค้าบรรจุขนาดย่อยสำหรับค้าปลีก เพื่อเพิ่มอัตรากำไรและลดแรงกดดันจากการแข่งขันด้านราคา ควบคู่กับการลงทุนในระบบห่วงโซ่อุปทานที่แข็งแกร่ง มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ และการเพิ่มประสิทธิภาพพลังงาน เพื่อรักษาความสามารถในการแข่งขันท่ามกลางต้นทุนและกฎเกณฑ์การค้าที่มีแนวโน้มผันผวนมากขึ้น

#### ผู้จัดทำบทวิเคราะห์

นางสาวศรีอำไพ อิงคกิตติ (sri-ampai@lhbank.co.th)

วิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์

ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

#### LH BANK BUSINESS RESEARCH



ดร. ธนพล ศรีธัญพงศ์

ผู้อำนวยการอาวุโส สายงานวิจัยธุรกิจ



เชี่ยวชาญ ศรีชัยยา

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



วิไลดา ดิศรเตติวัฒน์

นักเศรษฐศาสตร์อาวุโส



วัชรพันธ์ นิยม

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)



ณวัชร หันสุเวช

นักวิเคราะห์อาวุโส (Thematic)



ศรีอำไพ อิงคกิตติ

นักวิเคราะห์อาวุโส (Industry)

วิจัยธุรกิจ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน)

จับใจ

เข้าใจ

ตอบโจทย์



Scan Here

For More Articles

<https://www.lhbank.co.th/economic-analysis/>

#### Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดการณ์ และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยงและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง