สารบาญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	**ค**
บทคัดย่อภาษาไทย	**ง**
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	**จ**
สารบาญตาราง	**ญ**
สารบาญภาพ	**ฌ**
บทที่ 1 บทนำ	**1**
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	**4**
2.1 แนวคิดและทฤษฎี	4
2.2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	**11**
3.1 ขอบเขตการศึกษา	11
3.2 วิธีการศึกษา	12

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญ (ต่อ)

		หน้า
บทที่ 4 ผลการศึกษา		**15**
4.1 ส่วนที่ 1	ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	15
4.2 ส่วนที่ 2	พฤติกรรมในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม	19
4.3 ส่วนที่ 3	พฤติกรรมในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ อายุ และอาชีพ	30
4.4 ส่วนที่ 4	ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม	48
4.5 ส่วนที่ 5	ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ อายุ และอาชีพ	57
4.6 ส่วนที่ 6	ปัญหาที่ผู้ตอบแบบสอบถามพบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	124
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผลการศึกษา ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ		**134**
5.1 สรุปผลการศึกษา		134
5.2 อภิปรายผลการศึกษา		157
5.3 ข้อค้นพบ		162
5.4 ข้อเสนอแนะ		163
บรรณานุกรม		**166**
ภาคผนวก		**167**
ประวัติผู้เขียน		**180**

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	15
2	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	16
3	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสถานภาพ	16
4	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการศึกษา	17
5	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ	17
6	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายได้	18
7	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามแหล่งที่มาที่ทำให้รู้จักภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	19
8	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจำนวนภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่เคยใช้บริการ	20
9	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความชอบของผู้บริโภคโดยเรียบลำดับภัตตาคารที่ชอบมากที่สุด	21
10	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวันที่ใช้บริการ	21
11	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเหตุผลที่เลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	22
12	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	23
13	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงเวลาที่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	23
14	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามผู้ที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	24
15	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายการอาหารที่นิยมสั่ง	25
16	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการปรุงอาหารแบบที่ชอบ	26

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
17	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรสชาติอาหารแบบที่ชอบ	26
18	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามลักษณะการนั่งรับประทานอาหารที่ชอบ	27
19	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภทเครื่องดื่มที่สั่งเป็นประจำ	27
20	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามทำเลที่ตั้งของภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่นิยมใช้บริการ	28
21	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้งในการใช้บริการ	29
22	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายการส่งเสริมการขายที่ชอบ	29
23	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับวันที่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	30
24	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	31
25	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับช่วงเวลาที่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	32
26	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง จำแนกตามเพศ	33
27	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับวันใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ	34
28	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นต่อเดือน จำแนกตามอายุ	35
29	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับช่วงเวลาที่ใช้บริการ จำแนกตามอายุ	37

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
30	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง จำแนกตามอายุ	38
31	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับวันใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ	40
32	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นต่อเดือน จำแนกตามอาชีพ	42
33	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับช่วงเวลาใช้บริการ จำแนกตามอาชีพ	44
34	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง จำแนกตามอาชีพ	46
35	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	48
36	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	49
37	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	50
38	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	51
39	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของ ปัจจัยด้านพนักงานที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	52
40	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	53
41	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและนำเสนอลักษณะที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	54
42	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยหลักทุกด้านที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	55

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
43	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยย่อย 10 ลำดับแรกที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	56
44	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	58
45	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	60
46	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	61
47	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	63
48	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	65
49	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	67
50	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ	69
51	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ	72
52	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ	76
53	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ	78
54	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ	81
55	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ	84

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
56	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ	88
57	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ	91
58	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ	95
59	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ	100
60	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีความสำคัญในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ	103
61	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ	107
62	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ	111
63	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ	116
64	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ	119
65	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	124
66	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านราคาที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	125
67	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านการจัดจำหน่ายที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	126
68	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาดที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	127

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
69	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านบุคลากรที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	128
70	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านกระบวนการที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	129
71	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	130
72	แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาหลักทุกด้านที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	131
73	แสดงค่าเฉลี่ยและการแปลผลของปัญหาย่อย 10 ลำดับแรก ที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	132

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญภาพ

ภาพที่		หน้า
ตาราง ก	แสดงคำถาม 7 คำถามเพื่อค้นหาคำตอบ 7 ประการเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค	6

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved