



# วารสาร สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย

วารสาร



GI Thailand MAGAZINE

ฉบับที่ 5 เดือนเมษายน 2566



## อาหารไทยสู่บทบาทการก้าวเป็น SOFT POWER



### A FLAVOURFUL SOFT POWER



#### สารผู้บริหาร GI

เปิด 'สำหรับ GI' ดันจุดแข็ง เพิ่มจุดขาย  
ภารกิจส่งต่ออัตลักษณ์พื้นที่ถิ่นไทยผ่านเมนู  
อาหารระดับ Fine Dining ด้วยเซฟมิชลิน

#### สินค้าใหม่ขึ้นทะเบียน GI

ไข่ครอบสงขลา  
สูตรลับความอร่อยของชาวสงขลา

#### เที่ยวตามรอยสินค้า GI

เที่ยวเล่นสมุทรปราการ ชิมเมนูเด็ด  
ข้าวเหนียวมะม่วง ที่โด่งดังเป็นกระแสโลก

### เจ้าของ

กรมทรัพย์สินทางปัญญา

นางสาวกนิษฐา กังสวณิช

รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

นางกิตติยาพร สาธุเสน

ผู้อำนวยการกองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

นางสาวมนชนก รณสันติ

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ

นางสาวยุวาทา เปลาพันธ์

นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ

ส.ต.ท.หญิง แหว้วว จันทร

นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ

นางสาวมนรัตน์ จุ้ยเรือง

เจ้าพนักงานการพาณิชย์ชำนาญงาน

นางสาวนันทน์กมล ธีวธรรักษ์

นักวิชาการพาณิชย์

นางสาวณัฐมน แกะพลอย

นักวิชาการพาณิชย์

นางสาวสุณีย์ วิชัย

เจ้าหน้าที่กองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### จัดทำโดย

บริษัท ไทฟอสต์แอนด์กราฟิคา มีเดีย จำกัด

เลขที่ 20/3 ซอยประสานมิตร

ถนนสุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ

เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

### พิมพ์ที่

บริษัท กรีนไลฟ์ พรินติ้ง เฮ้าส์ จำกัด

68 ซอยเทียนทะเล 20

ถนนบางขุนเทียน-ชายทะเล

เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150



หนังสือเล่มนี้ พิมพ์ด้วยกระดาษรีไซเคิล ใช้หมึกพิมพ์ที่ปลอดสารพิษ และกระบวนการผลิต ที่รักษาสิ่งแวดล้อม ลดการปล่อย CO<sub>2</sub> เกือบเท่ากับการปิดไฟ 10,890 ดวง ใน 1 วัน



ดูข้อมูลเพิ่มเติมที่ [www.greenlifeprinting.com](http://www.greenlifeprinting.com)

# เปิด 'สำหรับ GI' ดันจุดแข็ง เพิ่มยอดขาย ภารกิจส่งต่ออัตลักษณ์พื้นถิ่นไทย ผ่านเมนูอาหารระดับ Fine Dining ด้วยเชฟมิชลิน นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

จากการจัดอันดับ “Global Soft Power Index 2022” โดย Brand Finance สามารถสะท้อนความสำเร็จอีกขั้นของไทยในการผลักดัน Soft Power ของประเทศ ซึ่งไทยมีคะแนนสูงขึ้นและอยู่อันดับที่ 35 จาก 120 ประเทศทั่วโลก อันดับที่ 2 ของอาเซียน และอันดับที่ 6 ของเอเชีย แสดงให้เห็นถึงจุดแข็งในต้นทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถนำมาต่อยอดเพื่อยกระดับเศรษฐกิจของประเทศได้ โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ที่มีศักยภาพ 5 F คือ 1) อาหารไทย (Food) 2) ภาพยนตร์และวีดิทัศน์ (Film) 3) ผ้าไทยและการออกแบบแฟชั่นไทย (Fashion) 4) มวยไทย (Fighting) 5) เทศกาลประเพณีไทย (Festival) ถือเป็น Soft Power ที่เข้มแข็งและทรงพลัง นำรายได้มาสู่ประเทศและชุมชนอย่างยั่งยืน

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ในฐานะหน่วยงานหลักในการยกระดับการพัฒนาเศรษฐกิจ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ด้วยทรัพย์สินทางปัญญา ตระหนักและเล็งเห็นถึงความสำคัญในการผลักดัน Soft Power ของประเทศ โดย “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์” (Geographical Indication) หรือที่หลายคนเรียกกันสั้นๆ ว่า GI ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อน Soft Power ของประเทศ เนื่องจากสินค้า GI ไทยที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้ว 185 รายการ เป็นสินค้าในกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มถึง 150 รายการ คิดเป็น 82% ซึ่งล้วนแล้วแต่มีความเชื่อมโยงกับแหล่งภูมิศาสตร์



มีเรื่องราว (Story) หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน จนทำให้เกิดผลผลิตที่มีอัตลักษณ์พิเศษ และยังเป็นสิทธิร่วมกันของคนในชุมชน ประกอบกับกระแสของอาหารไทยที่โด่งดังไปทั่วโลก จึงเป็นโอกาสให้สินค้า GI สามารถเติบโตในวงการอาหารได้อย่างไม่ยากนัก

ล่าสุด กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้เดินหน้าภารกิจในการนำอัตลักษณ์สินค้า GI ไทยมาผสมผสานกับความคิดสร้างสรรค์เพื่อสร้างจุดขายดึงดูดผู้คนในแวดวงอาหาร ตลอดจนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ผ่านกิจกรรม “สัมผัสสำหรับ GI สุดประณีตด้วยเชฟมิชลิน” โดยเชฟเซฟซาตี กาเตอร์ เจ้าของรางวัลมิชลิน 3 ดาว







จากมิชลินไกด์ประเทศไทย มาร่วมรังสรรค์เมนูอาหาร Fine Dining ณ ร้านอาหารหรู เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าท้องถิ่นและยกระดับสินค้า GI ไทย ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง โดยใช้วัตถุดิบ GI จากทั่วประเทศ 23 รายการ ได้แก่ เนื้อโคขุนโพนยางคำ ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ปลาภูเขาเค็ม ตากใบ ปลาสดิบบางป่อง ปลาตุ๋นทะเลน้อยพัทลุง ไชโป้วโพธาราม ไช้เค็มไชยา ข้าวเหนียวเขี้ยววง เชียงราย ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ข้าวกำลังนา ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี พริกบางช้าง มะพร้าวเกาะพะงัน มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี ชมพูเพชร มะขามชิตนครนายก มะขามเทศเพชรอินไทย มังคุดเขาศิรินัง ร่วมชูรสชาติด้วยกระเทียมศรีสะเกษ หอมแดงศรีสะเกษ เกลือภูเขาบ่อเกลือ น่าน น้ำตาลโตนดเมืองเพชร และพริกไทยจันทน์ นำมาปรุงอาหารทั้งคาวและหวานในแบบฉบับที่ไม่ซ้ำใคร เริ่มด้วยเมนูทานเล่น ได้แก่ ม้าฮ่อมะขามชิต หมูย่างมะขามเทศ ขนมเบื้องญวน น้ำพริกปลาร้า Daily Relish เมนูจานหลัก ได้แก่ ต้มข้าวไก่ น้ำพริกผัด กุ้งแพทอด กากหมู เสิร์ฟในรูปแบบ โอมากาเสระรวมกันมาในจานเดียว แกงส้มมะละกอ เนื้อเค็มต้มกะทิ ปลาย่าง แกงอ่อม ปั่นปลา ข้าวจี๊ แกงคั่วหอยแครง กุ้งผัดพริกเกลือ



ยำปลาตุ๋นทะเลสาบสงขลา และมิโฮโตปิดท้ายด้วย ข้าวแกงวรรณยุค ประกอบด้วย ยำเนื้อมังคุด เขาศิรินัง แกงป่ากุ้งล้น หลนเต้าเจี้ยวหมูล้น ไช้ดาววรรณยุค และขนมเปียกปูน

ในโอกาสนี้ กรมฯ ได้เชิญนักชิมและกูรูด้านอาหารชื่อดังของเมืองไทย อาทิ เซฟซุมพล แจ้งไพโร ทูตอาหารเพื่อความยั่งยืน โดย UN ผู้รังสรรค์เมนูอาหารในการประชุมเอเปคที่ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพ เซฟเนตร เนตรอำไพ สารระโกเศศ กรรมการรายการเซฟกระทะเหล็กประเทศไทย มาตามดวง อุบลรัตน์ ซ่อธีระพฤษภรณ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารระดับประเทศ คุณชิ่งน้อย กฤษณ อยุธยา ผู้ก่อตั้งเว็บไซต์ The cloud คุณพีรพัฒน์ ตัญญาเดชาพันธ์ นักรีวิวอาหารชื่อดัง เจ้าของเพจกินกับพิท คุณชลทิพย์ ระยามาศ เจ้าของรางวัล Top Food Influencer จากเวที Influencer Asia 2015 เป็นต้น มาร่วมชิมเมนูดังกล่าว ด้วยเสน่ห์ในคุณภาพของวัตถุดิบ GI เอกลักษณะเฉพาะตัวและภูมิปัญญาท้องถิ่น ประกอบกับความประณีตพิถีพิถันในการปรุงอาหารของเชฟระดับมิชลิน ช่วยสร้างมิติใหม่และความตื่นตาตื่นใจให้แก่เหล่านักชิมและกูรูทุกท่าน โดยแต่ละท่านได้ถ่ายทอดประสบการณ์การลิ้มรส

จากการจัดอันดับ “Global Soft Power Index 2022” โดย Brand Finance ประเทศไทยอยู่อันดับที่ 35 จาก 120 ประเทศทั่วโลก และอันดับที่ 6 ของเอเชีย แสดงให้เห็นถึงจุดแข็งในต้นทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถนำมาต่อยอดเพื่อยกระดับเศรษฐกิจของประเทศได้

สำหรับ GI ผู้บริโภคในโลกออนไลน์รวมกว่า 10 ล้านคน สร้างการรับรู้สินค้า GI ในวงกว้าง อีกทั้งยังเป็นการสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ในการนำสินค้า GI มาเป็นวัตถุดิบในเมนูต่างๆ สร้างโอกาสทางการค้าให้กับผู้ประกอบการและเกษตรกรผู้ผลิตสินค้า GI ต่อไป

นี่เป็นเพียงส่วนหนึ่งของความสำเร็จในการสื่อสารอัตลักษณ์พื้นถิ่นสู่สายตาชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งภารกิจด้านการส่งเสริมสินค้า GI ไม่ใช่แค่เพียงสินค้าในกลุ่มอาหารเท่านั้น แต่กรมทรัพย์สินทางปัญญายังร่วมส่งเสริมสินค้า GI ในกลุ่มสินค้าหัตถกรรมและอุตสาหกรรมอย่างต่อเนื่องและครบวงจร ทั้งการขึ้นทะเบียนให้ความคุ้มครอง การควบคุมคุณภาพเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค และการส่งเสริมการตลาดในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ โดยกรมฯ เชื่อมมั่นเป็นอย่างยิ่งว่าการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า GI จะเป็นอีกกลไกสำคัญในการสร้างความแข็งแกร่งให้กับ Soft Power ไทยไปสู่วะทีโลก ช่วยเพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจ และนำรายได้กลับมาสู่ชุมชนท้องถิ่นและประเทศได้อย่างยั่งยืน

# เกษตรกรเมืองคอนฯ ขึ้นมือน! ปิดดีล “ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง” ล็อตใหญ่ พร้อมมอบบรรจุกัญท์ “มังคุดเขาคีรีวง” พัฒนาสู่สินค้าระดับพรีเมียม



นายจรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์ รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ พร้อมผู้บริหารกรมทรัพย์สินทางปัญญา และผู้บริหารท็อปส์ ธุรกิจกลุ่มฟู้ด ในเครือเซ็นทรัล รีเทล ลงพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อวันที่



11 พ.ย. 2565 เพื่อเซ็นสัญญาซื้อขายล่วงหน้า ในปี 2566 สินค้า GI “ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง” ณ วิสาหกิจชุมชนเทศบาลตำบลเกาะทวด จำนวนกว่า 100 ตัน เตรียมส่งจำหน่าย ที่อพลส์, ที่อพลส์ ฟู้ด ฮอลล์ และตลาดจริงใจ Farmers' Market ทั่วประเทศ ด้วยรสชาติหวานนุ่ม เนื้อสีชมพูเข้มคล้ายสีทับทิมที่เป็นเอกลักษณ์ สร้างรายได้แก่เกษตรกรในพื้นที่อำเภอปากพนังกว่า 700 ครัวเรือนและสร้างมูลค่าการตลาดกว่า 238 ล้านบาท/ปี พร้อมกันนี้ยังได้ส่งเสริมการตลาดสินค้า GI “มังคุดเขาคีรีวง” มอบกล่องบรรจุกัญท์ให้แก่เกษตรกรผู้ผลิตมังคุดคีรีวงเพื่อยกระดับภาพลักษณ์สินค้า GI ในระดับพรีเมียม ในการขายออฟไลน์และออนไลน์โดยมีกล่องตราสัญลักษณ์ GI ยืนยันคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจากแหล่งพื้นที่เพาะปลูกโดยตรง โดยที่ผ่านมามังคุดเขาคีรีวงสร้างรายได้ว่า 123 ล้านบาท/ปี



## ส้มผัสสำหรับ GI สุดประณีตด้วยเชฟมิชลิน

นายจรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์ รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ ชวนนักชิม-กูรูอาหารชื่อดังพิสูจน์คุณภาพความอร่อยของอาหารสุดประณีตจากสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ในงาน “ส้มผัสสำหรับ GI สุดประณีตด้วยเชฟมิชลิน” ร่วมด้วยนายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา นางสาวกนิษฐา กังสวนิช รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา และนางกิตติยาพร สาธุเสน ผู้อำนวยการกองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ณ ร้านอาหารวรรณยุค จากฝีมือของเชฟชาลี กาเดอร์



เจ้าชองรางวัลมิชลินกูร์มองด์จากมิชลินไกด์ประเทศไทย เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 9 มีนาคม 2566 ที่ผ่านมามีร้านอาหารวรรณยุค ร้านอาหารไทยระดับ Fine Dining ได้นำวัตถุดิบ GI ถึง 23 รายการมารังสรรค์



เมนูอาหารสุดพิเศษที่ผสมผสานความเป็นไทยและสากลได้อย่างลงตัว เช่น น้ำพริกปลาร้าจากไข่เค็มไชยา หมูย่างมะขามเทศเพชรรัตนไทย ขนมเบื้องญวนไซโป้วโพธาราม ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลาอย่าง ยำปลาดุกย่างทะเลน้อยพัทลุงโล๊ะมะพร้าวอ่อน เนื้อโคขุนโพนยางคำเค็ม ยำเนื้อมังคุดเขาคีรีวง เป็นต้น ชูรสด้วยกระเทียมศรีสะเกษ หอมแดงศรีสะเกษ และพริกไทยจันท

# กรมทรัพย์สินฯ ลงพื้นที่มอบตรา GI แก่ “ขมื่นขันสุราษฎร์ธานี” และ “ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี” พร้อมดัน “ทุเรียนทะเลหอยของดีจังหวัดกระบี่ขึ้นทะเบียน GI ต่อไป”



นายสินิตย์ เลิศไกร รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ นำคณะผู้บริหารกรมทรัพย์สินทางปัญญา ลงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีและจังหวัดกระบี่ระหว่าง 22-24 ธ.ค. 2565 ที่ผ่านมา เพื่อมอบหนังสือรับรอง GI ให้กับ “ขมื่นขันสุราษฎร์ธานี” และ “ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี” นื่องใหม่ GI ที่เพิ่ง



ขึ้นทะเบียนล่าสุด และเตรียมช่วยขยายช่องทางการตลาดสินค้าทั้ง 2 รายการนำไปจำหน่ายผ่านห้างโมเดิร์นเทรดชั้นนำ เพื่อช่วยให้เกษตรกรและผู้ผลิตมีช่องทางการจำหน่าย และมีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น

พร้อมกันนี้ยังได้ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมแหล่งผลิต “ทุเรียนทะเลหอย” ของดีจังหวัดกระบี่ ก่อนดันขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เป็นลำดับต่อไป ซึ่งการส่งเสริมให้มีการขึ้นทะเบียน GI อย่างต่อเนื่อง จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค นำมาสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและนำรายได้กลับเข้าสู่ชุมชนอย่างยั่งยืน



# Songkhla Steamed Egg Yolks

## ไข่ครอบสงขลา

สูตรลับความอร่อยของชาวสงขลา



จากกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น สู่สินค้า ไข่ครอบสงขลา เมนูอาหารปักษ์ใต้แสนอร่อย ที่หากได้ลองสักครั้งจะต้องติดใจ

ไข่ครอบสงขลา (Songkhla Steamed Egg Yolks หรือ Khai Khrop Songkhla) อาหารพื้นถิ่นของชาวคาบสมุทรสทิงพระ ที่เกิดจากการนำไข่แดงจากไข่เป็ด 2 ใบ ใส่ลงในเปลือกไข่ 1 ใบที่ตัดแต่งขอบแล้ว นำไปนึ่งจนมีสีแดงอมส้ม ผิวมันวาว เนื้อสัมผัสมี 3 ระดับ คือ เนื้อลาวา เนื้อยางมะตูม เนื้อดั้งเดิม มีรสชาติมันและเค็มเล็กน้อย ไม่มีกลิ่นคาว ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ที่สืบทอดกันมาจนผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสิงหนคร อำเภอสทิงพระ อำเภอกะแสสินธุ์ และอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา เท่านั้น

โดยที่มาของ “ไข่ครอบ” นี้เกิดจากภูมิปัญญาของคนท้องถิ่นในอดีต ที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง และเลี้ยงเป็ดเป็นอาชีพเสริม จึงได้คิดค้นวิธีการถนอมอาหารด้วยการนำไข่แดงมาบรรจุในเปลือกไข่ที่ตัดแต่งขอบ ผ่านกระบวนการถนอมอาหารด้วยน้ำเกลือ นำเปลือกไข่มาปิดครอบเพื่อกันแมลงและสิ่งสกปรก จากนั้นทำให้สุกด้วยการตากแดด ซึ่งปัจจุบันได้มีการพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้วิธีการนึ่งแทนการตากแดด ทำให้สามารถควบคุมได้ทั้งปริมาณ และคุณภาพ

ไข่ครอบสงขลาทำจากไข่เป็ด จากเป็ดที่เลี้ยงในเขตพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระพื้นที่อำเภอสิงหนคร อำเภอสทิงพระ อำเภอกะแสสินธุ์ และอำเภอระโนด ของจังหวัดสงขลา ที่ได้รับมาตรฐานการเลี้ยงเป็ดไข่จากกรมปศุสัตว์ เลี้ยงโดยให้อาหารหลักเป็นอาหารสำเร็จรูปและอาหารเสริมเช่น หอยหัวกุ้ง ลูกปลาสด (ปลาเป็ด) ลูกปู เปลือกปู หรือสาหร่ายทะเลที่ได้จากคาบสมุทรสทิงพระ พื้นที่ลุ่มในทะเลสาบสงขลา ซึ่งมีความโดดเด่นทางภูมิศาสตร์ เนื่องจากเป็นพื้นที่ราบต่ำ มีทะเลขนานทั้ง 2 ด้าน คือด้านทิศตะวันออกเป็นอ่าวไทย และด้านทิศตะวันตกเป็นทะเลสาบน้ำจืด มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรสัตว์น้ำ และมีความหลากหลายทางชีวภาพ เป็นระบบนิเวศน์แบบผสมผสาน (ทะเลสาบสามน้ำที่มีทั้งน้ำจืด น้ำเค็มและน้ำกร่อย) ทำให้มีสัตว์น้ำชุกชุม ซึ่งเป็นแหล่งอาหารเสริมชั้นดีในการเลี้ยงเป็ดไข่ ไข่เป็ดที่ได้จึงมีขนาดใหญ่ เปลือกแข็ง เหนียว ไม่เปราะแตกง่าย น้ำหนักอยู่ใน



เกณฑ์ดี ไข่แดงมีขนาดใหญ่ มีสีแดงสด ไม่มีกลิ่นคาว รสชาติมีความมันเป็นเอกลักษณ์ เมื่อนำมาแปรรูปจึงได้ไข่ครอบสงขลาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ

ปัจจุบันไข่ครอบสงขลา ได้รับความนิยมสูง สามารถช่วยเพิ่มอัตราการในการรับประทานอาหารร่วมกับอาหารพื้นถิ่นในภาคใต้ซึ่งมีรสจัดได้ดี จึงเป็นอาหารประจำถิ่นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายและมีการผลิตเฉพาะที่นี้เท่านั้น ไข่ครอบสงขลา จึงได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลำดับที่ 198 ในเดือนมีนาคม 2566 เป็นหนึ่งในสินค้า GI ที่ไม่ควรพลาดอีกด้วย

### สินค้า GI ที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ในปี 2566



ข้าวเหนียวชิวเค็ลียง เมืองเลย



ขบุนหนองเหียง ชลบุรี



จำปีหนองแขม



ข้าวเหนียวแดง เมืองเลย



กล้วยหอมทอง หนองบัวแดง



ทุเรียนกะเลหอย

# สมร ภูผาศรี

## เนื้อโคขุนโพนยางคำ เนื่องจากแดนอีสาน

### สู่ตำนานเนื้อโคขุนคุณภาพที่ทั่วโลกยอมรับ

สำหรับคนรักในการรับประทานเนื้อ ชื่อของเนื้อโคขุนโพนยางคำ อาจจะเป็นชื่อที่แสนคุ้นเคย ด้วยเพราะเป็นชื่อของเนื้อคุณภาพเยี่ยมที่ได้รับการยอมรับจากหลากหลายสถาบัน อีกทั้งยังได้รับคัดเลือกให้นำไปปรุงเป็นเมนูอาหารในงานเลี้ยงสำคัญสำหรับต้อนรับผู้นำเขตเศรษฐกิจเอเปค 2022

เนื้อโคขุนโพนยางคำ (Pon-Yang-Khram Beef) หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง มีลักษณะเป็นเนื้อสีแดงสดใส มีไขมันแทรกเนื้อ เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นสาบ และมีรสชาติดี มีระดับไขมันแทรกที่ 3.5 ขึ้นไปตามมาตรฐานเนื้อโค ผลิตภัณฑ์เนื้อลูกผสมระหว่างโคสายพันธุ์ยุโรปกับสายพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งผ่านกระบวนการเลี้ยง การแปรรูปและตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล และตามข้อกำหนดของสหกรณ์ โพนยางคำที่ผลิตในขอบเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนม ใน 8 อำเภอ ได้แก่ นาแก วังยาง ปลาปาก เรณูนคร ธาตุนม นาทวี โพนสวรรค์ และเมืองนครพนม จังหวัดมุกดาหาร ใน 4 อำเภอ ได้แก่ เมืองมุกดาหาร ดงหลวง คำชะอี และหนองสูง จังหวัดบึงกาฬ 1 อำเภอ ได้แก่ เซกา

### สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลาง สหกรณ์แห่งการสร้างงานสร้างรายได้แก่ชุมชน

คุณสมร ภูผาศรี เลขาธิการ สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลาง จำกัด ในฐานะผู้ทำงานให้กับสหกรณ์ฯ มานานกว่า 35 ปี ได้เล่าถึงที่มาของสหกรณ์ฯ ว่า “สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลาง จำกัด ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 3 มิถุนายน ปี พ.ศ. 2523 ที่บ้านโพนยางคำ ตำบลโนนหอม อำเภอเมือง



จังหวัดสกลนคร เพื่อผลิตเนื้อโคคุณภาพ โดยย้อนไปเมื่อปี พ.ศ. 2519 สมัยนั้นกองอำนาจการกลางรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ (กรป.กลาง) ปัจจุบันคือหน่วยบัญชาการทหารพัฒนา กองบัญชาการกองทัพไทยต้องการหาอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ให้กับคนท้องถิ่น จึงได้ขอความร่วมมือจากสถานทูตฝรั่งเศส เชิญคุณฟรังซัว เดอโรซ์ (Francois Dervaux) ผู้เชี่ยวชาญเรื่องการเลี้ยงวัวมาเป็นผู้วางรากฐานต่างๆ ให้ ตั้งแต่เรื่องการผสมพันธุ์เทียม การคัดเลือกสายพันธุ์ฝรั่งเศส ชาโรเลส์ (Charolais cattle) ที่มีอัตราการเจริญเติบโตดี เชื่อง และอารมณ์ดี ให้เป็นสายพันธุ์หลักของสหกรณ์ฯ มีการทำอาหารเสริมให้วัวจากธัญพืช การเกษตรในท้องถิ่น การส่งเจ้าหน้าที่ไปเรียนรู้วิธีการตัดแต่งที่ประเทศฝรั่งเศส โดยแบ่งขึ้นส่วนของเนื้อ เป็น 17 ชิ้น จากนั้นก็หาตลาด และจัดตั้งสหกรณ์ขึ้น ซึ่งเริ่มแรกนั้นมีสมาชิกอยู่ 50 ราย จนปัจจุบันเรามีสมาชิกอยู่ 6,212 ท่านและมีวัวที่จดทะเบียนกับเราจำนวนกว่า 12,000 ตัว”

### ฝ่าฟันอุปสรรคสู่การยอมรับในระดับโลก

คุณสมรเล่าว่า ช่วงแรกๆ ผู้บริโภคซึ่งเป็นคนบ้านยังไม่ค่อยยอมรับในตัวสินค้าด้วยเพราะยังขาดความรู้ความเข้าใจ “เนื้อโคขุนโพนยางคำของเราเป็นเนื้อบ่มเค็ม คือแช่ในท้องเย็นอุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส อยู่ 7 วัน เพื่อให้ได้เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ มีกลิ่นหอมและรสชาติอร่อยลึกซึ้ง จากนั้นจึงนำออกมาตัดแต่งส่งขาย ซึ่งคนที่รู้จักเนื้อลักษณะนี้ก็จะรู้สึกพอใจเพราะเนื้อมีความพิเศษเท่ากับต่างประเทศ แต่สำหรับชาวบ้านแถบนี้ในสมัยก่อนยังไม่รู้จัก ก็จะไม่ชอบเพราะรู้สึก



คุณสมร ภูผาศรี  
เลขาธิการ สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์  
กรป. กลาง จำกัด

ไม่สดใหม่ ตอนนั้นเราเลยต้องเปิดเป็นร้านอาหารเพื่อสร้างความเข้าใจให้คนในแถบนี้ได้รู้ว่าเนื้อที่ผ่านการบ่มสามารถปรุงเมนูท้องถิ่นได้อย่างอร่อยนะ ทำก้อย ลาบ ต้ม ย่างได้ อีกทั้งเรายังขายเมนูสเต็กในราคาถูกลง งานละ 59-79 บาท เพื่อให้เขาได้รู้จักและลิ้มลองด้วยตนเอง

สมัยนั้นคุณฟรังซัวมีแนวคิดที่ว่าหากเราผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ อยู่ไหนคนก็จะมาหาเราเอง ซึ่งมาตรฐานต่างๆ และการได้รับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา ในปี พ.ศ. 2559 ก็ช่วยยกระดับความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคได้ว่าสินค้าเราได้มาตรฐาน ทำให้มีกลุ่มลูกค้าหลากหลาย และมีการตัดสินใจซื้อง่ายขึ้น กลายเป็นสินค้าสร้างชื่อประจำจังหวัดมิงงานเทศกาลโคขุนโพนยางคำ และยังมีโอกาสได้ไปประกอบอาหารในงานเลี้ยงของผู้นำเขตเศรษฐกิจ (การประชุม APEX 2022)

ปัจจุบันเรามีสถานที่จำหน่าย 5 สาขา คือที่สหกรณ์ฯ ซึ่งเป็นสำนักงานใหญ่ สาขาในเมืองสกลนคร สาขาวานรนิวาส สาขาปทุมธานี และสาขาสุโขมิท 33 นอกจากนี้ยังมีขายในห้างโมเดิร์นเทรดและกลุ่มร้านอาหารต่างๆ ในประเทศไทย ไม่มีการส่งขายต่างประเทศ สานต่อแนวคิดเดิมของสหกรณ์ฯ ที่ตั้งใจผลิตสินค้าดีๆ ให้คนไทยได้ทานเนื้อคุณภาพ ปลอดภัย ในราคาที่จับต้องได้ รวมทั้งยังส่งผลให้สมาชิกสหกรณ์ฯ มีอาชีพเสริม มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีการสร้างอาชีพให้กับชุมชนใกล้เคียง และยังเป็นต้นแบบให้เกิดกลุ่มสหกรณ์ เกิดกระจายรายได้สู่ชุมชนอื่นๆ เพิ่มขึ้นอีกด้วย”

เฟซบุ๊ก : [www.facebook.com/ponyangkhrambreedingcooperative](http://www.facebook.com/ponyangkhrambreedingcooperative)  
โทร. : 042 704677  
อีเมล : [ponyangkharm@hotmail.com](mailto:ponyangkharm@hotmail.com)



# สุวิสุทธิ์ โลหิตนาวิ

## ไวน์เขาใหญ่ กราน-มอนเต้

### สินค้า GI ไทยที่มีชื่อเสียงระดับนานาชาติ



คุณสุวิสุทธิ์ โลหิตนาวิ  
ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาดและประชาสัมพันธ์

กราน-มอนเต้ ผู้บุกเบิกธุรกิจไวน์ไทย ที่ริเริ่มทำขึ้นโดยคนไทย บนผืนแผ่นดินไทย แต่สามารถโด่งดังไกลบนเวทีระดับนานาชาติ

ไวน์เขาใหญ่ (khao Yai Wine) เป็นไวน์ที่ทำจากการหมักน้ำองุ่นสดสายพันธุ์ Vitis Vinifera ที่ปลูก เก็บเกี่ยว และผ่านกระบวนการทำไวน์ตามมาตรฐานที่กำหนด ในขอบเขตพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ไวน์เขาใหญ่ในอำเภอปากช่อง และอำเภอด่านช้าง จังหวัดนครราชสีมา นอกเขตป่าอนุรักษ์

โดยไวน์เขาใหญ่มีลักษณะใส ไม่มีความขุ่น มีสี กลิ่น สัมผัสในปากและรสชาติ ที่แสดงถึงลักษณะของพันธุ์องุ่นต่างๆ ไวน์จากองุ่นเปลือกสีขาว จะมีความหอมเหมือนผลไม้เมืองร้อน ผลไม้สุกชนิดต่างๆ และดอกไม้ ขณะที่ไวน์จากองุ่นเปลือกสีแดง จะมีสีเข้ม มีกลิ่นเหมือนผลไม้สีแดงสุก ผลไม้เปลือกสีดำ สัมผัสในปากแสดงถึงแทนนินปานกลางถึงสูง ซึ่งมีลักษณะทางกายภาพและลักษณะทางเคมี จะแยกตามประเภทสินค้า ได้แก่ ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่ ไวน์สปาร์คลิ่ง และไวน์หวาน

### กราน-มอนเต้ บุกเบิก สร้างสรรคสู่ตำนานไวน์เขาใหญ่

คุณสุวิสุทธิ์ โลหิตนาวิ จาก GranMonte Vineyard and Winery เล่าถึงไวน์เขาใหญ่ กราน-มอนเต้ ว่า “เราซื้อที่มาปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์ในปี พ.ศ. 2542 บนพื้นที่ 100 ไร่นี้แบ่งเป็นพื้นที่เพาะปลูกประมาณ 70 ไร่ นอกเหนือจากนั้นเป็นส่วนของไวน์เนอร์รี่ สิ่งปลูกสร้างธุรกิจท่องเที่ยว อย่างเช่น ร้านอาหาร และที่พัก โดยหลังจากได้ทดลอง เรียนรู้ คัดเลือก และรังสรรค์อยู่นาน กราน-มอนเต้ ก็สามารถผลิตไวน์วินเทจตัวแรกขึ้นมาได้ในปี พ.ศ. 2552 และปัจจุบันกราน-มอนเต้ ผลิตไวน์มาแล้ว 26 ฉลาก ถือว่าเยอะมาก และปีนี้ น่าจะเพิ่มเป็น 28 เราจะทำฉลากใหม่ออกมาเรื่อยๆ ด้วยเพราะการกำหนดค่านิยมของไวน์เขาใหญ่ GI ที่เปิดกว้างต่อการทดลอง องุ่นไวน์สายพันธุ์ Vitis vinifera ที่ทดลองตามกรรมวิธีทางด้านวิทยาศาสตร์ถูกต้องและปลอดภัย ก็สามารถทำไวน์ ฉลากใหม่ออกมาได้เรื่อยๆ รวมทั้งไวน์เมกเกอร์ของเรา คุณวิสุตา โลหิตนาวิ ก็สนุกและชอบที่จะทดลองทำไวน์จากองุ่นพันธุ์ใหม่ ได้ทดลองเบลนด์ หรือสไตล์การทำไวน์ใหม่ๆ ส่งผลให้เราสามารถพัฒนาสินค้าออกมาเป็นไวน์ฉลากใหม่ได้ทุกปี ภายใต้ปรัชญาการทำไวน์ที่ต้องการคงคาแรกเตอร์ขององุ่นแต่ละสายพันธุ์ให้ได้มากที่สุด”

### อุปสรรคผลักดันให้สร้างตัวตน จนกลายเป็นไวน์เขาใหญ่อันดับหนึ่งของประเทศไทย

การทำธุรกิจไวน์นั้นมันต้นทุนค่อนข้างสูง และมีข้อจำกัดในการทำตลาด กราน-มอนเต้ จึงใช้วิธีการทำตลาดที่หลากหลายเพื่อให้เป็นที่ยอมรับ และรู้จักมากขึ้น โดยมุ่งเน้นไปทางด้านการท่องเที่ยว เพื่อให้เกิดการสัมผัส เรียนรู้ และถ่ายทอดประสบการณ์ตรงแบบปากต่อปาก การส่งไวน์ไปแข่งขันในเวทีต่างประเทศจนได้รับ

รางวัลมากมายและกลายเป็นที่รู้จักในวงกว้าง อีกหนึ่งปัจจัยที่ทำให้ไวน์เขาใหญ่ได้รับความสนใจมากขึ้นก็คือการได้รับขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ในปี พ.ศ. 2561 ติดตรา GI บนขวดไวน์ทุกขวดของเรา เป็นการฝังคุณค่าเข้าไปในสินค้า เพื่อสื่อสารกับผู้บริโภคว่าไวน์เขาใหญ่ที่กราน-มอนเต้ผลิต มีเอกลักษณ์ มีความสร้างสรรค์ และการพัฒนาเป็นความลงตัวของ การผสมผสานศาสตร์และศิลป์ ที่อยากให้ทุกคนได้สนุกและภูมิใจกับสินค้าของคนไทยที่ผลิตขึ้นมาในเมืองไทยสำหรับคนไทย

นอกจากนี้กรมทรัพย์สินทางปัญญา ยังช่วยสนับสนุนเราในการขอขึ้นทะเบียน GI “ไวน์เขาใหญ่” ในสหภาพยุโรป ในปี พ.ศ. 2565 รวมทั้งการได้ร่วมทำงานกับองค์กรรัฐต่าง ๆ ทั้ง ททท. และล่าสุดกับกระทรวงต่างประเทศ ที่ได้คัดเลือกไวน์ของเราเพียงเจ้าเดียวสำหรับต้อนรับผู้นำเขตเศรษฐกิจ เอเปค 2022 ดังนั้นถ้ามองในแง่ของการนิยามไวน์ไทยว่าเป็นสิ่งที่ทำจากองุ่นไวน์ปลูกและทำในประเทศไทยเท่านั้น กราน-มอนเต้ ก็ถือว่าเป็นหนึ่งในเรื่องของทั้งปริมาณ คุณภาพ และชื่อเสียง ตอนนี้มีจุดจำหน่ายที่หลากหลาย จุดหลักเลยก็คือที่หน้าไร่ เพราะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวหลักในเขาใหญ่ แล้วก็เป็นที่เราให้ความรู้เกี่ยวกับสินค้าได้โดยตรง รวมทั้งจัดจำหน่ายไปตามร้านอาหารและโรงแรมระดับ 5 ดาวทั้งในกรุงเทพฯ และเมืองใหญ่ๆ ในประเทศ ด้วยเราตั้งใจอยากจะทำให้แบรนด์เป็นตัวเลือกไวน์ที่ผลิตในประเทศ ให้คนในประเทศได้ดื่ม ส่วนทางด้าน การส่งออกจึงมีไม่เกิน 100% ของปริมาณการผลิตเพียงเท่านั้น



เฟซบุ๊ก : <https://www.facebook.com/granmonte>  
 โทร. : 092 806 7755  
 อีเมล : [marketing@granmonte.com](mailto:marketing@granmonte.com)

# ตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET

## ตลาดสินค้าคุณภาพของเกษตรกรไทย



ด้วยเพราะทำธุรกิจที่มีความเกี่ยวเนื่องกันอย่างขาดไม่ได้ ท็อปส์ เดสตีเนชั่นที่ตอบโจทย์ทุกความต้องการด้านสินค้าอาหารระดับประเทศ จึงรังสรรค์โครงการ “ตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET” เพื่อร่วมผลักดันผลผลิตคุณภาพของเกษตรกรไทยให้มีพื้นที่จำหน่ายสินค้า สร้างรายได้ให้ครัวเรือนอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

คุณไพโรจน์ คล้ายแก้ว Head of Local Sourcing & Jing Jai Market, เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล ในเครือ เซ็นทรัล รีเทล เล่าให้ฟังถึงโครงการตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET ซึ่งอยู่ภายใต้การดูแลของท็อปส์ว่า “โครงการนี้เริ่มต้นมาเมื่อ 5 ปีที่แล้วครับ เพื่อสนับสนุนให้เกษตรกรในท้องถิ่นมีรายได้และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น โดยมุ่งเน้นพัฒนาทักษะในการค้าขายให้เกษตรกร ก่อเกิดเป็นรายได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน สาขาแรกเราเปิดที่จังหวัดอุดรธานี จากนั้นก็ขยายต่อไป 32 สาขาในเซ็นทรัลและโรบินสันทั่วประเทศ มีในกรุงเทพฯ 4 สาขา ได้แก่ เซ็นทรัล เวสต์เกต, เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ และเป็นแฟลกชิพสโตร์คือ เซ็นทรัลเวิลด์และเซ็นทรัล บางนา ซึ่งถือว่าเป็นจุดศูนย์รวมของดีของแต่ละภาค ทั้งผักสด ผลไม้สด สินค้าแปรรูป และอาหารพร้อมรับประทานที่ผลิตขึ้นในพื้นที่นั้นๆ โดยเปิดพื้นที่ของท็อปส์เพื่อให้เกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อยในท้องถิ่นนำผลผลิตของตนมาจำหน่ายที่ตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET

โดยสินค้าที่ถูกนำมาขายล้วนเป็นสินค้าที่บริหารจัดการของท็อปส์ ประจำภูมิภาค ได้เข้าไปติดต่อโดยตรงกับเกษตรกรท้องถิ่น รวมทั้งเกษตรกรในท้องถิ่นก็ติดต่อเพื่อนำสินค้าเข้ามาขายด้วยตัวเอง แต่สิ่งสำคัญที่ลืมไม่ได้เลยก็คือ ต้องเป็นสินค้า

ปลอดภัยและมีคุณภาพ นอกจากนี้ก็ต้องมีความสด มีปริมาณเพียงพอเพราะเราต้องเติมสินค้าบ่อยๆ ยกเว้นสินค้าตามฤดูกาล เช่น ผลไม้ ก็ต้องยึดตามฤดูกาล และยึดตามผลผลิตของท้องถิ่นนั้นๆ เป็นสำคัญ

นอกจากนี้ยังมีสินค้าที่ได้รับการขึ้นทะเบียนทางภูมิศาสตร์ GI เข้ามาจำหน่ายประมาณ 20% เพราะสินค้า GI เป็นสินค้าบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในแหล่งพื้นที่นั้นๆ อีกทั้งยังเป็นสินค้าที่ดีได้รับการสนับสนุนจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา จึงเชื่อถือได้ในเรื่องของคุณภาพ ท็อปส์ ในฐานะผู้จำหน่ายสินค้าก็พยายามผลักดันและส่งเสริมให้ผู้บริโภคคนไทยได้รับประทานสินค้าปลอดภัย สัมผัสรสชาติที่มีประจักษ์ ไม่ว่าจะเป็นผักผลไม้ หรือแม้แต่สินค้าแปรรูปทั้งหลาย ปีที่แล้วเราขายสินค้า GI 97 รายการ จากจำนวนสินค้าที่ขึ้นทะเบียนทั้งหมด 185 รายการ และกำลังรอดำเนินการอีกจำนวนมากปีนี้เราจึงมีความตั้งใจจะหาสินค้า GI เข้ามาจำหน่ายให้ได้มากที่สุด ประมาณ 127 รายการ”

นอกจากนี้คุณไพโรจน์ยังกล่าวเสริมว่าสินค้า GI ไม่ได้มีขายเฉพาะในตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET เท่านั้น ก็ยังสามารถนำไปจำหน่ายในท็อปส์ ที่มีสาขาทั่วประเทศได้อีกด้วย เพราะ “ผลไม้เมืองร้อนเป็นสินค้าที่มีปริมาณมากครับ นอกจากจำหน่ายในตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET แล้ว ยังมีจำหน่ายที่ท็อปส์, ท็อปส์ ฟู้ด ฮอลล์, ท็อปส์ โฟน ฟู้ด สินค้าที่มีจำหน่าย



คุณไพโรจน์ คล้ายแก้ว  
Head of Local Sourcing & Jing Jai Market,  
Central Food Retail Co., Ltd

ตลอดทั้งปี เช่น ส้มโอมีทั้งปี ไม่ว่าจะเป็นส้มโอทับทิมสยามปากพนัง ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท และมะม่วงน้ำดอกไม้คิ่งบางกระเจ้า มะขามหวานเพชรบูรณ์ รวมทั้งทุเรียนนนท์และทุเรียนต่างๆ เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายเฉพาะฤดูกาล ซึ่งสินค้าทั้งหมดเราได้คัดสรรจากแหล่งผลิตที่ดีที่สุด และรับซื้อตรงจากเกษตรกรเพื่อสร้างรายได้สร้างอาชีพอย่างยั่งยืน รวมทั้งต่อยอดด้วยการสรรหาสินค้า GI ใหม่ๆ มาจำหน่ายให้มากที่สุด เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ตลอดทั้งปี”

พร้อมกันนี้คุณไพโรจน์ยังได้กล่าวถึงท้ายถึงโครงการประชาสัมพันธสินค้า GI ที่จะจัดต่อเนื่องเพื่อเกษตรกรท้องถิ่นว่า “ตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET ร่วมกับกรมทรัพย์สินทางปัญญา จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อโปรโมตสินค้า GI ให้ผู้บริโภคได้รู้จักและเลือกซื้อสินค้า GI มากขึ้น ณ ตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET ที่เซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น 1 เพื่อเป็นจุดศูนย์รวมของสินค้า GI ใครที่ต้องการสินค้า GI ก็สามารถมาดูที่นี่ได้เลย โดยจัดกันในวันที่ 29 มีนาคม ที่ผ่านมาเป็นครั้งแรกต่อไป เราจะจัด ตลาดจริงใจ FARMERS' MARKET ที่เซ็นทรัลบางนา และวางแผนจะไปจัดอีกหลายพื้นที่ เพื่อให้คนไทยเองได้เข้าถึงและรู้จักสินค้า GI ได้มากขึ้นครับ”



# 8 สินค้า GI สุ่มบาทซอฟต์แวร์พาวเวอร์บนเวทีเอเปค 2022

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ร่วมต้อนรับสุดยอดผู้นำในการประชุมเอเปค 2022 ที่ไทยเป็นเจ้าภาพ ด้วย 8 สินค้า GI ไทย ผ่านเมนูอาหารอันเป็นอัตลักษณ์ มุ่งส่งเสริมสินค้า GI ไทยเป็นที่รู้จักในวงกว้าง สร้างโอกาสทางการค้าทั้งในและต่างประเทศ และสร้างรายได้ให้เกษตรกรและผู้ประกอบการอย่างยั่งยืน

นายจุฬิกร ลิวิระพันธุ์ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า การที่ประเทศไทยได้รับเกียรติให้เป็นเจ้าภาพการประชุมเอเปคครั้งนี้ นับเป็นอีกหนึ่งโอกาสสำคัญในการเผยแพร่อัตลักษณ์และคุณภาพของสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI ไทย ให้เป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติ โดยเฉพาะผู้นำจาก 21 เขตเศรษฐกิจ ซึ่งรัฐบาลได้คัดเลือกสินค้า GI เข้ามามีส่วนร่วมในการประชุมดังกล่าวเพื่อนำเสนออัตลักษณ์ความเป็นไทย ผ่านเมนูอาหาร ที่อาศัยวัตถุดิบ GI

ประกอบด้วย ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ เนื้อโคขุนโพนยางคำ ปลาเกาเค็มตากใบ กุ้งหอมทอง พืชสมุนไพรไทยพรีเมียม ไข่เค็มไชยา และไวน์เขาใหญ่ นอกจากนี้ยัง ได้นำผ้าไหมปักธงชัยมาทอเป็นของที่ระลึกแก่ผู้นำเอเปค เช่น เนคไท ผ้าคลุมไหล่ ฯลฯ นำมาซึ่งความภาคภูมิใจของเกษตรกรและผู้ประกอบการท้องถิ่นที่ได้มีส่วนร่วมเป็นเจ้าภาพต้อนรับ 21 ผู้นำเขตเศรษฐกิจจากทั่วโลก อีกทั้งยังช่วยสร้างโอกาสทางการค้า กระตุ้นยอดขายและสร้างรายได้รับการเปิดประเทศอย่างแท้จริง

ทั้งนี้ สินค้า GI ทั้ง 8 รายการ ล้วนเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยที่ผ่านมามีมูลค่าเงินเข้าสู่ชุมชนท้องถิ่นรวมกว่า 820 ล้านบาทต่อปี ซึ่งกรมทรัพย์สินทางปัญญา และหน่วยงานพันธมิตร พร้อมเดินทางส่งเสริมสินค้า GI โดยเฉพาะการขึ้นทะเบียนในต่างประเทศ เพื่อให้สินค้าไทยได้รับการคุ้มครองในตลาดการค้าที่สำคัญ รวมทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าชุมชนและขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากให้เติบโตอย่างยั่งยืนต่อไป



## 8 สินค้า GI บนเวทีเอเปค



**กล้วยหอมทองพวพระ** กล้วยหอมทองที่มีผลโค้งคล้ายรูปตัวแอล (L) ปลายผลมีจุดคล้ายปลายดินสอ เปลือกบาง ผลสุกสีเหลืองทองสม่ำเสมอ เนื้อแน่น เหนียวเหนียวรสชาติหวานหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอพบบพระ จังหวัดตาก



**ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้** ข้าวเปลือกข้าวกล้องและข้าวขาว ที่มาจากข้าว พันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 15 ซึ่งปลูกในพื้นที่ที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในฤดูนาปี เมล็ดข้าวหอมยาว เรียว เมื่อบริโภคจะมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ และนุ่ม



### ไข่เค็มไชยา

ไข่แดงล้วนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด ผลิตด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาในเขตพื้นที่อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี



**เนื้อโคขุนโพนยางคำ** เนื้อโคขุนคุณภาพสูงที่ผลิตจากโคเนื้อลูกผสมระหว่างโคสายพันธุ์ยุโรปกับโคสายพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งผ่านกระบวนการเลี้ยง การแปรรูปและตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล ผลิตในจังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนมใน 8 อำเภอ จังหวัดมุกดาหาร ใน 4 อำเภอ จังหวัดบึงกาฬ 1 อำเภอ



**ส้มโอนครชัยศรี** ส้มโอพันธุ์ทองดี และพันธุ์ชาน้ำผึ้ง รสชาติหวานอมเปรี้ยว เมื่อบริโภคแล้วไม่มีรสขมรสซ่า ซึ่งปลูกในอำเภอนครชัยศรี อำเภอสามพรานและอำเภอพุทธมณฑลของจังหวัดนครปฐม



### ปลาเกาเค็มตากใบ

เจ้าของสมญานาม ราชาแห่งปลาเค็ม ปลาเค็มรสชาติไม่เค็มจัด เนื้อแน่น เมื่อทอดสุกจะฟู มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งผลิตจากปลาเกาสอดตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาในพื้นที่อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส



### ผ้าไหมปักธงชัย

ผ้าไหมพื้นหรือผ้าชิ้น ทอด้วยกี่กระตุก 2 ตะกอ มีความกว้างของผ้าไหมไม่ต่ำกว่า 40 นิ้ว เนื้อผ้าหนาแน่น มันวาว สีสด ทอตามกรรมวิธีที่ประณีตอันเป็นมรดกทางหัตถกรรมที่สืบทอดกันมาในเขตพื้นที่อำเภอปักธงชัยจังหวัดนครราชสีมา



**ไวน์เขาใหญ่** ไวน์ที่ทำจากการหมักน้ำองุ่นสดสายพันธุ์ Vitis Vinifera ที่ปลูกเก็บเกี่ยวและผ่านกระบวนการทำไวน์ตามมาตรฐานที่กำหนด ในขอบเขตพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ไวน์เขาใหญ่ อำเภอปากช่อง และอำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา

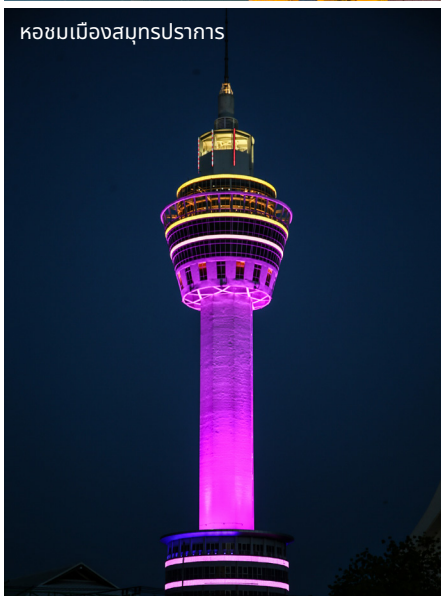


เมืองโบราณ



# เที่ยวเล่นสมุทรปราการ ชิมเมนูเด็ด ข้าวเหนียวมะม่วง ที่โด่งดังเป็นกระแสโลก

หอชมเมืองสมุทรปราการ



สมุทรปราการเป็นจังหวัดทางภาคกลางของประเทศไทยและยังเป็นอีกหนึ่งจังหวัดในเขตปริมณฑลของกรุงเทพมหานคร ที่มีความสำคัญทางด้านเศรษฐกิจทั้งด้านการทำนา ทำสวน ทำประมง และอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังมีสถานที่ที่น่าสนใจหลายแห่ง ให้คุณได้แวะเที่ยวเล่นในวันหยุดเสาร์อาทิตย์ ตลอดจนถึงชิมรสของดีของอร่อยได้ไม่มีเบื่อ

## อุทยานการเรียนรู้และหอชมเมืองสมุทรปราการ

แหล่งเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์และบันทึกเหตุการณ์สำคัญของจังหวัดสมุทรปราการ นับแต่อดีตจนถึงปัจจุบันผ่านนิทรรศการ ชุด “ร้อยเป็นเรื่อง

เมืองปากน้ำ” และมีนิทรรศการเทิดพระเกียรติที่รวบรวมเรื่องราวโครงการในพระราชดำริที่มีความผูกพันกับชาวสมุทรปราการ เช่น โครงการประตุน้ำคลองลาดโพธิ์ รวมทั้งยังมีจุดชมวิวปากแม่น้ำเจ้าพระยาที่สวยงามที่สุด สามารถชมเมืองสมุทรปราการได้ 360 องศา และบริเวณโดยรอบยังเป็นสวนสาธารณะให้นั่งเล่นและพักผ่อนได้

## บางกระเจ้า

หรือที่รู้จักกันดีว่าเป็นแหล่งไอโซนและเป็นปอดของคนสมุทรปราการและคนกรุงเทพฯ เป็นอีกหนึ่ง

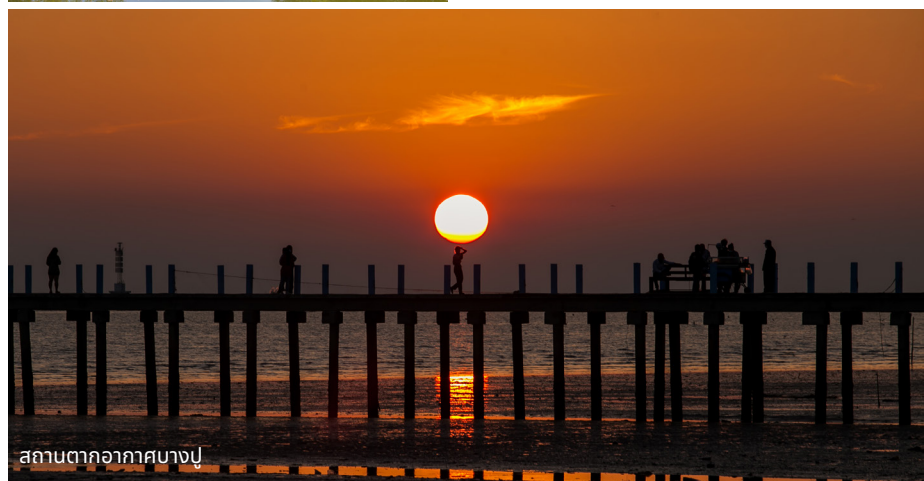


บางกระเจ้า

แหล่งท่องเที่ยวสำหรับคนที่ชอบพื้นที่สีเขียวต้องมาเยือน ด้วยเพราะนอกจากพื้นที่อาศัยของชุมชนแล้วยังรายล้อมไปด้วยพฤษชาวนานาพันธุ์บนเนื้อที่ 6 ตำบล นักท่องเที่ยวสามารถเที่ยวชมโดยการปั่นจักรยานเล่นในสวนสาธารณะและสวนพฤกษชาติศรีนครเขื่อนขันธ์ ชมพิพิธภัณฑ์ปลากัดไทย บ้านรูปหอม และวิถีชีวิตของคนริมน้ำ รวมทั้งยังเป็นที่ตั้งของตลาดน้ำบางน้ำผึ้งและคาเฟ่ต่างๆ ให้ได้เช็กอิน และจับจ่ายซื้อผักผลไม้ และของอร่อยนานาชนิดกลับบ้าน

## เมืองโบราณ

พิพิธภัณฑ์จำลองสถานที่ในประเทศไทย ทั้งโบราณสถาน ปูนียสถาน วัดโบราณ ตลาดน้ำ และพระราชวังต่างๆที่มีชื่อเสียง บนพื้นที่ที่กว้างกว่า 800 ไร่ ซึ่งใหญ่ที่สุดในโลก ตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองสมุทรปราการ



สถานตากอากาศบางปู



(เกี่ยวตามรอยสินค้า GI)



พิพิธภัณฑ์ช้างเอราวัณ

สถานตากอากาศบางปู  
จุดชมพระอาทิตย์ตกเหนือท้องทะเลอันงดงาม มีเสน่ห์ที่สุดแห่งหนึ่ง ด้วยเพราะบนท้องฟ้าอันเต็มไปด้วยนกนางนวลนับหมื่นตัว ที่คอยบินโฉบรับอาหารไปมาจากมือนักท่องเที่ยว ซึ่งนกนางนวลนี้จะมาปรากฏโฉมให้เราได้เห็นกันในช่วงเดือนตุลาคม - เมษายนของทุกปี โดยจะอพยพหนีหนาวมาจากทางตอนเหนือของประเทศจีน และมองโกเลีย

พิพิธภัณฑ์ช้างเอราวัณ

พิพิธภัณฑ์ช้างเอราวัณ แหล่งท่องเที่ยวที่โดดเด่นอีกแห่งหนึ่ง ภายนอกจะเห็นเป็นประติมากรรมรูปช้าง 3 เศียร ส่วนภายในตกแต่งด้วยงานศิลปะต่างๆ อาทิ กระจกสีแบบตะวันตก เครื่องเบญจรงค์ และการดูโลหะบนแผ่นตีบุจากนครศรีธรรมราช โดยแบ่งพื้นที่เป็นสถานที่จัดเก็บโบราณวัตถุ 3 ชั้น ตามความเชื่อในหลักไตรภูมิ คือ ชั้นบาดาล ชั้นโลกมนุษย์ และชั้นสวรรค์

ไปเที่ยวตลอดวันแล้วอย่าลืมซื้อของฝากติดไม้ติดมือให้คนที่บ้าน ด้วยเพราะจังหวัดสมุทรปราการขึ้นชื่อในเรื่องของมะม่วงน้ำดอกไม้ สินค้า GI คุณภาพ อย่าง มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ (Nam Dok Mai Samutprakarn Mango) ซึ่งเป็นมะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4 ผลทรงรี ขั้วผลมีขนาดใหญ่และเล็กกลึงที่ท้ายผล ผลสุกมีผิวสีเหลืองเข้มหรือเหลืองทอง เปลือกบาง เนื้อผลละเอียดสีเหลืองผสมส้ม ไม่มีเสี้ยน เมล็ดเล็ก



มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ



มะม่วงน้ำดอกไม้คุ้งบางกระเจ้า  
แบนลึบ รสชาติหวานละมุน มีกลิ่นหอม ปลูกและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ รวมทั้งยังเป็นแหล่งปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้คุ้งบางกระเจ้า (Nam Dok Mai Khung Bang Kachao Mango) มะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์เขียวฉนวนหรือพันธุ์น้ำดอกไม้พระประแดง มีรสชาติดหวานหอม เนื้อแน่น แห้ง สีจำปา เปลือกสีเหลืองอมเขียว ปลูกในพื้นที่คุ้งบางกระเจ้าในพื้นที่ 6 ตำบล คือตำบลบางกระเจ้า ตำบลบางกระสอบ ตำบลทรงคนอง ตำบลบางกอกแก้ว ตำบลบางน้ำผึ้ง และตำบลบางยอ ของอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ได้มีมะม่วงอร่อยๆ มาแล้วอย่าลืมซื้อข้าวเหนียวมูนมารับประทานร่วมด้วย อย่างข้าวเหนียวมูนเจ้าดังของร้านอำนาจพานิช หรือ ข้าวเหนียวมูนเจ้าดังมะม่วงคุณละออ (เจ้าเก่า) ย่านปากน้ำ ซึ่งเป็นเจ้าเก่าแก่ที่ทำข้าวเหนียวมูนอร่อยเป็นที่ล่ำลือ รับรองเลยว่าไม่ผิดหวัง

หรือจะซื้อปลาสดบางบ่อ (Bangbo Snakeskin Gourami) ที่เป็นปลาสลิดพันธุ์ลายเสือและพันธุ์ลายแดงไทย เลี้ยงในพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ มีลักษณะลำตัวสีด้าเข้ม เรียวยาว เนื้อแน่น สีขาวอมชมพู มีไขมันเล็กน้อย นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ จนได้เป็นปลาสลิดสด ปลาสลิดแดดเดียว และปลาสลิดหอม ให้เราได้ซื้อกลับไปปรุงเป็นเมนูอร่อยถูกปาก ถูกใจจากสมุทรปราการให้ทุกคนในครอบครัวรับประทานที่บ้าน ♦



ปลาสดบางบ่อ



การส่งเสริมช่องทาง การตลาด สินค้า GI ไทย ในตลาดต่างประเทศ นางสาวกนิษฐา กังสนิช รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

การขึ้นทะเบียนสินค้า GI ของไทย ในต่างประเทศเป็นนโยบายสำคัญที่กรมทรัพย์สินทางปัญญา มุ่งมั่นดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างศักยภาพในการส่งออก การรับรู้ของผู้บริโภคในต่างประเทศ พร้อมผลักดันมูลค่าการตลาดให้สูงขึ้น เมื่อส่งออกได้มากขึ้น ก็ต้องดูเรื่อง “การคุ้มครอง” ภายใต้กฎหมายของประเทศที่เป็นตลาดนำเข้า และการป้องกัน “การละเมิด” แอบอ้างชื่อให้ผู้บริโภคสับสนหลงผิด โดยที่ผ่านมามีสินค้า GI ไทยได้รับการขึ้นทะเบียนในต่างประเทศ รวม 8 รายการ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ กาแฟดอยตุง กาแฟดอยช้าง ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง มะขามหวานเพชรบูรณ์ ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน ผ้าไหมยกดอกลำพูน และเส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน ในกว่า 30 ประเทศทั่วโลก เช่น สหภาพยุโรป อินเดีย เวียดนาม และกัมพูชา นอกจากนี้ยังมีสินค้า GI ที่อยู่ระหว่างพิจารณาขึ้นทะเบียนอีก 10 สินค้า ใน 4 ประเทศ คาดว่าเร็วๆ นี้ ญี่ปุ่นก็จะให้ความคุ้มครอง “สับปะรดห้วยมุ่น” จังหวัดอุตรดิตถ์ วันนี้ สินค้า GI ไทย ไม่เพียงช่วย “เพิ่มรายได้ภายในประเทศ” ทำให้เศรษฐกิจในประเทศหมุนเวียน หากแต่ยังสร้างรายได้จากตลาดต่างประเทศอีกด้วย ปัจจุบันสินค้า GI ไทย สร้างมูลค่าทางการตลาดให้ประเทศกว่า 48,000 ล้านบาท

“ผลักดัน GI ไทย ส่งออกต่างประเทศ เพื่อกระจายรายได้และสร้างเศรษฐกิจท้องถิ่นให้เข้มแข็ง”

# 185 สินค้า GI ไทยมีอะไรบ้าง



## ข้าว 21 สินค้า

- ข้าวหอมมะลิสุรินทร์
- ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง
- ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
- ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี
- ข้าวเจ๊กเชยเส้าไห้
- ข้าวเหนียวเขาวงกตพิลินธุ์
- ข้าวเหลืองประทิวชุมพร
- ข้าวก่ำล้านนา
- ข้าวไร้ลมฟ้าเพชรบูรณ์
- ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี
- ข้าวหอมมะลิทุ่งสมุทรี
- ข้าวหอมมะลิพะเยา



- ข้าวเหนียวเขี้ยวรุ่งเรืองราย
- ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย
- ข้าวเหนียวขาวเกลี้ยงเมืองเลย
- ข้าวไร้ดอกข้าฟ้งงา
- ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟบุรีรัมย์
- ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท
- ข้าวขาวกอเดียวพิจิตร
- ข้าวหอมปทุมธานี
- ข้าวหอมกระดังงานราชิวาส

## พืช/ผัก/ผลไม้ 91 สินค้า

- ลิ้มโอนครชัยศรี
- ลิ้มโอขาวแดงกวาศัยนาท
- ลิ้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม
- ลิ้มโอทับทิมสยามปากพนัง
- ลิ้มโออุโปโกยะรัง
- ลิ้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร
- ลิ้มโอหอมควนลัง
- ลิ้มโอทองดีบ้านแท่น
- ลิ้มโอปราจีน
- ลำไยเบี้ยวเขี้ยวลำพูน
- ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว
- ลิ้มบางมด
- ลิ้มแม่สิน
- ลิ้มจุกจะนะ
- มังคุดในวงระนอง
- มังคุดเขาศรีวิวง
- ลิ้มประดศรีราช
- ลิ้มประดภูแลเชียงราย
- ลิ้มประดนางแล
- ลิ้มประดภูเก็ด
- ลิ้มประดห้วยมุ่น
- ลิ้มประดท่าอุเทน
- ลิ้มประดบ้านคา
- ลิ้มประดตราดสีทอง
- ลิ้มประดทองระยอง
- ลิ้มประดศรีเชียงใหม่
- ลิ้มประดบึงกาฬ
- มะขามหวานเพชรบูรณ์
- มะขามเทศเพชรบูรณ์ไทย
- กระเทียมหอมบางกร่าง
- กระเทียมตะลุง
- ทุเรียนนนท์
- ทุเรียนป่าละอู
- ทุเรียนปราจีน
- ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์
- ทุเรียนหลินลับแลอุตรดิตถ์
- ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ
- ทุเรียนในวงระนอง
- ทุเรียนสาธิตาฟ้งงา
- ทุเรียนชนะนี้เกาะช้าง
- ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่
- ทุเรียนจันทร์
- ทุเรียนสะเต๊ะน้ำยะลา
- ทุเรียนทรายขาว
- ทุเรียนทะเลหอย
- เงาะโรงเรียนนาสาร
- เงาะทองผาภูมิ
- กลัวยไข่กำแพงเพชร
- กลัวยหินบันนังสตา
- กลัวยเล็บมือนางชุมพร
- กลัวยหอมทองปทุม
- กลัวยหอมทองละแม
- กลัวยหอมทองพพบพระ
- กลัวยหอมทองหนองบัวแดง
- ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม
- ลิ้นจี่นครพนม
- ลิ้นจี่บางขุนเทียน
- ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
- แห้วสุพรรณ
- ชมพูเพชร
- หมางเม่าสกลนคร
- ลิ้มสีทองน่าน
- มะพร้าวเกาะพะงัน

- มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี
- มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว
- มะพร้าวทับสะแก
- มะพร้าวน้ำหอมบางคล้า
- มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า
- มะนาวเพชรบุรี
- มะม่วงน้ำดอกไม้คั่งบางกระเจ้า
- มะม่วงยายกล้านทบุรี
- มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว
- มะม่วงมันหนองแซงสระบุรี
- มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ
- มะม่วงเบาสงขลา
- มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองพิษณุโลก
- มะยงชิดนครนายก
- มะปรางหวานนครนายก
- พริกบางช้าง
- ละมุดบ้านใหม่
- จำปาตะสตุล
- หอมแดงศรีสะเกษ
- กระเทียมศรีสะเกษ
- กระเทียมแม่ฮ่องสอน
- เผือกหอมบ้านหมอ
- พุทราณมบ้านโพ
- มันแกวบรบือ
- ลองกองต้นหอมมัส
- น้อยหน้าปากช่องเขาใหญ่
- จำปีหนองแขม
- ขนุนหนองเหียงชลบุรี

## อาหาร 36 สินค้า

- หมูย่างเมืองตรัง
- เนื้อโคขุนโพนยางคำ
- หอยนางรมสุราษฎร์ธานี
- ไช้เค็มไชยา
- ไช้กรอบสงขลา
- น้ำตาลโตนดเมืองเพชร
- ขนมหม้อแกงเมืองเพชร
- ชาเชียงราย
- ข้าวแต่นลำปาง
- น้ำหมากเม่าสกลนคร
- ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน
- ปลาเกลือเค็มตากใบ
- ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี
- ปลาสดิบางบ่อ
- ปลาตุกร้าทะเลน้อยพัทลุง
- ปลาช่อนแม่ลา
- ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา
- ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี

- กาแฟเทพเสด็จ
- กาแฟเมืองกระบี่
- กาแฟวังน้ำเขียว
- กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร
- กาแฟดอยตุง
- กาแฟดอยช้าง
- กาแฟเขาทะลุ
- กาแฟดงมะไฟ
- กลัวยตากบางกระทุ่มพิษณุโลก
- กลัวยตากสังคม
- ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน
- แป้งอู๋เขี้ยวแม่สอด
- พริกไทยจันท
- พริกไทยตรัง
- ลูกหยียะรัง
- เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน
- ไช้ปัวโพธาราม
- ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี



## ผ้า(ไหม+ผ้าย) 15 สินค้า

- ผ้าตีนจกแม่แจ่ม
- ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร
- ผ้าไหมยกดอกลำพูน
- ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์
- ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท
- เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน
- ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม
- ผ้าไหมมัดหมี่ซินตีนแดงบุรีรัมย์
- ผ้าหมักโคลนหนองสูง
- ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง
- ผ้าหม้อห้อมแพร่
- ผ้าไหมสาเกต

- ผ้าตีนจกโหล่งสีลำพูน
- ผ้าไหมปักธงชัย
- ผ้าไหมคิมมะอุบลลาย



## หัตกรรม/อุตสาหกรรม 20 สินค้า

- เครื่องจักสานพนัสนิคม
- ครกหินอ่างศิลา
- ร่มบ่อสร้าง
- เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง
- เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด
- เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ
- เครื่องปั้นดินเผาต่านเกวียน
- ศิลาดลเชียงใหม่
- มุกภูเก็ต
- ญอกมละบริน่าน
- ขามไถ่ลำปาง
- สังคโลกสุโขทัย
- เสื้อจันทบุรี
- นิลเมืองกาญจน์
- ใ่อังมั่งกรราชบุรี
- กลองเอกราช
- เครื่องเคลือบเวียงกาหลง
- เสือกกบ้านสร้าง
- ครกหินแกรนิตตาก
- ดินสอพองลพบุรี



## ไวน์-สุรา 2 สินค้า

- ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ
- ไวน์เขาใหญ่



(13 มีนาคม 2566)