

EAT THE EAST

The grand road trip



Comic Road Trip Guidebook



หลังจากที่คุยกันไปคุยกันมา ลากกันไปลากกันมาหลายเดือน ในที่สุดแก๊งของเราที่ตัดสินใจออกเดินทาง Road Trip ด้วยกันสักที



ใครมันจะไปคิดว่าการนัดชวนพวก เพื่อนวัยทำงานที่ขี้ขลาดขนาดนี้



นี่ๆ หยุดเลยนะ มัวแต่เล่นมือถืออยู่ได้ สรรูปจะจัดมีัย กระเป๋าอะ? คราวนี้ห้ามเทกันแล้วนะ งานก็ลากกับบอสไปแล้ว ออกพรงนี้เช้านะ

แล้วก็ ห้ามมาขโมยบิบ ยาสิ่ฟิ่นกันนะเว้ย คราวที่แล้วก็ เกือบใช้ไม่พอ



สาบานดิ ว่าจะ ไปสองอาทิตย์ ไม่ได้ย้ายบ้าน



เฮ้ย!

บอกให้ไปจัด กระเป๋า!!

โอย

เออๆ รู้แล้ว



เรื่องอยู่ได้ จัดแป็บเดียวเดี๋ยวกี่เสริจ ไม่ได้ไปไหนไกลสักหน่อย ไหนว่าจะเที่ยวในกรุงเทพง

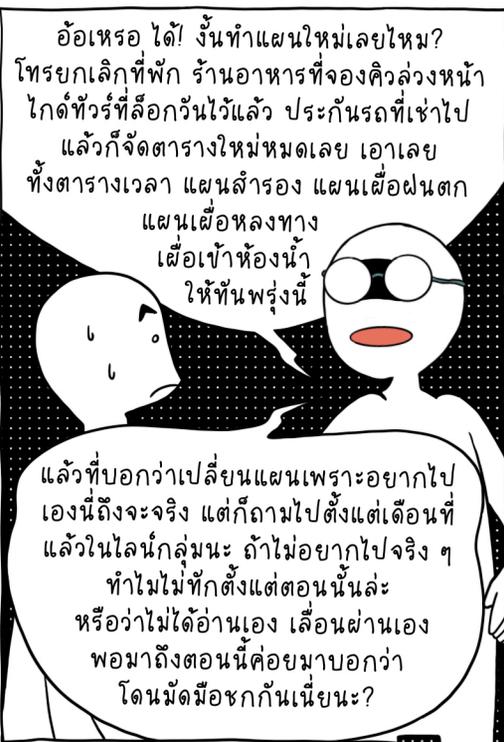
อูบอบ อูบอบ

ไม่อ่านไลน์กลุ่มอีกแล้ว นี่ไม่รู้ใช้ไหมว่าพวกเรา เปลี่ยนแผนนะ



ไม่ต้องเป็นห่วง นี่วางแผนไว้หมดแล้ว จุดแวะพัก วิธถ่ายภาพ ครบหมด เส้นทางนี่คือสวรรค์ของ food lover แบบพวกเรา มันต้องสุดขอดแน่ๆ เชื่อมือได้เลย

ที่พูดมาทั้งหมดนี้ ก็แค่ตัวเองอยากไปนี่หว่า แบบนี้มันมัดมือชกกันชัดๆ



อ้อเธออ ได้! มันทำแผนใหม่เลยไหม? โทรยกเล็กที่พิก ร้านอาหารที่จองควิวล่องหน้า ใกล้เคียงที่ลือกวันไว้แล้ว ประกันรถที่เช่าไป แล้วก็จัดตารางใหม่หมดเลย เอาเลย ทั้งตารางเวลา แผนสำรอง แผนเผื่อฝนตก แผนเพื่อหลงทาง เผื่อเข้าห้องน้ำ ให้ทันพรงนี้

แล้วที่บอกว่าเปลี่ยนแผนเพราะอยากไปเองนี่ถึงจะจริง แต่ก็ถามไปตั้งแต่เดือนที่แล้วในไลน์กลุ่มนะ ถ้าไม่อยากไปจริง ๆ ทำไมไม่ทักตั้งแต่ตอนนั้นล่ะ หรือว่าไม่ได้อ่านเอง เลื่อนผ่านเอง พอมาถึงตอนนี้ค่อยมาบอกว่า โดนมัดมือชกกันเนียนะ?



เออออ ... ก็ ... ไม่ได้พูดขนาดนั้นสักหน่อย ไม่เห็นต้องโกรธเลย งั้น ... เราจะไปไหนกันล่ะ?

หึ

แน่นอนว่าต้องเป็น ...

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยอยู่แล้ว



สมุทรปราการ : Gateway Road

ฉะเชิงเทรา : River Feast

ชลบุรี : Seafood Capital

ระยอง : Fruit Valley

จันทบุรี : Heritage Walk

ตราด : Island to table

นครนายก : Green Taste

ปราจีนบุรี : Wellness

สระแก้ว : Borderless Flavours

ความจริงแล้วเที่ยว
กรุงเทพมันก็สะดวก
ดีอยู่หรอกนะ

OMG Hello
Summer!

อย่างนี้
ต้องเตรียม
ชุดให้พร้อม

ฮั่นแน่ ก็ว่าอยู่ว่าขนะเป้า
ไปท่าไมเอะแะ จะเอาไป
ซื้อของกินกลับมาละสิ

← อีกคนที่ไม่ได้อ่านไลน์กลุ่ม

แต่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ถือเป็นเส้นทางแห่งรสชาติ
ที่คนส่วนมากอาจจะยังไม่
เคยมีโอกาสได้ลิ้มลอง

และนี่คือจุดเริ่มต้นของการออกเดินทาง ที่ไม่รู้ว่าจะท้ายสุดจะอึดหรือจะหลงทางกันซะก่อน แต่ที่แน่ๆ มันคือการตามหารสชาติของไทยที่กระจายตัวอยู่ ไม่ใช่แค่ในเมืองใหญ่ แต่เป็นตามตรอกซอกซอย ริมหาดเล แม่น้ำ สวนผลไม้ เครื่องแกง และตลาดเช้า ตามหาร่องรอยความอร่อยที่ซ่อนตัวอยู่ทั่วภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่รอให้เราไปค้นพบทีละคำ



How to use this guide

คู่มือแนะนำการใช้

คอมิกเล่มนี้ไม่ใช่ไกด์บุ๊กที่บอกว่าต้องไปร้านไหนหรือเช็กอินที่ไหนให้ครบ แต่มันคือ “แผนที่ล่าสมบัติ” ที่ทิ้งเบาะแสไว้ตามเรื่องราวและภาพในแต่ละหน้า ให้คุณออกไปสำรวจจังหวัดต่าง ๆ ด้วยตัวเอง ลองเดิน ลองชิม ลองหลงหลงออกนอกเส้นทางสักหน่อย ค้นหาของดีประจำถิ่นในแบบของคุณ เพราะความสนุกของการเดินทางไม่ได้อยู่แค่จุดหมาย แต่อยู่ที่สิ่งที่คุณค้นพบระหว่างทางต่างหาก

แนะนำ 3 ตัวละครหลัก

ผองเพื่อนทั้งสามที่กำลังจะพาพวกคุณ
สู่เส้นทางแห่งทิศตะวันออกของไทย
และจังหวัดทั้ง 9 ที่เป็นจุดหมายของเรา

หน้า 1 - 2



9 จังหวัด 9 เอกลักษณ์

เราจะพาคุณรู้จักสิ่งที่ทำให้จังหวัดนั้นโดดเด่น
ไม่ว่าจะเป็นทะเลที่อุดมสมบูรณ์ ตลาดเช้าที่เต็มไปด้วย
วัตถุดิบสดใหม่ สวนผลไม้ตามฤดูกาล สมุนไพรพื้นบ้าน
เครื่องแกงท้องถิ่น หรือวัฒนธรรมการกินที่สืบทอดกันมา
ทุกๆ หน้าคือการชวนให้ทุกคนสังเกตสิ่งๆ ที่เห็น
และลองจินตนาการว่ารสชาติของแต่ละจังหวัดนั้น
นี่คือเส้นทางของการเดินทางสายอาหาร
ที่หวังว่าจะทำให้เราหิวไปด้วยกัน



หน้า 4 - 12

Signature Road Trip Routes

หาก你不能ไปครบทั้ง 9 จังหวัด
ไม่ต้องกังวลไป เพราะเราได้คัดสรร
3 เส้นทางไว้ให้คุณเลือกอย่างง่ายดาย

หน้า 13 - 15



Mix & Match Flavour (Taste Lab Lite)

หน้านี้เป็นพื้นที่ทดลองเล็ก ๆ ของคุณ
ลองจินตนาการว่าถ้านำวัตถุดิบจากจังหวัดหนึ่ง
ไปจับคู่กับรสชาติของอีกจังหวัดหนึ่งจะเกิดอะไรขึ้น

หน้า 16

บทสรุปการเดินทาง

เมื่อการเดินทางของสามเกลอสิ้นสุดลง
บางทีนี้อาจไม่ใช่ตอนจบของการเดินทาง
แต่อาจเป็นจุดเริ่มต้น ...
ของทริปถัดไปก็ได้



KTC Promotion Page

สิทธิพิเศษและข้อเสนอพิเศษที่ช่วย
ให้การเดินทางสะดวกและคุ้มค่ามากขึ้น

หน้า 17

หน้า 18 - 19



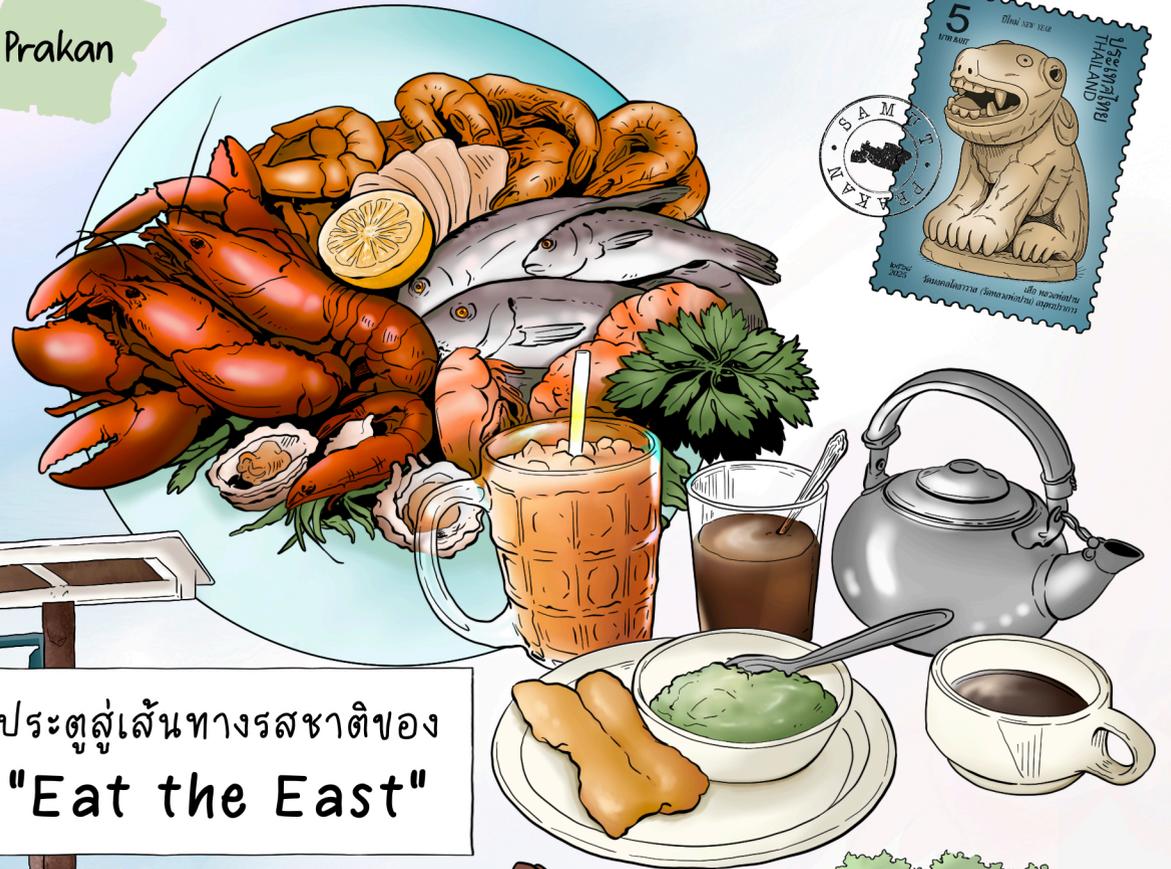
สมุทรปราการ

Samut Prakan

ตั้งอยู่ติดกับกรุงเทพฯ
สมุทรปราการเป็นจุดเริ่มต้นของการเดินทางสู่ภาคตะวันออก
ที่ซึ่งจังหวัดอันรื่นรมย์ของเมืองค่อยๆ เปลี่ยนผ่านไปสู่วิถีชีวิตและ
วัฒนธรรมอาหารริมแม่น้ำ แม้จะมีถูกมองว่าเป็นเพียงทางผ่าน
แต่จังหวัดแห่งนี้เต็มไปด้วยชีวิตของชุมชนริมน้ำ ตลาดยามเช้า
อาหารเช้าของชุมชน และพื้นที่สีเขียวที่ใกล้ชิดกับชีวิตประจำวัน

นี่คือเส้นทางแรกที่พาผู้คนก้าวเข้าสู่
การเดินทางที่ช้าลง อบอุ่น และคุ้นเคย

ประตูสู่เส้นทางรสชาติของ
"Eat the East"



งั้นๆ

งั้นๆ

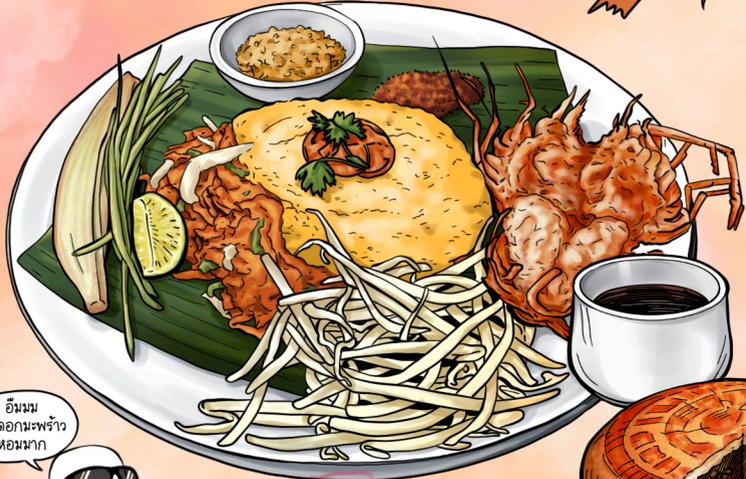
ป่าทองโก่ตอนเช้านี้คลาสสิคสุดๆ
ปั่นจักรยานกันเสร็จแล้วไปหาชา
กาแพ่ดื่มให้ชื่นใจกันหน่อยดีกว่า

ปังปังก็ได้นะ!

ฉะเชิงเทรา



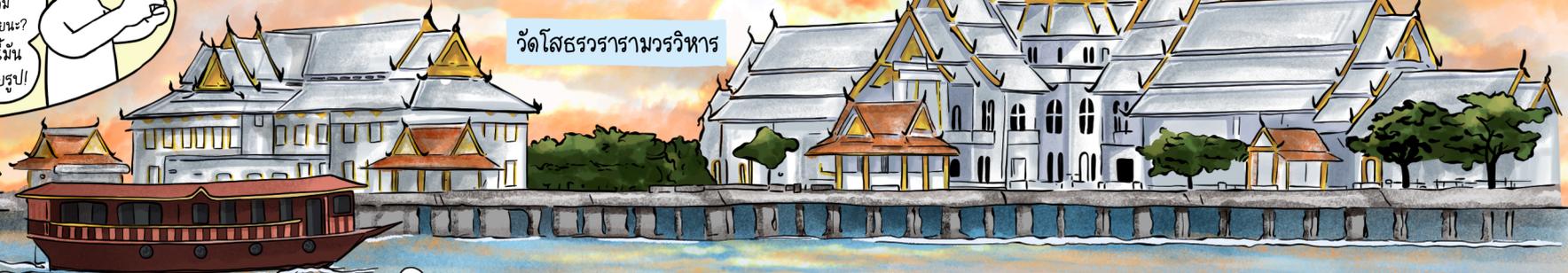
องค์พระพิฆเนศเนื้อโลหะสำริด
องค์ใหญ่ที่สุดในโลก



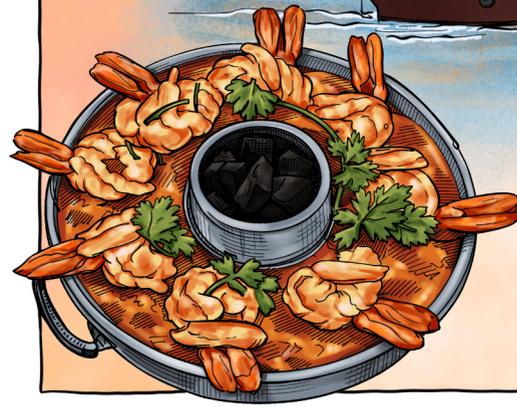
"Eat Pray Trip"
จังหวัดที่โดดเด่นด้วยวัฒนธรรมอาหาร
และความเชื่อที่หลอมรวมเป็นหนึ่งเดียว
กับสายน้ำบางปะกง ไม่ว่าจะเป็นการล่องเรือดินเนอร์
ชมพระอาทิตย์ตก พร้อมลองจับคู่เมนูอาหาร
กับเครื่องดื่มอันหลากหลาย



เส้นการเดินทางของอาหารสาขุม
ที่รวมอาหาร ผลไม้ และขนมมงคลกับการไหว้ขอพร
สะท้อนความศรัทธาที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและ
รสนชาติท้องถิ่นของจังหวัดอย่างลงตัว

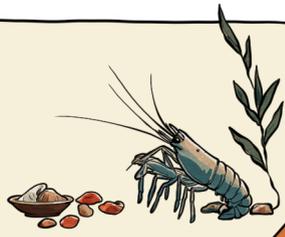


วัดโสธรวรารามวรวิหาร



ผลไม้พื้นบ้านอย่างมะปราง มะม่วง มะยงชิด และมะปูด ยังคงเติบโต
เคียงคู่แม่น้ำ ฝั่งไทย ขนมเป็ยะ และร้านเก่าแก่ที่เปิดมากกว่า 100 ปี
อาหารขึ้นชื่อที่ล้วนบอกเล่าเรื่องราวผ่านวัดฤดูบิท้องถิ่น
ฉะเชิงเทราคือบทของการเดินทาง ที่ชวนให้คุณสัมผัสรสชาติแห่งศรัทธา

ชลบุรี

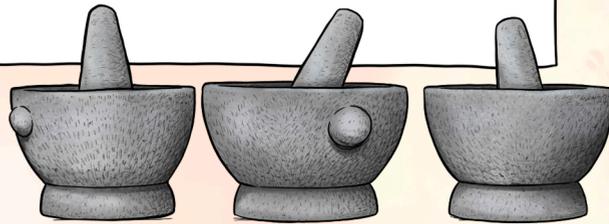


ชลบุรี คือจุดหมายที่सानกลืนอายของวิถีชายฝั่ง
เข้ากับรสนิยมการกินของเมืองท่องเที่ยว
ไม่ว่าจะเป็นการเดินทางรับลมเข้าบริเวณชายหาด
หรือการแวะชิมอาหารทะเลสดจากสะพานปลา

Chonburi



เครื่องแกง กะปิ น้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด อาหารเช้าตามโรงแรม
ลมทะเล เรือประมง และร้านอาหารพื้นบ้านริมหาด
สะท้อนรสนิยมคนเมืองที่ยังแฝงด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น
ครกหินอ่างศิลาที่แข็งแรงเครื่องย่านตลาดจ๊กสานพณัสนิม
ต่างเป็นเอกลักษณ์ที่น่าจดจำในจังหวัดนี้



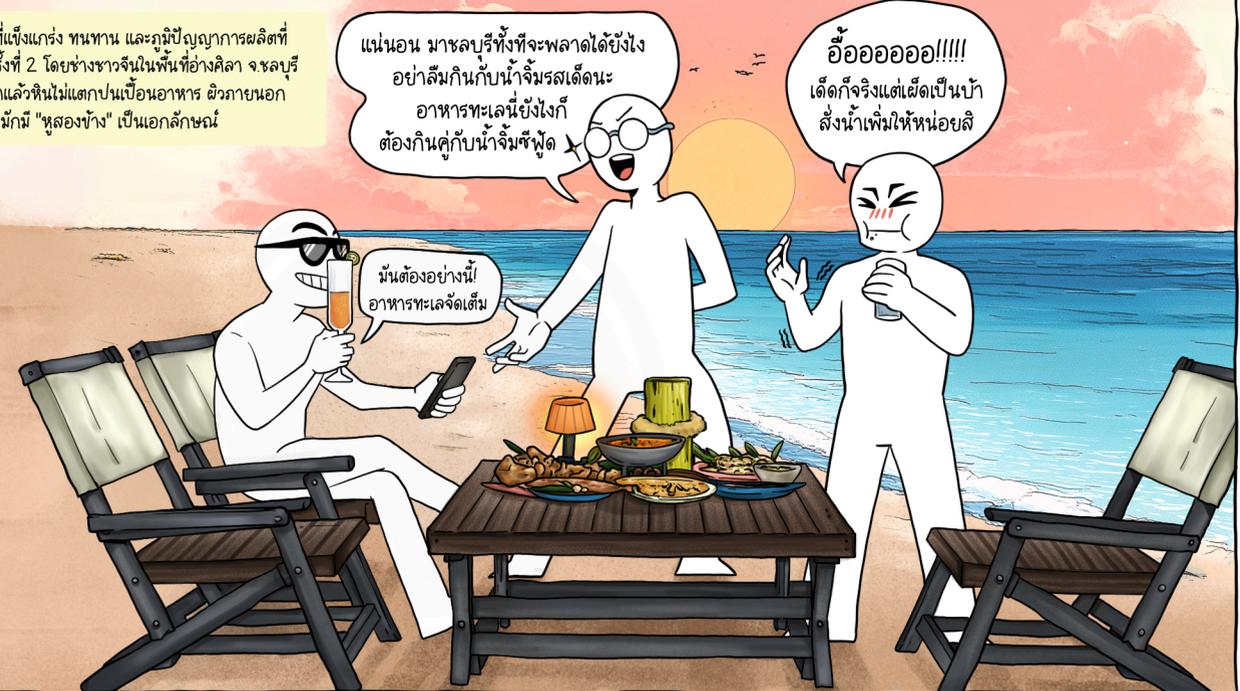
ที่ตลาดประมงพื้นบ้านเต็มไปด้วยกุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก
ทั้งสดและแปรรูป พร้อมบริการนั่ง ปิ้ง ทอดครบครัน
ขนมของฝากอย่างข้าวหลาม ซอสพริกศรีราชา ทอฟฟี่เค้ก
ความคึกคักของเมืองชายทะเลกับความอบอุ่นของวิถีพื้นถิ่น
เมืองแห่งรสชาติสดจากทะเล ทั้งแบบบ้าน ๆ และแบบชิค ๆ

โด่งดังมาจากคุณภาพเนื้อหินแกรนิตที่แข็งแกร่ง ทนทาน และภูมิปัญญาการผลิตที่
สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยช่างชาวจีนในพื้นที่อ่างศิลา จ.ชลบุรี
ครกหินอ่างศิลาแท้จะมีเนื้อละเอียด ตาแล้วหินไม่แตกปนเปื้อนอาหาร ผิวภายนอก
ขรุขระจากการสกัดมือ และมีกมี่ "หูสองข้าง" เป็นเอกลักษณ์

แน่นอน มาชลบุรีทั้งทีจะพลาดได้ยังไง
อย่าลืมกินกับน้ำจิ้มรสเด็ดนะ
อาหารทะเลนี่ยิ่งก็
ต้องกินคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด

อ้อออออ!!!!
เด็ดก็จริงแต่เสียดเป็นบ้า
สั่งน้ำเพิ่มให้หน่อยสิ

มันต้องแบบนี้
อาหารทะเลจัดเต็ม



ระยอง



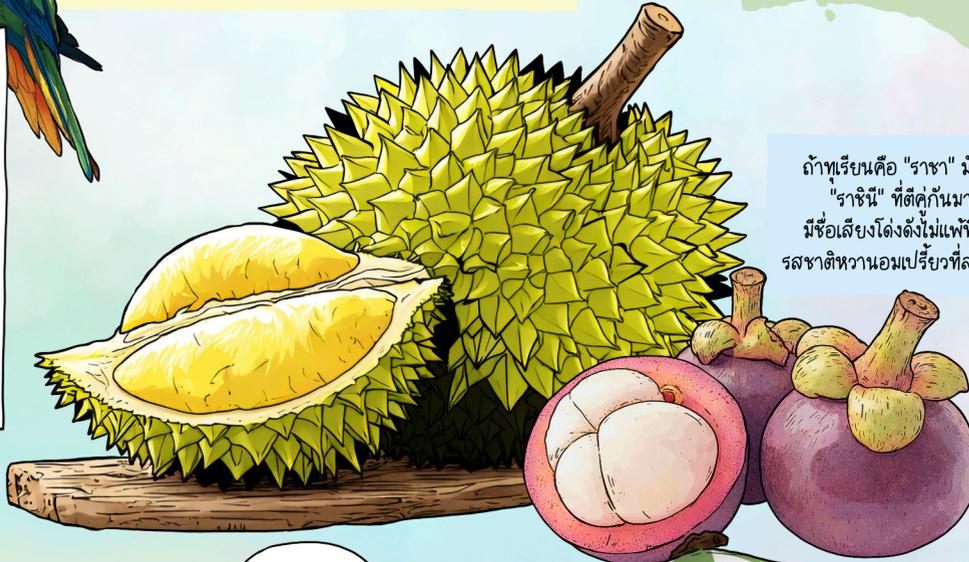
มงกุฏของผลไม้ภาคตะวันออก "ทุเรียนหมอนทอง"

สภาพดินและอากาศที่เอื้อต่อการปลูกผลไม้รสชาติดี โดยเฉพาะทุเรียนที่เนื้อจะมีความมันและเนียนเป็นพิเศษ



Rayong

เส้นทางแห่งสายน้ำและหุบเขาแห่งผลไม้
ระยองเป็นบทผจญภัยของการเดินทางที่หลอมรวมทะเล เมืองเก่า และสวนผลไม้เข้าด้วยกันอย่างมีชีวิตชีวา จากหาดแสงจันทร์ที่เงียบสงบไปจนถึงแนว Food Truck ชีวิตชายฝั่งที่สะท้อนความ Slow Life ได้อย่างชัดเจน ตลาดผลไม้ตะพงคือลมหายใจที่เต็มไปด้วยผลไม้نانาชนิดตามฤดูกาล เมืองเก่าระยองก็เต็มไปด้วยเรื่องราว ทั้งเรือนไม้เก่า ถนนขมจินดา ส่วนธรรมชาติก็ยังคงอยู่ใกล้ผู้คน ด้วยป่าชายเลน และพระเจดีย์กลางน้ำ



ถ้าทุเรียนคือ "ราชา" มังคุด ของระยองก็คือ "ราชินี" ที่ตัดกันมาเลย มังคุดระยองมีชื่อเสียงโด่งดังไม่แพ้ที่ไหน โดยเฉพาะเรื่องรสชาติหวานอมเปรี้ยวที่ลงตัว และเนื้อขาวสะอาด



ชื่อของฝากเยอะไปปะ?
ระวังหากลับจะยัดเข้ากระเป๋าไม่ลงละ
นี่เรายังไปไม่ได้ถึงครึ่งทางเลยนะ
ยังมีอีกตั้ง 5 จังหวัดที่ต้องไปกัน
เดี๋ยวก็ต้องซื้อเพิ่มอีก

โถ้! ไม่ต้องห่วงนา
ยังมีที่เหลือตั้งเยอะแยะ
ต้องพออนุอยู่แล้ว

แต่ต้องขอยอมรับเลยนะว่า
Food Truck
พวกนี้น่ารัก
จริงๆ

เห็นแล้วคืนไม่
คืนมืออยากได้มา
ไว้สักคืนเลย
นี่! พอกลับกันแล้ว
เราซื้อมาลงทุนขาย
อะไรกันดีปะ?

อ้อหือ!!
ทุเรียนทอดนี่มัน
กินแล้วหยุดไม่ได้จริงๆ

เมนูอาหารพื้นบ้านจังหวัดระยอง
อย่าง หมูชะมวง แกงส้มผักกระชับ
สละลอยแก้ว แกงส้มปลากะพง
แกงระยองใส่แขนงสับปะรด ปูม้านึ่ง
ปลากะพงทอดน้ำปลา
รวมไปถึงของฝากยอดนิยมนั้น
ไม่ว่าจะเป็น กะปิเคยกแท้ ทุเรียนทอด
ทุเรียนกวน หรือน้ำปลาแท้จากปลาไส้ตัน
ทั้งหมดนี้คือรสชาติที่เกิดจากพื้นดิน
และวัฒนธรรมอันอุดมสมบูรณ์

จันทบุรี



Chanthaburi

เส้นทางสายเครื่องเทศที่อบอวลไปด้วยกลิ่นหอมจุน
อันเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดจันทบุรี พริกไทยจันท
สินค้าชั้นเลิศที่ขึ้นชื่อเรื่องความเผ็ดร้อนแรง
รสชาติจากดินภูเขาอันอุดมสมบูรณ์
จะทำให้คุณเข้าใจว่าเหตุใดเมล็ดเล็กๆ เหล่านี้จึงเป็น
"ทองคำสีดำ" ที่ช่วยชูรสให้อาหารพื้นเมืองที่นี่



เป็นไงล่ะ?
เพิ่งเคยเห็นเป็นครั้งแรกละสิ
เดี๋ยวก่อนเช็คอนที่โรงแรม
ไปเดินชมสวนพริกไทย
กับหมอแพทย์แผนไทยกัน

ว้าว! สวนพริกไทยหน้าตา
เป็นแบบนี้เองเหรอ?

หุวววว!!!

บันทึกรสชาติจาก สวนสมุนไพรสู่ สำรับพื้นบ้าน

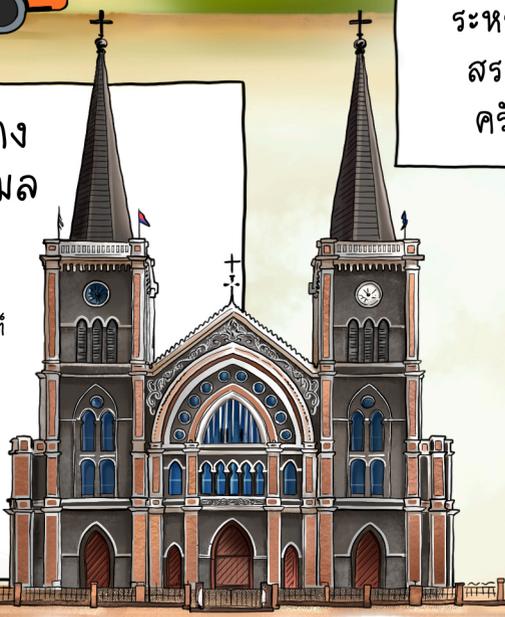
เดินทางเข้าสู่ใจกลางเมือง
ที่โอบล้อมด้วยธรรมชาติ
ข้างทางอันเขียวชอุ่ม
เที่ยวชมสวนพริกไทยดำและ
พริกไทยขาวคุณภาพเยี่ยม
เผยให้เห็นความสัมพันธ์
ระหว่างอาหาร สุขภาพ
สรรพคุณที่เชื่อมโยง
ครีวกับการเยียวยา



เดินทอดน่องใน "ชุมชนริมน้ำจันทบูร" ท่ามกลางตึกเก่า
แฉะซิมขมนมไข่ หรือ ไอติมตรารวด และ ข้าวเกรียบอ่อน
เผยให้เห็นเสน่ห์ของของว่างพื้นถิ่นที่ไม่อาจหาทานได้ง่ายๆ

อาสนวิหารพระนาง มารีอาปฏิสนธินิรมล

อัญมณีทางสถาปัตยกรรมที่ตั้งอยู่
เคียงคู่กับชุมชนริมน้ำจันทบูรมา
อย่างยาวนาน โดยเป็นโบสถ์คริสต์
นิกายโรมันคาทอลิกที่มีความ
สวยงามที่สุดแห่งหนึ่งใน
ประเทศไทย โดดเด่นด้วยศิลปะ
แบบโกธิคที่มียอดแหลมสูง
ตระหง่านและหน้าต่างประดับ
กระจกสีที่เล่าเรื่องราวทางศาสนา



ลิ้มเข้าไปในครีว เราจะพบกับอาหารท้องถิ่น
ไม่ว่าจะเป็น หมูชะมวง ที่เคี้ยวใบชะมวงสดจนออกรส
เปรี้ยวเค็มหวานอันเป็นเมนูรับแขกบ้านแขกเมือง
หรือความจัดจ้านของ แกงป่าปลาคละ
รสเปรี้ยวหวาน ความหอมของถั่วฝักยาวผัดกะปิ
และ ความเหนียวนุ่มของเส้นจันท์ผัดปู

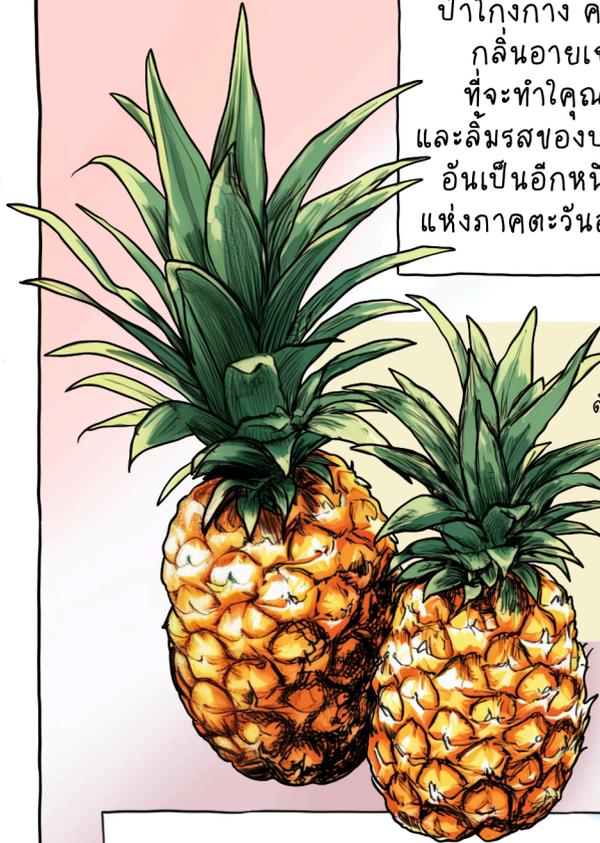
ตราด



Trat

Island-to-Table

รสชาติจากลมทะเล
ป่าโกงกาง ครัวชาวสวน
กลิ่นอายเฉพาะถิ่น
ที่จะทำให้คุณเอนหลัง
และลิ้มรสของประสบการณ์
อันเป็นอีกหนึ่งจุดหมาย
แห่งภาคตะวันออกของไทย



"อัญมณีรสหวานกรอบ"

ด้วยเอกลักษณ์เนื้อสีเหลืองทองเข้ม
ทำให้ลิ้มรสชาติของตราด
มีรสชาติหวานน่าตัดเปรี้ยว
และมีกลิ่นหอมละมุนที่ลงตัว
ที่สำคัญคือกินแล้วไม่กัดลิ้น
ซึ่งเป็นผลผลิตจากดินแดง
แร่ธาตุสูงของจังหวัดตราด

เมนูพื้นบ้านบางจานหาทานได้เฉพาะที่นี่ เช่น ข้าวคลุกพริกเกลือ
แกงคั่วสับปะรดกับหอยแมลงภู่ใช้ลิ้มรสชาติทองที่หวานกรอบ
มาตัดกับเครื่องแกงคั่วจนได้รสเปรี้ยวหวานกลมกล่อม
หรือไก่ต้มระกำที่ใช้ความเปรี้ยวละมุนจากผลระกำแทนมะนาว
สะท้อนการใช้ผลไม้ท้องถิ่นในอาหารดาวอย่างสร้างสรรค์



ของหวานยังคงเชื่อมโยงกับวิถีพื้นบ้าน เช่นขนมจ่าง
หากเดินเล่นย่านชุมชนเก่าริมคลองบางพระในตัว
เมืองตราด จะพบร้านอาหารและคาเฟ่ที่น่า
วัตถุดิบเหล่านี้มาตีความใหม่แบบร่วมสมัย



อยากกินกาแฟคั่วอะ
เดียวเสร็จจากป่าโกงกาง
เราไปเกาะช้างต่อได้ปะ?

ล่องเรือไม้แบบนับร้อยภาค
โรมานติกเหมือนกันนะเนี่ย

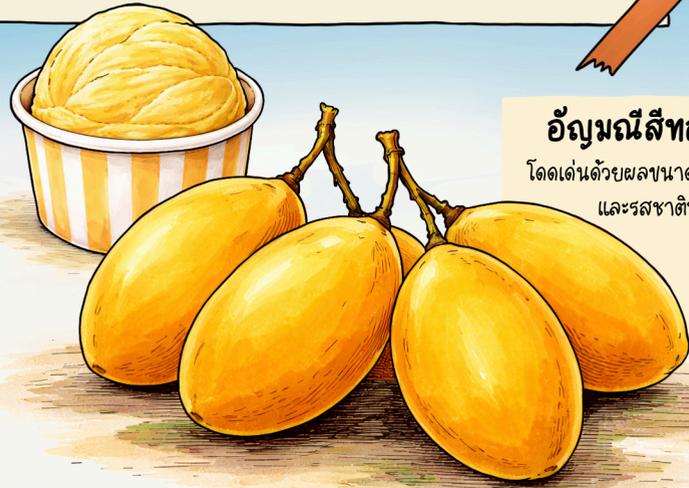
จริง

ล่องเรือมาดไม้โบราณยามเย็น พร้อมดินเนอร์อาหารตราด
ท่ามกลางแสงอาทิตย์ลับขอบฟ้าที่หาดคลองพร้าว
ไปจนถึงคลาสทำกับข้าวจากใบโกงกางที่เก็บมาปรุงสดๆ

เฟลิดเฟลินยามบ่ายด้วยชุดน้ำชาพร้อมขนมโบราณที่หาทานยาก ไม่ว่าจะ
จะเป็นปันดุก บัวลอยแห้ง หรือวันสำรองราดน้ำกะทิ อีกด้านหนึ่งคือ
ความคิดสร้างสรรค์สมัยใหม่ เช่น เครื่องดื่มจากใบชะมวง
บนชายหาดคลองพร้าวและหาดทรายขาว เปลือยเท้าเดินบนทรายแล้ว
นั่งกินส้มตำไก่ย่างหมักกระวาน หรือผลงานกลิ่นอายเกาะช้างผ่าน
กิจกรรมคราฟต์การ์ดและเทียนโรมาจากดอกไม้สมุนไพรท้องถิ่น



นครนายก



อัญมณีสีทองแห่งเมืองนครนายก

โดดเด่นด้วยผลขนาดใหญ่เท่าไข่ไก่ เนื้อแน่นหนา เมล็ดลึบ และรสชาติที่หวานนุ่มเปรี้ยวเล็กน้อย มะยงชิด ของจังหวัดนครนายกนั้น เหมาะทั้งสำหรับกินแบบแช่เย็น และนำมาแปรรูปเป็นของหวานในคาเฟ่



เดินเล่นตามตลาดนครนายกที่เต็มไปด้วยสีสันของวิถีท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็น ตลาดสดเทศบาลเมืองนครนายก ตลาดโรงเกลือมาร์เก็ต หรือ ตลาดโต้รุ่งนครนายก ลิ้มรสอาหารพื้นบ้านรสเข้มข้น คาเฟ่สไตล์มินิมอล สะท้อนความสดใสแบบคนรุ่นใหม่ ขณะที่ย่านข้าวแกงเผยแพร่รสชาติจัดจ้านจากเครื่องแกงและสมุนไพรป่าแท้ ๆ ปิดท้ายด้วยการแวะวิสาหกิจชุมชนเสื่อกกบ้านบางพลอง ที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทอเสื่ออย่างเรียบง่ายและอบอุ่น



Nakhon
Nayok



เดินทางเข้าสู่ธรรมชาติเขียวชอุ่ม ผ่อนความตึงเครียดขณะค่อยๆ มุ่งสู่แม่น้ำและภูเขา วัดเลขาธรรมกิตติ์ยามเข้าใจบรรยากาศสงบร่มเย็น เรียบง่าย และศรัทธา เมื่อเตรียมเสบียงปิกนิก ทั้งไข่ย่าง ขนม และเครื่องดื่มแล้ว การเดินทางก็เริ่มขึ้น น้ำตกนางรองและเขื่อนขุนด่านปราการชลคือฉากของการพักผ่อน กินข้าวท่ามกลางเสียงลมและสายน้ำ รสชาติความสดสะอาดของวัตถุดิบพื้นถิ่น นั่งเล่นและดื่มด่ำบรรยากาศที่มีธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์โอบล้อมไว้ บทแห่ง "Fresh & Clean" ของการเดินทาง รสชาติที่สดใหม่จากป่า ภูเขา

แต่วัดเลขาธรรมมีที่ไปมาตอนเช้านี้ รู้สึกว่ามันมีความขลังอยู่นะ ตอนที่เดินเข้าซุ้มประตูที่มีนรกตันทันโพธิ์พันรอบๆจนเป็นช่องเหมือนอุโมงค์อะไร แล้วจังหวะที่แสงเข้ามาลอดผ่านใบไม้ลงมาพอดีนะ โห... ฟิลมันได้มาก เอาจริงๆนี่ขลุ่ยเลยนะ มันให้ความรู้สึกสงบแบบบอกไม่ถูก เพิ่งรู้สึกเหมือนได้หยุดพักจริงๆ

ของฝากเลื่องชื่อ นอกจาก มะยงชิดและผลไม้แช่อิ่ม ยังมี ปลาสามและปลาแดดเดียว จากแหล่งน้ำธรรมชาติ ที่เนื้อแน่นรสเลิศ ไข่เค็มพอกดินสอพองไบเตย กลิ่นหอมมันเยิ้ม การันตีคุณภาพความสดใหม่

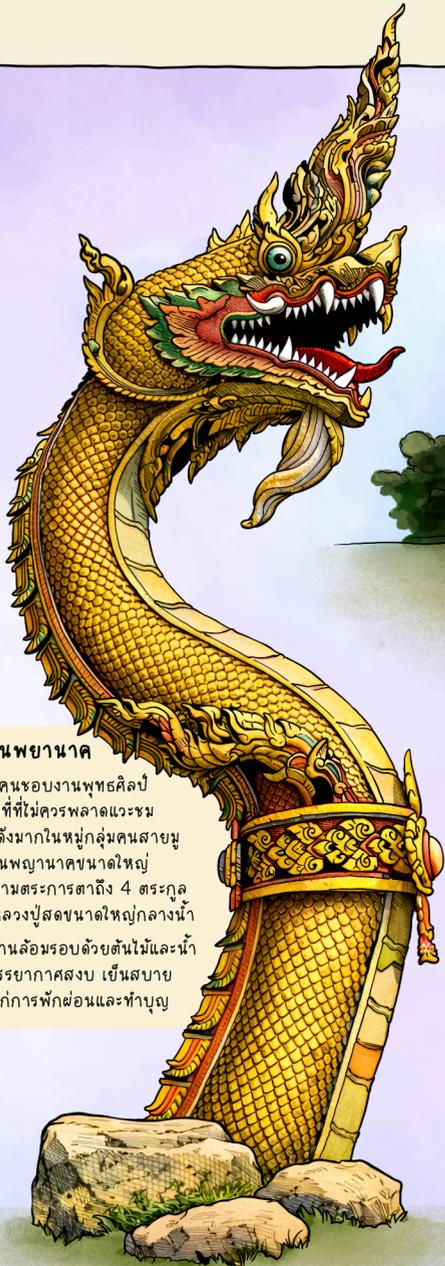


ไข่ย่างนครนายกนี่ สมแล้วที่มีชื่อเสียงเรื่องการใช้ไก่บ้าน เนื้อนุ่มหนึบ ไม่ละ หนึ่งกรอบ เครื่องเทศก็หมักจนเข้าเนื้อ ทานคู่กับข้าวเหนียว ล้มต่าปูปลาร้านี่ๆ เข้ากันสุดๆ

และห้ามพลาดกับ กะหรี่ปั๊บบ้างบางกรอบ ไล่เน้นจัดเต็มในแบบฉบับของดีประจำจังหวัด ที่เหมาะสำหรับเป็นของขวัญหรือมีออกรอบ ที่ใครได้รับประทานเป็นต้องติดใจ

ปราจีนบุรี

ตั้งอยู่ใกล้ๆ กับโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร คือ "ตึกเจ้าพระยาอภัยภูเบศร" สถาปัตยกรรมสมัยรัชกาลที่ 5 ที่เปิดให้คุณได้เข้าชมความงามแล้ว หลังจากที่มีการปิดทำการบูรณะอาคารสองชั้นสีเหลืองอ่อน มีมุขกลางยื่นเป็นโถงโดม ด้านนอกตกแต่งลายพฤกษาปูนปั้นและจุ่มประติมากรรมต่างดงาม



อุทยานพยานาค

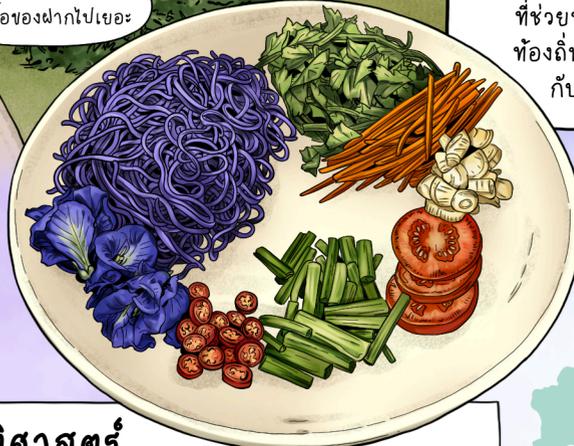
สำหรับคนชอบงานพุทธศิลป์ นี่คืออีกที่ที่ไม่ควรพลาดแวะชม แดมยิ่งดังมากในหมู่นักสะสมงานปั้นพยานาคขนาดใหญ่ และงดงามตระการตาถึง 4 ตระกูล รูปปั้นหลวงปู่ศุขขนาดใหญ่กลางน้ำ ตัวอุทยานล้อมรอบด้วยต้นไม้และน้ำ ทำให้บรรยากาศสงบ เย็นสบาย เหมาะแก่การพักผ่อนและทำบุญ



รอบนี้จัดหนักจ้า!
 เชื้อเริ่มตัวตั้งที่ใครๆ ก็ว่าเลิศ ยาสีฟันสมุนไพร สบู่เปลือกมังคุด แชมพูอัญชัน สุนทรสันต์่ารับแขก สเปรย์กันยุงตะไคร้หอม บอกเลยว่ารอบนี้คุ้มมาก แทบจะเหมามาเลย

เห? ทำไมรอบนี้ไม่เห็นว เลยว่าซื้อของฝากไปเยอะ

ไม่กล้าพออะไร เพราะซื้อมาเยอะเหมือนกัน



เมืองปราจีนบุรีสะท้อนรากประวัติศาสตร์
 อาหารพื้นถิ่นเผยรสชาติลุ่มลึกจากเครื่องแกงและสมุนไพรที่หลากหลาย เมนูขึ้นชื่อ อย่าง หน่อไม้ไผ่ตง ขึ้นชื่อเรื่องความหวาน กรอบ และไม่ขม นำไปทำแกงคั่วหรือต้มจิ้มน้ำพริกก็อร่อยเด็ด สำหรับของฝากยอดนิยมนี่ที่เก็บไว้ทานได้นานต้องยกให้ กุนเชียงและหมูแผ่น ส่วนสายผลไม้ต้องไม่พลาดกระท้อน พันธุ์ปูเป้ผ่ายเนื้อนุ่มฟูหวานน้ำลูกโต และ ส้มโอรสดีจากสวนท้องถิ่น

อภัยภูเบศร

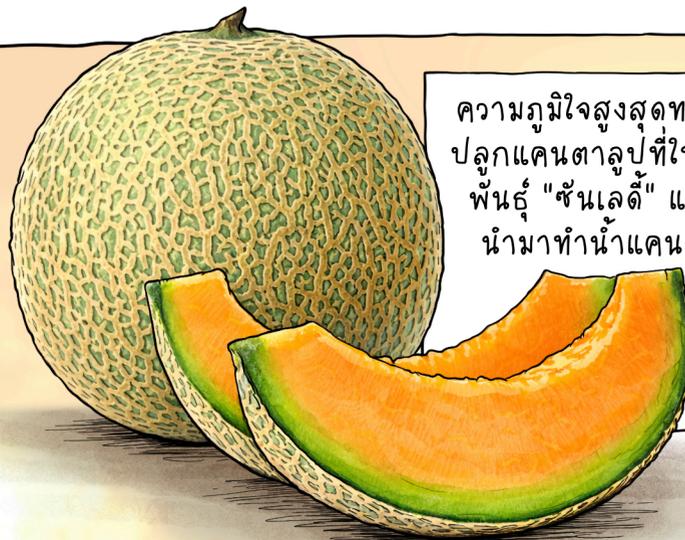


สัมผัสศาสตร์แห่งการใช้ahrungเป็นยา

จุดหมายที่ตอบโจทย์เทรนด์ Wellness Tourism อย่างแท้จริง อาณาจักรแห่งภูมิปัญญาไทยที่นำศาสตร์การแพทย์แผนไทยมาผสมผสานกับนวัตกรรมสมัยใหม่ อภัยภูเบศรยังยกระดับแนวคิด "ความมั่นคงทางอาหาร" ผ่านเมนูสุขภาพที่สร้างสรรค์จากสมุนไพรพื้นบ้านกว่า 500 ชนิด ไม่ว่าจะเป็นใบบัวอ่อน ที่ช่วยให้หลับสบายคลายเครียด หรือยาฝักเปิดแดงไก่จิก ที่ช่วยบำรุงโลหิต สนับสนุนเกษตรกรอินทรีย์ในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน สร้างรายได้และสุขภาพที่ดีให้กับผู้คนได้ทั้งเมืองสมุนไพรแห่งปราจีนบุรี



สระแก้ว



ความภูมิใจสูงสุดทางด้านเกษตรกรรมของจังหวัด สระแก้วคือแหล่งปลูกแคนตาลูปที่ใหญ่และคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทย โดยเฉพาะพันธุ์ "ชันเลดี" และ "ทีโอปมาร์ค" ที่เติบโตบนผืนดินอุดมสมบูรณ์ นำมาทำน้ำแคนตาลูปปั่นสดๆ หรือสลัดแคนตาลูปที่สดชื่นสุดๆ

รวมถึงชมพูหวานเพชรคลองหาดกรอบหวาน และพลาดไม่ได้กับของทานเล่นที่ไม่ค่อยมีใครรู้จัก กล้วยเกรียวทองกรอบฟูจากจากกล้วยน้ำว้าแท้ๆ

Frontier Flavours บทสรุปแห่งพรมแดน

สระแก้วคือปลายทางของการเดินทางที่รสชาติสะท้อนทั้งพรมแดน วัฒนธรรม ความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร ตั้งแต่แฮมเนืองเวียดนามไปจนถึงอาหารป่าและเมนูจากปลา

ความสดใหม่จากแหล่งน้ำธรรมชาติกับเมนูปลาคังและปลาน้ำจืดจากอ่างเก็บน้ำพระปรัง ที่เนื้อแน่นหวานแดงปรุงรสจัดจ้านถึงเครื่องสมุนไพรไทย กลายเป็นบทสรุปที่ครบถ้วนที่สุดของ

"Eat the East Road Trip"



เดี๋ยวกลับไปแล้ว พวกญาติๆต้องมารุมแย่งชมพูกับแคนตาลูปแน่ๆ หอบไปเท่าไรก็ไม่เคยพอให้กินเลยพอเป็นผลไม้ภาคตะวันออก

แต่น่าเสียดายจริงๆ ที่ต้องรีบกลับกรุงเทพก่อนพอได้เที่ยวแบบนี้แล้วอยากอยู่ต่อนานๆเลย

ไม่เป็นไรหรอกน่า ปีหน้าเราก็มาร่วมใหม่ได้เนี่ย แต่ก็อย่าเอารวันหยุดไปใช้มั่วซั่วละเดี๋ยวรอบหน้าจะจัดให้เต็มกว่านี้อีกทั้งอาหาร ทั้งที่เที่ยว ประสบการณ์รับรองไม่แพ้ภาคตะวันออกของไทยแน่ๆ

สุดยอด! ไอติมเนื้อเนียนหวานชื่นใจได้กลิ่นนมชัดเจนเลย อร่อยจริงๆ

Sa Kaeo



สหกรณ์โคนมวังน้ำเย็น

ช่วยผลิตสินค้านม รับทำครบทั้งนม UHT นมอัดเม็ด นมผง แล้วยังช่วยคิดสูตรหรือปรับสูตรให้ตรงกับที่เราอยากได้ได้ด้วย ไปจนถึงช่วยเรื่องขอ อย. กับฮาลาล ก็มีบริการให้

จากฟาร์มสุ้แก้วนมสดที่เลิฟใน วังน้ำเย็น กาแฟสด Cafe & Restaurant ต่อยอดผลิตภัณฑ์ของสหกรณ์สู่เมนูเครื่องดื่มและอาหารในบรรยากาศสบายๆ นมสดหอมมันโยเกิร์ตเนื้อแน่น และเมนูที่ใช้วัตถุดิบตรงจากแหล่งผลิต สะท้อนความสดและสะอาดได้เป็นอย่างดี

ระยะทางไกล รถใหญ่อย่าง BMW X7
เหมาะมากกับการเดินทางสายนี้



- Chachoengsao
- Chon Buri
- Rayong
- Chanthaburi
- Trat



Coastal Heat & Fruit Silk Road

เส้นทางสายไหมแห่งไอแดดและผลไม้ริมฝั่ง



สำหรับตัวละครผู้รอบรู้ เจ้าของแวนทรงกลมผู้รักการค้นพบของดีของแต่ละจังหวัด
จึงไม่น่าแปลกใจเลยที่เขาตั้งใจจะเช็คอินสถานที่ให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะไปไหว
และความหลงใหลนั่นเอง คือสิ่งที่วาดเส้นทางสายภาคตะวันออกที่เขาชอบที่สุด

จะเชิงเตรา > ชลบุรี > ระยอง > จันทบุรี > ตราด

เส้นทางสายทะเลและผลไม้นี้ให้ความรู้สึกสนุก สดชื่นแบบเต็มพลัง
กินหนัก เดินเยอะ สดชื่นทุกจังหวัด อัดแน่นไปด้วยกิจกรรมและประสบการณ์

1. **จะเชิงเตรา:** เริ่มด้วยการกินปลาแม่น้ำ ดูพระอาทิตย์ตกกลางบางปะกง
2. **ชลบุรี:** ต่อด้วยอาหารทะเลสด ไม่ว่าจะเป็น กุ้ง ปู หรือกุ้ง พร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดแซ่บๆ
3. **ระยอง:** แวะหุบเขาผลไม้ กินทุเรียน มังคุด ก่อนเดินเล่นตามร้านริมชายทะเล
4. **จันทบุรี:** ชมสวนพริกไทย หาร้านแกงรสจัดจ้าน และกินขนมท้องถิ่นในตลาด
5. **ตราด:** ล่องเรือไม้ตามป่าโกงกาง กินข้าวพริกแกง ก่อนซื้อสับปะรดสีทองกลับบ้าน

สำหรับคนที่ชอบรถเปิดประทุน
กินลมชมวิวลิวระหว่างทางแล้วละก็
BMW Z4 เป็นอีกทางเลือกที่ดีมาก



- Samut Prakan
- Chachoengsao
- Nakhon Nayok
- Prachin Buri



River-Wellness-Herbal Route

เส้นทางท่องเที่ยวสุขภาพริมแม่น้ำและสวนสมุนไพร



สำหรับตัวละครที่ซึลที่สุดในทริป แม้จะดูเหมือนเอาแต่ตามกินและไปตามแผนของเพื่อน
แต่กลับเป็นคนที่เอนจอยและใช้เวลากับโมเมนต์ตรงหน้าได้อย่างคุ้มค่าที่สุด
ด้วยนิสัยสบายๆ แบบนี้ บวกกับความสวยงาม นี่จึงเป็นเส้นทางที่เขาเลือก

สมุทรปราการ > ฉะเชิงเทรา > นครนายก > ปราจีนบุรี

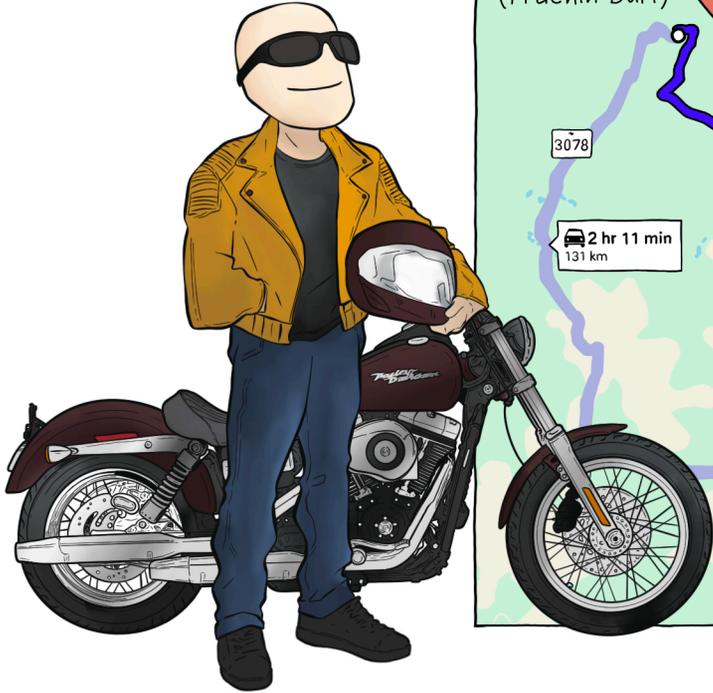
เส้นทางสายเขียว สบาย สุขภาพดี เหมาะกับคนอยากพักผ่อน พักกาย
เส้นนี้คือเส้นทาง "กินดี อยู่ดี" อาหารจะไม่หนักเกิน แต่มีความสดใหม่และกลิ่นของดินและต้นไม้

1. **สมุทรปราการ:** เปิดเส้นทางด้วยการปั่นจักรยาน กินปลาทอดโกโก้ จิบกาแฟเดินเล่นริมน้ำ
2. **ฉะเชิงเทรา:** ตามด้วยการเข้าวัดไปไหว้พระ ขอพร ก่อนจะนั่งพักกินปลาแม่น้ำ
3. **นครนายก:** ขึ้นเขาไปเล่นน้ำตก ปิกนิกกลางธรรมชาติแบบ Slow Life
4. **ปราจีนบุรี:** เข้าอุทยานพยานาค และฟื้นฟูร่างกายที่อภัยภูเบศรก่อนกลับ

หากอยากเปลี่ยนอารมณ์จากรถยนต์
BMW R & SERIES คือคู่หู
ที่คุณอาจจะอยากลองทำความรู้สึกดู



- Prachin Buri
- Sa Kaeo

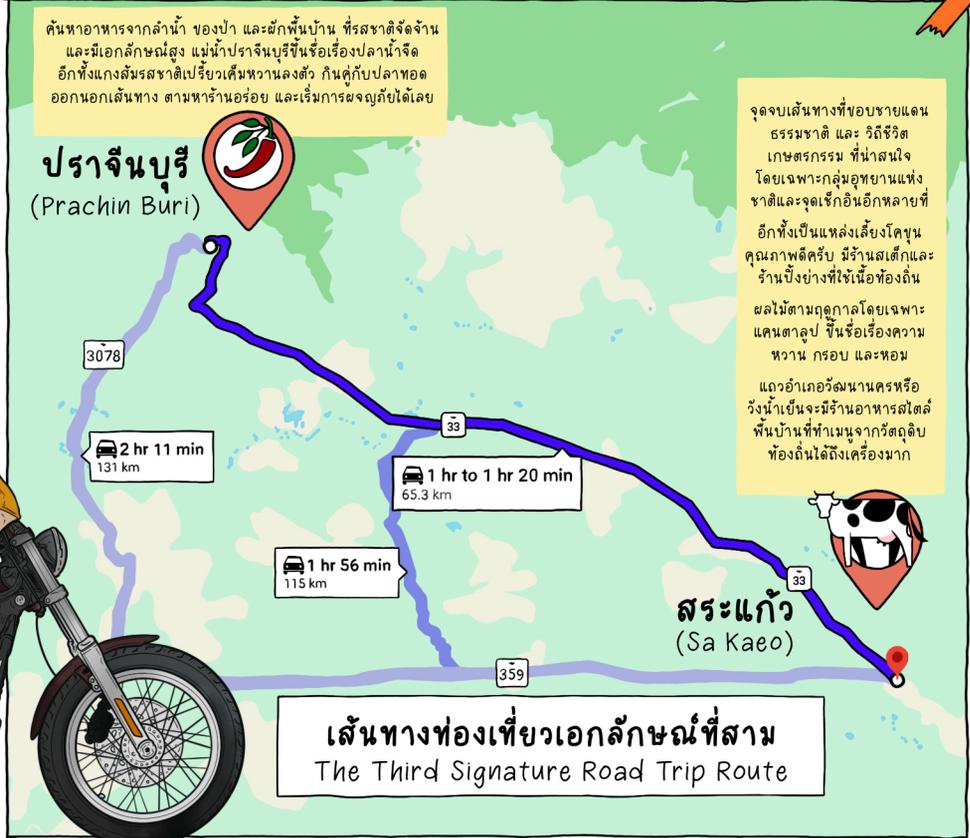


Frontier Spice Trail

เส้นทางกลิ่นเครื่องเทศแห่งขอบชายแดน

ค้นหาอาหารจากลำน้ำ ของป่า และผักพื้นบ้าน ที่รสชาติจัดจ้าน และมีเอกลักษณ์สูง เมนูปราจีนบุรีขึ้นชื่อเรื่องปลาน้ำจืด อีกทั้งแกงส้มรสชาติเปรี้ยวเค็มหวานลงตัว กินคู่กับปลาทอด ออกนอกเส้นทาง ตามหาร้านอร่อย และเริ่มการผจญภัยได้เลย

ปราจีนบุรี
(Prachin Buri)



จุดจบเส้นทางที่ขอบชายแดน ธรรมชาติ และ วิถีชีวิต เกษตรกรรม ที่น่าสนใจ โดยเฉพาะกลุ่มอุทยานแห่งชาติและจุดเช็คอินอีกหลายที่ อีกทั้งเป็นแหล่งเลี้ยงโคขุน คุณภาพดีครับ มีร้านสเต็กและร้านปิ้งย่างที่ใช้เนื้อท้องถิ่น ผลไม้ตามฤดูกาลโดยเฉพาะแคนตาลูป ขึ้นชื่อเรื่องความหวาน กรอบ และหอม แถวอำเภอรวิธนานนครหรือวังน้ำเย็นจะมีร้านอาหารสไตล์ฟาร์มที่ท่าเมนูจากวัตถุดิบท้องถิ่นได้ถึงเครื่องมาก



สระแก้ว
(Sa Kaeo)

เส้นทางท่องเที่ยวเอกลักษณ์ที่สาม
The Third Signature Road Trip Route

สำหรับตัวละครสุดเท่ เจ้าของแวนกันแดดที่แทบไม่เคยถอดให้เห็นตลอดทริปใหญ่ เขาเลือกเส้นทางที่ให้อิสระกับตัวเองที่สุด จะเปลี่ยนแผนหรือแวะไหนก็ได้ตามใจ จนรู้เลยว่า แค่อสองจังหวัดก็พอให้สนุกกับการลองหลุดออกนอกเส้นทางแล้ว

ปราจีนบุรี > สระแก้ว

นี่คือการเดินทางสุดสายของเส้นทางปลายพรมแดน เผ็ดร้อน และเต็มไปด้วยการผจญภัย สัมผัสและก้าวเข้าสู่รสชาติจากชายแดน เคล้าด้วยกลิ่นหอม และผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ไม่เหมือนใคร

1. **ปราจีนบุรี:** เดินทางเสาะหา เครื่องแกงเข้มข้น เมนูพื้นบ้านหอมเครื่องเทศตามข้างทาง
2. **สระแก้ว:** พักดื่มนม กินเหนมเหนียง และซื้อชมพูหรือแคนตาลูปเป็นของฝากกลับบ้าน

ด้วยสถานการณ์ชายแดนขณะนี้ โปรดระมัดระวังความปลอดภัยระหว่างวางแผนการเดินทาง

Mix & Match Flavour

ไหน ๆ ตัวละครทั้งสามของพวกเราก็ได้พาเสนอเส้นทางและรสชาติที่โปรดปรานกันไปแล้ว
 เอาล่ะ! คราวนี้ ก็ถึงตาของพวกคุณบ้างที่จะลองออกเดินทางในแบบของตัวเอง
 เริ่มจากการผสมผสานสิ่งที่ชอบเข้าด้วยกัน ลองจินตนาการดูว่า หากนำวัตถุดิบจากจังหวัด
 หนึ่งไปจับคู่กับรสชาติของอีกจังหวัดหนึ่ง จะเกิดประสบการณ์แบบไหนขึ้นได้บ้าง



วงล้อแห่งรสชาตินี้ จึงเปรียบเสมือนพื้นที่ห้องทดลองแบบเล็กๆ ส่วนตัวของคุณเอง
 ให้ได้ลองคิด ลองเลือก และลองสร้างเส้นทางรสชาติในแบบที่ไม่จำเป็นต้องเหมือนใคร



เลือกเช่ารถคันที่ใช้ สำหรับการเดินทางของคุณ

เลือกประสบการณ์ที่ตอบโจทย์คุณที่สุด
ทำให้ทุกทริปของคุณสะดวกสบายมากขึ้น
พร้อมตอบรับทุกความต้องการไม่ว่าจะไกลแค่ไหน
ให้ทุกเส้นทางราบรื่น นำประทับใจ และคุ้มค่ามากที่สุด



DON'T RENT A CAR RENT THE CAR

🌐 Global Reach

เครือข่ายครอบคลุมทั่วโลก
มากกว่า 2,000 แห่ง
ในกว่า 105 ประเทศ

🚗 Distinctive Fleet

รถหลากหลายระดับคุณภาพ
มีคันที่ใช้ สำหรับการเดินทาง
ทางเลือกมีระดับสำหรับทุกสไตล์

👨‍🎓 Exceptional Service

มาตรฐานบริการเหนือระดับ
ดูแลคุณตั้งแต่จองจนถึงคืนรถ
ใส่ใจทุกรายละเอียดของการเดินทาง

สแกน QR CODE
แล้วออกเดินทางได้เลยวันนี้



เดินทางราบรื่นตั้งแต่เริ่มต้นจนจบทริป

บริการดูแลอย่างดีช่วยลดความกังวลระหว่างทาง
ทำให้คุณมั่นใจได้ทั้งเรื่องความปลอดภัยและสมรรถนะ
ขั้นตอนการจองชัดเจน ช่วยให้คุณวางแผนได้ง่ายขึ้น
ไม่ต้องเสียเวลาแก้ปัญหารับมือกับสิ่งที่ไม่คาดคิด
ช่วยให้คุณเลือกประเภทรถที่เหมาะสมกับการเดินทาง
ไม่ว่าจะเป็นทริปพักผ่อน การเดินทางเพื่อทำงาน
เพื่อรับอิสระในประสบการณ์ระหว่างทางได้อย่างเต็มที่
ทำให้ทุกกิโลเมตรง่ายและสบายใจตั้งแต่ต้นจนจบ



ต้องกลับแล้วหรือ?
ได้ไปเที่ยวกันตั้งหลายวันแท้ๆ
แต่ทำไมถึงรู้สึกว่ามันจบลงเร็วจัง
เวลาตอนมีความสุขนี้ผ่านไปเร็วจริงๆ
Road Trip ตะวันออกนี้
ไม่อยากให้จบเลย

เวลาดีก็ผ่านไปเร็ว
แบบนี้แหละ อย่าเศร้าไปเลย
รอบหน้าค่อยหาเวลาไปกันอีก
มากๆ เดี่ยวไปส่งที่บ้านนะ
รีบเก็บของเถอะ

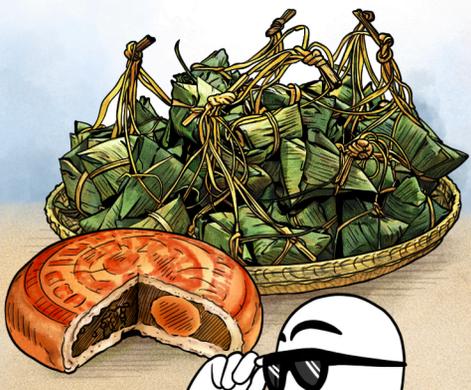
แต่กว่าจะ
ได้ไปกันอีกรอบ
ก็ไม่รู้ว่าจะมีไหน
งานการก็มีตั้ง
เยอะตั้งเยอะ

เฮ้อ

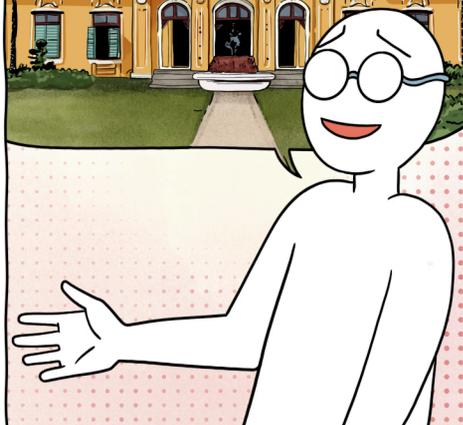
แต่ไม่เคยนึกมาก่อนเลยนะว่า
ภาคตะวันออกของประเทศไทย
จะมีอาหารหลากหลายขนาดนี้
กรุงเทพฯ เนี้ยก็มีร้านดังๆ อยู่
แต่พอได้ออกต่างจังหวัดจริงๆ
ถึงรู้ว่าพลาดของดีไปเยอะ
โดยเฉพาะผลไม้ที่บอกเลย
ว่าคุณภาพสุดยอดมากๆ
ไม่ว่าจะทั้งแบบสดหรือแปรรูป
ก็อร่อยจนหยุดกินแทบไม่ได้



จริง บางทีก็ติดเที่ยวใกล้บ้าน
พอได้ขับรถออกมาแบบนี้
มันตื่นเต้นเหมือนได้ผจญภัย
พวกผลไม้อร่อยดีก็จริง
แต่อันที่ไม่พูดถึงไม่ได้เลยก็คือ
พวกขนม พวกของฝาก
หรือของดีประจำจังหวัด
ทั้งมีเอกลักษณ์ และเรื่องราว
เบื้องหลังอาหารแต่ละชนิด
ก็น่าสนใจไม่แพ้ความอร่อยเลย



ไซ้ใหม่ละ พอมองย้อนกลับไป
เรื่องราวพวกนั้นมันน่าทึ่งจริงๆ
ไม่ว่าอาหารของจังหวัดไหน
ต่างก็เริ่มจากการใช้ของที่
ธรรมชาติรอบตัวเขาให้มาทั้งนั้น
แต่ละจังหวัดไม่ได้มีแค่ของดี
แต่วัตถุดิบ วิธีการปรุง และผู้คน
ทำให้เราสนใจ และรู้สึกเต็มอิ่ม
ไปกับ Road Trip ตะวันออก
ที่ไม่คิดเลยว่าจะสนุกขนาดนี้



ตอนแรกก็คิดว่าน่าจะรู้อยู่แล้วว่าจะได้เจอกับอะไร
แค่ไปเที่ยวต่างจังหวัด นั่งรถกินลมชมวิว
ไปเช็กอินร้านสวยๆ เอามาลงอวดเพื่อนๆ
แล้วกลับบ้านพร้อมของฝากให้คนในครอบครัว



แต่กลับกลายเป็นว่า ระหว่างทาง เราได้พบเจอ
กับผู้คนในจังหวัดที่ภูมิใจในอาหารของพวกเขา
ความรักในอาหารเหล่านั้น คือความกลมกล่อม
ทำให้เรื่องราวของวัตถุดิบทุกอย่างล้วนมีคุณค่า



แม้จะเจอความลำบากหรือมีการผิดแผนไปบ้าง
บางร้านปิด ฝนตก บางทีก็หลงออกนอกแผนที่
แต่นั้นก็เป็นอีก "รสชาติ" ของการเดินทาง
รสชาติที่ไม่มีในเมนู แต่ก็มีความทรงจำใหม่ๆ



แต่ที่สำคัญที่สุด เหมือนเราไม่ได้แค่ไปเที่ยว
เราได้ออกไป "กินภาคตะวันออกของไทย" จริงๆ
กินทะเล กินป่า กินสวน กินอดีต และอนาคต
มันคือการเปิดใจให้รสชาติพาเราเข้าใจพื้นที่นั้น



พอคิดได้แบบนี้แล้ว ก็แทบอดใจรอไม่ไหวกับการเดินทางสายอาหารใน
ภาคอื่นๆของประเทศไทย ยังมีรสชาติอีกมากที่เรายังไม่รู้จัก
ยังมีงานที่เรายังไม่ได้ลองและครั้งหน้า เมื่อเราออกเดินทางอีกครั้ง
เราอาจไม่ได้ถามว่า "จะกินอะไรดี" แต่จะถามว่า ...

"ต่อไปจะเป็นรสชาติแบบไหนนะ
ที่พวกเราจะได้ลิ้มลองกัน?"



