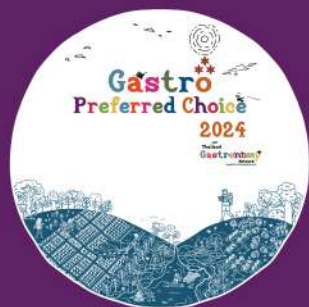


Preferred Choice Collection

TGN

Chachoengsao

สายน้ำ ผืนป่า ศรีทรา



Gastro^{***}
Preferred Choice
2024



คณะผู้จัดทำ

เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารแห่งประเทศไทย
ร่วมกับ
มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ จังหวัดจระเขิงตรา

EDITOR IN CHIEF ผศ.ดร.จุฑามาศ วิชาลสิงห์
FOOD MASTER เชฟแบล็ค ภาณุภน บูลสุวรรณ
WRITER ผศ.ดร.จุฑามาศ วิชาลสิงห์, สุทธิมา เสืองาม
PHOTOGRAPHER กฤษฏากร สุขมูล
DESIGNER นภัทร หยดย้อย
CO-ORDINATOR ถนอมชัย ศุภวิรัชบัญชา

www.thailandgastronomynetwork.com



“การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจะเป็นสื่อกลางในการส่งต่อมรดกทางวัฒนธรรม
ร่วมสร้างนวัตกรรมเพื่อคนรุ่นต่อรุ่น
จักอยู่ร่วมกับสิ่งที่ธรรมชาติรังสรรค์ไว้ให้ทำด้วยกันในจุดหมายปลายทาง
ที่ประกาศความมุ่งมั่นเป็นพื้นที่การพัฒนาและออกแบบวัฒนธรรมอาหารที่มีคุณภาพ
เป็นที่รับรู้ในระดับสากล นำไปสู่การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน”

ร่วมเดินทางไปกับเราได้
เพื่อสร้างการขับเคลื่อนความยั่งยืนผ่านระบบอาหาร
www.thailandgastronomynetwork.com





ร่วมออกเดินทางตามหารสในดินแดนที่อุดมไปด้วยผู้คน
และเรื่องราววัฒนธรรมอาหาร ที่เราพร้อมกันคิดสรรแล้วใน
“Our Preferred Choice Collection”

สินค้าและบริการที่รวบรวมไว้ใน THE PREFERRED CHOICE COLLECTION คือ กลุ่มผู้ประกอบการ
ที่ได้มีส่วนในการสร้างความตระหนักรู้และเห็นค่า ของการพัฒนาคุณค่าที่มีความหมายต่ออนาคต
ของการสร้างบ้าน สร้างเมือง อาหารทุกงานได้รังสรรค์เพื่อร่วมสร้างระบบอาหารที่ยั่งยืน
ช่วยทำกันทีละก้าว เพื่อเป้าหมายที่ยิ่งใหญ่ เกินกว่าที่จะทำเพียงลำพัง เราจึงอยากให้ทุกคน
ไปร่วมเส้นทางนี้ด้วยกัน มาเป็นส่วนหนึ่งด้วยกัน เพราะพวกเขาแสดงออกให้เห็นว่า



เป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติ
ร่วมสร้างความหลากหลายทางชีวภาพ
(NATURE & BIO-DIVERSITY)



นำวัฒนธรรม
มาสร้างอิทธิพลทางความคิด
(SOFT POWER)



มีนวัตกรรมที่สร้างนวัตกรรม
แสดงให้เห็นการเปิดมุมมองใหม่ทำใหม่
ของการท่องเที่ยว
(INNOVATION)



สร้างสรรค์ ประสบการณ์ใหม่ ๆ
(CREATIVITY EXPERIENCE)



สืบทอด สืบสาน
“ระหว่างรุ่น” “ต่างเพศต่างวัย”
(INCLUSIVENESS)



ส่งเสริมกิจการ และการจ้างงาน
ชุมชน ท้องถิ่น
(LOCAL ENTREPRENEUR &
EMPLOYMENT)



มีไฟรั้ช้อจำกัด
ถนัดปรับ พร้อมรับมือ
(RESILIENCE)



Happy Model ร่วมส่งเสริม กินดี (Eat Well) คือ การจัดการคุณภาพ ด้านอาหารและบริการ อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ นำเสนอความหลากหลายของอาหาร (ชีวภาพ) เลือกคัดสรร กินตามฤดูกาล ทั่วจากดิน (Life on land) แม่น้ำ ทะเล (Life below water) ให้เกิดสุขอนามัยที่ดี เข้าใจถิ่น เลือกกินสิ่งที่ดีมีคุณค่าต่อร่างกาย และกระจายประโยชน์ให้ถึงเกษตรกรในท้องถิ่น สามารถเชื่อมโยงคุณค่า อัตลักษณ์โดดเด่นของท้องถิ่น และรูปแบบวิถีเชิงวัฒนธรรม การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น พืชสมุนไพรที่อร่อย สะอาด ปลอดภัยและมีประโยชน์



เปิดรศ ก่อนออกเดินทาง

ภายใน พ.ศ. 2593 พลเมืองโลกจะมีจำนวนเพิ่มขึ้น ประมาณการว่ากว่า 9 พันล้านคน พลเมืองที่เพิ่ม อย่างมากนี้ จำเป็นต้องมีการบริโภคอาหารมากกว่า ในปัจจุบันถึงร้อยละ 70 การเลี้ยงดูประชากรที่เพิ่มขึ้น อย่างมาก ด้วยอาหารที่พอเพียงและมีคุณค่า ทางโภชนาการเป็นความท้าทายของโลกอย่างยิ่ง ความเร่งด่วนที่ต้องมีการปรับปรุงระบบการผลิต อาหารของโลกให้ได้อย่างเพียงพอนี้ จำเป็นต้องทำ ร่วมกัน เพื่อหาหนทางในการเตรียมรับมือ และร่วม แก้ปัญหาอาหารที่เป็นพิษ การร่วมคิดกำหนดทิศทางนี้ ต้องคำนึงถึงคุณภาพชีวิตที่ดีของต้นทางอาหาร คือ ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นของเกษตรกร การผลิตอาหาร ที่เพียงพอ ดีและมีคุณภาพ ให้คุณประโยชน์กับผู้บริโภค ที่จะได้รับผลผลิตทางอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ เรื่องราวของอาหาร เป็นความจำเป็นขั้นพื้นฐานสำหรับการดำรงอยู่ของมนุษย์ ซึ่งมีเหตุและผลนอกเหนือจากเพียงเรื่องการทำเกษตร



ทุกการเดินทางและการเลือกสรร ว่าจะไปเยือนที่ใด สามารถกระตุ้นให้เกิดความหลากหลายทางชีวภาพ ทางการเกษตรของท้องถิ่นนั้น ๆ ได้ดีขึ้น ส่งผลต่อ การผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น และ คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของกลุ่มเกษตรกร ตลอดจนระบบ การเกษตรที่ยืดหยุ่นและยั่งยืน ขณะเดียวกันก็สามารถ ยกกระดับการนำเสนอรูปแบบอาหารที่ดูทันสมัย พร้อมไปกับการอนุรักษ์มรดกท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ สร้างความสุขให้กับทั้งผู้มาเยือนและเจ้าบ้านได้อย่างดี

แหล่งรวมร้านเด็ด เมนูนำลงในเล่มนี้ จึงให้ประสบการณ์มากกว่าเพียงแค่การได้ลองลิ้มชิมรสอาหาร แต่มีส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อเป็นห่วงโซ่ที่มีความต่อเนื่อง โดยเริ่มจากการผลิต (เช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตรและการเยี่ยมชมผู้ผลิตอาหารฝีมือดี) ไปจนถึงสิ่งที่ตามมาภายหลังการบริโภค (เช่น ผลิตภัณฑ์อาหาร ของที่ระลึกที่ช่วยเพิ่มมูลค่า การจัดการของเสียที่เหลือ) ซึ่งตลอดห่วงโซ่นี้ หากพัฒนาอย่างบูรณาการจะสร้างโอกาสได้อย่างมากมาย ด้วยเหตุนี้เอง อาหารจึงเป็นมากกว่า “สิ่งที่เห็นวางอยู่บนจาน” ไปตามค้นหาเรื่องราวประสบการณ์ต่าง ๆ อย่างมีความสุขด้วยกัน แล้วทุกท่านจะพบ 4 เสาของระบบอาหารที่มีอยู่ในทุก ๆ จาน

Farming systems and Organic Ingredients

การเดินทางเริ่มต้นขึ้นจากแหล่งกำเนิดอาหาร แปลงผัก สวนผลไม้ บ้านไร่ หรือท้องนา ในแนวทางเกษตรปลอดภัย ส่งผลดีต่อทั้งผู้ปลูกและผู้กิน สร้างความตระหนักถึงความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพและการกินดีมีสุข

Story of Food

คุณค่าของเรื่องราวเบื้องหลังที่ทำให้คุณค่าของอาหารแต่ละจานโดดเด่นและเป็นที่ยึดจำ อาหารหนึ่งจาน รวบรวมเรื่องราวมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมการกิน วิธีการนำเสนออาหาร ล้วนแต่เป็นการสร้างความดีมีให้กับ การได้ลิ้มรสอาหาร อาหารจึงเป็นมากกว่าอาหารเสมอ

Creative Industries and Creative Culture

อุตสาหกรรมที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์เป็นทุน มีส่วนเข้ามาเกี่ยวข้องกับอาหารได้ทั้งสิ้น เพราะการนำเสนออาหาร เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่สะท้อนวิถีชีวิต รสนิยม และทิศทางของอาหารตามยุคสมัย นับตั้งแต่ภาชนะใส่อาหาร ไปจนถึงนวัตกรรมด้านอาหาร รางวัลด้านอาหาร หรือเทศกาลภาพยนตร์อาหาร ดนตรี การแสดง วรรณกรรม ที่ล้วนสามารถทำให้รสชาติของอาหารเป็นได้มากกว่า อิ่มท้อง แต่สร้างสรรคให้ อิ่มสมอง อิ่มตา อิ่มใจ

Sustainable Tourism

ผลักดันการพัฒนาอย่างยั่งยืนบนฐานของการท่องเที่ยว อนุรักษ์ ส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่น ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อสร้างโอกาสให้เกิดความคงอยู่ของ ความหลากหลายทางชีวภาพ การจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม การปกป้องมรดกทางอาหารของท้องถิ่น ให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวอย่างลึกซึ้งและยั่งยืนแก่ผู้มาเยือน

#อาหารพาไปไหนจะ



Thailand
GASTRONOMY
Network
@Khan.Thai

#StorytellingThroughFood
#GastroDiplomacy
#ThailandGastronomyNetwork

ไปทำความรู้จักกับเมนูสร้างสรรค์ ที่หยิบวัตถุดิบ
จากความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำบางปะกง
มาเล่าเรื่อง 4 แนวทาง

THE WAY OF BANGPAKONG วิถีบางปะกง
THE RIVER OF LIFE สายน้ำ 3 ฤดู
SAO SAO, THE FARM STORY OF CHACHOENGSAO
สนุก สดชื่น แบบฟาร์มและคาเฟ่
De' Easy เรียบง่าย แต่ใส่ใจรายละเอียด

WAY OF BANGPAKONG วิถีบางปะกง

“แปดริ้ว” เป็นชื่อเรียกขานตามตำนานความอุดมสมบูรณ์
ของพื้นที่ลุ่มน้ำบางปะกง
มีที่มาจากปลาช่อนตัวใหญ่ที่บังออกเป็นริ้วได้ถึง 8 ริ้ว
อาหารที่สร้างสรรค์ภายใต้แรงบันดาลใจจากวิถีแปดริ้ว
ยังคงมีวัตถุดิบดั้งเดิมในรูปแบบที่เปลี่ยนแปลงไป
“วิถีบางปะกง” จึงสะท้อนรูปแบบการใช้ชีวิต
ที่ปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย
และการเปิดรับสิ่งใหม่ ที่ยังยึดโยงคุณค่าเดิมเอาไว้



กุ้งแม่น้ำเผา-ซอสมะม่วง

ร้านเอกเขนก ริมสายน้ำบางปะกง บรรจงหยิบ “กุ้งแม่น้ำจัมซีฟู๊ด” หนึ่งในเมนูขายดีเป็นอันดับต้น มารังสรรค์ใหม่ควบคู่ของดีของเมืองแปดริ้ว คัดกุ้งแม่น้ำตัวโต ๆ มาเผาด้วยเตาถ่าน จนได้กุ้งเผารสหวาน เนื้อด้งตั้ง ราดน้ำจิ้มซีฟู๊ดที่ประยุกต์จากวัตถุดิบชั้นชื่อของเมืองแปดริ้ว นำโดย มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง ทรดอ คัดพิเศษจากสวนที่รับประกันคุณภาพทุกลูก ปั่นเคี้ยวรวมกับสมุนไพรสดอย่างพริกไทยเม็ด ใบยี่หระฯ พริก กระเทียมปรุงรสด้วยมะนาว เกลือดีจะเชิงตรา เสริฟพร้อมมะม่วงดิบเปรี้ยว ๆ กรอบ ๆ รับตำแหน่ง “กุ้งเผา” เล่าเรื่องความอุดมสมบูรณ์ของเมืองแปดริ้ว ที่มีทั้งสายน้ำ สวนผลไม้ ผืนป่า มาเสิร์ฟในงานเดียวกัน

ร้านอาหารเอกเขนก -แปดริ้ว

- Facebook: [FACEBOOK.COM/EAKANAKE888/](https://www.facebook.com/EAKANAKE888/)
- Instagram: [EAKANAKE8RIW](https://www.instagram.com/EAKANAKE8RIW)
- LINE: [@EAKANAKE8RIW](https://www.line.me/tv/EAKANAKE8RIW)
- Phone: 081 949 1394
- Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/2EWX7ABPJXKVRASB6](https://maps.app.goo.gl/2EWX7ABPJXKVRASB6)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ผืนป่า ศรีภรา

Gastronomy City



บิงซูมะม่วง-ปลาแห้ง

นำมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง สุก รสหวานฉ่ำมาเติมความสดชื่นให้กับบิงซู หรือขนมน้ำแข็งฝอยสีน้ำตาลที่หลายคนติดใจ ท็อปด้านบนด้วยครีมสด โรย “ปลาช่อนแห้ง” ซึ่งนำปลาช่อนตัวโตเด็ดเดี่ยว มาทำเป็น “หน้าปลาแห้ง” เนื้อฟูฝอยคลุกเคล้าหอมแดง น้ำตาลทราย และเกลือสมุทรจะเชิงตรา รับประทานไปด้วยกันได้ความหอม เย็น สดชื่น หอมทั้งจากเนื้อปลาช่อน สมุนไพร หอมแดง และความหอมหวานกลมกล่อมของมะม่วงสุกน้ำดอกไม้สีทอง เชิญคุณลิ้มลองได้แล้ววันนี้ ที่ร้านเอกเขนก

ร้านอาหารเอกเขนก -แปดริ้ว

- Facebook: [FACEBOOK.COM/EAKANAKE888/](https://www.facebook.com/EAKANAKE888/)
- Instagram: [EAKANAKE8RIW](https://www.instagram.com/EAKANAKE8RIW)
- LINE: [@EAKANAKE8RIW](https://www.line.me/tv/EAKANAKE8RIW)
- Phone: 081 949 1394
- Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/2EWX7ABPJXKVRASB6](https://maps.app.goo.gl/2EWX7ABPJXKVRASB6)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ผืนป่า ศรีภรา

Gastronomy City



แกงรัญจวน วิไลสมาหรา

ด้วยความตั้งใจสืบสานคุณค่าอาหารไทยควบคู่ไปกับการยกระดับวัตถุดิบท้องถิ่นในลุ่มน้ำบางปะกง “วิไลสมาหรา” ร้านอาหารไทยในบ้านโบราณสีขาวที่ประยุกต์มาจากโรงซ่อมเรือเก่าอายุกว่า 100 ปี ริมฝั่งแม่น้ำบางปะกง จึงพิถีพิถันเลือกสรรวัตถุดิบคุณภาพในทุกจาน ตั้งแกงรัญจวนที่คัดค้นขึ้นมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 มีกลิ่นหอมรัญจวนด้วยกะปิ ตะไคร้ และใบโหระพานำมาเพิ่มความพิเศษด้วยปลากระพงแปดริ้ว จากภาคย์ภูมิฟาร์ม เนื้อแน่นของปลาสดปรุงรสกับสมุนไพรที่ให้สรรพคุณทางยา ดีต่อสุขภาพและยังสืบสานอาหารตำรับไทยชาวจังหวัดจันทบุรีคนไทยในแบบฉบับของ “วิไลสมาหรา”

ร้านอาหารวิไลสมาหรา

- : [FACEBOOK.COM/VILLISSAMARA](https://www.facebook.com/villissamara)
- : [@vilissamarabangkla](https://www.instagram.com/vilissamarabangkla)
- : 095 118 1688
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/3NY1Y27WMWXR9LSY6](https://maps.app.goo.gl/3NY1Y27WMWXR9LSY6)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟันป่า ศรีภรา


Gastronomy City



เค้กมะพร้าวน้ำหอม จิมมี่ ฟาร์ม

จะเชิงตราเป็นเมืองสามน้ำ มีน้ำจืด น้ำเค็ม น้ำกร่อย หมุนเวียนเปลี่ยนไปตามฤดูกาล ก่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ต่อพืชพรรณธัญญาหาร ดินน้ำกร่อยที่มีสารอาหารตามธรรมชาติสูง เป็นแหล่งปลูกมะพร้าวน้ำหอม หนึ่งในผลิตภัณฑ์ GI (GEOGRAPHICAL INDICATION) ของจังหวัด จิมมี่ ฟาร์ม นำน้ำมะพร้าวที่หอมหวานมารวมกับเนื้อมะพร้าวอ่อนกำลังดี ผลผลิตจากต้นมะพร้าวออร์แกนิกที่ปลูกในฟาร์ม มาทำเป็นเค้กมะพร้าว น้ำหอมโฮมเมด นุ่มลิ้น หอมมัน รสกลมกล่อม เหมาะกับชาหรือกาแฟ เพื่อส่งมอบความสุขที่หอมหวานจากจะเชิงตราแก่ผู้มาเยือน

จิมมี่ ฟาร์ม (JIMMY FARM)

- : [FACEBOOK.COM/JIMMYFARMTHAILAND/](https://www.facebook.com/jimmyfarmthailand/)
- : [JIMMY_FARM_THAILAND](https://www.instagram.com/jimmy_farm_thailand)
- : [@JIMMYFARM](https://www.line.me/tv/jimmyfarm)
- : 081 816 1330
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/XBIU9GSVBNJU7FU9](https://maps.app.goo.gl/XBIU9GSVBNJU7FU9)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟันป่า ศรีภรา


Gastronomy City



จิมมี่ฟาร์ม กราณีตาหน้าปลาแห้ง

กราณีตาหรือเกล็ดน้ำแข็งจากผลไม้ที่ปลูกอย่างใส่ใจในฟาร์มออร์แกนิกของเราและเพื่อนเกษตรกรในท้องถิ่น นำมาโรยด้วย “หน้าปลาแห้ง” ที่ทำจากปลาช่อนในลุ่มน้ำบางปะกง แหล่งน้ำธรรมชาติของแปดริ้ว แล้วคั่วให้กรอบอย่างช้า ๆ ด้วยน้ำมันมะกอกจนแห้ง โรยน้ำตาลเคลือบเนื้อปลาให้มีรสหวานเล็กน้อย “จิมมี่ฟาร์ม กราณีตาหน้าปลาแห้ง” จึงกลายเป็นสูตรผสมของความสดชื่นที่เต็มเต็มความสุข จากฟาร์มให้กับผู้ลิ้มลอง

จิมมี่ ฟาร์ม (JIMMY FARM)

-  : [FACEBOOK.COM/JIMMYFARMTHAILAND/](https://www.facebook.com/jimmyfarmthailand/)
-  : [JIMMY_FARM_THAILAND](https://www.instagram.com/jimmy_farm_thailand)
-  : @JIMMYFARM
-  : 081 816 1330
-  : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/XBIU9GSVBNJUJYTFU9](https://maps.app.goo.gl/XBIU9GSVBNJUJYTFU9)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟันป่า ศรีภรา


Gastronomy City



ALL ABOUT “PLA-HANG”

หน้าปลาแห้ง
“หน้าปลาแห้ง” เป็นที่รู้จักมานานจากชนบทไทยภาคกลางขึ้นชื่ออย่าง “ข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง” จิมมี่ ฟาร์ม จึงนำ “ปลาช่อนแปดริ้ว” ที่สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของลุ่มน้ำบางปะกง มาทำให้เป็น ALL ABOUT “PLA-HANG” หรือผลิตภัณฑ์จากปลาแห้งในรูปแบบต่าง ๆ โดยใช้ปลาช่อนจากแหล่งน้ำธรรมชาติมาตากแล้วปั่นจนเนื้อฟู คั่วแห้งด้วยน้ำมันมะกอก โรยน้ำตาลพอเคลือบเนื้อปลา ผสมหัวหอมเจียวกรอบให้กลิ่นหอม รสชาติแบบดั้งเดิม นำไปเป็นส่วนผสมในเมนูควาวหวานได้ลงตัว

สูตรแกะ – ปลาช่อนแห้ง ผงโรยข้าวหน้าปลาแห้ง
ด้วยแรงบันดาลใจจาก “สูตรแกะ” ของญี่ปุ่น จิมมี่ ฟาร์ม นำมาปรุง “หน้าปลาแห้ง” เมนูคลาสสิกแบบไทยที่คัดสรรวัตถุดิบอย่างดีจากแหล่งน้ำบางปะกง นำมารวมกับสาร่ายญี่ปุ่น เพิ่มความหอมมันด้วยงาคั่ว เป็นความลงตัวที่เข้ากันได้ดี จะใช้โรยหน้าข้าว หรือ เพิ่มรสชาติในเมนูอื่น ๆ ก็ไม่ทิ้งความอร่อยในรูปแบบของ “ALL ABOUT PLA-HANG” ปลาช่อนแห้งของแปดริ้ว

จิมมี่ ฟาร์ม (JIMMY FARM)

-  : [FACEBOOK.COM/JIMMYFARMTHAILAND/](https://www.facebook.com/jimmyfarmthailand/)
-  : [JIMMY_FARM_THAILAND](https://www.instagram.com/jimmy_farm_thailand)
-  : @JIMMYFARM
-  : 081 816 1330
-  : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/XBIU9GSVBNJUJYTFU9](https://maps.app.goo.gl/XBIU9GSVBNJUJYTFU9)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟันป่า ศรีภรา


Gastronomy City



เปี้ยะไส้มะม่วง-มะพร้าวน้ำหอม

เปี้ยะไส้มะม่วง มะพร้าวอ่อน เป็นการเล่าเรื่องครอบครัวชาวจีนอพยพ ที่มาตั้งรกรากในตลาดบางคล้า มีรูปแบบเฉพาะตัวที่หาไม่ได้จากชุมชนอื่น ๆ เพราะใช้ส่วนผสมของไส้ขนมหนึ่งเดียวในโลก จากมะม่วงบางคล้า และมะพร้าวน้ำหอม เริ่มจากคัดเนื้อมะพร้าวนั้น ๆ เพื่อให้คงสัมผัสของเจลาตินจากเนื้อ กลมกลืนกับไส้มะม่วงผสมคัสตาร์ดผ่านการกวนอย่างตั้งใจ ให้ได้รสละมุนลิ้น การนำไส้ 2 ชนิดนี้มาห่อด้วยเปลือกขนมแบบจีน การแยกชั้นร่วน ๆ ของเปลือกเมื่อกัดลงไป จะช่วยขับให้ลิ้นของเราปะทะความนุ่มของไส้ได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น

ตั้งแข่งจิวแสนกูดาศ

- 🌐: WWW.TSJ1932.COM
- 📘: FACEBOOK.COM/TSJ1932
- 📞: @TSJ1932
- ☎: 081 564 1779 / 089 488 8134
- 📍: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/EYSJYZBCJJTJPUJZ8](https://MAPS.APP.GOO.GL/EYSJYZBCJJTJPUJZ8)

จะเซ็งตรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา

Gastronomy City



THE RIVER OF LIFE สายน้ำ 3 ฤดู

จะเซ็งตราเป็นเมือง 3 น้ำ
ฤดูแล้ง น้ำเค็ม
ฤดูฝน น้ำจืด
ช่วงรอยต่อระหว่างฤดู น้ำกร่อย
กุ้ง หอย ปู ปลา จึงได้เพาะพันธุ์ อาศัย เติบโต
ตามระบบนิเวศ 3 น้ำ ในแม่น้ำบางปะกง
รวมถึงพืชพันธุ์ ทรัพยากร ที่ผลิดอกออกผลงอกงามดี
ก็เป็นเพราะแร่ธาตุที่พัดพามาตามฤดูกาลแห่งสายน้ำ
เจกเช่นฤดูกาลแห่งชีวิต
เราควรเลือกปลิด เลือกปลูก สิ่งดีงามไว้ตามรอยทาง
เพื่อท้ายที่สุด
คนรุ่นหลังยังมีสิ่งดี ๆ ไว้ตามรอย



ข้าวผัดมะม่วงน้ำดอกไม้

บ้านปลาชুম นำแรงบันดาลใจจากวัฒนธรรมการกินข้าวกับผลไม้ของคนไทยสมัยก่อน มาผสมผสานกับวิชาการเลี้ยงเด็กสมัยใหม่ ที่เน้นให้มีทั้งผักและผลไม้ในจานเดียวกัน พร้อมความตั้งใจนำเสนอวัตถุดิบสำคัญของเมืองแปดริ้ว ที่มีน้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย เป็นต้นกำเนิดรสชาติอันโดดเด่น มาปรุงเป็นข้าวผัดมะม่วงน้ำดอกไม้ ที่หอมกลิ่นเครื่องเทศ มีวัตถุดิบหันเต้าหลากหลายประกอบคลุกเคล้าเข้าด้วยกัน ตั้งแต่มะม่วงน้ำดอกไม้ ที่ให้รสหวานอมเปรี้ยว สดชื่น กุณเชียง/หมูหยอง/กุ้งตากดราย (กุ้งแดดเดียว) รสหวานเค็มให้สัมผัสนุ่มหนึบ ส่วนโปรตีนหลักเป็นปลากระพงสดใหม่จากฟาร์มในแปดริ้ว

บ้านปลาชুম PLACHUM CAFE & BISTRO

- : [FACEBOOK.COM/BAANPLACHUM](https://www.facebook.com/baanplachum)
- : [BAANPLACHUM](https://www.instagram.com/baanplachum)
- : 080 557 7661
- : [GOO.GL/MAPS/SZJ2CYFSMXQ4BSWG9](https://www.google.com/maps/place/SZJ2CYFSMXQ4BSWG9)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟันป่า ศรีภรา


Gastronomy City



8RIEW DESSERT

เมื่อก่อนจะเชิงตราเป็นชนบท ตู๋เย็นยังไม่แพร่หลาย สำหรับคนรุ่นก่อน “ไอศกรีม” จึงเป็นความทรงจำที่มีรสชาติเมนู 8RIEW DESSERT จึงถูกออกแบบให้เป็นไอศกรีมที่เล่าเรื่องราวในความทรงจำ รสชาติที่คุ้นเคยในรูปแบบที่ร่วมสมัย โดยมีขนมขบเคี้ยวเตาถ่านร้านคุณยายแบบโบราณ มีเนื้อสัมผัสร่วม แห้ง และกรอบ เป็นสารตั้งต้น ตามด้วยไอศกรีม ส.มาลี รสชาติหวานมันเป็นนางเอกของเราเพิ่มความกลมกล่อมด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน และความหอมจากมะพร้าวคั่ว สวนลุงแดง และพระเอกที่ขาดไม่ได้ คือ ขนมใบจาก ของฝากเมืองแปดริ้ว นำมาชุปแป้งบาง ๆ ทอดกรอบ ๆ ราดซอสคาราเมล น้ำตาลโตนด รสหวานบาง ๆ หอม ๆ จากสวนในอำเภอบางคล้า

บ้านปลาชুম PLACHUM CAFE & BISTRO

- : [FACEBOOK.COM/BAANPLACHUM](https://www.facebook.com/baanplachum)
- : [BAANPLACHUM](https://www.instagram.com/baanplachum)
- : 080 557 7661
- : [GOO.GL/MAPS/SZJ2CYFSMXQ4BSWG9](https://www.google.com/maps/place/SZJ2CYFSMXQ4BSWG9)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟันป่า ศรีภรา


Gastronomy City



กึ่งชาน้ำ

นำกึ่งแม่น้ำ จากแหล่งน้ำธรรมชาติในระหว่างเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ เป็นช่วงที่กึ่งอร่อยที่สุด เนื่องจากได้สารอาหารดี จึงมีมันสะสมที่หัวกึ่งเยอะ มาปรุงในสโตนหม้อจีนชาน้ำ โดยเติมวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ อย่างมะม่วงน้ำดอกไม้มี่ปลูกลงในพื้นทีรมแม่น้ำบางปะกง คิดลูกไม้ดองและไม่สุกงอม หรือที่เรียกว่ามะม่วงปากตะกร้อ มีรสหวาน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว นำมะพร้าว น้ำหอมที่นึ่ง มาชอยให้ละเอียด ค่อย ๆ คั่วด้วยไฟอ่อน ๆ จนกรอบ หอม เติมผักสมุนไพร อาทิ หอมแดง พริกขี้หนู ใบสะระแหน่ มะนาว ตะไคร้ จากสวนในพื้นที่ใกล้เคียง น้ำขอส ผสมผสานรสชาติความเป็นไทยของน้ำสลัดครีม นำมาปรุงด้วยน้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำปลาพริก น้ำกะทิ จนได้ความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์จากบ้านนายตึก

โรงแรมบ้านนายตึก

- Facebook: [FACEBOOK.COM/NAITUEKHOMESTAY](https://www.facebook.com/NAITUEKHOMESTAY)
- Instagram: [BAANNAITUEKHOTEL](https://www.instagram.com/BAANNAITUEKHOTEL)
- Phone: 094 864 0999 / 063 395 9333 / 089 936 2211
- Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/YT4EZF9TC4XY3BR39](https://maps.app.goo.gl/YT4EZF9TC4XY3BR39)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา



ข้าวต้มมัด บ้านนายตึก

ถ่ายทอดความรักในการทำอาหารจากคุณแม่ อย่างพิถีพิถัน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ โดยใช้ข้าวเหนียวคัดพิเศษ จากจังหวัดเชียงราย นุ่ม หนึบ ไม่แฉะ คุณแม่จะตั้งใจซึ่งข้าวเหนียวทุกครั้ง เพื่อให้ข้าวต้มมัดทุกมัดมีปริมาณที่เท่ากัน กะทิหมูข้าวเหนียว ใช้มะพร้าวแห้งที่สวน มีรสชาติ หอม หวาน นำมาขูดและคั้นบีบด้วยมือ กลัวยน้ำว่า และใบตอง ใช้ของจากสวนในพื้นที่ใกล้เคียง อีกใบตอง บรรจงห่อ และมัดตอกด้วยมือทีละคู่ ๆ นึ่งในเตานานถึง 5 ชั่วโมง เสร็จแล้วนำมาเช็ดด้วยผ้าเพื่อให้ตอนแกะไม่เลอะมือ ข้าวต้มมัดบ้านนายตึกมีทั้งแบบนึ่งแล้วพร้อมทาน และแบบฟรีสซิลสุญญากาศ เก็บในช่องแข็งตู้เย็น อยู่ได้นาน 15 วัน

โรงแรมบ้านนายตึก

- Facebook: [FACEBOOK.COM/NAITUEKHOMESTAY](https://www.facebook.com/NAITUEKHOMESTAY)
- Instagram: [BAANNAITUEKHOTEL](https://www.instagram.com/BAANNAITUEKHOTEL)
- Phone: 094 864 0999 / 063 395 9333 / 089 936 2211
- Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/YT4EZF9TC4XY3BR39](https://maps.app.goo.gl/YT4EZF9TC4XY3BR39)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา





ฟิชแอนด์ชิป ซอสยอedmะพร้าว

ถึงแม้จะเปิดให้นักท่องเที่ยวมาเยือนแค่ปีละ 4 เดือนเท่านั้น แต่สวนลุงแดงมะพร้าวน้ำหอม ก็ให้ความสำคัญกับอาหารทุกจาน ที่ใส่ใจความอร่อยโดยเน้นวัตถุดิบคุณภาพจากเกษตรกรในท้องถิ่น ดังเช่น ฟิชแอนด์ชิป ซอสยอedmะพร้าว ที่ได้ปลากะพงเนื้อดี มีคุณภาพจากภาคภัยภูมิฟาร์ม นำมาทอดให้เหลือง และยอedmะพร้าวจากสวนลุงแดงที่มีเอกลักษณ์เรื่องความหอมหวาน จัดเป็นผลิตภัณฑ์ ๕ ของฉะเชิงเทรา มาทอดให้กรอบ นำมารับประทานคู่กับซอสที่มีให้เลือกทั้งซอสยอedmะพร้าว และซอสยอedmะพร้าวซีฟู้ด ให้ความอร่อยที่ลงตัว

สวนลุงแดงมะพร้าวน้ำหอม

Facebook: [FACEBOOK.COM/UNCLERED.COCONUT](https://www.facebook.com/unclered.coconut)
 Phone: 085 082 0728
 Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/OMTCA7BYSESXU19](https://maps.app.goo.gl/OMTCA7BYSESXU19)

ฉะเชิงเทรา
 สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา



มะพร้าวน้ำหอม สวนลุงแดง

มะพร้าวเป็นผลผลิตจากธรรมชาติที่มีคุณค่าทางอาหารสูง อุดมไปด้วยวิตามิน และพลังงาน มะพร้าวน้ำหอมแท้ ต้องมีความหอม ความหวานในลูกเดียวกัน ซึ่งมะพร้าวน้ำหอมของสวนลุงแดง เป็นสายพันธุ์โบราณของชาวบางคล้า มีรสหวานสนิท และมีกลิ่นหอมธรรมชาติ เป็นมะพร้าวที่ปลูกในพื้นที่ ๕ เป็นดิน 2 น้ำ คือน้ำจืดและน้ำกร่อย ใครที่มาเยือนสวนลุงแดง นอกจากผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายที่แปรรูปมาจากมะพร้าวแล้ว ห้ามพลาดมะพร้าวน้ำหอม ไม่เช่นนั้นจะมาถึงฉะเชิงเทรา

สวนลุงแดงมะพร้าวน้ำหอม

Facebook: [FACEBOOK.COM/UNCLERED.COCONUT](https://www.facebook.com/unclered.coconut)
 Phone: 085 082 0728
 Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/OMTCA7BYSESXU19](https://maps.app.goo.gl/OMTCA7BYSESXU19)

ฉะเชิงเทรา
 สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา





ตะโก้โรลมะม่วงแปดริ้ว

มะม่วง ผลไม้ขึ้นชื่อของเมืองแปดริ้ว มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์จากดินที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุสามน้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม น้ำกร่อย ไหลสลับหมุนเวียนกันไป กล้วย กล้วยน้ำว้า ได้แรงบันดาลใจในการนำขนมไทยดั้งเดิม อย่างตะโก้ มาประยุกต์ให้เข้ากับบรรยากาศคาเฟ่ในรูปแบบคล้ายขนมแยมโรลที่มีไส้เป็นซอสมะม่วง ตะโก้โรลมะม่วงแปดริ้ว จึงเป็นความลงตัวของเบเกอรี่และขนมไทย ที่มีรสชาติสดชื่น เปรี๊ยะหวานจากมะม่วง ตอบโจทย์ที่ว่า “ทำอย่างไรให้ผู้มาเยือนได้สัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆ จากฉะเชิงเทรา” ในยุคที่คาเฟ่กลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ

กรปรีชา เบเกอรี่

[อัส ฟาร์มเมอร์ เค้ก](#)
 : pkfarm8999
 : 062 195 6629

ฉะเชิงเทรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา



ข้าวโยธกา

โยธกา คือตำบลหนึ่งในอำเภอบางน้ำเปรี้ยว เป็นแหล่งปลูกข้าวสำคัญของฉะเชิงเทรา หนึ่งในสายพันธุ์ข้าวที่เกษตรกรปลูก คือ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ด้วยดินที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยแร่ธาตุจาก 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม น้ำกร่อย ทำให้ข้าวสารจากโยธกา เวลาหุงจะหอม ตอนเคี้ยวจะมีความนุ่ม นิ่มนวล อร่อย ถ้าหาซื้อของฝาก จากจุดหมายปลายทางไปฝากญาติมิตร “ข้าวโยธกา” จากลุ่มน้ำบางปะกง จะทำให้อาหารครั้งถัดไป มีเรื่องเล่าถึงฉะเชิงเทราที่ได้มาเยือน

กรปรีชา เบเกอรี่

[อัส ฟาร์มเมอร์ เค้ก](#)
 : pkfarm8999
 : 062 195 6629

ฉะเชิงเทรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา





สลัดปลากะพงห่มผ้า

นำวัตถุดิบจากเกษตรกรฟาร์มปลากะพงภาคภัยภูมิฟาร์ม ที่ได้มาตรฐาน GAP ของกรมประมง สามารถเลี้ยงได้ในพื้นที่ น้ำจืด น้ำกร่อย น้ำเค็ม และผักสลัดออร์แกนิกจากฟาร์มกรีนวิลล์ ที่ใช้ประสบการณ์และความเอาใจใส่ในการปลูก ผสานความหวานสดชื่นจากมะม่วงน้ำดอกไม้สุก ซึ่งเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดฉะเชิงเทรา มีรสชาติหอมหวาน มาออกแบบให้เป็นสลัดปลากะพง ห่อด้วยแป้งแบบทอดดีไซร์ ที่รับประทานได้ง่าย เข้ากับยุคสมัยของการใช้ชีวิตรวดเร็ว แต่ไม่ทิ้งความอร่อย และคุณค่าทางโภชนาการครบครัน

ภาคภัยภูมิ ฟาร์ม

- : [FACEBOOK.COM/PARKPOOMFARM](https://www.facebook.com/parkpoomfarm)
- : 087 133 4019
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/JVDCBR04FZVVQK599](https://maps.app.goo.gl/JVDCBR04FZVVQK599)

ฉะเชิงเทรา
สาขา ฟินป่า ศรีภรา



น้ำพริกปลากะพง

น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย คือระบบนิเวศของแม่น้ำบางปะกงในจังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งเหมาะสมอย่างยิ่งในการเพาะเลี้ยงปลากะพงได้อย่างมีคุณภาพ ภาคภัยภูมิฟาร์ม ได้มาตรฐาน GAP ของกรมประมง เลี้ยงปลากะพงด้วยความใส่ใจ จึงมั่นใจได้ว่ามีความสด ปลอดภัยกับผู้บริโภค เพื่อเป็นการถนอมอาหารที่เก็บไว้ได้นาน เราจึงได้นำปลากะพงมาแปรรูปเป็นน้ำพริก โดยนำเครื่องสมุนไพรท้องถิ่น มาปรุงรสให้จัดจ้าน สามารถรับประทานคู่กับมื้ออาหาร และเป็นของฝากที่มีคุณค่า อีกทั้งเป็นการส่งเสริมอาชีพและกระจายรายได้สู่ชุมชน

ภาคภัยภูมิ ฟาร์ม

- : [FACEBOOK.COM/PARKPOOMFARM](https://www.facebook.com/parkpoomfarm)
- : 087 133 4019
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/JVDCBR04FZVVQK599](https://maps.app.goo.gl/JVDCBR04FZVVQK599)

ฉะเชิงเทรา
สาขา ฟินป่า ศรีภรา





ชีฟฟ่อนสายน้ำ 3 ฤดู และชีฟฟ่อนมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง

สายน้ำบางปะกง แม่น้ำสายหลักของจังหวัดฉะเชิงเทรา มีระบบนิเวศ 3 น้ำ ผันเปลี่ยนไปตามฤดูกาล จึงเป็นต้นกำเนิดของวัตถุดิบชั้นดี ที่มาของส่วนผสมของชีฟฟ่อนเค้ก 2 สสชาติ ที่เลือกสรรวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดมาทำเป็นส่วนผสม

ชีฟฟ่อนเค้กสายน้ำ 3 ฤดู (สีฟ้า-เขียวอ่อน)
เนื้อเค้กน้ำตาลสดหอมนุ่ม กับไส้ที่ทำจากมะพร้าว น้ำหอม เนื้อลูกตาล
แต่งแต้มสีส้ม เพิ่มความสดใสน่ารักประทาน ด้วยสีจากดอกอัญชัน ดอกไม้พื้นบ้านมากสรรพคุณ

ชีฟฟ่อนเค้กมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง (สีเหลือง-ชมพู)
ไส้รสหวานกลมกล่อม จากมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง (มีเฉพาะฤดูกาล วางขาย เม.ย.-พ.ค.เท่านั้น)

ขนมบ้านอู๋

- : [FACEBOOK.COM/BAANOUM](https://www.facebook.com/baanoum)
- : [BAANOUM2002](https://www.instagram.com/baanoum2002)
- : 033 058 536 / 099 365 3914
- : [HTTPS://G.CO/KGS/JKZMBD4](https://g.co/kgs/JKZMBD4)

2024



ฉะเชิงเทรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา



SAO SAO, THE FARM STORY OF CHACHOENGSAO สนุก สดชื่น แบบฟาร์มและคาเฟ่

SAO SAO มาจากเสียงท้ายของชื่อ “ฉะเชิงเทรา”
ที่ตั้งมาเล่าเรื่องให้สนุก และผ่อนคลายยิ่งขึ้น
สื่อถึงกิจกรรมที่ “การกิน” นำไปสู่การเรียนรู้เรื่องอาหาร
ที่เต็มไปด้วยความสนุก สดชื่น เบิกบาน
เอกลักษณ์ของอาหารที่สร้างสรรค์ในกลุ่มนี้ คือ
ความสด สะอาด ใส่ใจคุณภาพ
เชิญร่วมเดินทางไปกับมืออร่อยแบบฟาร์ม คาเฟ่
แท้และดี เพราะมีเรื่องราวของวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นพระเอกตลอดเส้นทาง



กุ้งทอง วัชรวิ

แรงบันดาลใจจาก “กุ้งแพทอดกรอบ” เมนูยอดฮิต นำมาสู่การแปรรูป ปรุงร่ำง “กุ้งฝอย” ในรูปแบบใหม่ ให้นำรับประทานยิ่งขึ้น ร้านวัชรวิ ได้ออเดี่ยกระดับกุ้งฝอยซึ่งมีการเลี้ยงอย่างแพร่หลายในจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยนำมาทอดให้กรอบจนเป็นสีเหลืองทอง เป็นที่มาของชื่อ “กุ้งทอง” เสิร์ฟพร้อมสมุนไพร อาทิ หอมแดง พริกชี้ฟ้า เมล็ดพริกไทยสดทอด ถั่วลิสงคั่วสดใหม่ทุกวัน และฟานมะนาวเตรียมไว้สำหรับผู้ที่ชอบรสเปรี้ยว จะรับประทานเป็นกับข้าวหรือเป็นของทานเล่น ก็อร่อยเคี้ยวเพลิน เชิญชิมเมนูเด็ดจานนี้ได้ที่ร้านวัชรวิ

วัชรวิ เฮ้าส์ คาเฟ่ แอนด์ บาร์

- : [WACHAREE HOUSE CAFE AND BAR](#)
- : [WACHAREE HOUSE](#)
- : 097 991 9469
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/PDEP1XTSEFTLVFHV8](https://maps.app.goo.gl/PDEP1XTSEFTLVFHV8)

ฉะเชิงเทรา
สาขาน้ำ ฟินป่า ศรีภรา


Gastronomy City



ข้าวผัดกุ้งตากดา

นำกุ้งจากฟาร์มเลี้ยงในตำบลบางแก้ว แหล่งเลี้ยงกุ้งที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัดฉะเชิงเทรา มีแหล่งน้ำลำคลองเชื่อมต่อกับแม่น้ำบางปะกง มาทำ “กุ้งตากดา” หรือ “กุ้งแดดเดียว” โดยคัดเฉพาะกุ้งนึ่งหรือกุ้งแห้งลอกคราบใหม่ ๆ เปลือกยังไม่แข็ง มาคลุกกับน้ำปลาเคี้ยว ตากแดดแค่ครึ่งวันเช้า เนื้อกุ้งยังมีความชุ่มฉ่ำ เปลือกอุ่มซอสไม่แห้งเกินไป รับประทานได้ทั้งเปลือกโดยไม่ต้องแกะ โทนี่ คาเฟ่ นำมาผัดกับข้าวสวยและพริกแห้ง ทำให้เมนู “ข้าวผัดกุ้งตากดา” มีกลิ่นหอม รสชาติจัดจ้าน และนำเสนอกุ้งตากดาให้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

โทนี่ คาเฟ่

- : [FACEBOOK.COM/GONIE-CAFE](#)
- : [GONIECAFE](#)
- : [@GONIECAFE](#)
- : 084 995 2519
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/KKV1Z4DQZU0Z9MQ8](https://maps.app.goo.gl/KKV1Z4DQZU0Z9MQ8)

ฉะเชิงเทรา
สาขาน้ำ ฟินป่า ศรีภรา


Gastronomy City



ครีมเบิลเค้กบัทเตอร์นัท

โกนี่ คาเฟ่ นำฝักทองน้ำเต้า หรือผลบัทเตอร์นัทที่ปลูกจากฟาร์มเกษตรออร์แกนิกในท้องถิ่นได้แก่ กรีนวิลล์ฟาร์ม และจิมมีฟาร์ม มารังสรรค์เป็นเค้กครีมเบิล โดยนำผลบัทเตอร์นัทที่มีเนื้อหวานมัน ละเอียด แน่น มาต้มและผัดให้มีเนื้อสัมผัสนุ่มเนียน จากนั้นนำมาราดบนฐานครีมเบิลอัลมอนต์ครีมชีส ที่มีรสเปรี้ยวเค็มลงตัว ได้ผลลัพธ์เป็นเค้กละมุนลิ้นที่ปรุงแต่งรสชาติน้อยมาก ได้รสหวานจากธรรมชาติ แถมดีต่อสุขภาพ เพราะคัดเลือกผลผลิตปลอดภัย เหมาะเป็นของฝากจากแปดริ้วเมืองอาหารที่มีแต่ความอุดมสมบูรณ์

โกนี่ คาเฟ่

-  : [FACEBOOK.COM/GONIE-CAFE](https://www.facebook.com/gonie-cafe)
-  : [GONIECAFE](https://www.instagram.com/goniecafe)
-  : [@GONIECAFE](https://www.line.me/tv/goniecafe)
-  : 084 995 2519
-  : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/KKv1Z4DQZUuZn9MQ8](https://maps.app.goo.gl/KKv1Z4DQZUuZn9MQ8)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีทรา


Gastronomy City



โค ตุ่น KAI DUN ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น หมูตุ๋น หม้อไฟ

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น-หมูตุ๋นหม้อไฟในบรรยากาศร้านตกแต่งสไตล์โรงเตี๊ยมให้อารมณ์ผสมผสานระหว่าง วัฒนธรรม ไทย-จีนเข้าไว้ด้วยกัน โดดเด่นด้วยการเลือกสรรวัตถุดิบคุณภาพจากฟาร์มในท้องถิ่น โดยเลือกใช้เนื้อวัวจาก “ประภาพรฟาร์ม” ซึ่งเป็นฟาร์มเลี้ยงวัวเก่าแก่ที่ใหญ่ที่สุดในจะเชิงตรา ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ และเลือกใช้เนื้อหมูปลอดภัยจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ในจังหวัดจะเชิงตรา เมื่อนำวัตถุดิบคุณภาพ มาปรุงในเครื่องตุ๋นที่เป็นเครื่องเทศไทย-จีน จึงได้ก๋วยเตี๋ยวมูตุ๋น เนื้อตุ๋น ที่หอมอร่อยเป็นเอกลักษณ์

โค ตุ่น ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น/หมูตุ๋น หม้อไฟ แปดริ้ว

-  : [โค ตุ่น - ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น หมูตุ๋น หม้อไฟ แปดริ้ว](https://www.facebook.com/kaidunpadriew)
-  : [kaidunpadriew](https://www.instagram.com/kaidunpadriew)
-  : 097 991 9469
-  : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/2F3QCYSVAJAAWLPQ6](https://maps.app.goo.gl/2F3QCYSVAJAAWLPQ6)

จะเชิงตรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีทรา


Gastronomy City



สลัด ณ บางกระเจ็ด

กรีนวิลล์ คาเฟ่ในฟาร์มผัก ณ บางกระเจ็ด เสิร์ฟเมนูจากฟาร์มในคอนเซ็ปต์ FARM TO TABLE ปลูกและเก็บผลผลิตสดจากแปลงเข้าครัว ผสมผสานกับวัตถุดิบเด่นในชุมชนคือ “กุ้งขาว” สดจากบ่อของเกษตรกรท้องถิ่นในชุมชนบางกระเจ็ด และ “ผลเบาบับ” ที่มาจากต้นไม้ที่มีขนาดใหญ่ และอายุยืนที่สุดในโลก (ปลูกที่สวนป่าส้มฟาร์มนง) ถ่ายทอดเรื่องราวความสดของวัตถุดิบจากฟาร์ม รังสรรค์เป็นเมนูสลัดกุ้งเพื่อสุขภาพ เพิ่มความสดชื่นด้วยสมุนไพรฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดเบาบับ เปปเปอร์มินต์ ได้รสชาติเปรี้ยวอมหวาน กลมกล่อม ใส่อัตลักษณ์ และจัดงานเสิร์ฟด้วยลายเซ็นของกรีนวิลล์

กรีนวิลล์ ฟาร์มคาเฟ่

- 🌐: WWW.GREENVILLEFARMCAFE.COM
- 📘: [GREENVILLEFARMCAFE](https://www.facebook.com/greenvillefarmcafe)
- 📷: [GREENVILLEFARMCAFE](https://www.instagram.com/greenvillefarmcafe)
- 📞: @GREENVILLEFARMCAFE
- 📍: @GREENVILLEFARMCAFE
- ☎: 061 828 8880
- 📍: <https://g.page/greenvillefarmcafe>

จะเชิงตรา
สาขาน้ำ ฟินป่า ศรีทรา



น้ำสลัด กรีนวิลล์

น้ำสลัดโฮมเมด สูตรซิกเนเจอร์จาก กรีนวิลล์ฟาร์ม ดีต่อสุขภาพ ดีต่อใจ ในคอนเซ็ปต์ FARM TO TABLE จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร ใช้น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ น้ำมันดอกคาโนลา วัตถุดิบจากธรรมชาติและชุมชนในท้องถิ่น น้ำสลัดมีให้ เลือก 5 รสชาติได้แก่ จากัวญี่ปุ่น, ครีมมิซึฟูต, ซิซาร์, อินันเลมอน มัสตาร์ด และบัลซามิกชีวินเทรต ให้มือที่ทานอร่อยแบบเสิร์ฟจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร ที่บ้านของคุณ

น้ำสลัดราคา ขวดละ 120 บาท

กรีนวิลล์ ฟาร์มคาเฟ่

- 🌐: WWW.GREENVILLEFARMCAFE.COM
- 📘: [GREENVILLEFARMCAFE](https://www.facebook.com/greenvillefarmcafe)
- 📷: [GREENVILLEFARMCAFE](https://www.instagram.com/greenvillefarmcafe)
- 📞: @GREENVILLEFARMCAFE
- 📍: @GREENVILLEFARMCAFE
- ☎: 061 828 8880
- 📍: <https://g.page/greenvillefarmcafe>

จะเชิงตรา
สาขาน้ำ ฟินป่า ศรีทรา





กระเช้าผัก กรีนวิลล์

ถือตะกร้าเก็บผลผลิตในฟาร์มจัดเป็นกระเช้า มอบให้แทนของฝากจากฟาร์ม ให้คนรับสุขภาพดี
 กระเช้าผักกรีนวิลล์ให้ออกแบบและเลือกเก็บผลผลิตในฟาร์มจัดใส่กระเช้าได้ด้วยตัวเอง อาทิ
 ผักสลัด มะเขือเทศ บัตเตอร์นัท เมลอน ฯลฯ พร้อมน้ำสลัดโฮมเมดสูตรชิกเกนเจอร์
 เลือกรสชาติได้ตามใจชอบ จัดใส่กระเช้าทุกๆ ที่ทำมาจากการดาษคราฟ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
 พร้อมมีการดอวยพรน่ารัก ๆ ดีต่อสุขภาพ ดีต่อใจทั้งผู้ให้ และผู้รับแน่นอน

กระเช้าผักกรีนวิลล์
 ไซส์ S ราคา 399 บาท (ผักสลัด+มะเขือเทศ+บัตเตอร์นัท+น้ำสลัดโฮมเมด)
 ไซส์ L ราคา 599 บาท (ผักสลัด+มะเขือเทศ+บัตเตอร์นัท+น้ำสลัดโฮมเมด+เมลอนจากสวน)

กรีนวิลล์ ฟาร์มคาเฟ่

- 🌐 : WWW.GREENVILLEFARMCAFE.COM
- 📘 : [GREENVILLEFARMCAFE](https://www.facebook.com/greenvillefarmcafe)
- 📷 : [GREENVILLEFARMCAFE](https://www.instagram.com/greenvillefarmcafe)
- 📱 : @GREENVILLEFARMCAFE
- 🎵 : @GREENVILLEFARMCAFE
- ☎ : 061 828 8880
- 📍 : <https://g.page/greenvillefarmcafe>

จะเข้เกราะ
 สายน้ำ ฟีนป่า ศรีภรา
 Gastronomy City



MELON & PALM SUGAR JELLY

นำน้ำตาลสดจากเกษตรกรหมู่บ้านน้ำตาลสด ตำบลปากน้ำ อำเภอบางคล้า
 ซึ่งเป็นแหล่งปลูกตาลโตนดมากที่สุดในภาคตะวันออก มาเคี้ยวให้มีรสชาติที่หวานหอม ชัดเจน
 แล้วผสมกับผงวุ้นให้เนื้อสัมผัสของน้ำตาลสดนุ่มนวล กำลังดี รับประทานคู่กับเมลอน สายพันธ์ุิมมิจ เนื้อสัมผัส
 ปลูกในโรงเรือนปลอดสารพิษจากฟาร์มเมลอน ณ สวนปาล์มฟาร์มนก มีความหอมหวาน
 เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของสายพันธ์ุนี้ ความหวานสดชื่นที่ได้ในแก้วเดียวกัน เป็นการพบกันของวัตถุดิบท้องถิ่น
 ที่เก็บรักษาภูมิปัญญาคนทำน้ำตาลสดแบบดั้งเดิม เพิ่มมูลค่าด้วยเมลอนสายพันธ์ุพิเศษ ที่ปลูกอย่างใส่ใจ

สวนปาล์มฟาร์มนก

- 📘 : [FACEBOOK.COM/SUANPALMFARMNOK.CCO](https://www.facebook.com/suanpalmfarmnok.cco)
- 📱 : @SUANPALMFARMNOK
- ☎ : 081 868 1174
- 📍 : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/PGCTAN686BX5PX4EA](https://maps.app.goo.gl/PGCTAN686BX5PX4EA)

จะเข้เกราะ
 สายน้ำ ฟีนป่า ศรีภรา
 Gastronomy City



เมลอนจากฟาร์มปลอดสาร สวนปาล์มฟาร์มโนก

สวนปาล์มฟาร์มโนก สวนนกแก้วสวยงามที่ใหญ่ที่สุดของเมืองไทย แหล่งท่องเที่ยวสำหรับทุกคนในครอบครัว ภูมิใจเสนอเมลอนจากฟาร์มปลอดสาร คัดสรรเมลอนเกรดพรีเมียมจากญี่ปุ่น 2 สายพันธุ์ ได้แก่ สายพันธุ์คิโมจิ และโมมิจิ มาปลูกในโซนเพาะปลูก ที่จัดไว้ให้ผู้นิยมสวนนกได้เลือกซื้อผักสด และผลไม้ปลอดสารพิษจากฟาร์มโดยตรง เมลอนทุกลูกเติบโตขึ้นอย่างใส่ใจ โดยทุกต้นจะคัดลูกเมลอนออกทั้งหมด เหลือไว้เพียงหนึ่งลูกต่อต้น ที่สมบูรณ์แข็งแรงที่สุด ใช้เวลาปลูกถึง 90 วัน รับประกันเมลอนจากฟาร์มทุกลูกมีความสมบูรณ์และหวานละมุนที่สุด

สวนปาล์มฟาร์มโนก

- Facebook: [FACEBOOK.COM/SUANPALMFARMNOK.CCO](https://www.facebook.com/SUANPALMFARMNOK)
- Instagram: [@SUANPALMFARMNOK](https://www.instagram.com/SUANPALMFARMNOK)
- Phone: 081 868 1174
- Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/PGCTAN686BX5PX4EA](https://maps.app.goo.gl/PGCTAN686BX5PX4EA)

จะเซ็งตรา
สายน้ำ ฟินป่า ตรีภรา

Gastronomy City



De' Easy เรียบง่าย แต่ใส่ใจรายละเอียด

เมืองสบาย ๆ ทำให้คนที่อยู่รู้สึกสบาย
แถมคนที่มาเยือนก็ปรับตัวให้เข้ากับ “เมือง” ได้ไม่ยาก
แนวทางอาหารของ De' Easy ต้องการสื่อความหมาย
ของการกินดี อยู่ดี แบบเรียบง่ายสบายใจ
เลือกวัตถุดิบให้ดี ปรุงแต่พอดี
ปล่อยให้รสชาติแท้ ๆ ของวัตถุดิบดั้งเดิมแสดงออกมา
ซึ่งก็นับว่าเป็นโจทย์ที่ท้าทาย
เพราะผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ติงจะเป็นตัวแทนของยุคสมัย
แต่ส่วนหนึ่งก็ต้องรับมือรดกที่ส่งต่อขึ้นมา
โดยรักษามาตรฐานคุณภาพ
และเน้นการเข้าถึงผู้บริโภคให้กว้างขวางและเรียบง่ายกว่าเดิม



ยำลูกจาก 8 ไร่

ต้นจากที่ขึ้นตามธรรมชาติตลอดลำน้ำบางปะกงไม่เพียงแต่รักษาระบบนิเวศชายฝั่ง หากยังเป็นต้นทางอาหารที่สะท้อนให้เห็นความอุดมสมบูรณ์
 ร้าน 8 RIEW WE HOUSE จึงนำ "ลูกจาก" ที่หาทานได้เฉพาะช่วงเดือนตุลาคม ถึงเดือนกุมภาพันธ์ มาเป็นวัตถุดิบหลักในเมนูพิเศษตามฤดูกาล อร่อยรสจากธรรมชาติ เปรี้ยวจากมะนาว หวานจากมะม่วงน้ำดอกไม้สด เติมโปรตีนจากกุ้งสดต้มสุก เนื้อหวาน จากเกษตรกรในจังหวัดฉะเชิงเทรา ไร้ยางไหม้ด้วยมะพร้าวคั่ว เติมความกรุบด้วยมะม่วงหิมพานต์ เสิร์ฟให้รับประทานทีละคำแบบเมี่ยงคำบนกลีบดอกบัวหลวงและใบชะพลู

8 RIEW WE HOUSE

- : [FACEBOOK.COM/8RIEWWEHOUSE](https://www.facebook.com/8RIEWWEHOUSE)
- : 8 RIEW WE HOUSE
- : 081 863 2957
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/SQWQNJTHIVSKJPKFA](https://maps.app.goo.gl/SQWQNJTHIVSKJPKFA)

ฉะเชิงเทรา
 สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา



ชีฟลอนลูกจาก และชีฟลอนใบเตย – มะพร้าวลาวา

นำวัตถุดิบหลักริมฝั่งแม่น้ำบางปะกง มาผสานรสชาติในชีฟลอนเค้กที่มีเอกลักษณ์ของแปดไร่ โดยคัด "ลูกจาก" ที่มีเนื้อสัมผัสคล้ายลูกตาลและจัดหาดั้แค่ช่วงฤดูปลูกปีถึงต้นปีเท่านั้น มะพร้าวน้ำหอมจากสวนมะพร้าวของ เพจ BN I'BEWZ ยาวจนฉะเชิงเทราที่ทำให้มะพร้าว น้ำหอมจากสวน ส่งถึงผู้บริโภคผ่านช่องทางออนไลน์ได้ง่ายยิ่งขึ้น และใบเตยจากเกษตรกรในพื้นที่ฉะเชิงเทรา นำมาทำเป็นไส้ชีฟลอน ที่อร่อยนุ่มนวลด้วยเค้กที่มีส่วนผสมของไข่ขาว มีไส้เป็นลูกจากและเนื้อมะพร้าวให้เคี้ยวหนุบหนับกำลังดี

8 RIEW WE HOUSE

- : [FACEBOOK.COM/8RIEWWEHOUSE](https://www.facebook.com/8RIEWWEHOUSE)
- : 8 RIEW WE HOUSE
- : 081 863 2957
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/SQWQNJTHIVSKJPKFA](https://maps.app.goo.gl/SQWQNJTHIVSKJPKFA)

ฉะเชิงเทรา
 สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา





สีสันของน้ำดอกไม้

“สีสันของน้ำดอกไม้” ชวนให้นึกถึงรูป รส กลิ่น สี ที่เหลืองอร่ามตาของมะม่วงน้ำดอกไม้ จุดขายหลักของจังหวัดฉะเชิงเทรา แต่ที่ร้านเดอะริเวอร์บาร์น เราไม่จำกัดมะม่วงน้ำดอกไม้ไว้ที่เมนูของหวาน หากนำเสนอให้เป็นเมนูของคาวที่ดึงดูดตาเด่น อย่าง “กุ้งขาว” ผลผลิตสำคัญจากเกษตรกรในจังหวัดมาชูโรงความอร่อยไปด้วยกันในจานเดียว คุณจะได้ทั้งความกรอบของกุ้ง ความจัดจ้านและสดชื่นของยำ ความหวานของมะม่วงน้ำดอกไม้ที่เข้ากันได้ดีอย่างไม่น่าเชื่อ มาเที่ยวฉะเชิงเทราทั้งที ต้องมาชิม “สีสันของน้ำดอกไม้” ที่เดอะริเวอร์บาร์น คุณจะได้รู้จักมะม่วงน้ำดอกไม้ในอีกรูปแบบไม่เหมือนใคร

THE RIVER BARN CHACHOENGSAO
ร้านอาหาร เดอะริเวอร์บาร์น ฉะเชิงเทรา

Facebook: [FACEBOOK.COM/THERIVERBARNCHACHOENGSAO](https://www.facebook.com/theriverbarnchachoengsao)
Phone: 086 096 2992 / 038 515 892
Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/VBTXWMSWKXRXB9QLA](https://maps.app.goo.gl/VBTXWMSWKXRXB9QLA)

ฉะเชิงเทรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา

Gastronomy City



แกงส้มปูทะเลไข่-ยอดมะพร้าวอ่อน

สำหรับผู้ที่ชื่นชอบปูไข่ แค่หลับตานึกภาพก็คงน้ำลายสอ อย่างกระนั้นเลย เวะมาชิมของจริงกันดีกว่า ที่ร้านมธุรสเรือนแพ คัดเลือกปูทะเลไข่แน่น ๆ จากอำเภอบางปะกงและยอดมะพร้าวอ่อนจากเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา ที่ขึ้นชื่อเรื่องมะพร้าวน้ำหอม นำมาปรุงเป็นแกงส้มขึ้นชื่อ ที่แน่นเต็มคำด้วยปูไข่ใส่ยอดมะพร้าว น้ำแกงส้มรสชาติจัดจ้านด้วยพริกแกงส้มตำเอง ที่คัดสรรวัตถุดิบสด ๆ ทั้งสมุนไพร เครื่องแกงจากแหล่งปลูกชั้นดี นอกจากยอดมะพร้าวแล้ว เรายังสามารถเปลี่ยนเป็นแกงส้มปูทะเลไข่คู่กับหน่อไม้ดองและหน่อจาก ที่ให้รสชาติตราตรึงจากความอุดมสมบูรณ์ของเมืองสามน้ำ

ร้านมธุรสเรือนแพ

Facebook: [FACEBOOK.COM/PAGES/มธุรสเรือนแพ/469897196365750](https://www.facebook.com/madrosruenpaew/469897196365750)
Phone: 038511958
Phone: 038 511 958 / 081 864 2929
Map: [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/IK1ZENQV81TUWGSZ6](https://maps.app.goo.gl/IK1ZENQV81TUWGSZ6)

ฉะเชิงเทรา
สายน้ำ ฟินป่า ศรีภรา

Gastronomy City



ผัดไทยยอดมะพร้าวอ่อน กุ้งแม่น้ำย่าง

ยอดมะพร้าวอ่อน ของดีจากที่สูง วัตถุดิบที่ดูเรียบง่าย แต่มีสรรพคุณทางยามากมาย นำมาปรุงเป็น “ผัดไทยยอดมะพร้าวอ่อน กุ้งแม่น้ำย่าง” งานเด็ดของร้านบางคล้าคาเฟ่ ที่คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากชุมชนท้องถิ่น อำเภอบางคล้าเป็นหัวใจสำคัญ ประกอบด้วย ยอดมะพร้าวอ่อนสวนบางคล้า กุ้งแม่น้ำจากแม่น้ำบางปะกง น้ำตาลโตนดจากหมู่บ้านน้ำตาลสด และสมุนไพรอีกมากมายหลายชนิด นำมาต่อยอดเป็นมื้ออาหารจานอร่อย ส่งต่อรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ ปรุงตามสูตรของร้านบางคล้าคาเฟ่ ส่งมอบความสุขให้แก่ผู้รับประทานพร้อมช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตให้ชุมชน

ร้านบางคล้าคาเฟ่ แอนด์ เรสตอรอง

- : [BANGKHLACAFE](https://www.facebook.com/BANGKHLACAFE)
- : [BANGKHLACAFE](https://www.instagram.com/BANGKHLACAFE)
- : 082 510 4538
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/CKXTEUOCYZG3JKJN6](https://maps.app.goo.gl/CKXTEUOCYZG3JKJN6)

จะเชิงตรา
สาหร่าย ฟินป่า ศรีภรา



ขนมเปียะไส้ลูกตาล

ลูกตาล วัตถุดิบจากต้นตาลโตนด หมู่บ้านน้ำตาลสด ตำบลปากน้ำ อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา แหล่งปลูกต้นตาลโตนดมากที่สุดของภาคตะวันออกของประเทศไทย นำมาประยุกต์ให้เข้ากับขนมมงคล ที่สะท้อนวัฒนธรรมไทย-จีน และความอุดมสมบูรณ์ของเมืองสามน้ำ อร่อยด้วยแป้งหอมละมุน สอดไส้หอม ๆ จากลูกตาลนุ่มเหนียวไม่ใส่วัตถุกันเสีย ผลิตอย่างพิถีพิถันจากร่วมแรงร่วมใจของคนในชุมชนอำเภอบางคล้า เหมาะที่จะนำกลับไปเป็นของฝาก ส่งต่อความอร่อยและความห่วงใยแก่ญาติมิตร

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมบ้านบุญมี

- : [วิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมบ้านบุญมี](https://www.facebook.com/villagecommunitygroupbanboonmee)
- : 038 133 174 / 086 351 6080
- : [HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/FQJHJVWDQZ3RR9DZ8](https://maps.app.goo.gl/FQJHJVWDQZ3RR9DZ8)

จะเชิงตรา
สาหร่าย ฟินป่า ศรีภรา



มุมมองสายน้ำแห่งศรัทธาและธรรมชาติริมฝั่งแม่น้ำบางปะกง
ที่รวมเรื่องเล่าผ่านแต่ละจานอาหาร
อาจเป็นประสบการณ์ที่คุณยังไม่เคยเห็นจะเชิงเทรามาก่อน
เราอยากเชิญชวนให้ออกเดินทางปล้ำรสในแบบ **#อาหารพาไปไหน** ด้วยกัน



Way of Bangpakong: Riverside Rendezvous: A sunset feast adventure
Explore gastronomic journey

ชวนครอบครัว คนรัก เพื่อนสนิท คนรู้ใจ ออกแบบวัน
ให้ซึล ๆ ไหว้พระ แวะคาเฟ่ เทียวฟาร์ม ล่องเรือชม
อาทิตย์อัสดง แปรริ้วเป็นจุดหมายปลายทางที่ทำให้
วันดีดี สนุก สุขใจ เราชวนให้เริ่มต้นการเดินทาง
ด้วยการลบความคิดกันก่อนว่า “*มาจะเชิงเทรา ไปทำ
อะไรดี*” เรามาหนีเมืองหลวงที่ยุงุ่นวายกัน ถ้าขับรถ
ไปก็ใช้เวลาราว 1 ชั่วโมง แต่เราอยากให้ลองนั่งรถไฟ
ไปจะเชิงเทรา ราคาเริ่มต้นเพียง 13 บาท ตรวจสอบ
และเลือกสถานีและเวลาออกได้ [https://12go.asia/
th/train/bangkok/chachoengsao](https://12go.asia/th/train/bangkok/chachoengsao)

ตั้งธงไว้ที่ การได้ “*อัมบุญ อัมใจ และ อัมทอง*”
หลายคนคงอยากเริ่มด้วยอัมบุญ แต่ Trip นี้
เราแนะนำให้เริ่มด้วยการให้อาหารพาไป “*อัมใจ*”

และได้สนุกกับการรู้จัก “*วัดกุฎีทองถิ่น*” จะเลือกไป
กันที่ **Jimmy Farm** หรือที่ **Greenville Farm**
ที่ฟาร์มนี้ หากมากันทั้งครอบครัว จะได้ช่วยกัน
ทำกิจกรรมและทำความรู้จักกับเมือง ๆ นี้ ไปฟัง
เรื่องราวอาหารในจานในแบบแปรริ้ว อาหารเที่ยง
ที่ทำเอง มันสนุกได้ทั้งครอบครัวแน่นอน แล้วอย่าลืม
คว่ำของฝากจะเป็นกระเช้าผักสดปลอดสาร หรือ
จะเป็นปลาช่อนป่นแห้ง ที่ต้องไปตามหาคู่กันตลอด
เส้นทางนี้ว่าจะกินเข้ากับอะไรได้อีก ไม่ว่าจะเป็น
เมลอนใน**สวนปาล์มฟาร์มมก** บิงซูมะม่วง ที่**ร้าน
เอกเขนก** หรือจะลองสูตรของเราเอง เยี่ยมชมที่นี่
แล้วต้องหาคำตอบให้ได้ว่า “ทำไมที่นี่จึงมีชื่อว่า
แปรริ้ว” หรือจะเอาไว้เป็นคำถามตลอดการเดินทาง
ดูว่าจะได้คำตอบหลากหลายอย่างไร

เพื่อให้ทุกคนได้อัมบุญและแวะหาของฝากที่จะไปคู่กับ
“ปลาช่อนแห้ง” กันได้ตลอดทางแล้ว แนะนำว่า
ให้พกท้องให้ว่างบ้าง แต่คงทำได้ยาก เพราะไปถึง
หน้าวัดหลวงพ่อโสธร เราคงต้องชิม “ขนมจาก”
ความเป็นที่สุดเรื่องมะพร้าว หากไม่ใช่ฤดูกาล
คงต้องหายากกันทีเดียว แต่ความเลื่องลือชื่อของ
มะพร้าวสวนลุงแดง แม้จะไม่ได้ไปถึงสวน ก็ต้อง
หาชิมได้ในเมนูต่าง ๆ ใน Preferred Choice นี้แน่นอน
แต่ต้องบอกก่อนเลย ของเขาหายาก ต้องมาให้ถูก
ฤดูกาล หรือจะลองแวะไปดูที่**บ้านนายถึก**
ว่าวิถีริมน้ำคนแปรริ้วเป็นอย่างไร

ที่นี้นอกจากจะมีเรื่องมะพร้าวแล้ว เราคงต้องไป
หามะม่วงชิมกันด้วย หากร้อน ๆ ชวนให้ไปที่
ร้านปลาชุม ร้านเขาชื่อปลาชุม เพราะซูริ่งราวของ
ปลาสามน้ำไว้ให้วัยรุ่นได้ลิ้มลอง ถ้ามีคุณย่า คุณ
ยาย คุณปู่ คุณตามาด้วย ก็ให้ชิม “8Riew Dessert”
รำลึกอดีตด้วยกัน แล้วไปต่อด้วยการแวะหา
ของฝากพิเศษ “ซีฟฟ่อนเค็กสายน้ำ 3 ฤดู” ในสีสัน
สดใส หรือจะเป็น “เปียะไส้มะม่วง-มะพร้าวน้ำหอม” ที่
ตั้งเซ่งจิว ได้เห็นที่มาของเมืองจากธุรกิจครอบครัว
ที่อยู่มาอย่างยาวนาน หรือขนมสุดปังที่**โกนี่ คาเฟ่**

ที่สุดของการเดินทางนี้คือ เราจะยังกลับไม่ได้จนกว่า
จะได้เห็นพระอาทิตย์ตกบนสายน้ำแห่งศรัทธา ที่มีพื้น
ป่าจาก ล้อมไว้ข้างทาง ล่องเรือบนสายน้ำบางปะกง
และกลับมาลิ้มรสแห่งความเป็น “วิถีแห่งบางปะกง”
กับ คุณนก ที่ **ร้านเอกเขนก** ที่ปิดจบเส้นทางนี้ด้วย
ความอึ้งใจ ที่คุณต้องมาอีก เพราะที่นี้ คือ อีกหนึ่ง
ความสมบูรณ์ของระบบนิเวศอาหาร ที่อยากให้ทั้ง
ครอบครัวได้มาเที่ยวด้วยกัน

ลองออกแบบการเดินทางจากจานอาหารกันดู
เพราะเรายังมีอีกหลายประสบการณ์ที่รอทุกคนไม่ว่า
จะเป็นการมาแบบคู่ ๆ ต้องไปเจอกับ “*กุ่มทองวัชรี*”
ที่**วัชรี เอ๊าส์ คาเฟ่ แอนด์ บาร์** หรือจะในแบบไทย
ริมน้ำบางปะกงที่ **ร้านอาหารวิไลศมาพรา** จะรออะไร

มาร่วมออกเดินทางในแบบของ
Gastronomy Journey Club **#อาหารพาไปไหน**
อย่าลืมมาเล่าสู่กันฟัง การเดินทางในแบบของคุณ
เป็นแบบไหน.....



Divine Sunset Serenity:
Sea Bass, Coconut Delights and Merit-making
on the Riverbank

--- Chachoengsao ---

สายน้ำ ผืนป่า ศรีตรา



ปักหมุดอาหารพาไป

แนะนำร้านอาหารและร้านของฝากในจังหวัดฉะเชิงเทรา
ที่ร่วมรังสรรค์เมนู Preferred Choice
เล่าเรื่องความอุดมสมบูรณ์ของเมืองแปดริ้ว
ถ้าแวะไปแล้วอย่าลืมถามหาเมนูที่แนะนำไว้ในเล่มนี้

ร้านอาหารริมน้ำบางปะกง



ร้านอาหารเอกเขนก แปดริ้ว
32/19 ถนนสุขประยูร ต.หน้าเมือง
อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 081 949 1394
f : eakanake888
@ : EAKANAKE8RIW
@ : @EAKANAKE8RIW



โรงแรม บ้านนายตึก
28 หมู่ 2 ต.คลองนา อ.เมืองฉะเชิงเทรา
จ.ฉะเชิงเทรา 24140
☎ : 094 864 0999 / 063 395 9333
/ 089 936 2211
f : naituekhomestay
@ : baannaituekhotel



มธุรส เรือนแพ
193/2 ถนน มรุพงษ์ ต.หน้าเมือง
อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 038 511 958 / 081 864 2929
f : มธุรสเรือนแพ
☎ : 038511958



เดอะริเวอร์บาร์น ฉะเชิงเทรา
496 ถนนศุภกิจ ต.หน้าเมือง
อ.เมืองฉะเชิงเทรา จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 038 515 892 / 086 096 2992
f : theriverbarnchachoengsao



วิลิสมาทรา บางคล้า
270 ถนนประชาเนรมิต ต.บางคล้า
อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา 24110
☎ : 095 118 1688
f : Villissamara
@ : @vilissamarabangkla
☎ : 0951181688



ปลาชুম PLACHUM CAFÉ' & BISTRO
9 ถนนศรีโสธรตัดใหม่ ต.หน้าเมือง
อ.เมืองฉะเชิงเทรา จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 080 557 7661
f : baanplachum
@ : baanplachum



8 Riew We House
เลขที่ 70/1 ถนนศรีโสธรตัดใหม่
ต.หน้าเมือง อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 081 863 2957
f : 8riewwehouse
@ : 8 Riew We House



วัชรีย์ เฮาส์ คาเฟ่ แอนด์ บาร์
147 ถนนหน้าเมือง ต.หน้าเมือง
อ.เมืองฉะเชิงเทรา จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 097 991 9469
f : Wacharee House Cafe and Bar
@ : wacharee_house



โคตุน ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น หมูตุ๋น หม้อไฟ
ถนนมหาจักรพรรดิ ต.หน้าเมือง
อ.เมืองฉะเชิงเทรา จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 097 991 9469
f : โคตุน - ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น หมูตุ๋น
หม้อไฟแปดริ้ว

Café & Farm



สวนปาล์มฟาร์มนวก
25 ต.บางตลาด อ.คลองเขื่อน
จ.ฉะเชิงเทรา 24110
☎ : 081 868 1174
f : Suanpalmfarmnok.cco
@ : @suanpalmfarmnok



สวนลุงแดงมะพร้าวน้ำหอม
14/1 ม.6 ต.สาวชะโงก อ.บางคล้า
จ.ฉะเชิงเทรา 24110
☎ : 085 082 0728
f : unclered.coconut



กรีนวิลล์ ฟาร์มคาเฟ่
82/10 ม.4 ต.บางกระเจ็ด อ.บางคล้า
จ.ฉะเชิงเทรา 24110
☎ : 061 828 8880
f : greenvillefarmcafe
@ : greenvillefarmcafe
@ : @greenvillefarmcafe
@ : www.greenvillefarmcafe.com



จิมมี่ ฟาร์ม
88 หมู่ 4 ต.ก้อนแก้ว อ.คลองเขื่อน
จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 081 816 1330
f : Jimmyfarmthailand
@ : jimmy_farm_thailand
@ : @Jimmyfarm



บางคล้าคาเฟ่ แอนด์ รีสอร์ท
เลขที่ 2 ถนนระบิยบกิจอนุสรณ์
ต.บางคล้า อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา
24110
☎ : 082 510 4538
f : BangkhlaCafe
@ : BangkhlaCafe



โกนี่ คาเฟ่
783 ต.บางขวัญ อ.เมือง
จ.ฉะเชิงเทรา 24000
☎ : 084 995 2519
f : Gonie-Café
@ : GonieCafé
@ : @goniecafe

เบเกอรี่ ขนมไทย ของฝากจากจ.ฉะเชิงเทรา



ตั้งเซ่งจิว แสนภูดาษ

104/1 หมู่ 3 ถ.ฉะเชิงเทรา-บางปะกง
ต.แสนภูดาษ อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา
24140

☎ : 089 488 8134 / 081 564 1779

📌 : tsjshop

📞 : @TSJ1932

🌐 : www.tsi1932.co.th



บ้านอู๋มแลนด์ (ขนมบ้านอู๋ม)

9/9 หมู่ 6 ถนนฉะเชิงเทรา-บางปะกง
ต.บางพระ อ.เมืองฉะเชิงเทรา
จ.ฉะเชิงเทรา 24000

☎ : 033 058 536 / 099 365 3914

📌 : BaanOum

📞 : baanoum2002



วิสาหกิจชุมชน กลุ่มขนมบ้านบุญมี

39/5 หมู่ที่ 1 ถนนปากน้ำ-หัวไทร
ต.ปากน้ำ อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา
24110

☎ : 038 133 174 / 086 351 6080

📌 : วิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมแม่บุญมี



กรปรีชา แปรริ้ว เบเกอรี่ & ขนมไทย

33/3 ม.6 ต.โยธะกา อ.บางน้ำเปรี้ยว
จ.ฉะเชิงเทรา 24150

☎ : 065 356 6293 / 062 195 6629

📌 : อิศ ฟาร์มเมอร์ เค้ก

📞 : pkfarm8999

ฟาร์มปลากะพง



ภคย์ภูมิฟาร์ม กะพงขาว

50/7 ม.6 ต.เสม็ดใต้ อ.บางคล้า
จ.ฉะเชิงเทรา 24110

☎ : 087 133 4019

📌 : parkpoomfarm

ปิดเรื่อง และ เริ่มออกเดินทางไปด้วยกัน

เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย คือ การรวมตัวของผู้คนจากหลากหลายสาขา เพื่อสร้างแพลตฟอร์มแห่งคลังสมอง ที่ทุกคนเชื่อมั่นเหมือนกันว่า ทรัพยากรเส้นทางวัฒนธรรมอาหาร และศาสตร์การทำอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่น สามารถนำมาสร้างสรรค์ให้กลายเป็นพลัง การเคลื่อนไหวอย่างมีศิลปะ สุนทรียศาสตร์ สู่ความยั่งยืน

เครือข่ายของเราก่อตั้งขึ้นจากหลักฐานการวิจัยที่เชิงแกร่งตั้งแต่ปี 2559 การสนับสนุนเงินทุนวิจัยอย่างต่อเนื่องมานานกว่าทศวรรษทำให้เราก้าวไปข้างหน้าพร้อมกับพันธมิตร เพื่อรักษาหลักการ สนับสนุนการพัฒนาศาสตร์แห่งวัฒนธรรมอาหารและการท่องเที่ยว เพื่อเป็นสื่อกลาง ในการส่งต่อวัฒนธรรม โดยครอบคลุมถึงความสามารถในการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน บนหลักการพื้นฐานที่ว่า ระบบอาหารท้องถิ่น อาหารภูมิภาคและอาหารของโลกที่มีความยั่งยืนนั้น สำคัญอย่างยิ่งต่ออนาคตของเรา

การปฏิบัติการด้านวัฒนธรรมอาหารจะนำไปสู่วิธีการแก้ปัญหาการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน ด้วยการ ใช้นวัตกรรมและการจ้างงานในชุมชน ขณะเดียวกันยังเป็นการอนุรักษ์วิถีซึ่งชนบประเพณี และความหลากหลายของท้องถิ่น รวมถึงการตอบแทนรางวัลแก่ผู้ที่รังสรรค์ต้นตำรับแห่งกาลเวลา

แนะนำพื้นที่ในการรวบรวม Collection ได้ที่
Email: thailandgastronomynetwork@gmail.com



สมัครเป็นสมาชิกและการเข้าร่วมเครือข่าย ได้ที่ www.thailandgastronomynetwork.com

- ทำงานร่วมกันเพื่อขยายฐานเครือข่ายและเติบโตร่วมกับนักวิจัยและผู้ประกอบวิชาชีพด้านวัฒนธรรมอาหารทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับโลก
- เชื่อมต่อกับธนาคารสมองผู้เชี่ยวชาญและสมาชิกจากหน่วยงานและความสนใจอย่างหลากหลาย
- เข้าถึงทรัพยากรอันล้ำค่า (E-Magazine, E-book, สิ่งพิมพ์ PDF, บทความ, เอกสารและรายงานที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารครบมิติ, Podcast และสินทรัพย์สื่อที่นำมาแลกเปลี่ยนเปิดกว้างในนำไปต่อยอด)
- เข้าถึงแพลตฟอร์ม E-Learning เรียนรู้การออกแบบวัฒนธรรมอาหารอย่างยั่งยืน และสร้างสรรค์สำหรับการเรียนรู้สู่ “ใบประกาศนียบัตรด้านการออกแบบศาสตร์การทำอาหารอย่างยั่งยืนแบบบูรณาการ”
- ส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิกในการเข้าร่วมเส้นทางท่องเที่ยว เส้นทางในการทำอาหาร/เวิร์คชอป/กิจกรรมที่สร้างสรรค์อีกนานาประเภท
- ชมและเรียนรู้จากผู้นำในวิชาชีพด้านการทำอาหารจากทั่วโลก ด้วยการสัมมนาผ่านช่องทางออนไลน์ และการเข้าร่วม Workshop สนุก สร้างสรรค์ ตามความต้องการและการเปลี่ยนแปลงที่ทันต่อทันที
- โอกาสในการแบ่งปันโปรไฟล์ธุรกิจของคุณในคอลเลกชัน “Our Preferred Choice” ของเรา ที่พร้อมเชื่อมต่อกับโลกธุรกิจชั้นนำทั่วโลก
- สร้างการเปลี่ยนแปลงเมืองและพร้อมจะเป็นผู้นำของการเปลี่ยนแปลง!

INTEGRATED SMART GASTRONOMY DESIGN



ISGD

#02

ฉะเชิงเทรา



พบกับฉะเชิงเทรา
 ระยะเวลา 3 วัน
 8, 19, 20, 21 กุมภาพันธ์ 2567
 เวลา 9am - 4 pm ทุกวันอบรม
 สถานที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏระยองศรีนครินทร์ ฉะเชิงเทรา

ระยะเวลา 2 วัน
 1 มีนาคม - 1 พฤษภาคม 2567

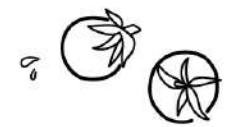
THE MASTER



เพิ่มโอกาส สร้างอาชีพ สู่การเป็นผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางด้าน การออกแบบวัฒนธรรมอาหาร

ฝึกคิด ออกแบบ และลงมือปฏิบัติจริงกับ THE MASTER ผู้เชี่ยวชาญจากหลายสาขา เพื่อพัฒนาทักษะด้านการออกแบบวัฒนธรรมอาหารสู่การเป็นผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางของเครือข่ายวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย

ติดต่อสอบถาม Thailandgastronomynetwork@gmail.com
082-323-6500 (คุณท้อปผู้ประสานงานโครงการ)





www.thailandgastronomynetwork.com