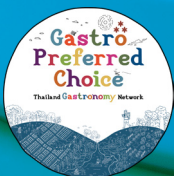


Songkhla Edition

GASTRO PREFERRED CHOICE

2025



Co-Created by
Thailand Gastronomy Network
Songkhla Gastronomy Network

Preferred by Culture, Powered by Creativity
คัดสรรโดยวัฒนธรรม
ขับเคลื่อนด้วยความคิดสร้างสรรค์



Produced by	Hatyai University in collaboration with Thailand Gastronomy Network มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ ร่วมกับเครือข่ายวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย
Director of Editorial Production	Asst. Prof. Dr. Wittawat Didyasarin Sattayarak ผศ.ดร.วิทวัส ดิษยะศริน สัตยารักษ์ Pitoon Thongchim อ.พิฑูรย์ ทองฉิม
Editor in Chief	Asst. Prof. Dr. Jutamas Wisansing ผศ.ดร.จุฑามาศ วิศาลสิงห์
Creative Director	Kisadakon Sukmool กฤษฎากร สุขมูล
Art Director	Kisadakon Sukmool กฤษฎากร สุขมูล
Photo Editor	Kisadakon Sukmool กฤษฎากร สุขมูล
Photographer	Kisadakon Sukmool กฤษฎากร สุขมูล
Food Stylist	Netima Pingkulthanakitt เนติมา ปิงกุลธนกิตต์
Writer	Asst. Prof. Dr. Jutamas Wisansing ผศ.ดร.จุฑามาศ วิศาลสิงห์ Sutthima Sua-ngam สุทธิมา เสืองาม
Designer	Tanet Tapngern ธเนศ ทัพเพเงิน
Illustrator	Issariya Siriniran อิศริยา ศิริรินทร์
Coordinator	Thanomchai Supavirasbancha ถนอมชัย ศุภวิรัชปัญญา Nisachon Sakunchannarong อ.นิศาชล สกุลชาญณรงค์

Opening Statement Songkhla Gastronomy Network (SGN)



Songkhla is a land where the sea, the lake, and the mountains come together, creating a rich culinary identity shaped by history and cultural exchange. The Songkhla Gastronomy Network (SGN) was founded to make gastronomy a pathway for community pride, creative entrepreneurship, and sustainable tourism.

Hatyai University has been a vital partner in this journey, serving as a hub for research, education, and nurturing the next generation of creative gastronomy leaders.

This *Preferred Choice Collection* presents experiences that have been carefully nurtured through our capacity building programme. Each one represents the passion of local talents, the wisdom of heritage, and the creativity that will carry Songkhla into the future as a true gastronomy city.

Asst. Prof. Dr. Wittawat Didyasarin Sattayarak
President of Hatyai University
Founder & Chair of Songkhla Gastronomy Network

สงขลา คือดินแดนที่ทะเล ลุ่มน้ำทะเลสาบ และภูเขามาบรรจบกัน สร้างเอกลักษณ์อาหารที่ รุ่มรวยด้วยประวัติศาสตร์และการหลอมรวมวัฒนธรรม เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารสงขลา (SGN) จัดตั้งขึ้นเพื่อใช้อาหารเป็นเส้นทางแห่งความภาคภูมิใจของชุมชน การประกอบการสร้างสรรค์ และการท่องเที่ยวยั่งยืน **มหาวิทยาลัยหาดใหญ่**ร่วมเป็นผู้ก่อตั้งสำคัญในการเดินทางครั้งนี้ ทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางด้านการวิจัย การศึกษา และการบ่มเพาะคนรุ่นใหม่สู่การเป็นผู้นำด้าน วัฒนธรรมอาหารสร้างสรรค์ พร้อมพลิกโฉมให้การพัฒนาเมืองสู่อนาคตที่ยั่งยืน

Preferred Choice Collection ฉบับนี้ คัดสรรประสบการณ์ที่ผ่านการพัฒนาและอบรมอย่าง เข้มข้น ถ่ายทอดทั้งความหลงใหลของผู้ประกอบการ ภูมิปัญญาดั้งเดิม และความคิดสร้างสรรค์ ที่จะนำสงขลาก้าวสู่อนาคตในฐานะเมืองแห่งวัฒนธรรมอาหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิทวัส ดิษยะศริน สัตยารักษ์
อธิการบดี มหาวิทยาลัยหาดใหญ่
ผู้ก่อตั้งและประธานเครือข่ายวัฒนธรรมอาหารสงขลา



Thai gastronomy is more than food, it is culture, creativity, and a bridge to the world. The Thailand Gastronomy Network (TGN) was created to unite cities, communities, and innovators across the country to co-create experiences that honour tradition while meeting global standards. As the national network, TGN works closely with universities, local partners, and international allies to strengthen knowledge, build capacity, and showcase Thailand as a leader in gastronomy tourism and creative economy.

The *Preferred Choice Collection* is a trusted guide to these experiences. Each selection has passed our shared value and capacity building programme, ensuring quality, authenticity, and innovation. With Songkhla leading this edition, we proudly invite you to discover how gastronomy can be both a cultural treasure and a driver of Thailand's sustainable future.

Asst. Prof. Dr. Jutamas Wisansing
Founder & President Thailand Gastronomy Network

อาหารไทยไม่ใช่เพียงแต่อาหาร แต่คือวัฒนธรรม ความคิดสร้างสรรค์ และสะพานเชื่อมสู่โลก เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย ก่อตั้งขึ้นเพื่อรวมเมือง ชุมชน และนักสร้างสรรค์ทั่วประเทศ ร่วมกันสร้างประสบการณ์ที่เคารพภูมิปัญญาดั้งเดิมและก้าวทันอนาคตที่เป็นสากล

เครือข่ายทำงานใกล้ชิดกับมหาวิทยาลัย พันธมิตรท้องถิ่น และภาคต่างประเทศ เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ พัฒนาศักยภาพ และยกระดับประเทศไทยสู่การเป็นผู้นำด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารและเศรษฐกิจสร้างสรรค์

Preferred Choice Collection คือการรวบรวมประสบการณ์ที่เราเชื่อว่า นำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ การพัฒนาอย่างเป็นระบบ สะท้อนคุณภาพ ความแท้จริง และนวัตกรรม ซึ่งเป็นความภูมิใจของเมืองที่อยากให้ทุกท่านมาสัมผัสว่าอาหารจะเป็นทั้งสมบัติทางวัฒนธรรมและพลังขับเคลื่อนอนาคตที่ยั่งยืนของประเทศไทยได้อย่างไร

ผศ.ดร.จุฑามาศ วิศาลสิงห์
ผู้ก่อตั้งและประธานเครือข่ายวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย

CONTENTS

สารบัญ

หนึ่งเครือข่าย หลายพันธมิตร ร่วมกันสร้างอนาคต
One Network, Many Partners, Shaping Futures Together

4

เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารสงขลา (SGN)
Songkhla Gastronomy Network (SGN)

7

รสชาติสงขลา
Flavors of Songkhla

12

ไม่ใช่แค่อิ่ม แต่เป็นรสชาติที่จดจำไปอีกนาน
Not Just a Meal, But a Memory

14

พักเติมความหวาน
Take a Sweet Break

34

จิบสงขลา
Sip of Songkhla

42

อร่อยพร้อมทาน ลิ้มรสสงขลาได้ทุกที่
Flavours on the Go – Taste Songkhla Anywhere

46

สงขลาพาท้า
Hands-on Songkhla

50

พาสงขลากลับบ้าน
Take Songkhla Home

54

ผู้ร่วมสร้างสรรค์รสชาติสงขลา
Partners in Crafting Songkhla Flavors – Preferred Choice 2025

60

ONE NETWORK, MANY PARTNERS, SHAPING FUTURES TOGETHER

หนึ่งเครือข่าย หลายพันธมิตร ร่วมกันสร้างอนาคต



SGN Partners Foreword

Behind every plate is an entire system — farmers, fishermen, artisans, chefs, educators, and communities. The Songkhla Gastronomy Network (SGN) is built on this spirit of collaboration, uniting many stakeholders to bring one shared experience to the table. Our partners are the strength of this network, working hand in hand to preserve heritage, inspire creativity, and shape a sustainable gastronomy future.

On behalf of the Songkhla Gastronomy Network

Thanakrit Kriktaweechok

Head of Creative Gastronomy Fellows Council (CGFC)

Amornrat Dilokwarakul

Deputy Head of Creative Gastronomy Fellows Council (CGFC)

เบื้องหลังจานอาหารหนึ่งจาน มีทั้งเกษตรกร ชาวประมง ช่างฝีมือ เชฟ นักการศึกษา และชุมชนมากมายที่ร่วมกันสร้างสรรค์ เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารสงขลา (SGN) จึงถือกำเนิดขึ้นจากพลังความร่วมมือ เพื่อเชื่อมทุกภาคส่วนให้กลายเป็นหนึ่งเดียวบนโต๊ะอาหาร พันมิตรทุกท่านคือพลังสำคัญ ที่ช่วยกันสืบสานภูมิปัญญา จุดประกายความคิดสร้างสรรค์ และขับเคลื่อนอนาคตแห่งอาหารที่ยั่งยืนร่วมกัน

ในนามเครือข่ายวัฒนธรรมอาหารสงขลา

ธนกฤต เกริกทวีโชค

ประธานสำนักออกแบบอาหารสร้างสรรค์ (CGFC)

อมรรัตน์ ดิลกวรารักษ์กุล

รองประธานสำนักออกแบบอาหารสร้างสรรค์ (CGFC)



Hatyai University plays a vital role in developing entrepreneurs and fostering innovation in gastronomy. Through creative curricula, research, and training programmes, the University serves as an incubator for local talents to grow with both knowledge and creativity.

It connects MSMEs and hidden culinary gems to wider markets, empowering them to gain visibility, raise quality, and reach the world.

มหาวิทยาลัยหาดใหญ่มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาผู้ประกอบการ และส่งเสริมนวัตกรรมด้านอาหาร ผ่านหลักสูตรสร้างสรรค์ การวิจัย และการฝึกอบรม วางรากฐานพร้อมให้ที่เป็นศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการรุ่นใหม่เติบโตไปพร้อมกับความรู้และความคิดสร้างสรรค์ ร่วมเชื่อมโยงผู้ประกอบการ MSMEs และเสน่ห์ที่ซ่อนอยู่ของอาหารท้องถิ่นสู่วงกว้าง เสริมศักยภาพให้เป็นที่ยอมรับ ยกกระดับคุณภาพ และก้าวสู่เวทีโลก

Songkhla Gastronomy Network (SGN)

เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารสงขลา (SGN)

SGN envisions a future where gastronomy drives Songkhla toward a sustainable food system, creative economy, and tourism that benefits both people and place, connecting local talents and small businesses to global opportunities.

SGN มุ่งสู่อนาคตที่อาหารจะขับเคลื่อนสงขลาไปสู่ระบบอาหารยั่งยืน เศรษฐกิจสร้างสรรค์ และการท่องเที่ยวที่สร้างคุณค่าแก่ทั้งผู้คนและพื้นที่ พร้อมเชื่อมต่อผู้ประกอบการท้องถิ่นและธุรกิจขนาดเล็กสู่โอกาสระดับโลก



Gastronomy is more than flavour; it is a force to connect people, culture, and place. By nurturing local wisdom with innovation, we can turn food into a driver of city transformation, guiding Songkhla toward a sustainable food system and tourism future that benefits both community and visitors.

อาหารไม่ใช่เพียงรสชาติ แต่คือพลังในการเชื่อมโยงผู้คน วัฒนธรรม และสถานที่
เมื่อผลานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับนวัตกรรม อาหารจึงกลายเป็นพลังขับเคลื่อน
การเปลี่ยนแปลงเมือง นำสงขลาสู่ระบบอาหารและการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน
เพื่อสร้างเมืองอนาคตที่น่าอยู่ น่าลงทุน และ นำมาเยี่ยมชมเยือน

Sustainable Tourism

Promoting sustainable tourism through local food—celebrating heritage, using local ingredients, protecting biodiversity, and offering visitors a meaningful, eco-conscious travel experience.

ผลักดันการพัฒนาอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของ
การท่องเที่ยว อนุรักษ์ ส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่น
ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อสร้างโอกาสให้เกิด
ความคงอยู่ของความหลากหลายทางชีวภาพ
การจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม
การปกป้องมรดกทางอาหารของท้องถิ่น ให้อาหาร
เป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยว
อย่างลึกซึ้งและยั่งยืนแก่ผู้มาเยือน



Farming Systems and Organic Ingredients

Start your journey at the food source—farms, orchards, and fields—where safe, sustainable practices nourish both growers and eaters, highlighting the joy of healthy, mindful eating.

การเดินทางเริ่มต้นขึ้นจากแหล่งกำเนิด
อาหาร แปลงผัก สวนผลไม้ บ้านไร่ หรือ
ท้องนา ในแนวทางเกษตรปลอดภัย ส่งผลดีต่อ
ทั้งผู้ปลูกและผู้กิน สร้างความตระหนักถึง
ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพและ
การกินดีมีสุข

Story of Food

Every dish tells a story—heritage, tradition, and culture—creating an experience that makes food truly more than just food.

คุณค่าของเรื่องราวเบื้องหลังที่ทำให้
คุณค่าของอาหารแต่ละจานโดดเด่นและเป็นที่
จดจำ อาหารหนึ่งจาน รวบรวมเรื่องราวมรดก
ภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม
การกิน วิธีการนำเสนออาหาร ล้วนแต่เป็นการ
สร้างความดีมาให้กับเราได้ลิ้มรสอาหาร
อาหารจึงเป็นมากกว่าอาหารเสมอ

Creative Industries and Creative Culture

The creative food industry turns every aspect of dining into an experience—where art, innovation, and culture make food not just satisfying to the palate, but also inspiring to the mind, pleasing to the eyes, and nourishing to the soul.

อุตสาหกรรมอาหารที่ใช้ความคิด
สร้างสรรค์เป็นทุน มีส่วนเข้ามาเกี่ยวข้องกับ
อาหารได้ทั้งสิ้น เพราะการนำเสนออาหาร เป็น
ทั้งศาสตร์และศิลป์ที่สะท้อนวิถีชีวิต รสนิยม
และทิศทางของอาหารตามยุคสมัย นับตั้งแต่
ภาชนะใส่อาหารไปจนถึงนวัตกรรมด้านอาหาร
รางวัลด้านอาหาร หรือเทศกาลภาพยนตร์
ดนตรี การแสดง วรรณกรรม ที่ล้วนสามารถ
ทำให้อรรถรสของอาหารเป็นได้มากกว่า อิ่ม
ท้อง แต่สร้างสรรค์ให้อิ่มสมอง อิ่มตา อิ่มใจ

Join the journey with The Preferred Choice Collection—where every product and dish is thoughtfully crafted to nurture a sustainable food system, celebrate meaningful creations, and build a shared future together.

สินค้าและบริการที่รวบรวมไว้ใน The Preferred Choice Collection คือ ผลงานของกลุ่มผู้ประกอบการที่มีส่วนในการสร้างความตระหนักรู้และเห็นค่าของการพัฒนาภูมิสินค้าที่มีความหมายต่ออนาคตของการสร้างบ้าน สร้างเมือง อาหารทุกจาน สินค้าทุกชิ้น รังสรรค์เพื่อร่วมสร้างระบบอาหารยั่งยืน ช่วยทำกันที่ละก้าว เพื่อเป้าหมายที่ยิ่งใหญ่เกินกว่าที่จะทำเพียงลำพัง เชิญชวนทุกคนมาเป็นส่วนหนึ่งด้วยกัน ภายใต้แนวทาง 7 ประการ



NATURE & BIO-DIVERSITY

Be part of nature, contributing to biodiversity.
เป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติ ร่วมสร้างความหลากหลายทางชีวภาพ



SOFT POWER

Harness culture to spark new ideas and inspire thinking.
นำวัฒนธรรมมาสร้างอิทธิพลทางความคิด



CREATIVE EXPERIENCE

Craft unforgettable new experiences.
สร้างสรรค์ประสบการณ์ใหม่ ๆ



INNOVATION

Innovators are shaping breakthroughs that open fresh perspectives and redefine travel experiences.
มีนวัตกรรมที่สร้างนวัตกรรม แสดงให้เห็นการเปิดมุมมองใหม่ ทำให้ใหม่ ของการท่องเที่ยว



INCLUSIVENESS

Preserving and passing on traditions across generations, genders, and ages.
สืบทอด สืบสาน “ระหว่างรุ่น” “ต่างเพศ ต่างวัย”



RESILIENCE

Passionate, limitless, adaptable, and ready for anything.
มีไฟ ไร้ข้อจำกัด หนัดปรับ พร้อมรับมือ



LOCAL ENTREPRENEUR & EMPLOYMENT

Promote local businesses and community employment.
ส่งเสริมกิจการ และการจ้างงานชุมชนท้องถิ่น

Culinary cultural tourism: passing on heritage, co-creating innovations, and celebrating nature—building high-quality food culture for a sustainable future.

Join us on a journey to build sustainability through the food system.

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร จะเป็นสื่อกลางในการส่งต่อมรดกทางวัฒนธรรม

ร่วมสร้างนวัตกรรมเพื่อคนรุ่นต่อรุ่น

อยู่ร่วมกับสิ่งที่ธรรมชาติรังสรรค์ไว้ให้ ทำด้วยกันในจุดหมายปลายทางที่ประกาศความมุ่งมั่นเป็นพื้นที่พัฒนาและออกแบบวัฒนธรรมอาหารที่มีคุณภาพเป็นที่รับรู้ในระดับสากล นำไปสู่การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

ร่วมเดินทางกับเรา เพื่อสร้างความยั่งยืนผ่านระบบอาหาร



www.thailandgastronomynetwork.com



Flavors of Songkhla: A Record of Time, Culinary Wisdom, and Cultural Fusion

รสชาติสงขลา: บันทึกแห่งเวลา ภูมิปัญญาอาหาร และการหลอมรวมวัฒนธรรม

Songkhla, a coastal city rich in stories and diverse heritage, offers flavors that are more than just taste—they are a record of time, carrying culinary wisdom passed down through generations. Each dish reflects a fusion of cultures, from Chinese, Indian-Muslim, and Malay influences to local traditions. Thoughtful preparation and local ingredients give every plate its unique character. Experiencing Songkhla's cuisine is not merely about satisfying the appetite—it is a journey into life, history, and living culture.

สงขลา เมืองชายฝั่งที่เต็มไปด้วยเรื่องราวและมรดกหลากหลาย รสชาติอาหารที่นี่เป็นมากกว่ารสชาติ คือการบันทึกเวลา ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารจากรุ่นสู่รุ่น ทุกจานสะท้อนการหลอมรวมวัฒนธรรม ตั้งแต่กลิ่นอายจีน แขก มลายู ไปจนถึงวิถีพื้นถิ่น การปรุงอย่างพิถีพิถันและวัตถุดิบท้องถิ่นช่วยสร้างเอกลักษณ์ให้แต่ละจาน การลิ้มรสอาหารสงขลาจึงไม่ใช่แค่การอิ่มท้อง แต่เป็นการสัมผัสชีวิตประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมที่ยังมีชีวิต



NOT JUST A MEAL, BUT A MEMORY

ไม่ใช่แค่อิ่ม แต่เป็นรสชาติที่จดจำไปอีกนาน

This main course takes us on a journey through diverse culinary cultures—Thai, Chinese, Malay, and Western—blending tradition and modernity into a single, creatively crafted dish.

จานหลักนี้พาเราเดินทางผ่านวัฒนธรรมอาหารที่หลากหลาย
ทั้งไทย จีน มลายู และตะวันตก
รวมรากเหง้าและความร่วมสมัยไว้ในจานเดียวที่สร้างสรรค์อย่างโดดเด่น

SOUTHERN HARMONY

สำหรับอาหารใต้แนวใหม่

เล่าเรื่องอาหารพื้นเมืองสงขลาแบบ
ประยุกต์ในรูปแบบ fine dining 5 คำ เปิดรสด้วย
น้ำพริกกะปิเตาเผา พบซอสบิสกึ่งฝรั่งเศส แกง
ไตปลาทำเป็นมินิทากู๋ ตามด้วยคอร์เก้กึ่ง
เปลือกอ่อนทะเลสาบสงขลา เสิร์ฟบนซอสติ่มซำ
โฮมเมด พุงปลากระพงสามน้ำจากทะเลสาบ

สงขลา นำมาลวกแล้วปรุงเสิร์ฟในอาร์มอนด์ต้มชา
ปิดท้ายด้วยไข่ครอบจากสทิงพระ นำมาทำเป็น
ยำอาจาด ครบเครื่อง ครบรส ได้ความสดอร่อย
ของวัตถุดิบ ผ่านกรรมวิธีการปรุงด้วยเทคนิค
สมัยใหม่ ใส่ความคิดสร้างสรรค์ สะท้อนคาแร็ค
เตอร์ของร้าน ที่นำเสนอรสชาติอาหารแดนใต้ได้
อย่างสนุก มีเอกลักษณ์



Beastlab Hatyai

Facebook [Beastlab Hatyai](#)

Phone +6690 263 6366

Modern Songkhla Tasting – a creative 5-course fine dining journey reimagining local flavors: Tepha shrimp paste with French bisque, mini fermented fish tacos, soft-shell lake shrimp croquettes on homemade dim sum sauce, three-water sea bass belly in a coconut-style broth, and Sathing Phra preserved egg salad. Fresh local ingredients shine through modern techniques, delivering playful Southern Thai flavors with character.

CAT ISLAND

เกาะแมว

เชฟตูน (เฉลิมพล เลาสกุล) นำแรงบันดาลใจจากเมนูปลาแห้งแตงโม มาออกแบบใหม่เพื่อเล่าเรื่องราวการผสมผสานระหว่างยุคสมัยของอาหารและความเป็นไทย คัดเลือกความสดของกะพงขาวเกาะยอ แตงโมนาทับ กุ้ง และปลาจากเกาะแมว หนึ่งใน 9 คอร์สเชฟเทเบิล ขนาด 1 เสิร์ฟ 150 กรัม 49 บาท

Cat Island Chef Toon (Chalermpon Laohasakul) brings new life to the classic Pla Haeng Tang Mo, blending tradition with modern Thai flair. Taste the freshness of Koh Yo sea bass, sweet Na Thap watermelon, and seafood from Koh Maew—one of the highlights in a 9-course chef's table. A refined 150 g. serving, just 49 THB.



Calida CHEF's TABLE & A La Carte

[calidacheftable](#)

+6691 046 3602

Toontrader

SOUTHERN SUNSET FETTUCCHINE

เฟตตูชินีแกงส้มมะม่วงเบา-ปลากระพงทอด

ร้อยเรียงรสชาติไทยร่วมสมัย โดยนำแกงส้มได้มาตีความแนวใหม่ผ่านเส้นพาสต้าอิตาลีเนียน ฐานจานคือเฟี้ยวเร่ดอกกะหล่ำ โอบรับทุกองค์ประกอบ น้ำแกงส้มนำมาทำเป็นซอสไหลรอบเส้น สะท้อนความเป็นกระแสน้ำได้ ใบเหลียงกรอบและแผ่นตกแต่งในจาน ทั้งกรอบ หอม เข้ากับรสจัดจ้านของแกงส้มได้ เพิ่มสัมผัสกรุบกรอบ พร้อมกลิ่นเฉพาะจากพืชพื้นถิ่น ปลากระพงทอดวางซ้อนบนสุด แทนการเชิดชูของดีจากทะเลได้ องค์ประกอบทุกชิ้นจัดเรียงอย่างมีจังหวะ สมดุลระหว่างแสง สี เนื้อสัมผัส และภูมิปัญญา

Southern Sunset Fettuccine

A modern Thai creation reimagines Southern Gaeng Som with Italian pasta. Cauliflower purée forms the base, with tangy curry sauce flowing like the “Southern current.” Crisp bai liang leaves and local herbs add aroma and crunch, while golden fried sea bass crowns the dish—honoring the treasures of the southern sea.



Natara.cafe

[Natara.cafe](#)

+6682 237 8144

natara.cafe

KRILL- BONARA

คริลโบนารา (คาโบนารากุ้งเคย)

คาโบนาราเป็นอาหารจานหลักของอิตาลีที่เข้าถึงคนทั่วโลกด้วยรสชาติถูกปาก ร้าน Zimmer นำเสนอคาโบนาราที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นสงขลาเป็นตัวชูรส นำไข่ครอบดองเกลือมาใช้แทนรสเค็มของชีสพามาเชาน เติมกุ้งเคยหวานจากเกาะยอ เวลาเคี้ยวได้รสชาติอูมามีคล้ายชีสและเบคอนกรอบ เติมความสนุกในการรับประทานด้วย Bacon Candy ที่นำเบคอนชิ้นบางไปอบกรอบแล้วทาเคลือบด้วยน้ำผึ้งผสมเหล้าวิสกี้และพริกป่น ได้ความกรอบเค็ม หอมเหล้าวิสกี้ และหวานจากน้ำผึ้ง อีกหนึ่งจานเด็ดที่พาวัตถุดิบสงขลาเดินทางข้ามวัฒนธรรม



FOLLOW MOM TO THE MARKET

ตามแม่ไปตลาด

จุดเด่นของร้านทักปัณ คือ เน้นวัตถุดิบตามฤดูกาล มีแหล่งที่มาชัดเจน สนับสนุนกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น ใช้ผักอินทรีย์ให้มากที่สุด ประจุให้น้อย ดึงความอร่อยจากวัตถุดิบสดสะอาด แต่ยังคงรสชาติจัดจ้านแบบอาหารใต้ในเอกลักษณ์สงขลา แนวคิด “ตามแม่ไปตลาด” เป็นการเสนอทางเลือก “ครัวมือเย็น” อย่างพิถีพิถัน จัดเมนูอาหารใต้ตามสูตรคุณยายในรูปแบบโฮมคูก์ เมนูแต่ละวันอาจจะไม่เหมือนกันขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่ได้มา เหมือนตามแม่ไปจ่ายตลาด จองล่วงหน้า 1 วัน (รับวันละ 2 โต๊ะ) เวลา 17.00-21.00 น.

Tasspun Bakeshop

📍 [tasspunbakeshop](https://www.tasspunbakeshop.com)

☎ +6698 652 6636

🌐 [tasspunbakeshop.hatyai](https://tasspunbakeshop.hatyai.com)

Zimmer's Carbonara gets a Southern Thai twist—salted Khai Khrop Songkhla(preserved yolk) in place of Parmesan, sweet kung koi shrimp from Koh Yo for umami, and playful Bacon Candy glazed with honey, whisky, and chili. A cross-cultural dish that lets Songkhla's flavors shine.

Zimmer Hatyai

📍 [Zimmerhatyai](https://www.zimmerhatyai.com)

☎ +6685 553 2918, +6685 553 3287

🌐 [Zimmerhatyai](https://www.zimmerhatyai.com)

SOUTHERN COCONUT NOODLE WITH SONGKHLA RIVER PRAWN

หมีกะทิปักยี่ได๋

หมีกะทิสูตรคุณแม่ที่เคยทำเป็นหม้อ ๆ ในงานบุญหรือวันรวมญาติ นำมาสานต่อเป็นเมนูเด่นของร้านบ้านจันทน์ฉาย สะท้อนวัฒนธรรมการกินเส้นของคนใต้ ผสานรสเข้มข้นของพริกแกงใต้ คัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน ตั้งแต่ เส้นสดแบบวันต่อวันจากโรงงานคนหาดีใหญ่ กะปิเกาะยอ กะทิดินสดนำมาปรุงเครื่องแกงหอมฟุ้งเวลาเคี้ยว กุ้งตัวเล็ก ๆ ที่เป็นองค์ประกอบสำคัญเปลี่ยนเป็นกุ้งก้ามกราม เนื้อเต็ง สู้ฟัน ตัดเลี่ยนด้วยมะม่วงเบาสงขลา รสเปรี้ยว สดชื่น เสิร์ฟพร้อมกับผักสด ๆ จากบางกล่ำ

Ban Janchai reimagines Mom's Mee Kati, a Southern noodle classic once cooked for temple fairs. Fresh Hatyai noodles, Koh Yo shrimp paste, and giant river prawns simmer in fragrant coconut curry, brightened with tangy Songkhla mini mango and crisp local greens.

Baan Janchai Restaurant

☎ บ้านจันทน์ฉาย Baan Janchai Restaurant and Wine

☎ +6681 897 6566

SOUTHERN CURRY WITH TODDY PALM VINEGAR AND DRIED LOCAL FISH

A dish that celebrates two timeless preservation techniques: *Som Nod*—fermented palmyra nectar from Sathing Phra, with its tangy aroma and golden hue—and sun-dried snakehead fish, firm and naturally sweet from feeding in wild waters. Together they enrich a bold Southern-style sour curry, a true taste of Songkhla's culinary wisdom.

แกงส้มโหนดปลาช่อนแห้ง

หนึ่งเมนูที่รวมเทคนิคการถนอมอาหารแบบดั้งเดิมไว้ถึง 2 อย่าง ได้แก่ ส้มโหนด ของดีในคาบสมุทรสงขลา แหล่งต้นตาลโดนดที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศ โดยนำน้ำตาลโดนดสด มาหมักจนได้รสเปรี้ยว กลิ่นหอม สีเหลืองอ่อน เรียกว่า หวาก แล้วนำปลาช่อนแห้งที่ได้มาจากปลาช่อนนาหรือแหล่งน้ำธรรมชาติ เนื้อแน่น รสหวาน เพราะกินลูกปลู ลูกกุ้งเป็นอาหาร หาทานได้ยากในฤดูฝน เพราะตากแดดแค่แดดเดียว นำมาปรุงแกงส้ม รสเข้มข้น บอกเล่าเรื่องภูมิปัญญาอาหารแบบฉบับสงขลา

Baan Janchai Restaurant

☎ บ้านจันทน์ฉาย Baan Janchai Restaurant and Wine

☎ +6681 897 6566

SPICY MANGO SALAD WITH SWEET FISH SAUCE

ยำมะม่วงโบราณ

เทคนิคการปรุงง่าย ๆ แต่อร่อยถึงใจ เพียงนำมะม่วงเปรี้ยวดิบ มาซอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปรุงรสด้วยน้ำยำที่ทำจากกะปิ น้ำตาลมะพร้าว พริก และน้ำปลา คลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยหน้าด้วยปลากรอบ ได้รสชาติครบทั้งเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด หนึ่งในเมนูอาหารว่างที่สานต่อวิถีการกินแบบโบราณที่เรียบง่าย แต่ลึกซึ้ง สดชื่นด้วยรสจากธรรมชาติในท้องถิ่น

Baan Janchai Restaurant

☎ บ้านจันทร์ฉาย Baan Janchai Restaurant and Wine

☎ +6681 897 6566

A humble yet irresistible salad or starter: crisp green mango tossed with a piquant dressing of shrimp paste, palm sugar, chili, and fish sauce, then topped with crunchy dried fish. A perfect balance of sour, salty, sweet, and spicy—reviving the simple, soulful flavors of Songkhla's culinary roots.



MHOO-HONG @SINGORA

หมูฮ้องซิงกอร่า

Mhoo Hong, a slow-braised pork belly dish with Hokkien roots, is beloved across Southern Thailand. At *Singora*, the recipe takes on a distinctly Songkhla character: pork belly marinated with century-old *Sin Adunpan* soy sauce and palm sugar from Sathing Phra blended with toddy palm nectar. No five-spice powder—just garlic, onion, and salt, patiently braised to tender perfection. The result: melt-in-the-mouth pork, rich with the soulful flavors of Songkhla.

หมูฮ้อง คือหมูสามชั้นหมักเครื่องเทศเคี้ยวจนนุ่ม เมนูที่ได้รับความนิยมในหลายจังหวัดภาคใต้ ได้อิทธิพลจากชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพมาอยู่ในเมืองไทย ร้านซิงกอร่าสร้างสรรค์สูตรหมูฮ้องรสชาติของคนสงขลา โดยใช้ซีอิ๊วในตำนานของร้านสิน อดุลย์พันธ์ ที่เปิดมาครบศตวรรษ และน้ำตาลปีบจากสิงหนครที่มีส่วนผสมของน้ำตาลโตนด นำมาหมักกับหมูสามชั้นโดยไม่ใช้ผงพะโล้ มีเพียงกระเทียม หัวหอม เกลือ ด้วยการหมัก ต้ม เคี่ยวอย่างพิถีพิถัน จึงได้หมูฮ้องเนื้อนุ่มละลายในปาก รสชาติแบบสงขลา

SINGORA

☎ SINGORAPIZZAHOMEMADE

☎ +6698 663 2497

BETONG NOODLES WITH CHINESE-STYLE CURRY AND FRIED PORK

บะหมี่เบตงกับแกงกะหรี่แบบจีนและหมูทอด

อาหารจานเดียวครบเครื่อง จากแรงบันดาลใจของแกงกะหรี่สไตล์จีนถนนเยาวราช มาสู่บะหมี่เบตงราดแกงกะหรี่และหมูทอด ที่หลอมรวมวัฒนธรรมจีน-มลายู เลือกหมี่เบตงตราลูกท้อผสมผักทอง เส้นเหนียวนุ่มบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนจีน น้ำแกงกะหรี่ผสมสูตรจีนกับน้ำยากะทิได้ เผ็ดร้อนเข้มข้น หอมตรึงใจ ด้วยกลิ่นสมุนไพร พริกแกงแบบใต้ และผงกะหรี่ ใส่ผักเขียวเพิ่มสัมผัส และหมูทอดหมักเครื่องเทศแบบร้านก๊วกซ้อป ร้านลูกผสมอาหารฝรั่ง-จีนไหหลำ

A soulful one-dish meal inspired by Yaowarat's Chinese-style curry, reimagined as **Betong noodles with curry sauce and spiced fried pork**. Pumpkin-blended Betong noodles, springy and golden, tell the story of the local Chinese community. The curry blends Chinese techniques with Southern coconut-based spice paste—fiery, fragrant, and deeply aromatic. Winter melon adds freshness, while the fried pork, marinated with Hainanese–Western cookshop spices, crowns the dish with a savory crunch.

Pantit Nasae

© puntitnicus0.0

☎ +6661 773 6825

ผัดไทยแท้แรกปลายกะพงทอด

เชื่อมโยงภูมิศาสตร์ทะเลสาบ 3 น้ำ ผสานความทรงจำในครอบครัว ผัดไทยสูตรพี่ชาย เปลี่ยนกุ้งแม่น้ำเป็นปลายกะพงสามน้ำ พิถีพิถันเลือกใช้วัตถุดิบในห้องถิ่น อาทิ เต้าหู้คลองแงะ เส้นผัดไทยหาดใหญ่ น้ำผึ้งโตนดสิงหนคร และกุ้งแห้งเกาะยอ ราคา 159 บาท

PAD THAI WITH SONGKHLA FLAVORS



Connecting the geography of the Three-Sea Lake with family memories, this Pad Thai is inspired by the elder brother's recipe. River shrimp is replaced with Three-Sea Sea bass, and local ingredients are carefully selected, including Khlong Ngae tofu, Hatyai Pad Thai noodles, Singhanakhon palm honey, and Koh Yo dried shrimp. Price: 159 THB.

Semsukkree Culinary

📍 [Semsukkree Culinary](#)

☎ +6683 513 2889

LINE [semsukkree](#)

© Chayat Semsukkree



SOUTHERN-STYLE KHAO YAM, CHICKEN BIRYANI, AND HATYAI FRIED CHICKEN

ข้าวยาปักยี่ได้ ข้าวหมกไก่ และไก่ทอดหาดใหญ่

คานหลาววิวพอยต์ จัดอาหารใต้จานเด็ดเสิร์ฟเป็นมื้อเช้าให้ลูกค้าที่เข้าพักในรีสอร์ท เจาะจงเมนูข้าวยาปักยี่ได้ สอดคล้องความสมดุลแห่งสมุนไพร ข้าวหมกไก่ ผสานวัฒนธรรมอาหารเปอร์เซียกับอินเดีย เสิร์ฟพร้อมไก่ทอดหาดใหญ่เจ้าเด็ดของพี่บั้ง เคล็ดลับการทอดให้กรอบนอก นุ่มใน เนื้อไก่ฉ่ำ มีเครื่องเทศที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวได้อย่างวิเศษ เมื่อรู้จักคัดเลือกของดี มีคุณภาพ รสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

Khanlao Viewpoint serves signature Southern Thai dishes as breakfast for resort guests, featuring Southern-style **Khao Yam**, a perfectly balanced herb rice, **Chicken Biryani**, blending Persian and Indian culinary traditions. Served with **Hatyai's fried chicken**, crispy outside, tender and sweet inside, this breakfast delights travellers with quality ingredients and distinctive, memorable flavors.

Khan Lao View Point

- ☎ [คานหลาว วิวพอยท์](#)
- ☎ +6682 951 5355
- 📍 [Khanlaoviewpoint](#)



SOUTHERN CURRY RICE WITH CRISPY PORK

ข้าวเครื่องแกงใต้หมูกรอบ

อาหารจานเดียว ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินอย่างไทยที่สื่อความสุขเรียบง่าย สไตล์ comfort food ร้าน ก.กล้วย เลือกเมนูเด่นขายดีมาเป็นตัวชูโรง โดยคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน นำหมูกรอบยอดนิยมนำมาผัดกับเครื่องแกงใต้ สีเหลืองสดจากขมิ้น โขลกผสมกับสมุนไพรต่าง ๆ มี ข้าว พริก กระเทียม ให้รสชาติ เข้มข้นเป็นเอกลักษณ์ เพียงรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ และไข่ดาวสักลูกก็เพียงพอ



K. Kluay

- ☎ [Saosao Wara](#)
- ☎ +6681 652 3289

A classic Thai comfort dish at **K.Kluay**, featuring crispy pork stir-fried in a vibrant Southern curry with turmeric, galangal, chili, and garlic. Enjoy the rich, aromatic flavors with steamed rice and a fried egg for a simple, satisfying meal. Don't overlook this beloved single-dish meal, which also helps support local communities.

STRAWBERRY & SMOKED SALMON EGG ACHARD SALAD

ยำไข่กรอบสตรอว์เบอร์รี่แซลมอนรมควัน

ไข่กรอบสงขลา อาหารพื้นถิ่นที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของสงขลา นำมาสร้างสรรค์เมนูใหม่ในรูปแบบยำ คัดสรรผลไม้สด รสเปรี้ยว วิตามินซีสูง อย่างสตรอว์เบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ พบกับแซลมอนรมควัน อุดมไปด้วยไขมันดี และโอเมก้า 3 มาพร้อมกับไข่กรอบรสหวานจากตำบลงามที่ทำมาจากไข่เป็ด ด้วยน้ำยำสูตรเฉพาะของซิงกอรากลายเป็นส่วนผสมแห่งรสชาติที่เข้มข้น สดชื่น ยืนยันว่า ภูมิปัญญาอาหารสงขลาก้าวข้ามพรมแดนวัฒนธรรมอาหารไปได้อีกไกล



SINGORA

[SINGORAPIZZAHOMEMADE](#)

+6698 663 2497

Songkhla's Khai Khrop(GI) gets a fresh twist in a vibrant salad. Tart, vitamin-rich strawberries and blueberries meet smoky, omega-3-rich salmon, tossed with Singora's zesty dressing and colorful local eggs from Muang Ngam. A bold, refreshing fusion that shows Songkhla's culinary heritage transcending borders.

HEALTHY STEAMED SEA BASS WITH LAMUD

Healthy Meal ปลากระพงนึ่งละมุด

ด้วยความตั้งใจให้ผู้บริโภคได้ประโยชน์จากอาหาร พร้อมรสชาติวัตถุดิบที่ผ่านการปรุงแต่เนิ่นๆ จึงสร้างสรรค์เมนูปลากระพงนึ่งกับละมุด ไข่กรอบและมะม่วงเบา โดยเลือกปลากระพงสามน้ำจากเกาะยอ การนึ่งช่วยดึงรสชาติวัตถุดิบออกมาได้ดี มีรสหวานจากละมุด รสเปรี้ยวจากมะม่วงเบา รสเผ็ดขานิด ๆ จากข่าหัวแดงช่วยตัดเลี่ยน ใครชอบรสเผ็ดร้อนเติมความจี๊ดจ๊าดด้วยสูตรน้ำยำของทางร้าน เหมาะสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ หรือทานเป็นกับข้าวก็ได้ มีบริการพร้อมส่ง



Pastries House 1991

[Pastrieshouse1991](#)

+6681 538 5615

[Pastrieshouse1991](#)

Designed for health-conscious diners, this steamed sea bass dish highlights the natural flavors of Songkhla's three-water sea bass from Koh Yo, paired with lamud, Khai Khrop Songkhla (preserved eggs), and Mamuang Bao. Steaming enhances sweetness from lamud, tang from sour mango, and a mild kick from Bang Klam red galangal. Add the restaurant's zesty dressing for extra punch. Perfect as a wholesome main or side, with delivery available.

NORTH TO SOUTH

เนื้อจรวดได้

เมนูแสนสดชื่นจานนี้ ตั้งใจนำกะปิเทพา ของดีสงขลา เชื่อมโยงรสชาติของผลไม้แดนเหนือ มาเจอกับเนื้อกุ้งเต่งตึงของแดนใต้ในจานเดียวกัน ผ่านการยำนำกะปิเทพาเคี้ยวน้ำตาลเป็นตัวขับเน้นรสชาติจัดจ้านของวัตถุดิบ รสหวานจากเนื้อกุ้ง กระทั่งด้วยรสกะปิเทพา ตัดด้วยรสเปรี้ยวของสตรอว์เบอร์รี่ ตรงตามคอนเซ็ปต์เนื้อจรวดได้ เป็นจานเปิดรสเพิ่มความเจริญอาหาร ชิมได้ที่ ร้าน ๑ ล้านตำ ศูนย์การค้าไดอานา คอมเพล็กซ์ หาดใหญ่

This refreshing starter brings Songkhla's Tepha shrimp paste together with plump Southern shrimp and tangy Northern fruits in a vibrant salad. Caramelized Tepha shrimp paste highlights the umami, sweet shrimp meets tart strawberries, perfectly capturing the North-to-South concept. Taste it at **1 Million Tam**, Diana Complex Shopping Center, Hatyai.



1 Million Tam Shop

📍 [Diana Complex Shopping Center](#)

☎ +6674 272 222

SOUTHERN CHARM

ไม่ลับเสน่ห์ได้

นำน้ำบูดู ภูมิปัญญาการหมักของแดนใต้ มาเป็นตัวดึงรสในอารมณ์เดียวกับส้มตำที่ใส่น้ำปลาร้า จานนี้มีโปรตีนจากเนื้อปลาเป็นหลัก แนะนำปลามิหลังหรือปลาดุกทะเล เนื้อเต่งตึงอุดมไปด้วยคอลลาเจน หรือใช้แซลมอนแทนก็ได้ นำมายำกับมะนาวโหรีรสเปรี้ยว มีสารต้านอนุมูลอิสระ เต็มรสหวานจากมะม่วงน้ำดอกไม้ และใส่มะเขือเทศให้รสเปรี้ยวหวานสดชื่นเติมน้ำบูดูคลุกเคล้าลงไปแบบยำ เติมพริกตำพอแซ่บ กินแบบกับข้าวก็ได้ กับแก้มก็ดี มีเสน่ห์แบบแดนใต้ เชิญชิมเมนูนี้ได้ที่ ร้าน ๑ ล้านตำ ศูนย์การค้าไดอานา คอมเพล็กซ์ หาดใหญ่



This Southern-style salad features budu, the traditional fermented sauce, bringing bold umami like Thai-style fermented fish. Fresh fish—**Mi Lang** or sea catfish, or salmon as an alternative—is tossed with tangy manow ho lime (Bengal Currant), sweet mango, and juicy tomatoes, lightly mixed with budu and a touch of chili for a refreshing, zesty dish perfect as a main or side. Taste this menu at 1 Million Tam, Diana Complex Shopping Center, Hatyai.

Wutthichai Chong-on

☎ +6681 898 7532

SONGKHLA CHIVE DUMPLINGS

Inspired by Teochew Chinese snacks, these steamed chive dumplings from Bang Klam, Songkhla, feature fresh local chives wrapped in delicate dough. Served with a spicy-sour dipping sauce and filled with fresh sea bass, this local specialty supports farmers while delivering Songkhla's unique flavors in every bite.



Thanakrit Krirktaweechok

📍 [Adum Bangklam](#)

☎ +6697 356 6917

กวยซ่าสองเล

ขนมกวยซ่ารับอิทธิพลมาจากจีนแต้จิ๋ว สันนิษฐานว่าเข้ามาที่เมืองไทยตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 และแพร่หลายในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่เด็ดของกวยซ่า อยู่ที่ผักกวยซ่าเขียวห่อด้วยแป้งบาง ๆ นำไปนึ่ง กินกับน้ำจิ้มรสเด็ดเผ็ดเปรี้ยว ที่อำเภอบางกล่ำ สงขลา เป็นพื้นที่ปลูกกวยซ่าคุณภาพดี จึงเกิดเมนูอาหารว่างที่เสริมรสชาติโปรตีนจากเนื้อปลากะพง ได้ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเสริมเกษตรกร กลิ่นรสเฉพาะตัวแบบสงขลา ได้ประโยชน์และความอร่อยในคำเดียวกัน

TAIKONG - FISH BALL BY MAN A FROZEN FOODS

Ready-to-eat or cook at home: **Fish Balls**—made from fresh Songkhla sea catch, processed with strict quality control to preserve freshness and nutrition. Naturally fragrant, tender, and bouncy, without any fishy taste.

ลูกชิ้นปลาใต้ก๊ง โดยแมนเอ

อร่อยพร้อมทาน ปิ้งเองได้ที่บ้าน ลูกชิ้นปลาใต้ก๊ง โดยแมนเอ –ผลิตจากปลาสดทะเลสงขลา ส่งตรงถึงโรงงานควบคุมคุณภาพ รักษาความสดและคุณค่าทางโภชนาการ จนได้เป็นลูกชิ้นปลา หอมกลิ่นปลาตามธรรมชาติ เนื้อนุ่ม เด้ง ไม่คาว



STEAMED FISH BALLS WITH CRISPY GARLIC

Man A shares southern fishing expertise and local Songkhla ingredients in a hands-on fish ball workshop, where you learn to shape and cook simple, flavorful dishes at Pratu Mueang Seafood.



ลูกชิ้นปลาลูกกระเทียมเจียว

แมนเอส่งต่อเรื่องราวความเชี่ยวชาญการจับปลาแบบใต้ก๊งและวัตถุดิบท้องถิ่นสงขลา ในรูปแบบเวิร์กช็อปการปั้นลูกชิ้นด้วยมือพร้อมสอนปิ้งเมนูอร่อยง่าย ๆ ได้คุณค่า ร่วมเวิร์กช็อปได้ที่ร้านประตูเมืองซีฟู้ดส์

Man A Frozen Foods

📍 [manafishsk](#)

☎ +6674 317 800

TAKE A SWEET BREAK

พักเติมความหวาน

From Thai-inspired to Western-style desserts, each treat energizes your afternoon while showcasing Songkhla's local ingredients and stories.

ขนมหวานทั้งไทยประยุกต์และสไตล์ตะวันตก
เติมพลังยามบ่ายด้วยวัตถุดิบและเรื่องราวจากสงขลา

BEE'S KISS PANNA COTTA

Inspired by the classic pairing of yogurt and honey, this dessert takes the idea further with a Greek yogurt panna cotta made from fresh milk sourced in Rattaphum. A crunchy touch comes from honeycomb, while stingless bee honey is drizzled on top—its flavor uniquely tangy and subtly influenced by the surrounding fruit orchards. The result is a refreshing, health-conscious treat that tells the story of Songkhla through its ingredients.

จากแนวคิดโยเกิร์ตราดน้ำผึ้ง นำมาสร้างสรรค์ให้เป็นเมนูของหวานที่พิเศษขึ้น เปลี่ยนจากโยเกิร์ตธรรมดาเป็นกรีกโยเกิร์ต พานาคอตต้า โดยใช้นมจากฟาร์มที่รัฐภูมิ เพิ่มเนื้อสัมผัสด้วยอันนี่คอมบี้ กรูบกรอบ เคี้ยวสนุก ราดด้วยน้ำผึ้งชันโรงที่มีรสชาติ เป็นเอกลักษณ์ แตกต่างจากน้ำผึ้งชนิดอื่น เจือเปรี้ยวนิด ๆ ขึ้นอยู่กับสวนผลไม้โดยรอบบริเวณที่เลี้ยงชันโรง ซึ่งให้รสหวานของน้ำผึ้งแตกต่างกันอย่างมีเอกลักษณ์ เป็นของหวานที่เล่าเรื่องราววัตถุดิบสงขลาได้อย่างสดชื่นเข้ากับเทรนด์สุขภาพ

Beastlab Hatyai

[Beastlab Hatyai](#)

+6690 263 6366

KHAO YAM TORCH GINGER ICE CREAM

ไอศกรีมข้าวย่ำดาหลา

นำเอกลักษณ์แห่งรสชาติข้าวย่ำ อาหารเช้า
คู่บ้านคู่เมืองของคนใต้ มาสร้างสรรค์ให้เป็น
ของหวานที่ทานแล้วสดชื่น เริ่มจากดอกดาหลา
รสออกเปรี้ยว นำมาทำไอศกรีมสีชมพูสวย เสิร์ฟ
คู่กับข้าวพองกรอบกรอบที่จำลองรสข้าวย่ำมาไว้
ในคำเดียว โดยใช้เนื้อมะพร้าวทำคาราเมลบูดูที่มี
ทั้งเค็มหวาน นำมะพร้าวมาทำเป็นแป้งกรอบ
ชวนให้นึกถึงทองม้วนกรอบ กินแล้วสนุก
เมื่อทานทุกอย่างรวมกันในคำเดียว จะได้รสชาติ
ข้าวย่ำปักช้อนได้ที่ได้ความหวานเย็นสดชื่น

This playful dessert reimagines *khao yam*, the Southern Thai breakfast classic, into a refreshing treat. Tangy torch ginger becomes pink ice cream, paired with puffed rice, budu caramel, and crisp coconut wafers. Together, they capture the essence of *khao yam* in a sweet, cooling bite.



Beastlab Hatyai

[Facebook](#) [Beastlab Hatyai](#)
[Phone](#) +6690 263 6366

FRESH MILK AND PALM SUGAR DESSERT

ลูกตาลนมสดน้ำตาลโหนด

นำขนมหวานที่คนสิงหนครเรียกว่าลูกโหนดตะตือ (ลูกโหนดกะทิดิบ) หรือลูกตาลสดหั่นชิ้น
ราดด้วยน้ำกะทิสด(ดิบ) และน้ำตาลโหนดที่เคี่ยวจนข้น มาปรับสูตรเปลี่ยนจากกะทิเป็นนมสดแต่ยัง
คงได้รสของลูกตาลที่หอมน้ำตาลโหนดชัดเจนน หวานมันจากน้ำตาลและนมสด ติดอันดับขนมหวาน
ชิกเนเจอร์ของร้านซิงกอร่า ร้านลับย่านคลองหอยโข่ง ที่ใคร ๆ ต่างติดใจ



A reimagined Singhanakhon sweet, luk nod thaet dip—fresh toddy palm with palm sugar—now swaps coconut cream for fresh milk. Creamy, fragrant, and caramel-sweet, it's a Singora signature that keeps diners coming back.

Singora

[Facebook](#) [SINGORAPIZZAHOMEMADE](#)
[Phone](#) +6698 663 2497

MODERN THAI SWEETS



ขนมใส่ไส้ประยุกต์และ ขนมเปียกปูนใบเตย

“สะพานเชื่อมรสชาติระหว่างรุ่น” ในรูปแบบขนมไทยประยุกต์ วัตถุดิบหลัก ๆ ใช้มะพร้าว น้ำหอมจากสวนอินทรีย์ของครอบครัวในอำเภอเทพาที่คุณพ่อดูแลโดยไม่ใช้สารเคมี และน้ำตาลปี๊บจากกลุ่มอาชีพในตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร ทำมาจากโตนดแท้ ไม่ผสมน้ำตาลทราย **ขนมใส่ไส้**ประยุกต์ นำไส้มะพร้าวเคี้ยวกับน้ำตาลโตนดให้กลิ่นหอมลึกและรสหวานพอดี บาลานซ์กับความมันของหน้ากะทิ **ขนมเปียกปูนใบเตย** นุ่มหอม ราดกะทิสด รสกลมกล่อม เหมาะจะเสิร์ฟเป็นเบรคยามบ่าย กินกับชา กาแฟ ได้ดี

A “flavor bridge across generations” comes alive in these reimagined Thai sweets. Crafted with aromatic coconuts grown on our family organic farm in Thepha and pure palm sugar from Sathing Phra, the fillings are rich yet balanced. Modern **khanom sai sai** features coconut simmered in palm sugar wrapped in soft dough, while **pandan khanom piak poon** is topped with fresh coconut cream. Perfect for an afternoon tea or coffee break.



Grandma Chomoi Thai Desserts

☎ [ยายชม้อยขนมไทย](tel:+66624423929)
☎ +6662 442 3929

RIPE MANGO BAO CREPE ROLL WITH BANG KLAM STINGLESS BEE HONEY



Raw and preserved *ma muang* bao are now popular, but the ripe fruit's flavor has faded for over 50 years. The Hua Khao Women's Community Enterprise revives it as crepe rolls with ripe *ma muang* bao sauce and Bang Klam stingless bee honey—tangy, sweet, and GI-certified from Songkhla.

The Hua Khao Women's Community Enterprise

☎ [กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีชุมชนตำบลหัวเขา](tel:+66945491479)
☎ +6694 549 1479

เครปโรลมะม่วงเบาสุกราดชั้นโรงบางกล้า

ปัจจุบัน มะม่วงเบาสุกและแปรรูปเป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง ทำให้รสชาติมะม่วงเบาสุกเลือนหายไปกว่า 50 ปี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีชุมชนตำบลหัวเขา จึงนำมะม่วงเบาสุกมาทำเครปโรล ราดซอสมะม่วงเบาสุกและชั้นโรงบางกล้า ให้รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ดีต่อสุขภาพ ส่งต่อเรื่องเล่ามะม่วงเบาสุก ผลไม้สงขลาขึ้นทะเบียน GI (สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์) เมนูของหวานที่นารสชาติดีติดมาสู่ปัจจุบัน สั่งได้โดยตรงที่วิสาหกิจชุมชนฯ

TASSPUN WHOLE WHEAT BREAD

ขนมปังโฮลวีต ทัคปัณ

Whole wheat bread, rich in natural nutrients, comes in two colors: purple from Japanese sweet potatoes of Hatyai and green from southern bai liang greens. Additive-free and made with organic eggs from Saraburi, it's wholesome and flavorful from the source.

ขนมปังโฮลวีตเป็นหนึ่งในเมนูสุขภาพ ยังคงมีแร่ธาตุและวิตามินที่จำเป็นต่อร่างกาย ไม่ผ่านการขัดสี ทัคปัณเพิ่มคุณค่าให้กับขนมปังโฮลวีต 2 สี สีม่วง มีส่วนผสมของมันหวานสายพันธ์ญี่ปุ่น ปลุกได้ดีที่ตำบลทุ่งหวัง อำเภอหาดใหญ่ และสีเขียว เป็นขนมปังโฮลวีตใส่ใบเหลียง ผักพื้นบ้านท้องถิ่นภาคใต้ ทั้งสองผลิตภัณฑ์ปราศจากสารเติมแต่ง ใช้ไข่ไก่อินทรีย์จากสวนต้องกาว จังหวัดสระบุรี ที่เลี้ยงด้วยหนอนเลี้ยงและผักอินทรีย์ มั่นใจในวัตถุดิบตั้งแต่ต้นทาง



Tasspun Bakeshop

Facebook: [tasspunbakeshop](https://www.facebook.com/tasspunbakeshop)
 Phone: +6698 652 6636
 Email: tasspunbakeshop.hatyai

PAM-PANG PALM SUGAR BREAD

ป้า-ปัง Palm Sugar Bread

ขนมป้า ขนมท้องถิ่นภาคใต้ ใช้น้ำตาลโตนดหมักกับแป้ง ช่วยให้แป้งขึ้นฟูก้อนหนึ่ง คล้ายการทำขนมปังของชาวยุโรป ร้าน Zimmer ผสานสองวัฒนธรรม โดยนำขนมป้าแปลงร่างเป็นขนมปัง ใช้น้ำตาลโตนดให้กลิ่นหอม สีสวย ใช้มะพร้าวเป็นส่วนที่ทำให้ขนมปังนุ่ม หอม เนื้อขนมปังนุ่มหนึบ เกิดจากการให้เวลาีสต์ขึ้นฟู โดยไม่ใช้สารปรุงแต่ง ปลอดภัย ดีต่อสุขภาพ และยังคงรสชาติดั้งเดิมของขนมป้าเอาไว้ในรูปแบบขนมปัง ที่เข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่



Southern Thai Kanom Pam, traditionally made with fermented toddy palm sugar and flour, inspires Zimmer's unique bread. Blending cultures, toddy palm sugar adds aroma and color, coconut milk keeps it soft and fragrant, while natural fermentation ensures a chewy, additive-free loaf that preserves the classic flavor in a modern, healthy form.

Zimmer Hatyai

Facebook: [Zimmerhatyai](https://www.facebook.com/Zimmerhatyai)
 Phone: +6685 553 2918
 Email: Zimmerhatyai

SIP OF SONGKHLA

จิบสงขลา

Savor the refreshing taste of Songkhla in drinks blended with locally grown ingredients. Each flavor reflects the region's unique character, inspiring you to discover the source of these ingredients.

พาคูณดื่มตำความสดชื่นแบบสงขลา ด้วยเครื่องดื่มที่เบลนด์ความสดชื่นจากแหล่งปลูกรสชาติสะท้อนเอกลักษณ์ท้องถิ่น จนอยากตามไปค้นพบต้นทางของวัตถุดิบ



TORCH GINGER LEMONADE

น้ำดอกดาหลามะนาว

เวลคัมดริงก์ของร้านจันทร์ฉายแก้วนี้ เป็นการนำดอกดาหลา พืชสมุนไพรตระกูลขิงข่า มีกลิ่นหอมโรมา และสรรพคุณที่ดีต่อสุขภาพ มาผสมน้ำมะนาวสด เพื่อเปิดต่อมรับรสก่อนรับประทานอาหาร และชวนให้ผู้มาเยือนนึกถึงกลิ่นรสของข้าวยาปักข์ได้ อาหารพื้นถิ่นจากภูมิปัญญา ที่เต็มไปด้วยความสมดุลของสมุนไพร

At Baan Janchai, the welcome drink is a refreshing blend of torch ginger flower and fresh lime juice. The floral aroma and healthful properties of torch ginger awaken the palate while evoking the signature flavors of khao yam, Southern Thailand's herb-rich rice salad celebrated for its perfect balance of taste and tradition.

Baan Janchai Restaurant

📍 บ้านจันทร์ฉาย Baan Janchai Restaurant and Wine

☎ +6681 897 6566

FRESH MA MUANG BAO JUICE – ZESTY & LOCAL

The Hua Khao Women's Community Enterprise

📍 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีชุมชนตำบลหัวเขา

☎ +6694 549 1479

From the old town of Songkhla, GI-certified *Mamuang Bao* (Ma-Muang-Bao mango) is crafted into refreshing bottled drinks. Choose the zesty punch of fresh green mango or the mellow sweetness of ripe mango—a flavor nearly lost to time. Both varieties keep 7–10 days chilled, or up to 3 months frozen, with taste and color unchanged.

น้ำมะม่วงเบาสด สูตรจี๊ดจ๊าด

มะม่วงเบานพันธุ์พื้นดินถิ่นกำเนิดเมืองสงขลาเก่า ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า GI สงขลา นำมาทำน้ำมะม่วงเบาสด บรรจุขวดพร้อมดื่ม ได้รสชาติมะม่วงเบาสดสด ในรสชาติจี๊ดจ๊าด และยังมีน้ำมะม่วงเบาสุก รสชาติที่เลือนหายไป เสิร์ฟในรสกลมกล่อม ทั้งสองรส เก็บในตู้เย็นได้ 7-10 วัน และเก็บในช่องฟรีซได้ 3 เดือนโดยสีและรสไม่เปลี่ยน



MA MUANG BAO SIGNATURE DRINKS



Lorem Ipsum presents refreshing drinks that celebrate local flavors with *Mamuang Bao*, Songkhla's GI-certified mango. The signature **Black Ma-Muang Bao** pairs its tangy-sweet juice with a bold espresso shot, while the **Ma-Muang Bao Mojito Soda** blends mango with mojito syrup for a sparkling lift. These two creations act as local ambassadors, inviting you to discover the unique taste of *Mamuang Bao* and the land where it's grown.

แบล็คมะม่วงเบา และมะม่วงเบาโมฮิโต้

Lorem Ipsum นำเสนอเครื่องดื่มสดชื่นผสมรสชาติวัตถุดิบท้องถิ่น โดยนำมะม่วงเบาสุก ผลไม้ขึ้นทะเบียน GI สงขลามาเป็นตัวชูโรงในเครื่องดื่มเมนูมะม่วงเบา **Black Ma-Muang Bao** น้ำมะม่วงเบากับช็อตเอสเพรสโซ่ ที่รสชาติเปรี้ยวนำ หวานเล็กน้อย และ **Ma-Muang Bao Mojito Soda** น้ำมะม่วงเบา ไซรัปโมฮิโต้เพิ่มความสดชื่น เครื่องดื่ม 2 เมนูนี้ เป็นเสมือนทูตท้องถิ่นที่น่าคุณมารู้จักกับมะม่วงเบา และอยากเข้าไปเยี่ยมเยือนให้ถึงแหล่งปลูก

Lorem Ipsum

📍 lorem.ipsum.space

☎ +6663 526 3554

FLAVOURS ON THE GO TASTE SONGKHLA ANYWHERE

อร่อยพร้อมทาน ลิ้มรสสงขลาได้ทุกที่

Discover ready-to-eat products crafted from Songkhla's finest local ingredients, bringing the charm of the South to enjoy anytime

แนะนำผลิตภัณฑ์พร้อมทานที่คัดสรรจากวัตถุดิบท้องถิ่นสงขลา
เติมเต็มเสน่ห์แดนเมืองใต้ให้คุณพกไปอร่อยได้ทุกที่ทุกเวลา

SONGKHLA LAKE SEA-BASS READY TO COOK

เนื้อปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา
พร้อมปรุง

Arkrit's Farm นำปลากระพงสามน้ำ ทะเลสาบสงขลา มาตัดแต่งแปรรูปให้เป็นเนื้อปลาพร้อมปรุง ใช้เทคนิคอิคิ จิเมะและชินเคจิเมะของญี่ปุ่นในการจัดการปลา แร่ล้าง แบ่งชิ้น ซึลในถุงสุญญากาศคงความสดใหม่ ราคาขายปลีก กิโลกรัมละ 1000 บาท

Arkrit's Farm

[arkritfarm](https://arkritfarm.com)

+6698 389 2546



Arkrit's Farm transforms Songkhla's three-water sea bass into ready-to-cook fillets, using Japanese ikejime and shinkeijime techniques for freshness. Carefully deboned, portioned, and vacuum-sealed. Retail: 1,000 THB/kg.



Firm, white-fleshed sea bass with no muddy taste, smoked to perfection for a ready-to-eat treat. Locally sourced and full of flavor. Price: 2,300 THB/kg. (skin-on).

SMOKED SONGKHLA LAKE SEA-BASS

ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลารมควัน

ปลากระพงสามน้ำ ทะเลสาบสงขลา เนื้อปลาสีขาว ไม่มีกลิ่นสาบโคลน เนื้อเต่งสู้ฟัน นำมาแปรรูปด้วยกรรมวิธีรมควัน เป็นผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน ขายปลีกกิโลกรัมละ 2,300 บาท (แบบติดหนัง)



MAJCHA SNACK

A rising star in Songkhla's snack market, this crispy, oven-baked fish snack is made from 100% local seafood. Zero oil, zero fat, preservative-free, vacuum-packed for a 1-year shelf life. Bold, spicy flavors make it perfect for health-conscious snackers seeking delicious, guilt-free bites. Certified GMP, HACCP, FDA, and Halal.

มัจฉา สแน็ค

“มัจฉา สแน็ค” แบรินดส์แน็คสงขลา นำเนื้อปลาทะเลแท้มาผ่านกรรมวิธีการอบไม่ทอด กรอบ ไม่เหนียว ไร้น้ำมัน ไขมัน 0% ไม่ใช้วัตถุกันเสีย บรรจุในซองสุญญากาศ อายุการเก็บรักษา 1 ปี ได้มาตรฐาน GMP HACCP ออย. ฮาลาล วางจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดสงขลา ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ ใส่ใจสุขภาพ แต่ไม่ทิ้งความอร่อย เคี้ยวเพลิน รสชาติจัดจ้าน



Majcha Snack

Facebook: [Majcha Snack](#)
Phone: +6692 521 9888
Line: @majchasnack



PLANEAT – READY-TO-EAT YELLOWSTRIPE FISH

Authentic sea snacks and frozen seafood made from fresh local catches. Carefully processed without preservatives, colors, or artificial flavors. Enjoy tender grilled yellowstripe scad—oil-free, flavorful, and full of natural taste.

Planeat

Facebook: [planeatseafood](#)
Website: <https://planeatseafood.com/>
Phone: +6680 545 7771



ปลาฉิ่ง-ปลาข้างเหลืองพร้อมทาน

ปลาฉิ่งที่สร้างสรรค์ความอร่อยรูปแบบใหม่ เป็นอาหารทานเล่นจากทะเลแท้ๆ (Sea Snack) และอาหารทะเลแช่แข็งพร้อมทาน (Frozen) โดยคัดสรรวัตถุดิบในแหล่งธรรมชาติ แปรรูปสดจากทะเล ผ่านขั้นตอนการผลิตที่พิถีพิถัน ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ใส่สี ไม่ใส่กลิ่น บรรจุคุณภาพลงในซองได้คุณค่าสุดๆ จากท้องทะเล ปลาข้างเหลืองอย่างอ่อนนุ่ม ใช้วิธีการย่างแทนการทอด ไร้น้ำมันรับประทานง่าย อร่อย สัมผัสถึงชั้นปลาเต็มคำ

HANDS-ON SONGKHLA

สงขลาพาทำ

Join immersive Songkhla-style workshops to experience nature and traditional culinary wisdom, a soulful journey that uplifts and delights.

เวิร์กชอปสไตล์สงขลา สัมผัสทั้งธรรมชาติและภูมิปัญญาอาหารดั้งเดิม
เติมพลังใจและความสุขแบบเต็มอิ่ม



TASTE OF SONGKHLA HERITAGE: KANOM DUANG WORKSHOP

Relive culinary memories with Grandma Rat's **Khanom Duang workshop** — glutinous rice flour and fresh coconut at the heart of this traditional sweet. Learn time-honored techniques, share stories, and taste the nostalgic flavors of Songkhla every Saturday at Tasspun.

อาหารพื้นถิ่นสงขลากับ
คุณยายรัตน์ ตอน ขนมหั่ว

คืนความทรงจำของวิถีการกินในอดีต ผ่าน
เวิร์กชอปทำขนมหวั่ว โดยคุณยายรัตน์ มีแป้งข้าว
เหนียวและเนื้อมะพร้าวหั่นเป็นส่วนผสมหลัก คุณ
จะได้รู้จักเทคนิคทำขนมแบบดั้งเดิม พร้อมเปิด
พื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สัมผัสและชิมรสชาติที่
อบอวลด้วยความทรงจำของสงขลาด้วยกันทุกวัน
เสาร์ ที่ร้านทศปิ่น

Tasspun Bakeshop

📍 [tasspunbakeshop](https://www.tasspunbakeshop.com)

☎ +6698 652 6636

📧 [tasspunbakeshop.hatyai](mailto:tasspunbakeshop.hatyai@gmail.com)



DESIGN WITH NATURE: FABRIC PRINTS FROM FLOWER PETALS

Unleash your creativity at our edible flower workshop. Sip on a **Sweet Palm Hug Cacao**, a delicious cold drink made from locally sourced cacao and palm sugar, while you learn to create beautiful fabric art by hammering flowers. At the end, you'll decorate your drink with an edible flower for a perfect photo opportunity. It's an unforgettable experience that tells the story of Hatyai's rich organic community.



Yugen edible flowers

☎ Yugen ดอกไม้กินได้
☎ +6665 395 5547

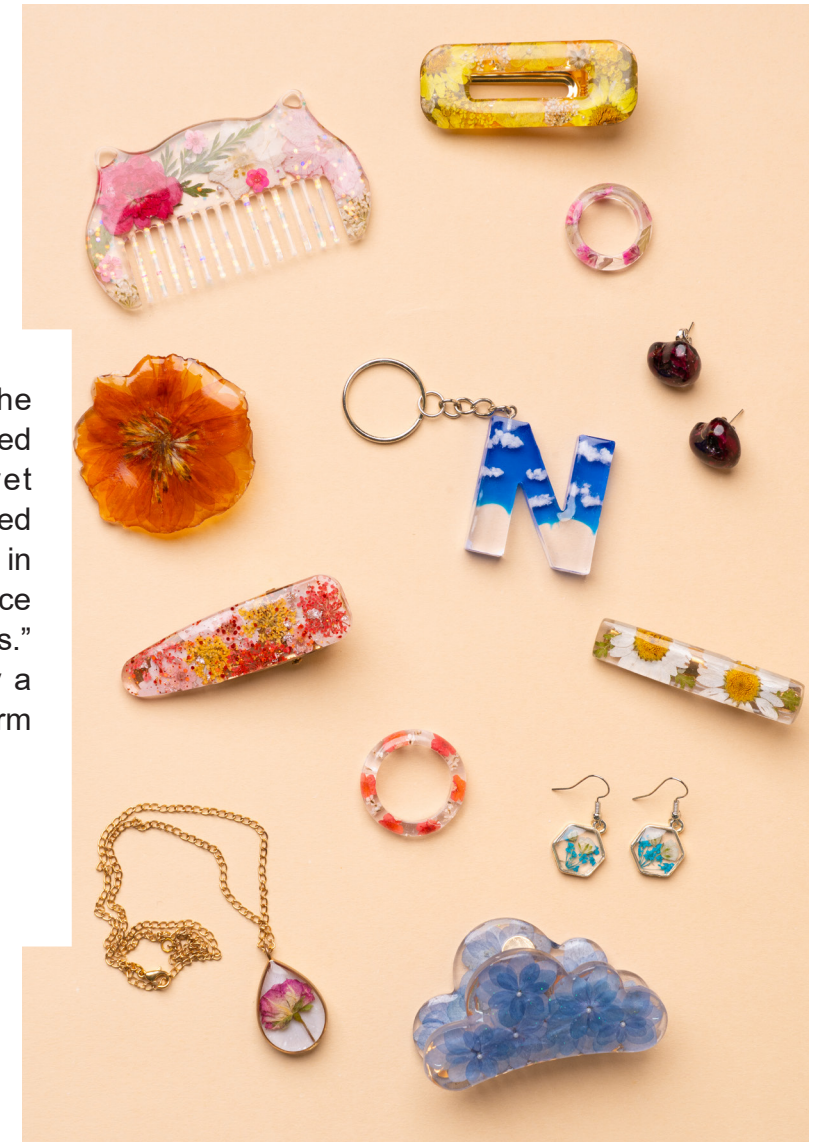


Sweet Palm Hug Cacao + เวิร์กชอปทุบดอกไม้บนผ้า

เวิร์กชอปที่เปิดโอกาสให้คุณอยู่กับความงามของดอกไม้กินได้ พร้อมจิบ Sweet Palm Hug Cacao โกโก้เย็นใส่น้ำตาลโตนด ทำมาจากผงโกโก้หนึบหอมเข้มข้น วิสาหกิจชุมชนโตนดงาช้าง เติมความหวานด้วยน้ำตาลโตนดเคี้ยวจากเกษตรกรยอตขวัญตาลโตนด อำเภอสิงหนคร พร้อมสร้างสรรค์ผ้าผืนงามด้วยเทคนิคการทุบดอกไม้บนลายผ้า เก็บดอกไม้มาตกแต่งแก้วโกโก้ ถ่ายรูปโชว์ บน social media ของคุณ เพื่อเล่าเรื่องดอกไม้กินได้ของหาดใหญ่ให้เพื่อน ๆ ได้อิจฉา

PRESSED FLOWER RESIN KEYCHAIN WORKSHOP

At Rosemary Hatyai, the love for edible flowers inspired a new craft. Imperfect yet beautiful blooms are preserved through pressing, then cast in clear resin-turning each piece into a "time capsule of feelings." Join the workshop and carry a piece of Songkhla's floral charm with you.



เวิร์กชอปพวงกุญแจจากเรซิน ดอกไม้กับแหวน

โรสแมรี่หาดใหญ่ เริ่มต้นจากความหลงใหลดอกไม้กินได้ที่ปลูกในสวน ระหว่างการคัดดอกสมบูรณ์ส่งลูกค้า เหลือดอกไม้สดที่มีตำหนิเพียงเล็กน้อย แต่ยังคงความงามตามสายพันธุ์ จึงเกิดไอเดียเก็บรักษาดอกไม้ด้วยเทคนิคทับแหวน หล่อรวมกับเรซินใสบริสุทธิ์ ทุกชิ้นงานจึงเปรียบได้กับ "ไทม์แคปซูลของความรู้สึก" สำหรับผู้ครอบครอง

Rosemary Hatyai

☎ โรสแมรี่หาดใหญ่-ดอกไม้กินได้
☎ +6698 494 6516

TAKE SONGKHLA HOME

พาสงขลากลับบ้าน

Songkhla's gastronomy goes beyond the plate—into food gifts and local creations that tell its story. Bring home flavors and memories that travel farther than you think.

การเดินทางแห่งรสชาติไม่สิ้นสุดที่โต๊ะอาหาร แต่ต่อยอดสู่การออกแบบของฝาก
ของกิน ของใช้ที่บอกเล่าเรื่องราวสงขลา
พบกับของขวัญ ของฝาก ของที่ระลึก ที่พาสงขลาเดินทางไกลกว่าที่คิด
เก็บความทรงจำกลับบ้านได้ทุกชิ้น



นวัตกรรมบาติก “ไอริน” ยกระดับผ้าท้องถิ่น

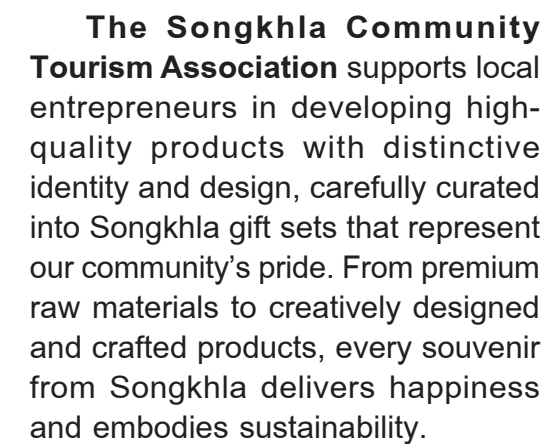
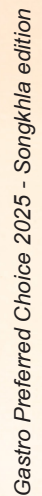
IRIN ส่งเสริมคุณค่าภูมิปัญญาและวัตถุดิบท้องถิ่น สืบสานทักษะของช่างฝีมือชุมชน ผ่านลวดลายผ้าบาติกที่มีสีสันสวยงาม ดังลวดลาย “สวาลือนาม” สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของผืนดินบางกล่ำ แหล่งปลูกละมุดขึ้นชื่อ และ “ลายซั้ง” เล่าเรื่องเครื่องมือประมงชายฝั่งที่ไม่ทำลายระบบนิเวศ อีกทั้งตัวแทนสินค้าซอฟต์แวร์ไทย ที่เดินทางไปได้ทั่วโลก

Celebrates local wisdom and resources by preserving community craftsmanship through vibrant batik designs. Patterns like “**Swa Lue Nam**” reflect the fertile lands of Bang Klam, famed for its lamud orchards, while “**Sang**” tells the story of eco-friendly coastal fishing tools. A true Thai soft power, ready to travel the world.

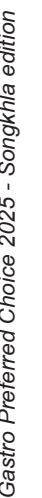
IRIN Batik Products

☎ IRIN ไอรินผลิตภัณฑ์บาติก

☎ +6681 898 1890



☎ +6681 541 2141



สมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน
จังหวัดสงขลา สนับสนุนผู้ประกอบการใน
ท้องถิ่น พัฒนาสินค้าที่มีคุณภาพ มีอัตลักษณ์
มีดีไซน์ และคัดเลือกรวมไว้ในชุดของ
ขวัญจากสงขลา เป็นตัวแทนบอกเล่าความ
ภูมิใจของชุมชน เริ่มจากต้นทางวัตถุดิบ
คุณภาพ ไปจนถึงสินค้างานคราฟต์ที่
ออกแบบและผลิตอย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้
ของฝากทุกชิ้นจากสงขลา ส่งต่อความสุข
และเป็นตัวแทนความยั่งยืน

SOUTHERN SPICE BASKET

จักสานเครื่องแกงใต้รสเด็ด

โรสแมรี่หาดใหญ่ ส่งต่อความสดชื่นและเรื่องราวภูมิปัญญาอาหารสงขลา ด้วยกระเช้าจักสาน เตยปาหนันจากตำบลแม่ทอม เป็นชุดเครื่องแกง 4 อย่าง จากบ้านห้วยหลอ อำเภอบางกล่ำ ได้แก่ แกงส้ม แกงเผ็ด แกงกะทิแกงมัสมั่น และเข็มกลัดดอกไม้มือ ชุดละ 259 บาท



Rosemary Hatyai presents a *Toei Parnan* basket with four local curry pastes—*Gaeng Som*, *Gaeng Phed*, *Gaeng Kati*, and *Massaman*—plus a floral brooch. 259 THB.

Rosemary Hatyai

📍 โรสแมรี่หาดใหญ่-ดอกไม้กินได้
☎ +6698 494 6516



“GOLDEN MERMAID OF SAMILA” CHOCOLATE BAR WORKSHOP

Experience Songkhla's premium cacao with Singora Chocolate. Craft your own chocolate bar inspired by the Golden Mermaid of Samila Beach, celebrating local flavors and artisanal pride.

เวิร์กชอปทำช็อกโกแลตบาร์ “เงือกทองแห่งสมิหลา”

โกโก้จากสงขลาได้รับการยอมรับในวงการคราฟต์ช็อกโกแลตว่าเป็นหนึ่งในแหล่งปลูกโกโก้คุณภาพสูงที่น่าจับตามองของโลก Singora Chocolate บุกเบิกและพัฒนาโกโก้ ภายใต้แบรนด์ Singora Chocolate พร้อมนำเสนอเวิร์กชอปทำช็อกโกแลตบาร์ “เงือกทองแห่งสมิหลา” ส่งต่อความภาคภูมิใจของคนสงขลา ผ่านประสบการณ์ทำช็อกโกแลต และศิลปะบนแผ่นช็อกโกแลต ที่ได้แรงบันดาลใจมาจาก “นางเงือกทอง” แห่งหาดสมิหลา

Singora Cacao

📍 SingoraChocolate
☎ +6680 396 9955



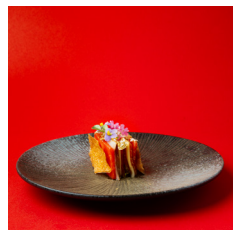
Partners in Crafting Songkhla Flavors – Preferred Choice 2025

ผู้ร่วมสร้างสรรค์รสชาติสงขลา



Beastlab Hatyai 21,23 Juti Uthit Rd., Hatyai, Songkhla 90110, Tel.+6690 263 6366

บีสท์แล็บ หาดใหญ่ 21,23 ถ.จตุรทิศ อ.หาดใหญ่ สงขลา 90110 โทร. 090 263 6366 **FB** : [Beastlab Hatyai](#)



Calida CHEF's TABLE & A La Carte 51 Palm City Community Alley, Kho Hong, Hatyai, Songkhla 90110, Tel. +6691 046 3602

ชาลิดา เชฟเทเบิล 51 ซอยชุมชนปาล์มซิตี้ ต.คอหงส์ อ.หาดใหญ่ สงขลา 90110 โทร. 091 046 3602 **FB** : [calidacheftable](#)



Natara.cafe 28/2 Plophichai Rd., Hatyai, Songkhla 90110 Tel.+6682 237 8144

คาเฟ่เนตารา 28/2 ถ.พลพิชัย อ.หาดใหญ่ สงขลา 90110 โทร. 082 237 8144 **FB** : [natara.cafe](#)



Zimmer Hatyai 315/3 Pak Soi 10, Ratthakan Rd., Hatyai, Songkhla 90110 Tel.+6685 553 2918

ซิมเมอร์ หาดใหญ่ 315/3 ปากซอย 10 ถ.รัถการ ต.หาดใหญ่ อ.หาดใหญ่ สงขลา 90110 โทร.085 553 2918 **FB** : [Zimmerhatyai](#)



Tasspun Bakeshop, 32 Krajang Uthit, Hatyai, Songkhla 90110, Tel.+6698 652 6636

ทัตปั่น เบคชอป 32 ถ.กระจำอุทิศ อ.หาดใหญ่ สงขลา 90110 โทร.098 652 6636 **FB** : [tasspunbakeshop](#)



Women's Community Enterprise Group, Hua Khao Subdistrict, Singha Nakhon, Songkhla 90280 Tel.+6694 549 1479

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีชุมชนตำบลหัวเขา ต.หัวเขา อ.สิงหนคร สงขลา 90280 โทร.094 549 1479

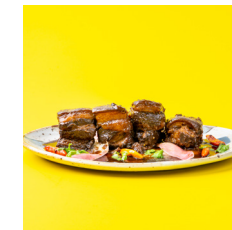
FB : [กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีชุมชนตำบลหัวเขา](#)



Baan Janchai Restaurant & Wine 751 Thanutdom Anuson Rd., Khuan Lang, Hatyai, Songkhla 90110, Tel. +6681 897 6566

บ้านจันทร์ฉาย 751 หมู่ที่ 1 ถ.ฐานตมอนุสรณ์ ต.ควนลัง อ.หาดใหญ่ สงขลา 90110 โทร. 081 897 6566

FB : [บ้านจันทร์ฉาย Baan Janchai Restaurant and Wine](#)



Singora 73 Khok Muang, Khlong Hoi Khong, Songkhla 90230 Tel.+6698 663 2497

ร้านซิงกอร่า 73 ต.โคกม่วง อ.คลองหอยโข่ง สงขลา 90230 โทร.098 663 2497 **FB** : [SINGORAPIZZAHOMEMADE](#)



Pantit Nasae Tel.+6661 773 6825

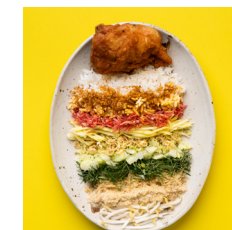
พันติตร นะแซ โทร. 061 773 6825 **IG**: [pantitnicus0.0](#)



Semsukkree Culinary Tel.+6683 513 2889

ชญาทศน์ เสมสุขกรี โทร. 083 513 2889

FB : [Semsukkree Culinary](#)



Khanlao Viewpoint Kuan Khan Lao, Phichit, Hatyai, Namom, Songkhla 90310, Tel.+6682 951 5355

คานหลาววิวพอยท์ ควนคานหลาว พิจิตร นาหม่อม สงขลา 90310 โทร.082 951 5355 **FB** : [คานหลาว วิวพอยท์](#)



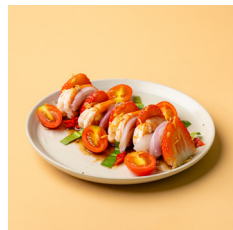
K. Kluay, 362 Moo 1 Kamphaeng Phet, Rattaphum, Songkhla 90180 Tel.+6681 652 3289

ก.กล้วย 362 ม.1 ต.กำแพงเพชร อ.รัตภูมิ สงขลา 90180 โทร.081 652 3289 **FB** : [Saosao Wara](#)



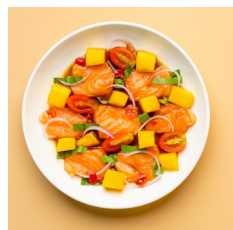
Pastries House 1991, 5/48 Tha Chin Riverside Village, Trang-Sikao Rd., Bang Rak, Mueang, Trang 92000, Tel.+6681 538 5615

เพสตรี เฮ้าส์ 1991, 5/48 หมู่บ้านท่าจีนริเวอร์ไซด์ ถ.ตรัง-สิเกา บางรัก อ.เมือง ตรัง โทร. 081 538 5615 **FB** : [Pastrieshouse1991](#)



1 Million Tam Shop, Diana Complex Shopping Center, Hatyai,
55/3 Sripinwanat Rd., Hatyai, Songkhla 90110, Tel. +6674 272 222

ร้าน 1 ล้านตำ ศูนย์การค้าไดอาน่าคอมเพล็กซ์ หาดใหญ่ 55/3
ถ.ศรีภูวนารถ หาดใหญ่ สงขลา 90110 โทร.074 272 222



Wutthichai Chong-on Tel.+6681 898 7532

วุฒิชัย จงอร โทร.081 898 7532



Thanakrit Krirktaweechok Tel.+6697 356 6917

ธนกรุต เกริกทวีโชค โทร.097 356 6917

FB : [Adum Bangklam \(ธนกรุต\)](#)



Man A Frozen Foods 3/2, Village No.7, Kao Seng - Chana
Rd., Khao Rup Chang, Mueang Songkhla, Songkhla 90000
Tel.+6674 317 800

ลูกชิ้นปลาแช่เยือกแข็ง 3/2 ม.7 ถ.เก้าแสง - จะนะ ต.เขารูปช้าง อ.เมือง
สงขลา สงขลา 90000 โทร.074 317 800 FB : [manafishsk](#)



Lorem Ipsum 135 Niphat Uthit Rd. 1, Hatyai, Songkhla 90110,
Tel. +6663 526 3554

Lorem Ipsum 135 ถ. นพพัทธ์อุทิศ 1 หาดใหญ่ สงขลา 90110,
โทร.063 526 3554 FB : [lorem.ipsum.space](#)



Grandma Chomoi Thai Desserts, Hatyai, Songkhla,
Tel. +6662 442 3929

ยายชม้อยขนมไทย หาดใหญ่ สงขลา โทร. 062 442 3929
FB : [ยายชม้อยขนมไทย](#)



Arkrit's Farm, Koh Yo, Songkhla, Tel.+6698 389 2546

อากฤษ์ฟาร์ม เกาะยอ สงขลา โทร. 098 389 2546
FB : [arkritfarm](#)



Majcha Snack

Tel. +6692 521 9888

FB : [Majcha Snack](#)

Line : [@majchasnack](#)



Planeat

Tel. +6680 545 7771

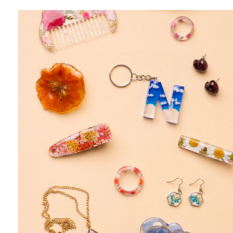
Website : <https://planeatseafood.com/>

FB : [planeatseafood](#)



Yugen edible flowers, Kanchanawanit Soi 3, Hatyai,
Songkhla 90110 Tel.+6665 395 5547

Yugen ดอกไม้กินได้ กาญจนวนิชซอย 3 อ.หาดใหญ่ สงขลา
90110 โทร.065 395 5547 FB : [Yugen ดอกไม้กินได้](#)



Rosemary Hatyai

Tel. +6698 494 6516

โรสแมรี่หาดใหญ่-ดอกไม้กินได้ โทร. 098 494 6516

FB : [โรสแมรี่หาดใหญ่-ดอกไม้กินได้ Edible flower](#)



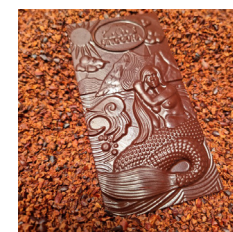
Think Idea Destination Management (DMC)

Tel.+6681 541 2141



IRIN Batik Products 147/18 Samchai Rd., Soi 3, Hatyai,
Songkhla 90110 Tel. +6681 898 1890

IRIN ไอรินผลิตภัณฑ์บาติก 147/18 ถ.สามชัย ซอย 3 อ.หาดใหญ่
สงขลา 90110 โทร.081 898 1890 FB : [IRIN ไอรินผลิตภัณฑ์บาติก](#)



Songkhla Chocolate

Tel.+6680 396 9955

ช็อคโกแลตเมืองสงขลา

โทร.080 396 9955 FB : [SingoraChocolate](#)

The Development of Gastronomy Network and Region of Gastronomy: An Integrated Centre for Premium Gastronomy Experiential Design, under the Reinventing University Initiative for Higher Education Excellence and Advanced Human Capital Development, Fiscal Year 2025

1. Asst. Prof. Dr. Wittawat Didyasarin Sattayarak
2. Assoc. Prof. Dr. Kan Chantrapomma
3. Asst. Prof. Dr. Jutamas Wisansing
4. Dr. Tharnpas Sattayarak
5. Pitoon Thongchim
6. Nisachon Sakunchannarong
7. Asst. Prof. Suwatchanee Petcharat
8. Arunporn Atimatmaitree
9. Suchada Suwankum
10. Dr. Farida Sasha
11. Dr. Chakkait Methanai
12. Dr. Angsana Na Songkhla

คณะทำงานโครงการการพัฒนาเครือข่ายและเขตพื้นที่วัฒนธรรมอาหารสู่การสร้างสรรค์ระดับภูมิภาค : ศูนย์กลางบูรณาการสำหรับการออกแบบประสบการณ์วัฒนธรรมด้านอาหารระดับพรีเมียม ภายใต้โครงการพัฒนาความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาและพัฒนากำลังคนขั้นสูง (Reinventing University) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

1. ผศ.ดร.วิทวัส ดิษยะศริน สัตยารักษ์
2. รศ.ดร.ก้าน จันทร์พรหมมา
3. ผศ.ดร.จุฑามาศ วิชาสลิงห์
4. ดร.ธารพรรษ สัตยารักษ์
5. อ.พิฑูรย์ ทองฉิม
6. อ.นิศาชล สกุลชาญณรงค์
7. ผศ.สุวัจน์ เพชรรัตน์
8. อ.อรุณพร อธิมาตรไมตรี
9. อ.สุชาดา สุวรรณขำ
10. ดร.ฟาริดา ซาซา
11. ดร.จักรเกียรติ เมธานัย
12. ดร.อังศณา ณ สงขลา

Thailand Gastronomy Network

1. Asst. Prof. Dr. Jutamas Wisansing
2. Kisadakon Sukmool
3. Sunanthee Kanchanawat
4. Chef Black Phanuphon Bulsuwan
5. Chef Belle Pimthip Paosila
6. Irin Rerksasarn
7. Sutthima Sua-ngam
8. Thanomchai Supavirasbanha
9. Bowornwit Sanuch

เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย

1. ผศ.ดร.จุฑามาศ วิชาสลิงห์
2. กฤษฎากร สุขมูล
3. สุนันท์ กาญจนวัฒน์
4. เชฟแบล็ค-ภานภณ บุลสุวรรณ
5. เชฟเบล-พิมพ์ทิพย์ เป้าศิลา
6. ไอริณ ฤกษ์สาร
7. สุทธิมา เสืองาม
8. ถนอมชัย ศุภวิรัชบัญชา
9. บวรวิทย์ สานุช

Come aboard and explore our *Preferred Choice Collection* by train; a journey where taste meets travel. Along the southern rail line, every stop reveals a new flavour, every encounter shares a local story, and every plate connects you to the soul of the South.

This is more than a trip; it is an invitation to discover hidden gems, meet the people behind the flavours, and experience how gastronomy brings communities to life. Join us on the rail to the *Southern Soul*, where the journey itself becomes the most memorable taste of all.

มาร่วมสำรวจ *Preferred Choice Collection* ผ่านการเดินทางโดยรถไฟ เส้นทางที่รสชาติและการเดินทางมาบรรจบกัน ตลอดสายใต้พามาสงขลา ทุกสถานีคือรสชาติใหม่ ทุกการพบเจอคือเรื่องเล่าท้องถิ่น และทุกจานคือการเชื่อมโยงกับหัวใจของแดนใต้

ร่วมตามหารส ค้นพบเสน่ห์ที่ซ่อนอยู่ พบผู้คนเบื้องหลังรสชาติ และสัมผัสว่าการกินอยู่สามารถปลุกชีวิตให้กับชุมชนได้อย่างไร มาร่วมออกเดินทางสู่ *Southern Soul* แล้วคุณะพบว่าความทรงจำที่แท้จริง อยู่ในทุกการเดินทางและทุกคำที่ได้ลิ้มลอง



Gastronomy Journey

The Three Ages of Songkhla

เส้นทางประวัติศาสตร์
สงขลายุคหัวเขาแดง

เส้นทางประวัติศาสตร์
สงขลายุคแหลมสน

เส้นทางประวัติศาสตร์
สงขลายุคบ่อยาย

ทริป 1 วัน กับ Gastro Club by Thailand Gastronomy Network
ร่วมเดินทางสำรวจประวัติศาสตร์กับนักเล่าเรื่องท้องถิ่นสู่เมืองสงขลาในสามยุคสมัย
ผ่านร่องรอยประวัติศาสตร์ โบราณคดี และวัฒนธรรมอาหารที่ยังมีชีวิต
พบกับเรื่องเล่าที่ซ่อนอยู่ตามตรอก ซอย วัดกุฏิบ และสำรับอาหาร
ยังมีมุมมองใหม่ของเมืองสงขลาที่คุณอาจยังไม่เคยพบ

เปิดจองทริปตั้งแต่ **เดือนกรกฎาคม** เป็นต้นไป

สอบถามข้อมูล และจองทริป
Line Oa : @thailandgastronomy
www.thailandgastronomynetwork.com

แลหน้าสูง
เช็ดหน้าสูง

ตำน้ำซุบพริก
กับแม่ครัวหัวป่าก์

กวนขนมสาหร่าย
ในป่าสาคร

จิบกาแฟ
ในดงบอน

พืกลุง เบา ๆ

ทริป 1 วัน กับ GASTRO CLUB BY THAILAND GASTRONOMY NETWORK

ชวนครอบครัวออกมาสนุกกับรถไฟเที่ยวพืกลุงเบา ๆ
ทำกิจกรรมเรียนรู้ประวัติศาสตร์ และศิลปะของ **พืกลุง**
ร่วมเวิร์กช็อปทำ **น้ำซุบพริก** กับแม่ครัวหัวป่าก์
ลิ้มรสชาติได้สดได้พืกลุง
จิบกาแฟยามเย็นชมงานศิลปะในดงบอน
ต่อด้วยเวิร์กช็อปทำสาหร่ายในป่าสาคร
เดินชิลล์ย่านเย็นกับบรรยากาศทะเลน้อย
แวะช้อปปิ้งฝากก่อนกลับบ้าน

เปิดจองทริปตั้งแต่ เดือนกรกฎาคม เป็นต้นไป
ราคา 2,500 บาท / คน

สอบถามข้อมูล และจองทริป
Line Oa : @thailandgastronomy
www.thailandgastronomynetwork.com

นั่งรถไฟไปเปิดจักรวาลน้ำผึ้งชันโรง ที่ปลายทางสถานีบางกล่ำ

เดินเล่นสะพานแขวนริมรัน

สำรวจสวนผึ้งชันโรง

ลิ้มรสน้ำหวานจากรัง

SWEET BUZZ OF BANG KLAM

**“ทริปครึ่งวัน ที่มีผึ้งชันโรง
ร่วมบรรเลงความสุข ณ สวนลุงรมย์”**

ทริปนี้ ชวนคุณนั่งรถไฟจากสถานีชุมทางหาดใหญ่สู่สถานีบางกล่ำ
ออกเดินทางตามหาผึ้งชันโรงที่สวนลุงรมย์
ชมเสียงผึ้ง แล้วรสชาติของน้ำผึ้งชันโรงที่กรสหวานจากดอกไม้ในนาข้าว
ตามฤดูกาลจะทำให้คุณรู้สึกรื่นรมย์

กิจกรรม

8:30 AM

9:30 AM

12:00 AM

1:00 PM

สถานีชุมทางหาดใหญ่

สวนลุงรมย์

สถานีชุมทางหาดใหญ่

สถานีชุมทางหาดใหญ่

สถานีชุมทางหาดใหญ่

สวนลุงรมย์

สถานีชุมทางหาดใหญ่

สถานีชุมทางหาดใหญ่

ราคา

550 บาท / คน

บัตรค่า 100 บาท

สอบถามข้อมูล และจองทริป

Line Oa : @thailandgastronomy

www.thailandgastronomynetwork.com

สอบถามข้อมูล และจองทริป

Line Oa : @thailandgastronomy

www.thailandgastronomynetwork.com



มหาวิทยาลัยหาดใหญ่
HATYAI UNIVERSITY



@thailandGastronomy



ThailandGastronomyNetwork

www.thailandgastromomynetwork.com

www.hu.ac.th