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 ทัพเงิน

Illustrator Issariya Siriniran อิสริยา ศิรินิรันดร์

Coordinator Thanomchai Supavirasbancha ถนอมชัย ศุภวิรัชบัญชา
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 สร้างเอกลักษณ์อาหารที่รุ่มรวยด้วยประวัติศาสตร์และการหลอมรวมวัฒนธรรม เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารสงขลา (SGN) จัดตั้งขึ้นเพื่อใช้อาหารเป็นเส้นทางแห่งความภาคภูมิใจของชุมชน การประกอบการสร้างสรรค์ และการท่องเที่ยวยั่งยืน **มหาวิทยาลัยหาดใหญ่**ร่วมเป็นผู้ก่อตั้งสำคัญในการเดินทางครั้งนี้ ทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางด้านการวิจัย การศึกษา และการบ่มเพาะคนรุ่นใหม่สู่การเป็นผู้นำด้านวัฒนธรรมอาหารสร้างสรรค์ พร้อมพลิกโฉมให้การพัฒนาเมืองสู่อนาคตที่ยั่งยืน

Preferred Choice Collection ฉบับนี้ คัดสรรประสบการณ์ที่ผ่านการพัฒนาและอบรมอย่างเข้มข้น ถ่ายทอดทั้งความหลงใหลของผู้ประกอบการ ภูมิปัญญาดั้งเดิม และความคิดสร้างสรรค์ที่จะนำสงขลาก้าวสู่อนาคตในฐานะเมืองแห่งวัฒนธรรมอาหาร

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

อาหารไทยไม่ใช่เพียงแค่อาหาร แต่คือวัฒนธรรม ความคิดสร้างสรรค์ และสะพานเชื่อมสู่โลก เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย ก่อตั้งขึ้นเพื่อรวมเมือง ชุมชน และนักสร้างสรรค์ทั่วประเทศ ร่วมกันสร้างประสบการณ์ที่เคารพภูมิปัญญาดั้งเดิมและก้าวทันอนาคตที่เป็นสากล

เครือข่ายทำงานใกล้ชิดกับมหาวิทยาลัย พันธมิตรท้องถิ่น และภาคีต่างประเทศ 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

สงขลาพาทำ
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 พันธมิตรทุกท่านคือพลังสำคัญ ที่ช่วยกันสืบสานภูมิปัญญา จุดประกายความคิดสร้างสรรค์ และขับเคลื่อนอนาคตแห่งอาหารที่ยั่งยืนร่วมกัน

ในนามเครือข่ายวัฒนธรรมอาหารสงขลา

ธนกฤต เกริกทวีโชค
ประธานสภานักออกแบบอาหารสร้างสรรค์ (CGFC)

อมรรัตน์ ดิลกวราห์กุล
รองประธานสภานักออกแบบอาหารสร้างสรรค์ (CGFC)

มหาวิทยาลัยหาดใหญ่
HATYAI UNIVERSITY

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 วางรากฐานพร้อมให้ที่นี่เป็นศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่เติบโตไปพร้อมกับความรู้และความคิดสร้างสรรค์ ร่วมเชื่อมโยง ผู้ประกอบการ MSMEs และเสน่ห์ที่ซ่อนอยู่ของอาหารท้องถิ่นสู่วงกว้าง เสริมศักยภาพให้เป็นที่รู้จัก ยกระดับคุณภาพ 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 เมื่อผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับนวัตกรรม อาหารจึงกลายเป็นพลังขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงเมือง นำสงขลาสู่ระบบอาหารและการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน เพื่อสร้างเมืองอนาคตที่น่าอยู่ น่าลงทุน และ น่ามาเยี่ยมเยือน

Sustainable Tourism

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

ผลักดันการพัฒนาอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของการท่องเที่ยว อนุรักษ์ ส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่น ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อสร้างโอกาสให้เกิดความคงอยู่ของความหลากหลายทางชีวภาพ การจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม การปกป้องมรดกทางอาหารของท้องถิ่น ให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวอย่างลึกซึ้งและยั่งยืนแก่ผู้มาเยือน

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.

การเดินทางเริ่มต้นขึ้นจากแหล่งกำเนิดอาหาร แปลงผัก สวนผลไม้ บ้านไร่ หรือท้องนา ในแนวทางเกษตรปลอดภัย ส่งผลดีต่อทั้งผู้ปลูกและผู้กิน สร้างความตระหนักถึงความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพและการกินดีมีสุข

Story of Food

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

คุณค่าของเรื่องราวเบื้องหลังที่ทำให้คุณค่าของอาหารแต่ละจานโดดเด่นและเป็นที่จดจำ อาหารหนึ่งจาน รวบรวมเรื่องราวมรดกภูมิปัญญา ขนมธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมการกิน วิธีการนำเสนออาหาร ล้วนแต่เป็นการสร้างความดื่มด่ำให้กับการได้ลิ้มรสอาหาร 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.

อุตสาหกรรมอาหารที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์เป็นทุน มีส่วนเข้ามาเกี่ยวข้องกับอาหารได้ทั้งสิ้น เพราะการนำเสนออาหาร เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่สะท้อนวิถีชีวิต รสนิยม และทิศทางของอาหารตามยุคสมัย นับตั้งแต่ภาชนะใส่อาหารไปจนถึงนวัตกรรมด้านอาหาร รางวัลด้านอาหาร หรือเทศกาลภาพยนตร์ดนตรี การแสดง วรรณกรรม ที่ล้วนสามารถทำให้อรรถรสของอาหารเป็นได้มากกว่า อิ่มท้อง 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 ผลงานของกลุ่มผู้ประกอบการที่มีส่วนในการสร้างความตระหนักรู้และเห็นค่าของการพัฒนากลุ่มสินค้าที่มีความหมายต่ออนาคตของการสร้างบ้าน สร้างเมือง อาหารทุกจาน สินค้าทุกชิ้น รังสรรค์เพื่อร่วมสร้างระบบอาหารยั่งยืน ช่วยทำกันทีละก้าว เพื่อเป้าหมายที่ยิ่งใหญ่เกินกว่าที่จะทำเพียงลำพัง เชิญชวนทุกคนมาเป็นส่วนหนึ่งด้วยกัน ภายใต้แนวทาง 7 ประการ

NATURE & BIO-DIVERSITY

Be part of nature, contributing to biodiversity.
เป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติ ร่วมสร้างความหลากหลายทางชีวภาพ

INCLUSIVENESS

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

SOFT POWER

Harness culture to spark new ideas and inspire thinking.
นำวัฒนธรรมมาสร้างอิทธิพลทางความคิด

RESILIENCE

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

CREATIVE EXPERIENCE

Craft unforgettable new experiences.
สร้างสรรค์ประสบการณ์ใหม่ ๆ

LOCAL ENTREPRENEUR & EMPLOYMENT

Promote local businesses and community employment.
ส่งเสริมกิจการ และการจ้างงานชุมชนท้องถิ่น

INNOVATION

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

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 ทำด้วยกันในจุดหมายปลายทาง
ที่ประกาศความมุ่งมั่นเป็นพื้นที่พัฒนาและออกแบบวัฒนธรรมอาหารที่มีคุณภาพ
เป็นที่รับรู้ในระดับสากล นำไปสู่การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

ร่วมเดินทางกับเรา เพื่อสร้างความยั่งยืนผ่านระบบอาหาร

Gastro Preferred Choice
Thailand Gastronomy Network

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 แต่เป็นการสัมผัสชีวิต ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมที่ยังมีชีวิต

Songkhla's ingredients reflect the richness of the "City of Two Seas."

วัตถุดิบสงขลา
ภาพสะท้อนความมั่งคั่ง
ของเมืองสองเล

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

สำรับอาหารใต้แนวใหม่

เล่าเรื่องอาหารพื้นเมืองสงขลาแบบประยุกต์ในรูปแบบ fine dining 5 คำ เปิดรสด้วยน้ำพริกกะปิเทพา พบซอสบิสกุ้งฝรั่งเศส แกงไตปลานำมาทำเป็นมินิทาโก้ ตามด้วยคอร์เก้กุ้งเปลือกอ่อนทะเลสาบสงขลา เสิร์ฟบนซอสติ่มซำโฮมเมด พุงปลากะพงสามน้ำจากทะเลสาบสงขลา นำมาลวกแล้วปรุงเสิร์ฟในอารมณ์ต้มข่า ปิดท้ายด้วยไข่ครอบจากสทิงพระ นำมาทำเป็นยำอาจาด ครบเครื่อง ครบรส ได้ความสดอร่อยของวัตถุดิบ ผ่านกรรมวิธีการปรุงด้วยเทคนิคสมัยใหม่ ใส่ความคิดสร้างสรรค์ สะท้อนคาแร็คเตอร์ของร้าน ที่นำเสนอรสชาติอาหารแดนใต้ได้อย่างสนุก มีเอกลักษณ์

Beastlab Hatyai

Beastlab Hatyai
+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 เลาหสกุล) นำแรงบันดาลใจจากเมนูปลาแห้งแตงโม มาออกแบบใหม่เพื่อเล่าเรื่องราวการผสมผสานระหว่างยุคสมัยของอาหารและความเป็นไทย คัดเลือกความสดของกะพงขาวเกาะยอ แตงโมนาทับ กุ้ง และปลาจากเกาะแมว หนึ่งใน 9 คอร์สเชฟเทเบิ้ล 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 FETTUCCINE

เฟตตูชินีแกงส้มมะม่วงเบา-ปลากะพงทอด

ร้อยเรียงรสชาติไทยร่วมสมัย โดยนำแกงส้มใต้มาตีความแนวใหม่ผ่านเส้นพาสต้าอิตาเลียน ฐานจานคือเพียวเร่ดอกกะหล่ำ โอบรับทุกองค์ประกอบ น้ำแกงส้มนำมาทำเป็นซอสไหลรอบเส้น สะท้อนความเป็นกระแสน้ำใต้ ใบเหลียงกรอบและแผ่นตกแต่งในจาน ทั้งกรอบ หอม เข้ากับรสจัดจ้านของแกงส้มใต้ เพิ่มสัมผัสกรุบกรอบ พร้อมกลิ่นเฉพาะจากพืชพื้นถิ่น ปลากะพงทอดวางซ้อนบนสุด แทนการเชิดชูของดีจากทะเลใต้ 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

คริลโบนาร่า (คาโบนาร่ากุ้งเคย)

คาโบนาร่าเป็นอาหารจานหลักของอิตาลีที่เข้าถึงคนทั่วโลกด้วยรสชาติถูกปาก ร้าน Zimmer นำเสนอคาโบนาร่าที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นสงขลาเป็นตัวชูรส นำไข่ครอบดองเกลือมาใช้แทนรสเค็มของชีสพาเมซาน เติมกุ้งเคยหวานจากเกาะยอ เวลาเคี้ยวได้รสชาติอูมามิคล้ายชีสและเบค่อนกรอบ เติมความสนุกในการรับประทานด้วย Bacon Candy ที่นำเบคอนชิ้นบางไปอบกรอบแล้วทาเคลือบด้วยน้ำผึ้งผสมเหล้าวิสกี้และพริกป่น ได้ความกรอบเค็ม หอมเหล้าวิสกี้ และหวานจากน้ำผึ้ง อีกหนึ่งจานเด็ดที่พาวัตถุดิบสงขลาเดินทางข้ามวัฒนธรรม

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

+6685 553 2918, +6685 553 3287

Zimmerhatyai

FOLLOW MOM TO THE MARKET

Tasspun focuses on seasonal, traceable ingredients, supporting local farmers and using mostly organic vegetables. Lightly seasoned to highlight fresh flavors while keeping Songkhla's bold Southern taste, the "Follow Mom to the Market" concept offers a carefully crafted home-cooked Southern dinner. Menus change daily based on available ingredients, just like shopping with mom. Reservation required one day in advance (2 tables per day), 5:00–9:00 PM.

ตามแม่ไปตลาด

จุดเด่นของร้านทัศปัณ คือ เน้นวัตถุดิบตามฤดูกาล มีแหล่งที่มาชัดเจน สนับสนุนกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น ใช้ผักอินทรีย์ให้มาก ปรุงให้น้อย ดึงความอร่อยจากวัตถุดิบสดสะอาด แต่ยังคงรสชาติจัดจ้านแบบอาหารใต้ในเอกลักษณ์สงขลา แนวคิด "ตามแม่ไปตลาด" เป็นการเสนอทางเลือก "ครัวมื้อเย็น" อย่างพิถีพิถัน จัดเมนูอาหารใต้ตามสูตรคุณยายในรูปแบบโฮมคุ้ก เมนูแต่ละวันอาจจะไม่เหมือนกันขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่ได้มา เหมือนตามแม่ไปจ่ายตลาด จองล่วงหน้า 1 วัน (รับวันละ 2 โต๊ะ) เวลา 17.00-21.00 น.

Tasspun Bakeshop

tasspunbakeshop

+6698 652 6636

tasspunbakeshop.hatyai

SOUTHERN COCONUT NOODLE WITH SONGKHLA RIVER PRAWN

หมี่กะทิปักษ์ใต้

หมี่กะทิสูตรคุณแม่ที่เคยทำเป็นหม้อ ๆ ในวันงานบุญหรือวันรวมญาติ นำมาสานต่อเป็นเมนูเด่นของร้านบ้านจันทร์ฉาย สะท้อนวัฒนธรรมการกินเส้นของคนใต้ ผสานรสเข้มข้นของพริกแกงใต้ คัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน ตั้งแต่ เส้นสดแบบวันต่อวันจากโรงงานคนหาดใหญ่ กะปิเกาะยอ กะทิคั้นสดนำมาปรุงเครื่องแกงหอมฟุ้งเวลาเคี่ยว กุ้งตัวเล็ก ๆ ที่เป็นองค์ประกอบสำคัญเปลี่ยนเป็นกุ้งก้ามกราม เนื้อเด้ง 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

บ้านจันทร์ฉาย 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 ของดีในคาบสมุทรสทิงพระ แหล่งต้นตาลโตนดที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศ โดยนำน้ำตาลโตนดสด มาหมักจนได้รสเปรี้ยว กลิ่นหอม สีเหลืองอ่อน เรียกว่า หวาก แล้วนำปลาช่อนแห้งที่ได้มาจากปลาช่อนนาหรือแหล่งน้ำธรรมชาติ เนื้อแน่น รสหวานเพราะกินลูกปู ลูกกุ้งเป็นอาหาร หาทานได้ยากในฤดูฝน เพราะตากแดดแค่แดดเดียว นำมาปรุงแกงส้ม รสเข้มข้น บอกเล่าเรื่องภูมิปัญญาอาหารแบบฉบับสงขลา

Baan Janchai Restaurant

บ้านจันทร์ฉาย 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

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.

หมูฮ้องซิงกอรา

หมูฮ้อง คือหมูสามชั้นหมักเครื่องเทศเคี่ยวจนนุ่ม เมนูที่ได้รับนิยมในหลายจังหวัดภาคใต้ ได้อิทธิพลจากชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพมาอยู่ในเมืองไทย ร้านซิงกอราสร้างสรรค์สูตรหมูฮ้องรสชาติของคนสงขลา โดยใช้ซีอิ๊วในตำนานของร้านสิน อดุลย์พันธ์ ที่เปิดมาครบศตวรรษ และน้ำตาลปี๊บจากสิงหนครที่มีส่วนผสมของน้ำตาลโตนด 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 เลือกหมี่เบตงตราลูกท้อผสมฟักทอง เส้นเหนียวนุ่มบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนจีน น้ำแกงกะหรี่ผสานสูตรจีนกับน้ำยากะทิใต้ เผ็ดร้อนเข้มข้น หอมตรึงใจด้วยกลิ่นสมุนไพร พริกแกงแบบใต้ และผงกะหรี่ ใส่ฟักเขียวเพิ่มสัมผัส และหมูทอดหมักเครื่องเทศแบบร้านกุ๊กช็อป 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

PAD THAI WITH SONGKHLA FLAVORS

ผัดไทยแต่แรกปลากะพงทอด

เชื่อมโยงภูมิศาสตร์ทะเลสาบ 3 น้ำ ผสานความทรงจำในครอบครัว ผัดไทยสูตรพี่ชาย เปลี่ยนกุ้งแม่น้ำเป็นปลากะพงสามน้ำ พิถีพิถันเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น อาทิ เต้าหู้คลองแงะ เส้นผัดไทยหาดใหญ่ น้ำผึ้งโตนดสิงหนคร และกุ้งแห้งเกาะยอ ราคา 159 บาท

Semsukkree Culinary
Semsukkree Culinary
+6683 513 2889
semsukkree
Chayatat Semsukkree

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.

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

ข้าวยำปักษ์ใต้ ข้าวหมกไก่ และไก่ทอดหาดใหญ่

คานหลาววิวพอยต์ จัดอาหารใต้จานเด็ดเสิร์ฟเป็นมื้อเช้าให้ลูกค้าที่เข้าพักในรีสอร์ท เจาะจงเมนู **ข้าวยำปักษ์ใต้** สุดยอดความสมดุลแห่งสมุนไพร **ข้าวหมกไก่** ผสานวัฒนธรรมอาหารเปอร์เซียกับอินเดีย เสิร์ฟพร้อม**ไก่ทอดหาดใหญ่**เจ้าเด็ดของพี่บัง เคล็ดลับการทอดให้กรอบนอก นุ่มใน เนื้อไก่ฉ่ำ มื้อเช้าธรรมดาที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวได้อย่างวิเศษ 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 ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินอย่างไทยที่สื่อสารความสุขเรียบง่าย สไตล์ comfort food ร้าน ก.กล้วย เลือกเมนูเด่นขายดีมาเป็นตัวชูโรง โดยคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน นำหมูกรอบยอดนิยมมาผัดกับเครื่องแกงใต้ สีเหลืองสดจากขมิ้น โขลกผสมกับสมุนไพรต่าง ๆ มี ข่า 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

ยำไข่ครอบสตรอว์เบอร์รี่แซลมอนรมควัน

ไข่ครอบสงขลา อาหารพื้นถิ่นที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของสงขลา นำมาสร้างสรรค์เมนูใหม่ในรูปแบบยำ คัดสรรผลไม้สด รสเปรี้ยว วิตามินซีสูง อย่างสตรอว์เบอร์รี่ บลูเบอรี่ พบกับแซลมอนรมควัน อุดมไปด้วยไขมันดี และโอเมก้า 3 มายำกับไข่ครอบสีสวยจากตำบลม่วงงามที่ทำมาจากไข่เป็ด ด้วยน้ำยำสูตรเฉพาะของซิงกอรากลายเป็นส่วนผสมแห่งรสชาติที่เข้มข้น สดชื่น ยืนยันว่าภูมิปัญญาอาหารสงขลาก้าวข้ามพรมแดนวัฒนธรรมอาหารไปได้อีกไกล

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 ปลากะพงนึ่งละมุด

ด้วยความตั้งใจให้ผู้บริโภคได้ประโยชน์จากอาหาร พร้อมรสชาติวัตถุดิบที่ผ่านการปรุงแต่น้อย จึงสร้างสรรค์เมนูปลากะพงนึ่งกับละมุด ไข่ครอบและมะม่วงเบา โดยเลือกปลากะพงสามน้ำจากเกาะยอ การนึ่งช่วยดึงรสชาติวัตถุดิบออกมาได้ดี มีรสหวานจากละมุด รสเปรี้ยวจากมะม่วงเบา รสเผ็ดซ่านิด 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

เหนือจรดใต้

เมนูแสนสดชื่นจานนี้ ตั้งใจนำ**กะปิเทพา** ของดีสงขลา เชื่อมโยงรสสดชื่นของผลไม้แดนเหนือ มาเจอกับเนื้อกุ้งเด้งดึ๋งของแดนใต้ในจานเดียวกัน ผ่านการยำนำกะปิเทพาเคี่ยวน้ำตาลเป็นตัวขับเน้นรสชาติจัดจ้านของวัตถุดิบ รสหวานจากเนื้อกุ้ง กระทุ้งด้วยรสกะปิเทพา ตัดด้วยรสเปรี้ยวของสตรอว์เบอร์รี่ ตรงตามคอนเซ็ปต์เหนือจรดใต้ เป็นจานเปิดรสเพิ่มความเจริญอาหาร ชิมได้ที่ ร้าน ๑ ล้านตำ ศูนย์การค้าไดอาน่าคอมเพล็กซ์ 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

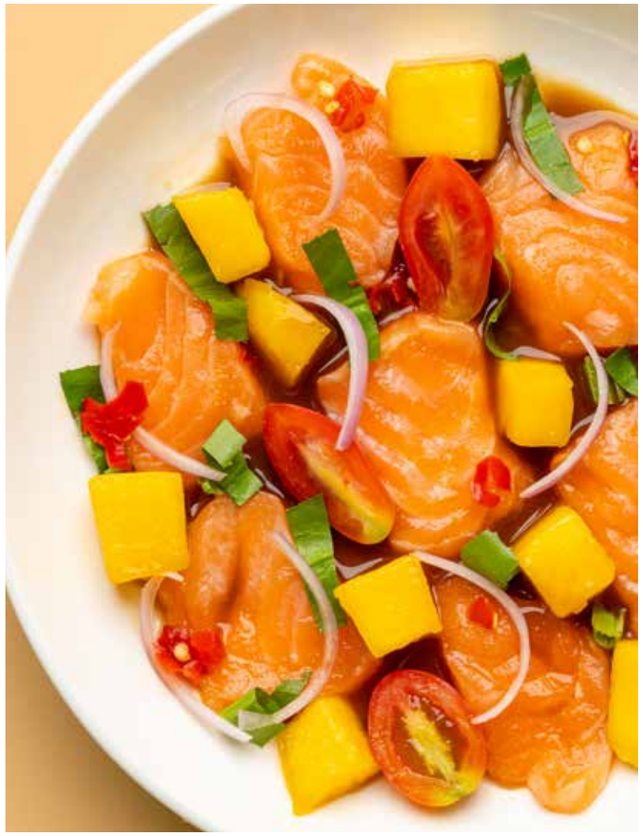
Diana Complex Shopping Center

+6674 272 222

SOUTHERN CHARM

ไม่ลืมเสน่ห์ใต้

นำ**น้ำบูดู** ภูมิปัญญาการหมักของแดนใต้ มาเป็นตัวดึงรสในอารมณ์เดียวกับส้มตำที่ใส่น้ำปลาร้า จานนี้มีโปรตีนจากเนื้อปลาเป็นหลัก แนะนำปลามิหลังหรือปลาดุกทะเล เนื้อเด้งดึ๋งอุดมไปด้วยคอลลาเจน หรือใช้แซลมอนแทนก็ได้ นำมายำกับมะนาวโห่รสเปรี้ยว มีสารต้านอนุมูลอิสระ เติมรสหวานจากมะม่วงน้ำดอกไม้และใส่มะเขือเทศให้รสเปรี้ยวหวานสดชื่นเติมน้ำบูดูคลุกเคล้าลงไปแบบยำ เติมพริกตำพอแซ่บ กินแบบกับข้าวก็ได้ กับแกล้มก็ดี มีเสน่ห์แบบแดนใต้ เชิญชิมเมนูนี้ได้ที่ ร้าน ๑ ล้านตำ ศูนย์การค้าไดอาน่าคอมเพล็กซ์ 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

กุยช่ายสองเล

ขนมกุยช่ายรับอิทธิพลมาจากจีนแต้จิ๋ว สันนิษฐานว่าเข้ามาที่เมืองไทยตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 และแพร่หลายในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ทีเด็ดของกุยช่าย อยู่ที่ผักกุยช่ายเขียวห่อด้วยแป้งบาง ๆ นำไปนึ่ง กินกับน้ำจิ้มรสเด็ดเผ็ดเปรี้ยว ที่อำเภอบางกล่ำ สงขลา เป็นพื้นที่ปลูกกุยช่ายคุณภาพดี 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.

ลูกชิ้นปลาไต้ก๋ง โดยแมนเอ

อร่อยพร้อมทาน ปรุงเองได้ที่บ้าน ลูกชิ้นปลาไต้ก๋ง โดยแมนเอ –ผลิตจากปลาสดทะเลสงขลา ส่งตรงถึงโรงงาน ควบคุมคุณภาพ 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.

ลูกชิ้นปลาคลุกกระเทียมเจียว

แมนเอส่งต่อเรื่องราวความเชี่ยวชาญการจับปลาแบบไต้ก๋งและวัตถุดิบท้องถิ่นสงขลา ในรูปแบบเวิร์กชอปการปั้นลูกชิ้นด้วยมือพร้อมสอนปรุงเมนูอร่อยง่าย ๆ ได้คุณค่า ร่วมเวิร์กชอปได้ที่ร้านประตูเมืองซีฟู้ดส์

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

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.

BEE'S KISS PANNA COTTA

จากแนวคิดโยเกิร์ตราดน้ำผึ้ง นำมาสร้างสรรค์ให้เป็นเมนูของหวานที่พิเศษขึ้น เปลี่ยนจากโยเกิร์ตธรรมดาเป็นกรีกโยเกิร์ตพานาคอตต้า โดยใช้นมจากฟาร์มที่รัตภูมิ เพิ่มเนื้อสัมผัสด้วยฮันนี่คอมบ์ กรุบกรอบเคี้ยวสนุก ราดด้วยน้ำผึ้งชันโรงที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ แตกต่างจากน้ำผึ้งชนิดอื่น เจือเปรี้ยวนิด ๆ ขึ้นอยู่กับสวนผลไม้โดยรอบบริเวณที่เลี้ยงชันโรง ซึ่งให้รสหวานของน้ำผึ้งแตกต่างกันอย่างมีเอกลักษณ์ เป็นของหวานที่เล่าเรื่องวัตถุดิบสงขลาได้อย่างสดชื่นเข้ากับเทรนด์สุขภาพ

Beastlab Hatyai

Beastlab Hatyai

+6690 263 6366

KHAO YAM TORCH GINGER ICE CREAM

ไอศครีมข้าวยำดาหลา

นำเอกลักษณ์แห่งรสชาติข้าวยำ อาหารเช้าคู่บ้านคู่เมืองของคนใต้ มาสร้างสรรค์ให้เป็นของหวานที่ทานแล้วสดชื่น เริ่มจากดอกดาหลารสออกเปรี้ยว นำมาทำไอศครีมสีชมพูสวย เสิร์ฟคู่กับข้าวพองกรุบกรอบที่จำลองรสข้าวยำมาไว้ในคำเดียว โดยใช้น้ำบูดูมาทำคาราเมลบูดูที่มีทั้งเค็มหวาน นำมะพร้าวมาทำเป็นแป้งกรอบชวนให้นึกถึงทองม้วนกรอบ กินแล้วสนุกเมื่อทานทุกอย่างรวมกันในคำเดียว จะได้รสชาติข้าวยำปักษ์ใต้ที่ได้ความหวานเย็นสดชื่น

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

Beastlab Hatyai

+6690 263 6366

FRESH MILK AND PALM SUGAR DESSERT

ลูกตาลนมสดน้ำตาลโหนด

นำขนมหวานที่คนสิงหนครเรียกว่า**ลูกโหนดแทะดิบ** (ลูกโหนดกะทิดิบ) หรือลูกตาลสดหั่นชิ้นราดด้วยน้ำกะทิสด(ดิบ) และน้ำตาลโตนดที่เคี่ยวจนข้น มาปรับสูตรเปลี่ยนจากกะทิเป็นนมสดแต่ยังคงได้รสของลูกตาลที่หอมน้ำตาลโตนดชัดเจน หวานมันจากน้ำตาลและนมสด ติดอันดับขนมหวานซิกเนเจอร์ของร้านซิงกอรา 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

SINGORAPIZZAHOMEMADE

+6698 663 2497

MODERN THAI SWEETS

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.

ขนมใส่ไส้ประยุกต์และขนมเปียกปูนใบเตย

“สะพานเชื่อมรสชาติระหว่างรุ่น” ในรูปแบบขนมไทยประยุกต์ วัตถุดิบหลัก ๆ ใช้มะพร้าวน้ำหอมจากสวนอินทรีย์ของครอบครัวในอำเภอเทพาที่คุณพ่อดูแลโดยไม่ใช้สารเคมี และน้ำตาลปี๊บจากกลุ่มอาชีพในตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ ทำมาจากโตนดแท้ ไม่ผสมน้ำตาลทราย **ขนมใส่ไส้ประยุกต์** นำไส้มะพร้าวเคี่ยวกับน้ำตาลโตนดให้กลิ่นหอมลึกและรสหวานพอดีบาลานซ์กับความมันของหน้ากะทิ **ขนมเปียกปูนใบเตย** นุ่มหอม ราดกะทิสด รสกลมกล่อม เหมาะจะเสิร์ฟเป็นเบรคยามบ่าย กินกับชากาแฟได้ดี

Grandma Chomoi Thai Desserts

ยายชม้อยขนมไทย

+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

+6694 549 1479

เครปโรลมะม่วงเบาสุกราดชันโรงบางกล่ำ

ปัจจุบัน มะม่วงเบาผลดิบและแปรรูปเป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง ทำให้รสชาติมะม่วงเบาสุกเลือนหายไปกว่า 50 ปี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีชุมชนตำบลหัวเขา จึงนำมะม่วงเบาสุกมาทำเครปโรล ราดซอสมะม่วงเบาสุกและชันโรงบางกล่ำ ให้รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ดีต่อสุขภาพ ส่งต่อเรื่องเล่ามะม่วงเบาสุก ผลไม้สงขลาขึ้นทะเบียน GI (สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์) เมนูของหวานที่นำรสชาติอดีตมาสู่ปัจจุบัน สั่งได้โดยตรงที่วิสาหกิจชุมชนฯ

TASSPUN WHOLE WHEAT BREAD

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.

ขนมปังโฮลวีต ทัศปัณ

ขนมปังโฮลวีตเป็นหนึ่งในเมนูสุขภาพ ยังคงมีแร่ธาตุและวิตามินที่จำเป็นต่อร่างกาย ไม่ผ่านการขัดสี ทัศปัณเพิ่มคุณค่าให้กับขนมปังโฮลวีต 2 สี สีม่วง มีส่วนผสมของมันหวานสายพันธุ์ญี่ปุ่น ปลูกได้ดีที่ตำบลทุ่งหวัง อำเภอหาดใหญ่ และสีเขียว เป็นขนมปังโฮลวีตใส่ใบเหลียง ผักพื้นบ้านท้องถิ่นภาคใต้ ทั้งสองผลิตภัณฑ์ปราศจากสารเติมแต่ง ใช้ไข่ไก่อินทรีย์จากสวนต้องก้าว จังหวัดสระบุรี ที่เลี้ยงด้วยหนอนเลี้ยงและผักอินทรีย์ มั่นใจในวัตถุดิบตั้งแต่ต้นทาง

Tasspun Bakeshop

tasspunbakeshop
+6698 652 6636
tasspunbakeshop.hatyai

PAM-PANG PALM SUGAR BREAD

ป๋า-ปัง Palm Sugar Bread

ขนมป๋า ขนมท้องถิ่นภาคใต้ ใช้น้ำตาลโตนดหมักกับแป้ง ช่วยให้แป้งขึ้นฟูก่อนนึ่ง คล้ายการทำขนมปังของชาวยุโรป ร้าน Zimmer ผสานสองวัฒนธรรม โดยนำขนมป๋าแปลงร่างเป็นขนมปัง ใช้น้ำตาลโตนดให้กลิ่นหอม สีสวย ใช้นมมะพร้าวเป็นส่วนที่ทำให้ขนมปังนุ่ม หอม เนื้อขนมปังนุ่มหนึบ เกิดจากการให้เวลายีสต์ขึ้นฟู โดยไม่ใช้สารปรุงแต่ง ปลอดภัย ดีต่อสุขภาพ และยังคงรสชาติดั้งเดิมของขนมป๋าเอาไว้ในรูปแบบขนมปัง 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

Zimmerhatyai
+6685 553 2918
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.

พาคุณดื่มด่ำความสดชื่นแบบสงขลา ด้วยเครื่องดื่มที่เบลนด์ความสดชื่นจากแหล่งปลูก รสชาติสะท้อนเอกลักษณ์ท้องถิ่น จนอยากตามไปค้นพบต้นทางของวัตถุดิบ

TORCH GINGER LEMONADE

น้ำดอกดาหลามะนาว

เวลคัมดริ๊งก์ของร้านจันทร์ฉายแก้วนี้ เป็นการนำดอกดาหลาพืชสมุนไพรตระกูลขิงข่า มีกลิ่นหอมอโรม่า และสรรพคุณที่ดีต่อสุขภาพ มาผสมน้ำมะนาวสด เพื่อเปิดต่อมรับรสก่อนรับประทานอาหาร และชวนให้ผู้มาเยือนนึกถึงกลิ่นรสของข้าวยำปักษ์ใต้ 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

มะม่วงเบาบนผืนดินถิ่นกำเนิดเมืองสงขลาเก่า ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า Gi สงขลา นำมาทำน้ำมะม่วงเบาสด บรรจุขวดพร้อมดื่ม ได้รสชาติมะม่วงเบาผลสด 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 นำเสนอเครื่องดื่มสดชื่นผสานรสชาติวัตถุดิบท้องถิ่น โดยนำมะม่วงเบาสุก ผลไม้ขึ้นทะเบียน GI สงขลามาเป็นตัวชูโรงในเครื่องดื่มเมนูมะม่วงเบา Black Ma-Muang Bao น้ำมะม่วงเบากับช็อตเอสเพรสโซ่ ที่รสชาติเปรี้ยวนำ หวานเล็กน้อย และ Ma-Muang Bao Mojito Soda น้ำมะม่วงเบา ไซรัปโมฮิโต้เพิ่มความสดชื่น เครื่องดื่ม 2 เมนูนี้ เป็นเสมือนทูตท้องถิ่นที่นำคุณมารู้จักกับมะม่วงเบา 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

เนื้อปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา พร้อมปรุง

Arkrit's Farm นำปลากะพงสามน้ำ ทะเลสาบสงขลา มาตัดแต่งแปรรูปให้เป็นเนื้อปลาพร้อมปรุง ใช้เทคนิคอิคิจิเมะและชินเคจิเมะของญี่ปุ่นในการจัดการปลา แร่ก้างแบ่งชิ้น ซีลในถุงสุญญากาศคงความสดใหม่ ราคาขายปลีกกิโลกรัมละ 1000 บาท

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.

Arkrit's Farm

arkritfarm

+6698 389 2546

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

ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลารมควัน

ปลากะพงสามน้ำ ทะเลสาบสงขลา เนื้อปลาสีขาว ไม่มีกลิ่นสาบโคลน เนื้อเด้งสู้ฟัน 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" แบรนด์สแน็คสงขลา นำเนื้อปลาทะเลแท้มาผ่านกรรมวิธีการอบไม่ทอด กรอบ ไม่เหนียว ไร้น้ำมัน ไขมัน 0% ไม่ใช้วัตถุกันเสีย บรรจุในซองสุญญากาศ อายุการเก็บรักษา 1 ปี ได้มาตรฐาน GMP HACCP อย. ฮาลาล วางจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดสงขลา ตอบโจทย์ไลฟสไตล์คนรุ่นใหม่ ใส่ใจสุขภาพ แต่ไม่ทิ้งความอร่อย เคี้ยวเพลิน รสชาติจัดจ้าน

Majcha Snack
Majcha Snack
+6692 521 9888
@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
planeatseafood
https://planeatseafood.com/
+6680 545 7771

ปลาณีต-ปลาข้างเหลืองพร้อมทาน

ปลาณีตสร้างสรรค์ความอร่อยรูปแบบใหม่ เป็นอาหารทานเล่นจากทะเลแท้ๆ (Sea Snack) และอาหารทะเลแช่แข็งพร้อมทาน (Frozen) โดยคัดสรรวัตถุดิบในแหล่งธรรมชาติ แปรรูปสดจากทะเล ผ่านขั้นตอนการผลิตที่พิถีพิถัน ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ใส่สี ไม่ใส่กลิ่น บรรจุคุณลงในซองได้คุณค่าสดๆ จากท้องทะเล ปลาข้างเหลืองย่างเนื้อนุ่ม ใช้วิธีการย่างแทนการทอด ไร้น้ำมัน รับประทานง่าย อร่อย สัมผัสถึงชิ้นปลาเต็มคำ

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 ขนมด้วง

คืนความทรงจำของวิถีการกินในอดีต ผ่านเวิร์กชอปทำขนมด้วง โดยคุณยายรัตน์ มีแป้งข้าวเหนียวและเนื้อมะพร้าวขูดเป็นส่วนผสมหลัก คุณจะได้รู้จักเทคนิคทำขนมแบบดั้งเดิม พร้อมเปิดพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สัมผัสและชิมรสชาติที่อบอวลด้วยความทรงจำของสงขลาด้วยกันทุกวันเสาร์ ที่ร้านทัศปัณ

Tasspun Bakeshop

tasspunbakeshop
+6698 652 6636
tasspunbakeshop.hatyai

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.

Sweet Palm Hug Cacao + เวิร์กชอปทุบดอกไม้บนผ้า

เวิร์กชอปที่เปิดโอกาสให้คุณอยู่กับความงามของดอกไม้กินได้ พร้อมจิบ Sweet Palm Hug Cacao โกโก้เย็นใส่น้ำตาลโตนด ทำมาจากผงโกโก้นิบส์หอมเข้ม **วิสาหกิจชุมชนโตนงาช้าง** เติมความหวานด้วยน้ำตาลโตนดเคี่ยวจาก**เกษตรกรยอดขวัญตาลโตนด** อำเภอสิงหนคร พร้อมสร้างสรรค์ผ้าผืนงามด้วยเทคนิคการทุบดอกไม้บนลายผ้า เก็บดอกไม้มาตกแต่งแก้วโกโก้ ถ่ายรูปโชว์ บน social media ของคุณ เพื่อเล่าเรื่องดอกไม้กินได้ของหาดใหญ่ให้เพื่อน ๆ ได้อิจฉา

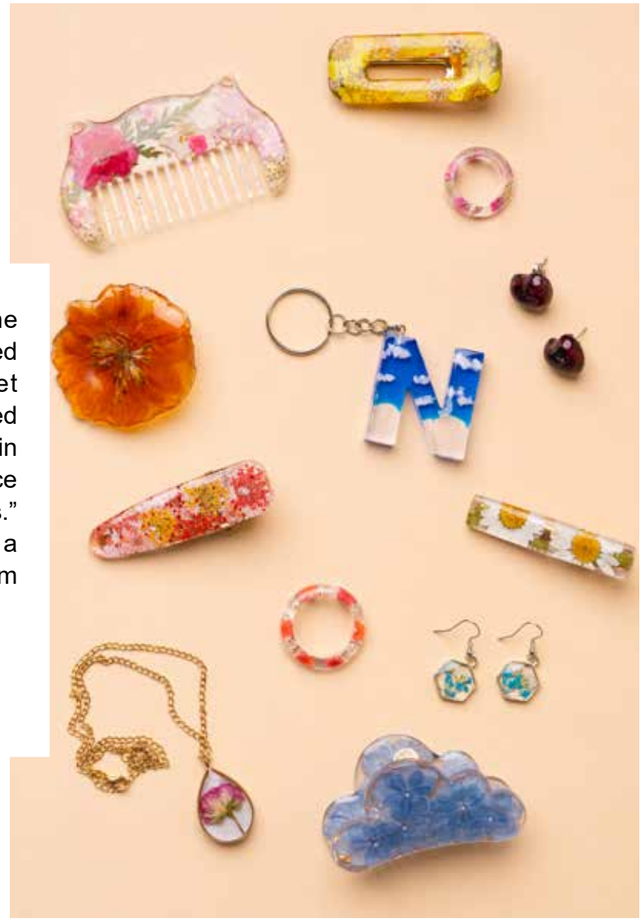
Yugen edible flowers

Yugen ดอกไม้กินได้

+6665 395 5547

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.



เวิร์กชอปพวงกุญแจจากเรซิ่นดอกไม้ทับแห้ง

โรสแมรี่หาดใหญ่ เริ่มต้นจากความหลงใหลดอกไม้กินได้ที่ปลูกในสวน ระหว่างการคัดดอกสมบูรณ์ส่งลูกค้า เหลือดอกไม้สดที่มีตำหนิเพียงเล็กน้อย แต่ยังคงความงามตามสายพันธุ์ จึงเกิดไอเดียเก็บรักษาดอกไม้ด้วยเทคนิคทับแห้ง หล่อรวมกับเรซิ่นใสบริสุทธิ์ 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 อีกตัวแทนสินค้าซอฟต์พาวเวอร์ไทย ที่เดินทางไปได้ทั่วโลก

IRIN Batik Products
IRIN ไอรินผลิตภัณฑ์บาติก
+6681 898 1890

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.

SONGKHLA BLISS

ของขวัญจากสงขลา

สมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนจังหวัดสงขลา สนับสนุนผู้ประกอบการในท้องถิ่น พัฒนาสินค้าที่มีคุณภาพ มีอัตลักษณ์ มีดีไซน์ และคัดเลือกมารวมไว้ในชุดของขวัญจากสงขลา เป็นตัวแทนบอกเล่าความภูมิใจของชุมชน เริ่มจากต้นทางวัตถุดิบคุณภาพ ไปจนถึงสินค้างานคราฟต์ที่ออกแบบและผลิตอย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้ของฝากทุกชิ้นจากสงขลา ส่งต่อความสุขและเป็นตัวแทนความยั่งยืน

The Songkhla Community Tourism Association supports local entrepreneurs in developing high-quality products with distinctive identity and design, carefully curated into Songkhla gift sets that represent our community's pride. From premium raw materials to creatively designed and crafted products, every souvenir from Songkhla delivers happiness and embodies sustainability.

Think idea Destination Management (DMC)

+6681 541 2141

SOUTHERN SPICE BASKET

จักสานเครื่องแกงใต้รสเด็ด

โรสแมรี่หาดใหญ่ ส่งต่อความสดชื่นและเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารสงขลา ด้วยกระเช้าจักสานเตยปาหนันจากตำบลแม่ทอม เป็นชุดเครื่องแกง 4 อย่าง จากบ้านห้วยหลอ อำเภอบางกล่ำ ได้แก่ แกงส้ม แกงเผ็ด แกงกะทิแกงมัสมั่น และเข็มกลัดดอกไม้ 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 Singola Chocolate พร้อมนำเสนอเวิร์กชอปทำช็อกโกแล็ตบาร์ "เงือกทองแห่งสมิหลา" ส่งต่อความภาคภูมิใจของคนสงขลา ผ่านประสบการณ์ทำช็อกโกแลต และศิลปะบนแผ่นช็อกโกแลต ที่ได้แรงบันดาลใจมาจาก "นางเงือกทอง" แห่งหาดสมิหลา

Singora Cocao

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.จุติอุทิศ 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

คาเฟ่นาตารา 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

ทัศปัณ เบคชอป 32 ถ.กระจ่างอุทิศ 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.ฐานุตดมอนุสรณ์ 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

ร้านซิงกอรา 73 ต.โคกม่วง อ.คลองหอยโข่ง สงขลา 90230 โทร.098 663 2497 **FB** : SINGORAPIZZAHOMEMADE

Pantit Nasae Tel.+6661 773 6825

พันธิตร นะแส โทร. 061 773 6825 **IG**: puntitnicus0.0

Semsukkree Culinary Tel.+6683 513 2889

ชญาทัศน์ เสมสุขกรี โทร. 083 513 2889

FB : Semsukkree Culinary

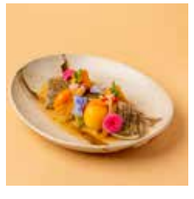
Khanlao Viewpoint Kuan Khan Lao, Phichit, Hatyai, Namom, Songkhla 90310, Tel.+6682 951 5355

คานหลาว วิวพอยท์ 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

เพสทรี่ 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 Sriphuwanat 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

ธนกฤต เกริกทวีโชค โทร.097 356 6917
FB : Adum Bangklam (ธนกฤต)

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

ลูกชิ้นปลาแมนเอ 3/2 ม.7 ถ.เก้าเส้ง - 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. นิพัทธ์อุทิศ 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

อากฤษฎ์ฟาร์ม 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 Chantrapromma
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

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 Supavirasbancha
9. Bowornwit Sanuch

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

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

เครือข่ายวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย

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

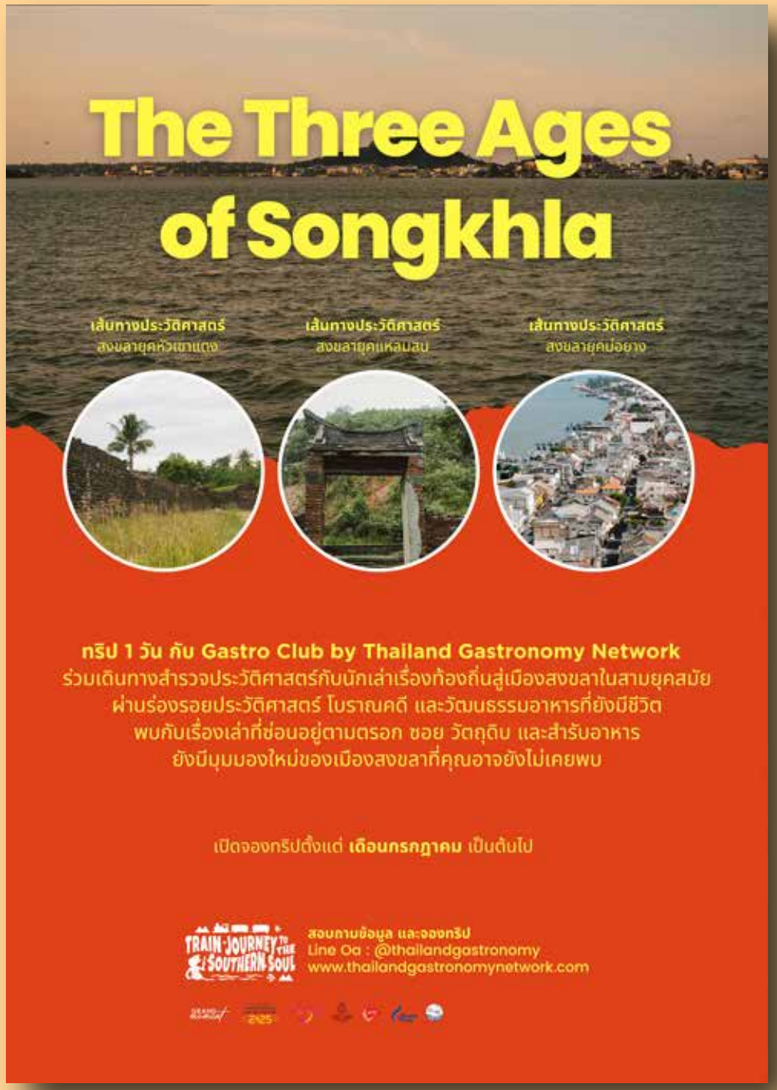
Come aboard and explore our *Preferred Choice Collection* by train; a journey where taste meets travel. Along the southern rail line, every stop reveals a new flavour, every encounter shares a local story, and every plate connects you to the soul of the South.

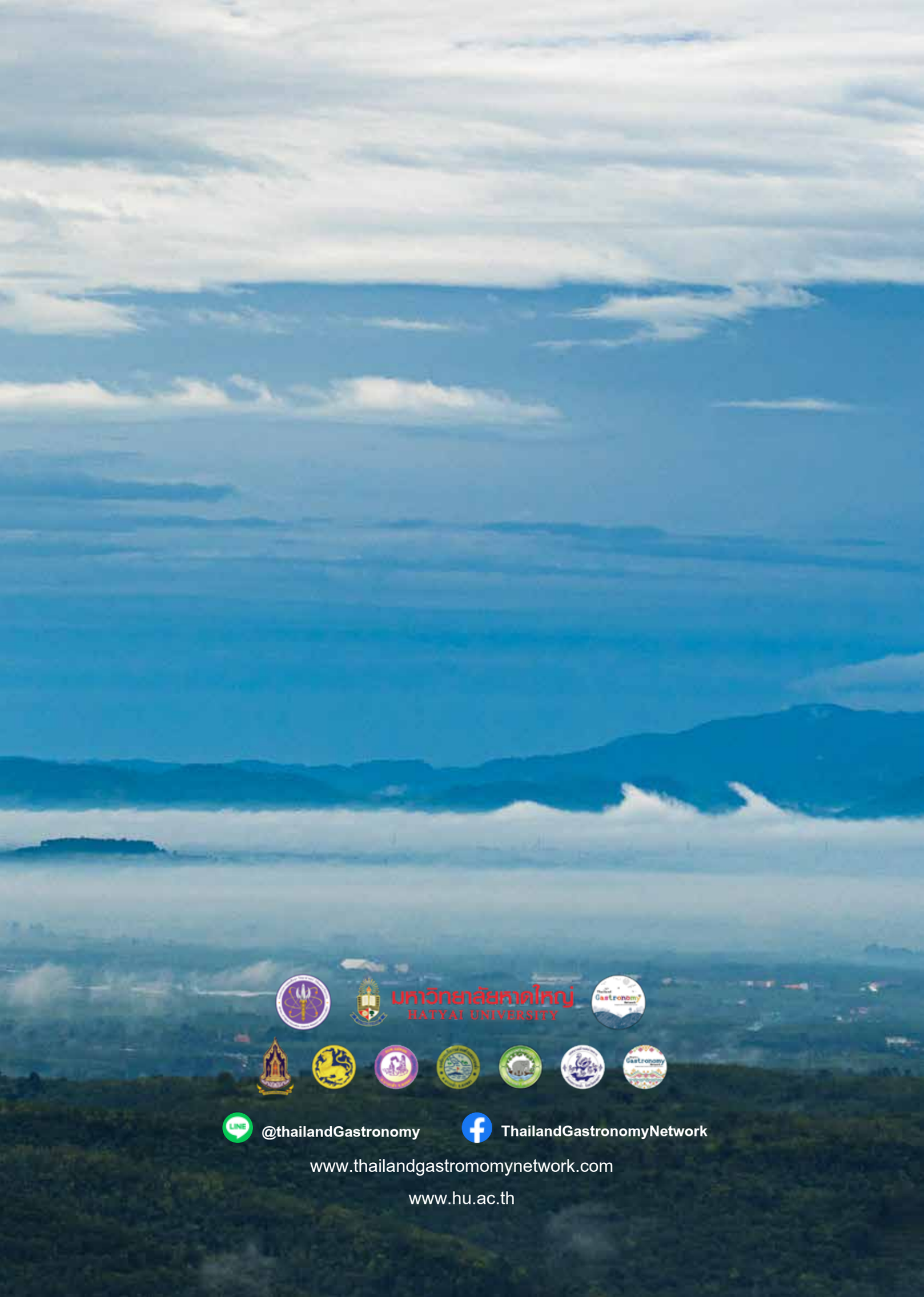
This is more than a trip; it is an invitation to discover hidden gems, meet the people behind the flavours, and experience how gastronomy brings communities to life. Join us on the rail to the *Southern Soul*, where the journey itself becomes the most memorable taste of all.

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

ร่วมตามหารส ค้นพบเสน่ห์ที่ซ่อนอยู่ พบผู้คนเบื้องหลังรสชาติ และสัมผัสว่าการกินอยู่สามารถปลุกชีวิตให้กับชุมชนได้อย่างไร มาร่วมออกเดินทางสู่ *Southern Soul* แล้วคุณจะพบว่าความทรงจำที่แท้จริง อยู่ในทุกการเดินทางและทุกคำที่ได้ลิ้มลอง

Gastronomy Journey




มหาวิทยาลัยหาดใหญ่
HATYAI UNIVERSITY
@thailandGastronomy
ThailandGastronomyNetwork
www.thailandgastromomynetwork.com
www.hu.ac.th