

TGN'S TALENT BASKET

# Bangsaen Gastronomy

“นักออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นบางแสน” **Designers**



**BBS**  
BURAPHA BUSINESS SCHOOL  
คณะบริหารธุรกิจ

# GASTRONOMY BANG SAEN



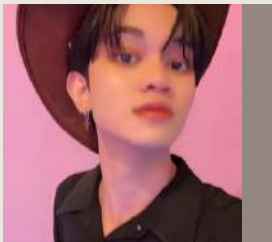
บางแสน... (เสน่ห์ท=โลกักรุง ที่ทุกคนต้องมาสัมผัส



ศิริปรียา สรสันต์  
65430015



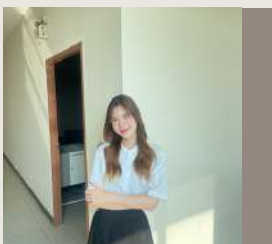
รวินันท์ เพ็ชรประเสริฐ  
65430060



เอื้ออาทร ศิริสาคร  
65430389



ณิชากัทร อินทอง  
65430368



ปราลี คงตระกูล  
65430189

## OUR TEAM MEMBERS



ปภาวรินทร์ มุ่งนากลาง  
65430188



เกษสุดา จันทรเพ็ชร  
67430093



พิพัฒน์พงษ์ สุกกุล  
67430361



เทวลี ชอบชุนทด  
67430487



ปภาวรินทร์ มนต์ศักดิ์สิทธิ์  
67430492

# สารบัญ

หน้า	เรื่อง
01	ข้าวหลาม
02	ชุมชนหนองมน
03	ปูม้า
04	อ่างศิลา จังหวัดชลบุรี
05	Summer Beach
06	หาดวอนนภา
07	Coco carb
08	หลามละมุน
09	BangsaenSunrise
10	Bio-mapping
11	Bangsaen gastronomy tour
12	อ้างอิง



หากจะกล่าวถึงอาหารหรือขนมประจำ  
จังหวัดชลบุรี คงไม่มีใครไม่รู้จัก  
“ข้าวหลามหนองมน” เพราะไม่ว่าใครที่เคย  
ไปเที่ยวบางแสน จ.ชลบุรี  
หรือผ่านทางนั้น ก็คงเคยเห็นผ่านตากับ  
ร้านค้าที่เรียงรายข้างถนนที่มีมากมาย  
ซึ่งล้วนแล้วแต่ขาย “ข้าวหลามหนองมน”  
อันเป็นสินค้าของฝากที่นิยมซื้อ  
ติดไม้ติดมือกลับไป  
ซึ่งนักกินหลายๆ ท่านต่างยกให้ข้าวหลาม  
หนองมนเป็นหนึ่งในข้าวหลามในดวงใจ  
ที่กินเมื่อไหร่ก็อร่อยเมื่อนั้น

การเผาข้าวหลามแบบดั้งเดิม  
ที่ต้องวางเรียงข้าวหลามบนพื้นดิน  
เป็นแถวยาว ใช้กาบมะพร้าว ฟืน  
และเศษไม้ไฟที่เหลือจากการทำ  
กระบอกข้าวหลามมาสูม  
คนเผาต้องใช้แรงและพลังงานเยอะ  
ในการเผา ซึ่งกว่าจะได้ข้าวหลามมา  
ต้องใช้เวลานานกว่า 3 ชั่วโมง  
ทั้งยังต้องล้างเก็บ  
ทำให้ยากลำบากในวิธีการทำ  
ข้าวหลามในปัจจุบันจึง  
เปลี่ยนจากการเผาข้าวหลาม  
แบบโบราณมาใช้เตาเผาแทน

**หนองมน**



# หนองมน



“หนองมน” คือชุมชนเก่าแก่ในตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ตั้งอยู่ริมถนนสุขุมวิท เส้นทางมุ่งหน้าสู่บางแสน จนได้รับสมญาว่า “ประตูสู่ทะเลบางแสน”

ชื่อ “หนองมน” มาจากบึงน้ำเก่าในพื้นที่ที่ชาวบ้านเรียกว่า “หนองมน” หรือ “หนองมน” ซึ่งเคยเป็นแหล่งน้ำสำคัญของชุมชน

ในอดีต ชาวบ้านส่วนใหญ่ทำเกษตรและค้าขายของพื้นบ้าน ต่อมาเมื่อเส้นทางสู่บางแสนเริ่มคึกคัก หนองมนจึงกลายเป็นตลาดใหญ่ริมทางที่มีชีวิตชีวา โดยมี “ข้าวหลามหนองมน” เป็นของดีประจำถิ่น สืบทอดสูตรดั้งเดิมจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งการคัดข้าวเหนียว คั้นกะทิ และเผาไม้ไผ่ให้หอมกำลังดี

ตลาดหนองมนยังมีของฝากพื้นเมืองมากมาย เช่น ปลาหมึกแห้ง ปลาต้ม กะปิ ขนมหอยโบราณ และผลไม้ตามฤดูกาล เสียงเรียกขายข้าวหลามหอมๆ เป็นเอกลักษณ์ที่อยู่คู่ถนนสายนี้มากกว่า 60 ปี

ทุกช่วงเวลาของวัน หนองมนยังคงเต็มไปด้วยชีวิต — ยามเช้าชาวบ้านออกมาจับจ่าย ไล่บาตร ยามกลางวัน คึกคักด้วยนักท่องเที่ยว และยามค่ำคั่นร้านข้าวหลามยังไม่ดับไฟ เพราะเตรียมเผาข้าวหลามขายในวันถัดไป

วันนี้ หนองมนกลายเป็นจุดท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมสำคัญของบางแสน ที่ผู้คนยังคงแวะซื้อของฝาก ชิมอาหารพื้นบ้าน และดื่มด่ำบรรยากาศอบอุ่นของชุมชนดั้งเดิม กลิ่นหอมของข้าวหลามยังคงลอยอบอวล — เป็นกลิ่นแห่งความภูมิใจและตัวตนของคนชลบุรีอย่างแท้จริง.





## BLUE SWIMMING CRAB

"ปูม้าบางแสน อีตลักษ์แม่ของชุมชน"

— ยามเมื่อคุณทอดน่องไปตามริมถนนหาดบางแสน

คุณจะพบชาวประมง พ่อค้า แม่ขาย

และผู้คนจับจ่ายอาหารสดจากทะเล

นั่นถือเป็นวิถีชุมชนชายฝั่งอย่างแท้จริง —

เมื่อพูดถึงบางแสน  
หลายคนอาจนึกถึงชายหาดทอดยาว  
เสียงคลื่นกระทบฝั่ง และบรรยากาศอบอุ่นของเมืองชายทะเล  
แต่สิ่งหนึ่งที่ซ่อนอยู่ในเส้นรั้วนั้น  
คือ “ปูม้า” — ของดีขึ้นชื่อที่เป็นทั้งอาหาร  
และวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนชายฝั่งแห่งนี้

เนื้อปูม้าสดมีรสหวานธรรมชาติ เนื้อแน่นละเอียด  
เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของทะเลอ่าวไทย  
โดยเฉพาะปูที่จับได้จากบริเวณบางแสน  
ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องความสดใหม่  
เพราะระยะทางจากทะเลถึงครัวสั้นมาก  
ชาวประมงมักออกเรือในยามเช้า  
และนำปูที่ยังมีชีวิตส่งตรงถึงตลาดในเวลาไม่กี่ชั่วโมง  
เพื่อให้ผู้บริโภคได้สัมผัส “รสชาติแห่งทะเลแท้จริง”

# อ่างศิลา จังหวัดชลบุรี

## อ่างศิลา จังหวัดชลบุรี

อ่างศิลาเป็นชุมชนชายทะเลเก่าแก่ในอำเภอเมืองชลบุรี ชื่อของพื้นที่มาจากภูมิประเทศที่มี “แอ่งหิน” หรือ “หินศิลา” อยู่มาก จึงเรียกกันว่า “อ่างศิลา” ซึ่งต่อมากลายเป็นชื่อประจำถิ่น ชาวบ้านที่นี่ดำรงชีวิตผูกพันกับทะเลมาแต่โบราณ โดยเฉพาะการทำประมงชายฝั่งและการจับปูทะเล ที่ถือเป็นอาชีพหลักของคนในชุมชน



บริเวณชายฝั่งอ่างศิลามีโคลนและหลุมทะเลอุดมสมบูรณ์ เหมาะสำหรับเป็นแหล่งอาศัยของปูแสมและปูทะเล ชาวบ้านจึงนิยมวางลอบ วางอวน หรือใช้ “ไล่ปู” เพื่อจับปูในช่วงน้ำลด เป็นภูมิปัญญาชาวเลที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ปูที่จับได้มักนำไปขายในตลาดอ่างศิลา ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องอาหารทะเลสดใหม่ โดยเฉพาะปูนิ่ง ปูดอง และปูม้าสด ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวจำนวนมาก

นอกจากการทำประมงแล้ว อ่างศิลายังมีชื่อเสียงด้านการทำครกหินจากหินแกรนิตท้องถิ่น ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของชุมชน ทำให้ที่นี่มีทั้งอัตลักษณ์ทางอาชีพและวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับธรรมชาติอย่างกลมกลืน

ปัจจุบัน อ่างศิลาไม่เพียงเป็นตลาดอาหารทะเลที่คึกคัก แต่ยังเป็นตัวอย่างของชุมชนที่ยังคงรักษาวิถีชีวิตเรียบง่ายของชาวประมงไว้ได้อย่างงดงาม ปูทะเลจึงไม่เพียงเป็นรายได้หลักของคนในพื้นที่เท่านั้น แต่ยังเป็น สัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์และจิตวิญญาณแห่งทะเลอ่างศิลา ที่สืบทอดมาจนถึงทุกวันนี้

## Summer Beach

มาจาก บางแสน  
จังหวัด ชลบุรี

กลั่น (distill) ด้วย “หม้อทองแดง”

ซึ่งเป็นการใช้เครื่องกลั่นดั้งเดิม  
แบบหัตถกรรมมากขึ้นทำให้มีความ  
แตกต่างจากการผลิตแบบ  
อุตสาหกรรมทั่วไป



# SUMMER BEACH

"เหล้า summer beach" เป็นชื่อแบรนด์สุราท้องถิ่นจากบางแสน จังหวัดชลบุรี ซึ่งมีให้เลือกหลายประเภท เช่น รัม (Rum), วอดก้า (Vodka) และจิน (Gin) โดยมักจำหน่ายเป็นเหล้าที่ทำจากวัตถุดิบของท้องถิ่น และยังสามารถนำไปผสมเป็นค็อกเทลได้หลากหลายเมนู

เหล้าประเภทนี้ส่วนใหญ่ได้จากการหมักน้ำตาลจากอ้อย เพื่อให้ได้แอลกอฮอล์ที่มีกลิ่นหอมและรสหวาน

### กรรมวิธีการผลิต

- หมักและกลั่น: น้ำตาลจากอ้อยจะถูกนำมาหมักกับยีสต์ จากนั้นจึงนำไปกลั่นเพื่อเพิ่มดีกรีแอลกอฮอล์
- การกลั่น: บางสูตรใช้การกลั่นด้วยหม้อทองแดง (Copper Pot) เพื่อสร้างคาแรคเตอร์ของเหล้าที่แตกต่าง

## หาดวอนนภา

เมื่อปี พ.ศ. 2492 ทางเทศบาลเมืองชลบุรีเริ่มมีการขยายถนนจากตัวเมืองมายังบางแสน ทำให้การเดินทางมาทะเลสะดวกขึ้น ผู้คนจากกรุงเทพฯ และพื้นที่ใกล้เคียงเริ่มหลั่งไหลมาเที่ยวทะเลบางแสนมากขึ้นเรื่อย ๆ และในเวลาต่อมา บางส่วนของหาดตอนปลายซึ่งมีความสงบกว่า ถูกเรียกว่า “หาดวอนนภา”

ในช่วงทศวรรษ 2520–2530 หาดวอนเริ่มเป็นที่รู้จักในหมู่นักท่องเที่ยววัยหนุ่มสาว โดยเฉพาะนักศึกษามหาวิทยาลัยบูรพา ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากหาด พวกเขาพากันมานั่งเล่นริมหาด ชมพระอาทิตย์ตก หรือรวมกลุ่มร้องเพลงยามค่ำ ร้านอาหารและร้านค้าชายหาดเริ่มเปิดให้บริการ จนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่

แม้เวลาจะผ่านไป หาดวอนนภายังคงรักษาความเป็นชุมชนดั้งเดิมไว้ได้ ยังมีบ้านไม้ของชาวประมงดั้งเดิมอยู่หลายหลัง ยังมีตลาดปลาท้องถิ่นขนาดย่อม และร้านอาหารทะเลที่ใช้วัตถุดิบสดจากเรือ นอกจากนี้ บริเวณหาดยังเป็นจุดชมวิวพระอาทิตย์ตกที่สวยงามที่สุดแห่งหนึ่งของชลบุรี

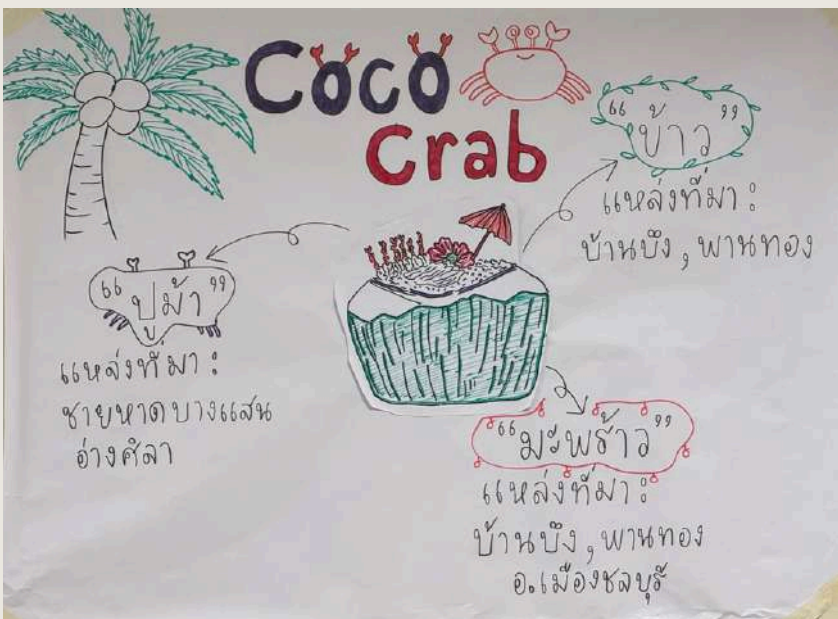
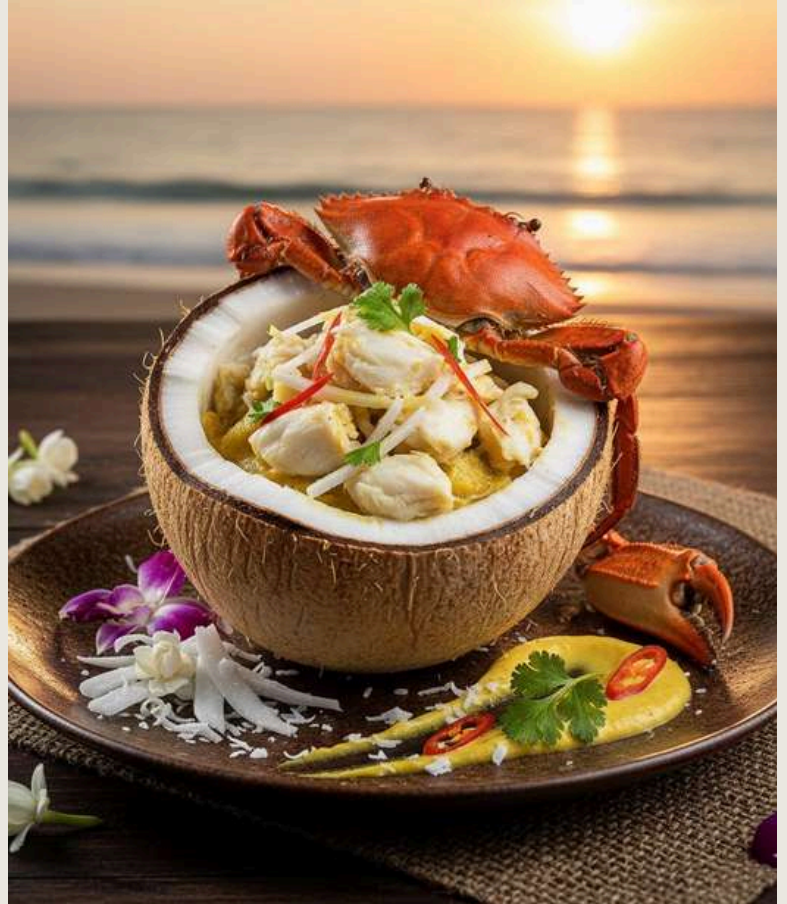


# COCO CRAB

เมนูมงคลแห่งความอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเล

“COCO CRAB” เป็นเมนูที่สะท้อนภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารของชุมชนชายฝั่งตะวันออก โดยผสมผสานเนื้อมะพร้าวสดเข้ากับเนื้อปูทะเล ซึ่งเป็นวัตถุดิบขึ้นชื่อของพื้นที่อย่างบางแสนและศรีราชา เกิดเป็นรสสัมผัสที่หวานนุ่มและกลิ่นหอมเฉพาะตัว สื่อถึงความกลมกลืนของภูเขาและทะเล ความอบอุ่นของครอบครัว และความมั่งคั่งจากธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์

เมนูนี้ไม่เพียงสะท้อนรสชาติแบบไทยร่วมสมัย แต่ยังถ่ายทอด “รากวัฒนธรรมแห่งท้องทะเล” ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นอาหารที่เปี่ยมด้วยความหมายและเรื่องราว — “หนึ่งคำของ COCO CRAB จึงไม่ใช่เพียงรสชาติ แต่คือความเชื่อ ความทรงจำ และความภูมิใจของคนชายฝั่ง”



“มะพร้าว” พืชคู่ครัวไทยที่ใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน ไม่ว่าจะเป็นเนื้อ น้ำ หรือกะลา ล้วนมีความหมายทางวัฒนธรรมที่ลึกซึ้ง โดยเฉพาะในภาคตะวันออกซึ่งติดทะเล มะพร้าวถูกมองว่าเป็นสัญลักษณ์แห่ง “ความอุดมสมบูรณ์” และ “ความเจริญรุ่งเรือง” นิยมใช้ในพิธีมงคลต่างๆ เพื่อความเป็นสิริมงคลในชีวิต เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ หรือพิธีแต่งงาน

LAM

LAMOON

“ข้าวหลามรูปแบบใหม่ที่ผสมผสาน  
ความดั้งเดิมกับความร่วมสมัยอย่างลงตัว  
เนื้อฟูตึงนุ่มจากน้ำกะทิ เสิร์ฟคู่ข้าวเหนียวดำ  
แต่งด้วยถั่วดำและซอสกะทิที่ใสรสละมุนตามชื่อเมนู”



“ข้าวหลาม” ของดีพื้นบ้านที่อยู่คู่คนไทยมานาน ไม่ว่าจะภาคเหนือหรือภาคอีสาน ต่างก็มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งกลิ่นหอมของข้าวเหนียวและกะทิที่ค่อย ๆ ซึมซาบผ่านกระบอกไม้ไผ่ เมื่อถูกนำมาดัดแปลงเป็นเมนู “หลามละมุน” จึงเกิดเป็นความผสมผสานระหว่างความดั้งเดิมและความร่วมสมัย

เรานำข้าวเหนียวดำที่ปลูกในภาคอีสาน มาผสมกับน้ำกะทิหอมมันจากภาคใต้ เคี่ยวจนได้เนื้อฟูตึงเนียนนุ่ม ละมุน ราดด้วยซอสกะทิเข้มข้นและแต่งด้วยถั่วดำ ให้รสสัมผัสกลมกล่อม หอมละมุนสมชื่อ “หลามละมุน”



# BANGSAEN SUNRISE



เครื่องดื่มที่ได้รับแรงบันดาลใจจากบรรยากาศของชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี เมืองท่องเที่ยวชายทะเลชื่อดังที่เต็มไปด้วยแสงแดดยามเช้า เสียงคลื่น และความสดชื่นของผู้คนในพื้นที่ “BANGSAEN SUNRISE” จึงถูกสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อถ่ายทอดเสน่ห์ของยามอรุณที่ทะเลบางแสนผ่านรสชาติและสีส้มของผลไม้ท้องถิ่น

ส่วนผสมหลักคือ น้ำสับปะรดศรีราชา ที่ให้รสหวานอมเปรี้ยวสดชื่น ผสานกับน้ำมะพร้าวสดบางแสน ที่หอมละมุน เติมด้วยค็อกเทลเฉพาะตัวของร้าน SUMMER BEACH และแต่งกลิ่นด้วย ใบสะระแหน่ ที่ให้ความเย็นสดชื่นผ่อนคลาย

รสชาติของ BANGSAEN SUNRISE จะให้ความรู้สึกสดชื่น ต้มง่าย หอมหวานแบบธรรมชาติ สะท้อนถึงชีวิตชีวาและบรรยากาศของผู้คนชายทะเล เป็นเครื่องดื่มที่ไม่เพียงดับกระหาย แต่ยังเก็บความทรงจำของเช้าวันใหม่ที่บางแสนไว้ในแก้วเดียว



# BIO MAPPING

## จังหวัดชลบุรี

### สับปะรดศรีราชา

โรงเรียนอัสสัมชัญ (ศรีราชา) นับว่าเป็นแหล่งผลิตเริ่มต้นปลูก สับปะรดปัตตาเวียในจังหวัดชลบุรี ขึ้นชื่อเรื่อง สับปะรดคุณภาพ ทำให้สับปะรดปัตตาเวียได้ชื่อใหม่ว่า “สับปะรดศรีราชา”



### มะพร้าวบ้านบึง

มะพร้าวบ้านบึงถือเป็นหนึ่งในผลไม้ขึ้นชื่อของอำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี ด้วยสภาพดินร่วนปนทราย และอากาศอบอุ่นใกล้เคียงทะเล ทำให้เนื้อมะพร้าวมีความหอม มัน และน้ำหวานกว่ามะพร้าวทั่วไป



### ข้าวหลามหนองบอน

เดิมที “ข้าวหลาม” เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ใช้ข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาล และถั่วดำ ใส่ในกระบอกไม้ไผ่ แล้วเผาไฟ จนหอม มักทำในงานบุญ



### อาหารทะเล อ่างศิลา

จุดเด่นของอาหารทะเลอ่างศิลาคือ ความสด สส ธรรมชาติ และการปรุงเรียบง่าย เพื่อคงรสของทะเลแท้ ๆ ทำให้อ่างศิลาเป็นจุดหมายด้าน “อาหารทะเลสด” ที่สำคัญของจังหวัดชลบุรีมาจนถึงปัจจุบัน



### ปลาหมึกแดดเดียวบางแสน

ปลาหมึกแดดเดียวบางแสน เป็นหนึ่งในของฝากและอาหารพื้นถิ่นที่โด่งดังของอำเภอบางแสน โดยเฉพาะบริเวณชายหาดบางแสน ที่นักท่องเที่ยวจะคุ้นตากับภาพของหมึกเรียงรายตากแดดอยู่ริมทะเล



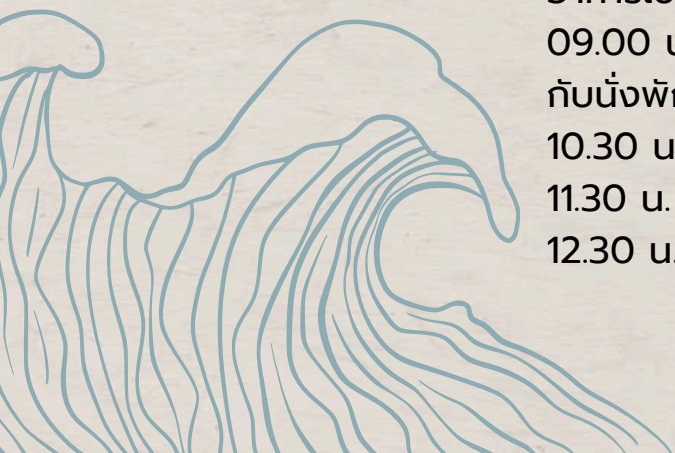


## “ONE NIGHT IN BANGSAEN” 2วัน1คืนกับบางแสน ราคาแพ็คเกจ 2,500บาท/คน

- 09.00 น. – ออกจากกรุงเทพฯ → ขับรถมาบางแสน (ใช้เวลาประมาณ 1.30–2 ชม.)
- 11.00 น. – ถึงบางแสน แวะ ตลาดหนองมน ซื้อของฝากขึ้นชื่อ เช่น ข้าวหลามหนองมน ปลาหมึกแห้ง ผลไม้ดอง และของกินเล่นพื้นบ้าน
- 12.00 น. – แวะกินข้าวเที่ยงที่ “ร้านครัวลุงเชย” (อาหารทะเลไทยต้นตำรับ)
- 13.30 น. – เช็กอินที่พัก โรงแรม The Calm Bangsaen (วิวทะเล เดินไปหาดได้)
- 15.00 น. – เดินเล่นชายหาดบางแสน นั่งชิลลิ้มรสชาติ เล่นน้ำ ถ่ายรูป หรือเช่าจักรยานปั่นเลียบริมหาด
- 17.00 น. – แวะคาเฟ่ริมทะเล “Way Coffee House”
- 18.30 น. – ไปกินมื้อเย็นชมวิว “ครัวบ้านนุ้ย” (อาหารทะเลสด + ดนตรีสดเบา ๆ)
- 20.00 น. – เข้าบาร์ยามค่ำ Spy Bar” (ยอดนิยมของวัยรุ่นบางแสน)

### Day 2 – ตลาดเช้า เดินเล่นก่อนกลับ

- 07.00 น. – ตื่นเช้าไป ตลาดหาดวอนตอนเช้า เดินตลาด ดูของทะเลสด ๆ ปลาหมึก กุ้ง หอย ชาวบ้านขายของพื้นถิ่น แวะกินอาหารเช้า เช่น ข้าวต้มทะเล กาแฟโบราณ
- 09.00 น. – เดินเล่นชายหาดวอนนภา หาดนี้คนไม่เยอะมาก เหมาะกับนั่งพักหรือถ่ายรูปตอนเช้า
- 10.30 น. – กลับที่พัก อาบน้ำ / เก็บของ เช็กเอาท์
- 11.30 น. – แวะคาเฟ่ก่อนกลับกรุงเทพฯ “Uncloud Coffee”
- 12.30 น. – เดินทางกลับกรุงเทพฯ ใช้เวลาประมาณ 1.30–2 ชม.



# อ้างอิง

- [HTTPS://SHARE.GOOGLE/WWE68HBTfM55GOBHI](https://share.google/wWE68HBTfM55GOBHI)
- [HTTPS://INCREDIBLEWINESTORE.COM/?FBCLID=PARLRTSANQRU9LEHRUA2FLBQIXMAABP4O8UZCSHM4D-JEEMEPa8YCYMAUUJQQ6LMMUHMYPYHUHIETMWNrKDKTG0XNSHY\\_AEM\\_29ND63BBZH5QMKL5AR-BZG](https://incrediblewinestore.com/?fbclid=PARLRTSANQRU9LEHRUA2FLBQIXMAABP4O8UZCSHM4D-JEEMEPa8YCYMAUUJQQ6LMMUHMYPYHUHIETMWNrKDKTG0XNSHY_AEM_29ND63BBZH5QMKL5AR-BZG)
- [HTTPS://THAI.TOURISMTHAILAND.ORG](https://thai.tourismthailand.org)
- [HTTPS://WWW.WONGNAI.COM](https://www.wongnai.com)
- [HTTPS://WWW.CHILLPAINAI.COM](https://www.chillpainai.com)

*Gastronomic  
Tourism  
Bangsaen Chonburi*



# สารบัญ

หน้า	เรื่อง
1	Sunrice
2	Wonnapha Beach
3	ปลาลิ้นหมา
4	แจงลอนอัญชลี
5	แสงอรุณแห่งท้องทะเล
6	ข้าวหลามหนองมน
7	วิสาหกิจชุมชน แปรรูปข้าว
8	แป้งปอเปี๊ยะและไม้ไผ่
9	ไอหลามทอด
10	SMOOTHIE STICKY
11	SMOOTHIE STICKY Ingredients
12	ตลาดหนองมน
13	ข้าวหลามแม่ไข่ คงศักดิ์
14	BIO Mapping
15	2 Days & 1 Night Trip
16	ข้าวหลามแม่ไข่ คงศักดิ์
17	ท่าเรือประมงพื้นบ้าน หาดวอนนภา
18	ร้านแจงลอนอัญชลี อ่างศิลา
19	Workshop



# สมาชิก



น.ส.สลิททิพย์ คำปาวงค์  
65520097 (มีว)



น.ส.วันฉัตรกานต์ เพ็ชรหมื่นไวย  
65520090 (แถ้ม)



น.ส.พิมพ์พิชชา สุดพวง  
67430077 (แม่เม)



น.ส.วรัญรัตน์ กลีบสุวรรณ  
67430149 (วิคกี)



น.ส.กัญรัตน์ เพิ่มพระคลัง  
67430150 (กัน)



นายริตวณิ พลสวัสดิ์  
67430407 (ซี)



น.ส.สุภาพร แซ่เจี๋ย  
67430481 (ครีม)



น.ส.วารินทร ศรีสุข  
67430510 (ปุยนุ่น)



น.ส.อชัญญาณ์ จำปี  
67430536 (ไอซ์)



น.ส.มลฤดี เกียมพัด  
68430190 (ขบูน)

# SUNRICE



วอนนภา มีความหมายถึง การวอนหา/โอบอุ้มท้องฟ้าและท้องทะเล สื่อถึงความงดงามและความสงบของพื้นที่ชายหาดแห่งนี้ ชาวบ้านในอดีตเรียกสั้น ๆ ว่า “หาดวอน” ซึ่งกลายเป็นชื่อที่ติดปากและถูกใช้เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน หาดวอนตั้งอยู่ถัดจาก หาดบางแสน ที่มีชื่อเสียง แต่มีบรรยากาศที่เงียบสงบและเรียบง่ายกว่า เดิมพื้นที่นี้เป็น ชุมชนชาวประมงเล็ก ๆ ที่ตั้งบ้านเรือนตามแนวชายฝั่ง ผู้คนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง ใช้เรือไม้ขนาดเล็กและเครื่องมือพื้นบ้าน เช่น อวน ลอบ ดักปู และไซ การดำเนินชีวิตผูกพันกับ ทะเล-ศาสนา-ความเชื่อ เช่น การบูชาแม่ย่านางเรือก่อนออกทะเล และการทำพิธีเซ่นไหว้เพื่อขอความคุ้มครอง ในช่วงราว พ.ศ. 2480-2490 รัฐบาลเริ่มส่งเสริมการท่องเที่ยวหาดบางแสนให้เป็นที่พักผ่อนของชาวกรุงเทพฯ เมื่อหาดบางแสนได้รับความนิยม หาดวอนซึ่งอยู่ติดกันก็เริ่มถูกพูดถึง แต่ยังคงเงียบสงบมากกว่า เพราะไม่ใช่ “หาดหลัก” ชาวบ้านหาดวอนยังคงใช้ชีวิตเรียบง่าย ยึดการประมงเป็นอาชีพหลัก และขายผลผลิตทางทะเลให้กับนักท่องเที่ยวบางส่วน หาดวอนสะท้อน รากฐานวัฒนธรรมชาวเลของชุมชนแสนสุข เป็นแหล่งที่ยังคงมี ร่องรอยวิถีประมงพื้นบ้าน ให้เห็น เช่น เรือหางยาวจอดเรียงรายตามชายหาดในตอนเช้าและเย็น ชาวบ้านยังคงสืบสานการทำกะปิ การตากปลาแห้ง และอาหารทะเลพื้นบ้าน ซึ่งกลายเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่

ฟื้นฟูเศรษฐกิจ พัฒนาการท่องเที่ยว  
และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน มุ่งสู่เมืองอัจฉริยะ



<https://share.google/nMJVKuXYPnMm7ocbU>



<https://www.facebook.com/twp.teawwonnapai/posts/>

# ปลาลิ้นหมา

ในชุมชนหาดวอนนภา ชาวบ้านมีอาชีพส่วนใหญ่คือการประมง และการประมงของชาวบ้านจะเป็นการลากอวน เลยทำให้มีปลาหลากหลายชนิดติดมากับอวน ชาวบ้านมีความเชื่อว่าถ้าจับปลาอะไรมาได้ห้ามนำไปทิ้งให้สูญเปล่าเพราะเป็นการไม่เคารพต่อทะเล รวมถึง “ปลาลิ้นหมา” ด้วย

ปลาลิ้นหมา เป็นส่วนหนึ่งของอาหารพื้นบ้าน ที่คนบางแสนและพื้นที่ชายฝั่งใกล้เคียงใช้รับประทาน ทำเมนู “ตามฤดูกาล” หรือเมื่อจับได้ สะท้อนวิถีชีวิตของประมงชายฝั่งที่จับปลาเล็กปลาใหญ่ได้ตามธรรมชาติ ไม่จำกัดว่าเฉพาะปลาเศรษฐกิจหลัก ทำให้เมนูอาหารพื้นบ้านที่ใช้ปลาลิ้นหมาสะท้อนเรื่อง “ความพอมีพอกิน / ใช้ประโยชน์จากสิ่งที่ธรรมชาติมีให้”



<https://share.google/I90xxgzg9jT6qTBxz>



<https://share.google/I90xxgzg9jT6qTBxz>

ทั้งนี้ปลาลิ้นหมายังสื่อถึง “ความพอเพียง” เพราะไม่ใช่ปลาราคาแพง แต่เนื้ออร่อย คนบางแสนจึงถือว่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่ “อร่อยโดยไม่ต้องหุ่”

อร่อย

โดยไม่ต้อง

หุ่

ต้อง



# แจ่งลอนอัญชลี



แจ่งลอนอัญชลี เป็นแจ่งลอนที่เรื่องชื่ออยู่แล้วว่า อร่อย เนื้อปลาแน่น หอมพริกแกง แจ่งลอนของทางร้านมีรสชาติที่โดดเด่นกว่าที่อื่น เพราะมีการใช้เครื่องเทศที่แตกต่างจากร้านอื่นๆ หอมกว่าใคร รสชาติมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง

แจ่งลอน (บางครั้งเรียกว่า จันลอน) เป็นอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยเฉพาะในพื้นที่แถบชายทะเลภาคตะวันออกของประเทศไทย เช่น ชลบุรี ระยอง และจันทบุรี อาหารชนิดนี้มักถูกเข้าใจผิดว่าเป็นทอดมัน แต่ความจริงแล้วมีกรรมวิธีและรสชาติที่แตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง

แจ่งลอนมีส่วนประกอบหลักคือเนื้อปลาสดขูด (นิยมใช้ปลาอินทรีหรือปลาข้างเหลือง) นำมาคลุกเคล้ากับพริกแกงที่ให้ความเผ็ดร้อน และที่ขาดไม่ได้คือมะพร้าวขูด ซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้แจ่งลอนมีรสชาติหวานมันและเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ หลังจากผสมเข้ากันดีแล้วจะนำไปปั้นเป็นก้อนกลมๆ หรือทรงยาว เสียบไม้ และนำไปย่างบนเตาถ่านจนสุกหอม

แจ่งลอนเป็นมากกว่าแค่อาหาร แต่เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตชาวประมง แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการนำวัตถุดิบจากทะเลมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์สูงสุด นอกจากนี้ แจ่งลอนยังเป็นอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีไทย เช่น เรื่องพระอภัยมณีของสุนทรภู่ ที่มีกรกล่าวถึง "จันลอน" ซึ่งเป็นเมนูพิเศษสำหรับงานเลี้ยง ทำให้เห็นว่าอาหารชนิดนี้มีมาอย่างยาวนานและเป็นที่รู้จักในวงกว้าง



<https://share.google/OwOV4d1809nulNNop>



<https://share.google/rV3JJ5iOGjB3WDU2m>

จากวัตถุดิบที่กล่าวมาทั้งหมดทำให้เกิดเมนูนี้ขึ้นมา “แสงอรุณของทะเล” คำนี้ไม่เกินจริงเพราะวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารนั้นล้วนเป็นการสร้างเมนูขึ้น

“ปลาลิ้นหมา” เป็นปลาที่ แสดงถึงวัฒนธรรมทางความเชื่อของชาวบ้านเมืองบางแสน และเป็นปลาท้องถิ่นที่พบได้ในพื้นที่นี้โดยเฉพาะ

ซอสสีแดงที่ราดบนตัวอาหารนั้นคือ ซอสแจงลอน โดยซอสแจงลอนเป็นการคิดค้นขึ้นมาใหม่ในเมื่อเมืองบางแสนมีของดีคือ “แจงลอนอัญชลี” ที่เน้นเครื่องเทศ กลิ่น และ รสชาติเป็นหลัก เราเลยจึงคิดว่ารสชาติเค็มหวาน ของแจงลอน เป็นการรวมกันที่เป็นเลิศในการมาประกอบอาหารของเรา

การประกอบเมนูนี้จะเริ่มจาก ปลาลิ้นหมา ปลาลิ้นหมาเป็นปลาหมักจรรยโดยเนื้อปลาเราจะนำมาเนื้กับสมุนไพร ตะไคร้ ใบมะกรูด กระชาย และผิวมะกรูด การทำอาหารในรูปนี้จะทำให้เนื้อปลาไม่มีกลิ่นคาว หอมสมุนไพร และ เนื้อปลานุ่มไม่แข็งกระด้าง ส่วนหนึ่งปลาเราจะนำมาทอดให้กรอบโดยการทอดสองรอบ โดยรอบแรกเราจะทอดด้วยไฟกลางทำให้หนังปลาสุกและจะทำการพักหนังปลาไว้และการทอดรอบสอง จะเป็นการราดน้ำมันที่เดือดลงหนังปลาจะเป็นการทำให้หนังปลาอร่อยที่สุด

ซอสแจงลอน จะนำเครื่องเทศแจงลอนของร้าน แจงลอนอัญชลีมาทำเป็นซอส โดยเราจะเริ่มจากเคี้ยวกะทิให้แตกมัน จากนั้นเราจะนำเครื่องเทศลงไปผสมกับกะทิ กลิ่นเครื่องเทศกับสมุนไพรที่ร้อนแรงกับรสมันนัวของกะทิช่างเป็นรสชาติที่อบอูนได้เป็นอย่างมาก

# Sunrice

แสงอรุณแห่งท้องทะเล





{ ตำนาน }

# “ข้าวหลามหนองมน”

- สูตรโบราณ -

# ข้าวหลาม

## หนองมนคงกลิ่นอาย

**ข**้าวหลามหนองมนเป็นอาหารสื่อชื่อของจังหวัดชลบุรี ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีอาชีพทำนาปลูกข้าวเป็นส่วนใหญ่ พอหลังหมดหนานา ชาวบ้านก็จะมีการทำข้าวหลามที่ เผาสุกใหม่ๆลองกินกันและซื้อขาย

ข้าวหลามหนองมนเริ่มมีชื่อเสียงที่บางแสน ทำให้คนที่ผ่านไปมาก็ซื้อติดไม้ติดมือกลับ จนกระทั่งยุคสมัยของจอมพลสฤษดิ์ ที่มาพักตากอากาศที่บางแสนพร้อมกับนายพลเนวินของพม่า ในยุคนั้นได้มีการเกณฑ์ ชาวบ้านไปเผาข้าวหลามโซว จึงมีการ ลงหนังสือพิมพ์ และมีชื่อเสียงมาจนถึงปัจจุบัน

ข้าวหลามหนองมน มีรสหวานมัน ข้าวเหนียวนุ่มชุ่มด้วยกะทิ มี ให้เลือกทั้งข้าวเหนียวดำ ใสถั่วแดง เผือก ข้าวโพด เนื้อมะพร้าว เมื่อเปิดฝากรอบอกดูจะเห็นเนื้อข้าวเหนียวด้านบนจุ่มไปด้วย กะทิ มีจำหน่ายที่ตลาดหนองมน มีสามขนาด คือ ขนาดเล็ก กระจบอกละ 20 บาท ขนาดกลางกระจบอกละ 25 บาท ขนาดใหญ่ 3-4 กระจบอก 100 บาท



**ย**้อนกลับไปสมัยก่อนที่ชาวบ้านนิยมทำข้าวหลาม ในช่วงฤดูหนาว โดยจะเตรียมทำข้าวหลามใน ช่วงเย็น จากนั้นช่วงเช้านักนำวัตถุดิบมากรอก ใส่กระจบอกไม้ไผ่ และเตรียมเผาไฟ ระหว่างที่ เผาก็นั่งล้อมวงเพื่อฟังโปงในตัวเอง เป็นการเพิ่มความอบอุ่นในหน้าหนาว

ในการทำข้าวหลามให้อร่อยหอมกรุ่นแล้วนอกจากข้าวเหนียว กะทิ และถั่วดำแล้ว สิ่งที่สำคัญและเป็นหัวใจหลักของการทำ ข้าวหลามก็คือ “กระจบอกไม้ไผ่” ที่เป็นตัวชี้เป็นชี้ตายเลยว่า ข้าวหลามจะมีกลิ่นหอมน่ากินหรือไม่ ด้วยความสำคัญขนาดนี้ ทำให้คนทำข้าวหลาม จำเป็นต้องใช้ไม้ไผ่สำหรับข้าวหลามโดยเฉพาะ อย่าง “ไม้ข้าวหลาม” ที่มีขนาดปล้องพอดี

<https://www.wongnai.com/news/maekai-kongsak-bangsaen>

# วิสาหกิจชุมชน แปรรูปข้าว บ้านเนินต่ามาก ตำบลโคก เพลาะ อำเภอน้ำสนิคม จังหวัดชลบุรี



“ ทุ่งนาที่ทอดตัวอยู่ คือภาพที่สะท้อน  
ความเป็นอยู่ของผู้คนที่นี่มานาน  
หลายชั่วอายุคน การทำนาไม่ใช่แค่  
อาชีพ หากแต่เป็นวิถีชีวิตและหัวใจ  
ของการดำรงอยู่ ข้าวทุกเม็ดผูกพัน  
กับเรื่องเล่า ความเชื่อ และความ  
ศรัทธาอย่างแนบแน่น ”

<https://amatachuanshop.com/archives/1028>

## อาชีพทำนา

เป็นอาชีพหลักดั้งเดิมของชาวตำบลโคกเพลาะ อำเภอน้ำสนิคมมาช้านาน ทางองค์การบริหารส่วนตำบลเล็งเห็นถึงความสำคัญของการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แปรรูปข้าวบ้านเนินต่ามากเพื่อช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างรายได้เพิ่มในการสีแปรรูปข้าวให้กับเกษตรกรในท้องถิ่น ส่งเสริมเกษตรกรให้มีความมั่นคงทางอาหารโดยลดการพึ่งพาโรงสีขนาดใหญ่ รวมถึงส่งเสริมการรวมกลุ่มชาวบ้านเพื่อสีข้าวบริการสมาชิก และจำหน่ายในชุมชน ทำให้เกิดการพึ่งพาตนเองได้อย่างครบวงจร

## ความเชื่อและเรื่องเล่าแห่งข้าว

ชาวบ้านยังคงเล่าถึง แม่โพสพ เทพีแห่งข้าวผู้ดูแลให้ต้นข้าวงอกงามเมื่อถึงฤดูทำนา พิธี “เอาขวัญข้าว” จะถูกจัดขึ้นเพื่อขอพรและบอกกล่าวสิ่งศักดิ์สิทธิ์ให้คุ้มครองนา รวงแรกและรวงสุดท้ายจะถูกเก็บมาบูชา ถือเป็นสัญลักษณ์ของการขอบคุณและการเรียกขวัญข้าวให้กลับมาในปีถัดไป เรื่องเล่าหนึ่งกล่าวว่า หากใครไม่ให้เกียรติข้าว พูดจา ลบหลู่ หรือปล่อยข้าวเสียหาย จะถูกแม่โพสพกริ้ว ทำให้ผลผลิตในปีนั้นไม่งอกงาม



## ข้าวสาร



ข้าวสารที่ออกมาจากโรงสีชุมชนบ้านเนินต่ามาก ไม่ได้เป็นเพียงเมล็ดข้าวที่ผ่านการสีเท่านั้น แต่คือ “ผลลัพธ์ของความร่วมแรงร่วมใจ” ของคนในชุมชน เกษตรกรใส่ใจตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ข้าว การดูแลพัฒนา การเก็บเกี่ยว ไปจนถึงการแปรรูป ข้าวสารทุกถุงจึงสะอาด ปลอดภัย และหุงขึ้นหม้อได้อย่างนุ่ม นวลหอมกรุ่น

## ตลาดใหม่ นาเกลือ พัทธนา

แป้งโปเปี้ยะที่ทำขายในตลาดใหม่  
นาเกลือ มักถูกทำด้วยวิธีดั้งเดิม  
คือการใช้แป้งสาลีผสมน้ำจนได้เนื้อ  
เนียนขึ้น แล้วใช้มือเกลี่ยบาง ๆ บน  
กระทะร้อนจนกลายเป็นแผ่นแป้ง  
นุ่มนวล เทคนิคนี้ต้องอาศัยความ  
ชำนาญและจังหวะที่แม่นยำ ไม่เช่น  
นั้นแป้งจะขาดหรือไหม้

### ความเชื่อและวัฒนธรรม

อาหารที่ทำจากแป้งโปเปี้ยะยังสะท้อนรากทาง  
วัฒนธรรมของชาวพัทธนาที่ผสมผสานทั้งไทย จีน  
และต่างชาติ ในชุมชนนาเกลือซึ่งมีร่องรอยของ  
คนจีนโพ้นทะเล แป้งโปเปี้ยะถูกใช้ทำอาหารในพิธี  
ไหว้เจ้าและไหว้บรรพบุรุษ เพราะเชื่อว่า “อาหารห่อ”  
คือการเก็บรักษาความอุดมสมบูรณ์และความโชค  
ดีไว้ไม่ให้รั่วไหล ในบางความเชื่อ การห่ออาหาร  
ด้วยแป้งโปเปี้ยะยังหมายถึงการรวมสิ่งดี ๆ ไว้  
ด้วยกัน เหมือนการรวมครอบครัวหรือการผูก  
สายสัมพันธ์ของผู้คน

<https://www.facebook.com/share/1EXz4qnHGY/>



แ  
ป  
ง  
ป  
อ  
เป  
ี้ย  
ะ

โปเปี้ยะมีต้นกำเนิดจากจีนตอนใต้ เป็นอาหารที่นิยม  
กินในเทศกาลฤดูใบไม้ผลิ ชาวจีนโพ้นทะเลที่อพยพ  
มาตั้งรกรากในย่านนาเกลือเมื่อร้อยปีก่อน ได้นำ  
สูตรการทำแป้งและการห่อโปเปี้ยะติดตัวมาด้วย ก่อน  
จะค่อย ๆ ผสมผสานกับรสชาติแบบไทย กลายเป็น  
อาหารที่เข้ากับท้องถิ่น



“ ไม้ไผ่ ”  
เข่าบ่อขวาง  
ต.แม่เือง  
อ.แม่เือง  
จ.ชลบุรี

ไผ่เข่าบ่อขวาง เป็นทั้ง  
ทรัพยากรและสัญลักษณ์  
ทางวัฒนธรรม การคงอยู่  
ของมันไม่เพียงบอกเล่า  
ถึงความอุดมสมบูรณ์  
ของผืนป่า แต่ยังสะท้อน  
ถึงสายใยความสัมพันธ์  
ระหว่างคนกับธรรมชาติ  
ที่ผูกพันกันมาช้านาน

### เรื่องเล่าในท้องถิ่น

กอไผ่ที่หนาแน่นในเข่าบ่อขวางยังเป็นที่อยู่ของวิญญาณผู้พิทักษ์  
หากใครเข้าไปตัดไผ่โดยไม่บอกกล่าวหรือไม่ขออนุญาต จะประสบ  
เหตุไม่ดี จึงเกิดธรรมเนียมการ “ไหว้เจ้าที่” ก่อนตัดไผ่ทุกครั้ง

# ไอหลามทอด

หัวใจรสชาติวิธีชาวบ้านหนองมนกับชุมชนชาวจีน

เมนู “ไอหลามทอด” เกิดจากแรงบันดาลใจที่จะสืบสานข้าวหลามของบางแสน ซึ่งเป็นขนมคู่เทศกาลบุญของชาวลบุรี โดยเฉพาะภาคตะวันออกและภาคเหนือที่ผู้คนจะเผาข้าวเหนียวกะทิในกระบอกลูไฟเพื่อเฉลิมฉลองความอุดมสมบูรณ์และความผูกพันของครอบครัว ส่วนผสมหลักคือข้าวหลามโรชเบอร์รี่ ข้าวสายพันธุ์ไทยสีม่วงเข้มที่มีคุณค่าทางอาหารสูงและหอมเป็นเอกลักษณ์ ผสานกับ ถั่วดำ ซึ่งในวัฒนธรรมไทยถือเป็นเมล็ดแห่งความมั่งคั่งและอายุยืน ทั้งสองถูกเคี้ยวจนมีรสหวานนุ่มหนึบ จากนั้นนำมาคลุกเคล้ากับ ไอศกรีมกะทิสด กะทิที่คั้นจากมะพร้าวพื้นบ้านภาคใต้ซึ่งให้กลิ่นหอมมันเป็นหัวใจของของหวานไทยตั้งแต่อดีต เมื่อตีจนเนียนละเอียดจึงชิมซบกลิ่นควันไม้ไฟของข้าวหลามอย่างกลมกลืน

ตัวไอศกรีมถูกห่อด้วย แป้งปอเปี๊ยะ — แป้งบางกรอบที่มีต้นกำเนิดมาจากอาหารจีนโบราณ เชื่อว่าปอเปี๊ยะ มีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์จิ้นตะวันออก ผ่านการอพยพและแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกับชาวจีนที่เข้าไปตั้งรกรากในหลายพื้นที่ของไทย รวมถึงภาคตะวันออก เช่น ชลบุรี บางแสน ที่มีชุมชนไทย-จีนมาตั้งแต่มัยก่อน การใช้แป้งปอเปี๊ยะในการทำของทอด ของว่าง อยู่ในวัฒนธรรมอาหารริมทะเลและตลาดพื้นเมือง จนกลายมาเป็นส่วนหนึ่งของเมนูท้องถิ่นและ street food ที่คนท้องถิ่นและคนพื้นที่รู้จัก

แป้งปอเปี๊ยะถูกห่อแล้วทอดจนเป็นสีทองกรอบ ตัดกับความเย็นของไอศกรีมด้านใน เกิดเป็นการเล่นอุณหภูมิร้อน-เย็นแบบที่คนไทยดั้งเดิมชื่นชอบ การตกแต่งด้านบนโรยด้วยมะพร้าวขูด เพิ่มความหอมมัน และ ขนุนสุก ผลไม้ที่ถือเป็นสัญลักษณ์แห่งความเจริญก้าวหน้าและโชคลาภในพิธีมงคล

ทั้งหมดนี้เสิร์ฟบน กระบอกลูข้าวหลามเผา ที่รมไฟจนมีกลิ่นไม้ไฟหอมกรุ้น ทำให้งานของหวานนี้ไม่ใช่แค่รสชาติ แต่เป็นการเดินทางผ่านวัฒนธรรมหลายสาย—จากภูมิปัญญาชาวนาไทย การผสมผสานอาหารจีน ผ่านแป้งปอเปี๊ยะสู่ผลไม้และธัญพืชพื้นเมือง—รวมอดีต ปัจจุบัน และความคิดสร้างสรรค์เข้าด้วยกันในคำเดียวของ “ไอหลามทอด”



“ไอหลามทอด - รสชาติใหม่ที่ผสานเสน่ห์ข้าวหลามบางแสน หนองมนกับไอศกรีมกะทิและแป้งทอดกรอบกลิ่นไม้ไฟหอมกรุ้นเคียงขนุนหวานละมุนในคำเดียว”



## SMOOTHIE STICKY

สมูทตี้ข้าวทลางหนองมน

**Smoothie Sticky** ไม่ใช่แค่ น้ำปั่นดับกระหาย แต่คือการเดินทางของรสชาติที่รวมวิถีชีวิตและทรัพยากรจากจังหวัดชลบุรีไว้ในแก้วเดียว

เริ่มต้นจาก **ข้าวทลางหนองมน** ขนมันที่สะท้อนความผูกพันของคนชลบุรีกับ**พระน้ำหอม** สีเขียวจากศรีราชา และความหอมมันจากน้ำกะทิที่เคี่ยวอย่างพิถีพิถัน นำมาผสมกับ **ข้าวเหนียว** บ้านเนินตามาก อ.พนัสนิคม ซึ่งปลูกด้วยแรงกายและภูมิปัญญาของชาวนา สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของผืนดินในชลบุรี รสหวานที่ได้จาก **น้ำตาลอ้อยบางพระ** ช่วยเพิ่มมิติให้รสชาติมีความกลมกล่อม ขณะที่ **เกลือ** จากนาเกลือบางพระ ทำหน้าที่ดึงรสชาติให้โดดเด่น มีชีวิตชีวา รวกับเสน่ห์แห่งท้องทะเลชายฝั่งชลบุรี

เมื่อทุกสิ่งถูกปั่นรวมกับน้ำแข็งจากโรงงานน้ำแข็งธารทอง หนองมน ความเย็นสดชื่นก็ปลุกความทรงจำของวันวาน ณ ริมทะเลให้กลับมาอีกครั้ง ก่อนจะเสิร์ฟในแก้วที่ทำจากกระบอกไม้ไผ่จากเขาบ่อยาง ที่ไม่เพียงเพิ่มเอกลักษณ์ด้านความสวยงามและความยั่งยืน แต่ยังเชื่อมโยงผู้ดื่มกับธรรมชาติได้อย่างลึกซึ้ง

Smoothie Sticky แก้วนี้จึงไม่ใช่แค่ น้ำปั่น แต่คือรสชาติของวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และความภาคภูมิใจของผู้คนในจังหวัดชลบุรี ที่ส่งต่อความอร่อยในรูปแบบ Gastronomy ที่ร่วมสมัย

# SMOOTHIE STICKY



## ข้าวกลาม



<https://share.google/cBU36hq2AK8wU4pP1>

ชุมชนในจังหวัดชลบุรี โดยเฉพาะแถบหนองมน ศรีราชา และพนัสนิคม มีความเชื่อว่าข้าวกลามคือของมงคล เพราะเกิดจากการรวมพลังคนในครอบครัวหรือหมู่บ้าน ที่ช่วยกันทำตั้งแต่การคัดเลือกข้าวเหนียว การหามะพร้าว การก่อไฟเผา และการปอกไม้ไฟ ข้าวกลามจึงเป็นของที่นิยมทำในงานบุญใหญ่ เช่น งานปีใหม่ งานสงกรานต์ หรืองานทำบุญเลี้ยงพระ มีความเชื่อว่าจะช่วยเสริมความอบอุ่น ความสมัคสมาน และความอุดมสมบูรณ์ให้กับครอบครัว

## น้ำตาลอ้อย

<https://share.google/0vba3cJgS8tDoECSx>

น้ำตาลอ้อยจากบางพระ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายภาคที่ 3 มีห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อ้อยและน้ำตาล มีการสนับสนุนทดสอบพันธุ์อ้อยใหม่ เช่น "พันธุ์ทองหีบ" ซึ่งลงในแปลงของเกษตรกรเพื่อให้ตอบโจทย์พื้นที่ของชลบุรีและภาคใกล้เคียง เป็นสถานที่ที่ช่วยให้เกษตรกรอ้อยในพื้นที่ที่มีที่ทดสอบคุณภาพ มีเทคโนโลยีและองค์ความรู้ใหม่ ๆ ในการผลิตน้ำตาลที่ดีขึ้น มีส่วนในการพัฒนามาตรฐานสินค้า และสร้างความเชื่อมั่นในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำตาลให้ได้มาตรฐานสากล



## เกลือ

เกลือจากนาเกลือบางพระ เกลือเคยถือว่าเป็นของมีค่า เพราะใช้รักษาของ ถนอมอาหาร ข่าเชื้อ และเป็นสินค้าหนึ่งที่แลกเปลี่ยนได้ จึงมีความเชื่อว่าเกลือดีจากนาเกลือบางพระถ้าพกติดตัวไปแล้วจะไม่เจ็บไข้ได้ง่าย บางปีชาวบ้านอาจทำพิธีละลายน้ำเกลือหรือเทเกลือลงน้ำทะเล เพื่อให้ชาวบ้านมีโชคเรื่องสุขภาพ มีโชคเรื่องการค้า เรื่องอาหาร



## ไม้ไผ่

<https://share.google/AlvEAbLHmRppSF8A3>

ไม้ไผ่ที่ขึ้นอยู่บนเขาบ่อยาง มีความพิเศษเพราะเติบโตใกล้เขา ได้รับทั้งแสงแดดและฝนจากภูเขา ทำให้ไม้ไผ่มีความแข็งแรง มีกลิ่นหอมธรรมชาติ เมื่อนำมาตัดมาทำกระบอกไม้ไผ่ จะมีความเหนียวทน กลิ่นไม่เหม็นจนเวลาใช้กับความร้อนหรือความชื้น จึงเป็นไม้ไผ่ที่ชาวบ้านเขาบ่อยางเลือกไว้ใช้ผลิตภาชนะพื้นบ้านต่าง ๆ รวมทั้งกระบอกใส่น้ำหรือของเย็น

*SMOOTHIE STICKY*

*วัตถุดิบที่สำคัญ*

# SMOOTHIE STICKY

## ตลาดหนองมน

<https://share.google/xx3vd4yA5t2m4iABs>



ตลาดหนองมน เป็นตลาดชื่อดังที่ตั้งอยู่ริมถนนสุขุมวิท ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ถือเป็นแหล่งจำหน่ายของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดชลบุรีที่มีชื่อเสียงมาอย่างยาวนาน ในอดีตพื้นที่หนองมนเป็นเพียงชุมชนเล็ก ๆ ที่มีหนองน้ำอยู่บริเวณกลางหมู่บ้าน ซึ่งชาวบ้านเรียกกันว่า “หนองน้ำมนต์” จนกลายเป็นที่มาของชื่อ “หนองมน” ชาวบ้านเริ่มนำของพื้นบ้านและอาหารทะเลแปรรูปมาวางขายริมทาง จนพัฒนาเป็นตลาดขนาดใหญ่ และมีชื่อเสียงดังในปัจจุบัน

ตลาดหนองมนมีลักษณะเป็นตลาดริมทางขนาดใหญ่ มีร้านค้าทั้งขนาดเล็กและใหญ่ตั้งอยู่ติด ๆ กัน สินค้าที่จำหน่ายส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลแปรรูป เช่น ปลาเค็ม กุ้งแห้ง หมึกแห้ง รวมถึงอาหารพร้อมรับประทานและของฝากมากมาย สิ่งที่ทำให้ตลาดหนองมนมีชื่อเสียงโด่งดังที่สุดคือ “ข้าวหลามหนองมน” ซึ่งเป็นข้าวเหนียวผสมกะทิ ใส่ไส้ต่าง ๆ เช่น ถั่วแดง เผือก หรือกล้วย แล้วนำไปเผาในกระบอกไม้ไผ่จนสุกหอม เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่



ตลาดหนองมนถือเป็นศูนย์กลางการค้าขนาดย่อมของชุมชนในพื้นที่ สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวชลบุรีผ่านอาหารและสินค้าพื้นเมือง

# ข้าวหลามแม่ไผ่ คงศักดิ์



## ความเป็นมา

“ข้าวหลามแม่ไผ่ คงศักดิ์” เป็นหนึ่งในร้านข้าวหลามดั้งเดิมที่มีชื่อเสียงที่สุดของ ตลาดหนองมน จังหวัดชลบุรี ร้านนี้เริ่มต้นกิจการมากกว่า 40 ปี โดย “แม่ไผ่ คงศักดิ์” ซึ่งเป็นชาวหนองมนแท้ ๆ ที่สืบทอดสูตรข้าวหลามมาจากคุณแม่รุ่นก่อน ในช่วงแรกแม่ไผ่ทำข้าวหลามขายในงานวัดและประเพณีท้องถิ่น เช่น งานวันไหลบางแสน และ งานก่อพระทรายวันสงกรานต์ จนกระทั่งมีนักท่องเที่ยวที่ผ่านมาชิมแล้วติดใจ จึงเริ่มขยายกิจการเป็นร้านขายประจำอยู่ริมถนนสุขุมวิทภายในตลาดหนองมน ด้วยความมุ่งมั่นของแม่ไผ่ที่เน้น “ทำด้วยใจ รักธรรมชาติแบบดั้งเดิม” จึงทำให้ร้านข้าวหลามแม่ไผ่ คงศักดิ์ กลายเป็นหนึ่งในร้านที่มีชื่อเสียงระดับจังหวัด และเป็นจุดหมายของนักท่องเที่ยวทั่วประเทศที่ต้องแวะซื้อกลับบ้านทุกครั้งเมื่อผ่านชลบุรี



ใช้วิธี “เผาด้วยฟืนไม้ไผ่” แบบดั้งเดิม ทำให้ข้าวหลามมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวรสชาติหวานมันเข้มข้น กะทิไม่เลี่ยน ข้าวเหนียวเหนียวนุ่มพอดี มีหลายรสชาติ เช่น ข้าวเหนียวขาว, ข้าวเหนียวดำ, ใสเผือก, ใสถั่วดำ, และ ใสแปะก๊วย จุดเด่นอีกอย่างคือการ “เลือกไม้ไผ่สด” ที่มีความหนาพอดี เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วถึงและไม่ไหม้ข้าวหลาม

## ความสำคัญทางวัฒนธรรมและท้องถิ่น

“ข้าวหลามแม่ไผ่ คงศักดิ์” ไม่เพียงแต่เป็นของกิน แต่ยังเป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์วัฒนธรรมชุมชนหนองมน เพราะการทำข้าวหลามต้องอาศัยความชำนาญ ความอดทน และความร่วมมือของคนในครอบครัว



ถือเป็นตัวแทนของวิถีชีวิตชาวบ้านหนองมนที่ยึดมั่นในความเรียบง่ายและความขยันจนข้าวหลามกลายเป็นของฝากที่ทำให้ชื่อเสียงของชลบุรีเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศ



## ★ ควาเรียมบางแสน (Bangsaen Aquarium)

สถาบันวิทยาศาสตร์ทางทะเล ม.บูรพา

ตั้งอยู่ในมหาวิทยาลัยบูรพา มีการจัดแสดงพันธุ์สัตว์น้ำทั้งน้ำจืด และน้ำเค็มมากกว่า 200 ชนิด

จุดเด่นของควาเรียมแห่งนี้ คือ อุโมงค์ใต้น้ำขนาดใหญ่ที่นักท่องเที่ยวสามารถเดินชมได้อย่างใกล้ชิด

กิจกรรมที่น่าสนใจ :

- เดินชมสัตว์น้ำในอุโมงค์ใต้น้ำ
- เรียนรู้เรื่องระบบนิเวศทางทะเล
- ชมการให้อาหารปลาในบ่อใหญ่

เวลาทำการ :

เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันจันทร์) เวลา 09.00 – 17.00 น.



## ★ อ่างศิลา (Ang Sila)

เป็นชุมชนชายทะเลเก่าแก่ของจังหวัดชลบุรี เป็นที่รู้จักในฐานะ “ชุมชนชาวประมง” ที่ยังคงวิถีชีวิตดั้งเดิมไว้ได้อย่างสวยงาม ชื่อ “อ่างศิลา” มาจากการที่พื้นที่นี้เคยเป็นแหล่งหินศิลาแลงคุณภาพดี ใช้ทำครกหินอ่างศิลา ซึ่งกลายเป็นของขึ้นชื่อของที่นี่

สถานที่น่าสนใจ :

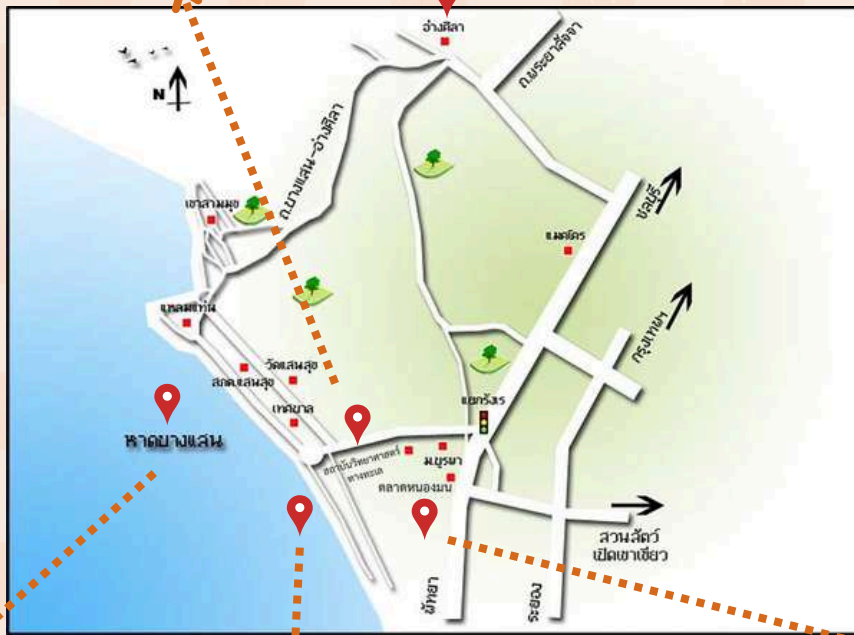
- สะพานปลาอ่างศิลา จุดชมวิวทะเลที่สามารถเดินเล่น ดูเรือประมง
- ตลาดประมงอ่างศิลา ตลาดขายอาหารทะเลสดและของแปรรูป
- ศาลเจ้านาจาให้จ้อ วัดจีนขนาดใหญ่ที่มีสถาปัตยกรรมงดงาม

ของขึ้นชื่อ :

- ครกหินอ่างศิลา
- อาหารทะเลสดๆ เช่น ปูม้า กุ้ง หอย ปลาหมึก

ร้านอาหารแนะนำ :

- ร้านบ้านพิณ ซีฟู้ด อ่างศิลา
- ร้านบ้านอ่าวซีฟู้ด



## ★ หาดบางแสน (Bangsaen Beach)

เป็นชายหาดที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับมากที่สุดของจังหวัดชลบุรี มีความยาวประมาณ 4 กิโลเมตร นักท่องเที่ยวสามารถลงเล่นน้ำ หรือทำกิจกรรมทางน้ำ เช่น ซ้ำเจ็ตสกี ในช่วงเย็น หาดบางแสนจะคึกคักไปด้วยร้านอาหารทะเลและคาเฟ่ริมชายหาดหลายแห่ง เหมาะสำหรับมานั่งชมพระอาทิตย์ตกพร้อมรับประทานอาหารอร่อยๆ

จุดเด่น :

- หาดสะอาดและมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน
- ใกล้สถานที่ท่องเที่ยวอื่น เช่น เขาสามมุข และแหลมแท่น

ร้านอาหารแนะนำ :

- Seafood Club Bangsaen – ร้านซีฟู้ดริมทะเลวิวสวย
- ก.กุ้ง บางแสน – ร้านอาหารทะเลสดชื่อดัง
- Café De Sea Bangsaen – คาเฟ่บรรยากาศดีริมทะเล



## ★ หาดวอนนภา (Wonnapha Beach)

ตั้งอยู่ในตำบลแสนสุข จังหวัดชลบุรี อยู่ห่างจากหาดบางแสนไปทางทิศใต้เพียงเล็กน้อย เป็นชายหาดที่มีบรรยากาศเงียบสงบกว่าหาดบางแสน เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการพักผ่อนอย่างเป็นส่วนตัว

กิจกรรมยอดนิยม :

- ปั่นจักรยานเลียบริมหาด
- เดินเล่นและชมพระอาทิตย์ตก
- รับประทานอาหารทะเลริมชายหาด

ร้านอาหารแนะนำ :

- ร้านครัวลุงเปี้ยก ซีฟู้ด
- ร้านมมอรรอย วอนนภา
- ร้านแสนพิสมัย บางแสน

## ★ ตลาดหนองมน (Nong Mon Market)

เป็นตลาดชื่อดังของจังหวัดชลบุรี ตั้งอยู่บริเวณตำบลแสนสุข เป็นแหล่งรวมของฝากขึ้นชื่อ โดยเฉพาะอาหารทะเลแห้งและขนมพื้นบ้าน เปิดมายาวนานกว่า 50 ปี มีร้านค้าหลากหลายกว่า 200 ร้าน จำหน่ายของฝากท้องถิ่น เช่น ข้าวหลาม ขนมหม้อแกง ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง

ของขึ้นชื่อ :

- ข้าวหลามหนองมน (โดยเฉพาะ “ข้าวหลามแม่ไข่ทุลเกล้า”)
- ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง น้ำพริกเผา
- ข้าวท้อใบตอง “เงินปลาตุ๊กฟู”

บรรยากาศ :

ภายในตลาดมีทั้งโซนของฝากและโซนอาหาร มีที่จอดรถสะดวก

# CHONBURI

## Gastronomy tour



### สะพานปลาหาด วอนนภา

เรียนรู้วิธีประมงพื้นบ้านจากชาวประมงท้องถิ่น สัมผัสเสน่ห์การใช้ชีวิตอันเรียบง่ายพร้อมรับชมการจับ "ปลาลิ้นหมา" เลือกซื้อเลือกชิมวัตถุดิบสดๆได้ที่บริเวณสะพานปลาหาดวอนนภา



### ข้าวหลามเผาพื้นโบราณ แม่ไข่ คงศักดิ์ หนองมอ

สัมผัสประสบการณ์ การเผาข้าวหลามแบบฉบับโบราณ กรรมวิธีในการทำข้าวเหนียวอันละเอียดอ่อน เรียนรู้สูตรลับโบราณทั้งสามไส้ที่เป็นที่นิยม ลิ้มรสชาติหวานมันมีกลิ่นไม้ไฟอ่อนๆ ไล่ด้านในจำเข็มะมุน

2 DAYS  
&  
1 NIGHT



### ร้านแจกลอนอัญชลี อ่างศิลา

ลิ้มรส แจกลอน เจ้าดังประจำอ่างศิลา เรียนรู้การทำแจกลอนรสกลมกล่อมและการทำเครื่องแกงรสจัดจ้านด้วยครกหินอ่างศิลา แวะซื้อของฝากอันขึ้นชื่อประจำเมืองอ่างศิลา

**MAKE YOUR VACATION THE BEST VACATION OF YOUR LIFE WITH US!**

# ข้าวหลามแม่ไผ่คงศักดิ์

KHAO LAM MAE KAI KHONGSAK

## เรียนรู้การทำข้าวหลาม @ร้านข้าวหลามแม่ไผ่คงศักดิ์

ข้าวหลามหนองมน เป็นของขึ้นชื่อประจำจังหวัดชลบุรีที่มีชื่อเสียงมายาวนาน และยังคงรักษารสชาติแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างดี โดยเฉพาะที่ ร้านข้าวหลามแม่ไผ่คงศักดิ์ ซึ่งเป็นหนึ่งในร้านเก่าแก่ที่สืบทอดสูตรเฉพาะของครอบครัวมากกว่าหลายสิบปี จุดเด่นของข้าวหลามร้านนี้อยู่ที่การคัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน ทั้งข้าวเหนียวชั้นดี มะพร้าวคั้นสด และถั่วดำที่นุ่มกำลังดี

ขั้นตอนการทำข้าวหลามของแม่ไผ่คงศักดิ์เริ่มจากการแช่ข้าวเหนียวให้นุ่ม จากนั้นนำมาคลุกเคล้ากับหัวกะทิและน้ำตาล ก่อนจะตักใส่กระบอกลูกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ แล้วนำไปเผาด้วยไฟอ่อน ๆ อย่างช้า ๆ เพื่อให้ข้าวสุกทั่วและมีกลิ่นหอมของไม้ไผ่ เมื่อเปิดกระบอกลูกออกมา จะเห็นเนื้อข้าวหลามเหนียวมัน ใสสวย และหอมหวานกลมกล่อม เป็นรสชาติที่ทำให้ข้าวหลามหนองมนมีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ





## เรียนรู้วิถีชีวิตชาวบ้าน@ท่าเรือประมงพื้นบ้านหาดวอนนภา

หาดวอนนภา เป็นชายหาดชื่อดังของจังหวัดชลบุรีที่ยังคงเสน่ห์ของวิถีชาวประมงพื้นบ้านไว้ได้อย่างครบถ้วน ที่นี่ยังนอกจากจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวพักผ่อนยอดนิยมแล้ว ยังเป็นจุดรวมของเรือประมงพื้นบ้านที่ออกมาหาปลาสดใหม่ทุกเช้า หนึ่งในของดีประจำถิ่นที่นักท่องเที่ยวไม่ควรพลาดคือ “ปลาลิ้นหมา” ซึ่งเป็นปลาทะเลพื้นบ้านเนื้อแน่น รสชาติดี มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

“ปลาลิ้นหมา” มักถูกนำมาทำอาหารพื้นบ้านหลากหลายเมนู ทั้งแบบย่างเกลือ ตากแห้ง ทอดกรอบ หรือทำเป็นข้าวต้มทะเลร้อน ๆ ความอร่อยของปลาชนิดนี้อยู่ที่รสเค็มนุ่มและกลิ่นหอมของเนื้อปลาทะเลสด ซึ่งได้มาจากการดูแลเอาใจใส่ของชาวประมงตั้งแต่ขั้นตอนการจับ การทำความสะอาด ไปจนถึงการตากแดดในลมทะเลธรรมชาติ ทุกขั้นตอนล้วนสะท้อนภูมิปัญญาและความรักในอาชีพของคนวอนนภา

ปลาลิ้นหมา



# ร้านแจงคลอนอัญชลี อ่างศิลา

## Eat Learn Enjoy กันที่ร้านแจงคลอนอัญชลี อ่างศิลา

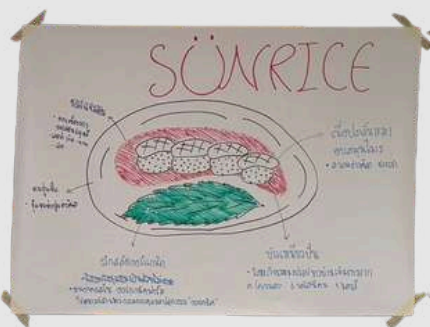
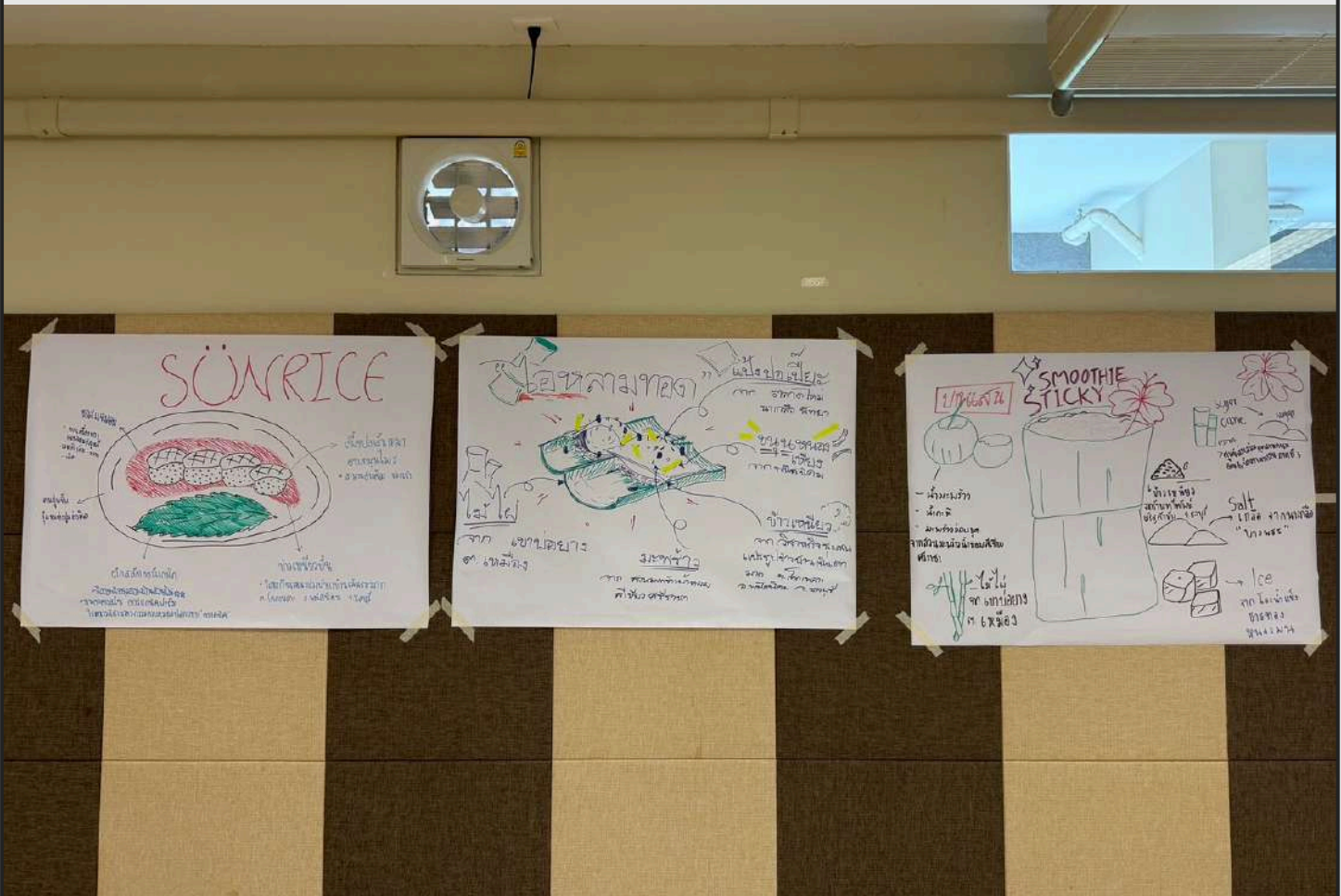
ถ้ามาชลบุรีแล้วไม่ได้แวะ “ร้านอัญชลี อ่างศิลา” ก็เหมือนมาไม่ถึง!

ที่นี่คือแหล่งของฝากชื่อดังที่รวมเสน่ห์ของอาหารพื้นบ้านและภูมิปัญญาชาวอ่างศิลาไว้ในที่เดียว ทุกท่านจะได้เรียนรู้และสัมผัสประสบการณ์ในการทำ **แจงคลอน** อาหารพื้นถิ่นของชาวชลบุรีที่หอมกลิ่นมะพร้าวอย่างรสกลมกล่อมไม่เหมือนใคร พร้อมทั้งเครื่องแกงสดรสจัดจ้านตำมือด้วยครกอ่างศิลาแท้ ทุกท่านจะได้ลิ้มลองแจงคลอนรสชาติต้นตำหรับและเลือกซื้อกลับไปเป็นของฝากประจำเมืองชลบุรี - อ่างศิลา

นอกจากความรู้เรื่องแจงคลอนแล้ว กิจกรรมที่ห้ามพลาดอีกอย่าง ณ ร้านอัญชลี ก็คือเรียนรู้การทำ **ครกอ่างศิลา** แท้ที่สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นมายาวนานหลายชั่วอายุคน ทุกท่านจะได้เรียนรู้การทำครกอย่างใกล้ชิดตั้งแต่การคัดสรรหินที่มีคุณภาพคงทนไปยันวิธีทดสอบครกที่ดีพร้อมจัดจำหน่าย นอกจากนี้ทุกๆท่านจะได้ลองตำพริกแกงแจงคลอนด้วยครกอ่างศิลาแท้ๆเพื่อนำมาปรุงและย่างจนกลายเป็นแจงคลอนเจ้าดังประจำอ่างศิลา



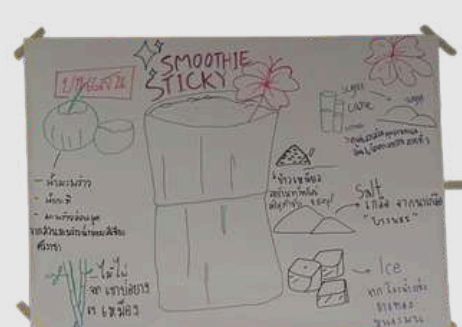
# Workshop



SUNRICE



ไอศกรีมทอด



SMOOTHIE STICKY

# Gastronomy

## Tourism

# Chonburi



การท่องเที่ยวเชิงอาหาร  
ในจังหวัดชลบุรี



# สารบัญ

เรื่อง

หน้า



สมาชิกภายในกลุ่ม

3

Bangsaen

4

Food Design

5

แป้งโดนัท Penloo Donut Bangsaen

6



ขนมหม้อแกง

7

ไก่อบโอ่ง

8

แจ่งลอน

9

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู—ข้าวหลามหนองมน

10



โรงงานซีอิ๊ว

11

ปลาหมึกแห้ง

12

งานและครกจากหินแกรนิต อ่างศิลา

13

กะทิ

14

สับปะรดศรีราชา

15

มะม่วงน้ำดอกไม้

16

พิซซ่าโอ่งลอนนัท

17



Pine & Paw

18

Coconut Sticky Harmony

19

แผนที่แหล่งท่องเที่ยว

20

1 DAY TRIP BANG SAEN CHONBURI

21

ร้าน SLEEP CAT CAFE

22

ร้าน ข้าวหลามแม่น้ำยม

23

ร้าน เป็นรูโดนัท

24

อ้างอิง

25-26

# GROUP *Member*



นางสาวมุกตาภา วิเศษรัตน์



นางสาวเกษรา มาตกุล



นางสาวณัฐนิชา ทวีการ



นางสาวภัทริดา มาเกิด



นางสาวภีรวรรณ คำสม



นางสาวกฤษฎณาพร รัตน์วัน



นางสาวชนภา ยังสีนาด



นางสาวช่อแพร อินไชยสา



นางสาวณัฐกานต์ นาคเกิด



นางสาวสุนิษา วันทา

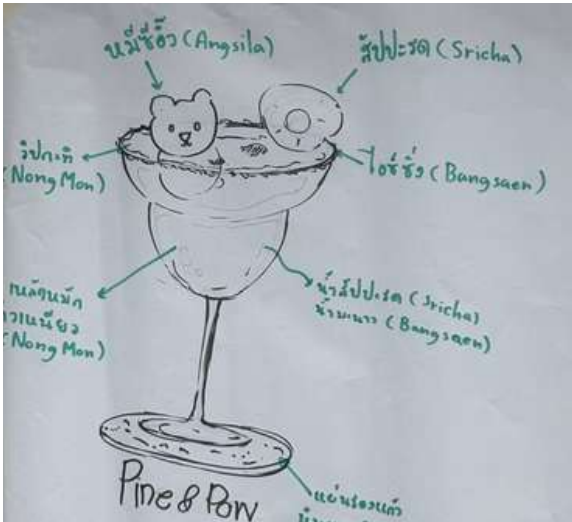


# Bangsaen

บางแสน ชายหาดยอดนิยมของจังหวัดชลบุรีที่อยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ เป็นจุดหมายปลายทางที่สะท้อนเสน่ห์ของทะเลภาคตะวันออกได้อย่างลงตัว ด้วยชายหาดที่ทอดยาวกว่า 2.5 กิโลเมตร รายล้อมด้วยบรรยากาศเรียบง่ายแต่มีชีวิตชีวา พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งร้านอาหารทะเลสด คาเฟ่ริมทะเล และที่พักหลากสไตล์ให้เลือกพักผ่อนอย่างสบายใจ “บางแสน” จึงกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวใกล้กรุงเทพฯ ที่ผสมผสานความสงบ ความสนุก และความสะอาดสบายได้อย่างมีเสน่ห์



# Food Design

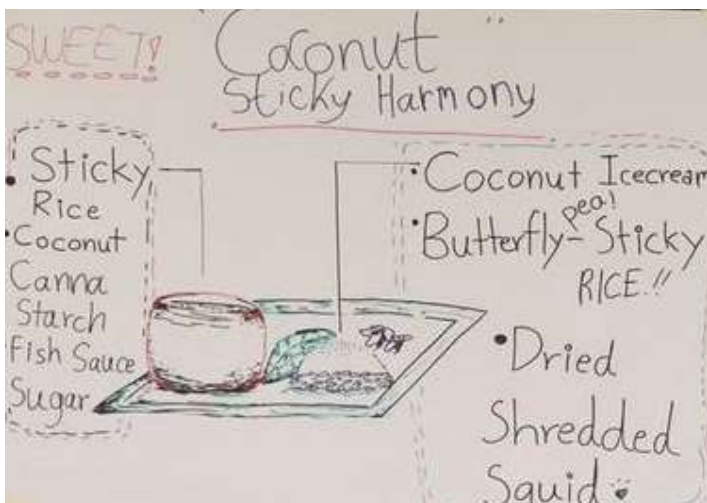
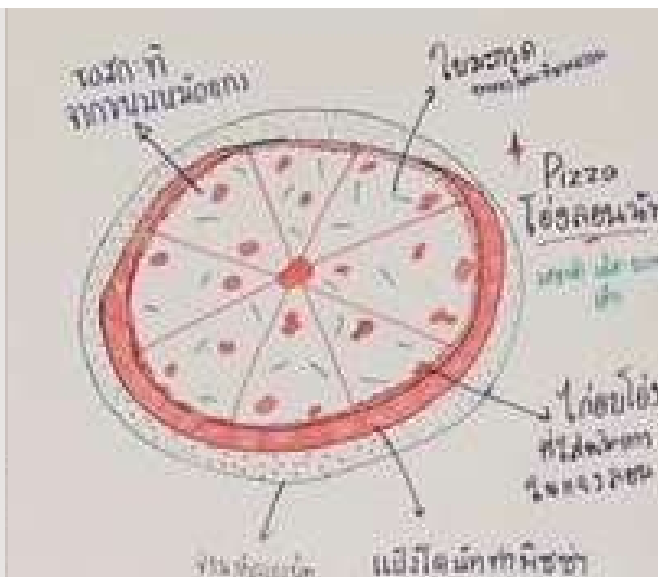


## Pine&Paw

- ช็อคอิ้ว
- ลึบปะรดศรีราชา
- ไอซึ่งโฮมเมตจากร้านเป็นรูโดนัท
- น้ำลึบปะรดศรีราชา
- เหล้า(ข้าวเหนียวเขี้ยวงูที่ใช้ทำข้าวหลามหนองมน)
- วูปกะทิ
- แผ่นรองแก้วหินแกรนิต

## พิซซ่าไอ้ลอนนัท

- แป้งโดนัทที่นำมาทำแป้งพิซซ่า
- ไก่อบไอ้
- พริกแกงแจจลอน
- ซอสกะทิ
- แผ่นหินแกรนิตรองเสิร์ฟ



## Coconut Sticky Harmony

- ข้าวเหนียวเขี้ยวงูที่ใช้ทำข้าวหลามหนองมน
- ข้าวหลามหนองมน
- กะทิ
- ปลาหมึกแห้งป่น
- น้ำปลา/ช็อคอิ้ว
- มะม่วงน้ำดอกไม้
- จานหินแกรนิตและไอ้จิวหินแกรนิต

# แป้งโดนัก PENLOO DONUT BANGSAEN

ในโลกของขนมอบที่มีเสน่ห์หลากหลาย “โดนัท” คือหนึ่งในขนมที่ไม่มีวันล้าสมัย ก้อนกลม ๆ เล็ก ๆ ที่เต็มไปด้วยความหอมหวานและรสสัมผัสอันนุ่มละมุน

แป้งโดนักคือหัวใจสำคัญของการรังสรรค์ ความนุ่มฟูและกลิ่นหอมละม้ายดล้นเกิดจากการผสมผสานของวัตถุดิบพื้นฐานอย่างแป้งสาลี ยีสต์ ไข่ นม และน้ำตาล กระบวนการนวด การพักแป้ง และหลายเทคนิคขั้นตอน

โดนัทสามารถเป็นได้หลายรสชาติ หลายรูปแบบ ซึ่งหนึ่งในจุดแข็งของโดนัท คือ การไร้ข้อจำกัด ทั้งในแง่ของรสชาติ หน้าตา รสชาติ และแนวคิด ซึ่งเปิดโอกาสใหม่ ๆ ให้กับทั้งนักสร้างสรรค์ นักทำขนม และผู้ประกอบการทุกระดับ

ในบางแสนเองก็มี **ร้านเป็นรูโดนัท** ที่เป็นร้านโดนัทสไตล์ญี่ปุ่นเจ้าแรก ในบางแสน รสชาติหวานน้อย นุ่มนิ่ม ทำแป้งสดใหม่ บั่นด้วยมือฉบับโฮมเมดแท้ ๆ ด้วยเหตุผลนี้เองร้านเป็นรูโดนัทจึงเป็นร้านที่นับได้ว่าโดดเด่นและมีชื่อเสียงเป็นอย่างมากที่ใคร ๆ เองก็อยากแวะเวียนมาอุดหนุนร้านนี้

ในเมนูพิชซ่า **ไอ้ลอนนัท** จึงเลือกที่จะนำแป้งโดนักมาทำในรูปแบบแผ่นแป้งพิชซ่า ด้วยความคิดที่อยากสร้างสรรค์อาหารสไตล์ฟิวชั่นที่มีความหลากหลายในวัตถุดิบและนำเสนอการประยุกต์เมนูพื้นบ้านในรูปแบบใหม่แต่ยังคงชูอาหารเด็ดชลบุรี เช่น พริกแกงแจงคลอน ไก่อบโอ่ง กะทิ โดยให้เป็นท็อปปิ้งหน้าของอาหารจานนี้





# ขนมหม้อแกง

ขนมหม้อแกงเป็น ขนมไทยโบราณ ทำจากไข่ น้ำตาล มะพร้าว กะทิ และแป้ง มีลักษณะเป็นเนื้อขนมเนียนนุ่ม หอมกลิ่นไหม้ชนิด ๆ จากการอบด้วยถ่านหรือเตาอบแบบโบราณ หน้าขนมจะออก “น้ำตาลไหม้” สีทองสวย ในชลบุรี ขนมหม้อแกงมักทำรสชาติ ไม่หวานจัด และนิยมใส่เครื่องเช่น ถั่วทอง เผือก ลูกเดือย ฟักทอง

ขนมหม้อแกงในชลบุรี

ชลบุรีเป็นจังหวัดติดชายทะเลที่มี “ตลาดเก่า” และ “ตลาดของฝาก” หลายแห่ง โดยเฉพาะแถว หนองมน – บางแสน – ศรีราชา

ดังนั้นขนมหม้อแกงที่นี่จะมีจุดเด่นคือ

- ใช้วัตถุดิบสดใหม่จากชาวบ้าน เช่น ไข่ไก่พื้นบ้าน น้ำตาลโตนด
- หอมกลิ่นควันเตา เพราะบางร้านยังใช้เตาอบถ่านแบบดั้งเดิม
- ขายเป็นของฝาก คู่กับ “ข้าวหลาม” และ “ขนมไทยอื่น ๆ”



## ซอสกะทิจาก ขนมหม้อแกง

ความหวานมันของ “กะทิ” และส่วนผสมหลักของขนมหม้อแกง มาดัดแปลงเป็น ซอสควา สำหรับราดหน้าพิซซ่า การเปลี่ยนสถานะจากขนมหวานสู่ซอสควา ที่เพิ่มมิติรสชาติ ตัวซอสมีความหวานมัน นุ่มนวล

# ไก่อบโอง



เมื่อพูดถึงบางแสน หลายคนอาจนึกถึงชายหาด เสียงคลื่น และอาหารทะเลสดใหม่ แต่ในอีกมุมหนึ่ง เมนูที่เรียบง่ายอย่าง “ไก่อบโอง” ก็กลายเป็นของดีที่สะท้อนเสน่ห์ของครัวท้องถิ่นได้อย่างน่าประทับใจ

ที่มาของไก่อบโอง เริ่มต้นจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่นำโองดินเผาภาชนะที่ใช้เก็บน้ำในครัวเรือนมาประยุกต์เป็นเตาอบแบบบ้าน ๆ โดยแรงบันดาลใจมาจาก “ไก่อ่างเตาถ่าน” ที่ต้องการให้เนื้อสุกทั่วถึงแต่ยังคงความชุ่มฉ่ำอยู่ภายใน การอบในโองช่วยเก็บความร้อนและกระจายอุณหภูมิได้ดี ทำให้ไก่สุกนุ่ม กลิ่นหอมเครื่องเทศและควันถ่านซึมเข้าเนื้ออย่างกลมกล่อม จนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเมนูนี้

เมื่อสูตรการอบแบบโองเริ่มแพร่หลายในภาคตะวันออก ชาวบางแสนได้นำมาดัดแปลงให้เข้ากับวัตถุดิบและรสชาติแบบท้องถิ่น โดยเพิ่มสมุนไพรไทย อย่างตะไคร้ กระเทียม พริกไทย และใบมะกรูดเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมสดชื่น บางร้านยังเพิ่มน้ำผึ้งหรือซอสหมักสูตรพิเศษ ก่อนนำไปอบจนหนังกรอบ เนื้อนุ่ม หอมละมุน

“ไก่อบโองบางแสน” ไม่เพียงเป็นเมนูยอดนิยมของคนในพื้นที่ แต่ยังกลายเป็นของดีประจำถิ่นที่นักท่องเที่ยวต้องแวะชิมก่อนกลับ ความหอมกรุ่นจากโองและรสชาติกลมกล่อมของสมุนไพรไทย เปรียบเสมือนรสสัมผัสแห่งความอบอุ่นที่สะท้อนวิถีชีวิตเรียบง่ายของผู้คนบางแสนได้อย่างงดงาม



# แจ่ง ลอน



“แจ่งลอน” เป็นอาหารพื้นบ้านเก่าแก่ของภาคตะวันออก โดยเฉพาะ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด คำว่า “แจ่งลอน” มาจากภาษาท้องถิ่นเก่าที่หมายถึง “การปั้นให้กลม” หรือ “การม้วนให้เป็นแท่ง” เป็นเมนูที่ชาวประมงทำกินเองเวลาขึ้นจากทะเล ใช้ปลาทะเลสดที่จับได้วันนั้น ๆ มาปรุง

สมัยก่อน ชาวบ้านที่อยู่บริเวณ หนองมน – อ่างศิลา – บางแสน จะนำปลาสดเหล่านี้มาสับหรือโขลกกับเครื่องแกง แล้วปั้นเสียปิ้งย่างบนเตาถ่านหน้าบ้านกลายเป็นของกินง่าย ๆ ต่อมาก็เริ่มขายกันในตลาดและขายหาดบางแสน จนกลายเป็นของกินขึ้นชื่อประจำจังหวัดชลบุรี เหมือนที่ภาคอีสานมีไก่ย่างส้มตำชลบุรีก็มี “แจ่งลอนย่าง” ที่เป็นเอกลักษณ์ของชลบุรี



แจ่งลอนมีลักษณะคล้ายทอดมัน โดยมีเอกลักษณ์ที่สำคัญ คือ

1. ส่วนผสม ทำจาก เนื้อปลาชุก (ปลาราย/ปลาอินทรี) นวดผสมกับน้ำพริกแกงเผ็ด กะทิ และมะพร้าวขูดพร้อมสมุนไพรอย่างใบมะกรูดและใบโหระพา
2. วิธีการปรุง นำส่วนผสมมา ปั้นเสียปิ้งย่างแล้วทำให้สุกด้วยวิธีการย่างบนเตาถ่านแทนการทอด
3. รสชาติ/สัมผัส เนื้อจะแน่น นุ่ม ไขมัน มีรสชาติ เผ็ด เค็มนำ หอมมัน และมีกลิ่นหอมของการย่างและเครื่องเทศชัดเจน นิยมทานเป็นของว่างโดยไม่ต้องพิ้งน้ำจิ้ม

# ข้าวเหนียวเขี้ยววง —ข้าวหลามหนองมน

ข้าวหลามหนองมน เป็นของฝากชื่อดังจาก อำเภอเมืองชลบุรี ตลาดหนองมนเป็นตลาดท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงและเป็นจุดท่องเที่ยวเชิงอาหารของชลบุรี มีร้านอาหาร ขนม และของฝากพื้นเมืองมากมาย อีกทั้งยังเป็นแหล่งรวมผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น เช่น ของทะเลแปรรูป

ข้าวหลามหนองมนมีชื่อเสียงจากความหอม มัน หวาน นุ่ม และ สามารถเก็บไว้ได้นาน จนกลายเป็นของฝากยอดนิยมที่ผู้คนแทบทุกคนที่ผ่านไปมาต้องแวะซื้อ ความพิเศษและเอกลักษณ์ของข้าวหลามหนองมนอยู่ที่ ข้าวเหนียวที่ใช้ทำ โดยส่วนใหญ่เลือกใช้ **ข้าวเหนียวเขี้ยววง** ซึ่งเป็นข้าวเหนียวเมล็ดเรียวยาว มีคุณสมบัติเด่นคือ เมื่อนึ่งจะใส นุ่ม แต่ยังคงความเหนียวเหนียวกำลังดี ทำให้เหมาะอย่างยิ่งในการนำมาผสมกับกะทิ น้ำตาล และส่วนผสมต่าง ๆ เช่น ถั่วดำหรือเผือก ก่อนนำไปยัดใส่กระบอกลำไยเพื่อเผา

คุณสมบัติพิเศษของ **ข้าวเหนียวเขี้ยววง** คือสามารถซึมซับกะทิได้ดีโดยไม่ทำให้ตัวข้าวเละ ทำให้ข้าวหลามมีรสชาติกลมกล่อม หอมมัน และยังคงความนุ่มแม้จะเย็นแล้ว นอกจากนี้ การเผาในกระบอกลำไยไผ่ยังช่วยเสริมกลิ่นหอมของไม้ไผ่ ทำให้ข้าวหลามหนองมนมีรสชาติที่แตกต่างและเป็นเอกลักษณ์ ไม่เหมือนข้าวหลามทั่วไป

ข้าวหลามหนองมน สะท้อนถึงภูมิปัญญาการทำขนมไทยแบบดั้งเดิมที่สืบทอดต่อเนื่องมายาวนาน โดยตลาดหนองมนยังเป็นจุดเชื่อมโยงวัฒนธรรมท้องถิ่นและอาหารพื้นบ้าน ให้ทั้งนักท่องเที่ยวและชาวเมืองได้สัมผัสรสชาติดั้งเดิมอย่างแท้จริง



# โรงงานซอสซีอิ๊วขาว

## จากแบรนด์ซอสหอยนางรม ตราแม่ครัวฉลากทอง

โรงงานซอสซีอิ๊วขาว จากแบรนด์ซอสหอยนางรม ตราแม่ครัวฉลากทอง ซอสที่เกิดจากของเหลือขาย แต่สร้างรายได้พันล้านในปี พ.ศ. 2525

ได้มีการก่อตั้งบริษัทอย่างเป็นทางการขึ้น คือ บริษัท ต่าบล่างศิลา อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ตราแม่ครัวฉลากทอง จำกัด เพื่อขยายกิจการและทำตลาดผลิตภัณฑ์

ย้อนกลับไป ในจังหวัดชลบุรี

ครอบครัวกาญจนวิสิษฐผล ประกอบอาชีพที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ คือ ร้านขายอาหารทะเลแห้ง และหอยนางรมสด เมื่อขายของทะเลไม่หมดก็ต้องนำไปดอง แต่บางครั้งก็เหลือเยอะจนไม่สามารถจัดการดองได้หมด คุณสถิติ์ กาญจนวิสิษฐผล บิดาของคุณเศรษฐี กาญจนวิสิษฐผล ประธานกรรมการบริษัท ตราแม่ครัว จำกัด ผู้บริหารรุ่นที่สอง ก็ได้ผุดไอเดียสุดบรรเจิด โดยการนำหอยนางรมมาดัดแปลงเป็นเครื่องปรุงเหมือนซีอิ๊ว จากนั้นก็พัฒนาสูตรมาอย่างต่อเนื่อง จนกลายมาเป็นซอสหอยนางรมที่เรารู้จักกันในปัจจุบัน และถือเป็นเจ้าแรกของเมืองไทยด้วย





# ปลาหมึกแห้ง

ปลาหมึกแห้งอ่างศิลานี้ นับได้ว่าเป็นอีกหนึ่งของฝากชลบุรีที่คุ้มค่าอีกตัวหนึ่ง เพราะเป็นปลาหมึกแห้งที่มีคุณภาพดี ตัวใหญ่ เนื้อแน่น รสชาติอร่อย อีกทั้งยังมีราคาที่ถูกกว่าทั่วไป

ปลาหมึกตากแห้ง เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ได้จากการถนอมอาหารด้วยการตากแห้ง ปลาหมึกเป็นสัตว์น้ำที่ค่อนข้างพบได้มากในท้องทะเล ชาวบ้านจึงนำปลาหมึกที่จับได้มาถนอมอาหารไว้รับประทานหรือส่งขายมาเป็นเวลานาน

เหตุผลที่ใช้ปลาหมึกแห้งปนเพราะว่าอยากให้มีรสเค็มของปลาหมึกแห้งมาตัดกับรสหวานมันของไอศกรีมกะทิที่เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวอัญชันและครีมบรูล์ที่ทำมาจากข้าวหลามที่มีรสหวาน

# จานและครก จากหินแกรนิต อ่างศิลา



รูปภาพจากการใช้เอไอ chat gpt

อ่างศิลา เมืองชายทะเลเล็ก ๆ ใกล้บางแสน จังหวัดชลบุรี นอกจากจะขึ้นชื่อเรื่องอาหารทะเลสดยังมีอีกสิ่งหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ คือ “ครกหินอ่างศิลา” ผลิตภัณฑ์จากหินแกรนิตที่มีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ

หินแกรนิตของอ่างศิลามีความพิเศษ เนื้อหินแน่น แข็งแรง และทนทานไม่แตกง่าย ชาวบ้านจึงนำมาทำเป็นเครื่องใช้ในครัว โดยเฉพาะ “ครกหิน” ที่ใช้ในการตำเครื่องแกง น้ำพริกของคนไทยได้อย่างเข้มข้น กลายเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมายาวนานหลายชั่วอายุคน

ครกหินอ่างศิลาเป็นของฝากคู่เมืองชลบุรี ที่นักท่องเที่ยวต้องแวะเลือกซื้อเมื่อมาเยือน ตัวครกมีหลากหลายขนาด จุดเด่นอยู่ที่ความทนทาน ใช้งานได้นานนับสิบปี ตำแล้วอาหารไม่มีกลิ่นติด และให้รสชาติกลมกล่อม





# กะทิ

“กะทิ” คือหัวใจและเสน่ห์ที่สำคัญของข้าวหลามหนองมน รสชาติหอมมันและเนียนนุ่มละมุนที่ทำให้ข้าวหลามชนิดนี้โดดเด่น เกิดจากการใช้หัวกะทิสดที่คั้นจากมะพร้าวชุดใหม่ ๆ ชาวหนองมนให้ความสำคัญกับการคัดเลือกมะพร้าวแก่กำลังดี เพราะมะพร้าวที่อายุกำลังพอเหมาะจะให้ความมันสูง มีกลิ่นหอมโดดเด่น และไม่ขมเมื่อนำมาผสมกับข้าวเหนียวเหนียวที่นุ่มและน้ำตาลทราย

กระบวนการทำข้าวหลามหนองมนถือเป็นศิลปะที่สืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น มะพร้าวชุดใหม่ ๆ จะถูกคั้นจนได้น้ำกะทิสดสีขาวนวล กลิ่นที่หอมของมันถูกเผยออกมาอย่างเป็นธรรมชาติ ก่อนจะนำมาผสมกับข้าวเหนียวขาวน้ำและน้ำตาล เพื่อให้ความหวานพอดีไม่ฉุนเกินไป ข้าวเหนียวแต่ละเม็ดจึงซึมซับกะทิอย่างเต็มที่ เมื่ออบในกระบอกไม้ไผ่ด้วยไฟอ่อนและระมัดระวังความร้อน กลิ่นหอมจากกะทิจะซึมลึกเข้าไปในเนื้อข้าว ทำให้ข้าวหลามทุกคำมีรสชาติหอมมัน หวานละมุน

ข้าวหลามหนองมนไม่ได้เป็นเพียงขนมท้องถิ่นธรรมดา แต่เป็นสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวบ้าน ความพิถีพิถันตั้งแต่การเลือกมะพร้าว การคั้นกะทิ ไปจนถึงการอบในไม้ไผ่สะท้อนถึงความรักและความเอาใจใส่ในอาหารแต่ละชิ้น ทุกครั้งที่กัดข้าวหลาม จะสัมผัสถึงความหอมมันของกะทิ ความนุ่มของข้าวเหนียว และรสหวานกลมกล่อมที่พอดี เป็นประสบการณ์รสชาติที่อบอวลไปด้วยกลิ่นอายของชุมชนและความทรงจำ



# สับปะรดศรีราชา

สับปะรดศรีราชา (Sriracha Pineapple) เป็นสับปะรดพันธุ์ ปัตตาเวีย ที่มีต้นกำเนิดจากภาคใต้ของไทย ก่อนจะถูกนำมาปลูกในพื้นที่จังหวัดชลบุรี โดยบาทหลวงเทโอฟาน จากโรงเรียนอัสสัมชัญศรีราชา ได้นำพันธุ์นี้ มาตั้งแปลงปลูกเมื่อราวปลายสงครามโลกครั้งที่ 2 สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียสามารถปรับตัวได้ดีในสภาพดินที่ไม่อุดมสมบูรณ์ ทำให้สามารถเติบโตได้ดีแม้จะเจอสภาพอากาศที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังให้ผลผลิตลูกใหญ่ รสหวานฉ่ำ และมีกลิ่นหอม ทำให้เป็นที่นิยมปลูกอย่างแพร่หลาย

สภาพภูมิอากาศของชลบุรีช่วยให้สับปะรดศรีราชามีคุณสมบัติพิเศษ โดยฤดูหนาวไม่แห้งแล้งเกินไปและฤดูร้อนไม่ร้อนจัด ทำให้ผลสับปะรดมีน้ำมาก รสหวานและมีกลิ่นหอม

ปัจจุบัน สับปะรดศรีราชา ถือเป็นวัตถุดิบ GI ของไทย ได้รับการส่งเสริมโดยภาครัฐ และมีการแปรรูปเพื่อส่งออกทั้งในรูปแบบสับปะรดกระป๋อง น้ำสับปะรดเข้มข้น และผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ โรงงานอาหารสยามที่ตั้งขึ้นในศรีราชาช่วยรองรับผลผลิตของเกษตรกร ส่งเสริมให้สับปะรดศรีราชามีชื่อเสียงทั้งในและต่างประเทศ นับเป็นหนึ่งในผลผลิตทางการเกษตรสำคัญของจังหวัดชลบุรีที่สะท้อนถึงประวัติศาสตร์ความเป็นท้องถิ่น และคุณภาพสูงของผลไม้ไทย



# มะม่วงน้ำดอกไม้



## จากร้านเจ๊เนียบ ข้าวเหนียวมะม่วง

มะม่วงน้ำดอกไม้จากร้านเจ๊เนียบ ข้าวเหนียวมะม่วง ในบางแสน ที่เลือกสายพันธุ์นี้เพราะสายพันธุ์นี้ ดอกไม้มีรสหวานหอม ละมุน เนื้อนุ่มละเอียด ซึ่งเหมาะอย่างยิ่งกับเมนูที่ต้องการทั้งความหวาน สดชื่นและเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุน การเลือกสายพันธุ์นี้ ช่วยให้เมนูครีมบรูเล่ผสมข้าวเหนียวมูนและไอศกรีม กะทิสามารถตัดกับรสหวานมันของกะทิและความ กรอบของน้ำตาลเผาได้อย่างลงตัว มะม่วงน้ำดอกไม้จึง ไม่เพียงแต่มีรสชาติ แต่ยังช่วยยกระดับเมนูฟิวชั่นให้ โดดเด่นและกลมกล่อม

การเลือกมะม่วงจากร้านเจ๊เนียบยังสะท้อนถึง เอกลักษณะท้องถิ่นของบางแสน เพราะร้านนี้เป็น หนึ่งในสัญลักษณ์ของมะม่วงน้ำดอกไม้ท้องถิ่น การนำมาสร้างสรรค์ในเมนูที่เสิร์ฟในโอ่งจิ๋วพร้อมจาน หินแกรนิต แรงบันดาลใจจากครกไทยจึงทำให้ผู้ชิมไม่ เพียงได้รสชาติอร่อยแต่ยังได้สัมผัสเรื่องราวของ วัตถุดิบและภูมิปัญญาท้องถิ่นในทุกคำ



# พิซซ่าโฮ่งลอนนัท

ไก่อบโฮ่งเครื่องแกงแจกลอนและแป้งโดนัท



“พิซซ่าโฮ่งลอนนัท” คืออาหารฟิวชั่น ที่นำภูมิปัญญาไทยมาตีความใหม่ โดยใช้แป้งโดนัทที่นุ่มฟู เป็นฐาน ท็อปปิ้งหน้าพิซซ่าด้วยไก่อบโฮ่งที่ปรุงรสด้วยเครื่องแกงแจกลอนอันเผ็ดร้อน เพื่อให้รสชาติกลมกล่อมแล้วจึงราดด้วยซอสกะทิจากขนมหม้อแกงที่หวานมัน และเสิร์ฟร้อนบนหินแกรนิตอ่างศิลา ทำให้เมนูนี้มอบประสบการณ์ที่รวมความหวาน เค็ม เผ็ด และความหอม ของท้องถิ่นชลบุรีไว้ในชิ้นเดียวอย่างลงตัว

# Pine & Paw



ค็อกเทลนี้มีเบสเหล้าที่ทำจากการหมักข้าวเหนียวเขียวซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของข้าวหลามหนองมนและน้ำสับปะรดจากศรีราชา ชูริมขอบแก้วด้วยไอซิ่งตกแต่งด้วยสับปะรดหั่นซีกที่ขอบแก้ว พร้อมน้ำแข็งรูปหมีที่ทำมาจากชีวี่ที่เจือจางเพิ่มรสชาติเค็มนิด ๆ ให้กับเครื่องดื่ม และได้สัมผัสความนุ่มจากฟองวิปกะทิ เสิร์ฟด้วยที่รองแก้วลายหินแกรนิต

# Coconut Sticky Harmony



ครีมบรูลี่เนื้อข้าวหลามที่กวนจนเป็นเนื้อคัสตาร์ดด้านบนเป็นซอสชีอิ้วที่ใช้ไฟมาเบิร์นหน้าทำให้สามารถกระทะหน้าได้เช่นเดียวกับครีมบรูลี่ เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวมูนอัญชัน และไอศกรีมกะทิที่โรยด้วยปลาหมึกแห้งป่น ทานคู่กับมะม่วงน้ำดอกไม้

# แผนที่แหล่งท่องเที่ยว





# 1 DAY TRIP



## BANG SAEN CHONBURI



ไปเช้าเย็นกลับ  
ฉบับท่องเที่ยวเชิงอาหาร



ชมวิธีการทำข้าวหลามแบบโบราณกว่า 70 ปีของ  
ข้าวหลามหนองมนร้าน **ข้าวหลามแม่นิยม**



workshop รังสรรค์พิซซ่าสุดพิเศษด้วยตัวเอง  
ที่ **sleep cat cafe**



ลิ้มรสโดนัทเจ้าดังของบางแสน ของฝากสุดไวรัลเจ้าดังใน  
TikTok ที่ร้าน**เป็นรุโดนัท**





คาเฟ่ที่ขึ้นชื่อเรื่อง พิซซ่าแป้งบางทำเองสดใหม่ทุกวัน ทุก  
ชิ้นปั้นมือและอบตามออเดอร์ ทำให้ได้รสชาติกรอบนุ่ม  
หอมอร่อย ไม่เหมือนใคร พิซซ่าลาวาชีสเป็นเมนูเด่นที่ไม่  
ควรพลาด นอกจากนี้ยังมีพิซซ่าอื่น ๆ ให้เลือกหลากหลาย  
เช่น ซีฟู้ด ฮาวายเอี้ยน และเปปเปอร์โรนี เหมาะสำหรับ  
สายชีสและผู้ที่ชอบเมนูที่ถ่ายรูปสวย

# SLEEP CAT

C a f é



นอกจากพิซซ่า ร้านยังมีเมนูสเต็ก พาสต้า สลัดสดใหม่  
ขนมหวานและเบเกอรี่ รวมถึงไวน์และเบียร์ ให้ทุกคนเลือกได้  
ตามชอบ บรรยากาศร้านอบอุ่นและน่ารัก มีทั้งโซน indoor  
และ outdoor พร้อมมุมสวนและน้ำตก ทำให้เหมาะสำหรับ  
พักผ่อน พบปะเพื่อนฝูง หรือถ่ายรูปเก็บบรรยากาศ

เวลาเปิด-ปิด : 11:00 – 22:00 น. ทุกวัน

ที่อยู่ : 20/45 หมู่ 5 ซอย 1 ตำบลห้วยกะปิ

อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี 20130

โทรศัพท์ : 092-345-6397

ราคาต่อหัวโดยประมาณ : 251 – 500 บาท ขึ้นอยู่กับเมนูที่เลือก



## Sleepcat Cafe & Pizza Steak Pasta Wine Beer

คาเฟ่บางแสน จึงเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว นักชิม และสายถ่ายรูป ที่อยากสัมผัส พิซซ่าแป้ง  
บางทำเองสดใหม่ รสชาติอร่อย พร้อมบรรยากาศอบอุ่นและมุมถ่ายรูปสวย ทำให้ทุกการเยือนบางแสน  
เต็มไปด้วยความอร่อยและความประทับใจ

# ข้าวหลาม แม่เนียม



ร้านข้าวหลามแม่เนียมเป็นหนึ่งในร้านเก่าแก่ของ  
หนองมนที่เปิดขายมากกว่า 70 ปี โดดเด่นด้วยการเผา  
ด้วยฟืนและกากมะพร้าวแบบโบราณ ใช้เวลาราว  
3 ชั่วโมง จนได้กลิ่นหอมเฉพาะตัวและยังคงสืบสาน  
วิธีดั้งเดิมควบคู่กับเตาเผายุคใหม่ มีไส้ยอดนิยมคือ  
“ถั่ว” และ “เผือก” รวมถึงรสชาติอื่น ๆ ให้เลือก  
ร้านมี 2 สาขา คือสาขาถนนเนตรดี

(หลังมหาวิทยาลัยบูรพา) และสาขาตลาดหนองมน  
ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถแวะซื้อข้าวหลามและของ  
ฝากพื้นเมืองอื่น ๆ ได้ เช่น ขนมจาก ขนมหม้อแกง  
น้ำตาลสด รวมถึงของแห้งจากชาวบ้านในพื้นที่  
เปิดทุกวันเวลา 07.00 – 19.00 น.

โทร. 089-544-7337

(หากต้องการดูวิธีการทำสามารถติดต่อทางร้านเพิ่ม  
เติมได้เลย)

ข้าวหลาม คืออาหารพื้นบ้านที่ใช้วิธี “หลาม” หรือ  
การเผาในกระบอกไม้ไผ่จนสุกซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคน  
ไทยสมัยก่อน โดยนำข้าวเหนียวมาผสมกับกะทิ  
น้ำตาล และเกลือ ปรงรสให้ออกหวาน มัน เค็ม  
กลมกล่อม ปัจจุบันมีการเพิ่มส่วนผสมให้หลากหลาย  
ขึ้น เช่น ถั่วดำ เผือก มะพร้าวอ่อน หรือเม็ดแปะก๊วย  
เพื่อเพิ่มรสชาติและความอร่อย “ข้าวหลามหนอง  
มน” มีต้นกำเนิดจากชาวบ้านในพื้นที่หนองมนจังหวัด  
ชลบุรีซึ่งหลังฤดูเก็บเกี่ยวจะนำข้าวเหนียวมาแลกกับ  
น้ำตาลและมะพร้าวจากหมู่บ้านอื่น แล้วนำมาทำ  
ข้าวหลามกินกันเองจนกลายเป็นของฝากชื่อดังประจำ  
จังหวัดที่ใครมาเยือนต้องแวะซื้อ





## ร้านเป็นรุโดนัก

ร้านโดนัทสไตล์ญี่ปุ่นที่บางแสน ที่มีจุดกำเนิดมาจากการที่เจ้าของร้านโดนัทเล็กจ้างจากพิษโควิด จึงหันมาเปิดร้านโดนัทสไตล์ญี่ปุ่นจนได้รับความนิยมจากคนในพื้นที่และนักท่องเที่ยว โดนัทร้านนี้มีจุดเด่นคือแป้งนุ่มหนึบ ปั่นด้วยมือและทอดสดใหม่ตามออเดอร์ทุกวัน โฉว์ทุกกรรมวิธีในการทำของร้านให้ลูกค้าได้เห็น ร้านนี้มีผงไอซิ่งโรยรสชาติต่างๆให้เลือกทาน ไม่ว่าจะเป็นรสช็อกโกแลต, ชาเขียวมัทฉะ, มันท่วง, น้ำตาลไอซิ่ง เป็นรุโดนักเป็นร้านที่นิยมมาก และเป็นเจ้าแรกในบางแสน ทำให้ต้องรอคิวนาน และมีหลายคนชื่นชอบในความอร่อยและแป้งที่ไม่เหมือนโดนัททั่วไป

"1 กล่อง มี 5 ชิ้น ราคา 70 บาท"

ลูกค้าสามารถออรัคอินเข้ามาซื้อ โดนัทหน้าร้านได้เลย

ไม่จำเป็นต้องจอง (วันเสาร์ - อังคารและวันหยุดนักขัตฤกษ์ รับ Walk in อย่างเดียวไม่รับจอง) แนะนำให้มาก่อน 16.30 น.

ร้านมี 2 สาขา

สาขา บางแสน

พิกัด : บางแสน ถ.เนตรดี หลังม.บูรพา โค้งครัวต้นมะพร้าว

(เส้นเดียวกับร้านข้าวหลามแม่เนียม)

โทร. 082-1595182

Pen Loo

เป็นรุโดนัก  
— มี 5 ชิ้น —  
ราคา 70 บาท  
รสชาติได้

#เป็นรุโดนัก

เปิด 09.30 - 17.00 น.



# อ้างอิง บรรณานุกรม

## ข้าวหลามหนองมน ร้านแม้นิยม :

<https://food.trueid.net/detail/VlBwPpJ1D8m0>

<https://incrediblewinestore.com>

<https://www.facebook.com>

<https://creator.kapook.com/view292371.html>

## เป็นรูโตนัท :

<https://www.facebook.com/share/1BBadKaZZK/?mibextid=wwXlfr> <https://www.facebook.com/share/v/19xBEkQfn5/?mibextid=wwXlfr>

<https://www.facebook.com/share/v/1CTPzf39Y2/?mibextid=wwXlfr>

## SLEEPCAT Café :

<https://www.facebook.com/Sleepcatcafe/>

TikTok SLEEPCAT Café – <https://vt.tiktok.com/ZSUwBctna/>

[https://www.wongnai.com/restaurants/sleepcat?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.wongnai.com/restaurants/sleepcat?utm_source=chatgpt.com)

<https://www.facebook.com/cafestorythailand?>

## บางแสน :

<https://thai.tourismthailand.org/>

<https://travel.kapook.com/view270751.html>

<https://www.saensukcity.com/bangsaen-roundabout.html>

<https://travel.trueid.net/detail/mwr0v8rKxEA6>

<https://sondhitalk.com/detail/9660000063759>

## แผนที่ :

<https://share.google/SR4RE29XWS33o8mjg>

googlemap

<https://www.facebook.com/Chillpainai/posts/ปักหมุดมาให้แล้วกับ-15-จุดเช็คอินกินเที่ยว-บางแสน-ตามไปชมกันเลยหาที่พักบางแสนติด/1268350068183070/>

## มะม่วงน้ำดอกไม้ :

<https://www.wongnai.com/restaurants/151474Uz-เจ๊เนี้ยบ-ข้าวเหนียวมะม่วง/photos/af152f5e96f348998775dc0cfffad9b07>

<https://www.wongnai.com/photos/a1c03e3df6cd46d68bc69753fb8839db>

## ไก๋บอโอง :

<https://share.google/m71lwixpn71ltkv79>

<https://share.google/G1cYhRbFE2D6XLcME>

<https://share.google/LW5uUQDuZQmKQqKgE>

## งานและครกหินแกรนิตอ่างศิลา :

<https://share.google/X0SKeOIQLn2TbKv4p>

# อ้างอิง บรรณานุกรม

## กะทิ :

<https://share.google/QpPWygZ5Ooa5PoHlq>  
<https://share.google/Psl3zTPTpTCdFyxv>  
<https://share.google/4RpvkUpbu9IlzUbpI>  
<https://share.google/3BMLKV9nmU6vJT4QP>

## ข้าวเหนียวเคี้ยว—ข้าวหลามหนองมน :

<https://www.irakkhao.com/content/5954/%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%A7%E0%B9%80%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%A7%E0%B9%80%E0%B8%82%E0%B8%B5%E0%B9%89%E0%B8%A2%E0%B8%A7%E0%B8%87%E0%B8%B9>  
เหล่าข้าวเหนียว  
<https://surathai.wordpress.com/2015/11/23/sticky-rice-ferment/>

## สับปะรดศรีราชา :

<https://pin.it/6ooKO4J9s>  
<https://pin.it/1TiOkd3Gr>  
<https://pin.it/7nCv8Rwwm>  
<https://www.agrinewsthai.com/did-you-know/154644>

## ปลาหมึกแห้ง :

<https://th.theasianparent.com/dried-squid-menu>  
<https://www.chonburi.go.th/otop/detail/2/data.html>

## แจจลอน :

<https://share.google/o4E062K8VwVqLW7yK>  
<https://share.google/tYahZ0YcVTgKuMniw>

## ซีอิ๊ว :

<https://share.google/hkzr8jIEcFvLv6ppc>  
<https://share.google/ldGJJmQrTMI7FgpQ>  
<https://share.google/2Z4deulNCmrQnq6er>  
<https://share.google/0P26f5zqqCWiQkqL>

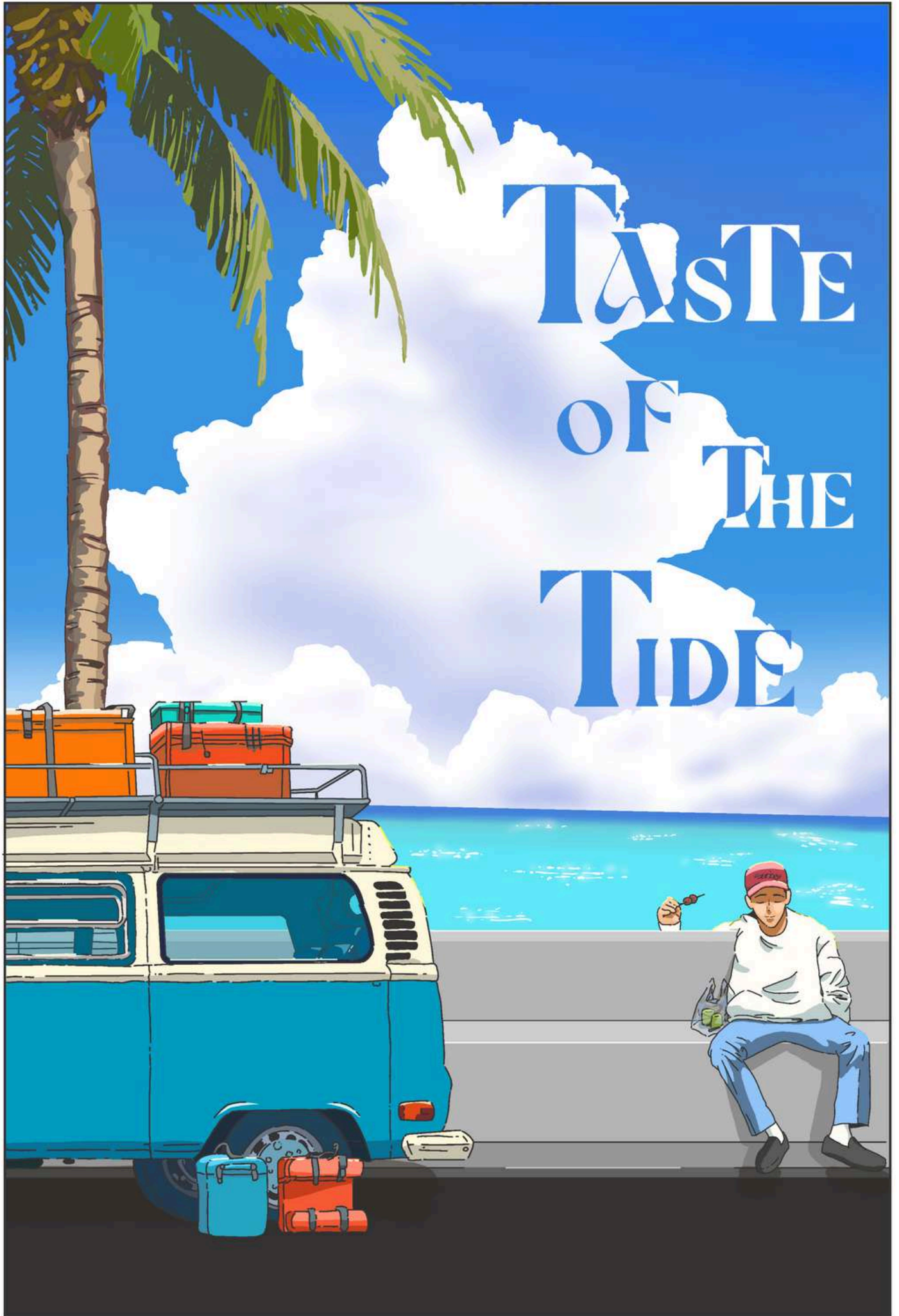
## แป้งโดนัท :

<https://www.wongnai.com/reviews/7de0f54b83cc46c18d8e205a6fd5a853>  
[https://www.facebook.com/donutpenloo/?locale=th\\_TH](https://www.facebook.com/donutpenloo/?locale=th_TH)  
<https://food.trueid.net/detail/pK2ReeENm7xK> [https://aroundinjapan-com.translate.google/โดนัทญี่ปุ่น/?\\_x\\_tr\\_sl=th&\\_x\\_tr\\_tl=en&\\_x\\_tr\\_hl=en&\\_x\\_tr\\_pto=sc](https://aroundinjapan-com.translate.google/โดนัทญี่ปุ่น/?_x_tr_sl=th&_x_tr_tl=en&_x_tr_hl=en&_x_tr_pto=sc)  
[https://www.maeban.co.th/features\\_detail.php?id=710](https://www.maeban.co.th/features_detail.php?id=710)  
<https://www.facebook.com/donutpenloo/>

## ขนมหม้อแกง :

<https://share.google/BaN63fKPSGdA8mMrb>  
<https://s.lemon8-app.com/s/GgNFdmdTbd>

# TASTE OF THE TIDE



# TABLE *Of* CONTENTS

รายชื่อสมาชิก	03
ตลาดหนองมน	04
หาดบางแสน	07
อ่างศิลา	10
BIO MAPPING	13
เส้นทางการท่องเที่ยว	14

# MEMBERS



63430220

นิรชา โอเรือง

65520083

มนทิยา มีวงส์สม

65670002

กิริสทิการ์ มีห่อข้าว

65670004

ฉัฐวราวิช พักทอง

65670010

ปฐุพัทธ์ ทองแก้ว

66560016

ชวกร หนูนตี

66560005

บารมี วิฑูวินิต

# ตลาดหนองมน

*Signature of* ชลบุรี



<https://surl.li/jnillw>

ตลาดหนองมนเริ่มก่อตั้งขึ้นจากการรวมตัวของชาวบ้านในพื้นที่ตำบลเหมือง อำเภอมืองชลบุรี ที่นำสินค้าพื้นบ้านและอาหารทะเลมาวางขายริมทาง ต่อมา มีนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปบางแสนแวะซื้อมากขึ้น จึงพัฒนาเป็นตลาดใหญ่และมีชื่อเสียงมาจนถึงปัจจุบัน

ตลาดหนองมนไม่เพียงเป็นแหล่งรวมของฝากและอาหารพื้นบ้านเท่านั้น แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของวิถีชีวิตเรียบง่ายของชาวชลบุรี “ข้าวหลามหนองมน” คือความภาคภูมิใจของชุมชน ที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นและรสชาติแห่งความผูกพันของผู้คนที่ยังคงรักษาเอกลักษณ์นี้ไว้ให้คนรุ่นหลังได้ลิ้มลอง

# ๒ ข้าวหลาม ✨ ✨ หนองมน



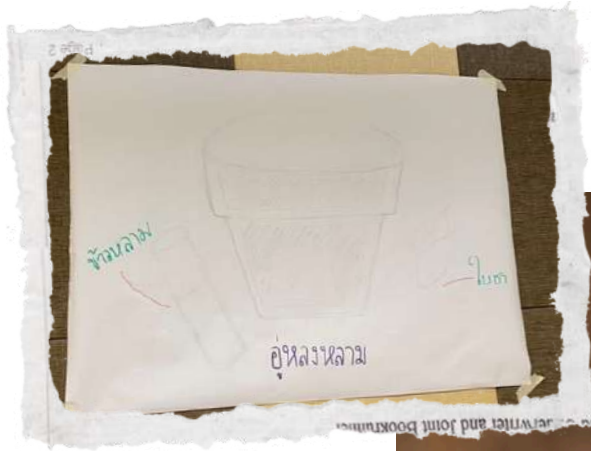
เมื่อพูดถึงของฝากจากจังหวัดชลบุรี หนึ่งในสิ่งที่ทุกคนนึกถึงเป็นอันดับแรก ๆ คือ “ข้าวหลามหนองมน” ขนมพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วประเทศ ด้วยรสชาติหอมหวาน มัน กลมกล่อม และเอกลักษณ์ของการเผาในกระบอกไม้ไผ่ ข้าวหลามหนองมนจึงกลายเป็นของดีประจำจังหวัดที่สืบทอดมายาวนานจากรุ่นสู่รุ่น

เดิมทีชาวบ้านทำข้าวหลามไว้กินในงานบุญและเทศกาลสำคัญ โดยใช้ข้าวเหนียวมะพร้าว และน้ำตาลปีบ ห่อในกระบอกไม้ไผ่แล้วเผาด้วยไฟถ่านจนหอม ต่อมามีนักท่องเที่ยวเดินทางผ่านเส้นสุขุมวิทไปบางแสนมากขึ้น ชาวบ้านจึงนำมาวางขายจนกลายเป็นของดีประจำถิ่น ปัจจุบันข้าวหลามหนองมนเป็นสัญลักษณ์ของชลบุรี ที่แสดงถึงภูมิปัญญาและความขยันของชุมชนท้องถิ่น

ในปัจจุบัน ข้าวหลามหนองมนยังคงเป็นของฝากยอดนิยมของจังหวัดชลบุรี และเป็นสัญลักษณ์ที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ความขยัน และความร่วมแรงร่วมใจของชาวชุมชนหนองมนที่ช่วยกันรักษาสูตรดั้งเดิมไว้

# ชาอูหลงหลาม

Inspired by ข้าวหลามหนองมน



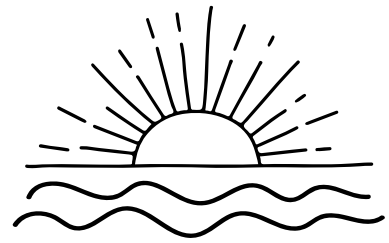
## KHAO LAM OOLONGTEA

ชาอูหลงหลาม คือเมนูที่เกิดจากแรงบันดาลใจในการผสมผสาน “ข้าวหลาม” ของดีพื้นบ้าน กับ “ชาอูหลง” ชาชั้นเยี่ยม จนได้รสชาติที่ลงตัวและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว กลิ่นหอมควันอ่อน ๆ จากไม้ไฟให้ความรู้สึกราวกับกำลังได้กลิ่นข้าวหลามที่เพิ่งเผาสุกใหม่ ๆ ผสานเข้ากับ ความหวานนวลตามธรรมชาติของชาอูหลง ซึ่งมักมีรส aftertaste หอมหวานละมุนอยู่แล้ว อีกทั้งยังมีกลิ่นกะทิไหม้เล็กน้อยจากการใช้ไม้ไฟที่ผ่านการเผาแบบ ข้าวหลามจริง ๆ จนได้กลิ่นเฉพาะตัวคล้ายกะทิหอมไฟ

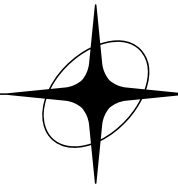
รสชาติของชาอูหลงหลามจึงมีความกลมกล่อม นุ่มนวล และชุ่มฉ่ำ ไม่ฝาดจัดเหมือนชาเขียว และไม่เข้มข้นจนเกินไปเหมือนชาดำ เมื่อได้ลิ้มลองจะสัมผัสได้ถึง ความละมุนละไมที่ค่อย ๆ คลี่ตัวบนปลายลิ้น พร้อมกลิ่นหอมควันไม้ไฟที่ชวนให้คิดถึงบรรยากาศพื้นบ้านแบบไทย ๆ เมนูนี้จึงไม่เพียงเป็นเครื่องดื่มธรรมดา แต่ยังสะท้อนถึงภูมิปัญญาไทยในการสร้างสรรค์รสชาติใหม่จากสิ่งใกล้ตัว และเป็นการเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านกับเครื่องดื่มร่วมสมัยได้อย่างงดงาม



# บางแสน



# ชลบุรี



"บางแสนแสนสุข สามมุขลือนาม  
ข้าวหลามหนองมน  
ประชาชนสามัคคี ประเพณีวันไหล"

บางแสนเป็นชายหาดที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของจังหวัดชลบุรี และถือได้ว่าเป็นจุดหมายปลายทางทางทะเลที่มีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน ด้วยระยะทางที่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร บางแสนจึงกลายเป็นสัญลักษณ์แห่งการพักผ่อนริมทะเลของคนไทยและยังสะท้อนวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของชุมชนท้องถิ่นอย่างน่าภาคภูมิใจตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน





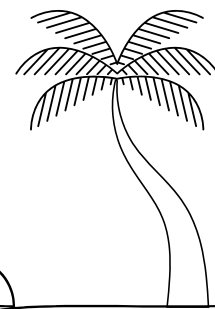
<https://surl.li/usqito>

ชุมชนหาดวอนนภาตั้งอยู่ใกล้ชายหาดบางแสน เป็นหมู่บ้านชายทะเลที่ผู้คนยังคงดำรงชีวิตผูกพันกับท้องทะเลอย่างแน่นแฟ้น อาหารทะเลจึงเป็นสิ่งสำคัญที่หล่อเลี้ยงทั้งชีวิตและวิถีของผู้คนในชุมชน

อาหารทะเลของชาวบ้านหาดวอนส่วนใหญ่ได้มาจากการทำประมงพื้นบ้าน ชาวประมงจะออกเรือในยามเช้าเพื่อจับสัตว์ทะเลตามฤดูกาล เช่น ปลา กุ้ง ปู และปลาหมึก ซึ่งเป็นของสดใหม่จากทะเลใกล้ชายฝั่ง สัตว์ทะเลที่จับได้จะถูกนำมาจำหน่ายภายในชุมชนหรือขายให้ร้านอาหารริมชายหาดที่นิยมรับซื้อโดยตรงจากชาวประมง

อาหารทะเลที่พบมากในพื้นที่ ได้แก่ ปูม้าเนื้อแน่นสด หวาน กุ้งแชบ๊วยตัวโต ปลาหมึกกล้วย และปลากะพงทะเล ซึ่งเป็นของขึ้นชื่อของหาดวอน ด้วยความที่จับได้สดใหม่ในแต่ละวัน อาหารทะเลเหล่านี้จึงมีรสชาติดีโดยไม่ต้องปรุงแต่งมาก และสะท้อนให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเลชลบุรี

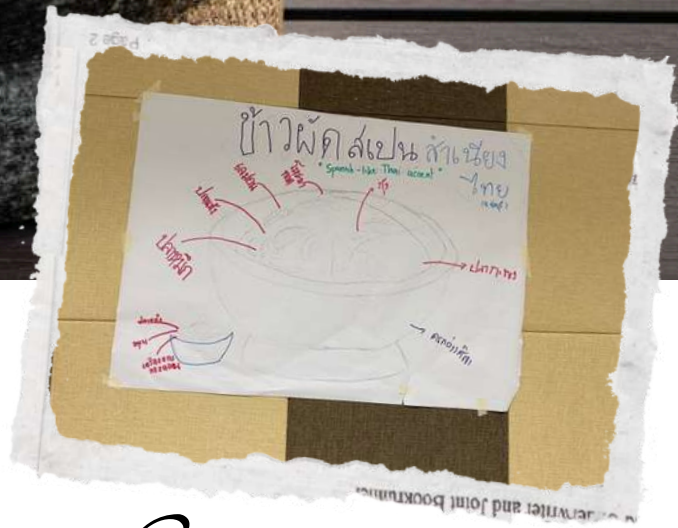
# Seafood อาหาร ทะเล



อาหารทะเลของชาวบ้านชุมชนหาดวอนเป็นผลผลิตจากความขยันและภูมิปัญญาชาวประมงพื้นบ้าน อาหารทะเลสดใหม่จากท้องทะเลไม่เพียงเป็นแหล่งรายได้ แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของวิถีชีวิตเรียบง่ายที่ผูกพันกับธรรมชาติ และสะท้อนให้เห็นถึงความงดงามของการอยู่ร่วมกับทะเลอย่างพอดีและยั่งยืน



<https://surl.li/eulkof>



# ข้าวผัด Spain เตียงตลับ Bangsaen

เมนูนี้ได้รับแรงบันดาลใจจาก ปาเอย่า (Paella) อาหารประจำถิ่นสเปนที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลกซึ่งขึ้นชื่อเรื่องการใช้วัตถุดิบสดใหม่จากทะเลในการปรุงรสชาติ ขณะเดียวกันพื้นที่บางแสน จังหวัดชลบุรีเองก็มีความคล้ายคลึง เพราะเป็นแหล่งอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์ และยังมีอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของชุมชน ดังนั้น “ข้าวผัดสเปนเตียงตลับบางแสน” จึงเกิดจากการผสมผสาน ข้าวกล้องหอมมะลิ 105 ตราทิพย์ จากจังหวัดชลบุรีกับเครื่องแกงแจจลอนที่เป็นเอกลักษณ์ของบางแสน ใช้น้ำซุจากปลาแห้งและก้างปลาเพื่อเพิ่มรสกลมกล่อม เต็มวัตถุดิบทะเลสด ๆ อย่างกุ้ง หอม และหอยแมลงภู่ และเพิ่มรสหวานธรรมชาติด้วย ขนุน แทนน้ำตาล จัดเสิร์ฟคู่กับสเต็กปลากระพงบนครกอ่างศิลาเผาไฟ เพื่อสื่อถึงเสน่ห์ดั้งเดิมของปาเอย่าที่มีข้าวกรอบด้านล่าง พร้อมกลิ่นหอมจากใบโหระพาทอดกรอบ

# อ่างศิลา ✨ ชลบุรี ✨



<https://surl.lu/uwzbtck>



<https://surl.li/nlrczs>

อ่างศิลาเป็นชุมชนชายทะเลเก่าแก่ที่ตั้งอยู่ในอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี มีชื่อเสียงทั้งด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และอาหารทะเลสด เป็นจุดหมายยอดนิยมของนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสวิถีชีวิตเรียบง่ายของชาวประมงและเลือกซื้อของฝากขึ้นชื่อก่อนกลับจากบางแสนนอกจากครกหินแล้ว อ่างศิลายังเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารทะเลสดและของฝากชื่อดังอีกด้วย นักท่องเที่ยวที่มาเยือนมักแวะซื้ออาหารทะเลสดจากสะพานปลาอ่างศิลารวมทั้งของฝากพื้นเมืองต่าง ๆ เช่น ปลาหมึกแห้ง กะปิ และ ขนมหจาก ซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านเป็นของกินเล่นที่มีชื่อเสียงและกลายเป็นของฝากประจำอ่างศิลาอีกอย่างหนึ่ง

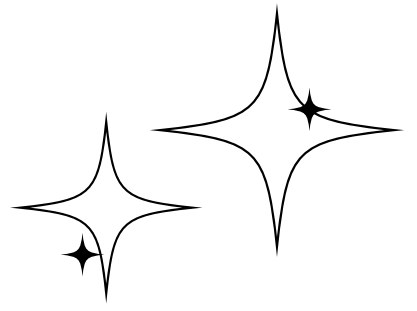
ปัจจุบันอ่างศิลาได้พัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการท่องเที่ยวสมัยใหม่ โดยยังคงรักษาเอกลักษณ์ของชุมชนไว้ ทั้งวิถีชีวิตประมงพื้นบ้าน หัตถกรรมครกหิน และของฝากรสชาติแบบดั้งเดิม อ่างศิลาเป็นชุมชนที่สะท้อนความงดงามของวิถีชีวิตชาวชายทะเลจังหวัดชลบุรี จากหมู่บ้านประมงเล็ก ๆ พัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เต็มไปด้วยเสน่ห์ ทั้งอาหารทะเลสด หัตถกรรมครกหิน และขนมจากหอมหวานที่เป็นของฝากยอดนิยม จึงนับได้ว่าอ่างศิลาไม่เพียงเป็นสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญ แต่ยังเป็นสัญลักษณ์แห่งความภาคภูมิใจของคนชลบุรีอีกด้วย

# \* ขนมาจาก \* \* อ่างศิลา

ขนมาจาก เป็นขนมพื้นบ้านโบราณของชาวภาคกลาง โดยเฉพาะบริเวณชายทะเลจังหวัดชลบุรี ซึ่งมีต้นจากขึ้นอยู่มาก ขนมชนิดนี้ทำจากแป้งข้าวเหนียว มะพร้าวขูด และน้ำตาลปีบ นำมาห่อด้วยใบจากแล้วนำไปย่างบนเตาถ่านจนมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ชื่อ “ขนมาจาก” จึงมาจากการใช้ใบจากเป็นวัสดุหลักในการห่อ ในอดีต ขนมจากมักทำในงานบุญหรืองานประเพณีของชาวบ้าน เช่น งานวัดหรืองานเทศกาล เพราะทำง่าย วัสดุดิบหาได้ในท้องถิ่น และสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ต่อมาขนมาจากได้กลายเป็นของฝากขึ้นชื่อของหลายพื้นที่ โดยเฉพาะที่ บางแสนและอ่างศิลา จังหวัดชลบุรี ซึ่งนักท่องเที่ยวมักแวะซื้อติดมือกลับบ้าน ปัจจุบันขนมาจากยังคงเป็นสัญลักษณ์ของขนมไทยพื้นบ้านที่สะท้อนภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนในชุมชนชายทะเล ที่รู้จักนำวัสดุธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสืบทอดรสชาติแบบดั้งเดิมมาจนถึงปัจจุบัน



# DANGYANG

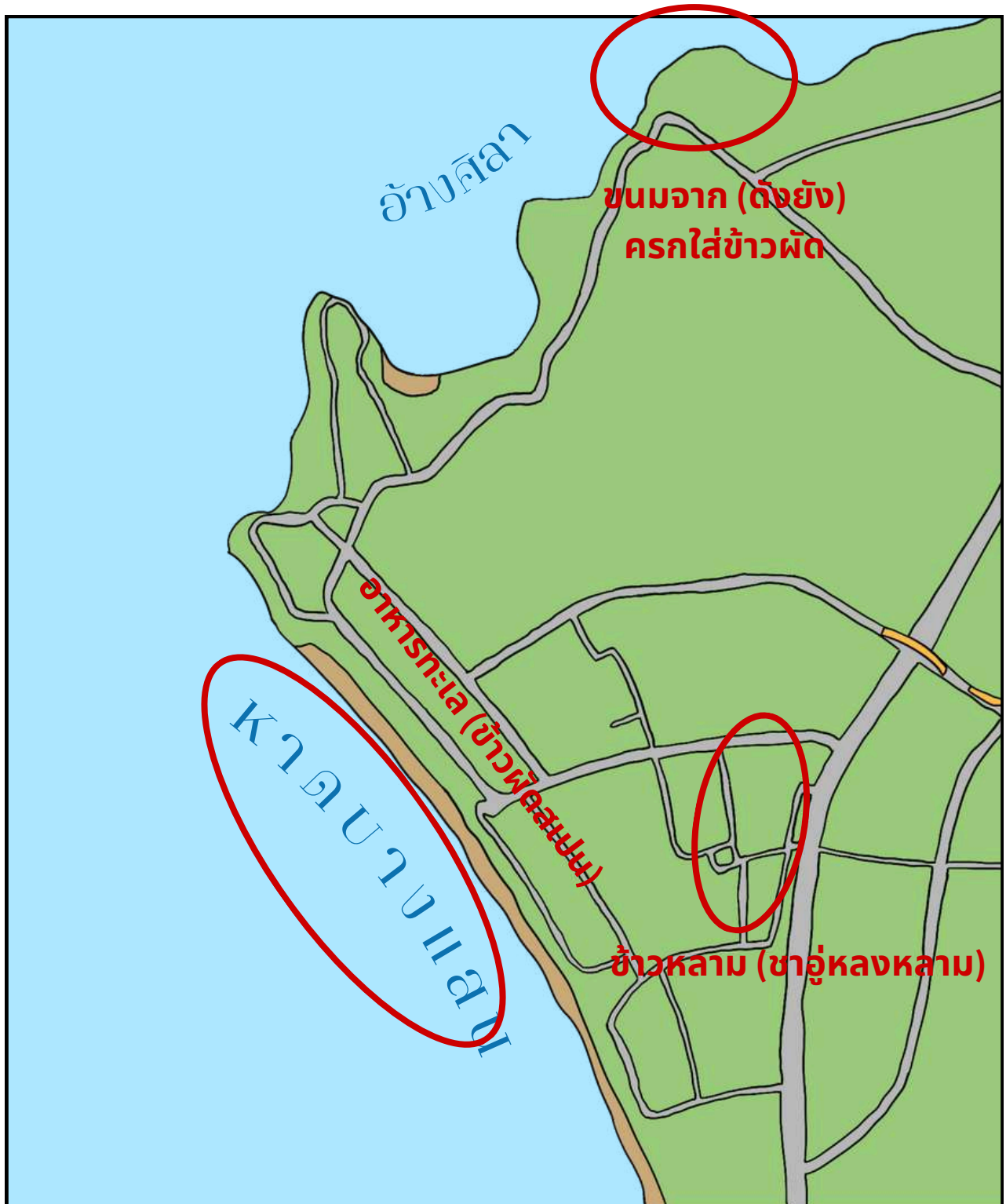


Made from ขนมจาก



ขนมดังยั้งเกิดจากแรงบันดาลใจของดั่งโงะญี่ปุ่นผสมผสานกับวิถีไทยแบบขนมจาก ตัวขนมทำจากข้าวเหนียวเขี้ยวงูหุงสุกและนำมาคลุกเคล้ากับเกล็ดน้ำตาลมะพร้าว และกะทิ ก่อนนำมาวางบนตะแกรงที่รองด้วยใบจากจนหอมกรุ่น ได้รสสัมผัสเหนียวนุ่ม หอม มัน เสิร์ฟพร้อมซอสหวานเค็มมันที่เคี้ยวจากน้ำตาลมะพร้าว กะทิ และกะปิ จนกลายเป็นรสชาติที่ลงตัวเมื่อทานพร้อมกัน เป็นการผสมผสานที่ลงตัวระหว่างความละมุนแบบญี่ปุ่นและความเข้มข้นแบบไทย

# BIO MAPPING





เส้นทางการท่องเที่ยวสายกินนี้ได้รับแรงบันดาลใจจากเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเมืองชลบุรี ที่ผสมผสานวัฒนธรรมพื้นบ้านกับความร่วมสมัยอย่างลงตัว เริ่มต้นการเดินทางด้วยการ จิบชา “อู่หลงหลาม” ที่ตลาดหนองมน เครื่องดื่มที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างข้าวหลามพื้นบ้านและชาอู่หลงหอมละมุน กลิ่นควันไม้ไฟอ่อน ๆ จะชวนให้นึกถึงข้าวหลามที่กำลังเผาอยู่ สะท้อนวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบางแสนที่คงไว้ซึ่งกลิ่นอายของความอบอุ่นแบบไทย

## เส้นทางการท่องเที่ยว TASTE OF THE TIDE



จากนั้นเดินทางต่อไปยังชายหาดบางแสนเพื่อสัมผัสเสน่ห์ของทะเลและลิ้มลองเมนูสร้างสรรค์ “ข้าวผัดสเปน เคียงคลื่นบางแสน” ที่นำแรงบันดาลใจจากอาหารสเปน “ปาเอยา” มาผสมกับวัตถุดิบท้องถิ่นของชลบุรี ไม่ว่าจะเป็นข้าวกล้องหอมมะลิ 105 เครื่องแกงแจจลอน และอาหารทะเลสด ๆ เสิร์ฟบนครกอ่างศิลาเผาไฟ สื่อถึงรสชาติที่กลมกล่อมและความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมอาหารข้ามทวีป



ปิดท้ายการเดินทางด้วยของหวานจากแรงบันดาลใจในท้องถิ่นอ่างศิลา กับเมนู “ขนมดั่งยัง” ที่พัฒนามาจาก “ขนมจาก” ขนมพื้นบ้านชื่อดังของชลบุรี นำเสนอในรูปแบบผสมผสานกับวัฒนธรรมของญี่ปุ่นที่ยังคงไว้ซึ่งกลิ่นหอมของใบจากและรสหวานละมุนจากมะพร้าวแต่เพิ่มสัมผัสร่วมสมัยให้เหมาะกับยุคปัจจุบัน เป็นการจับทวีปด้วยรสชาติที่อ่อนหวานและเติมไปด้วยเสน่ห์ของวัฒนธรรมอาหารไทยชายทะเลอย่างแท้จริง

# บรรณานุกรม

Incredible Wine Store. (ม.ป.ป.). ข้าวหลามหนองมน ของฝากประจำจังหวัดชลบุรี. สืบค้นจาก <https://incrediblewinestore.com/ข้าวหลามหนองมน-ของฝากประจำจังหวัดชลบุรี>

มติชนอคาเดมี่. (ม.ป.ป.). ขนมจาก ที่ไม่จากไปไหน. สืบค้นจาก [https://www.matichonacademy.com/content/article\\_34918](https://www.matichonacademy.com/content/article_34918)

กรมการท่องเที่ยว. (ม.ป.ป.). ตลาดหนองมน. สืบค้นจาก <https://thailandtourismdirectory.go.th/attraction/2499>

ARTRALUX. (2567, 19 กันยายน). บางแสนเปิดโปงความลับของเมืองชายทะเล – ประวัติศาสตร์ที่ถูกซ่อนไว้. สืบค้นจาก <https://artralux.co.th/travel-guide/bangsaen>

แนวหน้า. (2565, 30 กรกฎาคม). เมืองอ่างหิน (อ่างศิลา) เมืองนี้มีประวัติศาสตร์. สืบค้นจาก <https://www.naewna.com/lady/669904>

มิวเซียมไทยแลนด์. (ม.ป.ป.). สานหลวงบางสิบทึ่น. สืบค้นเมื่อ 1 พฤศจิกายน 2568, จาก <https://www.museumthailand.com/en/3340/storytelling/%E0%B8%AA%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B8%B1%E0%B8%87%E0%B8%9A%E0%B8%B2%E0%B8%87%E0%B8%AA%E0%B8%B4%E0%B8%9A%E0%B8%AB%E0%B8%A1%E0%B8%B7%E0%B9%88%E0%B8%99/>

*Creative*  
**INNOVATION**  
*Gastronomy*



*Burapha  
University*

# Table of Contents

เรื่อง

หน้า

Team member

1

Ice cream  
stickyrice bamboo

2-4

JangLon & seashell

5-7

Sriracha Sunrise

8-11

Bio mapping

12

One-day trip

13

# Team Creative Gastronomy member



66560001  
ชลริษา พิมพ์ปา



66560008  
พัฒนิตา ครองชนม์



66560010  
วริศา ชุมภา



66560027  
สินา กาฎิโรจน



66560029  
ศุกัสรา  
จอมชื้อตอง



66560033  
แสงมณี จารุเหติ



67430123  
กัณฑ์กนิษฐ์  
ลาบเวที



66560031  
สุกัญญา ปฐพีวีรวงษ์



67430451  
อรินภฎฐ์ พิมพุล

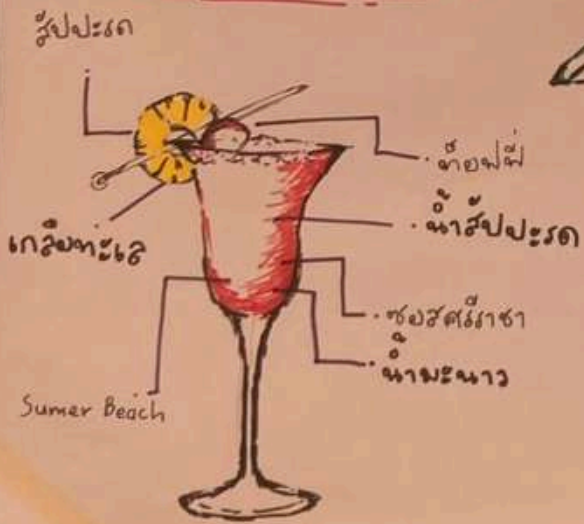


64430204  
อภิสิทธิ์ ศรีแสง

G.4

Ocean's Bounty

Sriracha sunrise



Jaeng Lon

Seasell



Icreams sticky rice  
Bamboo

Banana leaf

Toasted Coconut (มะพร้าวคั่ว)

- Icreams
- Ingredients:
- ข้าวเหนียว (Sticky rice)
  - กะทิ (Coconut milk)
  - น้ำปลา (Fish sauce)
  - พริก (Chili)
  - มะพร้าวคั่ว (Toasted coconut)
  - ถั่วคั่ว (Toasted beans)
  - พริก (Chili)

Ingredient

# ICE CREAM

Sticky rice bamboo



ข้าวหลามในเมืองไทยมีทำกันหลายแห่ง แต่สิ่งที่ทำให้ ข้าวหลามหนองมน มีชื่อเสียงโด่งดังจนติดตลาด คือเอกลักษณ์เฉพาะตัวและคุณภาพ ที่คงที่มาตลอดหลายสิบปี

## ข้าวหลาม หนองมน

### แม่ นิ ย ม

ตำนานหวานหอมจากกระบอกลำไย

เรื่องเล่ากล่าวกันว่า ข้าวหลามหนองมนเริ่มต้นจากชาวบ้านที่นำข้าวเหนียวมาหุงในกระบอกลำไยเพื่อใช้ในงานบุญและเทศกาลสำคัญ การเผากระบอกลำไยไฟทำให้เกิดกลิ่นหอมที่แทรกซึมเข้าสู่เนื้อข้าวเหนียว ความหอมนี้เองที่กลายเป็นเสน่ห์เฉพาะ และเมื่อผนวกเข้ากับความมันของกะทิ ความหวานละมุนของน้ำตาล และรสสัมผัสจากถั่วหรือเผือก จึงกลายเป็นขนมที่ไม่มีใครลืมได้

ชุมชนหนองมนตั้งอยู่ริมถนนสายหลักสู่ภาคตะวันออก นักท่องเที่ยวที่สัญจรผ่านต่างมักหยุดซื้อข้าวหลามติดไม้ติดมือกลับบ้าน จนเกิดเป็นภาพจำว่า “ถ้ามาชลบุรี ต้องซื้อข้าวหลามหนองมน” ชื่อเสียงนี้ค่อย ๆ สั่งสม จนทุกวันนี้กลายเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดไปโดยปริยาย



# Ingredient

# ICE CREAM

## Sticky rice bamboo

โดยทั่วไปนำมาจาก

- ป่าไม้ไผ่ในพื้นที่ภาคตะวันออก เช่น จังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด ที่ปลูกไม้ไผ่เยาะ
- บางร้านอาจสั่งไม้ไผ่มาจากจังหวัดใกล้เคียง เช่น นครนายก สระบุรี หรือกาญจนบุรี ซึ่งเป็นแหล่งไม้ไผ่คุณภาพดี



ทำไม ถึงใช้ไม้ไผ่

- ต้องใช้ไม้ไผ่อ่อน เนื้อไม้แข็งเกินไปเวลานำไปเผาจะไม่แตกง่าย
- กระจบอกไผ่มีน้ำมันธรรมชาติ เมื่อโดนไฟจะช่วยเก็บความชื้น ทำให้ข้าวเหนียวนุ่ม หอม และไม่แห้ง
- ต้องเป็นไผ่ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางพอเหมาะ ไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป เพื่อให้ข้าวสุกทั่วถึง

ดังนั้น กระจบอกข้าวหลามหนองมนจึงได้มาจากไม้ไผ่ในท้องถิ่นและจังหวัดรอบ ๆ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมา และยังเป็นเหตุผลที่ทำให้ข้าวหลามหนองมนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่เหมือนที่อื่น

มาจากไหน ?

# กระจบอกไม้ไผ่

## แม่ นิช ม



# ICE CREAM

## Sticky rice bamboo



### Storytelling

แรงบันดาลใจของ Ice Cream Sticky Rice Bambo เกิดจากคำถามง่าย ๆ

“ถ้าข้าวเหนียวหน่องมันไม่หยุดอยู่แค่ของฝากริมทาง  
แต่ก้าวไปเป็นของหวานร่วมสมัยได้ จะเป็นอย่างไร?”

จากคำถามนี้ จึงเกิดการทดลองจับคู่สิ่งที่คนทั่วโลกหลงรักอย่าง “ไอศกรีม” เข้ากับ “ข้าว  
เหนียวมน” และเสิร์ฟในภาชนะไม้ไผ่ที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์เหมือนข้าวเหนียวหน่องมัน  
ตำรับ ผลลัพธ์ที่ได้คือการผสมผสานที่น่าตื่นตาตื่นใจ

เมื่อซอสดักไอศกรีมเข้าปาก ความเย็นสดชื่นก็ไหลผ่าน  
ข้าวเหนียวมนเหนียวนุ่มกลับเข้ามาเติมเต็มความหอมมัน  
ความรู้สึกคุ้นเคยจากรสชาติแบบไทย ๆ ถูกนำเสนอในรูปแบบใหม่ที่ใคร ๆ ก็เข้าถึงได้ ทั้งเด็ก  
วัยรุ่น หรือผู้ใหญ่ ต่างก็สามารถหวนคิดถึงอดีตและสัมผัสความทันสมัยในเวลาเดียวกัน ไม่ใช่  
เพียงการทำของหวานใหม่ แต่คือการสร้าง

“สะพานเชื่อมอดีตกับปัจจุบัน”

ที่ทำให้รสชาติและวัฒนธรรมไทยยังคงอยู่ในหัวใจคนรุ่นใหม่

สุดท้ายแล้ว...

Ice Cream Sticky Rice Bambo ไม่ได้เป็นเพียงเมนูขนม  
ใหม่ที่หน้าตาเก๋ไก๋ แต่คือการเล่าเรื่องราวของคนไทย  
ผ่านรสชาติที่ทั้งหอมหวาน อบอุ่น และมีชีวิตชีวา  
มันคือบทพิสูจน์ว่า อดีตกับปัจจุบันไม่จำเป็นต้องขัดแย้ง  
แต่สามารถหลอมรวมกัน จนกลายเป็นสิ่งที่งดงาม  
และมีคุณค่าในแบบของตนเอง



Ingredient

# JANG LON & seashell



ในจังหวัดชลบุรี คำว่า "แจงลอน" หรือ "จอนลอน" ชื่อนี้เรียกมาจากลักษณะการปั้นเป็นลอนๆจึงมีชื่อเรียกว่า แจงลอน

แจงลอน เป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่รู้จักนำปลามาผสมกับพืชสมุนไพรปรุงให้มีรสชาติอร่อย เครื่องปรุงคล้ายห่อหมก ปั้นเป็นก้อนกลมเสียบไม้ย่างไฟ

๑๑

แจงลอน เริ่มต้นจากที่ภาคตะวันออกเป็นพื้นที่ติดทะเล ชาวบ้านนิยมออกหาปลาเป็นอาชีพหลัก ทำให้มีปลาจำนวนมาก ชาวบ้านนิยมนำปลามาประกอบอาหาร ทำให้ปลาเป็นอาหารหลักสำหรับ คนภาคตะวันออก แต่ด้วยปลามีจำนวนมาก ชาวบ้านก็แต่ดัดแปลงจากการที่นำปลาไปทำห่อหมก ทอดมัน และดัดแปลงมาทำแจงลอน

๑๑

แจงลอนและทอดมัน คนมักสงสัยว่าแตกต่างกันอย่างไร ตัวทอดมันจะปั้นให้แบน ไม่หนาและนำไปทอดจนสุก ในส่วนของแจงลอนจะปั้นเป็นก้อนเสียบไม้และนำไปย่างบนไฟอ่อนจนสุก

ส่วนใหญ่มักหาซื้อง่าย จะมีที่ตลาดหนองมน ตลาดประมงพื้นบ้านอ่างศิลา ตลาดปลาบางแสน ในแต่ละร้านจะมีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป

## แจงลอน ต้นจมน แม่เหล็ก



# Ingredient

# JANG LON & seashell

โดยทั่วไปนำมาจาก

- ปลาอินทรีในชลบุรีสามารถหาได้จากบริเวณน้ำทะเลอ่าวไทยตอนบน และอีกหลายๆแหล่งในชลบุรี เช่น อ่าวสัตหีบ, แสมสาร, อ่าวศรีราชา และบริเวณเกาะสีชัง



ทำไมถึงใช้ปลาอินทรี

- ปลาอินทรีมีคุณสมบัติเด่นในเรื่องของเนื้อปลา เช่น เนื้อแน่นตามธรรมชาติทำให้แฉงลอนไม่ยุ่ย
- มีกลิ่นหอมและรสชาติที่เฉพาะตัว
- มีไขมันแทรกปริมาณพอดีทำให้แฉงลอนไม่แห้งกระด้าง



ดังนั้น เนื้อปลาแฉงลอนของแม่เล็กจึงได้มาจากปลาในท้องถิ่นและจังหวัดรอบ ๆ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาอย่างช้านาน

มาจากไหน ?

เนื้อปลาแฉงลอน  
แม่เล็ก

# JANG & LON scallop



## Storytelling

แรงบันดาลใจของ Jang Lon & Scallop เกิดจากคำถามง่าย ๆ  
“ถ้าแจงลอนหนองมนไม่ได้หยุดอยู่แค่ของฝากริมทาง  
แต่ก้าวไปเป็นอาหารคาวระดับพรีเมียมได้ จะเป็นอย่างไร?”

นำเสนอ “แจงลอน” ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นขึ้นชื่อของจังหวัดชลบุรี ให้มีภาพลักษณ์ร่วมสมัยและน่าสนใจยิ่งขึ้น โดยไม่ละทิ้งรากเหง้าแห่งวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิม “แจงลอนในเปลือกหอย” จึงเป็นการผสมผสานระหว่างความเป็นพื้นบ้านและความโมเดิร์นได้อย่างลงตัว

แนวคิดสำคัญคือการใช้ “เปลือกหอยแมลงภู่” ซึ่งมีอยู่มากบริเวณชายหาดบางแสน มาเป็นภาชนะในการเสิร์ฟแทนจานหรือไม้เสียบแบบเดิม นอกจากจะช่วยสร้างเอกลักษณ์ให้เมนูดูโดดเด่นและมีความร่วมสมัยแล้ว ยังเป็นแนวทางในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ตามแนวคิด Zero Waste โดยเปลือกหอยที่เคยถูกมองว่าเป็นของเหลือใช้ กลับถูกนำกลับมาสร้างคุณค่าใหม่

สุดท้ายแล้ว...

“แจงลอนในเปลือกหอย” จึงไม่ใช่เพียงแค่อาหารพื้นบ้านธรรมดา แต่เป็นสัญลักษณ์ของการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านการออกแบบเชิงสร้างสรรค์ที่สะท้อนความยั่งยืน ความเคารพต่อธรรมชาติ และความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของชาวชลบุรีอย่างแท้จริง





# SRIRACHA

## sunrise

### Ingredient



เหล้า Summer Beach เป็นวอดก้า ที่ทำมาจาก  
วัตถุดิบจากน้ำอ้อย ซึ่งถูกนำไปหมักและกลั่น

เหล้าแบรนด์นี้เน้นกลิ่นหอม ต้มง่าย และ  
มีคาแรคเตอร์แบบญี่ปุ่น



จุดเริ่มต้น เหล้า summer beach มาจากการที่เปิด  
บาร์เล็กๆ อยู่ริมหาดวอนนภา บางแสน ชลบุรี ใน  
ช่วงแรกของการเปิดร้าน เหล้าป็นคือ Signature ที่  
ใครมาก็ต้องสั่ง ต่อมาก็ได้ขยายเพิ่มเมนูต่างๆ  
มากมาย ได้คลุกคลีอยู่กับเหล้าต่างๆ กว่า 10 ปี  
ยอดในการสั่งซื้อเหล้าที่เอามาทำเหล้าป็นในแต่ละ  
เดือนค่อนข้างสูง ทำให้เกิดความคิดที่ว่า ถ้าสามารถ  
สร้างแบรนด์เป็นของตัวเองได้ ก็น่าจะดี

คุณภาคภูมิ ผู้ริเริ่มได้หาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต  
จนได้เจอกลุ่มคนที่สนใจเรื่องสุราชุมชนเหมือนๆ กัน  
จากนั้นก็ได้เรียนรู้ ทดลองด้วยตัวเอง แบบลองผิด  
ลองถูกมาเรื่อยๆ จนผลลัพธ์เป็นที่น่าพอใจ



ที่มาของชื่อแบรนด์นั้น ไม่มีอะไรซับซ้อน นึกถึงชลบุรี  
บางแสน ก็คือทะเลชายหาด ทีมฟุตบอลฉลามชล ชลบุรี  
เป็นเมืองทะเล ทางร้านจึงตั้งมั่นกับ Concept นี้ในการ  
สร้างแบรนด์อื่นๆ ในอนาคตอีกด้วย

# SUMMER BEACH

## วอดก้า



# SRIRACHA

## sunrise

### Ingredient

ซอสพริกศรีราชาพานิช

มีต้นกำเนิดมาจากอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี  
และมีประวัติอันยาวนานมากกว่า 80 ปี  
โดยมีจุดเริ่มต้นจาก 'น้ำพริก' สูตรเฉพาะที่  
คุณแม่ถนอม จักกะพาก ทำไว้ทานในครอบครัว  
ซึ่งมีครบรสทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด เมื่อนำไปให้  
เพื่อนบ้านลองชิมต่างก็ติดใจ โดยเฉพาะ  
เมื่อนำไปทานกับอาหารทะเลนั้นเข้ากันสุดๆ

จากน้ำพริกที่ทำไว้ทานเฉพาะในครอบครัว ก็ขยายสู่ธุรกิจ  
ครัวเรือนโดยใช้ชื่อว่า ซอสพริกศรีราชาพานิช ที่โด่งดังจน  
เป็นที่รู้จักทั้งคนในศรีราชาและนักท่องเที่ยวที่รู้กันว่า



เมื่อมาเยือนศรีราชาแล้ว ต้องซื้อซอสพริกขวดนี้  
กลับไปเป็นของฝากคนทางบ้าน



## ซอสพริกศรีราชา

### พานิช

# SRIRACHA

## sunrise

### Ingredient

โดยทั่วไปนำมาจาก

- วัตถุดิบในท้องถิ่นคุณภาพดีที่เลือกนำมาใช้ผลิต คือ พริกชี้ฟ้า และเกลือทะเล
- พริกชี้ฟ้าที่ใช้ทำซอสศรีราชาต้นตำรับมาจากอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี พันธุ์ที่นิยมใช้คือพันธุ์มันดำ ที่มีสีแดงสด ผิวเกลี้ยง และมีขนาดเท่าๆ กัน
- เกลือทะเลมาจาก การนำน้ำทะเลมาตากแดดในนาเกลือ เพื่อให้น้ำระเหยไปจนเหลือแต่ผลึกเกลือ
- ให้รสชาติ "เผ็ดหวาน" ที่เข้มข้นและจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ ไม่ใส่สีปรุงแต่งกลิ่นสังเคราะห์
- มีกรรมวิธีเฉพาะที่ต้องหมักพริกให้ได้ที่นานถึง 3 เดือน ก่อนนำมาปรุงรส

## พริกชี้ฟ้า เกลือทะเล

### ซอสพริกศรีราชา



โดยทั่วไปนำมาจาก

- พื้นที่เพาะปลูกในชลบุรีเอง เช่น บริเวณอำเภอบ้านบึง หรืออำเภอนนทบุรี ซึ่งมีการปลูกอ้อยเพื่อส่งโรงงานน้ำตาลหรือโรงงานแปรรูป
- จังหวัดใกล้เคียง อ้อยส่วนใหญ่อาจถูกขนส่งมาจากแหล่งปลูกขนาดใหญ่ในเขตภาคตะวันออกเฉียงหรือภาคกลาง เช่น สระแก้ว จันทบุรี หรือกาญจนบุรี



## ต้นอ้อย

### ซอสเมอริซ

ดังนั้น ต้นอ้อย พริกชี้ฟ้า และเกลือทะเล ที่ได้เลือกคัดสรรมาใช้ในการผลิตจึงได้มาจากผลผลิตในท้องถิ่นและจังหวัดรอบ ๆ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาอย่างช้านาน



# SRI RACHA

## Sunrise



### Storytelling

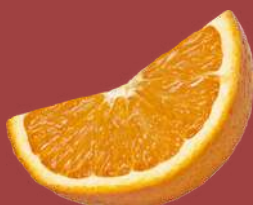
แรงบันดาลใจของ Sriracha Sunrise เกิดจากคำถามง่าย ๆ  
“ถ้าเหล้าводก้าของชลบุรี มีส่วนผสมของไซรัปที่ทำ  
มาจากซอสศรีราชาผสมอยู่จะเป็นอย่างไร?”

จากคำถามนี้ จึงเกิดการทดลองจับคู่สิ่งที่คนทั่วโลกทานอย่าง “เหล้า summer beach” เข้ากับ  
“ซอสศรีราชา” ที่มีต้นกำเนิดมาจากชลบุรีทั้งคู่แต่เป็นการนำเหล้ามาผสมกับซอสของควาอย่างซอสศรี  
ราชา ผลลัพธ์ที่ได้คือการผสมผสานที่น่าตื่นเต้นอย่างมาก

เหล้าводก้า คือหัวใจหลักของเครื่องดื่ม เปรียบเสมือนพื้นทรายที่อบอุ่นและอ่อนโยน เป็นรากฐานของ  
รสหวานนุ่มละมุน และซอสศรีราชาได้เพิ่มความเปรี้ยวเข้าไปเป็นรสชาติที่เข้ากันอย่างลงตัว มีความ  
สดชื่น แถมยังมีไซรัปอื่น ๆ ผสม ได้แก่ สับปะรด ให้รสชาติที่หวานอมเปรี้ยว แทนความสดใสของ  
แสงแดดที่กระทบผิวน้ำ เติมชีวิตชีวาให้ทุกอีกเหมือนคลื่นที่ซัดเข้าฝั่งไม่สิ้นสุด น้ำมะนาว เป็นลมทะเล  
ที่พัดผ่าน สร้างความเปรี้ยวสดชื่นให้มากยิ่งขึ้นกว่าเดิมเพื่อให้สมดุลกับความหวานของสับปะรด

สุดท้ายแล้ว...

“Sriracha Sunrise” จึงไม่ใช่แค่เครื่องดื่ม แต่คือ  
“ประสบการณ์ของฤดูร้อนในบางแสน” ที่ถูกกลั่นออกมาในแก้ว  
เดียว สดชื่นแต่ละมุน หวานนุ่มแต่ไม่เลี่ยน และทิ้งกลิ่นหอ  
มอ่อนๆ เหมือนความทรงจำดีๆ ที่ยังไม่จางไปกับคลื่น



# BIO - MAPPING

## Local soul and Chonburi

### tourism location

#### เกาะสีชัง

เดินทางไปชม ร้านดีต่อหัวใจ ที่ร้านตั้งใจทำให้อาหารกลายเป็น “ห้องเรียนชีวิต” แบรินต์ซอสพริกศรีราชาพานิชได้เล็งเห็นถึงความตั้งใจของร้านดีต่อหัวใจ จึงให้การสนับสนุนภายใต้แคมเปญ “The Culinary School 0 Baht”



เกาะสีชัง

อ่าวไทย

#### อ่างศิลา

ช่วงสายถึงเที่ยงตลาดอ่างศิลาแห่งเก่าจุดนี้เหมาะที่สุดสำหรับ “ชมวิถีพื้นบ้าน” และ “ดูการย่างแจกลอนของจริง” จะมีร้านขายแจกลอนสด ๆ ปั่นแล้วอย่างตรงหน้าเรา



#### บางแสน

ชายหาดยอดนิยมใกล้กรุงเทพฯ เดินทางสะดวก มีร้านอาหารทะเลมากมายเหมาะสำหรับพักผ่อนกับเพื่อนหรือครอบครัว



#### หนองมน

เรียนรู้การทำข้าวหลามจากแม่ป้าที่นิยมทั้งวิธีการเผาแบบดั้งเดิมและแบบใหม่ ซึ่งเปิดให้สามารถเข้าไปเดินชมได้ เหมาะกับการไปในช่วงเช้า เพราะข้าวหลามเผาวันต่อวัน



#### เกาะสอย

ช่วงเย็น เดินทางไปเกาะแห่งนี้ เป็นเกาะเล็กๆ เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจของชาวเมืองศรีราชา รวมถึงนักท่องเที่ยวมากมาย



#### อำเภอสัตหีบ

- สวนงนุช
- เขาชีจรรย์
- เกาะแสมสาร

#### อำเภอบางละมุง

- หาดพัทยา
- เกาะล้าน
- วัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร

#### อำเภอบางพระ

- สวนสัตว์เปิดเขาเขียว

#### อำเภอเมืองชลบุรี

- พิพิธภัณฑ์โลกใต้น้ำบางแสน

# 1 DAY TRIP

*Local soul and Chonburi*

## day 1

### ช่วงเช้า 08:00-09:00

- เรียนรู้การทำข้าวหลามจาก แม่นิยมทำข้าวหลาม อำเภอเมืองชลบุรี

### ช่วงสาย 09:30-11:00

- แวะชมหาดบางแสน ขึ้นชมบรรยากาศ จิบกาแฟ อำเภอเมืองชลบุรี

### ช่วงเที่ยง 11:00-12:00

- ชมวิถีพื้นบ้านที่ตลาดเก่าอ่างศิลา ซื้อของกินท้องถิ่น เช่น แจงลอน อำเภอเมืองชลบุรี

### ช่วงบ่าย 13:30-15:30

- เดินหน้าไปที่เกาะสีชัง ไปที่ร้านอาหาร “ดีต่อหัวใจ” ที่แบรนด์ซอสพริกศรีราชาพานิชให้การสนับสนุน อำเภอศรีราชา

### ช่วงเย็น 16:00-17:00

- ดูวิวพระอาทิตย์ตกที่สามารถมองเห็นทิวทัศน์ของเมืองศรีราชาและเกาะสีชัง ณ เกาะลอย อำเภอศรีราชา

### ช่วงค่ำ 17:00

- จบโปรแกรมทัวร์



# Bibliography

## References | บรรณานุกรม

### ข่าวหลามหนองมน

<https://incrediblewinestore.com/%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%A7%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%A1%E0%B8%99-%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%9D%E0%B8%B2%E0%B8%81%E0%B8%9B%E0%B8%A3/>

### แฉงลอน

[http://choruwwsa.blogspot.com/2016/01/blog-post\\_76.html](http://choruwwsa.blogspot.com/2016/01/blog-post_76.html)

### ศรีราชา ชันไทร์

<https://www.centarahotelsresorts.com/centara/th/css/%E0%B8%AA%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A2-%E0%B9%80%E0%B8%94%E0%B9%87%E0%B8%84%E0%B8%9A%E0%B8%B2>

### ขอสพริกศรีราชา

<https://becommon.co/world/thetasteof-sriracha-battle/>

### เกาะสีชัง The Culinary School 0 Baht

<https://www.sanook.com/money/941211/>

### เกาะลอย

<https://www.museumthailand.com/th/3248/storytelling/%E0%B8%A5%E0%B9%88%E0%B8%AD%E0%B8%87-%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%B0-%E0%B8%A5%E0%B8%AD%E0%B8%A2/>

### หนองมน

<https://www.nectec.or.th/schoolnet/library/create-web/10000/literature/10000-1729.html>

**Thank you**

