

## แนวคิดด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นในการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์

### แนวคิดด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถในการแก้ปัญหา ของคนในท้องถิ่นที่ได้จากการสั่งสมประสบการณ์และการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนานหรือช่วง ระยะเวลาหนึ่ง มีการคิดค้นและพัฒนาอย่างต่อเนื่องแล้วถ่ายทอดสืบต่อกันมา จึงเป็นความรู้แบบองค์ รวม (Holistic) สำหรับใช้เป็นแนวทางในการแก้ปัญหา ปรับตัว และค ารงชีวิตให้เข้ากับสิ่งแวดล้อม ทางธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมอย่างเหมาะสมกับยุคสมัย (กรมส่งเสริมการเกษตร, ม.ป.ป. : 3 ; กรมทรัพยากรน้ำ, 2551, 17) ซึ่งภูมิปัญญาดังกล่าวนั้น ไม่ได้แยกย่อยเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชา ต่าง ๆ ดังนั้นภูมิปัญญาจึงเป็นความรู้ที่ชาวบ้านได้เรียนรู้และมีประสบการณ์ที่สืบทอดกันมา ทั้งทางตรง เช่น ประสบการณ์ด้วยตนเอง และทางอ้อม เช่น การเรียนจากผู้ใหญ่ หรือความรู้ที่สั่งสมต่อกันมาอย่างต่อเนื่อง เป็นกระบวนการที่ค่อยเป็นค่อยไปตามธรรมชาติของแต่ละชุมชน โดยอาศัย ศักยภาพที่ชุมชนมีอยู่มาแก้ปัญหาในการค ารงชีวิต ได้อย่างสมสมัยถือว่าเป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน (ประเวศ วะสี, 2534 : 75)

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น หมายถึง ธรรมเนียมและประเพณี พฤติกรรมของคนในสังคมที่ยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่อง เกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอนและเป็นแบบอย่างการดำเนินชีวิต ทางอาหารซึ่งประกอบด้วย ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยมที่เกี่ยวกับ อาหาร ตลอดจนวิธีการต่าง ๆ ที่เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้น สร้างหรือทำขึ้น ซึ่งบุคคลได้เรียนรู้และรับถ่ายทอดต่อกัน จากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง แนวโน้มการสูญหาย หมายถึง อาหารที่มีแนวโน้มจะ สูญหายไปกับผู้เฒ่าผู้แก่ในพื้นที่

### วัฒนธรรม

- เป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้ มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม

วัฒนธรรมอาหาร (Food culture) หมายถึง ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลง มีการแลกเปลี่ยน และ รับจากวัฒนธรรมอื่น กล่าวว่าเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่มีการเรียนรู้ แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความ เข้าใจเรื่องราวของวัฒนธรรมต่างๆ ช่วยให้มีมนุษยชาติเข้าใจ ช่วย เหลือซึ่งกันและกันได้ง่าย (พัฒนา วิสวะ, 2549) นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้ มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้

พื้นฐานของคนเป็นเกณฑ์ในการ ตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิธีการกิน การปรุง ฤดูกาล หรือเวลาที่ เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิด แต่ละอย่าง ล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษ ทั้งสิ้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคน ที่อาศัยอยู่ในแต่ละเขต วัฒนธรรม อาหารมีความสัมพันธ์ระหว่าง อาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะ มีเรื่องความ เชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ความเชื่อที่ เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่นั้นจะให้คุณกับร่างกาย มี ประโยชน์ ในด้านยาไปพร้อม ๆ กับความเชื่อซึ่งแตกต่างกันไปแต่ละพื้นที่ ในขณะเดียวกันวัฒนธรรมและ ความเชื่อเรื่องอาหารของคน ต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนใน สังคมนั้น ๆ ได้ เป็นอย่างดี (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

### วัฒนธรรมอาหาร

- วิธีการกิน การปรุง ฤดูกาล หรือเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิด แต่ละอย่าง ล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษทั้งสิ้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและ สุขภาพของคน ที่อาศัยอยู่ในแต่ละเขต
- วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่าง อาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะ มีเรื่องความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ความเชื่อที่ เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่นั้นจะให้คุณ กับร่างกาย มีประโยชน์ ในด้านยาไปพร้อม ๆ กับความเชื่อซึ่งแตกต่างกันไปแต่ละพื้นที่ ในขณะเดียวกัน วัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคน ต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคน ใน สังคมนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี
- ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและชาติคือ ภูมิปัญญาซึ่งถูกสั่งสมมาจาก ประสบการณ์ของชีวิต สังคม และในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันโดยถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็น วัฒนธรรมที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านและได้กลายเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและชาติ

อาหารท้องถิ่น คือ อาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยม รับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะ อาหาร ประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและ สัตว์ น มาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธี ต่าง ๆ ในแต่ละพื้นที่มี ความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ โดย การลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ในสิ่งที่ พอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรม หรือ เอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพ สิ่งแวดล้อมและลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้

วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกัน ไปด้วย (International Culinary Tourism Association, 2006) นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นสามารถเป็นเครื่องมือในการดึงดูดนักท่องเที่ยว สามารถเป็นสื่อในการบอกเล่าเรื่องราว การค นเนินชีวิต เอกลักษณ์ที่สืบทอดกันมา เช่น การเกษตร ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ซึ่งอาหารแต่ละท้องถิ่น สามารถแสดงถึงความแท้ (Authenticity) ของตัวเองหากมีการ เชื่อมโยงระหว่างอาหารและการท่องเที่ยวแล้ว อาหารถือเป็น เครื่องมือหนึ่งที่มีความสำคัญในการน าเสนออัตลักษณ์ (Identity) และวัฒนธรรมท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวได้อีกด้วย (Designated Areas for Sustainable Tourism

ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันมีผู้เสนอปัจจัยที่สามารถส่งผลกระทบต่ออัตลักษณ์ของอาหาร ท้องถิ่นเป็น 9 ปัจจัย (Sakdadech, 2006) ดังนี้

- 1) วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีใน ท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชน ผลิตขึ้น โดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารใน ชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ผัก เชียงดา มีในภาคเหนือ ไบเหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น
- 2) วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับ ท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน
- 3) วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนๆ กันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่าง จากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น
- 4) ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารจากธรรมชาติ
- 5) ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศ หนาวเย็นกว่าภาคอื่น ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่น คือ แกงกระด้าง ซึ่งความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินใน หนังกหมูที่ต้มแล้วเกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6) การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำการไป ศึกษาเล่าเรียนไปใช้ ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่และถ้า เหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเป็น ระยะเวลาาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรม ใหม่ใน อีกท้องถิ่นหนึ่ง

7) ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีมีการประดิษฐ์ คิดค้นเครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์ จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่าง ระมัดระวัง โดยเฉพาะในด้าน อาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้

8) ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จาก เดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบัน 84 Guidelines to Promoting Local Cuisine for Gastronomic Tourism... Pavit Tansakul WMS Journal of Management Walailak University Vol.9 No.1 (Jan – Mar 2020) เปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยว มีลูก 1-2 คน ภรรยาต้องออกไป ทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้ การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกัน ในครอบครัวน้อยลง ทำให้มี วัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติกหรือ การกินอาหารนอกบ้าน

9) การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัย สุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขาย แลกเปลี่ยนตลอดจน การเยี่ยมเยือน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขต ติดต่อกันและประเทศที่มีอาณาเขตห่างออกไป

### การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

- คือ การเดินทางไปในพื้นที่เพื่อการพักผ่อน รวมถึงการ ไปชมอาหาร งานเทศกาลอาหาร งานแสดงสินค้า ด้านอาหาร การสาธิตการทำอาหาร และการชิม ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพในพื้นที่นั้นๆ โดย นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสวัฒนธรรมของประเทศหรือ วัฒนธรรมท้องถิ่นที่แปลกใหม่ผ่านการชิม อาหาร ซึ่งรสชาติของ อาหารจะสะท้อนถึงวัฒนธรรมของประเทศการท่องเที่ยวเชิง อาหาร (Gastronomic Tourism) จึงเป็นการท่องเที่ยวที่ใช้ ประสาทสัมผัสทุกความรู้สึก และส่งผลให้อาหารเป็น ศูนย์กลาง สำคัญในประสบการณ์ท่องเที่ยว (Chamnancha, 2018)

### การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)

- การท่องเที่ยวเชิง อาหาร หรือ Gastronomic Tourism คือ การท่องเที่ยวเพื่อการ เรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร หรือการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม วิถีชีวิต การ

บริการ การเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะ พื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้ม รสอาหาร การได้เรียนรู้วิถีทำและลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ซึ่ง ถือเป็น การสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว (Designated Areas for Sustainable Tourism, 2016)

- **กระแสการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือ Gastronomy Tourism** กำลังได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั่วโลก เพราะนักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้และสัมผัสประสบการณ์แปลกใหม่ ผ่านการสัมผัสวิถีชีวิตประเพณี และวัฒนธรรมของคนในชุมชนนั้น ๆ

ค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวสำหรับค่าอาหารมากถึง 1 ใน 3 ของทริปการเดินทาง องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) หรือ อพท. เห็นถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงนำมาเป็นเครื่องมือเพื่อพัฒนาศักยภาพในการเพิ่มและกระจายรายได้สู่ชุมชน โดยเฉพาะรายได้ที่มาจากอาหาร ผลิตภัณฑ์และบริการ ซึ่งถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายเงินและใช้เวลาอยู่ในชุมชนมากที่สุด

ตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ข้าวแช่เพชรบุรี อาหารชาววังที่เป็นมรดกทางวิถีชีวิตจากกับข้าวชาวมอญสู่อาหารถิ่น, หอยหวานสมุนไพร อาหารขึ้นชื่อของชุมชนบ้านคันทนาชาวจังหวัดตราด และพายสับประรดภูเก็ต จากจังหวัดเชียงราย ตลอดจนอาหารทะเล และอาหารแปรรูปต่าง ๆ จากจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด รวมถึงที่อยู่ระหว่างการพัฒนาอีกหลายเส้นทาง เพื่อตอบ โจทย์ ความต้องการของนักท่องเที่ยว ที่มา: <https://www.dasta.or.th/th/article/371>

### การออกแบบบรรจุภัณฑ์

- การกำหนดรูปแบบและ โครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ให้สัมพันธ์กับหน้าที่ใช้สอยของผลิตภัณฑ์เพื่อการคุ้มครองป้องกันไม่ให้สินค้าเสียหายและเพิ่มคุณค่าด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภค โดยอาศัยทั้งศาสตร์และศิลป์ในการสร้างสรรค์

### ทำไมต้องมีบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อบรรจุและป้องกัน อาทิ ความชื้น กันแสง
2. บ่งชี้ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ต้องแสดงให้เห็นตัวตนของผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค ทั้งชื่อการค้า เครื่องหมายการค้า ผู้ผลิต ประเภทสินค้า

3. เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดจำหน่ายและการกระจายสินค้า

4. เพื่อสะดวกกับการใช้งาน

5. ดึงดูดความสนใจผู้บริโภค เพื่อยึดพื้นที่แสดงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่สะดุดตา และแข็งแรงทนทานตลอดจนผลประโยชน์เพิ่มเติมได้

6. เพื่อผลทางเศรษฐกิจ ในฐานะตัวกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์เนื่องจากมีต้นทุนอื่น ๆ เพิ่มขึ้น อาทิ แรงงาน

### ประเภทของบรรจุภัณฑ์

- **Individual Package**

- บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสผลิตภัณฑ์โดยตรง

- **Inner Package**

- บรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ชั้นในไม่ได้รับแรงกระแทกจากภายนอก ส่วนบรรจุภัณฑ์ชั้นที่สองรวบรวมบรรจุภัณฑ์ชั้นแรกไว้อีกที

- **Outer Package**

- บรรจุภัณฑ์ที่เป็นหน่วยรวมขนาดใหญ่ ป้องกันผลิตภัณฑ์ การขนถ่ายสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็ว

### ‘วัตถุดิบท้องถิ่น’ ชูเสน่ห์ใหม่ให้อาหารโรงแรม

เราอยู่ในยุคที่นักท่องเที่ยวต่างให้ความสำคัญกับคำว่า ‘ประสบการณ์’ มากกว่าการเก็บกระเป๋าออกเดินทางทั่ว ๆ ไป ทั้งในแง่ของการสัมผัสสิ่งแปลกใหม่ สถานที่ท่องเที่ยวใหม่ ๆ ตอบโจทย์การสร้าง ความทรงจำให้ชีวิตรู้สึกดีทุกครั้งเมื่อหวนนึกถึง มากกว่าความอยากรู้อยากเห็นทั่วไป นอกจากประสาทสัมผัสผ่านดวงตาแล้ว อีกจุดที่นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญมาก ๆ ไม่แพ้กัน คือ การรับรสสัมผัสอาหาร

จึงไม่แปลกที่องค์กรส่งเสริมการท่องเที่ยวของหลาย ๆ ประเทศจะหยิบอาหารมาเป็นจุดขายหวังชูรสชูโรง คึงนักท่องเที่ยวมาลิ้มลองความอร่อยแบบเข้าถึงท้องถิ่น ล้อไปกับเทรนด์ท่องเที่ยวโลก เรื่อง ‘Local Experience’ หลายคนวางแผนการเดินทางก่อนขึ้นเครื่องบิน ไปยังจุดหมายในฝันด้วยซ้ำ ว่า

แต่ละวันจะไปกินอาหารร้านไหน เมนูใด หลังจากค้นหาข้อมูล อ่านรีวิวบน โลกออนไลน์อย่างคิบดี โดยเฉพาะร้านอาหารริมทาง หรือ สตรีทฟู้ด ซึ่งเมืองไทยขึ้นชื่อลือชา เรื่องความหลากหลายรสชาติและราคาที่ยังแสนถูกใจ ซึ่งจะถูกจรรดนักท่องเที่ยวยุคใหม่ซึ่งยึดติดการกินอาหารในโรงแรมน้อยลง ทำให้ห้องอาหารในโรงแรมถูกชิงความสนใจออกไป สะท้อนได้จากการลงทุนเปิดโรงแรมใหม่ ๆ จำนวนห้องอาหารถูกจำกัดลง บางแห่งเหลือเพียงห้องเดียว เป็นศูนย์กลางของทุกมื้อแบบ All Day Dining สำหรับจัดบุฟเฟต์หรืองานเดี่ยว ทั้งมื้อเช้า กลางวัน จนถึงค่ำ บางที่มีเคาน์เตอร์ให้บริการอาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยวไว้บริการลูกค้าที่ต้องการรองท้องด้วยมือง่าย ๆ หรือไม่อยากจะออกไปร้านอาหารนอกโรงแรมยามท้องว่าง

หนึ่งในแนวทางการแก้โจทย์ลูกค้าไม่ค่อยใช้บริการห้องอาหารของ โรงแรม นอกเหนือจากการจัดบุฟเฟต์อาหารตามมาตรฐานในราคาคุ้มค่า หรือเลือกชูความหลากหลายของอาหารญี่ปุ่นกับอาหารทะเลเพื่อดึงดูดลูกค้าคนไทยมาช่วยอุดหนุนแล้ว อีกหนึ่งทางเลือกที่น่าสนใจ คือ การสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ ให้เข้าถึงความเป็นท้องถิ่นมากขึ้น โดยเลือกใช้กลยุทธ์การสร้างความแตกต่าง หีบ ‘วัตถุดิบท้องถิ่น’ มาเป็นส่วนผสมหลัก ไม่ว่าจะมาจากภาคเหนือ กลาง อีสาน ได้ ตะวันออก หรือ ตะวันตก ก็จัดมาให้เต็มที่ พร้อมยกให้วัตถุดิบท้องถิ่นเหล่านี้เป็น ‘พระเอก’ ของงาน เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะชาวต่างชาติ ผ่านการนำเสนออย่างน่าสนใจ ง่ายต่อการเข้าใจ รวมถึงรสชาติที่สร้างสรรค์ออกมาอย่างลงตัว เอาให้ครบ...จบที่คำว่าอร่อย ชนิดให้ลูกค้าตะลึงกันไปข้าง ว่ามีอาหารอร่อยแบบนี้ในโลกด้วย

แค่นี้ก็ช่วยสร้างความประทับใจ เปิดรสสัมผัสรวมถึงแนะนำโลกใบใหม่ให้แก่คนกินได้แล้ว เชื่อว่าน่าจะเป็นอีกวิธีที่ช่วยแก้โจทย์สลายความเงิบเหงา ดึงกราฟฟิคลูกค้าเข้ามาใช้บริการในห้องอาหารโรงแรมมากขึ้น

-

