

## กรมทรัพย์สินทางปัญญา โชว์ศักยภาพ GI ไทยในงาน THAIFEX ติงเชฟตั้งรังสรรค์เมนู “โนริทาโก้ข้าวสังข์หยด & เนื้อโคขุนโพนยางคำ” พร้อมต่อยอดความร่วมมือร้านอาหารชั้นนำ เปิดทาง GI สู่อุตสาหกรรม

กรมทรัพย์สินทางปัญญาเดินทางเยือนหน้าซบเคลื่อนนโยบายกระทรวงพาณิชย์ เร่งยกระดับสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทยสู่อุตสาหกรรมอาหารระดับพรีเมียม ในงาน THAIFEX - Anuga Asia 2026 พร้อมผนึกความร่วมมือกับเชฟชื่อดัง ร้านอาหารระดับมิชลิน และร้านอาหารชั้นนำของไทย นำวัตถุดิบ GI มาพัฒนาเป็นเมนูอาหารร่วมสมัย เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาดและขยายฐานผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2569 นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ให้การต้อนรับนางศุภจี สุธรรมพันธุ์ รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ และนายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์ ปลัดกระทรวงพาณิชย์ ในโอกาสเยี่ยมชมบูธ GI Pavilion ภายในงาน THAIFEX - Anuga Asia 2026 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี โดยอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาได้นำชมการจัดแสดงศักยภาพสินค้า GI ไทย พร้อมพบปะพูดคุยกับผู้ผลิตและผู้ประกอบการ GI ทั้ง 30 บูธ จาก 25 จังหวัดทั่วประเทศ อาทิ กล้วยหอมทองเพชรบุรี สับปะรดภูแลเชียงราย น้อยหน้าปากช่องเขาใหญ่ (นครราชสีมา) มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า (ฉะเชิงเทรา) ทูเรียนทองผาภูมิ (กาญจนบุรี) ไข่เป็ดโพธาราม (ราชบุรี) ปลายกะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา หอยนางรมสุราษฎร์ธานี เกล็ดภูเขาบ่อเกลืออนัน เป็นต้น ตลอดจนติดตามและรับฟังแนวทางการส่งเสริมและต่อยอดสินค้า GI ไทยสู่อุตสาหกรรมมูลค่าสูงทั้งในและต่างประเทศ ทั้งนี้ตลอดการจัดงาน THAIFEX สามารถสร้างมูลค่าการค้าซื้อขายสินค้า GI ได้กว่า 778 ล้านบาท

ในโอกาสนี้ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ได้ร่วมกิจกรรม Cooking Show ภายในงาน THAIFEX - Anuga Asia 2026 ณ โซน GI Pavilion ฮอลล์ 11 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี โดยเชฟเชฟอิน ณรงค์ฤทธิ์ แซ่ขอ เชฟเจ้าของร้านครัวบ้านอินและอินฟลูเอนเซอร์ด้านอาหารชื่อดัง มาร่วมทำเมนู “โนริทาโก้ข้าวสังข์หยด & เนื้อโคขุนโพนยางคำ” ให้ผู้เข้าร่วมงานได้ลิ้มลองคุณภาพความอร่อยและเอกลักษณ์ของวัตถุดิบ GI พร้อมสร้างแรงบันดาลใจในการนำสินค้า GI มารังสรรค์เมนูต่างๆ ในอุตสาหกรรมอาหารระดับพรีเมียม

ในการทำเมนูดังกล่าวเชฟอินได้เลือกใช้วัตถุดิบ GI สำคัญ 2 รายการ ได้แก่ “ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” ข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่เกษตรกรในพื้นที่ปลูกกันมานานกว่า 100 ปี เมล็ดข้าวเรียวยาว โดยข้าวกล้องจะมีสีแดงจนถึงแดงเข้ม และข้าวสารมีขาวปนแดงหรือสีชมพู มีความอ่อนนุ่ม มีกลิ่นหอมอ่อนๆ อีกทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และอีกหนึ่งวัตถุดิบสำคัญคือ “เนื้อโคขุนโพนยางคำ” (สกลนคร) เนื้อคุณภาพดีที่มี

จุดเด่นด้านความนุ่มและมีไขมันแทรก รสชาติดีและไม่มีกลิ่นสาบ ซึ่งเป็นผลมาจากการเลี้ยงโคด้วยอาหารเฉพาะและมีกระบวนการผลิตเนื้อที่ได้มาตรฐานสากล เมื่อนำมาปรุงอาหารอย่างพิถีพิถัน จึงกลายเป็นเมนูร่วมสมัยที่มีความแปลกใหม่และสะท้อนศักยภาพสินค้า GI ไทยได้อย่างสร้างสรรค์

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยภายหลังกิจกรรม Cooking Show ว่า กรมฯ ขานรับนโยบายของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ในการยกระดับสินค้า GI ไทยสู่ตลาดมูลค่าสูง โดยให้ความสำคัญกับการต่อยอดสินค้า GI สู่ภาคธุรกิจอาหารและร้านอาหารระดับพรีเมียม เพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายโอกาสทางการตลาดให้แก่ชุมชนผู้ผลิตสินค้า GI ทั่วประเทศ โดยสินค้า GI ไทยมีจุดเด่นทั้งด้านคุณภาพ ความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และเรื่องราวที่สะท้อนภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ อีกทั้งยังมีระบบควบคุมคุณภาพสินค้า GI ที่ช่วยสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ยังมีวัตถุดิบหลากหลาย โดยปัจจุบันประเทศไทยมีสินค้า GI ในกลุ่มอาหาร เช่น ข้าว พืชผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืชผลทางการเกษตร รวม 212 รายการ คิดเป็น 82% ของสินค้า GI ไทยทั้งหมด ซึ่งสะท้อนถึงศักยภาพของสินค้า GI ในการนำมาต่อยอดเป็นวัตถุดิบสำหรับเมนูอาหารระดับพรีเมียม โดยเฉพาะร้านอาหารที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพวัตถุดิบ การสร้างสรรค์เมนู และการถ่ายทอดเรื่องราวผ่านอาหารสู่ผู้บริโภค

การจัดกิจกรรม Cooking Show ในงาน THAIFEX – Anuga Asia 2026 ถือเป็นอีกหนึ่งช่องทางสำคัญในการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้สินค้า GI ไทยในวงกว้าง ผ่านการนำเสนอศักยภาพวัตถุดิบ GI ในรูปแบบเมนูอาหารร่วมสมัยที่สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้จริง อีกทั้งยังเป็นเวทีเชื่อมโยงโอกาสทางธุรกิจระหว่างผู้ประกอบการ GI กับผู้นำเข้า ผู้ซื้อ และผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งจะช่วยเพิ่มมูลค่าให้สินค้า GI ไทย ขยายโอกาสทางการตลาด และสร้างรายได้กลับสู่ชุมชนผู้ผลิตในแต่ละภูมิภาคอย่างเป็นรูปธรรม

นางอรมน กล่าวเพิ่มเติมว่า นอกจากกิจกรรมในงาน THAIFEX แล้ว กรมฯ ยังเดินทางยกระดับสินค้า GI ในอุตสาหกรรมอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยในปีนี้นี้สินค้า GI ไทยได้รับความเชื่อมั่นและความไว้วางใจจากเซฟชื่อดังระดับประเทศและร้านอาหารชั้นนำ ที่เตรียมนำวัตถุดิบ GI ไปพัฒนาเป็นเมนูอาหารประจำร้าน เพื่อถ่ายทอดคุณภาพและอัตลักษณ์ของสินค้า GI ไทยสู่ผู้บริโภค พร้อมส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในอุตสาหกรรมอาหารอย่างยั่งยืน ซึ่งแนวทางดังกล่าวจะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า GI และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนผู้ผลิตในระยะยาว

สำหรับร้านอาหารที่มีความร่วมมือกับกรมฯ ในปีนี้ ประกอบด้วย ร้านอาหารระดับมิชลินไกด์ 3 ร้าน ได้แก่ ร้าน Coda ร้านอาหารไฟน์ไดเนอิ่งร่วมสมัยที่โดดเด่นด้านการนำวัตถุดิบของไทยมาผสมผสานกับเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ โดยมีเซฟแท้ปี ศุภสิทธิ์ ก๊กผล เป็นหัวหน้าทีมเซฟ ร้าน Nusara (นุสราร)

ร้านอาหารไทยไฟน์ไดนิ่งที่นำเสนอรสชาติอาหารไทยร่วมสมัย ภายใต้การดูแลของเชฟต้น ธิติภูริ ทัศนาศจร เจ้าของรางวัลระดับมิชลิน และร้าน Akkee (อัคคี) ร้านอาหารไทยร่วมสมัยที่มีเอกลักษณ์ในการนำเสนอวัตถุดิบท้องถิ่นและอาหารไทยในมุมมองใหม่ นอกจากนี้ ยังมีความร่วมมือกับร้านอาหารชื่อดังอีก 3 แห่ง ได้แก่ ห้องอาหารเบญจรงค์ ณ บ้านดุสิตธานี ห้องอาหารไทยระดับพรีเมียมที่มีชื่อเสียงด้านการนำเสนออาหารไทย ตำรับประยุกต์ ร้าน KHAAN (خال) ร้านอาหารไทยไฟน์ไดนิ่งที่โดดเด่นด้านการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากท้องถิ่น และร้าน Nawa Thai Cuisine (นว ไทย คูซีน) ร้านอาหารไทยร่วมสมัยของเชฟโจ-ณพล จันทระเกตุ และเชฟซากิ โฮชิโนะ ที่นำเสนอเสน่ห์อาหารไทยผ่านแนวคิดสำหรับไทยสมัยใหม่และการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นจากทั่วประเทศ

ภายใต้ความร่วมมือดังกล่าว กรมฯ และเชฟจากร้านอาหารทั้ง 6 ร้าน จะร่วมคัดเลือกสินค้า GI ที่มีความโดดเด่นจากทั่วประเทศ มาพัฒนาเป็นเมนูอาหารร่วมสมัยที่สะท้อนเอกลักษณ์ของวัตถุดิบท้องถิ่นได้อย่างลงตัว พร้อมนำเสนอเรื่องราว แหล่งผลิต และคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า GI ในแต่ละพื้นที่ผ่านเมนูอาหารภายในร้าน โดยแต่ละร้านจะทยอยเปิดตัวเมนูจากวัตถุดิบ GI อย่างเป็นทางการเร็วๆ นี้ เพื่อให้ผู้บริโภคได้สัมผัสคุณค่าและเสน่ห์ของสินค้า GI ไทยในรูปแบบที่เข้าถึงง่ายและร่วมสมัยมากยิ่งขึ้น

กรมทรัพย์สินทางปัญญาเชื่อมั่นว่า ความร่วมมือกับเชฟมืออาชีพและร้านอาหารชั้นนำ จะเป็นส่วนสำคัญในการยกระดับภาพลักษณ์สินค้า GI ไทย เพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบท้องถิ่น ตลอดจนสร้างโอกาสทางการค้าและขยายฐานผู้บริโภคไปสู่ตลาดอาหารระดับพรีเมียมมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ยังเป็นการผลักดันให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารเห็นถึงศักยภาพของสินค้า GI ไทยในการนำไปต่อยอดเป็นเมนูอาหารร่วมสมัย อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ กระจายโอกาสทางเศรษฐกิจ และเสริมความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนผู้ผลิตสินค้า GI ทั่วประเทศอย่างยั่งยืน