

**“จตุพร” ดันวัตถุดิบ GI เข้าร้านอาหารไฟน์ไดนิ่ง
จับมือร้านนอร์ธ มิชลิน 1 ดาว สร้างสรรค์เมนูสุดพิเศษจากสินค้า GI
พร้อมทัพนักชิมและกูรูด้านอาหารชื่อดังถ่ายทอดความอร่อย คาดช่วยยกระดับสินค้าชุมชนสู่ตลาดพรีเมียม**

เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2568 นายจตุพร บุรุษพัฒน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ นำทีมอินฟลูเอนเซอร์ กูรูด้านอาหารชื่อดัง เชฟที่มีชื่อเสียง และนักชิม ร่วมสัมผัสประสบการณ์อาหารเหนือสไตล์ไฟน์ไดนิ่ง ผ่านเมนูสุดพิเศษ ที่รังสรรค์จากวัตถุดิบ GI ภายใต้ชื่องาน “GI ศาสตร์แห่งถิ่น สู่ศิลป์บนจาน” ณ ร้านนอร์ธ (North) ร้านอาหารรางวัล มิชลิน 1 ดาว ย่านสุขุมวิท

นายจตุพรเปิดเผยว่า กระทรวงพาณิชย์ให้ความสำคัญกับการส่งเสริมสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI ไทยอย่างต่อเนื่องครบทุกมิติ ทั้งการส่งเสริมการขึ้นทะเบียน การควบคุมคุณภาพมาตรฐานสินค้า GI และการส่งเสริมการตลาด การนำสินค้า GI มาสร้างสรรค์เป็นเมนูสุดพิเศษในรูปแบบเมนู Fine Dining ของร้านนอร์ธในครั้งนี้ เป็นกิจกรรมภายใต้แคมเปญ “GI ศาสตร์แห่งถิ่น สู่ศิลป์บนจาน” ซึ่งกระทรวงพาณิชย์ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญาร่วมมือกับร้านอาหารระดับมิชลินและร้านที่มีชื่อเสียงในการนำสินค้า GI มาเป็นวัตถุดิบในการรังสรรค์เมนูประจำร้านเพื่อยกระดับสินค้า GI และสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า GI ผ่านเมนูอาหาร

สำหรับร้านนอร์ธ (North) ซึ่งการันตีด้วยรางวัลมิชลิน 1 ดาว เป็นร้านอาหารเหนือสไตล์ Fine Dining ที่ได้รังสรรค์เมนูสุดพิเศษประจำร้านจากวัตถุดิบ GI ที่ผสมผสานความเป็นไทยและสากลได้อย่างลงตัว เช่น เมี่ยงลาวข้าวแต่นลำปาง มูสขมิ้นสุราษฎร์ธานี ชัทนีย์สับปะรดภูเก็ต กุ้งแม่น้ำอบดอกเกลือถ่าน แกงฮังเลเนื้อแก้มวัวพวยงคำสกลนคร แกงขนุนอ่อนปลาภูเขาเค็มตากใบ ซูริมชาเขียวเชียงราย เป็นต้น โดยมีการนำวัตถุดิบ GI เช่น ข้าวแต่นลำปาง ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี สับปะรดภูเก็ตเชียงราย เกลือภูเขาบ่อเกลือถ่าน เนื้อโคขุนพวยงคำ (จ.สกลนคร) ปลาภูเขาเค็มตากใบ (จ.นราธิวาส) ชาเขียวเชียงราย เป็นต้น

กิจกรรมในครั้งนี้มีการนำอินฟลูเอนเซอร์ กูรูด้านอาหารชื่อดัง เชฟที่มีชื่อเสียง นักชิมของเมืองไทย อาทิ เชฟอาร์ แชมป์เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย (The Next Iron Chef ซีซั่น 2) เชฟชีตรอง แชมป์ MasterChef Thailand ซีซั่น 6 เชฟโบ ดวงพร เจ้าของรางวัล Asia’s Best Female Chef 2013 เชฟบุ๊ค เชฟและพิธีกรรายการ Foodwork ผู้บริหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิตโรงเรียนสอนทำอาหารฝรั่งเศสที่เก่าแก่ที่สุดในโลก เป็นต้น ร่วมถ่ายทอดรสชาติและประสบการณ์สู่ผู้ชมในโลกออนไลน์ เพื่อขยายการรับรู้และยกระดับภาพลักษณ์สินค้า GI ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

นายจตุพร กล่าวเพิ่มเติมว่า นอกจากร้านนอร์ธแล้ว กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญายังได้ร่วมมือกับร้านอาหารที่มีชื่อเสียงอื่นๆ เช่น ร้านศรณ มิชลิน 3 ดาว ร้านบ้านเทพา มิชลิน 2 ดาว ร้าน Blue Elephant ร้านบ้านไอซ์ และร้านครัวบ้านอิน ในการนำสินค้า GI มาเป็นวัตถุดิบในเมนูประจำร้านเป็นระยะเวลาต่อเนื่องกว่า 3 เดือน ซึ่งกิจกรรมดังกล่าว นอกจากจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า GI ไทยแล้ว ยังช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหารหันมาสนใจและเกิดไอเดียในการนำวัตถุดิบ GI จากชุมชนท้องถิ่นไปสร้างสรรค์เมนูอาหารที่มีคุณภาพ สอดรับกับนโยบายของรัฐบาลในการดึงทรัพยากรที่มีศักยภาพเป็นข้อพิพาทเวอร์มาใช้ในการส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน