

“พูนพงษ์” คงเหล่านินฟลูฯ ด้านอาหาร สัมผัสเสน่ห์ GI ไทย ผ่านเมนูพิเศษฝีมือเชฟมิชลิน หนุนเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบอัตลักษณ์ท้องถิ่นสู่ตลาดพรีเมียม

เมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2569 นายพูนพงษ์ นัยนาภากรณ์ ปลัดกระทรวงพาณิชย์ ร่วมกิจกรรม “GI Journey: Thailand on a Michelin Plate เสน่ห์แห่งวัตถุดิบไทย...ผ่านจานระดับมิชลิน” ณ ร้าน Akkee (อัคคี) จังหวัดนนทบุรี ร้านอาหารที่ได้รับรางวัลมิชลิน 1 ดาว โดยมีผู้บริหารกระทรวงพาณิชย์และอินฟลูเอนเซอร์ด้านอาหารร่วมสัมผัสประสบการณ์อาหารไทยร่วมสมัยระดับ Fine Dining ที่รังสรรค์จากวัตถุดิบสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของไทย เพื่อเปิดมุมมองใหม่และสะท้อนศักยภาพสินค้า GI ที่สามารถต่อยอดได้ไกลในตลาดอาหารระดับพรีเมียม

นายพูนพงษ์เปิดเผยว่า กระทรวงพาณิชย์ให้ความสำคัญกับการสร้างโอกาสและเสริมขีดความสามารถของผู้ประกอบการ SME และชุมชนท้องถิ่น โดยมอบหมายให้กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กรมทรัพย์สินทางปัญญา และกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศบูรณาการการทำงานอย่างจริงจังให้เป็นรูปธรรม เพื่อให้เกิดประโยชน์กับผู้ประกอบการอย่างเต็มที่ โดยเฉพาะการส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพและเพิ่มมูลค่าสินค้า GI ไทย ให้สามารถแข่งขันและเข้าถึงตลาดที่มีศักยภาพได้มากยิ่งขึ้น โดยปัจจุบันประเทศไทยมีสินค้า GI 269 รายการ ในจำนวนนี้เป็นสินค้าในกลุ่มอาหารกว่า 219 รายการ หรือคิดเป็น 81% ของสินค้า GI ไทยทั้งหมด ซึ่งสินค้าเหล่านี้ล้วนมีจุดเด่นทั้งด้านคุณภาพ อัตลักษณ์ความแตกต่าง และเรื่องราวที่เชื่อมโยงกับแหล่งผลิต การนำวัตถุดิบ GI มาต่อยอดในอุตสาหกรรมอาหาร จึงเป็นอีกหนึ่งแนวทางในการเพิ่มมูลค่าและขยายโอกาสทางการตลาดให้กับสินค้า GI ไทยได้อย่างแท้จริง

นายพูนพงษ์ กล่าวเพิ่มเติมว่า กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา ได้จัดกิจกรรม GI Journey: Thailand on a Michelin Plate ภายใต้โครงการยกระดับสินค้า GI ไทยสู่ร้านอาหารระดับ Fine Dining และร้านอาหารที่มีชื่อเสียง ซึ่งดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 เพื่อเชื่อมโยงสินค้า GI เข้ากับภาคธุรกิจโดยสานต่อความร่วมมือกับร้านอาหารและเชฟชั้นนำ นำวัตถุดิบ GI ไทยมาสร้างสรรค์เป็นเมนูพิเศษประจำร้าน พร้อมเปิดพื้นที่ให้อินฟลูเอนเซอร์ กูรูด้านอาหาร และคอนเทนต์ครีเอเตอร์รุ่นใหม่ ได้ร่วมสัมผัสเสน่ห์ของสินค้า GI และถ่ายทอดประสบการณ์และเรื่องราวของสินค้าสู่ผู้บริโภคในวงกว้าง เพื่อสร้างการรับรู้สินค้า GI ในมิติที่หลากหลาย และส่งเสริมการนำวัตถุดิบท้องถิ่นไปต่อยอดในธุรกิจอาหาร

สำหรับร้าน Akkee เป็นร้านอาหารไทยร่วมสมัยที่ได้รับรางวัลมิชลิน 1 ดาว ใน Michelin Guide Thailand 2026 ภายใต้การนำของเชฟอู๋ สิทธิกร จันทป เชฟรุ่นใหม่ผู้คว้ารางวัล MICHELIN Young Chef Award Presented by Blancpain ประจำปี 2526 โดยเชฟได้ให้ความสำคัญกับการเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและพืชผักตามฤดูกาล นำมาผสานกับเทคนิคการปรุงอาหารและความคิดสร้างสรรค์ เพื่อนำเสนอคุณค่าของวัตถุดิบผ่านเมนูอาหารไทยร่วมสมัย พร้อมผลักดันผลผลิตจากชุมชนสู่ตลาดอาหารระดับพรีเมียม

ในกิจกรรมครั้งนี้ เชฟอุได้นำวัตถุดิบ GI ไทยจากหลายภูมิภาคมารังสรรค์เป็นเมนูพิเศษระดับ Fine Dining ที่สะท้อนเสน่ห์ของอาหารไทยในมิติใหม่ โดยเลือกใช้วัตถุดิบ GI อาทิ **สับปะรดศรีราชา** (ชลบุรี) ในเมนูสับปะรดมันกุ้งปักษ์ใต้ **ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี** ในเมนูปลาตุ๋นทะเลและ **กุ้งก้ามกรามบางแพ** (ราชบุรี) ในเมนูเมี่ยงบูดู กุ้งบางแพย่าง **กระเทียมศรีสะเกษ** ในเมนูน้ำพริกเงาะเจ้าจอมสดับ **ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา** ในเมนูแกงคั่วปลากะพงสามน้ำใบยี่ห่วย **เนื้อโคขุนโพนยางคำสกลนคร** ในเมนูเนื้อหางตะเข้ย่างกับแจ่วพริกสด ร่วมด้วย **ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์** และของหวาน **มังคุดเขาคีรีวง** (นครศรีธรรมราช) ในเมนูมังคุดเขาคีรีวงน้ำปลาหวาน รวมทั้ง **ทุเรียนหมอนทองระยอง** และ **ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย** ในเมนูข้าวเหนียวทุเรียนกับขนมดอกจิก พร้อมกันนี้ เชฟยังถ่ายทอดเรื่องราวของวัตถุดิบและแนวคิดในการทำอาหารแต่ละเมนู เพื่อให้ผู้ร่วมกิจกรรมได้สัมผัสทั้งรสชาติ คุณภาพ และคุณค่าความสำเร็จที่อยู่เบื้องหลังสินค้า GI ไทย

การยกระดับวัตถุดิบ GI ไทยสู่จานอาหารระดับพรีเมียม สะท้อนให้เห็นว่าสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างหลากหลาย โดยอาศัยความคิดสร้างสรรค์และการเชื่อมโยงเครือข่ายภาคธุรกิจที่เข้มแข็ง นอกจากนี้ ยังสามารถต่อยอดสินค้า GI ไปสู่ผลิตภัณฑ์แปรรูปหรือสินค้านวัตกรรมใหม่ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยิ่งขึ้น รวมถึงการพัฒนาแหล่งผลิตให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งแนวทางเหล่านี้นอกจากจะสร้างโอกาสทางการตลาดใหม่ๆ ให้กับเกษตรกรและชุมชนผู้ผลิตแล้ว ยังช่วยสร้างความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับแนวทางการทำงานการส่งเสริมสินค้า GI ซึ่งนอกจากจะสนับสนุนให้มีรายการสินค้า GI เพิ่มมากขึ้นแล้ว ผู้ประกอบการที่ได้รับตราสัญลักษณ์ GI ควรต้องมียอดขายเพิ่มมากขึ้น และสินค้าต้องมีมูลค่าที่สูงขึ้นด้วย โดยกระทรวงพาณิชย์จะเดินหน้าขับเคลื่อนความร่วมมือกับทุกภาคส่วน เพื่อผลักดันสินค้า GI ไทยให้เป็นที่ยอมรับและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนต่อไป นายพูนพงษ์ กล่าวทิ้งท้าย