

กรมทรัพย์สินทางปัญญา จับมือร้านดัง ถ่ายทอดอัตลักษณ์ GI ไทย
ผ่านกิจกรรม "GI Journey: Taste Map of Thailand"
ยกระดับวัตถุดิบท้องถิ่นสู่เมนู Fine Dining

เมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2569 กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ จัดกิจกรรม "GI Journey: Taste Map of Thailand" ณ ร้านอาหาร KHAAN กรุงเทพมหานคร เพื่อต่อยอดการส่งเสริมสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications: GI) ของไทยสู่ตลาดอาหารระดับพรีเมียม ผ่านการนำวัตถุดิบ GI ไทยมารังสรรค์เป็นเมนูอาหารระดับ Fine Dining พร้อมถ่ายทอดเรื่องราวของแหล่งกำเนิด อัตลักษณ์ และคุณค่าของวัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า GI ไทย ขยายโอกาสทางการตลาด และยกระดับภาพลักษณ์สินค้าไทยสู่ผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างประเทศ

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาเปิดเผยว่า กรมทรัพย์สินทางปัญญาให้ความสำคัญกับการสร้างมูลค่าเพิ่มและการใช้ประโยชน์จากสินค้า GI ไทยอย่างต่อเนื่อง ตามแนวนโยบายของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางจุลจิรา สุธรรมพันธุ์) โดยมุ่งผลักดันให้สินค้า GI ไทยก้าวสู่ตลาดที่มีมูลค่าสูง ผ่านการบูรณาการความร่วมมือกับเชฟ ร้านอาหารชั้นนำ และภาคธุรกิจอาหาร เพื่อนำวัตถุดิบ GI ไทยไปต่อยอดเป็นเมนูอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น ถ่ายทอดเรื่องราวของชุมชนผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค และเพิ่มโอกาสทางการค้าให้แก่ผู้ประกอบการทั่วประเทศ

นางอรมน กล่าวว่า กิจกรรม "GI Journey : Taste Map of Thailand" ครั้งนี้จัดขึ้นภายใต้แนวคิดการเชื่อมโยงวัตถุดิบ GI จากแหล่งกำเนิดสู่เมนูอาหารระดับ Fine Dining ถ่ายทอดอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา และเรื่องราวของแต่ละท้องถิ่น ผ่านประสบการณ์ด้านอาหาร โดยได้รับความร่วมมือจากร้าน KHAAN (ชาล) ร้านอาหารไทยร่วมสมัยระดับ Fine Dining ที่ได้รับการคัดเลือกให้อยู่ใน MICHELIN Guide โดยการรังสรรค์เมนูของ เชฟอ้อม-สุจิรา พงษ์มอญ เจ้าของรางวัล MICHELIN Guide Young Chef Award คนแรกของประเทศไทย ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญในการนำวัตถุดิบท้องถิ่นและสูตรอาหารไทยดั้งเดิมมาผสานกับเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ เพื่อถ่ายทอดคุณค่าของวัตถุดิบไทยในมิติใหม่ โดยยังคงรักษาอัตลักษณ์และรากฐานของอาหารไทยไว้อย่างครบถ้วน

สำหรับกิจกรรมครั้งนี้ ร้าน KHAAN ได้ออกแบบเมนูพิเศษ โดยนำวัตถุดิบ GI จากหลายภูมิภาคของประเทศไทยมาผสมผสานอยู่ในมื้ออาหาร เพื่อถ่ายทอดเอกลักษณ์ของวัตถุดิบและเรื่องราวของชุมชนผู้ผลิตผ่านอาหารไทยร่วมสมัย สะท้อนให้เห็นว่าสินค้า GI ไม่ได้เป็นเพียงวัตถุดิบคุณภาพ แต่สามารถต่อยอดเป็นประสบการณ์ด้านอาหารที่สร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างโดดเด่น โดยมีเมนูที่น่าสนใจ อาทิ **ต้มข่าหอยนางรม** โดยเลือกใช้หอยนางรมสุราษฎร์ธานีซึ่งมีเนื้อแน่น สด หวานตามธรรมชาติ ผสานกับมะพร้าว น้ำหอมบ้านแพ้ว (สมุทรสาคร) ที่มีกลิ่นหอมและรสหวานละมุน ช่วยเพิ่มความกลมกล่อมให้กับเมนู **กะน้าปลาเค็ม** ใช้ปลาทุเลเค็มตากใบ (นราธิวาส) เป็นวัตถุดิบหลัก ซึ่งขึ้นชื่อด้านรสชาติกลมกล่อมและกลิ่นหอมเฉพาะตัว ถ่ายทอดเสน่ห์ของภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ **แกงเผ็ด**

เปิดอย่าง ที่รังสรรค์รสชาติจาก พริกไทยตรัง เกือบภูเขาบ่อเกลือ น่าน น้ำตาลโตนดเมืองเพชร (เพชรบุรี) กระเทียมศรีสะเกษ และหอมแดงศรีสะเกษ ซึ่งแต่ละวัตถุดิบล้วนมีเอกลักษณ์เฉพาะของแหล่งผลิต ก่อนผสานเป็นรสชาติที่เข้มข้นและมีมิติ **หมิกย่าง** ที่นำถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอนมาเติมมิติใหม่ของรสชาติและเนื้อสัมผัส รวมทั้งเมนูของหวานอย่าง **ข้าวเหนียวมะม่วง** ที่เลือกใช้มะม่วงน้ำดอกไม้สุระแก้ว ซึ่งโดดเด่นด้วยเนื้อแน่นละเอียด สีเหลืองนวล และรสชาติหวานหอมเป็นเอกลักษณ์ ยกระดับของหวานไทยยอดนิยมให้สะท้อนคุณค่าของผลไม้ GI ไทยได้อย่างลงตัว

ทั้งนี้ ภายในงานยังมีสื่อมวลชน นักวิจารณ์อาหาร ผู้สร้างสรรค์คอนเทนต์ด้านอาหาร (Food Content Creators) และผู้มีชื่อเสียงในแวดวงอาหาร เข้าร่วมสัมผัสประสบการณ์รสชาติอาหารจากวัตถุดิบ GI ไทยอย่างคับคั่ง อาทิ มาตามตวง นักชิมและนักรีวิวอาหารชื่อดัง เป็กกี้ ศรีธัญญา นักแสดง พิธีกร และผู้ชนะการแข่งขันทำอาหารจากรายการ MasterChef Celebrity Thailand เชฟปิง-สุรกิจ เข้มแก้ว เชฟและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร บุ่ม-ปนัดดา นักแสดงและผู้ดำเนินรายการ ลุงอ้วน กินกะเที้ยว เจ้าของเพจรีวิวอาหารชื่อดัง แดนนี่ ดานิเอล เบลีสซ์ ครีเอเตอร์ด้านอาหารและไลฟ์สไตล์ เอิร์ท ศัลย์ พิธีกรและเจ้าของร้านขนมไทย Chan และกันย์ ศภยศ เจ้าของเพจ “พุงนี้ค่อยลด by กันย์” ผู้สร้างสรรค์คอนเทนต์ด้านอาหารและรีวิวนร้านอาหาร เป็นต้น พร้อมถ่ายทอดเรื่องราวของสินค้า GI ไทยและเสน่ห์ของวัตถุดิบอัตลักษณ์ไทยผ่านสื่อและแพลตฟอร์มออนไลน์ เพื่อสร้างการรับรู้แก่ผู้บริโภค และขยายโอกาสทางการตลาดให้แก่ผู้ประกอบการสินค้า GI ไทยในวงกว้าง

นางอรมน กล่าวเพิ่มเติมว่า GI ไม่ได้เป็นเพียงเครื่องหมายที่บ่งบอกแหล่งกำเนิดของสินค้าเท่านั้น แต่เป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่สะท้อนอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชุมชนท้องถิ่น สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างความแตกต่างทางการตลาด และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสินค้าไทยได้อย่างเป็นรูปธรรม กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงมุ่งมั่นเดินทางส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากสินค้า GI ไทยอย่างต่อเนื่อง ผ่านความร่วมมือกับภาคธุรกิจอาหาร เชฟ และเครือข่ายพันธมิตร ซึ่งนอกจากร้าน KHAAN แล้ว ยังมีร้าน CODA, Nusara (นุสรา), Akkee (อัครคี), ห้องอาหารเบญจรงค์ ณ บ้านดุสิตธานี และ Nawa Thai Cuisine (นว ไทย คูซีน) ที่เข้าร่วมกิจกรรม GI Journey : Taste Map of Thailand ในครั้งนี้ เพื่อยกระดับสินค้า GI ไทยสู่ตลาดระดับพรีเมียมทั้งในประเทศและต่างประเทศ สร้างโอกาสทางการค้า เพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนผู้ผลิต และผลักดันให้สินค้า GI ไทยเป็นที่ยอมรับในฐานะวัตถุดิบคุณภาพที่มีอัตลักษณ์โดดเด่น เป็นสินค้าที่มีศักยภาพในระดับสากล อันจะนำไปสู่การสร้างการแข่งขันให้แก่เศรษฐกิจชุมชนและการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศอย่างยั่งยืน

ผู้สนใจสามารถร่วมสัมผัสประสบการณ์รสชาติอาหาร Fine Dining จากวัตถุดิบ GI ได้ที่ร้านอาหารที่เข้าร่วมกิจกรรม GI Journey : Taste Map of Thailand ตั้งแต่วันนี้จนถึงสิ้นเดือนกันยายน 2569 หรือติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Facebook : GI Thailand