

**“DIP x ร้านธาร” ขวันทานเมนูเด็ด GI ฉบับไฟน์ไดนิง
ชูวัตถุดิบเด่น “หอยนางรมสุราษฎร์ฯ” ยำคู่ใบชะครามพริกสด
พร้อมของหวานสุดครีเอท ไอศกรีมแกงบัวต “เผือกหอมบ้านหมอ”
ตอกย้ำคุณค่าอัตลักษณ์ GI สร้างมูลค่าเพิ่ม มัดใจนักชิมไทยและต่างชาติ**

เมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2568 นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ให้เกียรติเป็นประธานในการเปิดร้าน “ธาร” (THARN Fine Dining) ร้านอาหารไทยร่วมสมัยของเชฟแทน ไกรสรกิตติกุล ซึ่งได้นำวัตถุดิบสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI ของไทยมารังสรรค์เป็นเมนูไฟน์ไดนิง โดยสานเรื่องราวศิลปะการปรุงอาหารและอัตลักษณ์ของวัตถุดิบท้องถิ่นไทยไว้อย่างพิถีพิถัน เพื่อต่อยอดคุณค่าสินค้า GI สู่ตลาดพรีเมียม และสร้างรายได้กลับคืนสู่ชุมชนผู้ผลิตอย่างยั่งยืน โดยในงานเปิดตัวดังกล่าวมีสื่อมวลชนให้ความสนใจเข้าร่วมงานอย่างคับคั่ง

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า การส่งเสริมสินค้า GI ไทย ให้เติบโตอย่างยั่งยืนทั้งในและต่างประเทศ เป็นหนึ่งในภารกิจสำคัญของกรมทรัพย์สินทางปัญญา ตามนโยบาย Quick Big Win ของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางจุฑาธิ์ สุธรรมพันธุ์) ที่มุ่งใช้ทรัพย์สินทางปัญญาประเภท GI เป็นเครื่องมือเสริมศักยภาพผู้ประกอบการไทย โดยเฉพาะผู้ผลิตและผู้ประกอบการในท้องถิ่น ให้สามารถยกระดับมูลค่าสินค้า สร้างแบรนด์ที่มีอัตลักษณ์ของชุมชน การรับรองคุณภาพ และการพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือกับภาคเอกชน เพื่อเชื่อมโยงสินค้า GI ไทยสู่ตลาดศักยภาพที่มีมูลค่าสูง โดยเชื่อมั่นว่าสินค้า GI เป็นสินค้าคุณภาพที่ตอบโจทย์ตลาดพรีเมียมและสามารถแข่งขันได้ในระดับสากล

นางอรมน กล่าวว่า ความร่วมมือกับร้านอาหารธารครั้งนี้ นับเป็นอีกความสำเร็จในการบูรณาการการทำงานระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน ที่จะผลักดันสินค้า GI ไทยเข้าสู่เวทีอาหารระดับพรีเมียม โดยมีการคัดเลือกวัตถุดิบ GI จากหลายจังหวัด อาทิ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (มหาสารคาม ยโสธร ร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ และ สุรินทร์) หอยนางรมสุราษฎร์ธานี เผือกหอมบ้านหมอ (สระบุรี) สับปะรดภูเก็ต ไข่เค็มไชยา (สุราษฎร์ธานี) เกล็ดภูเขาบ่อเกลือ น่าน กระเทียมศรีสะเกษ หอมแดงศรีสะเกษ เป็นต้น มาสร้างสรรค์และตีความใหม่เป็นเมนูอาหารไทยร่วมสมัยของที่ร้าน ที่สามารถสะท้อนทั้งอัตลักษณ์ เรื่องราว และภูมิปัญญาของชุมชนผู้ผลิตได้อย่างมีเอกลักษณ์ ได้แก่ เมนูยำหอยนางรมใบชะครามพริกสด ซึ่งใช้วัตถุดิบหลักอย่างหอยนางรมสุราษฎร์ธานีเป็นตัวชูโรง เนื่องจากแหล่งผลิตอยู่ในทะเลบริเวณใกล้แนวชายฝั่งอ่าวบ้านดอน ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์ของแร่ธาตุและระดับความเค็มของน้ำทะเลที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของหอยนางรม ส่งผลให้หอยนางรมที่นี่มีขนาดใหญ่ เปลือกบาง เนื้อขาวนวลอ้วน เนื้อนุ่ม รสชาติดี และไม่มีกลิ่นคาว หรือเมนูไอศกรีมแกงบัวตอกเผือกกับกล้วยเชื่อม ที่ใช้วัตถุดิบหลักอย่างเผือกหอม

บ้านหม้อของจังหวัดสระบุรี ด้วยพื้นที่แหล่งปลูกเป็นดินเหนียวสามารถรองรับน้ำได้ดี มีความอุดมสมบูรณ์และมีโพแทสเซียมสูง ซึ่งเป็นธาตุอาหารที่จำเป็นของพืชหัว ทำให้เผือกหอมเจริญเติบโตได้ดี มีขนาดใหญ่ เนื้อเผือกมีสีขาวอมม่วงอ่อน มีเส้นใยสีม่วงกระจายอยู่ทั่วหัว เมื่อผ่านความร้อนเนื้อเผือกจะร่วนและมีกลิ่นหอมกว่าเผือกทั่วไป รวมทั้งเมนูอื่นๆ ที่มีการปรุงรสหรือใช้วัตถุดิบ GI เป็นส่วนประกอบ ไม่ว่าจะเป็น ฉลุนึ่งปูทะเล แกงป่าปลาสามใบแมงลักปลาตุ๋นย่าง แกงคั่วปูทะเลซอสโหระพาพริกสด กุ้งแม่น้ำสามรส เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของวัตถุดิบ GI ในการต่อยอดสู่ประสบการณ์อาหารระดับหรูได้อย่างลงตัว

นอกจากนี้ ร้านอาหารยังให้ความสำคัญกับการนำเสนอสินค้า GI ในกลุ่มผลงานหัตถกรรมมาเสริมประสบการณ์การรับประทานอาหาร โดยเลือกใช้ภาชนะและงานตกแต่งจากสินค้า GI เช่น ศิลาตลเชียงใหม่ และเสื่อกกจันทบูร เพื่อถ่ายทอดอัตลักษณ์ไทยอย่างครบถ้วนในทุกมิติ ทั้งด้านรสชาติ งานหัตถศิลป์ และบรรยากาศโดยรวม ประกอบกับทำเลที่ตั้งของร้านที่อยู่ในย่านคลองสาน กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นพื้นที่ท่องเที่ยวสำคัญริมแม่น้ำเจ้าพระยา และเป็นแหล่งรวมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ การนำเสนอวัตถุดิบ GI ในเมนูอาหารและบรรยากาศภายในร้าน ถือเป็นอีกหนึ่งแนวทางในการขับเคลื่อน Soft Power ของไทย ทำให้สินค้า GI ท้องถิ่นสามารถเข้าถึงผู้บริโภคคุณภาพจากทั่วโลก สร้างการรับรู้คุณค่าและอัตลักษณ์ของวัตถุดิบไทยในเวทีสากลได้อย่างเป็นรูปธรรม

ด้านเชฟแทน ไกรสรกิตติกุล หัวหน้าเชฟและผู้ก่อตั้งร้านอาหาร กล่าวเสริมว่า ร้านอาหารมีแนวคิดในการนำอาหารไทยและวัตถุดิบท้องถิ่นมาถ่ายทอดใหม่ในรูปแบบที่สร้างสรรค์และร่วมสมัย โดยให้ความสำคัญกับที่มา เรื่องราว และคุณค่าของวัตถุดิบเป็นหลัก ซึ่งสินค้า GI ไทยถือเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างสรรค์เมนูอาหารของร้าน เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และสามารถสะท้อนภูมิปัญญาของชุมชนผู้ผลิตได้อย่างแท้จริง สอดคล้องกับแนวทางของร้านอาหารที่ต้องการเล่าเรื่องอาหารไทยผ่านเมนูไฟน์ไดนิ่งที่รังสรรค์ขึ้นอย่างประณีตและมีความหมาย โดยทางร้านมีความยินดีที่จะสานต่อความร่วมมือกับกรมทรัพย์สินทางปัญญาต่อเนื่องในอนาคต เพื่อช่วยส่งเสริมสินค้า GI จากชุมชนท้องถิ่นให้เป็นที่ยู่งอกในวงกว้าง และช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้ผู้ประกอบการ GI ในทุกมิติต่อไป