

## กรมทรัพย์สินทางปัญญา ผนึกกำลังร้าน Blue by Alain Ducasse เสิร์ฟเมนูสุดพิเศษ "เดนิชมะยงชิด" บนโต๊ะมิชลิน! ยกระดับ GI ไทย ผสานขนมอบสไตล์ฝรั่งเศสได้อย่างลงตัว

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ จับมือร้าน Blue by Alain Ducasse ศูนย์การค้า ICONSIAM รังสรรค์เมนูขนมหวานสุดเอ็กซ์คลูซีฟ “เดนิชมะยงชิด (Mayongchid Danish)” ชูเสน่ห์และอัตลักษณ์วัตถุดิบ GI ไทย “มะยงชิดนครนายก” สู่มือบริโภคและนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ มุ่งต่อยอดโอกาสทางการค้า และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร GI ไทย ตามแนวนโยบายของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ซึ่งเมนูพิเศษนี้จะเสิร์ฟให้ได้ลิ้มลองรสชาติถึงช่วงกลางเดือนเมษายนนี้เท่านั้น

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เผยว่า กรมทรัพย์สินทางปัญญาเล็งเห็นศักยภาพของสินค้า GI ไทยในการต่อยอดสู่อุตสาหกรรมอาหารและเพิ่มมูลค่าสู่สินค้าระดับพรีเมียม จึงได้ร่วมมือกับร้าน Blue by Alain Ducasse (บลู บาย ออลัง ดูคาส) ร้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยระดับมิชลิน นำวัตถุดิบ GI “มะยงชิดนครนายก” อันเลื่องชื่อมารังสรรค์เป็นเมนูของหวานสุดพิเศษต้อนรับวันหยุดยาวในช่วงฤดูร้อน ในเมนู “เดนิชมะยงชิด (Mayongchid Danish)” โดยฝีมือเชฟ Christophe Grilo ด้วยครัวของดีโตว์ที่ใช้เทคนิค Reversed Lamination ทำให้ชั้นแป้งบางกรอบและมีเนื้อสัมผัสเบา ผสานความหอมละมุนของวานิลลาและความสดชื่นของเลมอนคาเวียร์ ตรงกลางจัดวางด้วยมะยงชิดนครนายกอย่างโดดเด่น เปรียบเสมือนอัญมณีสีเหลืองทองบนขนมอบชิ้นงาม ให้รสชาติกลมกล่อม หวานน้อย หอมอร่อยเต็มคำ

สูตรลับความอร่อยระดับพรีเมียมนี้ เกิดจากความพิถีพิถันในกระบวนการผลิตมะยงชิดนครนายก ตั้งแต่การเตรียมดิน การปลูก การเก็บเกี่ยว ไปจนถึงการบรรจุหีบห่อเพื่อส่งจำหน่าย โดยพื้นที่เพาะปลูกเป็นที่ราบกว้างใหญ่ที่อยู่ใกล้กับภูเขาสูงชัน ทำให้เกิดการสะสมของตะกอนดินที่ถูกน้ำพัดพามาตามความลาดชัน ดินจึงมีลักษณะเป็นดินเหนียวปนทรายสลับกับชั้นกรวดสามารถระบายน้ำได้ดี ประกอบกับสภาพอากาศที่มีลักษณะหนาวสลับร้อน ส่งผลให้มะยงชิดนครนายกมีลักษณะผลโต เม็ดลีบ เนื้อแน่นกรอบ รสชาติหวานอมเปรี้ยว ซึ่งนอกจากความอร่อยแล้วยังมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยมีวิตามินและใยอาหารสูง มะยงชิดนครนายกนับเป็นสินค้า GI ที่สำคัญของจังหวัด มีผลผลิตตามฤดูกาลเพียงปีละครั้ง แต่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้ชุมชนกว่า 784 ล้านบาทต่อปี ทั้งนี้ผู้ประกอบการในพื้นที่ได้มีการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าตามมาตรฐานที่ขึ้นทะเบียน GI ไว้กับกรมทรัพย์สินทางปัญญา โดยมีผู้ประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินและได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยกว่า 141 ราย

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เสริมว่า ความร่วมมือกับร้าน Blue by Alain Ducasse ครั้งนี้ นับเป็นการสะท้อนศักยภาพของวัตถุดิบ GI ไทยที่มีคุณภาพสูงทัดเทียมวัตถุดิบจากต่างประเทศ และมีความพร้อมที่จะก้าวสู่การเป็นส่วนหนึ่งของเมนูในร้านอาหารชั้นนำทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ โดยกรมฯ จะเดินหน้าส่งเสริมการต่อยอดสินค้า GI ไทยสู่ภาคอุตสาหกรรมอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยยังมีสินค้า GI ในกลุ่มอาหารอีกเป็นจำนวนมากที่มีศักยภาพ สามารถนำมาพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มได้ในหลากหลายมิติ ซึ่งจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นไทย สนับสนุนรายได้ให้แก่เกษตรกร และยกระดับอุตสาหกรรมอาหารไทยอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถมาลิ้มลองเมนู “เดนิชมะยงชิด (Mayongchid Danish)” ได้ที่ร้าน Blue by Alain Ducasse ชั้น 1 ศูนย์การค้า ICONSIAM ตั้งแต่วันนี้ถึงช่วงกลางเดือนเมษายนนี้เท่านั้น และสามารถติดตามข่าวสารความเคลื่อนไหวด้านสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เพิ่มเติมได้ที่ Facebook: GI Thailand