

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ดึง “ซี คิวคัม – เอมี เอมีกา” เปิดครัวทำเมนูสุดพิเศษจากวัตถุดิบ GI ไทย ชวนแฟนคลับลิ้มลองคุณภาพความอร่อยที่ใครๆ ก็ทำตามได้

กรมทรัพย์สินทางปัญญา จับมือคู่รักนักแสดง “ซี คิวคัม โซติชัยชรินทร์” และ “เอมี เอมีกา กลิ่นประทุม” ร่วมถ่ายทอดเรื่องราวสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) ไทย ผ่านเมนูอาหารสไตล์ Home Cooking ที่ทั้งสนุกสนานและสอดแทรกสาระความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบท้องถิ่นคุณภาพของไทย ผ่านรายการ “เอมีกาเข้าครัว” ทางช่อง Youtube: AmyC Channel ซึ่งผู้ชมสามารถลองทำตามได้ง่าย หรือนำไอเดียการทำอาหารจากวัตถุดิบ GI ไปประยุกต์ใช้ได้จริง

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า สินค้า GI ถือเป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่มีบทบาทสำคัญต่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชน เนื่องจากเป็นสินค้าที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัวเชื่อมโยงกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ทั้งดิน น้ำ อากาศ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งผลให้สินค้า GI มีคุณภาพโดดเด่นแตกต่างจากสินค้าทั่วไป ปัจจุบันมีสินค้า GI ไทยขึ้นทะเบียนแล้ว 258 รายการ สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจกว่า 116,111 ล้านบาท ซึ่งในจำนวนนี้มีสินค้า GI ในกลุ่มอาหารกว่า 211 รายการ หรือคิดเป็น 82% ของสินค้า GI ไทยทั้งหมด ซึ่งสามารถนำมาต่อยอดเป็นเมนูอาหารและสร้างมูลค่าเพิ่มได้หลากหลาย สอดคล้องกับนโยบายของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ที่ให้ความสำคัญกับการสร้างความเข้มแข็งให้ SMEs และชุมชน ผ่านการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นด้วย GI โดยมอบหมายให้กรมฯ เร่งเดินหน้าเชิงรุกส่งเสริมสินค้า GI ไทยอย่างครบวงจร ทั้งด้านการขึ้นทะเบียน การควบคุมคุณภาพสินค้า การขยายช่องทางการตลาด และสร้างการรับรู้สินค้า GI ในวงกว้าง เพื่อยกระดับวัตถุดิบท้องถิ่นสู่เมนูสร้างสรรค์ ช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ และต่อยอดอัตลักษณ์วัตถุดิบ GI ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่

ล่าสุด กรมทรัพย์สินทางปัญญา ร่วมกับคู่รักนักแสดงและอินฟลูเอนเซอร์ชื่อดังอย่าง “ซี-เอมี” เข้าครัวทำ 4 เมนูสุดพิเศษ ใน 4 episode โดยแต่ละตอนเป็นการนำวัตถุดิบ GI ที่มีคุณภาพและมีชื่อเสียงจากหลากหลายพื้นที่มาสร้างสรรค์เป็นอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์และเสน่ห์ของท้องถิ่นไทยอย่างสร้างสรรค์ ดังนี้

เมนูที่ 1 “ห่อหมกปลากระพงสามน้ำมะพร้าวอ่อนบ้านแพ้ว” อาหารไทยสูตรเข้มข้นจากวัตถุดิบ GI คุณภาพ ประกอบด้วย ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ที่มีเนื้อขาวนุ่มไม่มีกลิ่นโคลน เพิ่มเสน่ห์ความหอมหวานด้วยมะพร้าว น้ำหอมบ้านแพ้ว (สมุทรสาคร) มะพร้าวทับสะแก (ประจวบคีรีขันธ์) และปรุงรสด้วยเกลือสมุทรแม่กลอง (สมุทรสงคราม) และน้ำตาลโตนดเมืองเพชร (เพชรบุรี) รับประทานคู่กับข้าวไร่

หอมหัวบอนกระบี่ ซึ่งเป็นข้าวกล้องที่มีกลิ่นหอมคล้ายเผือก เสรีฟในภาชนะสังคโลกสุโขทัย โดย episode นี้ ออกอากาศเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2569

เมนูที่ 2 “สปาเก็ตตี้ซอสไข่เค็มไชยา กุ้งบางแพเผา” เมนูอาหารสไตล์ฟิวชั่น จากวัตถุดิบ GI กุ้งก้ามกรามบางแพ (ราชบุรี) ที่มีเนื้อแน่นเต่งรสหวาน ผสานกับซอสจากไข่เค็มไชยา (สุราษฎร์ธานี) กระทบศรีสะเกษ ปูรสด้วยพริกไทยตรัง และเสรีฟในซอสมะเขือเทศรสเข้มข้น สละท่อนเส้นหัวฤดูดิบและภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยอย่างลงตัว โดย episode นี้เตรียมออกอากาศวันที่ 24 พฤษภาคม 2569

เมนูที่ 3 “ยำส้มโอขาวใหญ่โบราณ” เติมความแซบและความสดชื่นด้วยส้มโอขาวใหญ่ สมุทรสงคราม ที่มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย ปูรสด้วยมะนาวเพชรบุรี น้ำตาลโตนดเมืองเพชร (เพชรบุรี) และเสริมความอร่อยด้วยหอมแดงศรีสะเกษ และถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน เสรีฟในภาชนะดินเผา เชียงใหม่ โดย episode นี้เตรียมออกอากาศวันที่ 7 มิถุนายน 2569

และเมนูสุดท้าย “ข้าวประณีตอบหม้อดินปลากุเลาเค็มตากใบ” ใช้ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (ร้อยเอ็ด โยธาธร สุรินทร์ มหาสารคาม และศรีสะเกษ) เมล็ดนุ่มมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย เป็นวัตถุดิบหลักคู่กับ ปลากุเลาเค็มตากใบ (นราธิวาส) ที่มีเนื้อฟู กลิ่นหอม รสชาติไม่เค็มจัด อบคู่กับกระทบแม่ฮ่องสอน หอมแดงศรีสะเกษ พริกไทยจันท (จันทบุรี) และเกลือภูเขาบ่อเกลืออนัน เสรีฟในภาชนะเครื่องปั้นดินเผา เกาะเกร็ด (นนทบุรี) โดย episode นี้เตรียมออกอากาศวันที่ 21 มิถุนายน 2569

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวเพิ่มเติมว่า การส่งเสริมสินค้า GI ไม่เพียงช่วยยกระดับ เศรษฐกิจชุมชน แต่ยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและความหลากหลายทางวัฒนธรรมของประเทศ โดยกรมฯ มุ่งหวังให้สินค้า GI ไทยเป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น ผ่านการนำเสนอข้อมูลในรูปแบบที่เข้าถึงง่าย สนุกสนาน และเชื่อมโยงผู้บริโภคยุคใหม่ให้เห็นคุณค่าของวัตถุดิบท้องถิ่นใกล้ตัว พร้อมสนับสนุนให้ชุมชน ผู้ผลิตสามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน โดยเน้นย้ำว่าสินค้า GI ไม่ใช่แค่ของดีประจำถิ่น แต่เป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยให้เติบโตได้อย่างแท้จริง

ทั้งนี้ กรมฯ ขอเชิญชวนทุกท่านติดตามรับชมรายการ “เอมิกาเข้าครัว” ได้ทาง Youtube: AmyC Channel เพื่อสนับสนุนสินค้า GI ไทยและร่วมส่งต่อคุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ผู้บริโภคในวงกว้าง นอกจากนี้ ยังสามารถติดตามข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมที่น่าสนใจด้าน GI ได้ที่ Facebook: GI Thailand