

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ยกขบวน GI ไทย บุกงาน THAIFEX - Anuga Asia 2026 โชว์ศักยภาพวัตถุดิบอาหารชั้นเยี่ยม อดสายตาผู้ซื้อ ผู้นำเข้า ทั้งไทยและต่างชาติ พร้อมชวนชิม 5 เมนูสุดครีเอทจากวัตถุดิบ GI โดยฝีมือ 5 เชฟชื่อดัง

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ เปิดอาณาจักร GI Pavilion ในงาน THAIFEX – Anuga Asia 2026 ชูแนวคิด The Authentic Signature of Thai GI เอกลักษณ์และลายเซ็นจากแหล่งกำเนิด เฉพาะถิ่นสู่เวทีอาหารระดับโลก โดยกรมฯ คัดสรรสุดยอดสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) 28 รายการ (30 บุง) จาก 25 จังหวัดทั่วประเทศมาไว้ในงานเดียว เพื่อสร้างโอกาสทางการค้าและผลักดันสินค้า GI ไทยสู่ตลาดสากล พร้อมชวนทุกท่านร่วมชิม ซ้อป สัมผัสเสน่ห์สินค้า GI ไทย และร่วมชมกิจกรรม Cooking Show สาธิตการทำ เมนูร่วมสมัยจากวัตถุดิบ GI โดยฝีมือ 5 เชฟชื่อดังระดับประเทศ ตั้งแต่วันที่ 26 ถึง 30 พฤษภาคม 2569 ณ ฮอลล์ 11 เลขที่ 11-RR01 และ 11-SS01 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา มอบหมายให้ นายวิโรจน์ จงกลวานิชชุกรองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา นำผู้ประกอบการเข้าร่วมจัดแสดงและจำหน่ายสินค้า GI ในงาน THAIFEX – Anuga Asia 2026 โซน GI Pavilion ระหว่างวันที่ 26 - 30 พฤษภาคม 2569 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี โดยรองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาเปิดเผยว่า กรมฯ มุ่งมั่นส่งเสริมสินค้า GI ไทยอย่างครบวงจร ตามแนวนโยบายของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่น ยกกระดับคุณภาพมาตรฐาน และเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันให้กับเกษตรกร ผู้ผลิต และผู้ประกอบการชุมชน โดยงาน THAIFEX ถือเป็นเวทีสำคัญในการเชื่อมโยงผู้ประกอบการ GI ไทยกับตลาดโลก โดยเปิดพื้นที่ให้ผู้ซื้อ ผู้นำเข้า และผู้ประกอบการจากต่างประเทศได้รู้จักสินค้า GI ไทย ทั้งในด้านคุณภาพ ความเป็นเอกลักษณ์ และความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตในแต่ละพื้นที่ ตลอดจนส่งเสริมโอกาสในการเจรจาธุรกิจกับผู้ประกอบการ GI ไทยโดยตรง เพื่อขยายตลาดส่งออกสินค้า GI ไทยสู่สากล สร้างรายได้ให้ชุมชนและกระจายโอกาสทางเศรษฐกิจสู่ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

สำหรับการเข้าร่วมงาน THAIFEX – Anuga Asia 2026 ในครั้งนี้ กรมฯ ได้คัดสรรสินค้า GI คุณภาพ 28 รายการจากทั่วประเทศมาไว้ในงานเดียว ให้ผู้เข้าร่วมงานได้เลือกชิม เลือกซื้อ และสัมผัสอัตลักษณ์สินค้าท้องถิ่นไทยอย่างใกล้ชิด แบ่งเป็น 1) สินค้า GI ภาคเหนือ 8 รายการ ได้แก่ กาแฟดอยตุง (เชียงราย) สับปะรดภูแลเชียงราย กาแฟเทพเสด็จ (เชียงใหม่) เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน มะขามหวานเพชรบูรณ์ กล้วยหอมทองพบบพระ (ตาก) ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ และกล้วยตากบางกระทู้มพิษณุโลก 2) สินค้า GI ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 7 รายการ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (ร้อยเอ็ด) ไวน์เขาใหญ่ (นครราชสีมา) น้อยหน้าปากช่องเขาใหญ่ (นครราชสีมา) ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ เนื้อโคขุนโพนยางคำ (สกลนคร) กุ้งก้ามกรามกาฬสินธุ์ และข้าวหอมมะลิสุรินทร์ 3) สินค้า GI ภาคกลาง 6 รายการ ได้แก่ ทุเรียนทองผาภูมิ (กาญจนบุรี)

ไข่วัวโพลารัม (ราชบุรี) มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว (สมุทรสาคร) กล้วยหอมทองเพชรบุรี และทุเรียนป่าละอู (ประจวบคีรีขันธ์) 4) **สินค้า GI ภาคใต้ 5 รายการ** ได้แก่ ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา หอยนางรมสุราษฎร์ธานี พริกไทยตรัง ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง (นครศรีธรรมราช) และข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง และ 5) **สินค้า GI ภาคตะวันออก 2 รายการ** ได้แก่ มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า (ฉะเชิงเทรา) และทุเรียนหมอนทองระยอง

ทั้งนี้ ภายใน GI Pavilion ยังได้จัดกิจกรรมพิเศษ **“Cooking Show”** โดยเชฟเชเลบริตี้เชฟและเชฟมืออาชีพระดับประเทศมาร่วมรังสรรค์เมนูร่วมสมัยจากวัตถุดิบ GI ในช่วงเวลา 13.00 น. ตลอด 5 วันเต็มเริ่มในวันที่ 26 พฤษภาคม 2569 เชฟอาร์ อธิภัทร ตียาสุนทรานนท์ เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ซีซั่นที่ 2 มาสาธิตการทำเมนู **“สติกปลากระพงกับซอสไวน์ขาวหอยนางรม และสลัดพีนาคอลาดา”** ซึ่งใช้วัตถุดิบ GI ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา หอยนางรมสุราษฎร์ธานี ไวน์เขาใหญ่ สับปะรดภูเก็ต และมะพร้าวบ้านแพ้ว วันที่ 27 พฤษภาคม 2569 เชฟชีตรอง วลาสุระ ณ ลำปาง แชมป์ MasterChef Thailand ซีซั่นที่ 6 จะมาทำเมนู **“แกงระแวงทุเรียนทอดมันกุ้งแม่น้ำตะไคร้กรอบกับข้าวมันสามสายพันธุ์”** ซึ่งใช้วัตถุดิบ GI หลากหลาย ทั้งข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ทุเรียนป่าละอู ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง มะพร้าวบ้านแพ้ว และกุ้งก้ามกรามกาฬสินธุ์ วันที่ 28 พฤษภาคม 2569 เชฟพลอย ณัฐณิชา บุญเลิศ จากรายการ MasterChef Thailand ซีซั่นที่ 2 จะมาทำเมนู **“เค้กกล้วยตากครีมชีสข้าวแต๋น”** ซึ่งใช้วัตถุดิบ GI กาแฟดอยตุง ข้าวแต๋นลำปาง กล้วยหอมทองพพระ และกล้วยตากบางกระพุ่มพิษณุโลก วันที่ 29 พฤษภาคม 2569 เชฟตุ๊กตา สุพัตรา สารสิทธิ์ เจ้าของร้านอาหารไทยบ้านยี่สาร จะมาทำเมนู **“บัวลอยทุเรียน”** ซึ่งใช้วัตถุดิบหลัก GI อย่างทุเรียนหมอนทองระยอง และปิดท้ายความพิเศษในวันที่ 30 พฤษภาคม 2569 เชฟอิน ณรงค์ฤทธิ์ แซ่ซ้อ อินฟลูเอนเซอร์ด้านอาหารชื่อดังและเจ้าของร้านครัวบ้านอิน พร้อมด้วยอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา (นางอรมน ทวีทรัพย์ธรรม) ให้เกียรติร่วมทำเมนู **“โนริทาโก้ข้าวสังข์หยด & เนื้อโคขุนโพนยางคำ”** ซึ่งใช้วัตถุดิบ GI สำคัญ ได้แก่ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง และเนื้อโคขุนโพนยางคำ โดยผู้เข้าร่วมงานจะได้ร่วมชิมและสัมผัสความพิเศษของวัตถุดิบ GI ผ่านเมนูสร้างสรรค์ทั้ง 5 เมนู ซึ่งสะท้อนอัตลักษณ์ คุณภาพ และศักยภาพของวัตถุดิบท้องถิ่นไทยได้อย่างลงตัว

กรมทรัพย์สินทางปัญญาริ่งขอเชิญชวนประชาชน ผู้ซื้อ ผู้นำเข้า และผู้สนใจ ร่วมเยี่ยมชม อุดหนุน และให้กำลังใจผู้ประกอบการ GI ไทยได้ที่ GI Pavilion ในงาน THAIFEX – Anuga Asia 2026 โดยเป็นการเจรจาจับคู่ธุรกิจ ระหว่างวันที่ 26 - 29 พฤษภาคม 2569 เวลา 10.00 - 18.00 น. และเปิดจำหน่ายสินค้าสำหรับบุคคลทั่วไป ในวันที่ 30 พฤษภาคม 2569 เวลา 10.00 - 18.00 น. ณ ฮอลล์ 11 เลขที่ 11-RR01 และ 11-SS01 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี