

กรมทรัพย์สินทางปัญญาจับมือร้านครี Fine Dining มิชลิน 3 ดาวร้านอาหารไทยแห่งแรกของโลก

นำสินค้า GI มารังสรรค์เมนูสุดพิเศษชวนนักชิม - กูรูอาหารชื่อดัง

เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2568 กรมทรัพย์สินทางปัญญาเดินทางเยือนและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทยต่อเนื่อง ล่าสุดเปิดตัวโครงการ “GI ศาสตร์แห่งถิ่น สู่ศิลป์บนจาน” จับมือร้านครี Fine Dining รางวัล 3 ดาว แห่งเดียวในไทย รังสรรค์เมนูสุดพิเศษจากวัตถุดิบ GI พร้อมนำทีมนักชิมผู้มีชื่อเสียง กูรูอาหารแถวหน้าของเมืองไทยร่วมลิ้มรสสำหรับ GI และถ่ายทอดประสบการณ์ พร้อมเดินทางขยายไปยังร้านดังอื่นเพิ่มเติม อาทิ ร้านครัวบ้านอิน ร้าน Blue Elephant เป็นต้น

นางสาวนุสรา กาญจนกุล อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เผยว่า กรมทรัพย์สินทางปัญญาให้ความสำคัญและส่งเสริมสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI ไทยอย่างต่อเนื่องครบทุกมิติ ล่าสุดกรมทรัพย์สินทางปัญญาได้จัดโครงการ “GI ศาสตร์แห่งถิ่น สู่ศิลป์บนจาน” ซึ่งกรมฯ ได้ร่วมมือกับเชฟไอซ์ - ศุภักษร จงศิริ เจ้าของร้าน ศรี (Som) ร้านอาหารได้ระดับ Fine Dining และเป็นร้านอาหารไทยร้านแรกของโลกที่สามารถคว้ารางวัล 3 ดาว จากมิชลิน ในการนำสินค้า GI มาเป็นวัตถุดิบในการรังสรรค์เมนูอาหาร เช่น เมนูเปิดลิ้นที่มีส่วนผสมของแป้งสาคุตันพัทลุง จานมหาสมุทรใช้กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต ข้าวย่ำรวมพืชพรรณผักที่มีส่วนผสมของส้มโอทับทิมสยามปากพนังช่วยเพิ่มรสชาติและสีสัน เมนูของหวานที่นำเสนอมังคุดเขาคีรีวงไว้อย่างน่าสนใจ เป็นต้น พร้อมชูรสชาติด้วยพริกไทยตรัง และขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี

พร้อมนี้ ได้นำนักชิมและกูรูด้านอาหารชื่อดังของเมืองไทย อาทิ เชฟอิน ณรงค์ฤทธิ์ แซ่ขอ เชฟและนักสร้างคอนเทนต์ด้านอาหาร (food influencer) ที่มีชื่อเสียงจากแพลตฟอร์ม TikTok และเป็นผู้ผลักดันอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง คัดโต๊ะ อารมณ์ โพธิ์หาญรัตนกุล นักร้องนำวงลิปตา ที่ผลิตคอนเทนต์รีวิวอาหารอย่างต่อเนื่อง คุณช้างน้อย กุญชร ณ อยุธยา เจ้าของเว็บไซต์ชื่อดัง The Cloud ซี - เอมี นักแสดงและพิธีกรในรายการ “เอมิกาเข้าครัว” ฯลฯ มาร่วมเปิดประสบการณ์ลิ้มรสอาหารไทยระดับ Fine Dining และถ่ายทอดประสบการณ์สู่ผู้ชมในโลกออนไลน์ เพื่อเผยแพร่อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารไทย รวมถึงสร้างการรับรู้สินค้า GI ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

นางสาวนุสรา กล่าวเพิ่มเติมว่า นอกจากร้านครีแล้ว กรมทรัพย์สินทางปัญญายังร่วมมือกับร้านอาหารที่มีชื่อเสียงอีก 5 ร้าน ได้แก่ ร้านบ้านเทพา ร้าน Blue Elephant ร้านบ้านไอซ์ ร้าน North Restaurant และร้านครัวบ้านอิน ในการนำสินค้า GI มาเป็นวัตถุดิบในเมนูประจำร้านเป็นระยะเวลาต่อเนื่องกว่า 3 เดือน ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวนอกจากจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า GI ไทยแล้ว ยังช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหารหันมาสนใจและเกิดไอเดียในการนำวัตถุดิบ GI จากชุมชนท้องถิ่นไปรังสรรค์เมนูอาหารที่มีคุณภาพ สอดรับกับนโยบายของรัฐบาล ในการดึงดูดทรัพยากรที่มีศักยภาพเป็นซอฟต์แวร์มาใช้ในการส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน

กรมทรัพย์สินทางปัญญา

กรกฎาคม 2568