



GI THAILAND

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ONE PROVINCE ONE GEOGRAPHICAL INDICATION



กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY

เล่มที่ 5 : 2557
Vol.5 : 2014



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หนังสือ สืบค้นจังหวัด หนังสืออ้างอิงทางภูมิศาสตร์ เล่ม 5
ISBN 978-974-9915-45-5
พิมพ์ครั้งที่ 1 กรกฎาคม 2557
จำนวน 1,000 เล่ม
จัดทำโดย กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
44/100 ถนน นนทบุรี 1 ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทร: 0 2547 4621 – 5 สายด่วน: 1368
www.ipthailand.go.th
สงวนลิขสิทธิ์ ตาม พ.ร.บ. ลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537
กรมทรัพย์สินทางปัญญา พ.ศ. 2557

จัดทำฉบับฉบับแปล ออกแบบ ถ่ายภาพ จัดพิมพ์

บริษัท ออนป้า จำกัด
111/1 อาคารนวมรส พระราม 3 แขวงบางค้อแหลม เขตบางคอแหลม ถนน 10120
โทร: 0 2689 2999 แฟกซ์: 0 2689 2444
www.onpa.co.th

BOOK ONE PROVINCE ONE GEOGRAPHICAL INDICATION Vol.5
ISBN 978-974-9915-45-5
FIRST EDITION July 2014
AMOUNT 1,000 Volumes 2014
PUBLISHED BY DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY
44/100 Nonthaburi 1 Rd., Bangkrasor,
Muang District, Nonthaburi 11000
Tel : 0 2547 4621-5 Hotline : 1368
www.ipthailand.go.th
Copyright 2009 by Department of Intellectual Property.

10

ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะ

บ้านห้วยห้อม

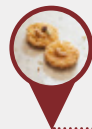


Huay Hom Cotton
Wool Blend Fabric

แม่ฮ่องสอน
Mae Hong Son

20

ข้าวแต่นลำปาง

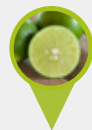


Lampang Khao Tan

ลำปาง
Lampang

30

มะนาวเพชรบุรี

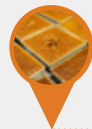


Phetchaburi Limes

เพชรบุรี
Phetchaburi

39

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร



Phetchaburi
Custard Pudding

เพชรบุรี
Phetchaburi

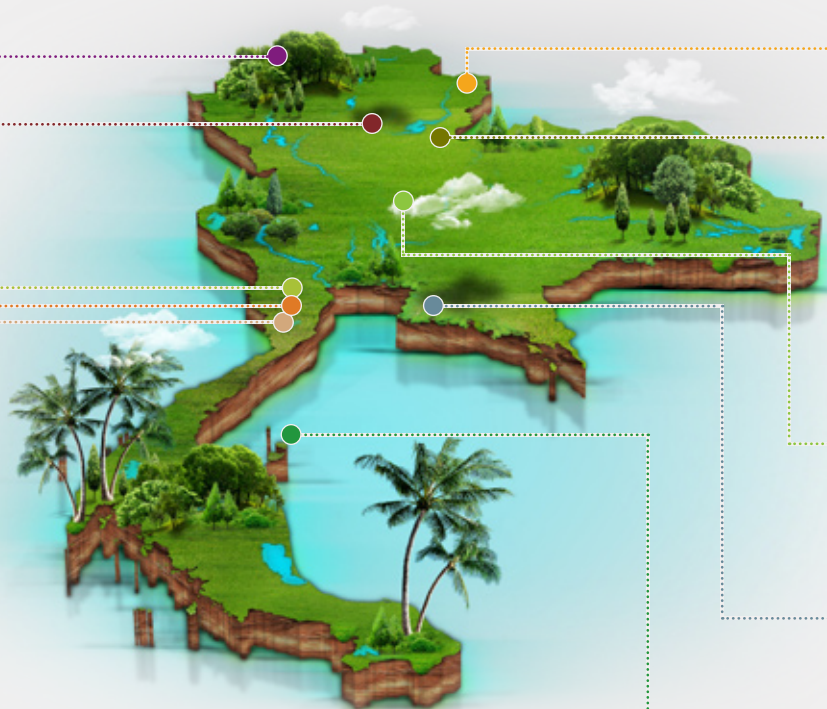
49

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร



Phetchaburi Toddy
Palm Sugar

เพชรบุรี
Phetchaburi



54

ส้มสีทองน่าน

Nan Golden Orange

น่าน

Nan



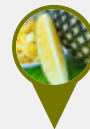
62

สับปะรดห้วยมุ่น

Pineapple Hauymon

อุตรดิตถ์

Uttaradit



70

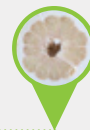
ส้มโอท่าช้อยเมืองพิจิตร

Pomelo Thakhoi

Mueang Pichit

พิจิตร

Phichit



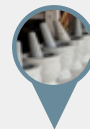
78

ครกหินอ่างศิลา

Angsila Stone Mortar

ชลบุรี

Chon Buri



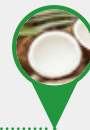
88

มะพร้าวเกาะพะงัน

Koh Phangan Coconut

สุราษฎร์ธานี

Surat Thani





คำนำ

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications: GI) คือ ชื่อ สัญลักษณ์ หรือสิ่งอื่นใดที่ใช้เรียกหรือใช้แทนแหล่งภูมิศาสตร์ และสามารถบ่งบอกว่าสินค้าที่เกิดจากแหล่งภูมิศาสตร์นั้นเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีชื่อเสียง หรือคุณลักษณะเฉพาะของแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว เช่น ครกหินอ่างศิลา น้ำตาลโตนดเมืองเพชร เป็นต้น สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จึงเป็นทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับความโดดเด่นทางภูมิศาสตร์เข้ากับภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 ระบุที่มาและความสำคัญของการกำหนดให้มีมาตรฐาน และหลักเกณฑ์ในการพิจารณา สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ว่า เพื่อคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และป้องกันไม่ให้ประชาชนสับสนหรือเข้าใจผิดในแหล่งภูมิศาสตร์ของสินค้า โดยกำหนดให้มีการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์สำหรับสินค้าที่มาจากแหล่งภูมิศาสตร์ และห้ามการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่จะทำให้เกิดความสับสนหรือหลงผิดในแหล่งภูมิศาสตร์อันแท้จริงของสินค้าที่ระบุในทะเบียน

ธรรมชาติเป็นผู้สร้างสิ่งแวดล้อมหรือวัตถุดิบให้แก่การผลิตสินค้า ส่วนมนุษย์นั้นใช้ทักษะ ความชำนาญ และภูมิปัญญาในการผลิตสินค้านั้น ทั้งสองปัจจัยดังกล่าวจึงได้ก่อให้เกิดสินค้าที่มีคุณภาพหรือคุณลักษณะพิเศษเฉพาะ ด้วยเหตุนี้ สิทธิในสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จึงเป็น

สิทธิชุมชน หรือสิทธิของกลุ่มคนที่อยู่ในท้องถิ่นที่ผลิตสินค้านั้น การประกาศให้สินค้าในท้องถิ่นนั้นเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จึงเป็นการยืนยันถึงเอกลักษณ์และความพิเศษของสินค้าชนิดนั้นๆ ให้สาธารณชนได้รับทราบ และเป็นการอนุรักษ์ความโดดเด่นทางด้านภูมิศาสตร์ และภูมิปัญญาของประชาชนในท้องถิ่นที่ทำให้เกิดสินค้าชนิดนั้นๆ ให้ดำรงอยู่สืบไปด้วยในอีกทางหนึ่ง

กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ในฐานะหน่วยงานหลักในการพิจารณา ควบคุม คุ้มครอง และส่งเสริมการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จึงได้จัดทำ **หนังสือสินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เล่มที่ 5** ขึ้น โดยรวบรวมข้อมูลสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จำนวน 10 สินค้า จากภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย พร้อมภาพประกอบ และแผนที่แหล่งผลิตสินค้า เพื่อส่งเสริมให้สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของไทยเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น ประชาชนทั่วไปมีความเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างความโดดเด่นทางภูมิศาสตร์ของแหล่งผลิตสินค้า กับภูมิปัญญาท้องถิ่นของประชาชนในท้องถิ่นที่มีการผลิตสินค้านั้น อันจะส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในตัวสินค้าว่าเป็นสินค้าดี มีคุณภาพ มีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร และช่วยเพิ่มมูลค่าของสินค้าให้มากขึ้น อันจะทำให้เศรษฐกิจในชุมชนขยายตัว และประชาชนผู้ผลิตสินค้าในท้องถิ่นมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

Preface

A geographical indication (GI) is a name, sign or other being used or called to represent geographical source and to express the idea that a particular product produced in a specific location possesses unique quality or enjoys its fame of being from such geographical source. The examples of GI include Angsila Stone Mortar, Phetchaburi Toddy Palm Sugar. Therefore, geographical indication can be classified as a sort of intellectual properties with the association with the geographical prominence and local intellectual. According to the Geographical Indication Protection Act 2003, the origin and importance of setting the standard and measure of geographical indication consideration is to prevent confusion or misunderstanding among the people on famous products' actual geographical sources. Each famous product from a geographical source is required to register into the list of geographical indication which legally helps prevent other sources from developing and naming similar products which could possibly be confused with any of the products in the list.

The Mother Nature creates the environment and raw material for a product in which human is required to contribute their skill, expertise and intellectual to create its specialty. As a

result, the right of using a famous product name belongs to the community and the group of people producing it. Officially announcing a GI product is the way to make it well known to the public for its specialty and uniqueness as well as to preserve the geographical distinction and the intellectual which created the product to remain forever.

Geographical Indication Group, a division of Department of Intellectual Property, Ministry of Commerce, is working as the main agency to consider, control, protect and promote geographical indication registration partially through publishing 5th edition of the book named "One Product, One Province, One Geographical Indication." The book is the compilation of contents about 10 geographical indication products from all regions of Thailand along with pictures and the map locating production sources to promote the GI products and make the people understand the relationship of geographical distinction and local intellectual of the people in the production sources which will result in confidence among the consumers on the products' quality and uniqueness, and added value for communities economic expansion that brings about the better quality of life to local product makers.



ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) คืออะไร

ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยเป็นตราของกรมทรัพย์สินทางปัญญาที่ออกให้แก่ผู้ผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ซึ่งอยู่ในแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว หรือผู้ประกอบการค้าเกี่ยวกับสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์นั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและมีให้สาธารณชนสืบสนหรือหลงผิดในแหล่งภูมิศาสตร์ของสินค้า ว่าเป็นสินค้าที่มาจากแหล่งภูมิศาสตร์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนไว้

โดยจะต้องมีการจัดทำคู่มือปฏิบัติงานและแผนการควบคุมตรวจสอบ พร้อมทั้งปฏิบัติตามคู่มือและแผนการควบคุมนั้นแล้ว

ผู้มีสิทธิได้รับอนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย

1. เป็น ผู้ผลิต หรือ ผู้ประกอบการค้า สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
2. มี คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก
3. มี แผนการควบคุมตรวจสอบ ในระดับผู้ผลิตหรือระดับจังหวัดแล้ว
4. ปฏิบัติ ตามคู่มือการปฏิบัติงานแล้ว



What is Thai Geographical Indications (GI) logo?

Thai Geographical Indications (GI) logo is a symbol that the DIP issue for the producers of the GI product that is residing in the geographical area and the traders related to the GI product.

The means of this logo is to protect the consumer and the public from the goods that confused or misled the consumer to understand that it has come from the registered geographical origin. To obtain Thai GI logo, the GI producers must have Working Manual and Internal Control Plan to ensure that the production procedure complies with the specific criteria of GI.

Persons who are eligible to use Thai GI logo:

1. Shall be Producers or Traders of geographical indication Products
2. Shall have the Working Manual
3. Shall have the Control Plan, in term of producers or provincial level
4. Shall completely pursuit the working Manual

ตรา GI ประกอบด้วยข้อความอักษรไทย คำว่า “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย” อักษรภาษาอังกฤษคำว่า “THAI GEOGRAPHICAL INDICATION” และอักษรประดิษฐ์ “GI” ทั้งหมดจัดวางอยู่บนรูปพลุดลายประดิษฐ์สีทอง ลักษณะคล้ายพุ่มข้าวบิณฑ์ (ดังภาพ)

The GI logo incorporates the Thai words: “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย”, the English words: “THAI GEOGRAPHICAL INDICATION” and the initials “GI”. The gold Phum Khao Bin logo is now a recognized seal of quality that consumers can look out for when shopping.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม

Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric

‘น้ำพระทัยพระราชทาน ผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างงานศิลป์จากขนแกะ’

‘The Work of Art from Wool, Local Intellect, and Kindness of HM The King’

ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม เป็นการผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทอผ้าโดยใช้ลวดลายดั้งเดิมของชาวเขาเผ่าปากกะญอ เข้ากับวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ที่มาจากความพิเศษทางภูมิศาสตร์นั่นก็คือ ขนแกะจากแกะที่เลี้ยงภายในหมู่บ้านห้วยหอม ชาวหมู่บ้านห้วยหอมเริ่มทอผ้าขนแกะเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2500 โดยได้รับความรู้ด้านการผลิตเส้นด้ายจากขนแกะ และแกะจำนวน 5 ตัว จากมิชชันนารีที่เข้ามาเผยแพร่ศาสนาคริสต์ในหมู่บ้าน ต่อมาในปี พ.ศ. 2538 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถฯ ได้เสด็จเยี่ยมราษฎรบ้านห้วยหอม และได้พระราชทานพันธุ์แกะสายพันธุ์คอร์ริเดล และสายพันธุ์บอนด์ ซึ่งเป็นสายพันธุ์แกะจากออสเตรเลียให้เจ้าหน้าที่หน่วยงานพัฒนาชุมชนนำไปผสมพันธุ์กับแกะสายพันธุ์พื้นเมือง จนได้แกะพันธุ์ผสมที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศในท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน นำมาสู่การจัดตั้งกลุ่มสตรีทอผ้าขนแกะบ้านห้วยหอมในเวลาต่อมา

Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric is the conjunction of the local knowledge in weaving traditional patterns of Pagagayaw tribe with a unique raw material from the special geographic characteristic. Such material is the wool collected from the sheep raised in Huay Hom Village. The villagers started to weave wool in 1957 after the missionaries provided them with training and 5 sheep. In the year 1995, HM the King and Queen visited the village and presented sheep of Corriedale and Bond breeds from Australia to the officers of community development agency to breed with local sheep to get hybrid sheep whose quality is suitable with the climate of Mae Hong Son. This progress led to the organization of Wool Weaving Female Group of Baan Huay Hom later on.



การผลิตผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะ เป็นการผสมผสานจุดเด่นของฝ้ายและขนแกะเข้าไว้ด้วยกันอย่างกลมกลืน ขนแกะเป็นวัตถุดิบให้ความยืดหยุ่นและอบอุ่นขณะสวมใส่ ในขณะที่ฝ้ายให้ความเบา เย็นสบาย และเพิ่มสีสันให้ลวดลายของผ้าทอ เมื่อทอรวมกันก็จะได้เครื่องนุ่งห่มที่มีความอบอุ่นเป็นพิเศษ แต่มีน้ำหนักเบากว่าเครื่องนุ่งห่มกันหนาวทั่วไป และมีระดับของสีผ้าหนักเบาอยู่ในผืนเดียวกันอย่างไม่ธรรมดา จนสามารถสร้างชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและนิยมของผู้บริโภคว่า ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม เป็นสัญลักษณ์หนึ่งของบ้านห้วยหอมและจังหวัดแม่ฮ่องสอน

The production of cotton wool blend fabric is the unification of the prominent points of cotton and wool. Wool is the material with flexibility and ability to keep the wearer warm while cotton provides lightness, cool and added color for the weaved cloth. Combining the two materials together gives extra warmth but lighter than regular warming apparels with different color tones in the same piece of cloth. Its quality has gained the reputation and became a symbol of Baan Huay Hom and Mae Hong Son Province.

‘แกะขนสวยบนเขาสูง เลี้ยงดูด้วยวิธีตามธรรมชาติ’

บ้านห้วยห้อม ตั้งอยู่ในเขตตำบลห้วยห้อม อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน พื้นที่ความสูงตั้งแต่ 1,000 – 1,300 เมตรจากระดับน้ำทะเล มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ และมีแหล่งน้ำตามธรรมชาติหลายสายไหลผ่าน มีสภาพภูมิอากาศเย็นตลอดปี มีช่วงฤดูฝนที่ยาวนาน คือระหว่างเดือนพฤษภาคม – กันยายน มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 22 องศาเซลเซียส ซึ่งสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวนี้เหมาะสำหรับการเลี้ยงแกะขน โดยแกะอายุ 1 ขวบจะสามารถตัดขนได้น้ำหนักประมาณ 1 – 1.5 กิโลกรัม และจะได้ขนเพิ่มมากขึ้นตามอายุของแกะที่เพิ่มมากขึ้น เกษตรกรจะตัดขนแกะปีละหนึ่งครั้ง ในช่วงเดือนมีนาคม – เมษายน ซึ่งเป็นช่วงที่อากาศร้อนที่สุดของปี



‘Sheep with Beautiful Wool, Raised with Natural Method’

Baan Huay Hom is located 1,000-1,300 above sea level in Huay Hom Sub-district in Mae La Noi District, Mae Hong Son Province. The village holds abundant natural resources and sits along the flow paths of many natural water sources. It also has cold climate through a year with long rainy season in May – September and 22°C average temperature. This particular landscape and climate are good for sheep husbandry. A one-year-old sheep produces about 1-1.5 kilogram for a wool cutting and the wool amount produced is increased as the sheep is aging. Normally, agriculturists collect wool from their sheep once a year in March-April, the hottest time of a year.





การเตรียมขนแกะเพื่อการนำไปผลิตเป็นเส้นด้ายและนำไปทอผสมกับผ้าฝ้าย เป็นขั้นตอนที่ยุ่งยากและซับซ้อนกว่า 10 ขั้นตอน นับตั้งแต่การล้างทำความสะอาดขนแกะ การนำไปต้ม การนำไปสิ่งให้แห้ง การย้อม การทอให้เป็นเส้นใย การปั่นเส้นใยขนแกะให้กลายเป็นด้ายขนแกะ การย้อม ไปจนถึงการนำไปทอผสมกับผ้าฝ้ายออกมาเป็นเครื่องนุ่งห่มรูปแบบต่างๆ เช่น ผ้าพันคอ ผ้าคลุมไหล่ หมวก ฯลฯ ซึ่งในอดีตชาวบ้านจะใช้ฝ้ายที่ปลูกในท้องถิ่น แต่ปัจจุบันได้ใช้ด้ายผ้าฝ้ายสำเร็จรูปเพื่อลดขั้นตอนที่ยุ่งยากซับซ้อน แต่เอกลักษณ์ของผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอมที่ยังคงอยู่ก็คือการใช้กี่เอวซึ่งเป็นอุปกรณ์ทอผ้าแบบโบราณของสตรีปกากะญอ และลายผ้าซึ่งเป็นลายดั้งเดิมของชาวปกากะญอ เช่น ลายดอกเข็ม ลายข้าวโพด ลายซิกแซก ลายกากบาทผสมกับลายสีเหลือง ลายบันได ลายคอนกพิราบ และลายประยุกต์ เป็นต้น



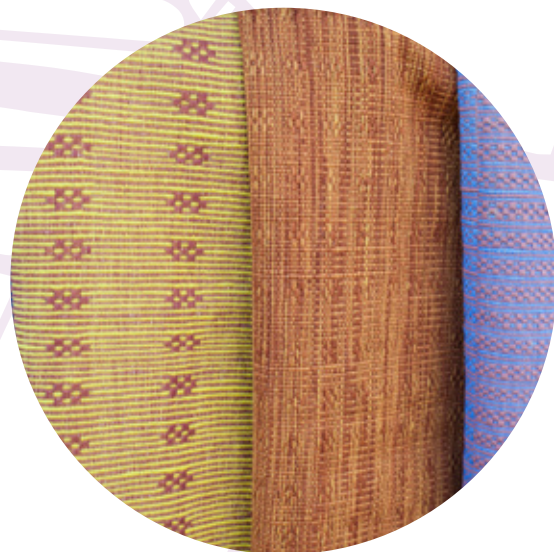
It takes complicated process with more than 10 steps to prepare wool for producing yarns and weaving with cotton from wool cleaning, boiling, drying, blending, combing, throwing the fiber for yarns, dyeing, to simultaneously weaving with cotton to produce many forms of apparels such as scarves, shawls, hats, etc. As for the cotton, they used to rely on homegrown material but currently switched to readymade cotton from elsewhere to reduce complex procedures. The uniqueness of Baan Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric, however, is maintained as the weaving equipment from the old days called “Kie Ew” is still used during the weaving process and the patterns are still the original Pagagayaw design such as ixora pattern, corn pattern, zig zag pattern, corss and square pattern, ladder pattern, pegeon’s neck pattern, and custom pattern.





ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม มีจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มสตรีทอผ้าขนแกะบ้านห้วยหอม และร้านจำหน่ายสินค้าจากโครงการในพระราชดำริ เช่น ร้านค้าของศูนย์ศิลปาชีพฯ ตลอดจนในห้างสรรพสินค้าทั้งในจังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงกรุงเทพฯ ซึ่งคุณภาพและฝีมือของกลุ่มสตรีทอผ้าขนแกะก็เป็นที่ยอมรับ ทำให้มีการสั่งซื้อและผลิตเครื่องนุ่งห่มเพื่อตอบสนองความต้องการของหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนมาอย่างต่อเนื่องมาอย่างสม่ำเสมอ ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอมจึงเป็นของฝากจากแม่ฮ่องสอนที่เยี่ยมไปด้วยคุณภาพ และความพิถีพิถันในทุกขั้นตอนของการผลิต จากเส้นใยสู่เครื่องนุ่งห่มที่สวยงาม

Baan Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric is available at Wool Weaving Female Group of Baan Huay Hom's office and Royal Project Stores, for example, the stores in Royal Folk Arts and Crafts Center as well as malls in Chiang Mai and Bangkok. The quality and craftsmanship of the wool weaving group has been acknowledged so that they regularly receive orders from both government and private agencies for apparel supply. Therefore, Baan Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric is the quality souvenir from Mae Hong Son with care along the production process from fiber to beautiful apparel.







สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยห้อม

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100059

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

พื้นที่ผลิตผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะ ผลิตในเขตชุมชน
บ้านห้วยห้อม ตำบลห้วยห้อม อำเภอแม่ออน
จังหวัดแม่ฮ่องสอน



Geographical Indication

Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric

Registration Number : GI 56100059

Boundary of Geographic Source Location:

The production area of Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric covers the area of Baan Huay Hom Community, in Huay Hom Sub-district, Mae La Noi District, Mae Hong Son Province.

สถานที่น่าสนใจในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

Tourist Attraction in Mae Hong Son

ปางอุ๋ง ตั้งอยู่ในเขตโครงการพระราชดำริปางตอง 2 (ปางอุ๋ง) ตำบลหมอกจำแป่ อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นพื้นที่พัฒนาตามพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ สวยงามด้วยทิวทัศน์ของทะเลสาบ และต้นสนบนเขาสูง ในฤดูหนาวจะมีหมอกลงมาปกคลุมบนผิวน้ำของทะเลสาบ งดงามจนได้รับสมญานามว่า “สวิสเซอร์แลนด์เมืองไทย”

Pang Ung is located in the area of The Royal Project Pang Tong 2 in Mok Jam Pae Sub-district in Muang District of Mae Hong Son. It is the area for development in compliance with HM the King's thought with beautiful scenery of lakes and pine trees on high mountains. In this place, tourists can witness the beautiful image of fog covering lake's surface during the cold season. For its beauty, Pang Ung has been given the nickname “The Switzerland of Thailand” .



แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะ บ้านห้วยห้อม



สหภาพพม่า
The Union of Myanmar





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์





ข้าวแต๋นลำปาง

Lampang Khao Tan

‘เอกลักษณ์แห่งเมืองรถม้า

ภูมิปัญญาโบราณในการถนอมอาหาร’

‘Uniqueness of the Carriage City,
the Ancient Food Preservation Knowledge’

ข้าวแต๋นลำปาง เป็นข้าวเหนียวทอดกรอบราดด้วยน้ำอ้อย มีรสชาติ หวาน หอม กรอบ มัน อร่อย เป็นภูมิปัญญาของชาวล้านนาในสมัย โบราณที่นำเอาข้าวเหนียวที่เหลือจากการรับประทานมาขึ้นรูปและตาก ให้แห้ง ก่อนจะนำไปทอด เป็นการถนอมอาหาร และใช้ประโยชน์จาก ข้าวได้อย่างคุ้มค่า ข้าวแต๋นเป็นอาหารพื้นถิ่นภาคเหนือที่มีมาตั้งแต่สมัย โบราณ โดยเป็นของทานเล่นที่สามารถรับประทานได้ในทุกโอกาส ตลอด จนเป็นอาหารที่ทำเลี้ยงแขกในงานมงคลต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งาน แต่งงาน งานปีใหม่ (สงกรานต์) หรืองานบวช เป็นต้น เนื่องจากสามารถ ทำได้ง่าย และเก็บไว้ได้นาน ซึ่งชาวลำปางได้ผลิตข้าวแต๋นที่มีรสชาติ หวานหอมเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากข้าวแต๋นที่ผลิตในท้องถิ่นอื่นใน ภาคเหนือ

Lampang Khao Tan is a sweet-scented, crispy, fatty and delicious snack made of fried glutinous rice and sprinkled with sugar cane syrup which is the ancient Lanna people traditional knowledge to preserve their food and make use of the leftover rice from daily meals by shaping the rice lump, leaving it to dry and frying. Khao Tan (rice cracker) has been in the local snack of the North since the ancient time and this menu has been serving visitors during propitious ceremonies such as house warming ceremony, wedding ceremony, Songkran ceremony and ordination ceremony for its easy cooking procedure and long lifetime. Lampang Khao Tan has uniquely sweet taste and smell comparing with those of other Northern areas.





‘วัตถุดิบในท้องถิ่น ผสมผสานเพื่อสร้างความอร่อย’

ข้าวแต่นลำปาง ผลิตจากข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 หรือข้าวกำ (ข้าวเหนียวดำ) ซึ่งเป็นข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมือง เคลิ็ดลับของข้าวแต่นลำปางคือ ต้องใช้ข้าวเก่าที่เก็บไว้นาน 5-6 เดือน มาทำเป็นข้าวแต่น โดยนำข้าวเหนียวมาแช่น้ำให้ท่วมข้าวเป็นเวลา 1 คืน ก่อนจะซาวข้าว และนึ่งข้าวให้สุก จากนั้นนำมาผสมกับน้ำแดงโมซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียวมีรสหวานและมีกลิ่นหอม นำข้าวเหนียวผสมน้ำแดงโมมาขึ้นรูปด้วยพิมพ์รูปทรงต่างๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง หลังจากนั้นนำไปทอด เมื่อข้าวแต่นพองตัวสุดแล้ว ให้รีบตักข้าวแต่นขึ้นมาสะบัดเพื่อให้น้ำมันออกมาจากข้าวแต่นให้มากที่สุด และเมื่อเย็นตัวจึงนำไปหยอดน้ำอ้อย ก็เป็นอันเรียบร้อยแล้ว

‘Mixing Local Ingredients for Deliciousness’

Lampang Khao Tan can be made from either RD6 glutinous rice or black glutinous rice, the homegrown cultivars of this region. The secret is to use 5-6 month-old rice and soak it for 1 night before washing and steaming until the rice is cooked. The cooked rice, then, is mixed with watermelon juice for sweet test and smell and shaped with molds before drying with sunlight. After dehydration, the rice is fried until it is inflated. Then the fried rice is unooled as much as possible by shaking and sprinkled with sugarcane syrup after it is cooled down.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์





จังหวัดลำปาง มีจุดเด่นทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมกับการผลิตข้าวแต๋น เนื่องจากมีพื้นที่เป็นแอ่งกระทะ ทำให้มีอากาศร้อนอบอ้าวทั้งปี และมีปริมาณฝนตกอยู่ในเกณฑ์ต่ำกว่าจังหวัดอื่นในภาคเหนือ เหมาะกับการตากข้าวแต๋นให้แห้งสนิท ซึ่งจะทำให้ข้าวแต๋นพองตัวสวยงามเรียงเม็ด ไม่รัดตัว และวัตถุดิบในการผลิตข้าวแต๋น ได้แก่ ข้าวพันธุ์ กข.6 ข้าวเก่า(ข้าวเหนียวดำ) น้ำแดงโม และน้ำอ้อย ล้วนแล้วแต่เป็นผลผลิตทางการเกษตรของจังหวัดลำปาง ข้าวแต๋นลำปางจึงเป็นการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นการต่อยอดภูมิปัญญาของคนโบราณให้ก้าวไปอีกขั้นหนึ่ง

Lampang Province's geographical characteristic that contributes to the producing of Khao Tan is the basin type of landscape which leads to sweltering climate and lower rainfall than other provinces in the North. This comes in handy during the dehydrating process to make the Khao Tan perfectly dried and beautifully aligned without tying up after inflation. In addition, the ingredients; namely, RD6 glutinous rice, black glutinous rice, watermelon juice and sugarcane syrup; are all agricultural products of the province of Lampang. Therefore, Lampang Khao Tan is transforming agricultural products into the food that is developed from the ancient knowledge.





ข้าวแต๋น



ข้าวแต๋นลำปางเป็นสินค้าท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง นอกจากจะมีจำหน่ายทั่วไปในจังหวัดลำปางในฐานะของฝากขึ้นชื่อแล้ว ยังเป็นสินค้าส่งออกไปยังต่างประเทศทั้งในยุโรป เอเชีย สหรัฐอเมริกา และออสเตรเลีย ผู้ผลิตข้าวแต๋นในจังหวัดลำปางได้มีการรวมกลุ่มกันและพัฒนาข้าวแต๋นลำปางให้มีรูปทรงแปลกใหม่ มีรสชาติหลากหลายทั้งรสสาหร่าย รสต้มยำ รสวาซาบิ รสธัญพืช จนปัจจุบันมีมากกว่า 55 รสชาติ รวมถึงพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม สะดุดตา เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ

Lampang Khao Tan is a famous local product and sold not only in Lampang as the famous souvenir, it is imported to Europe, Asia, USA and Australia. The makers of Khao Tan in Lampang even form a group to develop new shapes, new flavors, attractive packaging to serve the demand of both Thai and international customers. Currently, there are 55 flavors, for instance, seaweed, tom yum, wasabi, and cereal.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวแต๋นลำปาง

ทะเบียนเลขที่ : **สข 56100055**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

พื้นที่การผลิตข้าวแต๋นลำปางครอบคลุม

พื้นที่ทุกอำเภอในจังหวัดลำปาง

Geographical Indication

Lampang Khao Tan

Registration Number : **GI 56100055**

Boundary of Geographic Source Location:

The production area of Lampang Khao Tan covers all the districts of Lampang Province.

สถานที่ที่น่าสนใจในจังหวัดลำปาง

Tourist Attraction in Lampang

พระธาตุจอมปิง ตั้งอยู่ที่ตำบลนาแก้ว อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง มีความโดดเด่นที่เป็นความมหัศจรรย์จากธรรมชาติคือ เงาพระธาตุที่เกิดจากการหักเหของแสงที่ลอดผ่านหน้าต่างพระอุโบสถ ปรากฏเป็นเงาของพระธาตุ ซึ่งเป็นภาพสี ฉายอยู่บนพื้นของพระอุโบสถ ซึ่งทางวัดได้นำฉากผ้าขาวมาตั้งไว้เพื่อให้ผู้มาเที่ยวชมมองเห็นปรากฏการณ์มหัศจรรย์นี้ได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น

Phra That Chom Ping is located in Na Kaew Sub-district, Ko Kha District. Its unique feature is the reflection of the relic appearing on ubosot floor in color which is caused by refraction. The temple has set up white backcloth to help the tourists see the phenomenon more clearly.



แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวแต๋นลำปาง





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มะนาวเพชรบุรี

Phetchaburi Limes

‘น้ำดี ผลดก เปรี๊ยะหอมถูกใจ’

‘Juicy, Fruitful, and Tasty Sour’



มะนาวเพชรบุรี คือ มะนาวพันธุ์มะนาวแป้น พันธุ์มะนาวไข่ และ พันธุ์มะนาวหนัง มีผิวเปลือกบาง มี 8 – 12 กลีบ เนื้อสีเหลืองอ่อน รสเปรี้ยว โดยจุดเด่นของมะนาวเพชรบุรีก็คือ กลิ่นหอมของมะนาวที่เป็นเอกลักษณ์ เพียงแค่หยิบขึ้นมาดมก็จะได้กลิ่นหอมของมะนาว ซึ่งพันธุ์มะนาวแป้นจะเป็นพันธุ์ที่มีผลใหญ่ เนื้อสีขาวใส ให้น้ำมาก มีรสเปรี้ยวกลมกล่อม และมีกลิ่นหอม พันธุ์มะนาวไข่ จะมีผลลักษณะเหมือนไข่ เปลือกหนากว่ามะนาวแป้นเล็กน้อย ให้น้ำมาก มีรสเปรี้ยว และมีกลิ่นหอม ส่วนพันธุ์มะนาวหนัง จะมีเปลือกหนากว่าพันธุ์แป้น และให้น้ำน้อยกว่าสองพันธุ์ข้างต้น หากต้องการให้ได้ น้ำมากต้องคลึงผลมะนาวให้นิ่มก่อนบีบน้ำ โดยน้ำมะนาวที่ได้จะมีรสชาติเปรี้ยว ขมเล็กน้อย และมีกลิ่นหอมมะนาว

แม้จะไม่ปรากฏหลักฐานว่ามะนาวเพชรบุรีเริ่มมีการเพาะปลูกมาตั้งแต่เมื่อไหร่ บางส่วนก็เป็นมะนาวที่ปลูกอยู่เดิมในท้องถิ่น บางส่วนเกษตรกรก็นำพันธุ์มะนาวจากแหล่งกำเนิดอื่นมาปลูกจังหวัดเพชรบุรี แต่ด้วยคุณลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นดินของจังหวัดเพชรบุรีก็ทำให้มะนาวเพชรบุรีมีกลิ่นหอมไม่เหมือนใคร โดยเมื่อประมาณ 20 กว่าปีที่ผ่านมา มะนาวจากจังหวัดเพชรบุรีได้เป็นที่นิยมของผู้บริโภคและเป็นที่ต้องการของตลาด เนื่องจากมีเปลือกบาง และมีกลิ่นหอมโดดเด่น เป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ

Phetchaburi Limes are the limes (ma-now in Thai) grown in Petchaburi which could be either from Manow Paen (key lime), Manow Khai or Manow Nang species with thin skin layers, 8-12 petals, light yellow color, sour taste, and their unique fragrant smell noticeable by just smelling an unpeeled fruit. Manow Paen provides huge fruits, clear white juicy meat, delicatated sour taste and nice smell. Manow Khai gives egg-shaped lime fruits with a bit thicker peel which is juicy, sour and pleasing-scented. Manow Nang's peel is thicker than Manow Paen's and less juicy than the former two kinds so the fruits need to be rubbed until they become softer before squeezing the juice out. Manow Nang Juice tastes sour and a little bitter with good lime smell.

Although there is no evidence of when Phetchaburi Limes are origin originally grew, it is known that some cultivars were home grown and others were brought in from outside sources to plant in Phetchaburi Province. The unique smell was added with the assistance from the province's geographic characteristics. In the past 20 years, the Phetchaburi Limes has gained the reputation both in Thailand and other countries and become popular among the consumers with demand from the markets for its thin peel layer and outstanding smell.





“เลื่องชื่อมานานปี ของดีคู่ครัวจากเมืองเพชร”

จังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่ในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ บริเวณตอนกลางของจังหวัดมีความอุดมสมบูรณ์ที่สุด เนื่องจากมีแม่น้ำเพชรบุรีซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน และมีระบบชลประทานครอบคลุมพื้นที่ส่วนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากเป็นดินร่วนปนทรายที่มีความร่วนซุย มีการระบายน้ำที่ดี ในดินมีอินทรีย์วัตถุผสมอยู่มาก มีสีน้ำตาลปนเหลืองอ่อน ประกอบกับจังหวัดเพชรบุรีมีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เนื่องจากสภาพภูมิประเทศของจังหวัดเพชรบุรีที่มีภูเขาสูงทางด้านตะวันตก และมีชายฝั่งทะเลทางด้านตะวันออก จึงเหมาะสมอย่างยิ่งแก่การปลูกมะนาวเพชรบุรี



“Great Ingredient with Long Reputation of Phetchaburi”

Phetchaburi Province is located in a river basin. The most fertile soil is located in the central area of the province for having Phetchaburi River passing through such location and good coverage of irrigation system. The quality of Phetchaburi's soil is brown and yellow sandy loam provides smooth drainage and organic matters inside. Phetchaburi's climate is warm through a year because of the high mountains in the west and the coast in the east. These qualities are just right for planting Phetchaburi Limes. This combination makes it suitable for planting lime trees.



มะนาวเพชรบุรี สามารถเพาะปลูกได้ทั้งในที่ลุ่มและที่ดอน สำหรับการปลูกในที่ลุ่มจะต้องมีการยกระดับดินให้สูงกว่าพื้นที่ราบทั่วไป โดยการทำเป็นร่องปลูกเพื่อให้รากกระจายได้ดี และระหว่างแปลงดินก็จะเป็นร่องน้ำที่สามารถกักเก็บน้ำเพื่อนำมาใช้รดต้นมะนาวได้ มะนาวเป็นไม้ยืนต้น จะเริ่มติดผลหลังจากการปลูกประมาณ 2 – 3 ปี โดยจะออกดอกออกผลตลอดทั้งปี ทั้งนี้ ก็ขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของดินมะนาว และสภาพพื้นที่เพาะปลูกด้วย โดยตั้งแต่เริ่มออกดอกจนกระทั่งเก็บขายได้จะใช้เวลาประมาณ 6 เดือน และเริ่มเก็บได้ตั้งแต่เดือนที่ 5 โดยสังเกตได้จากผิวเปลือกที่จะเรียบบางใสขึ้น และไม่ควรเก็บมะนาวที่แก่จัดจนผิวมะนาวมีสีเหลือง เพราะผลมะนาวอาจจะชำรุดเสียหายได้ขณะขนส่ง



Phetchaburi Limes can grow in both lowland and highland. Planting in lowland requires the growing spot to be higher than normal lowland by making channels to pave the way for the trees to root deeper. Water channels between each plot contain water for watering the trees. Lime is a perennial plant which starts to fruit after being planted for 2-3 years. The flowers and fruits can be found all year round but still depends on the richness of the trees and soil. It takes approximately 6 months after the flower blooms for the fruit to be ready for harvest. The harvest could begin in the 5th month or when the peel is smoother and thinner. The old yellow limes should not be collected as the fruit can be damaged during transportation.



ONE PROVINCE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



มะนาวเพชรบุรี เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีในท้องตลาด โดยเฉพาะพ่อครัวแม่ครัวที่ชำนาญการปรุงอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ในด้านรสชาติที่จัดจ้าน ต่างรู้จักและ mong หามะนาวลูกสวยจากเพชรบุรีมาเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงสำคัญในการประกอบอาหารไทย เพื่อให้ได้รสและกลิ่นของมะนาวที่หอมอร่อย มะนาวเพชรบุรีจึงถูกส่งไปวางจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วประเทศ และมีกล้าพันธุ์จำหน่ายตามร้านขายกล้าไม้ แต่ถ้าจะให้ได้ผลผลิตเหมือนมะนาวเพชรบุรีที่มีสรรพคุณเรื่องกลิ่นหอม ก็ต้องเป็นมะนาวเพชรบุรีที่ปลูกในจังหวัดเพชรบุรีเท่านั้น จึงจะมีคุณสมบัติอันโดดเด่น ซึ่งหาไม่ได้จากมะนาวที่ปลูกในพื้นที่อื่นของประเทศไทย

Phetchaburi Limes are known in the market, especially among the spicy Thai food chefs, for being the ingredient provides the best taste and smell of limes. The fruits can be bought anywhere in Thailand and the sprouts are sold in many places. The lime trees, however, must only be grown in Phetchaburi to emit the same fantastic aroma.







ONE PROVINCE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มะนาวเพชรบุรี

ทะเบียนเลขที่ : **สข 56100051**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

พื้นที่เพาะปลูกมะนาวเพชรบุรี ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ
ในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองเพชรบุรี
อำเภอบ้านลาด อำเภotáยง อำเภอบ้านแหลม
อำเภอเขาย้อย อำเภอชะอำ อำเภอหนองหญ้าปล้อง
และอำเภอแก่งกระจาน

Geographical Indications

Phetchaburi Limes

Registration Number : **GI 56100051**

Boundary of Geographic Source Location:

The growing area of Phetchaburi Limes covers
the 8 districts of Muang Phetchaburi,
Baan Laad, Tha Yang, Baan Laem, Khao Yoi,
Cha Am, Nong Ya Plong, and Kaeng Krachan in
Phetchaburi Province.



สถานที่ที่น่าสนใจในจังหวัดเพชรบุรี

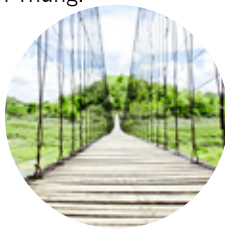
Tourist Attraction in Phetchaburi

อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน เป็นอุทยานแห่งชาติที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย และเป็นต้นกำเนิดของแม่น้ำเพชรบุรี และแม่น้ำปราณบุรี มีพื้นที่ครอบคลุมหลายอำเภอของจังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ เป็นป่าดิบชื้นที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์สูงมาก และยังเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์ป่าหายากหลายชนิด จุดสำคัญที่หลายคนที่เคยไปเยือนล้วนประทับใจคือการไปชมทะเลหมอกเหนือจุดชมวิวเขาพะเนินทุ่ง

Kaeng Krachan National Park is the biggest national park in Thailand covering the area of Phetchaburi and Prachuap Khiri Khan Provinces and the source of Phetchaburi River and Pranburi River. It is an abundant rain forest area as well as the habitat of rare wild creatures. The climax of many people's trips to this place is seeing the sea of fog from the scenic point at Khao Panern Thung.



แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะนาวเพชรบุรี





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร

Phetchaburi Custard Pudding



‘ยอดของฝากจากเมืองเพชร อร่อยเด็ดไปทุกที่’

‘The Most Delicious Souvenir from Phetchaburi’

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร จะมีสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอมของน้ำตาลโตนด และมีรสหวานอ่อนๆ เป็นรสชาติเอกลักษณ์ของน้ำตาลโตนดเมืองเพชร ซึ่งผลิตในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนเมืองเพชรบุรี โดยใช้น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้ขนมหม้อแกงเมืองเพชรมีรสชาติกลมกล่อม ขนมหม้อแกงมีประวัติความเป็นมายาวนาน ตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชแห่งกรุงศรีอยุธยา โดยคุณท้าวทองกีบม้า (มารี กีมาร์ เดอ ปินา) ซึ่งมีชื่อเสียงด้านการทำอาหารคาวหวาน ในสมัยอดีต ขนมหม้อแกงเป็นขนมที่ทำขึ้นในวังสำหรับพระเจ้าแผ่นดิน หรือพระสงฆ์ และได้รับการขนานนามขนมหม้อแกงว่า ‘ขนมกุมภมาศ’ (แปลว่า หม้อทอง) ต่อมาก็ได้แพร่กระจายไปสู่สามัญชนทั่วไป ในปี พ.ศ. 2529 จังหวัดเพชรบุรีได้บูรณะพระนครคีรีให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยว ชาวบ้านในละแวกนั้นได้ทำขนมหม้อแกงออกจำหน่าย โดยใช้น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นส่วนผสมหลัก ปรากฏว่าเป็นที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยว และทำให้ขนมหม้อแกงเป็นขนมขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรี และเป็นที่รู้จักแพร่หลายมาจนถึงทุกวันนี้

Phetchaburi's Custard Pudding is brown with the fragrance and mildly sweet taste of Phetchaburi Toddy Palm Sugar. It is the product from the local knowledge on how to make use of Phetchaburi Toddy Palm Sugar as the important ingredient to create the delicate taste in the Phetchaburi Custard Pudding. The dessert has a long history since it was introduced by Khun Thaw Thong Keebma (Marie Gima de Pina) who was famous for cooking during the reign of King Narai the Great in the Ayutthaya Era. The dish was originally reserved within the palace only for the kings and monks and internally named 'Gumphas' (the Golden Pot). It was just exposed to the public in 1986 when the province renovated Phra Nakhon Khiri expecting to be tourist attraction and the local in the area starting cooking custard pudding for sale using Phetchaburi Toddy Palm Sugar as the main ingredient. The pudding later became popular among the tourists and has been the famous dessert of Phetchaburi until today.





“หวานชุ่มนุ่มลิ้น ใครได้กินล้วนติดใจ”

จังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่ในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ โดยบริเวณตอนกลางของจังหวัดมีความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากมีแม่น้ำเพชรบุรีซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน และมีระบบชลประทานครอบคลุม ลักษณะดินเป็นดินเหนียวปนทราย ประกอบกับจังหวัดเพชรบุรีมีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เพราะสภาพภูมิประเทศของจังหวัดเพชรบุรีที่มีภูเขาสูงทางด้านตะวันตก และมีชายฝั่งทะเลทางด้านตะวันออก สภาพภูมิอากาศ มี 3 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว ซึ่งมีอุณหภูมิอากาศสูงสุดที่ 37 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิอากาศต่ำสุดที่ 16 องศาเซลเซียส

“Addictive Sweetness”

Phetchaburi Province is located in a river basin area. The most fertile soil is located in the central area of the province for having Phetchaburi River passing through such location and good coverage of irrigation system. Phetchaburi's soil is sandy clay and the climate is warm all year round because of the high mountains in the west and the coast in the east. In a year, there are 3 seasons of hot, rainy and cold with the temperature range from 16-37 degrees Celsius.





การทำขนมหม้อแกงเมืองเพชร เริ่มต้นด้วยการนำน้ำตาลโตนดและไข่มาผสมจนเข้ากันได้ดี ก่อนจะนำมารองด้วยผ้าขาวบางและใส่กะทิลงไปผสม หากต้องการรสชาติของเผือกก็นำเผือกมาผสมรวมด้วย จากนั้นกรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้งให้ส่วนผสมทั้งหมดจะเข้ากันดีจนเนียนเป็นเนื้อครีม จากนั้นนำไปเทลงในถาดที่เตรียมไว้ อบด้วยความร้อนประมาณ 200 องศาเซลเซียส เมื่อขนมขึ้นฟูและหน้าขนมเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน ให้ลดความร้อนลงเหลือประมาณ 150 องศาเซลเซียส อบต่อจนขนมสุก และหน้าขนมเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทอง ก็เป็นอันเรียบร้อย หรืออาจจะใส่เม็ดบัวโรยหน้า หรือหอมแดงเจียวเพื่อตกแต่งก็ได้

The baking of Phetchaburi Custard Pudding starts with blending toddy palm sugar with eggs then filtering with thin cloth. Coconut milk is later added while the taro can be the alternative if its flavor is needed before filtering with thin cloth for the second time to blend well and turn all the ingredients into cream. Next, the cream is poured into trays and baked at 200 °C and then 150 °C after the dessert is swollen and its color changed to light brown. The baking is continued until the surface show the sign of being cooked by turning gold then the baker can add lotus seeds or fried onion for decoration





ขนมหม้อแกงเมืองเพชรเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดเพชรบุรี หรือเดินทางลงสู่ภาคใต้ เพราะเมื่อเดินทางเข้าสู่จังหวัดเพชรบุรีก็จะได้เห็นร้านขนมหม้อแกงเมืองเพชรเรียงรายอยู่ตลอดสองข้างทาง ซึ่งแต่ละร้านก็จะแน่นขนัดไปด้วยนักท่องเที่ยวที่ติดอกติดใจในรสชาติหวานอร่อยของขนมหม้อแกงเมืองเพชร จนต้องซื้อกลับไปเป็นของฝากจากเมืองเพชรทุกครั้งที่มาเยือน ปัจจุบันขนมหม้อแกงเมืองเพชรยังเป็นสินค้าส่งออกไปยังต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น จนกล่าวได้ว่าถ้าพูดถึงเพชรบุรี แล้วไม่พูดถึงขนมหม้อแกงเมืองเพชรนั้นแทบจะเป็นไปไม่ได้เลยทีเดียว

Phetchaburi Custard Pudding is well known among the province's visiting tourists and the people traveling to the Southern region as the bakery of this kind of dish can be abundantly found along the roads of Phetchaburi. Each bakery is crowded with tourists who fall in love with the deliciousness of Phetchaburi Custard Pudding and cannot stop themselves purchasing some trays as souvenirs every time they visit the province. Currently, Phetchaburi Custard Pudding is exported to other countries such as Japan. It is almost impossible not to think of the custard pudding when we mention about Phetchaburi Province.

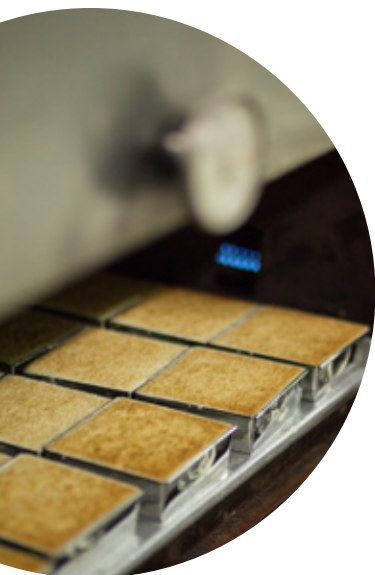
เขาวังคู่บ้าน ขนมหวานเมืองพระ
เลิศล้ำศิลปะ แดนธรรมะ ทะเลงาม

Phetchaburi's slogan describes the province as the home of Khao Wang, great dessert, great works of arts, Buddhist teachings and beautiful sea.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร

ทะเบียนเลขที่ : **สข 56100049**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

พื้นที่การผลิตขนมหม้อแกงเมืองเพชร
ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ ในจังหวัดเพชรบุรี
ได้แก่ อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอบ้านลาด
อำเภotáยง อำเภอบ้านแหลม อำเภอเขาชัย
อำเภอชะอำ อำเภอหนองหญ้าปล้อง และ
อำเภอแก่งกระจาน

Geographic Indication

Phetchaburi Custard Pudding

Registered Number: **GI 56100049**

Boundary of Geographic Source Location:

The producing area of Phetchaburi
Custard Pudding covers the 8 districts of
Phetchaburi Province, namely Muang
Phetchaburi, Baan Laad, Tha Yang, Baan
Laem, Khao Yoi, Cha Am, Nong Ya Plong,
and Kaeng Krachan.

สถานที่ที่น่าสนใจในจังหวัดเพชรบุรี

Tourist Attraction in Phetchaburi

พระราชวังมฤคทายวัน ตั้งอยู่ในพื้นที่ค่ายพระรามหก กองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน อำเภอบางสะพาน สร้างขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว งดงามด้วยหมู่พระที่นั่งไม้สักสีสนสวยงาม ผสมผสานศิลปะตะวันออกและตะวันตกเข้าไว้ด้วยกันอย่างลงตัว ผู้สนใจสามารถชื่นชมความงดงามของหมู่พระที่นั่ง สวนสวย ทะเลงาม และประวัติศาสตร์อันทรงคุณค่าได้ในสถานที่เดียว

Phraratchaniwet Marukhathaiyawan Palace is located within the ground of Rama VI Border Patrol Police Camp. Built in the reign of King Rama VI, the palace is the gorgeous group of teakwood throne-halls with the harmoniously eastern and western mixed architectural design. The tourists can enjoy the beauty of the throne-halls, the gardens, the sea and the history in one place.



แผนที่เส้นทางประวัติศาสตร์ ขนมหม้อแกงเมืองเพชร





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

Phetchaburi Toddy Palm Sugar



‘ที่สุดแห่งความหวานหอม

น้ำตาลรสเลิศจากยอดตาลโตนด’

‘The Sweetest Sweetness from the Top of Toddy Palm’

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร คือน้ำตาลที่ได้จากผลของต้นตาลโตนดที่มีกลิ่นหอมหวาน ซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารและขนมหวานของชาวเมืองเพชรบุรี โดยมีแหล่งผลิตในพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดเพชรบุรี น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นที่รู้จักเป็นอย่างดีของชาวไทย เพราะเมื่อพูดถึงขนมหวานหรืออาหารไทยเมืองเพชรบุรีแล้ว หนึ่งในปัจจัยสำคัญของความอร่อยเลิศรสของอาหารและขนมหวานเมืองเพชรก็คือน้ำตาลโตนด โดยเอกลักษณ์ของน้ำตาลโตนดเมืองเพชรก็คือรสหวานที่นุ่มนวล ไม่หวานแหลมจนบาดคอ และมีกลิ่นหอมจากตาลธรรมชาติ ซึ่งเมืองเพชรบุรี หรือ ‘เมืองพริบพรี’ ในอดีตมีชื่อเสียงในฐานะแหล่งผลิตน้ำตาลจากตาลโตนดมาตั้งแต่สมัยโบราณ เนื่องจากมีต้นตาลขึ้นอยู่หนาแน่น ดังที่ปรากฏในตอนหนึ่งของ ‘นิราศเมืองเพชร’ ของสุนทรภู่ว่า “ทั่วประเทศเขตแคว้นแดนพริบพรี เหมือนจะขึ้นไปพันแต่ต้นตาล” ซึ่งปัจจุบันเรายังพบเห็นต้นตาลโตนดขึ้นอยู่ทั่วไปตามท้องนาในเขตจังหวัดเพชรบุรี และมีเกษตรกรจำนวนหนึ่งปลูกต้นตาลเป็นสวนเพื่อการผลิตน้ำตาลโตนดโดยเฉพาะ

Phetchaburi Toddy Palm Sugar is produced from toddy palm fruits which smell great. With sources in 8 districts of Phetchaburi Province, the sugar has been the main ingredient for the local's food and dessert cooking. Thai people also recognize it as an important factor of the deliciousness of Phetchaburi food and dessert. The unique quality of this toddy palm sugar comprises mildly sweet taste, not too sweet and natural fragrance of toddy palm. The province has also been famous for being the source of toddy palm sugar since the ancient time as there were plenty of palm trees depicted in Suthorn Phu's poem named “Nirat Muang Petch”. Nowadays, the palm trees can be found scattering in Phetchaburi's rice fields. Many agriculturists plant toddy palm orchards to especially supply the production of sugar.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

“นึกถึงเมืองเพชร

ไม่นึกถึงน้ำตาลโตนดได้อย่างไร”

จังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่ในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ โดยบริเวณตอนกลางของจังหวัดมีความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากมีแม่น้ำเพชรบุรีซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน และมีระบบชลประทานครอบคลุม ลักษณะดินเป็นดินเหนียวปนทราย ประกอบกับจังหวัดเพชรบุรีมีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เพราะสภาพภูมิประเทศของจังหวัดเพชรบุรีที่มีภูเขาสูงทางด้านตะวันตก และมีชายฝั่งทะเลทางด้านตะวันออก จึงเหมาะสมอย่างยิ่งแก่การเติบโตของต้นตาลโตนด ซึ่งการเพาะปลูกตาลโตนดทำได้โดยการเพาะเมล็ดให้ต้นตาลงอกก่อนที่จะนำไปปลูกในดิน หรือจะฝังเมล็ดตาลสุกลงในดินเพื่อปล่อยให้งอกเองก็ได้ โดยการปลูกวิธีแรกจะใช้เวลารวดเร็วกว่าวิธีหลัง



“Thinking about Phetchaburi,
Don't Forget Toddy Palm Sugar”

Phetchaburi Province is located in a river basin. The most fertile soil is located in the central area of the province for having Phetchaburi River passing through such location and good coverage of irrigation system. Phetchaburi's soil being sandy clay and climate being warm all year round because of the high mountains in the west and the coast in the east contribute to the growth of toddy palm. The palm sprouts can be grown from either culturing or burying the mature seeds in the ground. The first method, however, is proved to be quicker.





การทำน้ำตาลโตนดเมืองเพชร เริ่มต้นด้วยการปาดวงว (ช่อดอกของต้นตาล) เพื่อรองเอาน้ำตาล โดยใช้กระบอกไม้ไผ่เป็นภาชนะรองรับ ซึ่งจะต้องใส่ไม้พะยอมไว้ในกระบอกใส่น้ำตาลด้วยเพื่อป้องกันน้ำตาลบูด จากนั้นนำน้ำตาลมาเทลงในกระทะเหล็กขนาดใหญ่ที่ตั้งไฟไว้แล้ว โดยเทน้ำตาลสดผ่านผ้ากรองเพื่อกรองเศษไม้พะยอมออก จากนั้นต้มจนน้ำตาลเริ่มเดือด หากต้องการน้ำตาลโตนดสดที่เป็นรูปแบบของเหลวก็สามารถตักออกได้ในขณะนี้ หากต้องการน้ำตาลโตนดที่เป็นก้อน ให้เคี่ยวน้ำตาลต่อไปจนข้นเหนียว โดยใช้ ‘เหล็กกระแทก’ กระแทกน้ำตาลชั้นๆ ที่อยู่ในกระทะ และกวนน้ำตาลที่กำลังจะได้ที่ด้วย ‘ไม้กระหนวน’ เมื่อน้ำตาลเหนียวข้นจนได้ที่แล้ว นำน้ำตาลที่ได้หยอดใส่พิมพ์ที่ทำมาจากดินเหนียวผสมขี้เถ้า ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำให้น้ำตาลเย็นเร็วขึ้น หรือจะใช้ภาชนะอื่นก็ได้ เมื่อเย็นแล้วก็จะได้น้ำตาลโตนดลักษณะคล้ายกับตัวพิมพ์ พร้อมนำไปใช้ประกอบอาหาร หรือจำหน่ายได้ทันที

The sugar making process starts from harvesting the toddy palm's inflorescence into a bamboo tube with shorea branch inside to preserve the sugar from fermentation. The sugar is then poured into heated iron pan through a filter to keep the shorea branch out. Once the boiling point is reached, the liquid sugar can be scooped out of the pan when it is boiling or keep stirring for drier sugar. When the liquid sugar gets sticky enough, it is bumped with an 'iron bumping tool' and stirred with the special tool called 'Mai Kra Nuan', After the boiling, the sugar is poured into the mold made of clay and ashes which is the local intellect to cool the sugar down faster or other containers to shape the sugar then it is ready to be used or sold.





ONE PROVINCE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



น้ำตาลโตนดเมืองเพชร คือเอกลักษณ์ความหวานของจังหวัดเพชรบุรีอย่างแท้จริง และเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ยังคงมีผู้สืบสานและพัฒนาออกมาในรูปแบบต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสำเร็จรูปบรรจุในซองที่ฉีกใช้ได้ง่าย โดยในเขตจังหวัดเพชรบุรีมีเจ้าของเตาเคี่ยวน้ำตาลโตนดจำนวนกว่า 300 ราย และเนื่องจากน้ำตาลโตนดเมืองเพชรยังคงเป็นส่วนประกอบสำคัญคู่ครัวชาวเมืองเพชรและชาวไทยในหลายพื้นที่ ทำให้น้ำตาลโตนดเป็นอีกหนึ่งพืชเศรษฐกิจสำคัญของจังหวัดเพชรบุรี น้ำตาลเมืองเพชรจึงมีความผูกพันกับเมืองเพชรบุรี และวิถีชีวิตของคนเมืองเพชรอย่างแยกกันไม่ออก

Phetchaburi Toddy Palm Sugar is the legit unique sweetness of Phetchaburi as well as the developing local knowledge with new products continuously introduced into the market such as ready-to-use sugar in sachet. There are more than 300 owners of sugar stoves in Phetchaburi because the toddy palm sugar is still recognized as an important ingredient for the local and Thai people's kitchens. Toddy palm has been the province's economic crop with tight relationship with Phetchaburi Province and its people.







ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

ทะเบียนเลขที่ : **สช 56100048**

Geographical Indications

Phetchaburi Toddy Palm Sugar

Registration Number : **GI 56100048**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

พื้นที่การผลิตน้ำตาลโตนดเมืองเพชร ครอบคลุม

พื้นที่ 8 อำเภอ ในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอบ้านลาด

อำเภotáยง อำเภอบ้านแหลม อำเภอเขาชัย

อำเภอชะอำ อำเภอหนองหญ้าปล้อง

และอำเภอแก่งกระจาน

Boundary of Geographic Source Location:

The producing area of Phetchaburi Toddy Palm

Sugar covers the 8 districts of Phetchaburi

Province, namely Muang Phetchaburi, Baan Laad,

Tha Yang, Baan Laem, Khao Yoi, Cha Am, Nong

Ya Plong, and Kaeng Krachan.





สถานที่น่าสนใจในจังหวัดเพชรบุรี

Tourist Attraction in Phetchaburi

เขาวัง หรือ อุทยานประวัติศาสตร์พระนครคีรี เป็นโบราณสถานสำคัญคู่บ้านคู่เมืองเพชรบุรี พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงโปรดให้สร้างขึ้นเพื่อเป็นพระราชวังฤดูร้อน นอกจากพระที่นั่ง วัด และ พระเจดีย์แล้ว บนเขาวังยังมีหอดูดาวส่วนพระองค์ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงพระอัจฉริยภาพทางด้านดาราศาสตร์ของสมเด็จพระบูรพมหากษัตริยาธิราช ผู้ทรงได้รับพระราชสมัญญานามว่า ‘พระบิดาแห่งดาราศาสตร์ไทย’

Khao Wang (Phra Nakhon Khiri Historical Park) is Phetchaburi's crucial archeological site built in the reign of King Rama IV to be his majesty's royal residence for hot season. Khao Wang is not only the location for the throne hall, temple and chedi, but there is an observatory up there as the symbol of his majesty's astronomy talent as 'The Father of Thai Astronomy.'



แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำตาลโตนดเมืองเพชร





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์





ส้มสีทองน่าน

Nan Golden Orange

‘คุณค่าจากแผ่นดิน ส้มสุกเรื่องรองดังทอง’

‘Treasure from the land, Gloden Orange’



ส้มสีทองน่าน เป็นส้มเปลือกบาง สายพันธุ์เดียวกับส้มเขียวหวาน แต่มีจุดเด่นคือผิวเปลือกส้มที่มีสีเหลืองทอง เปลือกบาง ผลทรงแป้น หัวและท้ายบวม รสชาติหวานอมเปรี้ยว ไม่หวานแหลมเหมือนส้มสายน้ำผึ้ง และไม่เปรี้ยวจัดจนเกินไป ตามประวัติความเป็นมา การปลูกส้มในจังหวัดน่านเริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2468 โดย “หมื่นระกำ” ผู้คุมเรือนจำจังหวัดน่าน ได้นำส้มจีนเข้ามาปลูกก่อนเป็นครั้งแรก และในเวลาต่อมาได้มีการนำส้มพันธุ์ต่างๆ มาปลูกที่เมืองน่านด้วย จนกระทั่งปี พ.ศ. 2480 อาจารย์คำพ นุชนิยม อดีตศึกษาธิการจังหวัดน่าน ได้ริเริ่มการปลูกส้มเขียวหวานด้วยวิธีการปักกิ่งตอน ซึ่งทำให้ได้ส้มผลผลิตดีและมีการเพาะปลูกแพร่หลายในพื้นที่จังหวัดน่านมาจนถึงปัจจุบัน

Nan Golden Orange is the thin peel orange cultivar with the same specie as the tangerines with the prominent points of having round and flat shape with hollow spots at the upper and lower cores, as well as gold peel color and sweet and sour taste which is not as sweet as Japanese honeysuckle but not too sour. The history of orange planting in Nan Province started in 1925 by “Muen Rakum”, the custodian of Nan Prison started to grow mandarine orange for the first time. More cultivars was introduced to Nan’s soil until the year 1937 when Khamrop Nuchniyom, Former Nan Provincial Education Officer, initiated planting tangerines using graft technique to create the good citrus product and later became extensively grown in Nan area until the present time.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



‘อากาศเป็นใจ สร้างเอกลักษณ์ส้มสีทอง’

สาเหตุที่ส้มสีทองน่านมีผิวสีเหลืองทองโดดเด่นกว่าส้มเขียวหวานที่ปลูกในท้องถิ่นอื่นก็คือ สภาพภูมิอากาศในฤดูหนาวของจังหวัดน่าน ช่วงกลางวันอากาศจะร้อน ส่วนช่วงกลางคืนอากาศจะหนาว อุณหภูมิที่แตกต่างกันมากภายในหนึ่งวันนี้เองที่ทำให้สาร “คาร์ทีนอยพิกเมนต์” ในเปลือกส้มเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองทอง ซึ่งหากปีไหนจังหวัดน่านมีอากาศหนาวมากเท่าไร เปลือกส้มก็จะเป็นสีเหลืองทองเปล่งปลั่งมากขึ้นเท่านั้น





‘Proper Climate Created Golden Orange’

The reason why the golden orange gets its color only from growing in Nan Is the climate during the cold season when the weather is hot in the daytime and become cold at the nighttime. The huge temperature difference within a day has turned the color of “Carotenoid Pigment” in oranges’ peels from green into gold. The colder Nan’s weather gets, the brighter gold the peels’ color can be.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ส้มสีทองน่านปลูกในจังหวัดน่าน ซึ่งเกษตรกรนิยมจำหน่ายผลผลิตในรูปแบบผลสด ไม่ผ่านการแปรรูป นักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดน่านจึงไม่ควรพลาดที่จะหยิบส้มสีทองน่านติดไม้ติดมือกลับบ้าน ซึ่งทางจังหวัดน่านก็ได้จัดงานเทศกาลส้มสีทองขึ้นในช่วงฤดูหนาว เพื่อเป็นการส่งเสริมผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น และเป็นเทศกาลประจำปีที่รวบรวมสินค้าจากอำเภอต่างๆ ในจังหวัดน่านมาให้นักท่องเที่ยวและชาวจังหวัดน่านเองได้เลือกสรรซื้อหาเป็นของฝาก

Nan Golden Orange was planted in Nan Province where the orchardists sell their products as fresh orange without transformation. All tourists visiting Nan are recommended to buy some of the golden oranges. The province of Nan annually organizes Golden Orange Festival during the cold season to promote local agricultural products and gather products from different districts of Nan for the tourists and the locals to purchase as souvenirs.

แข่งเรือลือเลื่อง เมืองงาช้างดำ
จิตรกรรมวัดภูมินทร์ แดนดินส้มสีทอง
เรื่องรองพระธาตุแช่แห้ง

Nan's slogan praises the fame of boat racing,
the Black Tusk Statue, the painting at Phumin
Temple, the golden orange and the beauty of
Phra That Chae Haeng



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส้มสีทองน่าน

ทะเบียนเลขที่ : **สข 56100054**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ :
พื้นที่เพาะปลูกส้มสีทอง
อยู่ในเขตจังหวัดน่าน

Geographical Indication

Nan Golden Orange

Registration Number : **GI 56100054**

Boundary of Geographic Source Location:
The growing area of Nan Golden Orange
is in Nan Province.





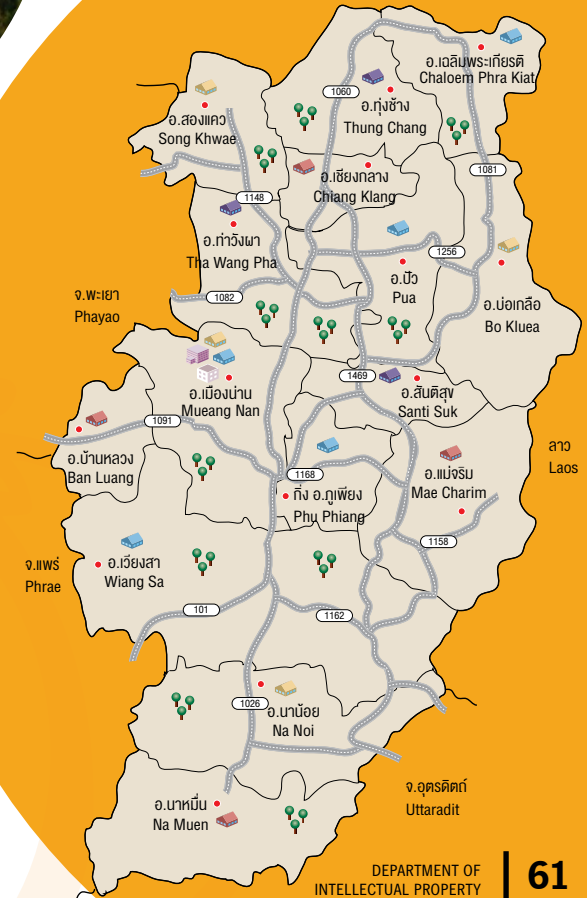
สถานที่ที่น่าสนใจในจังหวัดน่าน

Tourist Attraction in Nan

วัดภูมินทร์ ตั้งอยู่ที่ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดน่าน ความโดดเด่นของวัดภูมินทร์คือพระอุโบสถทรงจัตุรมุขซึ่งประดิษฐานพระประธาน 4 องค์ซึ่งหันพระปฤษฎางค์(หลัง)ชนกัน ภายในพระอุโบสถยังมีภาพจิตรกรรมฝาผนังที่สวยงาม โดยมีภาพเด่นคือภาพของปู่มาน-ย่ามาน หรือเป็นที่รู้จักกันในนามจิตรกรรมฝาผนัง “กระซิบรัก” ที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลก

Phumin Temple is located in Nai Muang Sub-district in Muang District of Nan Province. The distinctive part is tetrahedron shaped ubosot with 4 Buddha images sitting with their backs onto each other and the famous wall paintings, the most remarkable one is the painting of Poo Maan – Yaa Maan named “Krasip Rak (Whispering Love)” which is internationally famous.

แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มสีทองน่าน





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์





สับปะรดห้วยมุ่น

Pineapple Hauymon

‘ดินฟ้าอากาศ รังสรรค์มหัศจรรย์แห่งสับปะรด’
‘The Wonder of Pineapple from Nature’

สับปะรดห้วยมุ่น เป็นสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น คือมีผิวบาง ตาตื้น เนื้อหนานุ่ม เนื้อในสีเหลืองน้ำผึ้ง รสชาติหวานหอม ฉ่ำน้ำ ไม่ระคายเคืองเวลารับประทาน ใบอ่อนโค้ง ใบมีหนามเฉพาะส่วนปลายใบ ตามประวัติกล่าวว่า พ่ออู้อย่าง ซึ่งเป็นพ่อค้าคนหนึ่งในตำบลห้วยมุ่นได้นำหน่อสับปะรดจากจังหวัดเพชรบูรณ์เข้ามาปลูกในพื้นที่ตำบลห้วยมุ่นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2409 ด้วยสภาพดินฟ้าอากาศของตำบลห้วยมุ่น ได้ทำให้สับปะรดที่นำมาจากเพชรบูรณ์กลายพันธุ์เป็นพันธุ์ท้องถิ่น และปัจจุบันเป็นพืชเศรษฐกิจของชาวตำบลห้วยมุ่น และตำบลน้ำไผ่ อำเภอน้ำปาด จังหวัดอุดรธานี

Pineapple Hauymon is of pattawia cultivar heritage which is outstanding for having thin peel, shallow bumps skin, dense and soft honey yellow meat, sweet taste and smell, juicy, no irritation caused to eaters' tongues, and tender leaves with pricks at the tips. The history has been told that “Poh Ui Daeng”, a merchant of Hauymon Sub-district brought the shoots from Petchabun Province and started to plant in Hauymon in 1866. The environment of Hauymon has caused mutation to its local pineapple cultivar and later has become economic plant for the people in the sub-districts of Hauymon and Namphai, of Nampad District, Uttaradit Province.





‘กลายเป็นธูปเป็นของดี หวานหอมไม่ระคายคื่น’

ลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่ทำให้สับปะรดห้วยมุ่นมีความโดดเด่นกว่าสับปะรดที่เพาะปลูกในท้องที่อื่นก็คือ สภาพดินในพื้นที่เพาะปลูกที่เป็นดินร่วนปนทราย สามารถระบายน้ำได้ดี ลักษณะภูมิอากาศในฤดูร้อนจะไม่ร้อนมาก ส่วนในฤดูหนาวจะหนาวเย็น ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,300 มิลลิเมตร/ปี หรือเป็นสภาพภูมิอากาศที่เกษตรกรในท้องถิ่นเรียกว่า “ร้อน 50 เย็น 50” โดยพื้นที่เพาะปลูกจะมีความสูงตั้งแต่ 500 – 1,800 เมตรจากระดับน้ำทะเล ซึ่งเป็นสภาพทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมกับการเพาะปลูกสับปะรดเป็นอย่างมาก

‘The Sweet Non-irritating Mutation’

The geographic characteristics that makes Pineapple Hauymon become distinctive from pineapples in other area are the sandy loam soil which is good for water ventilation of the soil, and the climate that is not too hot during the hot season and cold during the cold season with the average rainfall of 1,300 mm/year. This kind of weather is called “50 hot, 50 cold” by local agriculturists. The planting area is at the level of 500 – 1800 meters above sea level, which is the highly recommended landscape for growing pineapples.





ONE PROVINCE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สับปะรดห้วยมุ่นเพาะปลูกในเขตตำบลห้วยมุ่น และตำบลน้ำไผ่ อำเภอน้ำปาด จังหวัดอุดรดิตถ์ โดยผลผลิตที่ได้ นั้นส่งจำหน่ายทั้งในจังหวัดอุดรดิตถ์ ต่างจังหวัด รวมไปถึงส่งออกไปยังต่างประเทศ ซึ่งรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของ สับปะรดห้วยมุ่น เป็นที่ติดอกติดใจของชาวต่างชาติจนมีการสั่งซื้อปริมาณหลายตันต่อปี นอกจากนี้จะจำหน่ายในรูปแบบสับปะรดสดแล้ว ยังมีการนำไปแปรรูปเป็นไวน์สับปะรด สับปะรดกวน สับปะรดอบแห้ง ฯลฯ อีกด้วย ซึ่งทาง อำเภอน้ำปาดก็ได้นำสับปะรดห้วยมุ่นซึ่งเป็นของขึ้นชื่อของอำเภอน้ำปาด และจังหวัดอุดรดิตถ์ ไปออกจำหน่ายในงาน พระยาพิชัยดาบหักและงานกาชาดจังหวัดอุดรดิตถ์อย่างสม่ำเสมอทุกปี เพื่อส่งเสริมการขาย และทำให้นักท่องเที่ยว จากต่างถิ่นรู้ว่า สับปะรดห้วยมุ่นเป็นของดีจากจังหวัดอุดรดิตถ์ ที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนสับปะรดจากแหล่งอื่นในประเทศไทย

Pineapple Hauymon is grown in the sub-districts of Hauymon and Namphai in Nampad District of Uttaradit Province and sold to customers from both Thailand and other countries for the pineapple's taste has been impressive for foreigners enough to receive the order of many tons per year. Besides selling as fresh pineapples, some are transformed into wine, pineapple jam, baked pineapple, etc. Nampad District has put its effort in supporting the sales of the Pineapple Hauymon by regularly promoting the fruits at Uttaradit's Phraya Pichai Fair and Red Cross Fair year after year to create recognition among tourist from other areas that the pineapple is Uttaradit's unique product and irreplaceable with pineapples from other places in Thailand.







สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
สับปะรดห้วยมุ่น

ทะเบียนเลขที่ : **สข 56100056**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:
พื้นที่เพาะปลูกสับปะรดห้วยมุ่น
อยู่ในตำบลห้วยมุ่น และตำบลน้ำไผ่
อำเภอน้ำปาด จังหวัดอุดรธานี

Geographical Indication

Pineapple Hauymon

Registration Number : **GI 56100056**

Boundary of Geographic Source Location:

The growing area of Pineapple Hauymon covers all
sub-districts of Hauymon and Namphai in Nampad
District of Uttaradit Province.



สถานที่ที่น่าสนใจในจังหวัดอุตรดิตถ์

Tourist Attraction in Uttaradit

เขื่อนสิริกิติ์ ตั้งอยู่ในอำเภอท่าปลา เป็นเขื่อนดินที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย กั้นลำน้ำน่านที่ไหลลงมาจากอำเภอนาหมื่น จังหวัดน่าน นอกเหนือจากประโยชน์ในการผลิตกระแสไฟฟ้า และการชลประทานแล้ว เขื่อนสิริกิติ์ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดอุตรดิตถ์ โดยมีกิจกรรมล่องแพ ตกปลา เยี่ยมชมหมู่บ้านชาวประมง พร้อมอิมมอร์ลียกับปลาสดๆ จากอ่างเก็บน้ำหลังเขื่อน

Sirikit Dam is Thailand's biggest dam located in Tha Pla District blocking Nan River flowing from Na Muen District of Nan Province. The dam is used for generating electricity and also a tourist destination with fun activities such as rafting, fishing, visiting fisherman's village, and enjoying fresh fishes from the reservoir behind the dam.



แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับปะรดห้วยมุ่น





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์





ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร

Pomelo Thakhoi Mueang Phichit

‘แข็งแรง สู้โรค ออกลูกทั้งปี’

‘Strong, Anti Diseases, and Give Fruits All Year Long’

ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร เป็นส้มโอพันธุ์ท่าข่อย ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่มีลักษณะพิเศษคือ มีรสหวานอมเปรี้ยว เนื้อสีชมพูอ่อน ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็กหรือเมล็ดลีบ บางผลอาจจะไม่มีเมล็ดเลย ผิวเปลือกค่อนข้างหยาบ มีต่อมน้ำมันใหญ่ และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว จุดเด่นของส้มโอท่าข่อยอีกอย่างก็คือ เป็นส้มโอที่ลูกตก และให้ผลผลิตตลอดทั้งปี ตำนานต้นกำเนิดของส้มโอท่าข่อยมีหลายที่มา บ้างก็ว่าส้มโอท่าข่อยลอยตามแม่น้ำมาติดตลิ่งบ้านท่าข่อย บ้างก็ว่ามีพระธุดงค์มอญกึ่งส้มโอให้กับ ‘ผู้ใหญ่บัว’ ซึ่งเป็นผู้ใหญ่บ้านท่าข่อย ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองพิจิตร บ้างก็ว่าผู้ใหญ่บัวซื้อพันธุ์ส้มโอมาจากกรุงเทพฯ หรือบ้างก็ว่าได้พันธุ์มาจากพ่อค้าชาวจีน แต่ไม่ว่าอย่างไรก็ตาม ส้มโอท่าข่อยก็เป็นส้มโอพันธุ์คู่เมืองพิจิตรมาแล้วกว่า 100 ปี

Pomelo Thakhoi Mueang Phichit are the pomelo of Thakhoi cultivar whose special quality is having sweet and sour test, light pink juicy meat, small slender seeds or no seed in some fruits, as well as rough peel surface with aromatic huge oil gland. The tree is exceptional for its fecundity and producing fruits at all times of the year. There are many legends regarding the origin of this pomelo. Some said the pomelo scion floated through water and ran ashore at Baan Thakhoi. Others said “Phuyai Bua”, the village head of Baan Thakhoi in Muang Kao Sub-district of Muang District, was handed the scion over by a retreating monk, bought the scion from Bangkok or Chinese merchants. No matter what exactly is the true origin of it, Pomelo Thakhoi Mueang Phichit has been the great pomelo cultivar of Phichi for longer than a century.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



‘ดินดำ น้ำชุ่ม ความสมบูรณ์ ของที่ราบลุ่ม 3 ลำน้ำ’

จังหวัดพิจิตร มีภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำสำคัญไหลผ่านถึง 3 สาย คือแม่น้ำน่าน แม่น้ำยม และแม่น้ำพิจิตร ตลอดจนลำคลองหลายสายที่มีต้นกำเนิดจากเทือกเขาเพชรบูรณ์ พื้นที่ในจังหวัดพิจิตรจึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการทำนา ทำไร่ และทำสวน โดยเฉพาะสวนส้มโอ เนื่องจากมีน้ำท่าอุดมสมบูรณ์ รวมถึงอุณหภูมิต่ำ แสงแดด ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 2,000 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 25-30 องศาเซลเซียส ซึ่งส้มโอท่าชอยเมืองพิจิตรจะเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำขัง มีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ และมีแสงแดดจัด



‘Black Soil and Moisture, The Richness of The 3 Rivers Plain’

Most of Phichit Province’s landscape is plain with 3 passing rivers – Nan, Yom and Pichit – and many canals whose origin are from Petchabun Mountain Range. As a result, the land of Phichit Province is suitable for farms, plantations, orchards, and especially growing pomeloes. The combination of abundant water, proper temperature at the average of 25-30 °C, sunlight, and annual rainfall of 2,000 mm is good for Pomelo Thakhoi Mueang Phichit to grow as the plant prefer the area with strong sunlight, sufficient water but no water log.





ONE PROVINCE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร มีวางจำหน่ายทั้งในจังหวัดพิจิตร และส่งไปจำหน่ายในต่างจังหวัด ซึ่งทางราชการได้เข้ามาส่งเสริมการส่งออกไปยังต่างประเทศ เป็นการยกระดับส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตรจากพืชในท้องถิ่นสู่การเป็นสินค้าส่งออกไปยังประเทศจีน และกลุ่มประเทศในตะวันออกกลาง นอกจากนี้ กลุ่มแม่บ้านในจังหวัดพิจิตรยังได้นำเอาเปลือกส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร มาแปรรูปเป็นอาหารทานเล่นในรูปแบบของส้มโอกวั่นแก้วสีรส ส้มโอท่าข่อยจึงเป็นพืชที่มีความสำคัญ และเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดพิจิตร จนไปปรากฏอยู่ในคำขวัญประจำจังหวัดพิจิตรที่ว่า “รสเด็ดส้มท่าข่อย”



Pomelo Thakhoi Mueang Pichit is available in Pichit Province and transported to other provinces as well. The government is promoting the product from local to international scale, expecting to import the pomelos to China and Middle Eastern Countries. Moreover, the groups of housewives in Pichit are able to make dessert called “Pomelo Guwn Kaew See Rod” from pomelo peel. For these reasons, pomelo is the unique and important fruit for the province of Pichit as it appears on the provinces slogan’s “Great Taste of Thakhoi Pomelo” part.



ถิ่นประสูติพระเจ้าเสือ แข่งเรือยาวประเพณี
พระเครื่องดีหลวงพ่อเงิน เพลิดเพลินบึงสีไฟ
ศูนย์รวมใจหลวงพ่อเพชร รสเด็ดส้มท่าข่อย
ข้าวเจ้าอร่อยลือเลื่อง ตำนานเมืองชาละวัน

The slogan stated the province as birthplace of Phra Chao Sua, with traditional boat racing, good Buddhist amulet of Luang Pho Ngern, the place for amusing trip at Beung Si Fai, Luang Pho Pech as the province's heart and soul, tasty Thakhoi citrus, delicious rice, and the location where Chalawan, a Thai famous tale of the crocodile king, took place.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร

ทะเบียนเลขที่ : **สข 55100093**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์
พื้นที่เพาะปลูกส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร
ครอบคลุมพื้นที่ทุกอำเภอในจังหวัดพิจิตร

Geographical Indication

Pomelo Thakhoi Mueang Pichit

Registration Number : **GI 55100093**

Boundary of Geographic Source Location:
The growing area of Pomelo Thakhoi Mueang
Pichit covers all the sub-districts of Pichit
Province.





สถานที่ที่น่าสนใจในจังหวัดพิจิตร

Tourist Attraction in Phichit

บึงสีไฟ เป็นบึงน้ำจืดขนาดใหญ่เป็นอันดับสามของประเทศ ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำจืด และเป็นที่อยู่อาศัยของนกหลายชนิด นอกจากนี้ ยังมีศาลากลางน้ำสร้างไว้ให้เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจของชาวเมืองพิจิตรอีกด้วย ในบริเวณบึงสีไฟยังมีรูปปั้นจระเข้พญาชาละวัน ซึ่งมีความยาวกว่า 38 เมตร นับว่าเป็นรูปปั้นจระเข้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลก

Beung Si Fai is the 3rd biggest fresh water lake of Thailand located in Muang District, Phichit. It's the place for breeding fresh water creatures and the habitat of various birds. In addition, a pavilion was built on top of the lake for the people of Phichit to chill out. This area also own Chalawan, The Crocodile King Statue, the biggest crocodile statue in the world with more than 38 meters length.



แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ครกหินอ่างศิลา

Angsila Stone Mortar

‘ต้นตำรับครกสามัญประจำครัวไทย’

‘The Original Mortar for Thai Kitchens’



ครกหินอ่างศิลา เป็นครกและสากที่ผลิตจากหินแกรนิตซึ่งมีความทนทาน สามารถตำอาหารให้แหลกละเอียดได้ง่ายและรวดเร็ว โดยเป็นภูมิปัญญางานฝีมือในการทำหินและแกะสลักหิน ของชาวจีนแต้จิ๋วที่อพยพมาตั้งรกรากอยู่ในย่านตำบลอ่างศิลา อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ซึ่งแต่เดิมประกอบอาชีพทำเสาหินสำหรับวัดและศาลเจ้าเป็นหลัก แต่เมื่อเห็นว่าชาวไทยใช้ครกไม้ ครกดินเผา หรือครกหินที่ขึ้นรูปหยาบๆ ช่างชาวจีนก็ได้ใช้ทักษะฝีมือในการแกะสลักหินมาทำครกหินที่ขึ้นรูปเป็นทรงกลม ผิวด้านในครกมีความเกลี้ยง และมีหูครก ทำขึ้นมาใช้และจำหน่ายในละแวกนั้น ซึ่งชาวบ้านที่ได้ใช้ครกหินจากอ่างศิลาก็ติดอกติดใจและยอมรับในคุณภาพ ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะที่มีรูปทรงโค้งสวยงาม มีส่วนใช้จับหรือยก เป็นหูสองข้าง จนทำให้ครกหินจากอ่างศิลาเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงมานานหลายสิบปี และเป็นที่รู้จักเป็นอย่างดีไปทั่วประเทศไทย

Angsila Stone Mortar is the set of mortar and pestle that is made of granite and is well-know for its endurance and ability to easily and quickly pound the food. The knowledge of stone carving came from Teochew Chinese immigrants who settled in Angsila Sub-district in Muang District of Chonburi Province. These people originally engraved stone pillars for temples and shrines for living and decided to carve mortars after seeing that the locals were using mortars made of wood, clay, and roughly carved stone. The Chinese sculptors relied on their skills to carve round-shaped mortars with smooth inner surface and handles for sale in their neighborhood. The end-users were then satisfied with the quality of the mortars. With its unique round shape and handles, the stone mortar from Angsila has been a nationally famous product for decades.



‘ครกหินวาวประกายเพชร ตำดี ดีແລກ’

พื้นที่ตำบลอ่างศิลาอยู่ค่อนข้างไกลออกไปทางตะวันออกเฉียงใต้ของอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มชายทะเล มีเนินเขาที่มีหินแกรนิตอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการก่อสร้างรวมถึงการทำครกหินของชาวบ้านในพื้นที่ เอกลักษณ์ของหินแกรนิตในลวดอ่างศิลาก็คือ มีเนื้อหินเหนียวแน่น แข็งแกร่ง มีสีขาว สีเหลืองมันปู หรือสีเหลืองส้ม ในเนื้อหินจะมีเกล็ดแวววาวคล้ายเกล็ดเพชร ซึ่งคุณลักษณะเหล่านี้ทำให้หินแกรนิตในลวดอ่างศิลาเหมาะสมอย่างยิ่งที่จะนำมาทำครกและสาก เนื่องจากเมื่อใช้แล้วหินจะไม่ร่วนเป็นแฉ่งเหมือนครกหินปูน ซึ่งทนทานต่อความเป็นกรดน้อยกว่าครกหินแกรนิต



‘Sparkling Mortars with Powerful Pounding’

Angsila Sub-district is located on a coastal plain area in the southeast of Muang District of Chonburi Province with plenty of granite, the great raw material for construction and mortar making for the locals. The granite of Angsila is outstanding for its firm and strong texture that contains diamond-like flakes inside with the stone the colors of white or cadmium yellow or yellow mingled with orange. These qualities make the granite in Angsila suitable for making mortars and pestles as the granite mortars are more tolerate to acidic substances, unlike those made of limestone whose surface could turn into powder when exposed to acid.







การทำครกหินอ่างศิลาเริ่มต้นด้วยการนำหินก้อนใหญ่มาแบ่งเป็นก้อนตามขนาดครกที่ต้องการ โดยใช้เหล็กลิ้มและเหล็กปลายแบน(พิก) จากนั้นจึงใช้เหล็กปลายแหลม(เหล็กแต้) แต่งให้เป็นรูปครกและเขียนรูปทรงครกบนหินด้วยหมึกสีดำ ให้ได้ขนาดที่ต้องการ ก่อนจะใช้ใบตัดเพชรตัดเป็นร่องเล็กๆ แล้วสกัดให้เป็นรูปทรงครก และใช้เหล็กพวงสับผิวด้านนอกให้ละเอียด สุดท้ายขัดผิวด้านในให้เรียบด้วยหินขัด ส่วนการทำสากก็มีวิธีการคล้ายกันแต่เปลี่ยนรูปทรงการสกัดจากครกเป็นสาก ซึ่งปัจจุบันการทำครกหินอ่างศิลามีการใช้เครื่องจักรขนาดเล็กมาช่วยในการทำงาน ทำให้สามารถทำครกได้ง่ายกว่าแต่ก่อน แม้ว่าจะมีอุปกรณ์ทันสมัย แต่หัวใจสำคัญในการทำครกและสากให้มีคุณภาพก็คือ ฝีมือของช่างท้องถิ่นในการทำครกและสากให้ออกมามีรูปทรงสวยงาม และมีมาตรฐาน



The making of an Angsila Stone Mortar begins with dividing rocks into pieces of the preferred mortar size by an iron wedge and a flat chisel. Then, the piece is carved into mortar shape by using a point chisel. Next, the crater's position is marked with black ink to guide the small channel which later eases the making of the actual crater with an angle grinder. Finally, the external surface is prepared by the tool called 'lek pong' while the internal surface is smoothed using polished stone. The making of a pestle is similar to a mortar with only difference in shape. Nowadays, there are small machines are introduced to the production to make things easier. Despite the application of labor-saving devices, beautiful and high standard mortars and pestles still rely on the skills of local sculptors.







ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ปัจจุบันครกหินอ่างศิลาได้พัฒนาไปเป็นสินค้าส่งออกไปยังต่างประเทศในแถบยุโรป สหรัฐอเมริกา รวมไปถึงออสเตรเลีย โดยส่งไปจำหน่ายให้กับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ นอกจากนี้ยังมีการผลิตครกและหม้อหินเพื่อนำไปใช้ตามวัตถุประสงค์ต่างๆ เช่น หม้อหินสำหรับปรุงอาหารเกาหลี ครกบดยา หรือครกเพื่อการตกแต่งบ้าน ทำให้ครกหินอ่างศิลาก้าวไปไกลกว่าการเป็นอุปกรณ์ประกอบอาหารไทยเพียงอย่างเดียว โดยขยายประโยชน์การใช้งานครอบคลุมทั้งการประกอบอาหาร การแพทย์ ไปจนถึงการตกแต่งบ้าน ซึ่งแม้กระทั่งชาวต่างชาติก็ยังต้องยอมรับในคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากหินอ่างศิลา และฝีมือของช่างทำหินชาวไทย

Angsila Stone Mortar is currently promoted as an exported product to Europe, USA, and Australia. Its customers are mostly Thai restaurants operating abroad. Furthermore, mortars and stone pots are produced to be used for special purposes such as stone pots for Korean cuisine cooking, medicine pestle mortars or decorative mortars. Angsila Mortar Stone has gone beyond just the equipment for Thai kitchen by expanding its product range to cover greater variety cooking, medication as well as home decoration. This product is now accepted by foreigners for its quality and the Thai sculptors' skills.







สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ครกหินอ่างศิลา

ทะเบียนเลขที่ : **สข 56100057**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ :
อยู่ในพื้นที่ตำบลอ่างศิลา
ตำบลบ้านปึก และตำบลเสม็ด
ของอำเภอมือง จังหวัดชลบุรี

Geographical Indications

Angsila Stone Mortar

Registration Number : **GI 56100057**

Boundary of Geographic Source Location:
The production area of Angsila Tambon of
Samet Tambon, and Baan Puek Tambon,
Muang District, Chonburi Province.



สถานที่ที่น่าสนใจในจังหวัดชลบุรี

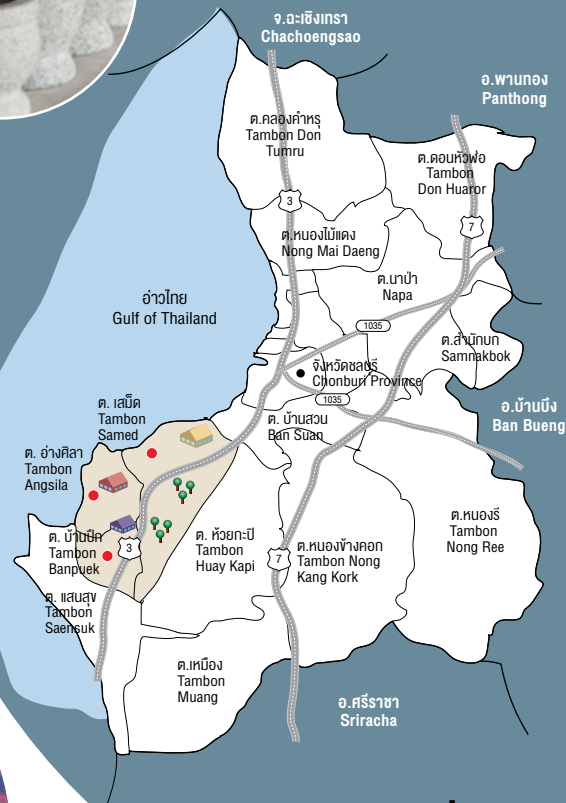
Tourist Attraction in Chonburi

ชายหาดบางแสน ตั้งอยู่ในตำบลแสนสุข อำเภอเมือง เป็นสถานที่ท่องเที่ยว ชายทะเลที่เป็นที่รู้จักกันดีมากกว่า 60 ปี เนื่องจากมีชายหาดยาวกว่า 5 กิโลเมตร และตั้งอยู่ไม่ไกลจากตัวเมืองชลบุรี ปัจจุบันชายหาดบางแสนได้รับการพัฒนาให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่หลากหลาย และยังสามารถอิมพอร์ตกับอาหารทะเลสดๆ ราคาประหยัดที่มีจำหน่ายทั่วไปในบริเวณบางแสนและแหลมแท่นที่อยู่ใกล้ๆ กันอีกด้วย

Bang Saen Beach is a well-known coastal travel destination located in Saen Suk Sub-district in Muang District with 5 kilometers long beach not far from the city of Chonburi. After more than 60 years of its popularity, the current Bang Saen Beach has been developed to provide more facilities to the tourists. Delicious seafood at economic prices can be enjoyed along Bang Saen Beach and Laem Thaan.



แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ครกหินอ่างศิลา





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์





มะพร้าวเกาะพะงัน

Koh Phangan Coconut

‘ส่งตรงจากอ่าวไทย เอกลักษณ์แห่งมะพร้าวกะทิไทย’

‘Directly from Gulf of Thailand, the Thai Unique Coconut’



มะพร้าวเกาะพะงัน เป็นมะพร้าวพันธุ์ดั้งเดิมที่มีอยู่บนเกาะพะงัน โดยมีผลทรงกลมรียาว เปลือกและเส้นใยมีความเหนียว กะลาสีน้ำตาลแก่ เนื้อมะพร้าวขาวใส เนื้อแน่น 2 ชั้น มีรสชาติหวานมัน หอมกะทิสด การเพาะปลูกมะพร้าวบนเกาะพะงันมีมานานกว่า 200 ปี นับตั้งแต่ปลายสมัยอยุธยา จากเดิมที่เป็นพืชท้องถิ่นที่ขึ้นทั่วไป เมื่อมีคนอยู่อาศัยมากขึ้นก็ได้ขยายพื้นที่เพาะปลูกกว้างออกไป โดยในอดีตชาวจีนจะบรรทุกลูกมะพร้าวจากเกาะพะงันไปขายยังกรุงเทพฯ โดยเรือสำเภาและเรือกลไฟ ก่อนที่จะกระจายไปยังจังหวัดต่างๆ เช่น นครราชสีมา ซึ่งความหอมมันเป็นเอกลักษณ์ และความหนาแน่นของเนื้อมะพร้าว หรือที่เรียกกันว่า “เนื้อสองชั้น” ทำให้ได้เนื้อมะพร้าวและน้ำกะทิตกมากกว่ามะพร้าวจากท้องถิ่นอื่น มะพร้าวเกาะพะงันจึงได้รับการยอมรับในเรื่องรสชาติและคุณภาพมาอย่างยาวนาน

Koh Phangan Coconut is the original cultivar of Phangan Island whose fruit has oval long shape with strong fiber, dark brown shell, and clear white 2-layer meat in which sweet taste and smell of fresh coconut cream exist. The history of coconut planting in Koh Phangan is longer than 200 years since late Ayutthaya Age from being naturally grown plants to becoming widely planted as a result of increased population in Phangan Island. In the past, Chinese merchants were the people who transported the coconut from Phangan Island to Bangkok through barques or steamboats before spreading through other provinces such as Nakhon Ratchasima. The unique smell and dense “2-layer meat” offers more coconut meat and cream than the coconuts from other locations. Consequently, Koh Phangan has been accepted for its taste and quality for a long time.



‘เนื้อมะพร้าวสองชั้น ความหอมมันคุณสอง’

เกาะพะงัน ตั้งอยู่กลางอ่าวไทย มีภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มและที่ลาดชัน สภาพดินเป็นดินร่วนปนทราย ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตลอดทั้งปี ทำให้ในหนึ่งปีมีเพียง 2 ฤดู คือฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤษภาคม-มกราคม และฤดูร้อน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน ตรงกลางเกาะเป็นภูเขาสูงและป่าดิบชื้น ซึ่งเป็นต้นกำเนิดของลำธารสายสั้นๆ 19 สาย ที่ไหลลงสู่ทะเล ไม่มีปัญหาน้ำท่วมในฤดูฝน คุณลักษณะดังกล่าวนี้ทำให้เกาะพะงันเหมาะต่อการปลูกมะพร้าวอย่างยิ่ง และมะพร้าวเกาะพะงันก็มีเอกลักษณ์ในเรื่องของความหอมมัน และเนื้อมะพร้าวที่หนากว่าท้องถิ่นอื่นอย่างเห็นได้ชัด



‘Two-layer Meat, Twice as Sweet’

Phangan Island is located in the Gulf of Thailand with plains and escarpment of sandy loam. The climate is influenced by monsoon through the year providing 2 seasons in a year – rainy season in May-January and hot season in February-April. There are high mountains and tropical rain forest in the center of the island that provide the island with 19 short streams flowing to the sea. The island, however, does not have to face the flood crisis during the rainy season. Such geographic qualities have made Phangan Island a great place to grow coconuts and given Koh Phangan Coconuts a uniqueness for their nice fatty smell and clearly thicker meat comparing with other regions' coconuts.







มะพร้าวเกาะพะงัน สามารถปลูกได้ตลอดปีทั้งในที่ลุ่มและที่ดอน ซึ่งจุดเด่นของต้นมะพร้าวเกาะพะงันคือ เมื่อต้นมะพร้าวมีอายุมากขึ้นจะมี “สะโพก” หรือโคกตันที่อวบขยายออกด้านข้าง หลังการปลูกราว 6 ปีก็จะสามารถเก็บผลผลิตได้ โดยมะพร้าวต้นหนึ่งอาจจะมีอายุได้ถึง 200 ปี การเก็บเกี่ยวสามารถใช้วิธีสอยเอาลูกมะพร้าวลงมา หรือจะใช้ลิงปีนขึ้นไปเก็บมะพร้าว ปัจจุบันชาวสวนมะพร้าวเกาะพะงันได้หันมาให้ความสนใจในการทำเกษตรแบบอินทรีย์เพิ่มมากขึ้น โดยไม่ใช้สารเคมีในการเพาะปลูก และใช้กระบวนการทางชีวภาพ ชีววิธี ในการกำจัดแมลงศัตรูพืช คือ การใช้แตนเบียนมากำจัดด้วงและแมลงค้ำหนามซึ่งเป็นศัตรูของต้นมะพร้าว

Koh Phangan Coconut can be planted through the year in both lowland and highland. One of Koh Phangan Coconut tree distinctive points is that it gets to have a “hip” or sideways expansion when the tree becomes more aging. The fruits can be harvested after planting for about 6 years while a coconut tree could last for 200 years. The harvest methods can be either using long sticks or trained monkies. The Koh Phangan Coconut orchardists are now become more interested in organic farming with no chemical substances used in the planting and taking advantage of biological pesticide method of using parasitic wasps to get rid of caterpillars and two-colored coconut leaf beetles.





แม้ว่ากระแสการท่องเที่ยวจะดำเนินไปอย่างเข้มข้นทั่วเกาะพะงัน ทำให้พื้นที่เพาะปลูกมะพร้าวลดลงไปบ้าง แต่อาชีพชาวสวนมะพร้าวยังคงเป็นอาชีพหลักของประชาชนอีกจำนวนมากบนเกาะพะงัน ซึ่งได้รวมกลุ่มกันเพื่ออนุรักษ์และสร้างคุณค่าให้กับมะพร้าวเกาะพะงัน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์หนึ่งของเกาะแห่งนี้ และได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว เช่น น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับมะพร้าวในท้องถิ่น และก็ได้รับความนิยมและยอมรับในคุณภาพจากนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศที่เดินทางมาท่องเที่ยวเกาะพะงัน

Although tourism in Phangan Island is prospering and reducing coconut planting area, coconut orchardist is still the main occupation for most people in the island. These people are getting together to preserve and create added value to Koh Phangan Coconut, one of the island's uniqueness. New products from the coconut such as coconut oil were also developed to create added value for local coconuts and become popular and accepted among the tourists both foreign and Thai.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มะพร้าวเกาะพะงัน

ทะเบียนเลขที่ : **สช 56100047**

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ :

พื้นที่เพาะปลูกมะพร้าวเกาะพะงันครอบคลุม

พื้นที่ 2 ตำบล คือ ตำบลบ้านใต้ และตำบล

เกาะพะงัน อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

Geographical Indication

Koh Phangan Coconut

Registration Number : **GI 56100047**

Boundary of Geographic Source Location:

The growing area of Koh Phangan

Coconut covers the sub-districts of Baan

Tai, and Koh Phangan in Koh Phangan

District, Surat Thani Province.

สถานที่ที่น่าสนใจในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

Tourist Attraction in Surat Thani

เกาะพะงัน ตั้งอยู่ห่างจากชายฝั่งราว 55 กิโลเมตร แม้จะมีชื่อเสียงในด้านการเป็นเกาะแห่งการสังสรรค์ของชาวต่างชาติ แต่เกาะพะงันก็ยังมีชายหาดที่ขาวสะอาดอยู่รอบเกาะ รวมถึงแนวปะการังน้ำตื้นที่มีความสวยงาม น้ำตกหลายแห่ง และป่าฝนที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ รอคอยให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับอีกมุมหนึ่งของเกาะพะงัน

Phangan Island is 55 kilometers away from the coast. Despite its reputation of being the party island for foreign tourists, it is still the place for white and clean beaches around the island as well as beautiful shallow water coral reefs, waterfalls and abundant rain forest.



แผนที่สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวเกาะพะงัน



รายการสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขึ้นทะเบียน (Registered Geographical Indication in Thailand)
 สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยที่ขึ้นทะเบียนแล้ว 51 สินค้า มีดังนี้
 (Registered Thai Geographical Indication Products : 51 products)

1. ส้มโอนครชัยศรี Nakonchaisri Pomelo	14. กาแฟดอยช้าง Doi Chaang Coffee	27. เครื่องจักสานพนัสนิคม Phanat Nikhom Basketry	40. น้ำตาลโตนดเมืองเพชร Phetchaburi Toddy Palm Sugar
2. มะขามหวานเพชรบูรณ์ Phetchabun Sweet Tamarind	15. ไข่เค็มไชยา Chaiya Salted Eggs	28. ชมพู่เพชร Phet Rose Apple	41. ขนมหม้อแกงเมืองเพชร Phetchaburi Custard Pudding
3. หมูย่างเมืองตรัง Trang Roast Pork	16. ผ้าไหมยกดอกลำพูน Lamphun Brocade Thai Silk	29. ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท Chonnabot Mudmee Thai Silk	42. เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน Isan Indigenous Thai Silk Yarn
4. กาแฟดอยตุง Doi Tung Coffee	17. ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์ Praewa Kalasin Thai Silk	30. กล้วยหินบันนังสตา Gluay Hin Bannang Sata	43. มะนาวเพชรบุรี Phetchaburi Limes
5. ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ Phurua Plateau Wine	18. ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ Thung Kula Rong-Hai	31. ญอกมละบรินัน Yok Mlabri Nan	44. ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร Pomelo Thakhoi Mueang Phichit
6. ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท Chainat Khaotangkwa Pomelo	19. ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ Surin Hom Mali Rice	32. ข้าวกำลันา Khao Kum Lanna	45. ส้มสีทองน่าน Nan Golden Orange
7. สับปะรดศรีราชา Sriracha Pineapple	20. ข้าวเจ๊กเขยเส้าไห้ Khao Jek Chuey Sao Hai	33. เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด Kohkret Pottery	46. ข้าวแต่นลำปาง Lampang Khao Tan
8. หอยนางรมสุราษฎร์ธานี Surat Thani Oyster	21. ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร Khao Leuang Patew Chumphon	34. กระต้อนห่อบางกร่าง Kathon-Hor-Bangkrang	47. สับปะรดห้วยมุ่น Pineapple Hauymon
9. ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง Sangyod Maung Phatthalung Rice	22. ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์ Kaowong Kalasin Sticky Rice	35. ทุเรียนนันท Nont Durian	48. ครกหินอ่างศิลา Angsila stone mortar
10. สับปะรดภูแลเขียงราย Chiangrai Phulae Pineapple	23. ร่มบ่อสร้าง Bor Sang Umbrella	36. ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม Samutsongkhram Kom Lychee	49. ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยท่อม Huay Hom cotton wool
11. สับปะรดนางแล Nanglae Pineapple	24. เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง Ban Chiang Pottery	37. ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม Samutsongkhram Khaoyai	blend fabric
12. ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี Sakon Dhavapi Haang Golden Aromatic Rice	25. ศิลาดลเขียงใหม่ Chiangmai Celadon	38. ส้มโอบั๊บทิมสยามปากพนัง Pakpanang Tabtimsiam Pomelo	50. ชามไก่ลำปาง Lampang Chicken Bowl หรือ Cham Kai Lampang
13. ผ้าตีนจกแม่แจ่ม Mae Jaem Teen Jok Fabric	26. สับปะรดภูเก็ต Phuket Pineapple	39. มะพร้าวเกาะพะงัน Koh Phangan Coconut	51. ปลาแดกชุ่มน้ำสะแกกรัง อุทัยธานี Pla Rad Lumnam Sakae Krang Uthai Thani

สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ต่างประเทศ ที่ขึ้นทะเบียนแล้ว 10 สินค้า มีดังนี้ (Registered Foreign Geographical Indication Products : 10 products)

1. พิสโก Pisco	6. สก๊อตช์ วิสกี้ Scotch Whisky
2. แชมเปญ Champagne	7. นาปา วาลเลย์ Napa Valley
3. บูเรเนลโล ดิ มอนตาลชิโน Brunello Di Montalcino	8. ตากีล่า Tequila
4. คอนยัค Cognac	9. บาร์บารesco Barbaresco
5. โปรชชูดโต ดิ ปาร์มา Prosciutto Di Parma	10. บาโรโล Barolo

คณะผู้จัดทำ (Editor Team)

1. นายสมศักดิ์ พนิชยกุล Mr.Somsak Phanichayakul	รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา Deputy Director General
2. นายวรวุฒิ โปษากานนท์ Mr.Voravut Posaganondh	ผู้อำนวยการสำนักเครื่องหมายการค้า Director of Trademark Office

กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication Group)

1. นางประภาภรณ์ คัมภีรานนท์ Mrs.Prapaporn Khumpiranont	7. นางสาวธิดาลักษณ์ นิติวฒนาวิจารณ์ Ms.Tidalak Nitiwattanavicharn
2. นางสาวสิริรัตน์ ศุภรักษ์ Ms. Sirirat Suparak	8. นางสาวสุกัญญา พิสุทธิพงษ์ Ms.Sukunya Pisuttipong
3. นายปฏิพัทธ์ ปานสุนทร Mr.Patipat Pansuntorn	9. นางสาวปานฤทัย กุลจรัสเศรษฐ์ Ms.Panrutai Kuncharatset
4. นางสาวจุฑาทิพย์ วุฒิกำรัมย์ Ms.Jutatip Vuthiparum	10. นายสุเมธ ดาวสุข Mr.Sumet Dowsuk
5. นางสาวมนชนก ธนสันติ Ms.Monchanok Tanasanti	11. นางสาวอโนทัย จันทวงค์ Ms.Anothai Juntawong
6. นางสาวณฐมน ตันติวัฒนสิทธิ์ Ms.Nathamon Tantivattanasith	



กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY

www.ipthailand.go.th



กรมทรัพย์สินทางปัญญา

44/100 ถนน นนทบุรี 1 ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทร: 0 2547 4621-5 สายด่วน: 1368

Department of Intellectual Property

44/100 Nonthaburi 1 Rd., Bangkrasor,
Muang District, Nonthaburi 11000

Tel: 0 2547 4621-5 Hotline: 1368