

มะพร้าวเกาะพะงัน

Koh Phangan Coconut

"มะพร้าวเกาะพะงัน" เป็นมะพร้าวที่ปลูกในอำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีผลทรงกลมรียาว เปลือกและเส้นใยมีความเหนียว กะลาสีน้ำตาลแก่ เนื้อมะพร้าวขาวใส เนื้อแน่น 2 ชั้น มีรสชาติหวานมัน หอมกะทิสด ความหอมมันเป็นเอกลักษณ์

ทะเบียนเลขที่ :
สช 56100047
Registration Number :
GI 56100047
วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :
1 กันยายน 2551
Registered Date :
1 September 2008

"Koh Phangan Coconut" is grown in Koh Phangan District, Surat Thani Province. The 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 which are unique.

เนื้อมะพร้าวขาวใส มีรสชาติหวานมัน หอมกะทิสด

Clear white meat in which sweet taste and smell of fresh coconut cream exist.







เกาะพะงัน ตั้งอยู่กลางอ่าวไทย มีภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มและที่ลาดชัน สภาพดินเป็นดินร่วนปนทราย ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตลอดทั้งปี ทำให้ในหนึ่งปีมีเพียงฤดูฝนและฤดูร้อน ตรงกลางเกาะเป็นภูเขาสูงและป่าดิบชื้น คุณลักษณะดังกล่าวนี้ทำให้เกาะพะงันเหมาะสมต่อการปลูกมะพร้าวอย่างยิ่ง

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 and hot season. There are high mountains and tropical rain forest in the center of the island. Such geographic qualities have made Phangan Island a great place to grow coconuts and given Koh Phangan.

หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

Surat Thani Oyster

“หอยนางรมสุราษฎร์ธานี” คือ หอยตะโกรมขาว หอยพันธุ์ท้องถิ่นของสุราษฎร์ธานี มีเนื้อมาก สีขาวนวล สะอาด เมื่อรับประทานสดรสชาติดี ไม่มีกลิ่นคาว เลี้ยงในทะเลและบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100010
Registration Number : GI 49100010
วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 มกราคม 2549
Registered Date : 13 January 2006



"Surat Thani Oyster" is white scar oyster, local oyster in Surat Thani province. Its flesh is thick, creamy white in color, and clean, delicious when eat fresh. It has no fishy smell. Surat Thani Oyster is grown in Surat Thani province.

มีเนื้อมาก สีขาวนวล สะอาด เมื่อรับประทานสดรสชาติดี

Flesh is thick, creamy white in color, clean and delicious when consumes fresh.







พื้นที่เพาะพันธุ์หอยนางรมสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่จะอยู่ในอาณาเขตอ่าวบ้านดอน มีรูปร่างคล้ายตัวยู มีแม่น้ำลำคลองหลายสายไหลลงอ่าว ซึ่งได้พัดพาอาหารมากับกระแสน้ำ ปริมาณน้ำจืดไหลลงอ่าวค่อนข้างมากในแต่ละปี ทำให้เกิดสภาพน้ำกร่อยเป็นวงกว้างและนาน ความอุดมสมบูรณ์และระดับความเค็มของน้ำทะเลในอ่าวมีส่วนเป็นอย่างยิ่งในการเจริญพันธุ์ของหอยนางรม

Most oysters were cultured in the area of Ban Don Bay, where it has a significant geographical shape similar to the U-shape and having many rivers and canals flowing into the bay depositing fertile sediments. As the bay covers a rather large area with large amount of fresh water flowing in annually, thus, it creates vast area of salinity for a long time. The fertility and salinity level of sea water in the bay are also important ingredients for oysters' growth.



ไข่เค็มไชยา

Chaiya Salted Eggs

"ไข่เค็มไชยา" ขนาดไข่ใบใหญ่ ไข่แดงร่วนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว มีพื้นที่การผลิตอยู่ในเขตอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ทะเบียนเลขที่ :
สช 50100019
Registration Number :
GI 50100019
วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :
1 พฤศจิกายน 2549
Registered Date :
1 November 2006



"Chaiya Salted Egg" are large and the yolks boast a surprisingly rich and pleasant sandy texture. The whites are not overpoweringly salty and there is no fetid smell when you eat them. Boundary of its geographic source location is in Chaiya disdrict of Surat Thani province.

ไข่แดงร่วนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด

The yolks are sandy texture and the whites are not overpoweringly salty.







พื้นที่อำเภอไชยาเป็นแหล่งเลี้ยงเป็ดขนาดใหญ่ ด้วยสภาพภูมิศาสตร์โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ฝนตกตลอดทั้งปี ติดกับชายฝั่งทะเล ที่มีกุ้ง หอย ปู ปลา ที่อุดมสมบูรณ์ให้เป็ดกินเป็นอาหาร และผู้เลี้ยงเป็ดยังให้ข้าวเปลือกเป็นอาหาร จึงทำให้ได้ไข่เค็มรสชาติดี

Chaiya area is a big source of duck farms. Its topography is plain coast close to the Gulf of Thailand with heavy rain all year long which also the place to grow shrimp, mollusks, crab and fish. These seafood diets are also food for duck together with paddy. These factors make Chiya Salted Eggs good taste.