

บันทึกข้อความ

๒๖๖

กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
วันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖
เรื่อง ข้าราชการ
ข้าราชการ

ส่วนราชการ ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้ โทร +๘๖ ๕๒๖๐๘๘๓๑

ที่ กษ ๐๒๑๑.๑๐/๘๕

วันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖

กองประมวลงานประเทศ
วันที่ ๕ ส.ค. ๒๕๖๖
เวลา ๑๑.๓๐

เรื่อง รายงานผลการจัดกิจกรรมส่งเสริมผลักดันการใช้วัตถุดิบอาหารไทย ณ เมืองหางโจว มณฑลเจ้อเจียง

เรียน ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ด้วย ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้ ได้ประชาสัมพันธ์ร่ววัตถุดิบอาหารไทยผ่านกิจกรรม Thailand – China Catering Cultural Exchange & Thai Selected Ingredients Tasting Welcoming Asian Games ประจำปี ๒๕๖๖ ณ โรงแรม Hangzhou Lakeview เมืองหางโจว มณฑลเจ้อเจียง ซึ่งเป็นกิจกรรมส่งเสริมประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์และขยายโอกาสสินค้าเกษตรและอาหารไทย ขอสรุปผลการจัดกิจกรรมฯ ดังนี้

๑. เมื่อวันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ฝ่ายเกษตรฯ นครเซี่ยงไฮ้ ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเซี่ยงไฮ้ หอการค้าไทยในจีน และสมาคมอุตสาหกรรมอาหารเจ้อเจียง จัดกิจกรรมในหัวข้อเรื่อง การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมการทำอาหารไทย-จีน เพื่อลิ้มลองวัตถุดิบไทยที่คัดสรรเป็นพิเศษ และต้อนรับงานกีฬาเอเชียนเกมส์ ณ เมืองหางโจว มณฑลเจ้อเจียง เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าเกษตรไทย ได้แก่ ทุเรียน มะม่วง มะพร้าว ส้มโอ กุ้ง ข้าวหอมมะลิ เครื่องปรุงรส เครื่องแกง เป็นต้น

๒. ในโอกาสนี้ นางสาวอาทิตนันท์ อินทรพิณฑ์ กงสุล (ฝ่ายเกษตร) ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้ ได้นำเสนอข้อมูลจุดเด่นและศักยภาพของสินค้าเกษตรที่เป็นวัตถุดิบอาหารไทย ทั้งผลไม้ ไข่ กุ้ง ข้าว และเครื่องปรุงต่างๆ ซึ่งประเทศไทยให้ความสำคัญกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานสินค้า มีการตรวจรับรอง และมีระบบตรวจสอบย้อนกลับเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

๓. ภายในงานได้มีการสาธิตทำอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ การใช้วัตถุดิบไทยอย่างถูกต้อง และเชิญเชฟชาวจีนจากโรงแรม Hangzhou Lakeview ซึ่งมีประสบการณ์ในการทำอาหารอย่างยาวนานมาสร้างสรรค์รายการอาหารที่แปลกใหม่น่าสนใจ โดยนำวัตถุดิบอาหารไทยผสมผสานกับวิธีทำอาหารของมณฑลเจ้อเจียง ภายในงานได้เสิร์ฟอาหารที่ปรุงด้วยวัตถุดิบจากประเทศไทย ได้แก่ ชาเขียวมะนาวไทย ยำส้มโอกุ้งทอด ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวานกับข้าวหอมมะลิ กุ้งไทยชุบแป้งทอดราดซอสมะม่วง เนื้อทุเรียนผสมเนื้อปลาทอด ข้าวผัดกุ้งสับปะรด รุนมะพร้าวเนื้อม่วงน้ำกะทิ และลูกชุบ ซึ่งเมนูดังกล่าวได้รับความชื่นชอบจากผู้เข้าร่วมงานเป็นอย่างมาก

๔. ในงานนี้มีผู้ทรงอิทธิพลด้านอาหารของมณฑลเจ้อเจียงเข้าร่วมงาน ประกอบด้วย เป็นผู้แทนหน่วยงานภาครัฐของมณฑลเจ้อเจียง ประธานสมาคมอาหารเจ้อเจียง ผู้นำเข้า เชฟใหญ่ของร้านอาหาร/โรงแรมในเจ้อเจียงซึ่งมีส่วนในงานเอเชียนเกมส์ รวม ๖๐ ราย กิจกรรมนี้ยังเป็นโอกาสในการแลกเปลี่ยนมุมมองความเห็นระหว่างผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้นำเข้าวัตถุดิบ และเป็นเวทีที่สร้างโอกาสในการจำหน่ายสินค้าเกษตรของไทยได้เป็นอย่างดี จากการสอบถามผู้เข้าร่วมงาน พบว่า ร้านอาหารบางแห่งใช้วัตถุดิบไทยอยู่แล้วและยืนยันจะใช้ต่อไป เนื่องจากวัตถุดิบไทยมีคุณภาพ มีความสด มีความหลากหลาย และมีรสชาติแปลกใหม่สำหรับผู้บริโภคชาวจีน ส่วนร้านอาหารที่ยังไม่เคยใช้วัตถุดิบไทยก็วางแผนจะสั่งซื้อวัตถุดิบไทย โดยปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้วัตถุดิบไทย ได้แก่ การจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ ความนิยมในตลาดและฤดูกาล และคุณภาพสินค้า

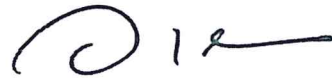
ความเห็นของฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้

เมืองหางโจวเป็นเมืองเอกของมณฑลเจ้อเจียง ซึ่งมีการพัฒนาทางเศรษฐกิจและเป็นฐานที่ตั้งของบริษัท อาลีบาบา นอกจากนี้ ในช่วงปลายเดือนกันยายน - ตุลาคม ๒๕๖๖ จะมีการแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์และกีฬาพาราเอเชียนเกมส์ที่เมืองหางโจว จึงเป็นโอกาสที่ดีสำหรับการจัดกิจกรรมส่งเสริมวัตถุดิบอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับในเมืองหางโจว

การจัดกิจกรรม...

การจัดกิจกรรมนี้ได้สะท้อนเอกลักษณ์และเสน่ห์ของความเป็นไทย และแสดงศักยภาพของวัตถุดิบอาหารไทยที่ใช้ปรุงอาหารได้หลากหลาย มีคุณภาพและมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาดจีน ซึ่งสินค้าเกษตรที่สำคัญของไทยหลายรายการยังคงเป็นที่ต้องการของตลาดจีน ได้แก่ ผลไม้ ไข่ กุ้ง และข้าวหอมมะลิ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลไม้ไทยที่นอกเหนือจากการบริโภคผลสดแล้วยังสามารถนำไปปรุงอาหารหลากหลายชนิดได้อย่างกลมกลืน ซึ่งการจัดกิจกรรมฯ ครั้งนี้ช่วยสร้างการรับรู้และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/โรงแรมในเมืองหางโจวเข้าใจถึงศักยภาพของวัตถุดิบอาหารไทยได้อย่างมีนัยสำคัญ ซึ่งเป็นโอกาสในการส่งเสริม ผลักดัน และขยายตลาดสินค้าเกษตรไทยได้เพิ่มมากขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(นางสาวอาทินันท์ อินทรพิมพ์)

กงสุล (ฝ่ายเกษตร)

ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้

เรียน อธิบดีกรมประมง
เพื่อโปรดพิจารณา



(นายอนุชา พงษ์พัฒนะ)

หัวหน้ากลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อสิ่งพิมพ์

รักษาราชการแทนเลขานุการกรม

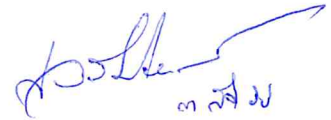
- ๓ ส.ค. ๒๕๖๖

๑๐๐ คอ. ๑๒๗

๑๐. ๑๖๐

๑๐. ๑๖๐

พบปะกับสื่อมวลชน



(นายเฉลิมชัย สุวรรณรักษ์)

อธิบดีกรมประมง

๒๕ ส.ค. ๒๕๖๖

- สำเนาเรียน
๑. อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
 ๒. อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
 ๓. อธิบดีกรมประมง
 ๔. เลขาธิการสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
 ๕. เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
 ๖. อัครราชทูตที่ปรึกษา (ฝ่ายเกษตร) ประจำกรุงปักกิ่ง
 ๗. กงสุล (ฝ่ายเกษตร) ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครกว่างโจว

1. 6 สิงหาคม
เมื่อ ๒๕/๘/๒๕๖๖
ในกรุงเทพฯ
2. เก็บเอกสาร
3. ส่งเอกสาร
เมื่อ ๒๕/๘/๒๕๖๖
พ.๒๕๖๖, ๒๕๖๖
๒๕/๘/๒๕๖๖



ภาพประกอบรายงานผลการจัดกิจกรรมส่งเสริมผลักดัน การใช้วัตถุดิบอาหารไทย

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเชียงใหม่



น.ส. อาทินันท์ อินทรพิมพ์ กงสุลฝ่ายเกษตรฯ เชียงใหม่
แนะนำจุดเด่นของวัตถุดิบอาหารไทย



ผู้ทรงอิทธิพลด้านอาหารในเชียงใหม่
และมณฑลเจ้อเจียง ร่วมกิจกรรม



การแนะนำข้อมูลวัตถุดิบและอาหารไทยแต่ละชนิด



วัตถุดิบอาหารไทยในการสาธิตปรุงอาหาร



เชฟคนไทยสาธิตทำต้มยำกุ้ง
泰国食品 官方媒体站
Thai Selected Ingredients Tasting Welcoming Asian Games



การจัดนิทรรศการโชว์ผลไม้ไทย



การจัดนิทรรศการโชว์วัตถุดิบคุณภาพของไทย



การจัดนิทรรศการโชว์วัตถุดิบคุณภาพของไทย

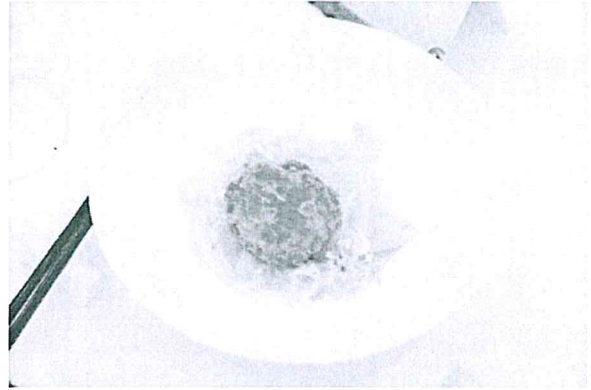


รายงานผลการจัดกิจกรรมส่งเสริมผลักดัน การใช้วัตถุดิบอาหารไทย

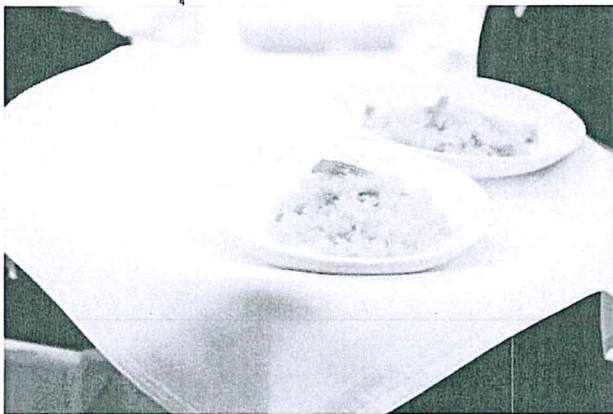
ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้



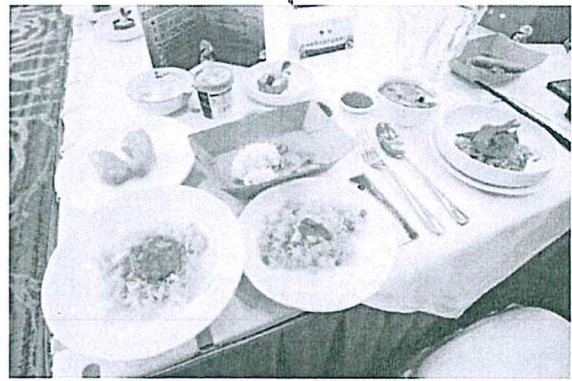
วุ้นมะพร้าวมะม่วงใส่กะทิ



อาหารสร้างสรรค์ เนื้อทุเรียนผสมเนื้อปลาทอด



ข้าวผัดกุ้งสับปรด



เมนูอาหารสร้างสรรค์พิเศษ



วัตถุดิบอาหารไทยที่หลากหลาย



การจัดนิทรรศการโชว์วัตถุดิบคุณภาพของไทย



บรรยากาศการลิ้มลองอาหารของผู้เข้าร่วมงานฯ



เมนูเครื่องดื่มพิเศษ: ชาเขียวมะนาว