

# 'ไอศกรีมน้อยหน่า' บุลบุลภาพเป็นจุดขาย



“ไอศกรีม” เป็นหนึ่งในของหวานที่คนไทยทุกเพศทุกวัยนิยมรับประทาน ยิ่งเมืองไทยเราเป็นเมืองร้อน การทำไอศกรีมขายยังเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ ซึ่งวันนี้ทีม “ช่องทางทำกิน” ก็มีข้อมูลการทำการขาย “ไอศกรีมน้อยหน่า” ไอศกรีมผลไม้ ไอศกรีมโฮมเมด ไขมันต่ำ เพื่อสุขภาพ ซึ่งก็เป็นอีกหนึ่งจุดขายที่โดดเด่น มานำเสนอให้ลองพิจารณากัน...



**ศักดิ์สุภฤต นาคบัว หรือ โอ** เป็นเจ้าของธุรกิจไอศกรีมโฮมเมด ยี่ห้อ “J.Homemade” ผลิตและขายไอศกรีมผลไม้ ขายหนุ่มผู้นำความรู้สมัยเรียนปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์ และปริญญาโทด้านบริหาร มาผสมผสานเข้ากับความสามารถของตัวเอง จนกระทั่งได้ผลผลิตออกมาเป็นไอศกรีมแสนอร่อย และอุดมไปด้วยคุณค่าของผลไม้ไทย ซึ่งเขาเล่าให้ฟังว่า เมื่อหน่วยกับงานประจำที่เคยทำ ก็เลยหันมาทำกิจการที่ชอบ ก็พบว่าตัวเองสนใจไอศกรีม คิดว่าน่าจะขายได้ เพราะบ้านเราอากาศร้อน ประกอบกับที่บ้านมีสวนผลไม้อยู่ที่จันทบุรี ก็เป็นการช่วยนำผลไม้ที่สวนมาแปรรูปด้วย

“ผมหาเวลาร่างไปเรียนการทำตามสถาบันต่าง ๆ ซึ่งสูตรที่เรียนมา บางครั้งก็ใช้ไม่ได้ จึงต้องนำมาปรับพลิกแพลงและพัฒนาอยู่นานเป็นปี จนได้สูตรไอศกรีมผลไม้ไขมันต่ำ คนที่ได้ชิมบอกเป็นเสียงเดียวกันว่าอร่อย จึงร่วมหุ้นทำธุรกิจนี้กับรุ่นพี่ที่เป็นตำรวจคือ พ.ต.ท.เจนกมล คำนวล รองผู้กำกับყო

บัญชาการตำรวจสอบสวนกลาง โดยนำไอศกรีมที่ทำไปเสวนาตามร้านอาหารที่ยังไม่มีขนมหวาน เสี่ยงตอบรับดีมาก เพราะเป็นไอศกรีมเพื่อสุขภาพ อุดมไปด้วยคุณค่าจากผลไม้แท้ 100% ไม่แต่งสีไม่แต่งกลิ่น ไม่มีส่วนผสมของนม ไข่ ไขมันจากสัตว์ ไม่ใส่สารกันบูด รสชาติหวานเย็นหอมมันพอดี กลมกล่อมอร่อยแบบธรรมชาติ ซึ่งเป็นทางเลือกสำหรับคนที่ชอบทานไอศกรีม แต่ห่วงเรื่องสุขภาพ”

คุณโอบอกอีกว่า ไอศกรีมที่ทำมีหลายรสชาติให้เลือก แต่ตัวที่ทำตลาดได้ดี ขายดิบขายดีคือ น้อยหน่า มังคุด สละ ซึ่งในส่วนของ “ไอศกรีมน้อยหน่า” เป็นสูตรดั้งเดิมที่ได้รับถ่ายทอดจากคุณย่าและคุณแม่ นำมาปรับสูตรให้เหมาะสมกับการผลิตในปัจจุบัน ใส่เนื้อน้อยหน่าเป็นชิ้น ๆ ไอศกรีมแต่ละถ้วยมีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า 30% ในการทำก็ควบคุมความสะอาดทุกขั้นตอนการผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จนได้รับเครื่องหมาย ออย. และเมื่อมั่นใจในรสชาติ และความสะอาด ปลอดภัย จึงเริ่มทำออกจำหน่ายอย่างจริงจังเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน.

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีการทำไอศกรีม หลัก ๆ ก็ได้แก่ เครื่องปั่นไอศกรีม ที่เหลือก็จะเป็นอุปกรณ์ทั่วไป เช่น หม้อ เครื่องตวง เตาแก๊ส ทัพพี ฯลฯ ซึ่ง “ไอศกรีมน้อยหน่า” ที่จะยกตัวอย่างวิธีทำนั้น ส่วนผสมที่ใช้ในการทำก็มี มะพร้าว, ผลไม้สด คือ น้อยหน่า, น้ำตาลทราย

ขั้นตอนการทำ “ไอศกรีมน้อยหน่า” เริ่มจากการนำผลน้อยหน่าที่เตรียมไว้มาคว้านเอาแต่เนื้อ ใส่ภาชนะพักไว้ เตรียมมะพร้าวที่ซูดใหม่ใส่กะละมัง นำน้ำร้อนที่เดือดพล่านราดใส่ลงไป ทิ้งไว้สักครู่พอให้คลายร้อน จึงทำการคั้นกรองด้วย

[ได้ออไลน์แล้ว]

กระชอนและผ้าขาวบาง 2-3 ครั้งให้ได้น้ำกะทิ  
ในปริมาณตามที่ต้องการ ใส่น้ำตาลทรายลงใน  
กะทิ คนให้น้ำตาลละลาย ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ต้ม  
ไปเรื่อย ๆ พอเดือดยกลงกรองด้วยผ้าขาวบาง  
อีกครั้ง ใส่น้ำมันน้อยหน้าลงไป ทิ้งไว้ให้เย็น ก่อน  
จะนำไปปั่นในเครื่องปั่นไอศกรีม ใช้เวลา 15-20  
นาที ให้สังเกตดูพองเนื้อเนียนก็ใช้ได้

หลังจากปั่นจนได้ที่ ก็ทำการเทและ  
จัดเก็บไว้ในกล่องที่เตรียมไว้ จากนั้นก็นำไป  
ทำกรรมวิธีต่อไปคือการบ่ม ซึ่งการ  
บ่มก็คือการนำไปแช่เก็บไว้เพื่อเป็นการ  
ทำให้เนื้อไอศกรีมได้เซตตัว ใช้เวลาบ่ม  
ประมาณ 6 ชั่วโมงก็ใช้ได้

สำหรับไอศกรีมผลไม้ตัวอื่น ก็จะมี  
มีส่วนผสมของน้ำและเนื้อผลไม้ที่ต้องการ  
จะใช้ทำไอศกรีมรสชาตินั้น ๆ มาทำการ  
แปรรูปผ่านกรรมวิธีเพื่อที่จะได้ออกมาในรูปแบบ  
ของน้ำ ใช้น้ำผลไม้ที่ได้ประมาณ 65% ผสม  
น้ำสะอาดประมาณ 5% แล้วทำการต้มเพื่อ  
เป็นการฆ่าเชื้อโรค ระหว่างต้มก็ใส่น้ำของผลไม้  
นั้น ๆ ประมาณ 29% ใส่น้ำมันจากพืชคือน้ำมันมะกอก 1% และน้ำตาลเล็กน้อย ผสม  
ลงไปต้มแค่พอเดือด จากนั้นก็ยกลงพักไว้ ผลไม้ที่นำมาทำไอศกรีม  
ควรใช้ผลไม้ที่มีความแก่จัด เวลาทำออกมาจะได้รสชาติและกลิ่น  
ของผลไม้ นั้น ๆ อย่างเต็มที่ ส่วนขั้นตอนอื่น ๆ ก็เหมือนกับไอศกรีม  
น้อยหน้า

ไอศกรีมผลไม้สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 6 เดือน  
ในอุณหภูมิที่เหมาะสมคือ -18 องศาเซลเซียส

ราคาขายไอศกรีมน้อยหน้า และไอศกรีมผลไม้ตัวอื่น ๆ เจ้านี้จะขาย  
ถ้วยละ 30 บาท มีต้นทุนเฉพาะในส่วนของวัตถุดิบประมาณไม่เกิน 60% ของ  
ราคา ปัจจุบันมีขายตามร้านอาหารชั้นนำหลายแห่ง เช่น ร้านอาหารในเครือแม่  
ศรีเรือน, ร้านอบออร์ย-ทาวนอินทาวน, ข้าวมันไก่ไถ่ดี, แผลมเจริญ ซีฟู้ด, สวน  
อาหารนาทอง ไกล่แยกเหม่งจ๋าย ฯลฯ รวมถึงร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวต่าง  
ชาติ คือ ร้าน Asian Comer ภายใน King Power Duty Free Down Town  
Complex ขอยรายน้ำ ซึ่งก็ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี เพราะมีเอกลักษณ์ที่เป็น  
ไอศกรีมผลไม้ไทยแท้ถูกใจนักท่องเที่ยวต่างชาติ และผู้ประกอบการรายนี้ยังทำเงิน  
ได้จาการบริหารจัดการเป็นของว่างตามงานประชุมสัมมนา และออกงานต่าง ๆ ด้วย



ใครสนใจติดต่อ โอ-ศักดิ์สุกฤต ธุรกิจไอศกรีมโฮมเมด "J.Home  
made" ติดต่อได้ที่ โทร. 08-1576-9988 และ 08-1335-8188 ซึ่งนี่ก็เป็น  
อีกหนึ่งกรณีศึกษา "ช่องทางทำกิน" จากสินค้าอาหารที่ "เพื่อสุขภาพ" เป็น  
จุดเด่นจุดขายที่ดี.

(ชมคลิปวิดีโอ "ช่องทางทำกิน" ได้ที่ [www.dailynews.co.th](http://www.dailynews.co.th))

เขาวลี ขุ่มฆ่า : เรื่อง / วรรณฤณี เหมื่อนเดช : ภาพ

### คู่มือลงทุน...ไอศกรีมน้อยหน้า

ทุนอุปกรณ์	ขึ้นอยู่กับขนาดของธุรกิจ
ทุนวัตถุดิบ	ไม่เกิน 60% ของราคา
รายได้	ราคาขาย 30 บาท/ถ้วย
แรงงาน	ตั้งแต่ 1-2 คนขึ้นไป
ตลาด	ติดต่อส่งขายร้านอาหาร
จุดน่าสนใจ	เพื่อสุขภาพเป็นจุดขายที่ดี