

ปีที่ 27 ฉบับที่ 9510 วันจันทร์ที่ 6 ตุลาคม พ.ศ. 2557 หน้า 7

● ลักษณ์ วุฒิสถิต

‘อาหารไทยไม่ควรรีไหนด’ ก็ต้องมีรสชาติไทยเดียวกัน’ แนวคิดของร้านอาหารไทยสโตนริสโทรชื่อ “กะทิ” (KATI) ต่อยอดจากโครงการศูนย์รสชาติอาหารไทย (Thai delicious) โดยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งดำเนินภารกิจสร้างมาตรฐานรสชาติอาหารไทยไม่ให้เกิดเพี้ยนไปจากตำรับดั้งเดิม พร้อมส่งผ่านรสชาติความอร่อยจากครัวไทยสู่ครัวโลก

เมนูอาหารไทย 11 จานหลักพร้อมเสิร์ฟในร้านกะทิมีความโดดเด่นทาง “รสชาติต้นตำรับ” ผลต่อเนื่องจากโครงการไทย ดีลิเชียส ซึ่งได้ตั้งคณะกรรมการคัดเลือกอาหารไทยทั้ง 11 ชนิด ที่มีรสชาติตรงกับตำรับดั้งเดิมของไทย และได้รับการรับรองความอร่อยจากผู้เชี่ยวชาญด้านการชิมและวิจารณ์อาหารระดับนานาชาติของประเทศ จากนั้นจึงนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาวิเคราะห์ทั้งทางด้านกายภาพและเคมี รวมถึงการตรวจสอบย้อนกลับคุณภาพเพื่อนำผลที่ได้มากำหนดเป็นมาตรฐานตำรับอาหารไทย

creative

นอกจากนี้อีกหนึ่งความน่าสนใจของร้านกะทิ คือ เจ้าของร้านที่ชื่อ มรุต ชโลธร เจ้าของแบรนด์อาหารชั้นนำอย่าง I-Mar, 15 Inch, Hako Town ที่มีจุดเด่นในการนำนวัตกรรมมาเพิ่มมูลค่าให้กับธุรกิจ การตีความสร้างสรรค์ด้วยรางวัลสุดยอดนวัตกรรมอาหาร และรางวัลนวัตกรรมชาวไทย โดยสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติร่วมกับมูลนิธิข้าวไทยฯ

● สูตรอาหารในมือนักนวัตกรรม

จากความสำเร็จของโครงการ Thai delicious ผลลัพธ์คือ สูตรมาตรฐานอาหารไทย 11 ตำรับ ประกอบด้วย ต้มยำกุ้งน้ำใส ต้มยำกุ้งน้ำข้น ผัดไทย แกงมัสมั่น แกงเขียวหวาน ข้าวซอย ใส่อั่ว น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอกอ แกงเหลืองและซอสไก่กอและ ที่พร้อมเผยแพร่สู่สาธารณชนรวมทั้งภาคเอกชนที่สนใจในสูตรต้นตำรับนี้ไปต่อยอดใช้ประโยชน์

มรุตเป็นหนึ่งในภาคเอกชนที่หยิบสูตรเหล่านี้มาขยายผลผ่าน “ซอสปรุงรสร่วมใช้” ที่สะดวกและง่ายต่อการปรุง โดยบูรณาการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารและการทดสอบทางประสาทสัมผัส เพื่อควบคุมมาตรฐานด้านรสชาติของซอส



ไม่ให้เกิดการผิดเพี้ยนจากสูตรต้นตำรับจากโครงการฯ

“ซอสปรุงรสร่วมใช้เหล่านี้ผลิตเพื่อการส่งออกเป็นหลัก เป้าหมายคือผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในต่างประเทศทั้งที่เปิดบริการอยู่แล้วและที่กำลังจะเปิดใหม่ โดยจะช่วยให้การปรุงอาหารไทยเป็นเรื่องง่าย ไม่ซับซ้อน ไม่ต้องใช้เซฟท์ที่เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยซึ่งค่อนข้างหายากอยู่แล้ว ดัดความยุ่งยากในการเสาะหาวัตถุดิบเครื่องปรุง และที่สำคัญคือรสชาติตรงความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ” มรุตกล่าว

เขายังเชื่อมั่นว่า ผลลัพธ์นี้ช่วยส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศขยายตัวได้รวดเร็ว



ครัวไทย รสชาติหนึ่งเดียว

ธุรกิจคู่ขนานไปกับซอสปรุงรสส่งออกคือ ร้านกะทิ ซึ่งจะใช้ผลิตภัณฑ์จากโครงการ Thai delicious ทั้งหมด สาขารุ่นแรกเป็นร้านนำร่องจะเปิดบริการในช่วงเดือน ต.ค.-พ.ย.นี้ บริเวณถนนสุขุมวิท 49 นอกจากนี้ยังมีสาขาที่ประเทศญี่ปุ่น ขยายต่อไปยังเกาหลีและสวีเดน ตามลำดับ

“จากประสบการณ์พบว่า ถ้าขายแค่ตัวผลิตภัณฑ์ซอสจะทำให้การตลาดเป็นไปอย่างช้าๆ จึงต้องมีร้านกะทิเป็นต้นแบบหรือเป็นร้านตัวอย่าง ที่จะเปิดการรับรู้และประสบการณ์ใหม่เกี่ยวกับอาหารไทยให้กับลูกค้าในประเทศนั้นๆ ถือเป็นผลก่อกำเนิดให้โครงการไทย ดีลิเชียส ประสบความสำเร็จด้วย” มรุต กล่าว

● คลังสูตรมาตรฐานรสชาติอาหารไทย

ด้าน สุภชัย หล่อโลหการ ผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ เพิ่มเติมว่า “ศูนย์รสชาติอาหารไทย” เปรียบเสมือนคลังสูตรมาตรฐานรสชาติอาหารไทยที่จะสนับสนุนให้เกิดบริการและรูปแบบธุรกิจใหม่ โดยจะเป็นศูนย์กลางในการจัดการและบริการด้านการรับรองมาตรฐานรสชาติอาหารไทยตามมาตรฐานที่กำหนด การอบรมพ่อครัวแม่ครัวชาวไทยและต่างประเทศ และธุรกิจแฟรนไชส์ รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเครื่องปรุงรสสำเร็จรูปที่ปรุงตามสูตรมาตรฐานอาหารไทย ซึ่งสามารถเข้ามาช่วยแก้ไขและตอบโต้ความต้องการอาหารไทยในต่างแดนต่อไปในอนาคต

การสร้างมาตรฐานอาหารไทยทั้งด้านรสชาติและความปลอดภัย จะช่วยส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในสายตาของชาวต่างชาติ โดยสูตรที่พัฒนาขึ้นนี้จะถ่ายทอดให้กับผู้ประกอบการไทยที่สนใจจะสร้างธุรกิจใหม่ เพื่อนำไปขยายผลในเชิงพาณิชย์ต่อไป นอกจากนี้การดำเนินโครงการดังกล่าวจะใช้วัตถุดิบที่มาจากภายในประเทศ 100% คาดว่าจะสามารถช่วยเสริมสร้างรายได้จากการส่งออกวัตถุดิบทางการเกษตรให้กับประเทศ