

นมสดรสจืด

ปีที่ 15 ฉบับที่ 5389 วันศุกร์ที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ. 2559 หน้า 6



เปิดบ้านผลิต-ขาย 'น้ำสลัดญี่ปุ่น' มุ่งคนรักสุขภาพขายดีที่ขอนแก่น

จากที่เมนูสลัดต่างๆ ที่ได้รับความนิยมอย่างมากทำให้เครื่องปรุงรสอย่าง "น้ำสลัด" หัวใจหลักของเมนูนี้ขายดีตามไปด้วย จึงมีผู้คิดค้นสูตรอร่อยนี้หลากหลาย หนึ่งในนั้นคือ วิภาณันท์ กิตติเจริญเกียรติ จากเมืองขอนแก่น ที่ใช้เครื่องเทศสมุนไพรมุ่งประโยชน์ต่อสุขภาพของลูกค้าเป็นจุดขาย

"วิภาณันท์" เล่าว่า ทำงานเป็นพนักงานบริษัทที่กรุงเทพฯ มากกว่า 10 ปี แต่ด้วยไม่มีเวลาดูแลครอบครัว จึงลาออกจากงานประจำที่ห้าอยู่ พร้อมย้ายกลับมาอยู่บ้านที่ขอนแก่น สานต่อธุรกิจการทำน้ำสลัดของครอบครัวที่แม่ "รัตนาวรรณ จงไพศาล" คิดค้นสูตรน้ำสลัดสูตรดั้งเดิมที่ครองตลาดมานานกว่า 30 ปี พร้อมแตกไลน์เพิ่มเมนูน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ จากที่ตั้งใจจะทำเป็นเพียงอาชีพเสริม แต่ด้วยรสชาติเป็นที่ชื่นชอบของลูกค้า ทำให้ตัดสินใจทำเป็นธุรกิจหลักเตรียมพัฒนาเมนูน้ำสลัดบรรจุภัณฑ์และปรับปรุงสูตรน้ำสลัดเพิ่มอีก 2 สูตร

"สูตรครีมสูตรดั้งเดิม แม่เป็นคนคิดค้นขึ้น ทำมานานกว่า 30 ปี เป็นสูตรเฉพาะของครอบครัว ซึ่งลูกค้าจะเรียกว่าน้ำสลัดรัตนาวรรณ เพื่อให้ลูกค้าจำง่าย จึงมาเป็น "น้ำสลัดรัตนาวรรณ" ที่ผลิตส่งขายทั้งในขอนแก่นและจังหวัดใกล้เคียง จนปี 2555 น้ำสลัดรัตนาวรรณได้เป็นสินค้าโอท็อป ในหม่อมคของฝากจังหวัดขอนแก่น" วิภาณันท์ เล่า

พร้อมบอกอีกว่า จากที่น้ำสลัดสูตรดั้งเดิมที่ได้รับความนิยมอยู่แล้ว อีกทั้งเป็นสินค้าโอท็อป ทำให้มองเห็นช่องทางในการขยายฐานกลุ่มลูกค้า โดยจับกระแสของกลุ่มคนรักสุขภาพ จึงคิดสูตรน้ำสลัดสโตนโตนญี่ปุ่น โดยศึกษาจากเว็บไซต์ จากนั้นก็นำมาลองผลิตลองดูจนได้สูตรเพื่อสุขภาพ 2 สูตร คือสูตรน้ำสลัดญี่ปุ่นและสูตรงาคั่วญี่ปุ่น

"ใช้เวลาปรับปรุงอยู่ประมาณ 6 เดือน จนได้สูตรไม่ฉ่ำมัน รสชาติเหมาะกับลิ้นคนไทย หอม มัน เค็ม ไม่หวาน ทำขายคู่ไปกับสูตรดั้งเดิม"

โดยจุดเด่นของน้ำสลัดรัตนาวรรณ

"วิภาณันท์" บอกว่าสูตรดั้งเดิมจะเก็บในตู้เย็นได้นาน 3 เดือน ส่วน 2 สูตรใหม่แนะนำให้นำลูกค้ารับประทานให้หมดใน 1 เดือน เพราะไม่ได้ใส่สารกันเสียและไม่ใส่กลิ่นสังเคราะห์ ระยะเวลาการเก็บจึงไม่นาน แต่จะดีกับสุขภาพของลูกค้า เพราะเน้นผลิตตามออเดอร์ที่



สั่งจะไม่ทำเก็บไว้ เพราะต้องการให้น้ำสลัดมีคุณภาพเป็นเอกลักษณ์ของสินค้า

สำหรับราคาขายสูตรดั้งเดิมกิโลกรัมละ 110 บาท สูตรน้ำสลัดญี่ปุ่นกิโลกรัมละ 130 บาท และสูตรงาคั่วญี่ปุ่นกิโลกรัมละ 160 บาท

ในอนาคต วิภาณันท์ เตรียมพัฒนาสูตรเพิ่มทางเลือกให้ลูกค้า ทั้งเพิ่มความอร่อย พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ การขอ อย. เพื่อการันตีความสะอาด ใหม่ ให้แบรนด์มีการขยายตลาดไปยังจังหวัดอื่น รวมถึงเป็นของฝากเป็นสินค้าโอท็อปที่ขึ้นชื่อของ จ.ขอนแก่นด้วย

"เดิมต้องเรียกว่าเป็นน้ำสลัดทำมือ เพราะต้องใช้ความชำนาญคือน้ำสลัดให้ข้น ค่อยไปอาจต้องใช้เครื่องตีเพื่อทุ่นแรง จะได้ทันออเดอร์ที่ลูกค้าสั่งเข้ามา โดยเฉพาะช่วงฤดูหนาวที่น้ำสลัดจะขายดี เพราะมักสวยมีให้เลือกและราคาถูก จึงทำให้น้ำสลัดพลอยได้รับความนิยมไปด้วย"

ผู้ที่สนใจอยากลิ้มลองน้ำสลัดรัตนาวรรณ ซื้อได้ตามร้านขายของฝาก หรือที่บ้านรัตนาวรรณ 171/43 หมู่ 4 ซ.ประชาสโมสร 22 ถ.ประชาสโมสร เทศบาลนครขอนแก่น โทรสอบถามที่ 09-4265-5250

● ใต้ข่าวเกษตร ●

