

น้ำสลัดสมุนไพร

เอาใจคนรักสุขภาพ

เอนยามที่กระแสมันไพรอยู่ในความสนใจของผู้คนทั่วไป ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นของกินของใช้ต่างนำสมุนไพรมารเป็นส่วนผสม ทั้งนี้ แม้จะมีมากบ้างน้อยบ้างแตกต่างกันไป แต่พอใส่คำว่าสมุนไพรมันเหมือนสินค้าอื่นๆ จะไม่ตกยุค และมักได้รับการตอบสนองอย่างดีจากลูกค้าแทบทุกระดับ

"จิตร์ฉวี ธีระบุญญากร" ก็เป็นผู้ประกอบการรายหนึ่งที่เห็นความสำคัญของสมุนไพร่ไทย โดยนำผักทองและพริกไทยดำซึ่งอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ มีวิตามินนานาชนิด มาผสมเป็นน้ำสลัดสมุนไพรมัน ส่วนอีกสูตรหนึ่งเป็นสูตรข้าวกล้องและกระชายดำ ผลปรากฏว่าตลาดต้อนรับดีจนผู้ผลิตปลื้มอกปลื้มใจ และที่ภาคภูมิใจที่สุดสุด ก็คือเคยนำน้ำสลัดสมุนไพรมันให้ พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรี ลิ้มชิมรสมาแล้ว

"จิตร์ฉวี" หรือป้านาย วัยเฉียด 50 เล่าว่า "เริ่มต้นทำน้ำสลัดตั้งแต่ปี 2535 สูตรได้มาจากแม่กับยาย ซึ่งไม่ใช่ไข่ ไม่ใช่มัน คือจะทำ 2 สูตร สูตรแรกผักทอง พริกไทยดำ ต่อมาพัฒนาสูตรใหม่เป็นสูตรข้าวกล้องกระชายดำ แต่สูตรแรกจะขายดีกว่า น้ำสลัดสมุนไพรมันของเราไม่ใส่สารกันบูด อยู่ได้นาน 3 เดือนโดยไม่ต้องแช่ตู้



จิตร์ฉวี ธีระบุญญากร กับผลิตภัณฑ์

เย็น ลูกค้าทานแล้วบอกชอบเป็นธรรมชาติดี รสชาติกลมกล่อม ไม่เปรี้ยว ไม่หวานเหมือนทั่วไป"

ด้วยความที่น้ำสลัดของเธอแตกต่างจากน้ำสลัดทั่วไปในท้องตลาด

โดยเฉพาะบรรดาผู้รักสุขภาพ หรือผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับคอเลสเตอรอล เมื่อมาทานอาหารที่ร้านคอฟฟี่คอตเทจทั้ง 4 สาขา ทั้งที่หน้าสวนบัว กฤษดาตอย เชียงใหม่แลนด์ และบ้านถวาย จึงมักติดอกติดใจในรสชาติ

และซื้อติดไม้ติดมือกลับไปเป็นแถม นอกจากนี้ ในร้านยังมีเมนูอาหาร
เด็ดที่ลูกค้าชอบสั่งอยู่เป็นประจำคือ “ราดหน้าฮ่องกง”

ป้านายบอกว่า การทำน้ำสลัดสามารถเก็บไว้ได้นานเพราะใช้ความ
ร้อนในการตีซึ่งตีประมาณชั่วโมงกว่าพักทองปอกเปลือกออกแล้วนำมา
นึ่ง วัตถุดิบทุกอย่างผ่านการคัดสรรมาอย่างดี ปลอดภัยไร้พิษ ผลิตใน
โรงงานถูกสุขอนามัย สะอาด ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการอาหาร
และยา(อย.) เรียบร้อยแล้ว และกำลังขอตราฮาลาล ซึ่งไม่น่าจะมีปัญหา

น้ำสลัดที่ผลิตโดยคอฟฟี่คอตเทจ มี 3 ขนาดให้เลือก คือกระปุกใหญ่
ราคา 110 บาท น้ำหนัก 500 กรัม กระปุกกลาง ราคา 40 บาท น้ำ
หนัก 150 กรัม และราคา 28 บาท น้ำหนัก 100 กรัม ซึ่งขนาดใหญ่
110 บาท กับขนาดกลาง 40 บาท ขายดีกว่าเพื่อน

ป้านายบอกด้วยว่า ที่ร้านจะผลิตน้ำสลัดสมุนไพรครั้งละ 100-200
กิโลกรัมต่อสัปดาห์ บางสัปดาห์ถึง 300 กิโลกรัมก็มี ซึ่งโรงแรมใหญ่ๆ
มีชื่อก็สั่งน้ำสลัดสมุนไพรของเธอ (สนใจโทร. ไปที่ 0-1671-4003)

อย่างที่บอก กิจกรรมน้ำสลัดสมุนไพรไปได้ดี จากจุดเริ่มต้นที่ขาย
เฉพาะในร้านอาหารคอฟฟี่คอตเทจ แต่เมื่อป้านายลงมาทำตลาดเอง ประ
ะกอบกับเป็นสินค้าที่มีความโดดเด่นในตัว เมื่อไปเสนอที่ไหนจึงมักมี
เสียงตอบรับซึ่งตอนนั้นมีวางขายที่ร้านใกล้เดินพลสหลายสาขา

สำหรับแผนการตลาดในอนาคต ป้านายตั้งเป้าอยากจะทำแฟรน
ไชส์ แต่ย้ำว่าต้องได้ผู้ประกอบการที่สนใจอยากทำจริงๆ โดยเฉพาะใน
จังหวัดท่องเที่ยวอย่างภูเก็ต สมุย และพัทยา เพราะร้านอาหารของเธอ
นั้นแม้ราคาต่อจานจะสูงกว่าทั่วไปแต่เป็นเพราะเธอเน้นในเรื่องคุณภาพ
ซึ่งลูกค้าเธอที่ล้วนเป็นแขก วี.ไอ.พี.ทั้งหลาย จึงมักไม่เกี่ยงเรื่องราคา

พร้อมกันนี้ ป้านายบอกเคล็ดลับการทำผักให้กรอบสดเสมอ โดย
เฉพาะเมื่อต้องทานกับน้ำสลัดและน้ำพริกหรือเครื่องเคียงต่างๆว่า “บาง
คนถามว่าผักสดร้านเราแซ่พอร์มาลินหรือเปล่าป้านายตอบไปเลยว่าเรา
ไว้ใส่ศพ ร้านเราไม่จำเป็นต้องใช้เพราะเรามีวิธีการคือก่อนล้างน้ำนำผัก

มาล้างออกแช่ในน้ำที่ 1 คือน้ำธรรมดาประมาณ 20
นาที แล้วนำผักขึ้นมาแกะออกเป็นชิ้นๆ ทิ้ง
ไว้ในน้ำที่ 2 เป็นน้ำธรรมดาานาน

7 นาที หลังจากนั้นนำผักขึ้น
มาแล้วนำไปแช่น้ำที่ 3 ซึ่งมีน้ำ
แข็งแช่ไว้และใส่ต่างทับทิมด้วย

ใช้เวลา 15 นาที จากนั้นนำไปเก็บ
ไว้ในถังโฟมซึ่งมีน้ำอยู่พอประมาณ
และใส่น้ำแข็งก้อนใหญ่ไว้ด้วย โดยนำ
ผักมาวางไว้บนน้ำแข็งปิดฝาให้สนิท”

เชื่อว่าน้ำสลัดสมุนไพรสูตรป้านายคง
ถูกใจบรรดาผู้รักสุขภาพทั้งหลาย เพราะรับ
ประทานแล้วไม่ต้องกังวลเรื่องน้ำหนักและคอ
เลสเตอรอล



● ภาวิณี เจริญยิ่ง ●