

“น้ำพริกอบแห้งกรอบ ทำง่าย กินง่าย รสอร่อย เปิดตลาดในไทยและอินเตอรฺ์” เส้นทางเศรษฐี. 12, 171 (ธ.ค. 2549) 13-i4.

อาชีพอิสระของคนทำกิน 1

น้ำพริกอบแห้งกรอบ ทำง่าย กินง่าย รสอร่อย เปิดตลาดในไทยและอินเตอรฺ์



คุณมีชัยกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าอบแห้ง

ความสนใจจากลูกค้าอย่างมากมาย และต่อมาได้คิดพัฒนารสชาติของหมุยจากรสดดั้งเดิมให้มีหลากหลายรส เช่น รสพริกแกง รสกะเพรา รสตะไคร้ รสเห็ดหอม รสสาหร่าย จากการผลิตสินค้าเพียงภายในครอบครัวเล็กๆ จนนับวันเจริญก้าวหน้า ก็กิจการได้ขยายมากขึ้น ดังนั้น ต่อมาคุณมีชัยจึงมีความประสงค์ที่จะใช้แรงงานจากชาวบ้านแถวที่พักอาศัยมาช่วยเป็นกำลังส่งเสริมการผลิตสินค้าในปริมาณมากขึ้น ขณะเดียวกันก็จะเป็นการช่วยเหลือรายได้ให้ชาวบ้านไปในตัว โดยจะเป็นการช่วยซึ่งกันและกัน ทำให้กิจการหมุยรุ่งเรือง ชาวบ้านก็มีรายได้มากขึ้น

ได้เล่าเพิ่มเติมว่า เขาเริ่มสนุกที่จะหาความรู้ในด้านกรวิจัยร่วมกับนักของกระทรวงอุตสาหกรรม ที่ทำให้ได้สารประโยชน์นำมาประกอบภาสินค้าให้เกิดผลดีเป็นอย่างมาก ทางนักวิจัยได้แนะนำให้คุณมีชัยเปลี่ยนการผลิตสินค้าจากหมุย ลอ เป็นกุนเชียงหรือไส้กรอกปลาดูบ้าง ก็สนุกดีได้เรียนรู้วิธีการทำอย่างไรผลิตกุนเชียงหรือไส้กรอกปลาให้อร่อยและอายุนานโดยไม่ต้องใส่สารกัก

ไส้กรอกปลาและกุนเชียง จุดประกายทำน้ำพริกอบแห้งกรอบ

จากการดำเนินงานขยายกิจการผลิตภัณฑ์อาหารมีชัยได้ก้าวเข้าสู่ชุมชน จึงทำให้คุณมีชัยจำเป็นต้องพึ่งผู้มีความรู้และประสบการณ์ด้านการผลิตให้สินค้ามีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ ฉะนั้น เขาจึงหาโอกาสเข้าไปขอการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ที่จะช่วยให้ได้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่อการผลิตสินค้ามากยิ่งขึ้น

เมื่อเข้าไปสัมผัสกับหน่วยงานของกระทรวงอุตสาหกรรมแล้ว ทำให้คุณมีชัยได้รับการเรียนรู้ข้อมูลที่ช่วยในการส่งเสริมการผลิตสินค้าได้ผลดียิ่งขึ้น แก่แก่มือใหม่

อันที่จริงการผลิตกุนเชียงและไส้ปลาก็ดูน่าจะไปได้ดี ถ้าไม่มีเหตุที่หนัก โดยเฉพาะไส้กรอกปลาซึ่งทุกผลิตจะต้องใช้น้ำมันพลาสติก เช่น น้ำมันจันทรหรือเนือปลาซ่อนมาเป็ผสมหลัก และที่สำคัญ จะต้องทุบห้สดๆ ทุกวันเพื่อหวังจะได้เนือปลาประกอบการผลิตไส้กรอกปลา คุณมีสารภาพว่า เขาทนไม่ได้ที่จะต้องให้ทุบห้ปลาสดๆ ต่อหน้าต่อตาแทบดั่งนั้น ทำให้คุณมีชัยคิดหนักว่าค้าขายได้กำไรอย่างไร เขาจะไม่สนแม้ถ้าจะต้องมาทำร้ายปลาแบบสดๆ จึงจำเป็นต้องเลิกไปในที่ที่สุด

เพื่อกิจการผลิตไส้กรอกปลาล้ม คุณมีชัยยังไม่ยอมหยุด ยังได้นำแนวด้านการผลิตกุนเชียงและไส้กรอกปลาค้นหาสินค้าตัวใหม่ต่อไป

ด้วยแรงสนับสนุนให้กำลังใจจากพี่น้องเพื่อนฝูง ทำให้คุณมีชัยเกิดบันดาลใจที่จะพัฒนาการผลิตสินค้าบริษัทให้เจริญยิ่งขึ้น และใช้เวลาประมปีทำการวิจัยและค้นคิดจนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่นำสนใจเรียกว่า “ผลิตภัณฑ์น้ำพริกอบแห้งกรอบ” ซึ่งจะเน้นการผลิตต้องปลอดสารเคมี ส่วนผสมทุกอย่างมาจากธรรมชาติ และผลจากการวิจัยจริงจึงทำให้น้ำพริกอบแห้งกรอบของคุณค่าทางโภชนาการ สามารถเก็บรักษานานประมาณ 1 ปี

การวิจัยผลิตภัณฑ์น้ำพริกอบแห้งนี้ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุน THAILAND RESEARCH FUND ซึ่งได้เปิดตัวน้ำพริกอบแห้งกรอบนี้ถึง 6 ารสชาติ ได้แก่ น้ำพริกปลาปน น้ำพริกมัน น้ำพริกปลาร้า น้ำจิ้มแจ่ว น้ำพริกขี้พริกหนุ่ม โดยใช้ชื่อว่า “น้ำพริกอบกรอบมีชัย”



“น้ำพริก” ถือได้ว่าเป็นหนึ่งในเมนูงานเด็ดของอาหารไทยที่คนไทยชื่นชอบกันมาก จนมีคนนิยมมาจัดทำในแบบสำเร็จรูป โดยนำมาบรรจุใส่ซองบ้างใส่กระป๋องบ้าง เพื่อความสะดวกเหมาะแก่การพกพาและการบริโภค

อย่างไรก็ตาม น้ำพริกที่บรรจุใส่ซองหรือใส่กระป๋องอาจมีโอกาสหกเลอะเทอะได้ จนทำให้เกิดมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ออกมา รบกวนทำลายบรรยากาศได้ ดังนั้น จึงมีผู้ค้นคิดปรับปรุงนำส่วนผสมของน้ำพริกนานาชนิดมาประยุกต์ให้เป็นน้ำพริกประเภทอบแห้งกรอบและทำเป็นแผ่นให้ดูแปลกตา เก็บไว้ได้นานและเมื่อนำไปผสมกับน้ำก็สามารถทานได้ทันที มีรสชาติอร่อยไม่แพ้ น้ำพริกปรุงแบบสดๆ หรือที่ผลิตบรรจุใส่ซองหรือใส่กระป๋อง

คุณมีชัย เมธเมาลี หนุ่มชาวกรุงเทพฯ วัย 41 ปี คุณพ่อคุณแม่มีอาชีพค้าขายประเภทร้านโชห่วยอยู่แถวสะพานเหลือง เมื่อเด็กๆ เรียนหนังสือไม่ค่อยดีประถมศึกษาปีที่ 4 แต่เขาค้นงานหาทำช่วยครอบครัวมาตลอด

คุณมีชัย เมธเมาลี หนุ่มชาวกรุงเทพฯ วัย 41 ปี คุณพ่อคุณแม่มีอาชีพค้าขายประเภทร้านโชห่วยอยู่แถวสะพานเหลือง เมื่อเด็กๆ เรียนหนังสือไม่ค่อยดีประถมศึกษาปีที่ 4 แต่เขาค้นงานหาทำช่วยครอบครัวมาตลอด

หมุยสมุนไพร สินค้าชิ้นแรกที่ผลิต

จากประสบการณ์ของอาชีพ “เซลล์แมน” ขายสินค้าไปทั่วทุกภูมิภาคของไทย

จึงทำให้คุณมีชัยมีโอกาสได้สัมผัสรสชาติของอาหารทุกหนทุกแห่ง จนในที่สุด ได้ไปติดใจอาหารเวียดนามที่จังหวัดนครพนมซึ่งเป็นอาหารแนวสุขภาพผสมอีสานที่ท่านแล้วอร่อยแถมบำรุงสุขภาพไปในตัว

ดังนั้น เมื่อปี พ.ศ. 2542 คุณมีชัยได้หันเหชีวิตมาทดลองค้าเดินธุรกิจแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยเห็นว่า “หมุยอ” เวียดนามในยุคนี้มันไม่ค่อยมีคนรู้จักนัก พร้อมนำเอาสมุนไพรมาผสมและที่นำสนใจ หมุยของคุณมีชัยนั้นปลอดสารไม่ปนเป็ง ไม่ใช้สารกันบูดและผงชูรส ซึ่งได้จากกรวิจัยให้เป็นสินค้ามีคุณภาพในชื่อว่า “หมุยอมีชัยสมุนไพรไทย”

คุณมีชัย ได้เล่าว่า เขามักภูมิใจกับหมุยสมุนไพรนี้มากเพราะเป็นสินค้าในช่วงแรกๆ ที่ยึดแนวธรรมชาติ โดยช่วยส่งเสริมสุขภาพแก่ผู้บริโภคจนทำให้ได้รับ



บรรดาผลิตภัณฑ์น้ำพริกอบแห้งกรอบมีชัย มีหลากหลายชนิด

ข้อมูลจำเพาะ

ประเภทธุรกิจ
ผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร
(บริษัท ผลิตภัณฑ์
อาหารมีชัย จำกัด)
ผลิตภัณฑ์
น้ำพริกอบแห้ง
กรอบ เช่น น้ำ
พริกปลาร้า น้ำ
พริกมะเขือ น้ำพริก
กะปิ

ตั้งยวบแห่ง ตั้งขาโกบแห้ง แกงเขียวหวานอบแห้ง เป็นต้น
มาตรฐานรับรอง อย. (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวง
สาธารณสุข) รางวัลสินค้าโอท็อประดับ 5 ดาว ของประเทศ (ปี พ.ศ. 2546-2547),
เซลล์ชวนชิม (ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์)

บุคลากร/พนักงาน 5-20 คน
กำลังการผลิต 20,000 กิโลกรัม/วัน
ตลาดในประเทศ ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต สยามพารากอน เดอะมอลล์
ตลาดต่างประเทศ ญี่ปุ่น สวิตเซอร์แลนด์ เยอรมนี สหรัฐอเมริกา
การติดต่อ คุณมีชัย เมธมาลี
122/80 ซอยรามคำแหง 36/1 ถนนรามคำแหง เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
โทรศัพท์ (02) 732-3700, (086) 777-8999, (085) 100-3000
โทรสาร (02) 732-3701
อีเมล meechai@food@yahoo.com



“เส้นทางเศรษฐกิจ” ได้มีโอกาสสอบถาม
ที่มาที่ไปของน้ำพริกอบแห้งกรอบนี้
คุณมีชัย ได้อธิบายว่า เขาพยายามค้น
คว้าหาสูตรตำรับน้ำพริกสารพัดแบบ
มารวบรวมแล้วปรุงไปมา จนทดสอบ
ว่ามีรสชาติถูกใจตลาดดีแล้วจึงเริ่ม
ทดลองชิมเองบ้างหรือให้คนอื่น ๆ
ทดสอบจนถูกใจจึงได้คิดพัฒนาทำเป็น
น้ำพริกอบแห้งกรอบแบบแผ่นเจ้าแรก
ซึ่งมีหน้าตาคล้ายๆ หมูแผ่นกรอบบรรจุ
ในพอยลปิดสนิทกันแสงและกลิ่น ใส่ไว้
ในกล่องที่สวยงาม เมื่อใดที่ผู้บริโภคจะ
รับประทานก็เพียงนำน้ำพริกแผ่นกรอบ
ออกมาจากซอง หักเป็นชิ้นเล็กๆ เติมน้ำ
สะอาด (ทั้งร้อนหรือเย็นก็ได้) ตาม
สัดส่วนที่กำหนดไว้ที่กล่อง ต่อจากนั้น
ทิ้งไว้ประมาณ 3 นาที คนให้เข้ากันเล็ก
น้อยก็สามารถรับประทานได้เลย

ตัวอย่างกระบวนการผลิตน้ำพริก
ปลาร้าอบแห้งกรอบมีชัย โดยสังเขป

ส่วนผสม
เนื้อปลาทู น้ำปลาร้า หัวหอม กระเทียม
พริกชี้หนู น้ำมะนาว

- วิธีผสม
1. นำเอาหัวหอม 30% กระเทียม 30%
พริกชี้หนู 5% เนื้อปลาทู 30% ทอยแหลก
ในเครื่องบด
 2. เมื่อบดส่วนผสมให้เข้ากันดีแล้วก็ให้
เติมน้ำปลาร้าอย่างดี 5% ลงไปคลุกเคล้ากัน

พร้อมทั้งเติมน้ำมะนาวลงไปผสมคน
3. เตรียมนำส่วนผสมน้ำพริกที่
บดแล้วทั้งหมดออกจากเครื่องบด แล้ว
ลงบนถาดสเตนเลส

4. เมื่อแผ่นน้ำพริกปลาร้าบดลง
แล้วเกลี่ยให้ทั่ว หลังจากนั้นก็นำ
พริกใส่ตู้อบอุณหภูมิ 75-80 องศาเซลเซียส
4-8 ชั่วโมง (ภายในตู้อบจะมีชั้นบรรจุ
สเตนเลสได้ทั้งหมด 40 ถาด)

5. หลังจากอบน้ำพริกปลาร้า
กำหนดเวลาแล้ว ก็ให้นำออกมาผึ่งจน
พัดลมให้เย็นประมาณครึ่งชั่วโมง

6. พอผึ่งน้ำพริกปลาร้าอบได้ความ
แล้ว ก็นำเอาแผ่นน้ำพริกปลาร้าอบ
ลงในถุงพอยลและแพ็คเกจเข้ากล่อง
นำไปจำหน่ายต่อไป (อายุของสินค้า
ประมาณ 1 ปี)

สำหรับอุปกรณ์สำคัญในการผลิต
ตู้อบน้ำพริก ราคาตู้ละ 4 แสนบาทใช้
ถาดสเตนเลสให้อีก 40 ถาด นอกจาก
ต้องใช้แรงงานจากพนักงานประจำอีก
5 คน ทำงานประจำทุกวัน ส่วนอื่นๆ
มาจากชุมชนละแวกบ้านอีกประมาณ
10 คน ในยามจำเป็นที่ต้องการเพิ่มการผลิต

คุณภาพ “น้ำพริกอบแห้งกรอบมีชัย
ก้าวสู่โอท็อปและครัวโลก

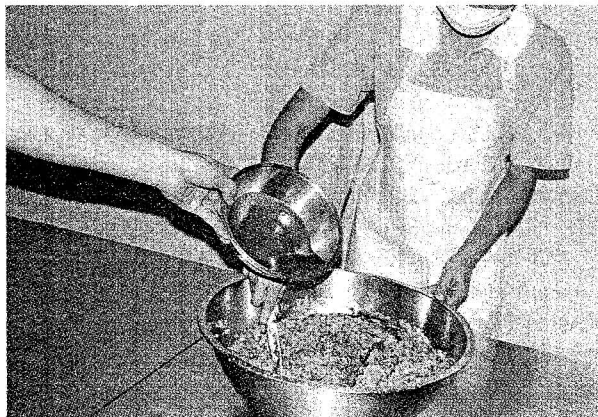
ด้วยรสชาติความอร่อยของน้ำพริก
อบแห้งกรอบมีชัย ได้รับการกล่าวขวัญ
ถูกคิดสรรให้เป็นสินค้าโอท็อประดับ 5 ดาว
ของประเทศ เมื่อปี พ.ศ. 2546 ดังนั้น
คุณมีชัยจึงได้เริ่มเปิดตลาดน้ำพริกอบ
กรอบทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ
โดยออกงานแฟร์ต่างๆ ด้วยการสนับสนุน
ของกรมส่งเสริมการส่งออก

จากคุณภาพของสินค้าน้ำพริกอบ
กรอบที่มีความแปลกใหม่ มีความเป็น
ธรรมชาติ สะอาดต่อการบริโภคที่เหมาะสม
ชีวิตในโลกปัจจุบัน จึงได้รับความนิยมอย่าง
กว้างขวาง และทาง บริษัท ผลิตภัณฑ์
อาหารมีชัย จำกัด จึงได้มีโอกาสเข้าร่วม
โครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” กับรัฐบาล
เพื่อเผยแพร่อาหารไทยด้วยภูมิปัญญาไทย
ให้กว้างขวางขึ้น พร้อมกันนี้ก็พัฒนา
อาหารอบแห้งเพิ่มเติมมากยิ่งขึ้นเพื่อ
เป็นการจุดตลาดอาหารไทยให้มีมาตรฐาน
เป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

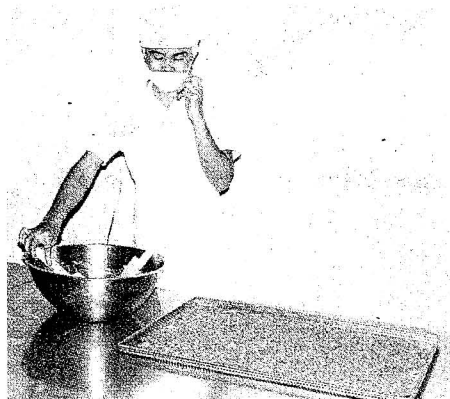
ปัจจุบัน สินค้า “น้ำพริกอบแห้ง
กรอบ” ได้เพิ่มเติมผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่
ขึ้น เช่น ต้มยำอบแห้ง ต้มข่าไก่อบแห้ง
แกงเขียวหวานอบแห้ง รสชาติผสม
ผสานตะไคร้ ใบมะกรูด โหระพา
เสมือนกับได้ชิมจากน้ำพริกตำรับ
สดๆ ที่เดียว และเมื่อปี พ.ศ. 2547 ก็
คงได้เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อประดับ 5 ดาว
ของประเทศเช่นเดิม ดังนั้น จึงทำให้
คุณมีชัยยังคงเดินหน้าเพื่อรักษา
คุณภาพสินค้าของบริษัทให้มีมาตรฐาน
ต่อไป ■



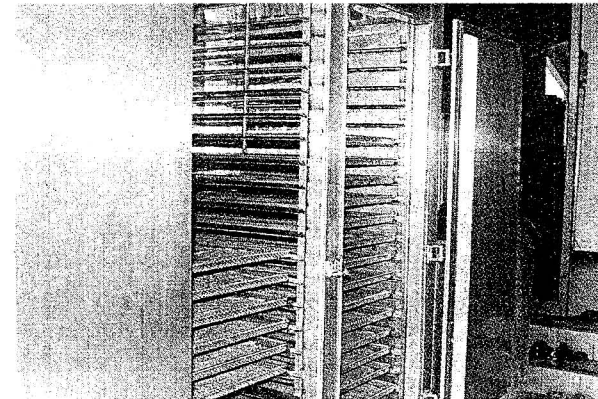
เครื่องบดเครื่องปรุงน้ำพริกทั้งหมด



เติมน้ำปลาร้าลงโปผสมเครื่องปรุงน้ำพริกปลาร้าที่บดแล้ว



พนักงานกำลังนำส่วนผสมเครื่องปลาร้าบดมา
เกลี่ยบนถาดสเตนเลส



ตู้อบน้ำพริก ราคา 4 แสนบาท