

# ขั้นมจิ่นมหัศจรรย์ ปรุงสำเร็จด้วยหม้อหุงข้าว อร่อย สดวาก ประทัยด

**ช่องทางสร้างอาชีพ**  
อุทิพย์



ม.ร.ว. ณัตศรี สวัสดิ์วัฒน์ márawan  
อยุธรัตน์เกิดคุณวิเชียรบูรพาภรณ์บริษัท  
เส้นหมี่เหรียญไทย จำกัด

ก อกยุคทุกสมัยที่ผ่านมา คนไทย จะนิยมบริโภค “ข้าว” เป็นหลัก และต้องมาได้มีคนสนใจเห็น คุณค่าของเมล็ดข้าวที่แตกหัก ซึ่งเมื่อนำไปหุงแล้วจะได้เมล็ดข้าวที่ไม่ลาย หากจะนำไปตีปั่นกินร่างกายจะดี มาก จึงนำ “ข้าว” ไปปรับปรุงเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ เช่น เส้นก้าวเดียวบัง ขั้นมจิ่นบัง

สำหรับขันในสมัยก่อน มีกรรมวิธี ผลิตค่อนข้างยุ่งยาก โดยจะใช้ข้าวมา หมักแล้วจะนำไปปั่นน้ำ ถ้าไม่มีดี หั่น ปั่นแล้วน้ำไม่ค่อยสะอาด เมื่อผู้บริโภค กินประท嘗หน้าไปจะเกิดห้องเสียเขินได้

ดังนั้น จึงมีผู้เห็นความสำคัญของ อาหารผู้บริโภค เลยคิดปรับปรุงวิธีการ ผลิตให้เป็นขนมจีนอบแห้งที่ห้อ “สิงห์ดาว” โดยมีกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ ได้ ผ่านกระบวนการหั่นด้วยอุปกรณ์มีความร้อนถึง 200 องศาเซลเซียส เป็นการถนอมอาหาร ให้อยู่ได้นานวันชั้น มีความสะอาด ปลอด สารกันบูดและเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี

เมื่อปี พ.ศ. 2529 คุณวิเชียร วงศ์สุร ไพบูลย์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท เส้นหมี่ เหรียญไทย จำกัด ผู้เห็นความสำคัญของ “ข้าว” จึงพยายามผลิตสินค้าต่างๆ ที่ทำ มาจากข้าว เช่น แบ่งข้าวเจ้า แบ่งข้าว เนื้นยา แล้วเส้นหมี่ขาวอบแห้ง

ต่อมาก็จากการของคุณวิเชียรเริ่มมีการ ขยายกว้างขวางมากขึ้น เนื่องได้รับความ คุณอนาคต ประสบสิน เข้ามาช่วยดูแล กิจการบริษัท เส้นหมี่เหรียญไทย จำกัด ในด้านการตลาดตลอด ในฐานะ “ผู้ จัดการฝ่ายการตลาด” จนถึงปัจจุบัน

คุณอนาคต ประสบสิน หรือ คุณหนึ่ง เป็นชาวกรุงเทพฯ อายุ 43 ปี สำเร็จการ ศึกษาจากวิทยาลัยพนิชยการอนุรุ่ง หลัง จากจบการศึกษาแล้ว คุณหนึ่งได้เข้า ทำงานด้านสินเชื่อที่ธนาคารเพื่อการเกษตร และสหกรณ์การเกษตรอยู่ประมาณ 3 ปี จึงได้ออกมาร่วมงานกับคุณวิเชียรที่บริษัท เส้นหมี่เหรียญไทย จำกัด เมื่อปี พ.ศ. 2530 เป็นต้นมา



คุณอนาคต ผู้จัดการฝ่ายการตลาดและ คุณวิเชียร ผู้จัดการด้านสื่อสารการตลาด



ขนมจีนหัศจรรย์ ได้รับปรุงหลากหลายเมนู

บริษัท เส้นหมี่เหรียญไทย จำกัด ยัง คงเดินหน้าพัฒนาสินค้าแบบใหม่ๆ ต่อไป และ “ขั้นมจิ่นอบแห้ง” หรือ “ขั้นมจิ่น หัศจรรย์” ได้เป็นสินค้ารายล่าสุดที่ช่วย เสริมสุขภาพและสร้างความสดวาก สำหรับผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน

จากนี้เริ่มเสียงความแปลกใหม่ของ “ขั้นมจิ่นหัศจรรย์” ยื้อสิงห์ดาว จึงทำให้ “เส้นทางเศรษฐี” ถือโอกาสเข้าไปเยือน โรงงานเส้นหมี่เหรียญไทยที่ผลิตขนมจีน หัศจรรย์ ซึ่งตั้งอยู่ต่ำบล้ออมใหญ่ อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม ที่มี อายุการผลิตประมาณ 28 ไร

ที่บริษัทเส้นหมี่เหรียญไทยแห่งนี้ เป็น โรงงานขนาดใหญ่พอสมควร และได้เห็น ถึงห้องโรงงานขนาดใหญ่พร้อมติดป้าย ประชาสัมพันธ์ว่า โรงงานแห่งนี้ได้รับรอง คุณภาพมาตรฐาน GMP และ HACCP ด้วย ดังนั้น สินค้าที่ผลิตจากโรงงานแห่งนี้ ย่อมดีต้องดี มีคุณภาพ บริโภคไปแล้วไม่ ต้องเข้าโรงพยาบาลอย่างแน่นอน และ เมื่อไปถึง คุณอนาคตหรือคุณหนึ่งพร้อม คุณวิเชียร หุ่นใหญ่ ผู้จัดการด้านสื่อสาร การตลาดก็มาร่วมต้อนรับแยกที่มาเยือน อย่างอบอุ่น



คุณกี๊และขั้นมจิ่นหัศจรรย์ ในการอบขนมจีน



ขายบริษัท เส้นหมี่เหรียญไทย จำกัด

เมื่อเข้าไปในห้องรับรอง เราได้เห็นบูร จัดเตรียมเพื่อสาขิตการปุงขนมจีนอบ แห้งยุคใหม่ รอพร้อมพนักงานหน้าตาดี จำนวน 2 คน ยืนต้อนรับอยู่

คุณหนึ่งในฐานะผู้จัดการฝ่ายการ ตลาด ได้告知ว่า สินค้าดังเดิมของบริษัท นั้นจะผลิตจากข้าวคัดคุณภาพดีที่สุด เห็น ทำเป็นแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว หรือ เส้นหมี่เนื้อแห้ง และที่ผ่านมา ทางบริษัท เส้นหมี่เหรียญไทย จำกัด ได้พยายาม ปรับปรุงแก้ไขสินค้าของบริษัทให้ดียิ่งขึ้น มาตลอด จนสามารถเรียนรู้ถึงความ ต้องการของผู้บริโภค Während จึงได้หันมาในสินค้าในใน รูปแบบใด จนทำให้สินค้าต่างๆ ของ บริษัทดีติดตลาด ขยายกว้างขวางไปทั่วใน ประเทศไทยและต่างประเทศ อีกทั้งบางที่เรียก มีลูกค้ามาสั่งสินค้าที่ผลิตจากโรงงาน แต่ เขายังไม่ได้ติดต่อเป็นสินค้าของทางบริษัท

จากประสบการณ์การทำงานมา ประมาณ 20 ปี ก็ทำให้รู้ความต้องการ ของตลาด ซึ่งในปัจจุบันนี้นี่นิยมสินค้าที่ ให้ในกระบวนการเบิกเป็นคำคุ้ย และต้องให้ ความสะอาดสวยงาม แฉบราประยัด ผลการวิจัยที่บริษัทได้ค้นพบว่า “ขั้นมจิ่น” เป็นของกินอีกประเภทหนึ่งของ ชาติข้าวและก๋วยเตี๋ยวที่มีผู้คนนิยมรับ ประทานเสมอ แต่ขณะเดียวกันปีกุ้งหา ในเรื่องความไม่สะอาด จึงทำให้ผู้บริโภค เกิดความขยะค ไม่ค่อยกล้าซื้อ ลิ้มลองนัก กกลัวห้องเสีย

เมื่อมีการพัฒนาด้วยของขนมจีน เช่น วานี้ ทางโรงงานเส้นหมี่เหรียญไทย จึง พยายามค้นคว้าหาวิธีการผลิตขนมจีนที่ ไม่เป็นพิษกับผู้บริโภคโดยการผลิต ขนมจีนด้วยแป้งที่ทำด้วยข้าวคัดพันธุ์ดี แล้วนำไปฝาผนกกระบวนการด้วยความร้อน ความหนาแน่นถึง 200 องศาเซลเซียส ซึ่งจะ ช่วยให้แป้งขนมจีนสามารถดูดซูตรน้ำ 1 ปี เต็ม ให้ความสะอาดและความสดวากใน การเตรียมอาหารบริโภค ไม่ให้ยุ่งยากโดยใช้ การหุงขนมจีนด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ให้ เวลาไม่นานก็กินได้ทันที จนเรียกชื่อ ขั้นมจิ่นอบแห้งทำกินได้ทันใจนี้ว่า

