



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

1. ข้อมูลเมนูอาหาร

1.1 ชื่อเมนูอาหาร ขนมเปี๊ยะพริกไทยตรัซ1.2 ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง 1 รายการ

1.3 ชื่อผู้ให้ข้อมูลนางสาวศจินันท์ มะสุณี.....

สถานที่ตั้งร้านเปี๊ยะฝากรักกันตัง

เลขที่.....62.....หมู่.....-.....ถนน.....รถไฟ.....

ตำบล/แขวง.....กันตัง.....อำเภอ/เขต.....กันตัง.....

จังหวัด.....ตรัง.....รหัสไปรษณีย์.....921 10.....

หมายเลขโทรศัพท์..... 061-8185868.....

1.4 ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

สถานที่ตั้งร้านเปี๊ยะฝากรักกันตัง

เลขที่.....62.....หมู่.....-.....ถนน.....รถไฟ.....

ตำบล/แขวง.....กันตัง.....อำเภอ/เขต.....กันตัง.....

จังหวัด.....ตรัง.....รหัสไปรษณีย์.....921 10.....

หมายเลขโทรศัพท์..... 061-8185868.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/2.ด้านอัตลักษณ์....

2. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

2.1 ประวัติความเป็นมา

ขนมเปียะพริกไทยตรังเป็นขนมพื้นเมืองที่มีต้นกำเนิดจากจังหวัดตรัง โดยมีรากฐานจากขนมเปียะของชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในภาคใต้ของประเทศไทย ตั้งแต่รัชกาลที่ 5 โดยเฉพาะพื้นที่อำเภอกันตัง

2.2 มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

เป็นนวัตกรรมที่เกิดจากการใช้พริกไทยดำซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจของภาคใต้โดยเฉพาะในจังหวัดตรัง ด้วยรสชาติที่ไม่เหมือนขนมเปียะจากพื้นที่อื่น จึงทำให้ขนมเปียะพริกไทยตรังกลายเป็นสัญลักษณ์ทางอาหารของจังหวัดตรัง

2.3 วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

1. เลือกวัตถุดิบคุณภาพดี เช่น ถั่วเขียวเปราะเปลือกควรเลือกถั่วใหม่เนื้อเนียน
2. พริกไทยดำใช้พริกไทยตรังสดใหม่
3. การกวนไส้ กวนถั่วด้วยไฟอ่อน - กลาง สม่ำเสมอ ใส่พริกไทยที่ละนิดให้รสเผ็ดพอดี
4. นวดแป้งอย่างปราณีต

3. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหาวัตถุดิบยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) เป็นเมนูอาหารที่ต้องหาวัตถุดิบที่ใช้ของท้องถิ่นและพัฒนาต่อยอดทางเศรษฐกิจ

ต่อไป

4. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
1.	พริกไทยตรัง	ช่วยกระตุ้นระบบย่อยอาหาร	https:ngthai.com
		เสริมการไหลเวียนโลหิต	
		ต้านอนุมูลอิสระ	
		ช่วยลดน้ำหนัก	

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

5. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

/ ๖. ด้านโภชนาการ...

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
☐ อื่นๆ (ระบุ)เป็นวิธีทำโดยธรรมชาติ.....

7. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ ศจันท์ มะสุณี ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางสาวศจันท์ มะสุณี)
ตำแหน่ง ผู้ประกอบการ
วันที่ 30 เมษายน 2568

