

たまご

TAMAGO

Resto, Bar & Cafe Hopping Guide



Facebook, Instagram, Twitter, YouTube icons followed by Tamago Free Magazine

FREE MAGAZINE
10 Feb - 9 Mar 2021



IN THE MOOD
FOR *Craft Chocolate*

สัมผัสรสชาติจากกราฟต์ชี็อกโกแลต

หวานสุดใจกับ 4 ร้านโฮไลต์ ที่เซ็นทรัลเวิลด์



Gram Café & Pancakes

นาที่นี่ไม่ต้องอธิบายอะไรมาก เพราะ **Gram Café & Pancakes** คือจุดรวมพลของคนรักแพนเค้กที่ตั้งที่เสิร์ฟชั้นเดียวไม่พอดัง 3 ชั้นเท่านั้น เบอร์หนึ่งครองใจสายหวานยกให้ **Premium Pancakes** แม้ต้องรอนานถึง 30 นาที แต่พอเห็นแพนเค้กออริจินอลสุดนุ่มที่เสิร์ฟมาแบบดั่งๆ ดั่งๆ ให้ได้ลิ้มจนกว่าจะถึงโต๊ะก็ทำให้เหล่าสาวกหัวใจฟองโต บนหน้าวางเนยหอมมันที่ละลายช้าๆ ซึมลงไปเนือเนือเป้ง ยังไม่พอ! เพราะเสิร์ฟพร้อมวิปครีมามะสุตรดับของร้านและแอปเปิลไซรัปให้ราดฉ่ำๆ เพิ่มความหอมหวานกินทีครั้งก็ไม่เคยรักน้อยลง

อีกเมนู **Premium Pancakes Chocolate Lava** แพนเค้กรสช็อกโกแลตที่เนือในซอชอนลาวาเยิ้มๆ เพิ่มความเข้มข้นแบบทวีคูณ อร่อยไม่แพ้แบบแรก **Gram Nama Milk Tea** ชานมปราศจากไซรัป แต่ได้รสหวานกำลังดีจากบราวนี่ชูการ์เจลลี่แทน ถ้าชอบหวานมากหรือหวานน้อยก็ขอเพิ่มหรือลดปริมาณบราวนี่ชูการ์เจลลี่ได้ โฮไลต์ยังอยู่ที่วิปครีมามะสุตรดับและมินิแพนเค้กให้เด็งดั่งในปากแบบเบาๆ **Nama Choux** คล้ายชูชูครีมได้เป็นคัสตาร์ดญี่ปุ่นรสหวานมัน หยิบใส่ปากทั้งลูกให้อร่อยแก้มตุ๋นกันไปข้าง

- ☉ ชั้น 7 โซน Atrium ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์
- เปิดบริการ 10.00-21.00 น. ☎ Ins. 09-8519-9887



เวลาเล่มนี้หากใครอยากพาคนที่คุณรักไปเติมความหวานหวานของอร่อย ขอแนะนำให้ไปที่เซ็นทรัลเวิลด์ เพราะที่นี้เรียกได้ว่าเป็น **Café Society** ที่มี **Café** เยอะมากที่สุดถึง 100 ร้าน ทั้งคาเฟ่กาแฟและอาณาจักรชาแบบชื่อดังระดับโลก น้ำสนุกดีเพื่อสุขภาพ และร้านขนมหวาน เบเกอรี่ นานาชาติทั้งของไทยและจากทั่วโลกมากถึง 10 สัญชาติมารวมไว้ในที่เดียว ให้สายหวานเอนจอยได้ทั้งปีไม่มีซ้ำ (ร้าน) ส่วนเรื่องความสะดวกปลอดภัยไม่ต้องกังวล เพราะที่เซ็นทรัลเวิลด์เน้นงวดเรื่องมาตรการสะอาดปลอดภัย เพราะที่นี้เขาคุมเข้มเรื่องมาตรการความปลอดภัย “เซ็นทรัล ยกการ์ดสูงสุด” ลงลึกรายละเอียดทุกจุดอย่างเข้มงวดขั้นสูงสุด สำหรับครั้งนี้เราจะมาแนะนำ 4 ร้านอร่อยที่บอกเลยว่าต้องลอง! ๑๑



Homme Asakichi 1868

ร้านชาเล็กๆ ที่ให้ความรู้สึกเหมือนนั่งจิบชาดี อยู่ที่ญี่ปุ่น ไม่เพียงได้อิมเมจกับรสชาติดีต้นตำรับ แต่ยังได้เพลิดเพลินไปกับเรื่องราวการเดินทางของชาชนิดต่างๆ จากพนักงานระหว่างที่ชงชาไปด้วย เรียกว่านั่งเพลินจนไม่อยากจะลุกไปไหน เริ่มที่แก้วแรก **Sencha Yuzu** ใช้ใบชาเซนฉะซึ่งคนญี่ปุ่นนิยมดื่มมากที่สุด ชงผ่านน้ำร้อน ผสมกับไซรัปยuzuและยuzu 100% รสชาติออกหวานอมเปรี้ยวอ่อนๆ เวลาดื่มยังได้กลิ่นหอมสดชื่นจากผิวยuzuที่โรยไว้ บนหน้า **Hojicha Iced Lemon** ชาโฮจิฉะคือชาเซนฉะคั่วไฟแรง ทำให้มีกลิ่นหอมและรสชาติเป็นเอกลักษณ์ หลังคั่วแล้วกาเฟอีนจะลดลง เด็กๆ ก็ดื่มได้ ยิ่งใส่เลมอนเข้าไปด้วยยิ่งเพิ่มความสดชื่นอีกเท่าตัว

ต่อด้วย **Matcha Iced Latte Azuki** ชาเขียวนมเข้มข้นหอมมัน ได้รสฝาดแบบชาเขียวแท้ติดปลายลิ้นเล็กน้อย รสออกหวานไม่มากไปไม่น้อยเกิน บนหน้าวางถั่วแดงกวนลูกโตที่ยังคงเนื้อสัมผัสเหนียวหนึบของเนื้อถั่วแดงให้เคี้ยวเล่นเพลินๆ ปิดท้ายด้วย **Matcha Ice Cream** ไอศกรีมเนื้อแน่น รสเข้มข้นแบบชาเขียว หวานน้อยแต่อร่อยมาก ตักเข้าปากคำแรกแล้วอยากกินต่อเรื่อยๆ หากติดใจชาของร้านจะซื้อกลับไปชงดื่มเองที่บ้านก็ได้

- ☉ ชั้น 5 โซน Beacon ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์
- เปิดบริการ 10.00-22.00 น. ☎ Ins. 0-2646-1413

Paul Bakery

ยอมใจให้กับกลิ่นหอมของเบเกอรี่ร้านนี้ที่แค่เดินผ่านก็เลยเข้าร้านได้แบบไม่ลังเล ที่หนึ่งในใจยกให้ครัวซองต์อบใหม่หอมๆ มากี่ครั้งก็ไม่พลาด โดยเฉพาะ **Butter Croissant** กรอบนอกนุ่มในด้วยชั้นแป้งที่มากถึง 36 ชั้น มากกว่าครัวซองต์ทั่วไป จึงไม่ต้องแปลกใจว่าทำไมครัวซองต์ร้านนี้กินแล้วไม่เหมือนที่ไหน ทั้งหนึบและหอมกลิ่นเนยที่แทรกตัวอยู่ในทุกคำ อีกเมนูคือ **Almond Croissant** ครัวซองต์สอดไส้ครีมอัลมอนด์หอมมัน มีส่วนผสมของ Dark Rum ที่ชูกลิ่นหอมยิ่งขึ้น โรยอัลมอนด์สไลซ์ที่ได้ทั้งความกรอบและหอมมันแบบยกกำลัง

แต่ถ้านึกถึงจานหลักร้านนี้ก็ไม่ได้มีน้อยหน้า ไม่ว่าจะเป็ **Roulade de Poulet** ไก่ม้วนอัดไส้ผักโขม สะโพกไก่สอดไส้ผักโขมปรุงรส ชูวิดให้เนื้อนุ่มและคงความฉ่ำไว้ก่อนจะย่างจนหอมฉุยเสิร์ฟพร้อมกับซอสสมัสดาร์ต มันฝรั่งอบ สลัด และผักทองบด **Pasta White Cream Sauce Bacon** ใครชอบไวต์ซอสห้ามพลาด เพราะจานนี้ครีมมีสูตรตั้งแต่เคยเจอ ทำให้กินเพลินแบบไม่รู้สึกละเลี่ยนเลย

- ชั้น 2 โซน Groove ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์
- เปิดบริการ 10.00-22.00 น. ☎ โทร. 0-2646-1413



ไก่ม้วนอัดไส้ผักโขม

House of Eden

ยกให้เป็นสวรรค์ของคนรักขนมหวาน แถมบรรยากาศยังหวานฉ่ำเหมือนนั่งอยู่ในสวนเอเดนสมชื่อ ทางร้านเสิร์ฟความสดอร่อยสไตล์คอมฟอร์ตฟู้ด ส่วนใหญ่เน้นอาหารจานเดียวกินง่าย แต่ลองแล้วจะหลงรักทุกรายการ โดยเฉพาะของหวานที่เข้ากับบรรยากาศของร้านที่สุด ได้แก่ **Eve Pancake** แพนเค้กเนื้อนุ่มเต่ง เคลือบด้วยวิปครีมหนาเสิร์ฟพร้อมเมเปิลไซรัป ตัดด้วยรสเปรี้ยวสดชื่นของสตรอว์เบอร์รี่และบลูเบอร์รี่ **ชีทโกแลตลาวา** ชีทโกแลตลาวาเยิ้มๆ รสหวานปนขม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและสตรอว์เบอร์รี่



นอกจากของหวานแล้วร้านนี้ยังมีอาหารจานเดียวอีกด้วย แนะนำ **ข้าวไข่ข้นกุ้ง** ไข่ข้นเนียนนุ่มละมุนลิ้น ผัดกับกุ้งหั่นชิ้นเล็กรสชาติกลมกล่อมกำลังดี หากต้องการรสเผ็ดเล็กน้อยจะเหมาะ ซอสพริกสักนิดก็ได้ อีกเมนูคู่โต๊ะ **สปาเกตตีคาร์โบบนาราต้มยำกุ้ง** เปลี่ยนจากซอสครีมคาร์โบบนาราที่คุ้นเคยด้วยรสจัดจ้านแบบต้มยำกุ้ง เส้นเหนียวนุ่ม ท็อปด้วยเบคอนทอดและไข่แดง ส่วนเครื่องดื่มอยากให้ลอง **Yuzu Mango Iced Tea** แค่จิบแรกก็ประทับใจเพราะรสชาติของผลไม้และกลิ่นหอมของชา **Lychee Pineapple Frappé** เปรี้ยวหวานลงตัว ได้ความสดชื่นเต็มๆ

- ชั้น 2 โซน Groove ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์
- เปิดบริการ 10.00-22.00 น. ☎ โทร. 06-2420-7999



สปาเกตตีคาร์โบบนาราต้มยำกุ้ง

#WHAT'SHOT

Lillyhin



ข้อมูลเพิ่มเติม



สนุกกับการล้างมือให้มากกว่าเดิมด้วย Otetepon Push Stamp

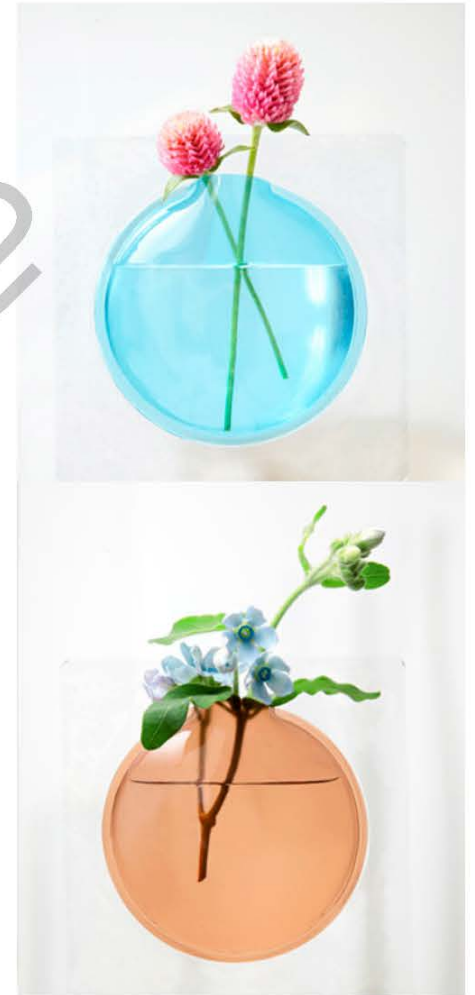
เพราะการล้างมือเป็นเรื่องที่จำเป็นมากกว่าเดิมในยุค New Normal การพกเจลแอลกอฮอล์จึงสำคัญกับพวกเราทุกคน แต่จะดีกว่ามั้ยถ้าจะเพิ่มความสุขให้กับการล้างมือหรือใช้จะหลอกล่อเด็ก ๆ ให้ขยันล้างมือมากขึ้นกว่าเดิม นี่คือ **Otetepon Push Stamp** แสตมป์ลายการ์ตูนน่ารัก ไม่เป็นอันตรายกับเด็ก ๆ เพราะหมึกที่ใช้เป็นสีผสมอาหาร มีให้เลือก 2 สี คือ ฟ้ายกกับชมพู แต่มีมลบนมือ และน้ำหนักน้อย แล้วยูๆ ก็เพิลินและสะอาดได้แล้ว ราคาประมาณ 570 บาท

ข้อมูลเพิ่มเติม



Kaki Flower Vase แจกกันก็ดีต่อใจที่สุด

นี่คือแจกันที่เขาเคลมว่าเป็นสุดยอดดีไซน์แห่งของแต่งบ้าน ดีไซน์มินิมอลและดีต่อใจที่สุดด้วยรูปลักษณะที่ดูเหมือนลอยจากพื้น ทำให้ผู้มองดูอย่างเรารู้สึกตื่นตาตื่นใจและสบายตาไปพร้อมๆ กัน มีให้เลือกด้วยกัน 3 สี ได้แก่ สีฟ้า, สีน้ำตาล และสีใส และมี **Kaki Flower Vase** ไว้ที่บ้านก็ทำให้บรรยากาศในบ้านน่าสนใจขึ้นกว่าเดิมแล้ว ราคาประมาณ 990 บาท



ข้อมูลเพิ่มเติม



Oppo Fab Cat Tunnel ของเล่นน้องเหมียวที่ต้องมีในปี!

ดูเหมือนจะเป็นแผ่นผ้าง่าย ๆ แต่บอกเลยว่า ดีไซน์น่าสนใจมากเลยทีเดียว เพราะทาสแมวสามารถดัดแปลงเป็นของเล่นสำหรับแมวได้หลากหลายแบบไม่ว่าจะเป็นอุโมงค์เดินเล่น ห้องนอน หรือขี้ออกกำลังกายก็แล้วแต่จินตนาการของทาส ทั้งหลายได้เลยค่ะ ราคาประมาณ 2,000 บาท



ข้อมูลเพิ่มเติม



เพิ่มสีสันให้กับช่วงเวลาอาบน้ำของคุณด้วย Fruit Palette Bath Light

เปลี่ยนอ่างอาบน้ำเพลนๆ ให้มีสีสันด้วย **Fruit Palette Bath Light** ปฏิเสธไม่ได้เลยว่าช่วงเวลาการอาบน้ำ แช่น้ำเป็นช่วงเวลาที่คุณผ่อนคลายที่สุด ซึ่งนอกจากกลิ่นหอมที่ได้จากเครื่องอาบน้ำและผงแช่น้ำแล้ว สีสันก็เป็นอีกปัจจัยที่สำคัญในการช่วยให้คุณได้อาบน้ำอย่างผ่อนคลาย แถมยังเพิ่มความสุขและเพลิดเพลินให้กับการแช่น้ำของคุณได้ด้วย ใช้แค่ถ่านก้อน 3A ก็ใช้ได้ยาวนานสูงสุด 50 ชั่วโมง ราคาประมาณ 1,170 บาท

Shabu's Shi

By OISHI

ฟินเลือกได้ 3 ระดับ

699
บาท/ชุด

PLATINUM SEAFOOD
プラチナムシーフード

กุ้งแม่น้ำ, แซลมอน และหอยนางรมพรีเมียม **ไม่อื่น!!**

599
บาท/ชุด

PLATINUM
プラチナム

เนื้อวัวพรีเมียม และหอยนางรม **ไม่อื่น!!**

399
บาท/ชุด

REGULAR
レギュラー

เมนูชาบู ซูชิ และ So Much More **ไม่อื่น!!**

オニテナガ

選べる3つのプラン

プレミアムなお肉&シーフードが食べ放題

ฟินสุดขั้น

ซูชิ & ชาบู

ไม่อื่น!!

SO MUCH MORE

● สาขา: ร้านชาบูชิ สาขาเซ็นทรัลเวิลด์, สาขาเซ็นเตอร์, เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว, สาขาถนนมิตรภาพ, เมกาบางนา และเดอะมอลล์บางกะปิ เท่านั้น ● บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ● ภาพตกแต่งใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

ข้อมูลเพิ่มเติม



QUEEN'S CHULA CAFE

ร้านอาหารอเมริกัน-ไทย โดเนอร์ ยุค '50s

จุดเริ่มต้นจากความชื่นชอบร้านโดเนอร์ที่อเมริกาสู่ร้านอาหารอเมริกัน-ไทย โดเนอร์ ในรั้วจุฬาฯ ที่ใครไปแถวจุฬา-สามย่านไม่ควรพลาด เสน่ห์ของร้านมีทั้งความเก๋ ความซิค ความสนุก ในแบบร้านอาหารอเมริกันย้อนยุค และสไตล์การตกแต่งของร้านที่ได้กลายเป็น มุมโปรดไว้ถ่ายรูป หรือแม้แต่แนวเพลงที่นำมาเปิด ก็กลายเป็นเพลย์ลิสต์สุดโปรดของใคร หลายคน ที่มาเยือน พร้อมเสิร์ฟทั้งอาหารอเมริกันและไทย เมนูแนะนำ คือ **บีกควีน** รวมของทอดอร่อยๆ และอาหารเช้าแบบอเมริกันเบรกฟาสต์เข้าด้วยกัน และเมนูอาหารไทยอย่าง **ข้าวผัดน้ำพริกหอยลาย** ที่รสชาติเข้มข้นและอร่อยไม่แพ้กัน



ข้อมูลเพิ่มเติม



CAFE PRALINE

เปิดประสบการณ์ใหม่ ครีวของต์แบบฝรั่งเศสแท้ๆ

จากประสบการณ์การทำครัวของต๋ที่ปารีสสู่ร้าน **Cafe Praline** แบรินด์คาเฟ่ใหม่ย่านพระรามที่ 3 ของโรงเรียนสอนทำขนมชื่อดัง Sweets Cottage Academy คุณเจ้านายร้านและน้องสาวที่หลงใหลในรสชาติของครัวของต๋ อยากแบ่งปันความรู้สึก และความอร่อยที่ได้รับมาจากฝรั่งเศสให้ทุกคนได้สัมผัสรสชาติในแบบฉบับของพราลีน ที่มีให้เลือกหลากหลายแบบทั้งคาวและหวาน กรอบนอกนุ่มใน แนะนำเป็น **Black Truffle 3 Cheese** ครีวของต์ที่หอมอบอวลด้วยครีมซอสทรัฟเฟิล ด้านบนอบด้วยชีสเยี่ยม ๆ เข้ากันดีสุดๆ และนอกจากครัวของต๋แล้วที่ร้านยังมีขนมและเค้กที่อร่อยไม่แพ้กันอีกด้วย



ข้อมูลเพิ่มเติม



MAMUANG CAFE

บ้านคาเฟ่แสนอบอุ่นของมะม่วงจิง

เชื่อว่าใครหลายคนคงคุ้นหน้าน้องมะม่วงจิง คาแรกเตอร์เด็กหญิงผมสั้นในชุดสีเหลืองและ รองเท้าสีแดง ซึ่งออกแบบโดยนักวาดการ์ตูนไทยผู้โด่งดังไกลถึงญี่ปุ่นอย่างคุณด้อม-วิศุทธิ์ พรนิมิตร ตอนนี้น้องมะม่วงมีคาเฟ่เป็นของตัวเองเป็นที่เรียบร้อย **Mamuang Cafe** ตั้งอยู่คู่กับร้าน Mamuang Shop บนถนนหลานหลวง ภายในร้านตกแต่งแบบเรียบง่ายสไตล์โฮมมี่ บรรยากาศชวนให้คิดถึงวัยเด็ก แม้กระทั่งเมนูขนมและเครื่องดื่มทุกคนน่าจะคุ้นเคยกันดี เช่น **Chocolate Milkshake** แก้วนี้หวานมันเพราะมีนุเทลล่า ท็อปด้วยบิสกิตรูปน้องหมามะนาว คู่หูของมะม่วงจิง และ **Custard Pudding** พุดดิ้งเนื้อนุ่มละมุน เป็นเมนูที่ชวนให้คิดถึงญี่ปุ่นสุดๆ ให้ความรู้สึกเหมือนมีคุณแม่ชาวญี่ปุ่นมาทำให้ทาน อร่อยมาก ต้องไปลอง



鬼滅の刃 ลอว์สัน 108 พืชাতอสูร 24 ก.พ. - 30 มี.ค. 64 เท่านั้น

ตามล่าสติกเกอร์ดาบพืชাতอสูร
ลิขสิทธิ์แท้ส่งตรงจากญี่ปุ่น
ให้ครบทั้ง 5 แบบ

เพียงซื้อสินค้ารายการ (กลุ่มแก๊งเกอร์ และของหวาน ที่มีสัญลักษณ์ ดาบพืชাতอสูร) 2 ชิ้นขึ้นไป/ใบเสร็จ รับ sticker ดาบพืชাতอสูร (DEMON SLAYER) ลิขสิทธิ์แท้ส่งตรงจากญี่ปุ่น 1 ชิ้น มูลค่า 79 บาท เปลี่ยนลายทุกสัปดาห์ ให้ตามล่าเพื่อสะสม 24 ก.พ. 64 - 30 มี.ค. 64 หรือจนกว่าสิ้นกัการะหมด

sticker ดาบพืชাতอสูร ประจำสัปดาห์

BUY 2 GET FREE! STICKER DEMON SLAYER

- 1 KYOJURO RENGOKU 24 ก.พ. - 2 มี.ค. 64
- 2 INOSUKE HASHIBIRA 3 มี.ค. - 9 มี.ค. 64
- 3 ZENITSU AGATSUMA 10 มี.ค. - 16 มี.ค. 64
- 4 NEZUKO KAMADO 17 มี.ค. - 23 มี.ค. 64
- 5 TANJIRO KAMADO 24 มี.ค. - 30 มี.ค. 64

MEMBER STATION พิเศษเฉพาะสมาชิก

แลก 500 points รับ sticker ดาบพืชাতอสูร ครบเซตทั้ง 5 แบบ จำกัด 1 สติกเกอร์/สมาชิก

ดาวน์โหลดที่ App Store | ดาวน์โหลดที่ Google Play

#TAMAGOSPECIAL

Nicha คุณพิชญ์ คณิศกุลผล, วัฒนภา ภาค, วัฒนีย์ กัญจนุตติ





IN THE MOOD FOR *Craft Chocolate*

สัมผัสรสจากคราฟต์ช็อกโกแลต

ตั้งแต่แรกเริ่มค้นพบจนถึงปัจจุบัน ช็อกโกแลตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับความนิยมไม่เสื่อมคลาย พื้นที่การเกษตรกว้างใหญ่ขึ้น ทั่วโลกผลิตฝักคาเคาได้ประมาณ 5 ล้านตันต่อปี และมีเมล็ดหนุมเจียในอุตสาหกรรมนี้มากกว่าแสนล้านดอลลาร์ต่อปี ต้องขอบคุณการปฏิวัติอุตสาหกรรมในทวีปยุโรปที่ทำให้คนทั้งโลกได้ลิ้มรสผลผลิตจากต้นคาเคา และสร้างปรากฏการณ์ “มอบความรักด้วยช็อกโกแลต” ผ่านชั้นวางของในซูเปอร์มาร์เก็ตไปจนถึงร้านโซ่ห่วย โดยเฉพาะในวันวาเลนไทน์ที่ใครๆ ก็ซื้อเป็นของขวัญแทนใจ

ขณะที่ทุกคนคุ้นเคยกับการกินช็อกโกแลตในสเกลอุตสาหกรรมจากแบรนด์ต่างๆ มานานในช่องทางระยะที่ผ่านมามีเกิดกระแสการบริโภคใหม่ที่เรียกว่า “คราฟต์ช็อกโกแลต” เมื่อคนยุโรปและอเมริกันชนผู้นิยมขนมอบรสขมกลับมาสืบใจต้นตอของสิ่งที่กินไปแล้วคราฟต์ช็อกโกแลตคืออะไร? สามารถหาได้ในประเทศไทยหรือไม่? เรื่องราวของคราฟต์ช็อกโกแลตนั้นช่างยิ่งใหญ่เมื่อเราเข้าใจเรื่องนี้ซึ่งเกิดขึ้นจากความหลงใหล การแบ่งปัน และการถือฤกษ์เกษตร



FROM *Bean* TO *Bar*

จากเมล็ด
สู่ช็อกโกแลตบาร์

คราฟต์ช็อกโกแลตแตกต่างจากช็อกโกแลตเชิงอุตสาหกรรมหลายอย่าง โดยเฉพาะเรื่องสเกลซึ่งสามารถผลิตได้ปริมาณน้อยกว่ารสชาติของเมล็ดกันที่ที่มีคาเทอรอลเป็นเอกลักษณ์และซับซ้อนมากกว่า รวมถึงโมเดลการผลิตแบบ from-bean-to-bar ซึ่งนักคราฟต์ช็อกโกแลตจะใส่ใจกับต้นทางของสายพาน เป็นพิเศษ ตั้งแต่เกษตรกรแหล่งเพาะปลูกและคุณภาพเมล็ดคacaoกระบวนการทำช็อกโกแลตเช่นนี้ช่วยส่งเสริมให้เกิดการทำเกษตรกรรมอย่างยั่งยืน ทั้งยังคำนึงถึงผู้บริโภคโดยการเปิดเผยส่วนประกอบซึ่งล้วนมาจากธรรมชาติ ไม่ผ่านการใส่สี กลิ่น หรือสารสังเคราะห์ด้วย

Cacao AND *Thailand*

ปลูกต้นคacaoในไทย

ถิ่นกำเนิดของต้นคacaoอยู่ในทวีปอเมริกากลางและใต้ พืชชนิดนี้เติบโตได้ดีในเขตร้อนชื้น ซึ่งมีแสงแดดรำไรและได้รับน้ำสม่ำเสมอ ต้นคacaoกระจายไปยังพื้นที่ต่างๆ ของโลกหลังเข้าสู่ยุคล่าอาณานิคม เมื่อช็อกโกแลตเป็นเมนูประจำบ้านของคนยุโรป แต่ด้วยสภาพอากาศที่ไม่เอื้ออำนวยทำให้พวกเขาต้องนำไปปลูกในประเทศใต้อาณานิคมซึ่งอยู่ในแนวเหนือ-ใต้เส้นศูนย์สูตร เช่น โออูร์โกสตีกาบ้า และแอฟริกาใต้ในทวีปแอฟริกา รวมทั้งในทวีปเอเชียอย่างอินเดีย อินโดนีเซีย มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ ส่วนประเทศไทย ต้นคacaoถูกนำเข้ามาปลูกครั้งแรกในช่วงเวลาเดียวกับราว พ.ศ. 2446 ซึ่งตรงกับสมัยรัชกาลที่ 5 แต่การปลูกครั้งนั้นยังเป็นเพียงแปลงทดลอง

จนกระทั่ง พ.ศ. 2515 กรมกสิกรรมได้นำเข้าต้นคacaoมาปลูกอีกครั้งทางภาคใต้ของไทย โดยเริ่มที่จังหวัดกระบี่และชุมพร แม้จะมีองค์ความรู้ด้านการเพาะพันธุ์จนสามารถพัฒนาพันธุ์ "โกโก้ลูกผสมชุมพร 1" และขยายการเพาะปลูกไปยังจังหวัดอื่นได้ แต่ก็ยังคงขาดตลาดรับซื้อผลผลิต ทาดการควบคุมคุณภาพเมล็ดโกโก้ และขาดการแปรรูป ด้วยเหตุนี้สวนโกโก้จึงถูกละทิ้งและโค่นล้มไปมาก

