กาแฟเด็ด 77 จังหวัด

สี่สีทั้งเล่ม-แผนที่เส้นทาง
สู่ร้านกาแฟหอมกรุ่นทั่วไทย
ชุมนุมคอกาแฟรุ่นดั้งเดิม
ยันรุ่นใหม่ ละเมียดละไม

AIS ชีวิตในแบบคุณ
ptt Group

กาแฟเด็ด
77 จังหวัด

กองบรรณาธิการข่าวสด

ตัวอย่าง

กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์มติชน 2555

กาแฟเด็ด 77 จังหวัด

● กองบรรณาธิการข่าวสด

พิมพ์ครั้งแรก : สำนักพิมพ์มติชน, 2555

ราคา 150 บาท

ข้อมูลทางบรรณานุกรม

กองบรรณาธิการข่าวสด

กาแฟเด็ด 77 จังหวัด. กรุงเทพฯ : มติชน, 2555.

224 หน้า : ภาพประกอบ.

แนะนำร้านกาแฟที่มีความโดดเด่นของแต่ละจังหวัดทั้ง 77 จังหวัด

I.ชื่อเรื่อง

641.5

ISBN 978-974-02-1029-0

● ผู้จัดการสำนักพิมพ์ : สุชาติ ศรีสุวรรณ

● บรรณาธิการบริหาร : สุลักษณ์ บุนปาน ● บรรณาธิการสำนักพิมพ์ : ศิริพงษ์ วิทยวิโรจน์

● หัวหน้ากองบรรณาธิการ : กิตติวรรณ เทิงวิเศษ ● ผู้ช่วยบรรณาธิการ : สุภชัย สุชาติสุธาธรรม

● พิสูจน์อักษร : ราตรี เจริญผล, นราภร สุมังคโล ● คอมพิวเตอร์กราฟิก : กองบรรณาธิการข่าวสด

● ออกแบบปก : ฝ่ายศิลป์ข่าวสด ● ศิลปกรรม-ออกแบบรูปเล่ม : ฝ่ายบรรณาธิการข่าวสด

สำนักพิมพ์มติชน www.matichonbook.com

บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน) : 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชานิเวศน์ 1 จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 1335 โทรสาร 0-2589-5818

แม่พิมพ์สี-ขาวดำ : กองพิมพ์สี บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน) 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชานิเวศน์ 1 จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 2400 - 2402

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์มติชนปากเกร็ด 27/1 หมู่ 5 ถนนสุขาประชาสรรค์ 2 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120 โทรศัพท์ 0-2584-2133, 0-2582-0596 โทรสาร 0-2582-0597

จัดจำหน่ายโดย บริษัท งานดี จำกัด (ในเครือมติชน) 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชานิเวศน์ 1 จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 3350-3353 โทรสาร 0-2591-9012

Matichon Publishing House a division of Matichon Public Co.,Ltd. 12 Tethsabannarueman Rd, Prachanivate 1 Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand

หนังสือเล่มนี้พิมพ์ด้วยหมึกที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
เพื่อปกป้องธรรมชาติ ภาวะโลกร้อน และสุขภาพของผู้อ่าน

ตัวอย่าง

สารบัญ
Contents

คำนำ		7
กรุงเทพมหานคร	Bangkok	9
ภาคกลาง		23
กาญจนบุรี	Kanchanaburi	24
จันทบุรี	Chanthaburi	26
ฉะเชิงเทรา	Chachoengsao	29
ชลบุรี	Chon Buri	32
ชัยนาท	Chai Nat	36
ตราด	Trat	38
นครนายก	Nakhon Nayok	40
นครปฐม	Nakhon Pathom	42
นนทบุรี	Nonthaburi	45
ปทุมธานี	Pathum Thani	47
ประจวบคีรีขันธ์	Prachuap Khiri Khun	49

ปราจีนบุรี	Prachin Buri	51
พระนครศรีอยุธยา	Phra Nakhon Si Ayutthaya	54
เพชรบุรี	Phetchaburi	57
ระยอง	Rayong	60
ราชบุรี	Ratchaburi	64
ลพบุรี	Lop Buri	66
สมุทรปราการ	Samut Prakan	69
สมุทรสงคราม	Samut Songkhram	71
สมุทรสาคร	Samut Sakhon	74
สระแก้ว	Sa Kaeo	76
สระบุรี	Saraburi	78
สิงห์บุรี	Sing Buri	80
สุพรรณบุรี	Suphan Buri	82
อ่างทอง	Ang Thong	85

ภาคเหนือ		89
กำแพงเพชร	Kamphaeng Phet	90
เชียงราย	Chiang Rai	92
เชียงใหม่	Chiang Mai	95
ตาก	Tak	100
นครสวรรค์	Nakhon Sawan	103
น่าน	Nan	106
พะเยา	Phayao	108
พิจิตร	Phichit	111
พิษณุโลก	Phitsanulok	113
เพชรบูรณ์	Phetchabun	116
แพร่	Phrae	119

แม่ฮ่องสอน	Mae Hong Son	122
ลำปาง	Lampang	125
ลำพูน	Lamphun	128
สุโขทัย	Sukhothai	131
อุตรดิตถ์	Uttaradit	134
อุทัยธานี	Uthai Thani	136

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ		139
กาฬสินธุ์	Kalasin	140
ขอนแก่น	Khon Kaen	142
ชัยภูมิ	Chaiyaphum	144
นครพนม	Nakhon Phanom	146
นครราชสีมา	Nakhon Ratchasima	148
บึงกาฬ	Bueng Kan	150
บุรีรัมย์	Buri Ram	153
มหาสารคาม	Maha Sarakham	155
มุกดาหาร	Mukdahan	158
ยโสธร	Yasothon	161
ร้อยเอ็ด	Roi Et	163
เลย	Loei	165
ศรีสะเกษ	Si Sa Ket	168
สกลนคร	Sakon Nakhon	170
สุรินทร์	Surin	172
หนองคาย	Nong Khai	174
หนองบัวลำภู	Nong Bua Lam Phu	176
อำนาจเจริญ	Amnat Charoen	178
อุดรธานี	Udon Thani	180
อุบลราชธานี	Ubon Ratchathani	182

ภาคใต้ 185

กระบี่	Krabi	186
ชุมพร	Chumphon	188
ตรัง	Trang	190
นครศรีธรรมราช	Nakhon Si Thammarat	193
นราธิวาส	Narathiwat	195
ปัตตานี	Pattani	197
พังงา	Phangnga	199
พัทลุง	Phatthalung	201
ภูเก็ต	Phuket	203
ยะลา	Yala	205
ระนอง	Ranong	207
สงขลา	Songkhla	210
สตูล	Satun	212
สุราษฎร์ธานี	Surat Thani	215

ภาษากาแฟ 218

ตัวอย่าง

คำนำ

โลกหมุนไปอย่างรวดเร็ว สังคมไทยพัฒนาไปอย่างฉับไว ยุคสมัยที่ผู้ใหญ่สั่งให้เด็กๆ วิ่งไปซื้อกาแฟซื้อโอเลี้ยงที่ร้านใกล้บ้านหมดสิ้นไปแล้ว แต่หากใครที่ได้มีช่วงชีวิตเช่นนั้น จะพบว่าเราได้เรียนรู้อะไรมากมายจากร้านกาแฟ

แค่ช่วงชีวิตวัยเด็กที่เราต้องวิ่งไปซื้อโอเลี้ยง โอยัวะให้ผู้ใหญ่ เราได้ซึมซับเรื่องน่าสนใจสารพัด

โต๊ะหินอ่อนทรงกลมตัวโต เก้าอี้ไม้มีพนักพิงสลักเสลาเว้าโค้งงดงาม ที่เรียกว่าโต๊ะเก้าอี้เซ็กโก

คือสัญลักษณ์ของร้านกาแฟขนานแท้และดั้งเดิม

แต่เหนืออื่นใดคือ “คน”

ผู้คนที่นั่งจิบกาแฟ กางหนังสือพิมพ์รายวัน และพูดคุยกันอย่างออกรส

ที่เขาเรียกสภากาแฟ

นี่อาจจะเป็นส่วนหนึ่งของการเมืองภาคประชาชนก็ว่าได้ รวมทั้งน่าจะเป็นที่มาของความเข้มแข็งแห่งชุมชนท้องถิ่น

นี่คือคุณค่าของร้านกาแฟ เป็นรากฐานไปสู่สิ่งต่างๆ ในสังคมไทยมากมาย

โลกต้องเปลี่ยนแปลง สังคมต้องเคลื่อนไป

ร้านกาแฟดั้งเดิมในวันนี้ก็ยังมีอยู่ เป็นสถานที่พบปะลับคมความคิดอยู่เช่นเดิม ทั้งในย่านเก่าแก่เมืองกรุง ไปจนถึงแหล่งชุมนุมนักคิดในท้องถิ่น พร้อมกับมีร้านกาแฟแนวใหม่ๆ โดยคนรุ่นใหม่เกิดขึ้นมากมายเช่นกัน

จะเก่าหรือใหม่ ทั้งหมดนี้บรรจุอยู่ใน “ร้านกาแฟเด็ด 77 จังหวัด”

ผลงานชุดเด็ดๆ 77 จังหวัดเล่มล่าสุด ของกองบรรณาธิการข่าวสด

จากอร่อยเด็ด ก๋วยเตี๋ยวเด็ด ข้าวต้มเด็ด ข้าวแกงเด็ด ที่อยู่ในมือท่านขณะนี้คือร้านกาแฟเด็ด

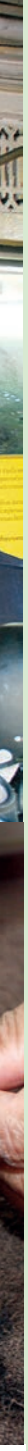
ภายใต้การสนับสนุนของผู้มีอุปการคุณที่ยึดโยงกับความเป็นไปของสังคมไทยด้วยดีเสมอมา เอไอเอส และ ปตท.

พลิกไปสัมผัสร้านกาแฟครบทุกยุคสมัย เชิญอ่านอย่างได้รสชาติราวปลายลิ้นสัมผัสความขมละมุน ปลายจมูกรับกลิ่นหอมกรุ่นไปด้วย

แล้วเราจะได้พบกันอีกในผลงานชุดเด็ด ๆ 77 จังหวัดต่อไป

กองบรรณาธิการข่าวสด

60 ปี กาแฟดี
เฮียะแซ
เยาวราช
คั่วสดๆ ชงใหม่ๆ วันต่อวัน
103-105
Falcon



กรุงเทพมหานคร
Bangkok

m.SE-ED.com
www.SE-ED.com

กรุงเทพมหานคร Bangkok

มีความหลากหลายแบบ “แบงค็อก สไตล์” สำหรับร้านกาแฟในกรุงเทพฯ ที่มีอยู่ทั่วทุกมุมเมือง หลังจากวิถีการดื่มกาแฟแพร่หลายในเมืองหลวง ผสมผสานระหว่างตะวันออกและตะวันตก ร้านกาแฟในรูปแบบสภากาแฟยังคงมีอยู่ในย่านเมืองเก่า ขณะที่ร้านทันสมัยใช้เป็นแหล่งนัดพบ พักผ่อนหย่อนใจ ก็ผุดขึ้นตอบสนองไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่

ตี๋หยก

หอมกลมกล่อม

ร้านอยู่ในซอยศรีธรรมาธิราช ตรงข้ามซอยเจริญกรุง 12 ใกล้สี่แยกเสือป่า มีโต๊ะเก้าอี้เรียงรายอยู่หลายสิบโต๊ะ ใครผ่านเข้าไปจะได้กลิ่นหอมของกาแฟโบราณ รวมถึงกลิ่นไข่ลวก และขนมปังปิ้งเนยนมที่ใช้ปิ้งแบบเตาถ่านปิ้งกันให้เห็นๆ

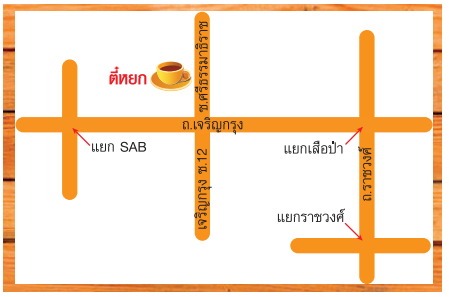
ขายมานานกว่า 50 ปี ตั้งแต่ยังชงกาแฟโบราณใส่กระป๋องนม กระทั่งปรับมาใส่แก้วเซรามิก-แก้วน้ำ โดยยังเป็นศูนย์รวมของผู้คนมาพูดคุยกันในตอนเช้า

สมหวัง ชิดโคกสูง เจ้าของร้านผู้สืบทอดกิจการเล่าว่า ร้านอยู่มานานด้วยคุณภาพกาแฟแบบโบราณที่คั่วแบบพิเศษ จนเป็นที่ติดอกติดใจของลูกค้า

มีทั้งกาแฟโบราณร้อน-เย็น ชาเย็น-โอวัลติน นมสดร้อน-เย็น ล้วนรสกลมกล่อม ราคาอยู่ที่ 12-17 บาท

เปิดให้บริการเวลา 06.00-16.00 น. หยุดวันจันทร์ ลูกค้าแน่นมากในวันเสาร์-อาทิตย์

โทร. 08-5093-2785



นรสิงห์ วังพญาไท

ดื่มด่ำความคลาสสิค

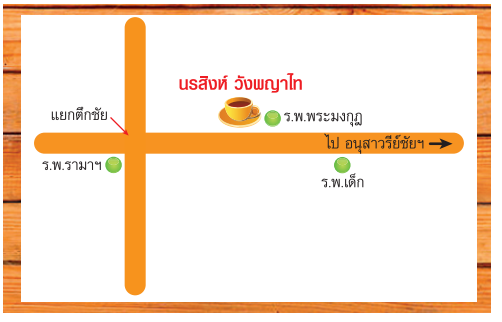
มีประวัติอันยาวนาน แต่เดิมตั้งอยู่มุมสนามเสือป่า นับเป็น “คาเฟ่” แห่งแรกของสยามประเทศที่เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 6

ปัจจุบันอยู่ในอาคารเทียบรถ วังพญาไท ภายในโรงพยาบาลพระมงกุฎ ตกแต่งด้วยบรรยากาศแบบตะวันตก

ยิ่งยศ ฐาปนพาหะ เจ้าของร้าน กล่าวว่า การตั้งชื่อร้านว่ากาแฟนรสิงห์ เพื่อเป็นเกียรติกับสถานที่แห่งนี้ที่มีประวัติ เมื่อลูกค้าเข้ามาจิบกาแฟจะได้สัมผัสบรรยากาศเก่าๆ กับเสียงเพลงคลาสสิค

สำหรับกาแฟ คัดเลือกสายพันธุ์อราบิก้า 100% จากจังหวัดน่าน เสิร์ฟทั้งร้อน-เย็น ไม่ว่า เอสเปรสโซ่ คาปูชิโน่ เริ่มต้นด้วย 45 บาท ส่วนชา นำเข้าจากประเทศอังกฤษ นอกจากนี้ยังมีอาหาร-เค้กหน้าต่างๆ

เปิดให้บริการตั้งแต่วันจันทร์-ศุกร์ 08.30-19.00 น. และวันเสาร์-อาทิตย์ 10.00-19.00 น. โทร. 0-2354-8376



เอี๊ยะแซ
บรรยากาศขลัง

ตั้งอยู่ในซอยพาดสาย เป็นร้านกาแฟโบราณร้านหนึ่งที่เป็นที่รู้จักของผู้คนในย่านเยาวราช

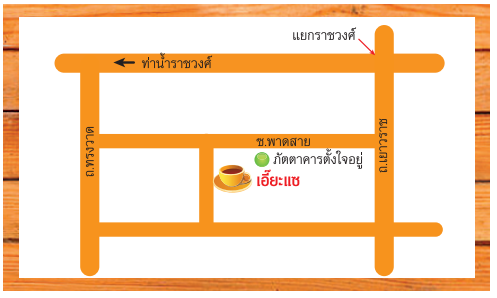
ส่วนคนย่านอื่นหลายคนดั้นด้นมาเพื่อลองลิ้มชิมรสกาแฟโบราณที่ให้บริการลูกค้ามากว่า 60 ปีจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อให้ได้บรรยากาศต้นฉบับ แม้จะมีสาขาในย่านอื่นด้วยแบรนด์กาแฟเอี๊ยะแซก็ตาม

เมื่อเข้าไปภายในร้าน จะเห็นป้ายเก่าของร้านกาแฟเอี๊ยะแซ ตามสโลแกนของร้านว่า **“คั่วสดๆ ชงใหม่ๆ วันต่อวัน”** บรรยากาศขลังด้วยลูกค้าชาวจีน นั่งพูดคุยกันเป็นภาษาจีน

ขณะที่การตกแต่งร้านยังคงสภาพดั้งเดิม ทั้งโต๊ะ-เก้าอี้ และภาพวาดติดผนัง เหมือนกับอยู่ในโรงเตี๊ยมโบราณในหนังจีน

นอกจากมีกาแฟร้อน-เย็นที่ชงแบบโบราณ เข้มข้นถึงรสชาติของกาแฟโบราณแล้ว ยังมีโอเลี้ยง ชาเย็น ขนมปังทาเนยนม กับไข่ลวก ให้บริการด้วย

เปิดเวลา 05.00-20.00 น. ทุกวัน



FABB CAFE

คัดเมล็ดกาแฟทั่วโลก

กิจการของคนรุ่นใหม่ ร้าน FABB CAFE (แฟ็บบ์ คาเฟ่) ในซอยเอกมัย 12 โดดเด่นด้วยคุณภาพของเมล็ดกาแฟที่คัดมาจากทุกมุมโลก มากกว่า 45 ชนิด จนเป็นที่ติดอกติดใจของคอกาแฟโดยแท้

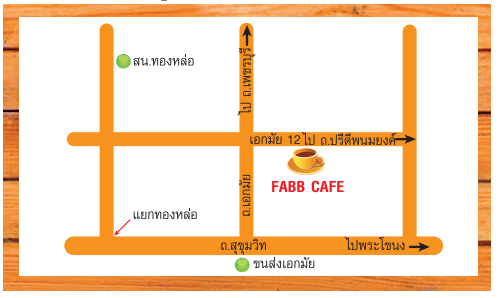
ร้านแปรสภาพจากบ้าน 2 ชั้นให้บรรยากาศเหมือนนั่งจิบกาแฟในบ้านของตัวเอง ชั้นล่างมีมุมนั่งเล่นและโต๊ะสวนหลังบ้าน ส่วนชั้นสองเปิดเป็นโรงเรียนสอนการชงกาแฟ และทุกวันจะมีดนตรีแจ๊ซให้ฟังในตอนกลางคืนด้วย

นัฏฐาภรณ์ จันทเขต ผู้จัดการร้านบอกว่า ทางร้านสั่งสายพันธุ์ของรสชาติกาแฟที่ลูกค้าชื่นชอบ มีเครื่องบดขนาดใหญ่วางโชว์ให้ลูกค้าได้เห็นถึงการคั่ว บดเมล็ดกาแฟชนิดต่างๆ เช่น เคนยาและบราซิลจะหอมกลิ่นผลไม้ แถบอินโดนีเซียจะออกเปรี้ยว ราคาเริ่มต้นที่ 120 บาท ขึ้นอยู่กับชนิดของกาแฟ

ที่ร้านยังมีอาหารให้บริการ รวมถึงการจำหน่ายเมล็ดกาแฟที่ลูกค้าต้องการคั่วให้หรือบดให้กับลูกค้าด้วย

เปิดเวลา 06.30-21.00 น. ทุกวัน

โทร. 0-2713-1290-3



เฮี้ยะไก่กี่
เก่าจริง-ไม่เก่าเก็บ

เป็นร้านกาแฟเก่าแก่ร้านหนึ่งบริเวณแยกวิสุทธิกษัตริย์ มีอายุอานามของร้านปาเข้าไป 60 ปีแล้ว เป็นที่รู้จักของคนกินกาแฟสดที่ชงแบบโบราณ

ภายในร้านคงบรรยากาศดั้งเดิม ไม่ว่าเป็นโต๊ะหินอ่อน เก้าอี้นั่ง ตู้โชว์ไม้ ที่เก็บภาพบรรยากาศเก่าๆ รวมไปถึงถ้วยแก้วกาแฟใบใหญ่ อุปกรณ์ถ้วยใส่น้ำตาล-นมข้น-นมจืด ถ้วยน้ำชา บวกกับภาพการนั่งคุยของบรรดาผู้สูงวัยที่จะมาพบปะกันทุกวัน

กิจการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น กระทั่งรุ่นที่ 4 **สุวิชชาญ คมนาธรรมโกมล** กล่าวว่า

ต้องการเก็บภาพบรรยากาศเดิมๆ สมัยเมื่อ 60 ปีก่อน โดยเฉพาะการใช้กาแฟสด สายพันธุ์อราบิก้าและโรบัสต้า มาชงโดยใช้ถุงชงตามแบบดั้งเดิมในสูตร “เก่าจริง-ไม่เก่าเก็บ”

ขณะเดียวกันยังเดินตามยุคสมัยด้วยการใช้เครื่องชงกาแฟสมัยใหม่ แต่ยังคงรสชาติที่เหมือนเดิมตรงใจลูกค้าทั้งลูกค้าเก่าและใหม่

นอกจากกาแฟและชา ยังมีอาหารเช้า ไข่กระทะ ขนมปังปิ้ง เริ่มที่ราคา 15 บาท

เปิดให้บริการ 06.00-15.00 น. ทุกวัน โทร. 0-2629-1297

ลิ้มหยูฮง
สูตรเข้มข้น 50 ปี

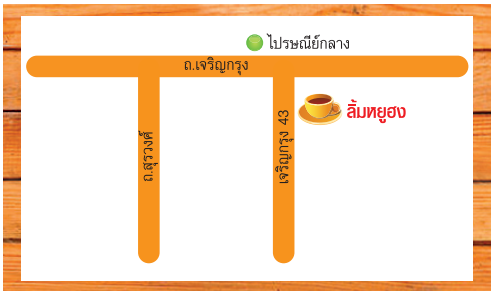
เปิดให้บริการมากกว่า 50 ปี ในซอยเจริญกรุง 43 ตรงข้ามไปรษณีย์กลาง ดูจากแก้วกาแฟในร้านลิ้มหยูฮงแล้วยืนยันได้ว่าเป็นอย่างนั้นจริง

ไม่ว่าจะเป็นแก้วจีบห้าเหลี่ยม แก้วโค้ก ที่ใส่แก้ว ไม้คว่ำแก้ว รวมไปถึงโต๊ะหินอ่อน เก้าอี้ไม้ทรงกลม ทุกอย่างค่อนข้างหายากแล้วในปัจจุบัน

อำไพบูลย์ สุวรรณจินดาชัย อายุ 83 ปีแล้ว ยังดูแข็งแรง คอยชงกาแฟโบราณอยู่หน้าเตาถ่านสำหรับต้มน้ำร้อน โดยต้อนรับลูกค้าเหมือนสมัยก่อน

กับสูตรกาแฟโบราณตั้งแต่เมื่อครั้ง 50 ปีก่อนยังคงเป็นที่ติดอกติดใจของลูกค้าในย่านนี้ และจากที่อื่น ว่ารสชาติกาแฟโบราณสูตรเข้มข้น ไม่ว่าจะเป็นกาแฟร้อนหรือกาแฟเย็น นอกจากนี้ยังมี ชาร้อน ชาเย็น ราคาเริ่มต้นที่ 12 บาท และขนมปังทรงกลมปิ้ง ใส่เนยนมปิ้งในเตาถ่านให้บริการ พร้อมไข่ลวกด้วย

เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 07.00-20.00 น. หยุดทุกวันอาทิตย์



ตุงฮู
ถือกำเนิด 140 ปี

เข้าไปในซอยสีลม 17 ประมาณ 20 เมตร จะพบตึกแถวสองชั้น รูปแบบสมัยเก่าอยู่ทางฝั่งขวามือ เป็นที่ตั้งของร้านกาแฟสดตุงฮู

ภายในมีเครื่องชงกาแฟโบราณ อายุกว่า 30 ปี ในตู้โชว์มีเมล็ดพันธุ์กาแฟชนิดต่างๆ แต่ไม่ได้จัดโต๊ะนั่งไว้รับรองลูกค้า จึงเหมาะซื้อกลับบ้าน

ชัยวัฒน์ ทีฆบรรณ อายุ 76 ปี เจ้าของร้านเผยว่า กาแฟตุงฮูถือเป็นกาแฟคั่วบดยี่ห้อแรกของไทย ถือกำเนิดปีพ.ศ.2413 รวมระยะเวลากว่า 140 ปี ตั้งแต่รุ่นปู่จนถึงรุ่นตนในยุคปัจจุบันถือว่าเป็นรุ่นที่ 3 แล้ว

ร้านแห่งแรกตั้งอยู่แถวถนนเจริญกรุง เชิงสะพานสีลม ปู่เห็นฝรั่งชอบดื่มกาแฟกัน และพ่อก็พูดภาษาอังกฤษได้ด้วย จึงเปิดร้านกาแฟขึ้นมา สั่งกาแฟจากบราซิลโดยตรง ใช้ชื่อร้านกาแฟตุงฮู ขายดีมาก ต่อมาย้ายมาเปิดบนถนนสีลม และจากนั้นย้ายเข้ามาอยู่ในซอยสีลม 17 ได้ 12 ปีแล้ว

ปัจจุบันสั่งซื้อเมล็ดพันธุ์กาแฟอราบิก้ามาจากเชียงรายและพม่า ก่อนคัดเลือกตากแห้งและคั่วเองตามกรรมวิธีในโรงงานย่านอ่อนนุช แล้วส่งขายให้ลูกค้า

จุดเด่นของกาแฟตุงฮูคือใครได้ลิ้มลองแล้วจะรู้ซึ้งถึงคำว่ากาแฟโบราณอย่างแท้จริง ที่ขายดีคือเอสเปรสโซ่ ก.ก.ละ 480 บาท มีเดียม ก.ก.ละ 450 บาท และโคลัมเบีย ก.ก.ละ 650 บาท ส่วนขายเป็นแก้ว แบบเย็น แก้วละ 30-40 บาท แบบร้อน 25-30 บาท

เปิด 08.00-17.00 น.
ทุกวัน หยุดวันอาทิตย์
โทร. 0-2236-4447-8

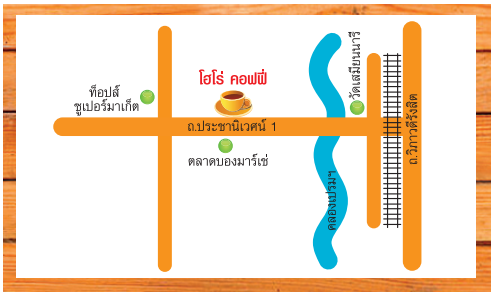
โฮโร่ คอฟฟี่
ชงด้วยโมก้าพ็อต

สิร์ฟกาแฟจากรถ Horo Coffee on Mobile **ธรรมภล นวลโสภา** ดัดแปลงรถกระบะเป็นร้านกาแฟ ประจำการตรงข้ามตลาดบองมาร์เช่ ย่านประชานิเวศน์ 1

คัดเลือกเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อราบิก้าจากดอยช้างด้วยตัวเอง และใช้เครื่องต้มกาแฟแบบ **โมก้าพ็อต (Moka Pot)** เป็นลักษณะกาหลายเหลี่ยมสุดแสนจะคลาสสิค มีต้นกำเนิดที่อิตาลี แบ่งเป็นสามส่วน คือ *1.หม้อน้ำ* (หม้อส่วนล่าง) ไว้ใส่น้ำและเป็นหม้อต้มแรงดันไอน้ำ *2.กรวยใส่กาแฟ* มีไว้ใส่กาแฟและทำหน้าที่กรองน้ำกาแฟ และ *3.กาส่วนบน* รองรับน้ำกาแฟร้อนๆ จากในหม้อใบล่าง

หลักการทำงานคือ เมื่อน้ำได้รับความร้อนจะเกิดแรงดันไอน้ำสะสมในตัวหม้อใบล่าง ไอน้ำที่มีมากจะเริ่มดันน้ำร้อนๆ ผ่านทางก้นกรวยและค่อยๆ ซึมผ่านกาแฟ ที่ได้รสชาติที่เข้มข้นขึ้นมาสู่ด้านบน กาแฟร้อน-เย็น เริ่มต้นด้วยราคา 35 บาท

ให้บริการตั้งแต่เวลา 09.30-15.00 น. ทุกวัน โทร. 08-5879-5691 พร้อมทั้งให้บริการงานนอกสถานที่ได้



สโนว์แมน คอฟฟี่

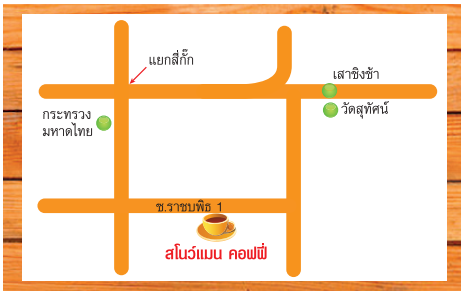
คุณภาพเข้มจากดอยช้าง

เป็นร้านเล็กๆ ห้องแถวคูหาเดียว SNOW MAN COFFEE อยู่หลังกระทรวงมหาดไทย ใกล้สมาคมหอการค้าไทย ซอยราชบพิธ 1

หน้าร้านมีเตาปิ้งขนมปัง ถัดไปด้านหลังเป็นเคาน์เตอร์ชงกาแฟ แม้ไม่หรูหรา แต่ลูกค้าชื่นชอบคุณภาพของเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อราบิก้าจากดอยช้าง

บดิศร อินคำฟู เจ้าของร้านอัธยาศัยดี นอกจากมีความรู้เกี่ยวกับกาแฟเป็นอย่างดี เพราะที่บ้านปลูกกาแฟ โดยพื้นเพเป็นคน อ.เวียงชัย จ.เชียงราย อยู่ไม่ไกลจากดอยช้าง แหล่งปลูกกาแฟชั้นยอดของเมืองไทย ยังเคยทำงานเป็นลูกจ้างร้านกาแฟชื่อดังอยู่นาน จนเก็บเกี่ยวประสบการณ์และมั่นใจว่ามีทุกอย่างครบวงจร จึงเปิดร้านกาแฟเป็นของตัวเอง กิจการลงตัว ณ ที่แห่งนี้กว่า 5 ปี

ทุกเดือนจะขึ้นไปเอาเมล็ดกาแฟที่บ้านซึ่งมีโรงคั่วเมล็ดกาแฟ คั่วได้หลายระดับ ไม่ว่าคั่วอ่อน คั่วปานกลาง หรือคั่วแก่ มาเสิร์ฟให้ลูกค้าได้จิบกาแฟดีๆ กาแฟร้อนแก้วละ 30 บาท เย็น 35-40 บาท ยังมีขนมปังปิ้งทาเนยนมกินแกล้มด้วย



เปิดให้บริการ 06.00-18.00 น. ทุกวัน โทร. 08-9910-9598

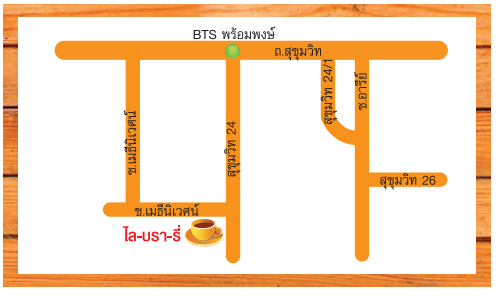
ไล-บรา-รี่
ห้องสมุดกาแฟ

มีชื่อเสียงโด่งดังในบรรดาคอกาแฟชาวกรุง ร้านไล-บรา-รี่ (Li-bra-ry) เป็นบ้าน 2 ชั้นหลังเล็กๆ แทรกตัวอยู่ท่ามกลางความวุ่นวาย ในย่านธุรกิจของ ถ.สุขุมวิท 24 ตรงแยกซอยเมธินิเวศน์ ด้านขวามือ

การตกแต่งในสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น ใช้สีเอิร์ธโทนตัดกับโทนสีขาว รอบร้านเป็นกระจกใส มองเห็นต้นไม้ด้านนอก ให้ความรู้สึกโล่งโปร่ง สบาย ทั้งชั้นล่างและชั้นบน

ปานใจ เภตรา เจ้าของร้าน คัดเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อราบิก้า 100 % ชงเสิร์ฟกาแฟร้อน-เย็นนานาชนิด รสกาแฟเข้ม ไม่เน้นหวาน ถ้วยแปลกตา คือ ลาเต้โบวล์เสิร์ฟมาในชามแบบญี่ปุ่น ยกซดให้สะใจ

นอกจากนี้ยังมีเบเกอรี่รสเยี่ยม โดยเฉพาะ ไลบรารี่วาฟเฟิล เป็นวาฟเฟิลใบเตยสูตรพิเศษของร้าน โดดเด่นด้วยรูปทรงและรสชาติที่ไม่หวานเกินไป

จุดเด่นที่สุดของร้านอีกอย่างคือ **“หนังสือ”** เป็นที่มาของการตั้งชื่อว่า Li-bra-ry - ห้องสมุด จึงมีหนังสือให้ได้อ่านหลายแนว จิบกาแฟไป อ่านหนังสือเล่มโปรดไป

ราคาเครื่องดื่มและขนม เริ่มต้นที่ 75-100 บาทขึ้นไป เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 08.00-21.00 น. โทร. 0-2259-2878