

@Kitchen

Magazine for Kitchen and Living



HEAVY DUTY

ครัวหนักในบ้านหรูระดับลักซ์ชัวร์



APRIL

KITCHEN

- 32** kitchen series
- 62** design of the month
- 66** wish list
- 68** inventories
- 72** table decoration
Summer Time
แค่เบาะคสให้ดูร้อน
- 86** good detail
ไอเดียแต่งบ้านด้วยผนังหิน
สร้างกลิ่นอายธรรมชาติที่แสนพิเศษ

LIVING & DESIGN

- 16** where's going on
- 22** inspired living
- 28** around design
- 30** update product
- 74** interior gallery
Grey Shade Concrete Crafts
แบบคางองแต่งบ้านที่มีหัวใจเป็นงานคอนกรีต
- 110** bright idea
Check for Sure
5 วิธีดูแลเครื่องใช้ไฟฟ้าให้ประหยัดไฟช่วงหน้าร้อน
- 112** artroom
7 รอบนักเขียน ปรีชา อรุณทะ
ความมุ่งมั่นบนเส้นทางจิตรกรรมแบบธรรม

New Issue



Issue
249

SUMMER BREEZE อร่อยรับลมร้อน

- Plum Mango มะปราง มะยงชิด
- ไอศกรีมอร่อยในตำนาน

    gourmetandcuisine



Issue
175

HEAVY DUTY

ครัวหนักในบ้านหรู
ระดับลักซ์ชัวรี

    atkitchenmag



ดาวน์โหลด e-magazine วางจำหน่ายพร้อมแพคเกจหนังสือ
ผ่านทาง iOS และ Android  

อยากรอ่านแบบรูปเล่ม!
แอดไลน์ @Send2ma
จัดส่งฟรี! ทั่วประเทศ





บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฎ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี วิริยะรังสฤษฎ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฎ์

Pakane Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฎ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakane Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฎ์

PUBLISHING EDITOR

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฎ์

EDITOR-IN-CHIEF

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

DEPUTY EDITOR

Nalinnart Siriboon นลินนาร ศิริบุญ

SENIOR WRITER

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

EDITORIAL STAFF

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐนรี ชำชื่นวงศ์

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประภัตรโกมล

Kantarot Pakmontri กานตรัตน์ ปักมอนตรี

STYLIST

Kontanun Sunthitiseree คอนนันทน์ สุนธิติเสรี

PROOFREADER

Kruawan Wareerat เครือวัลย์ วาไรรัตน์

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichat Wannawal อภิชาติ วรรณะวัลย์

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุตติ

Watjanon Paka วัจนนท์ ปากะ

Natcha Suwanpraoprerd นัชชา สุวรรณเพราพรศรี

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิงสีลสุภผล

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Pattar Torodcharoen ปัทรา ไตรอดเจริญ

GRAPHIC DESIGNER

Pattyra Suriyakan ปัทรา สุริยกานต์

ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุนนาค

ADVERTISING SECRETARY

Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

ADVERTISING COORDINATOR

Sasiwimon Sripim ศศิวิมล ศรีพิมพ์

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

ASSISTANT PRODUCTION COORDINATOR

Pitplean Thongtree พิตเพลิน ทองตรี

สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา

สมาชิก และกองจัดการ ตัดต่อ

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)

ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☎ 0 2691 4126-30

☎ 0 2690 0504, 0 2276 2336

☎ kitchen2549@yahoo.com

แยก

บริษัท สุนทรฟิล์ม จำกัด ☎ 0 2216 2760 ☎ 0 2216 2769

พิมพ์

SIAM M&B PUBLISHING ☎ 0 2690 0919-20 ☎ 0 2690 0924

จัดจำหน่าย

เพ็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699



โครงการสานฝันปั้นเชฟ

มูลนิธิเชฟแคร์ส ร่วมกับ กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน ศูนย์วิจัยการจัดการความรู้การสื่อสารและการพัฒนา (CCDKM) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช และสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ จัดตั้งโครงการสานฝันปั้นเชฟ (Chef Cares Dream Academy) มอบ “โอกาส” ให้เยาวชนที่เคยหลงผิด และเยาวชนด้อยโอกาสรวม 12 คน ได้เรียนรู้วิธีการประกอบอาหารทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ตลอดจนได้ฝึกงานจริงกับเชฟมืออาชีพที่มีชื่อเสียงระดับแนวหน้าของประเทศ ควบคู่การพัฒนาศักยภาพของตนเองภายใต้การดูแลของนักจิตวิทยาเพื่อประกอบอาชีพเชฟตามความฝันของตน ซึ่งเป็นไปตามเจตนารมณ์ของมูลนิธิเชฟแคร์ส

โดยหลักสูตรของ “โครงการสานฝันปั้นเชฟ” จะเป็นหลักสูตรพิเศษสำหรับน้องๆ ในโครงการ โดยมีระยะเวลาศึกษา 5 เดือน แบ่งเป็นการเรียนรู้ในภาคทฤษฎีกับปฏิบัติเป็นเวลา 2 เดือน ณ สถาบันสอนอาหารและการจัดการธุรกิจอาหาร PIM Food Academy และอีก 3 เดือนจะเป็นการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ร้านอาหารของเชฟระดับแถวหน้าของเมืองไทย (Top Chef) ซึ่งเยาวชนทุกคนมีโอกาสดำเนินการจ้างงานทั้งจากร้านอาหารของ Top Chef หรือธุรกิจอาหารของเครือเจริญโภคภัณฑ์ และยังสามารถเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารของตนเองได้ในอนาคต



EDITOR'S NOTE

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ เดือนเมษายนปีนี้มีวันหยุดแบบยาวๆ ให้เราต้อนรับเทศกาลปีใหม่ไทยกันอย่างอึมเอมเลยนะคะ ท่าบโหนดมีแพลนจะเดินทางก็อย่าลืมเตรียมวางแผนเส้นทางให้ดี ส่วนใครที่เป็นสายอยู่บ้านก็หากิจกรรมสนุกๆ ไว้รอทำกับครอบครัวกันได้เลย ไม่ว่าจะทดลองทำเมนูใหม่ๆ จัดโฮมปาร์ตี้ ซอปปอร์เนเจอร์ขึ้นใหม่ จัดบ้านเปลี่ยนอวรุ้ย DIY ของใช้ในบ้าน ตกแต่งสวนให้เจ้าที่เจ้าทาง ฯลฯ ขนาดยังไม่ได้ก้าวเท้าออกจากบ้านก็มีกิจกรรมสนุกๆ ให้ทำกันมากมายเลยทีเดียวค่ะ

ในฉบับนี้ **Kitchen Series** พาไปเปิดครัวสุดคูลที่ออกแบบให้เชื่อมต่อกับบ้านแต่ยังคงฟังก์ชันของครัวหลักได้อย่างครบครัน ส่วนใครที่เป็นแฟนโดมิโนแสนอร่อยที่มาแรง LOAF-LAY ห้ามพลาดมาส่องครัวสุดคูลที่ของสองพี่น้องนักทำขนมไปพร้อมกับเรา จากนั้น **Inspired Living** เลือกสรรภาพสวยๆ ที่สวยงามแบบไทยเข้ากับเทศกาลสงกรานต์มาฝาก แล้วไปชมไอเดียแต่งผนังให้hurstด้วยวัสดุหินใน **Good Detail**

ส่วนฉบับหน้าซึ่งตรงกับเดือนครบรอบของนิตยสาร @Kitchen เราก็จะมีการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่เกิดขึ้นค่ะ ขอให้คุณผู้อ่านรอติดตามนะคะว่าเราจะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร แต่รับรองว่าจะต้องถูกใจผู้อ่านที่รักครัวและรักบ้านทุกท่านยิ่งขึ้นแน่นอนค่ะ

กริธา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



ภาพจากปก

ภาพ • กวิน ทองสมบุรณ์
สไตล์ • ชลดา อนันต์นาวันสรณ์
ขอบคุณสถานที่ • โครงการ I-NINE Pool Villa





Royal Project Gastronomy Festival 2021 @Siam Paragon

มูลนิธิโครงการหลวง สยามพารากอน และ บริษัท ไทยเบฟเวอเรจ จำกัด (มหาชน) ร่วมกันจัดงาน Royal Project Gastronomy Festival 2021 @Siam Paragon ในคอนเซ็ปต์ Healthy Food Good Life กินดี ชีวิตดี เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้คนกรุงฯ โดยนำผลไม้ที่จัดเป็น Superfood ที่อุดมไปด้วยวิตามินซี สารอาหาร แร่ธาตุต่างๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย กล้วยพืช และอาหารแปรรูป ส่งตรงจากยอดดอยมาให้คนรักสุขภาพได้เลือกซื้อ รวมถึงผลิตภัณฑ์ของมูลนิธิโครงการหลวง มูลนิธิชัยพัฒนา มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ร้านค้ายาค้า รวมถึงสินค้างานฝีมือจากชุมชนทั่วประเทศในโครงการผ้าขบวนผ้าท้องถิ่นหัตถศิลป์ไทย มาให้เลือกชมและชอปปิ้ง ณ แฟชั่น ฮอลล์ ชั้น 1 และกูร์เมต์ มาร์เก็ต ชั้น G ศูนย์การค้าสยามพารากอน



จัดเวิร์กช็อปแนวใหม่ใจกลางสยามพารากอน

เครื่องใช้ไฟฟ้าซัมซุงร่วมกับ Marhen.J กระเป๋าสตางค์แฟชั่นจากประเทศไทย เคารพจากประเทศเกาหลี เคารพจากกลุ่มคนรุ่นใหม่จัดเวิร์กช็อป

สุดพิเศษต่อเนื่อง 3 วัน ด้วยคลาสทำกาแฟกับ GRAPH ร้านกาแฟสไตล์มินิมอลจากเชียงใหม่ คลาสตกแต่งเค้กกับ และคลาสฝึกแต่งหน้าสไตล์เกาหลีที่ "ซัมซุง โลฟส์สไตล์ไลฟ์" พื้นที่จำลองบ้านที่ตอบโจทย์การใช้ชีวิต พร้อมสาธิตความอัจฉริยะของเครื่องใช้ไฟฟ้าซัมซุงแบบครบวงจร เพื่อตอบโจทย์กลุ่มมิลเลนเนียล (Millennials) ที่ให้ความสำคัญกับสินค้าและบริการที่ตอบสนองความต้องการเฉพาะตัว รวมถึงงานแสดงสินค้าของ Marhen.J ในแนวคิด The Home of Stylish Technology ที่สื่อถึงความมีสไตล์อันเป็นเอกลักษณ์ของผู้บริโภค ตอบโจทย์วิถีชีวิตใหม่ของผู้คนด้วยเทคโนโลยีอัจฉริยะที่เชื่อมต่อทุกประสบการณ์ที่แตกต่างกันในทุกวัน ณ พาวเวอร์ มอลล์ พารากอน ดีพาร์ทเม้นท์สโตร์



SUBSCRIBE NOW



สมัครสมาชิก 1 ปี 750 บาท

จากราคาปกติ 900 บาท

รับหน้ากากผ้า 3D สีสันสดใส

ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ สวมใส่สบาย ไม่ระคายเคืองผิว ระบายอากาศได้ดี

สมัครสมาชิก 2 ปี 1,440 บาท

จากราคาปกติ 1,800 บาท

เลือกรับพ็อกเก็ตบุ๊ก Beautiful Kitchen ครบสวยทุกมุมมอง
หรือ Mix & Match Kitchen ดีไซน์ครัวที่แตกต่าง ได้ทันที





เปิดโซน “วีแกน บาเก็ต” อาณาจักรสินค้า Plant-Based

“เดียร์ทัมมี่ไลฟ์สไตล์ซูเปอร์มาร์เก็ต” (Dear Tummy Lifestyle Supermarket) ร่วมกับ “Root The Future” เปิดตัวโซนใหม่ “Vegan Basket” อาณาจักรผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชที่หลากหลายที่สุดในกรุงเทพฯ ตอกย้ำความเป็นซูเปอร์มาร์เก็ตเพื่อสุขภาพในคอนเซ็ปต์ “Healthy Supermarket” รวมผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพไว้ในที่เดียว จุดเด่นการรวมผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช (Plant-Based) กว่า 200 รายการไว้ในโซนเดียว นอกจากนี้ยังมีผักผลไม้สดทั้งไทยและนำเข้าจากต่างประเทศ สินค้าออร์แกนิก และสินค้าเพื่อสุขภาพอีกมากมาย ตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าผู้รักสุขภาพ โดยเฉพาะผู้ที่รับประทานอาหารวีแกนหรือมังสวิรัต โซน Vegan Basket อยู่ใน Dear Tummy, Lifestyle Supermarket ชั้น G, ICONSIAM



เมืองไทยประกันชีวิต ร่วมกับ ดี แอสเพน ทรี มอบความคุ้มครองสุขภาพให้ลูกค้าโครงการฯ



สาระ ลำชา กรรมการผู้จัดการและประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท เมืองไทยประกันชีวิต จำกัด (มหาชน) ร่วมกับ วิสิทธิ์ มาลัยศิริรัตน์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท แมกโนเลีย ควอลิตี้ ดีเวล็อปเม้นต์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด (MQDC) ส่งมอบความคุ้มครองสุขภาพ “อีลิท เฮลท์” สำหรับลูกค้าโครงการดี แอสเพน ทรี (The Aspen Tree by MQDC) เพื่อตอบรับการก้าวเข้าสู่ยุคของสังคมผู้สูงอายุ (Aging Society) พร้อมเติมเต็มประสบการณ์ใหม่แก่ลูกค้าผู้วางแผนการใช้ชีวิตในระยะยาว โดยงานจัดขึ้น ณ หอประชุมเมืองไทยประกันชีวิต สำนักงานใหญ่

Bread



Tarts & Pies



Cakes



Meringues



Small Bites

รวมสูตรเบเกอรี่ทำเองได้ง่ายๆ ที่บ้าน

HOME BAKER

โฮมเบคคิตตี้



วางแผนแล้ววันนี้บนแผนหนังสือชั้นนำทั่วประเทศ
'มาทำเบเกอรี่แสนอร่อยกันเถอะ'

สั่งซื้อในรูปแบบ e-book



iOS และ Android

Available on the App Store

Google play

สั่งซื้อโดยตรง แอดไลน์ @Send2ma

พร้อมรับส่วนลดพิเศษ และจัดส่งฟรีทั่วประเทศ

โทร. 0 2691 4126-30 ต่อฝ่ายสมาชิก 1310, 1313

หรือสั่งผ่านร้านค้า Media Associated ใน Shopee





บ้านอยู่ดี แอทตึกทอง

โฮมสเตย์ย้อนสมัย ร.ศ.130

TEXT Was PHOTO Ton



แค่แรกเห็นก็ทำให้เรารู้สึกประทับใจกับสถาปัตยกรรมที่สวยงามของอาคารแห่งนี้ ยิ่งได้ฟังเรื่องราวจากคุณกบ-ณัทกร จิรรุ่งโรจน์ (เจ้าของโฮมสเตย์) ซึ่งเป็นผู้พลิกฟื้นจากบ้านเก่าดู่มากแล้ว ถึงขนาดมีคนตั้งฉายาเรียกกันว่าบ้านผีสิงให้กลับมามีชีวิตสร้างสีสันบนถนนตีทองอีกครั้งหนึ่งก็ยิ่งตึงกับเรื่องราว ของเก่า เพอร์เนเจอร์เก่าที่ยังคงอยู่และถูกนำมาแต่งไว้ในโฮมสเตย์แห่งนี้ได้อย่างน่าชม

บ้านเก่าที่ถูกปล่อยร้างมานานสร้างขึ้นในรัชกาลที่ 6 ในช่วง ร.ศ.130 ถูกเปลี่ยนมือและรับช่วงมาแล้วหลายต่อจนกระทั่งคุณกบเข้ามาปรับปรุงที่นี่จนกลายเป็นโฮมสเตย์ คาเฟ่ และร้านอาหาร โครงสร้างของอาคารแห่งนี้เป็นโครงเดิมที่ไม่ได้มีการซ่อมแซมหรือปรับปรุงอะไรใหม่ เพียงแค่เปลี่ยนสี ทำระบบบำบัด ระบบไฟ ท่อระบายน้ำเนื่องจากของเดิมใช้งานไม่ได้แล้ว

พื้นที่แต่ละส่วนถูกจัดสรรไว้ได้อย่างเหมาะสม ด้านหน้าเป็นคาเฟ่ที่สร้างขึ้นใหม่ออกแบบด้วยกระจก ชั้นบนเป็นโซนสำหรับร้านอาหารบรรยากาศเหมือนนั่งกินข้าวอยู่บ้านเพื่อน ในส่วนของที่พักอยู่บริเวณชั้น 2 แบ่งออกเป็น 2 ห้องนอนชื่อว่าฝันดี และหลับดี เป็นการชวนความน่ารักและอบอุ่นให้ชื่อสอดคล้องกับชื่อโฮมสเตย์ และยังเป็นการหยิบเอาคำอวยพรมาตั้งชื่อห้อง สไตล์การตกแต่งเน้นบรรยากาศสบายๆ ผ่างด้วยความคลาสสิกที่ตอนนี้อย่างไรก็ไม่่น่ากลัวอย่างที่คิด

ส่วนอีกหนึ่งห้องเป็นที่พักแบบวิลลาอยู่บริเวณชั้นล่าง ปรับเปลี่ยนจากโรงรถและพื้นที่ซักล้างมาทำห้องพักส่วนตัว มีเตียงอยู่ด้านในสุด ถัดมาเป็นมุมนั่งเล่น มองออกไปเห็นสวน ให้อารมณ์เหมือน Secret Garden เฝียบสงบสมกับชื่อห้องสบายดี เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวแบ็กแพ็กเกอร์ที่ชอบความสบาย แต่ไม่อยากจะอยู่ห่างจากความสุข คึกคักบนเกาะรัตนโกสินทร์แห่งนี้

📍 ถนนตีทอง

🏠 แพ็กเกจห้องพัก (ราคาขึ้นอยู่กับช่วงเวลาและโปรโมชั่น)

☎ 09 1949 4659



BUGAAN

เอ็กซ์คลูซีฟ เรสซิเดนซ์

แสนสิริ ผู้พัฒนาอสังหาริมทรัพย์ระดับลักซ์ชัวรีและซูเปอร์ลักซ์ชัวรีแถวหน้าของไทย เปิดตัว “BuGaan” (บูก้าน) เอ็กซ์คลูซีฟ เรสซิเดนซ์ แปรนตีใหม่ใน Sansiri Luxury Collection ที่เล่านิยามความลักซ์ชัวรีในรูปแบบใหม่กับแนวคิด “My Home Speaks for Myself”

บ้านที่บ่งบอกความเป็นตัวตน ความชอบ และสไตล์ที่แตกต่างไม่เหมือนใคร กับทำเลหายากใจกลางเมือง เฝยโถม BuGaan Yothinpattana เอ็กซ์คลูซีฟ เรสซิเดนซ์ 3 ชั้น แห่งแรกบนถนนโยธินพัฒนา ลิมิตเด็ดเพียง 14 ครอบคลุม ราคา 30-80 ล้านบาท กับดีไซน์การออกแบบในสไตล์ Modern Luxury Living ความใส่ใจในทุกรายละเอียด กับสเปซและฟังก์ชัน รองรับไลฟ์สไตล์ยุคปัจจุบันที่หลากหลายอย่างเหนือระดับ พร้อมสวนกลางแบบส่วนตัว สระว่ายน้ำ Freshwater Swimming Pool และลิฟต์ส่วนตัวภายในบ้าน

BuGaan ใส่ใจในเรื่องการออกแบบที่เน้นความหรูหราและแฝงไว้ด้วยสไตล์โมเดิร์น ในทุกรายละเอียดทุกพื้นที่ของโครงการไม่ใช่เพียงแค่ตัวบ้าน อาทิ ฟาซาดที่แตกต่างด้วยการใช้วัสดุใหม่ๆ อย่างนวัตกรรมแผ่นหิน (Stone Surface) ที่มีราคาสูงมาใช้เพื่อความสวยงาม โดยยังมอบผิวสัมผัสและความรู้สึกเหมือนนำหินทั้งก้อนมาใช้ ตกแต่งทางเข้าโครงการและบ้านแต่ละหลัง นอกจากนี้การวางผังโครงการ ยังจัดวางอย่างพิถีพิถันเพื่อความเป็นส่วนตัวสูงสุด และให้บ้านทุกหลังมีจุดเด่นต่างกันเพื่อบ่งบอกความเป็นตัวตนที่ไม่เหมือนใคร



📍 ถนนโยธินพัฒนา ซอย 3 ใกล้ถนนเลียบทางด่วนเอกมัย-รามอินทรา

🌐 sansiri.com/singlehouse/bugaan-yothinpattana/th



RINGO & FRIENDS

นิยามใหม่ของร้านชำบำบัดกับใจ

TEXT Kantarat PHOTO Nam / Lham



ร้านชำย่านสุขุมวิทที่หยิบยื่นความน่ารักฉบับดีกับใจ ด้วยภาพลักษณ์สไตล์ของหน้าร้านที่ชวนให้รู้สึกพิเศษตั้งแต่แรกเห็น เริ่มจากความชอบส่วนตัวของ**คุณเปิ้ล** (เจ้าของร้าน) ที่ต่อยอดจากการเป็นดีไซเนอร์ผู้หลงใหลกลิ่นหอมของบรรดาน้ำยาทำความสะอาด ประกอบกับประสบการณ์ที่เก็บเกี่ยวความแปลกใหม่จากต่างประเทศ จนถึงคราวได้ลงมือออกแบบโปรดักต์น้ำยาในฉบับของตัวเอง

Ringo มีที่มาจากคำว่าแอปเปิ้ลในภาษาญี่ปุ่น นำเสนอมุมมองร้านขายของชำแนวใหม่ ส่งต่อความน่ารักสไตล์จนอยากมีไว้ข้างบ้าน พร้อมทั้งยังสอดแทรกความใส่ใจเรื่องสิ่งแวดล้อม เริ่มต้นจากน้ำยาล้างจานสูตรเฉพาะ ต่อยอดไปยังน้ำยาซักผ้า และน้ำยาล้างมือ ทั้งหมดคิดสูตรมาให้อ่อนโยนต่อผิว ลดทอนสารเคมีที่รุนแรงเกินจำเป็น แทนที่ด้วยสารสกัดจากธรรมชาติแต่ยังคงประสิทธิภาพการทำความสะอาด พร้อมใส่กลิ่นมินต์หอมเย็นชวนผ่อนคลาย บรรจุมานาในขวดดีไซน์เรียบง่ายสวยสะดุดตาและดีกับใจ เพื่อตอบโจทย์การใช้งานในบ้านที่เป็นมากกว่าน้ำยาทำความสะอาด แต่ยังเพิ่มมิติสวยงามให้กับมุมบ้านไปในตัว วางคู่ครัวมุมไหนก็ดูชวนมองไม่มีเบื่อ หยิบมาใช้งานแล้วมีความสุขทุกครั้งเมื่อได้กลิ่น

Ringo & Friends มีกระแสดอรับที่ตื่นเฝ้า ทำให้ทางร้านเพิ่มมุมรีฟิลเพื่อลดการใช้พลาสติก ด้วยตัวขวดดีไซน์มาอย่างดีสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีกครั้ง พร้อมทั้งรวบรวมผลิตภัณฑ์ของผองเพื่อนที่มีคอนเซ็ปต์แนวคิคล้ายคลึงกัน ทำให้ทุกครั้งที่เราเวียนมาร้านชำแห่งนี้เราจึงได้พบเจอกับบรรดาของใช้ในบ้านและวัตถุดิบในครัวที่สร้างสรรค์เองโดยกลุ่มคนเล็กๆ ไม่ว่าจะพริกป่นโฮมเมดจากอำนาจเจริญ กระทั่งเกลือ น้ำตาล ข้าวสาร ไข่เค็ม และซีอิ๊ว ทั้งหมดนี้เพื่อสนับสนุนกันและกัน เพิ่มทางเลือกใหม่ๆ ให้คนเข้าครัวได้สนุกสนานกับการทดลองสินค้าที่แตกต่างและไม่จำเจ

📍 สุขุมวิท ซอย 49 🕒 วันศุกร์-อาทิตย์ 11.30-19.30 น.
📱 ringoandfriends.th 📱 @ringo.homegoods



KHAO KORNG LIVING

สารพันข้าวทองแสนรัก

ร้านของแต่งบ้านท่ามกลางคอมมูนิตี้ของ White Wood Green Spa & Wellness เพื่อเหล่าผู้ที่หายากการพักผ่อนหย่อนใจโดยเฉพาะ ชัยบขยาคอนเซ็ปต์ต่อจากสปาและคาเฟ่ บรรยากาศแสนสบายได้ร่ม หูกระจงดั้นใหญ่ที่แผยยงกึ่งก้านครอบคลุมบริเวณโดยรอบโครงการ ประหนึ่งโอเอซิสใจกลางเอทมัย ปฏิเสธไม่ได้ว่าการชอปปิงคืออีกหนึ่ง กิจกรรมของคนเมืองที่ช่วยเติมเต็มวันแห่งการคลายความเหนื่อยล้า มาผ่อนคลายด้วยการเลือกสรรและเป็นเจ้าของชิ้นงานแสนรักทั้งของ ตกแต่งและของใช้ในชีวิตประจำวัน

ร้านข้าวทองบนพื้นที่ชั้น 2 เหนือตัวคาเฟ่แห่งนี้ ตอบโจทย์คนรัก การแต่งบ้านด้วยสารพันผลงานแสนสร้างสรรค์ หลากหลายแบรนด์ตั้งแต่ ตะกร้าสานใบสววยราคาหลักสิบไปจนถึงงานเฟอร์นิเจอร์ไม้ราคาหลักหมื่น ซึ่งทุกชิ้นงานคัดสรรมาแล้วโดยคุณแอน เจ้าของร้านที่ตั้งใจเพิ่มพื้นที่ให้ งานฝีมือที่ออกแบบโดยคนไทยเข้าถึงคนทั่วไปได้ง่ายขึ้น ไม่ว่าจะกระถาง ดันไม้ลวดลายสวยสะดุดตาจากเส้นพลาสติกรีไซเคิล แบรินด์เทียนหอม มีเอกลักษณ์ด้วยดีไซน์โมเดิร์นเรียบง่าย งานชามเซรามิกแฮนด์เมด ที่สวยไม่เหมือนใคร ปลอกหมอกถักมือลวดลายประณีต พรหมสานจาก ผักตบชวา งานผ้าแต่งโต๊ะจากเส้นใยธรรมชาติ ไปจนถึงต้นไม้หายาก ที่ต้องอาศัยระยะเวลาในการฟุ่บพักจนแข็งแรง และของแต่งบ้านน่าสะสม อีกมากมาย เหนือสิ่งอื่นใดคือการได้ร่วมเป็นส่วนหนึ่งเพื่อสนับสนุน นักออกแบบไทย ให้กำลังใจในการสร้างสรรค์ผลงานไปพร้อมกัน

- 📍 เอกมัย ซอย 12 (ชั้น 2 ของ BABYCCINO)
- 🕒 วันอังคาร-อาทิตย์ 11.00-18.00 น.
- ☎ 08 1900 0994 📷 khaokorng_living
- 📱 Khao-Korng-Living-108673577700866
- ✉ whitewoodgreencompany@gmail.com



RARE FINDS HIDDEN CAFÉ

คาเฟ่ลับบรรยากาศอบอุ่น

TEXT PJ PHOTO Po



คาเฟ่ลับเปิดใหม่ที่จะพาไปรู้จักกันในครั้งนี้ซ่อนตัวอยู่ในอาคารเก่าที่เป็นออฟฟิศย่านพระโขนง ซึ่งแต่เดิมเคยเป็นร้านขายแผ่นเสียงมาก่อน โดยมีคุณเอิร์ธ-อริษฐ์ อนุชปรีดา และคุณโฟม-กฤตพร เรืองวัฒนกุล เป็นลูกค้าประจำของที่นี้ พอร้านขายแผ่นเสียงย้ายไปเปิดที่ใหม่คุณเอิร์ธและคุณโฟมจึงรับช่วงต่อขอเช่าร้านนี้มาทำร่วมกันกับพาร์ทเนอร์เกิดเป็น Rare Finds Hidden Café ขึ้นมา ร้านแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ด้านล่างจะเป็นคาเฟ่ และด้านบนที่มีลักษณะเหมือนชั้นลอยจะเป็นสตูดิโอถ่ายภาพพร้อมสินค้าวางขายอย่างกระเป๋าสตางค์แบบต่างๆ ภายในร้านใช้สีเขียวเป็นหลัก มีไม้ใบต่างๆ มาตกแต่งเพิ่มเติมช่วยให้ดูมีชีวิตชีวามากขึ้นบวกกับผนังที่ใช้บล็อกแก้วมาเรียงต่อกันเป็นกำแพงทำให้ในร้านรับแสงจากธรรมชาติได้เต็มที่ ไม่ว่าจะมองมุมไหนก็รู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเองมาก ส่วนรสชาติของกาแฟนั้นไม่ต้องห่วงเลยเพราะด้วยความที่ทั้งคู่ชื่นชอบกาแฟอยู่แล้วทำให้รสชาติเครื่องดื่มของที่นี่กลมกล่อม ดีจนทำให้มีลูกค้าหมุนเวียนกันเข้ามาอย่างสม่ำเสมอ เราเองยังมุงพอนจากเมนู Kate's Coffee ไม่ได้เลย ใครที่ชอบร้านแนวนี้ อยากให้ลองเข้ามาสัมผัสกันดูแล้วจะหลงรัก



- 📍 ตึก MT&T ห้อง 10S สุขุมวิท ซอย 69
- 🕒 09.30-16.00 น. (ปิดวันพฤหัสบดีและอาทิตย์)
- 📷 rarefindscafe



ARTISAN CAFE NTB

กาแฟสุดเจ๋งย่านนนทบุรี

หลังจากที่ทางร้าน Artisan Cafe เพิ่งเปิด Soft Opening สาขาใหม่ล่าสุดให้ชาวนนทบุรีได้ชิมกริมกันไปแล้วไม่นานมานี้ เลยถือโอกาสพาทุกคนแวะไปจับเครื่องดื่มและชิมอาหารอร่อยๆ ด้วยกันหน่อย กับบรรยากาศที่ทำให้เหมือนหลุดเข้าไปในโลกอีกใบด้วยการรีโนเวท ชั้น 2 และ 3 ของตึกแถวให้กลายเป็นคาเฟ่เท่ๆ ภายในร้านมีการออกแบบตกแต่งโดยเลือกวัสดุและเฟอร์นิเจอร์มาใช้ให้ดูเข้มข้น ผสมผสานความอบอุ่น ส่วนประตูหน้าต่างกระจกบานใหญ่ของที่นี่ก็ช่วยทำให้บรรยากาศของร้านดูโปร่ง โล่ง สบายตา และยังมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาตลอดทั้งวัน ด้วยความที่มีสีเขียวจากต้นไม้ที่จัดวางไว้ตามมุมต่างๆ ล้อกับมุมผนังโค้งที่เห็นเมื่อไรเป็นต้องหยิบมือถือขึ้นมา กดถ่ายรูป นอกจากนี้ยังมีโซนเอาต์ดอร์ให้เรานั่งทอดสายนอกอีกด้วย

ด้านเมนูอาหารก็มีให้เลือกหลากหลาย อาทิ Artisan Breakfast ที่จัดเสิร์ฟแบบเต็มจาน หรือจะเป็นสปาเก็ตตี้พริกแห้งเบคอนรสจัดจ้าน ลงตัว สำหรับใครที่รักสุขภาพแนะนำสลัดปลาอย่างแบบมือเบาๆ ทานคู่กับเครื่องดื่มอิตาเลียนโซดาอย่าง Juniper ที่ให้ความสดชื่นจากกีวี แอปเปิ้ล และมินต์ ส่วนคอกาแฟก็ดื่มเลย Cross Your Mind น้ำฝรั่งชมพูที่อบด้วยเอสเปรสโซ่ช็อคตรับรองติดใจจนหลงใหลไปหลายราย สำหรับใครที่มาครั้งแรกแล้วหาทางเข้าไม่เจอให้เดินไปทางด้านหลัง (ติดกับร้านล้างรถ) ถ้าหาเจอแล้วเดินตรงขึ้นไปชั้น 2 ได้เลย ☑

📍 ติวานนท์ ซอย 3 (MRT สถานีกระทรวงสาธารณสุข ทางออก 4)
🕒 ทุกวัน 08.00-20.00 น. ☎ 06 1963 5364 📱 artisancafe NTB

RHYTHM IN BLUES

สีฟ้าครามตระการตา

TEXT / STYLIST Chlada Ananaweenusorn PHOTO Watjanon Paka

เส้นสายและลวดลายที่หอบเอาความงดงามจากธรรมชาติ
มาผสมผสานกับสีฟ้าที่สื่อถึงผืนน้ำสีคราม นี่คือการเดินทางของ
ถ้วยรามพอร์ซเลนจากประเทศจีน ที่ได้กลายมาเป็นส่วนหนึ่ง
ของสำรับไทยอันแสนประณีต สว่างงาม และตระการตา

ปิ่นโต 3 ชั้นเขียนลายสีน้ำเงิน
จวง Lively Tiffin
2,700.-

ถ้วยลายครามพร้อมฝา
จ๋อง Aluahome
1,850.-

พานลือฟใบเล็ก
จ๋อง Aluahome
1,050.-

พานลือฟใบใหญ่
1,250.-
จ๋อง Aluahome