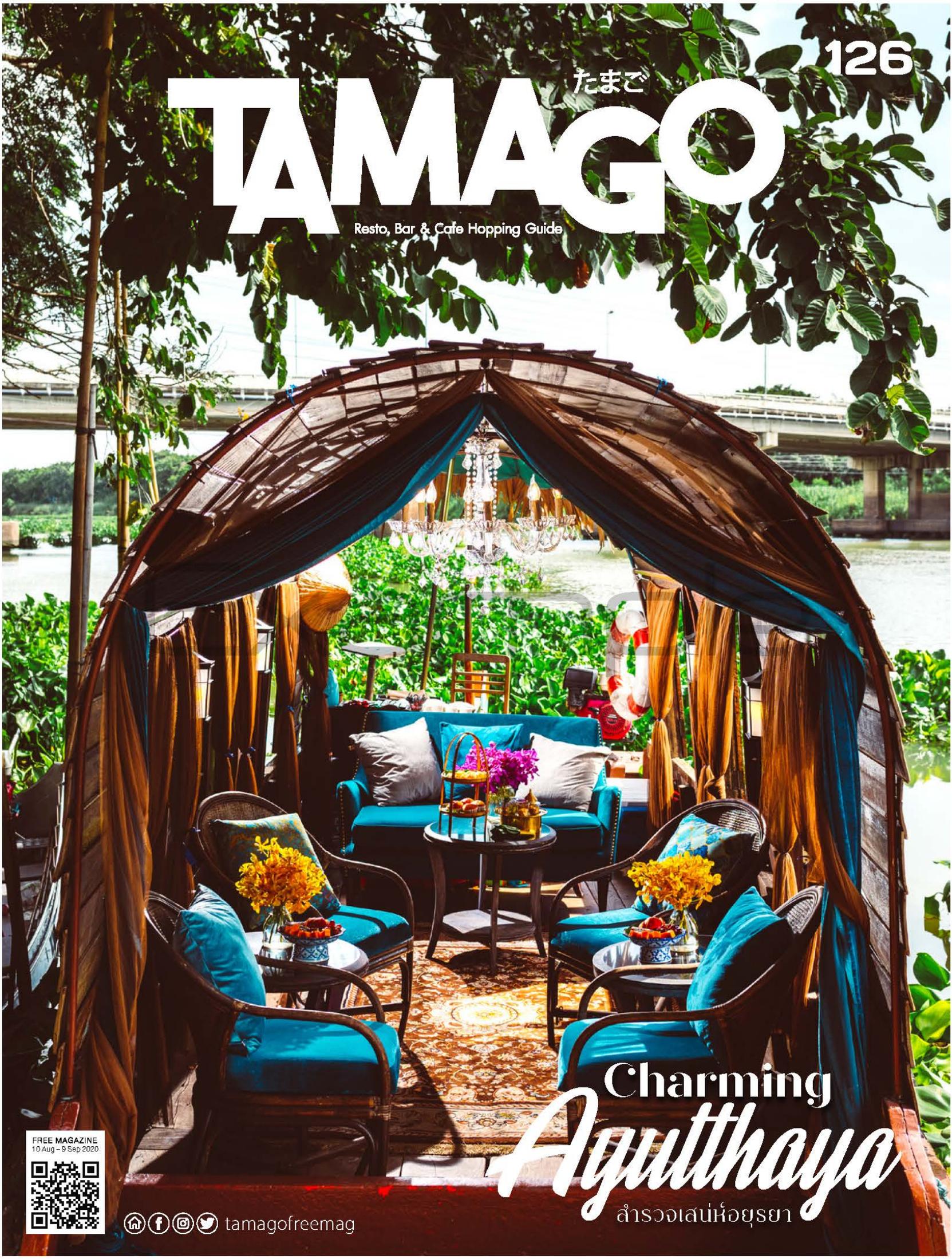


たまご

TAMAGO

Resto, Bar & Cafe Hopping Guide



Charming
Ayutthaya
ล่ำวอเส่นห้อยยุธา

FREE MAGAZINE
10 Aug - 9 Sep 2020



🏠 📺 📷 🐦 tamagofreemag



ทรงพระเจริญ

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ

ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหาร และพนักงาน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

นุรักษ์ชุมชน บุญของถิ่น



#ห้องใยเมืองไทย

๒๐ ปี หนึ่งร้อยห้าสิบห้าปีแห่งการนิเทศการเกษตร
๒๐๐ ปี กรมส่งเสริมการเกษตร

#WHAT'SHOT

Lillythin

ข้อมูลเพิ่มเติม



Spidey-Style Wrist Gadget

นาฬิกาข้อมือเรียกถุง สไตล์สไปเดอร์แมน

คิดอยู่ตั้งนานว่าจะตั้งชื่อสิ่งประดิษฐ์นี้ว่าอะไร ก็หมดความช่างคิดของครีเอเตอร์ญี่ปุ่นนี่มัน... น่าสนใจจริงๆ (55+) ไอเดียนี้เกิดขึ้นจากที่ว่าในช่วงโควิด-19 และในซูเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ ของญี่ปุ่นเขาเริ่มมีการเก็บเงินค่าถุงใส่ของ (เก็บเงินเหมือนบ้านเรานี่ละ) ทีนี้ก็เลยเกิดนวัตกรรมใหม่เพราะคนส่วนใหญ่ชอบลืมพกถุงมาจากบ้าน มีคนหัวใสคิดใช้เครื่องปริ้นต์ 3D สร้างชิ้นงานออกมา หลักการคล้ายๆ กับการพับใยแมงมุมแบบสไปเดอร์แมน แต่ประกอบใส่เป็นนาฬิกา แต่นี้ก็พร้อมออกไปช้อปปิ้งแล้ว



ข้อมูลเพิ่มเติม



Pieria Churro Maker

เครื่องทำซูโร ของว่างทำเองได้ก็เฮลท์ตี้กว่า

ไหนขอเสียงคนที่ยัง Work from Home อยู่หน่อย! สารภาพมาซะดีๆ ว่ามีแอปเดลิเวอรี่อยู่ในสมาร์ตโฟนครบหมดแล้ว >W< ถ้าการสั่งของว่างกับวันนั่งทำงานที่บ้านของคุณเป็นของคู่กันเราขอแนะนำ Pieria Churro Maker (ราคาประมาณ 4,350 บาท) เครื่องทำซูโร วัฟเฟิลและมินิคาลเทลลาให้คุณได้ทำเองแบบไม่ต้องใช้น้ำมัน กินจุบจิบได้แบบสุขภาพดีกว่า แค่นี้ก็เปลี่ยนวันทำงานเหงาๆ ให้มีความสุขขึ้นได้แล้ว อ้อ! อย่าลืมกินซูโรโรกับชาารุ่นๆ นะคะ เข้ากันมากๆ

ข้อมูลเพิ่มเติม



นั่งได้นานขึ้นกับ Beauty Bottom Butt Shaping Cushion

เปลี่ยนกันด้านๆ ให้เนียนขึ้น เอ้ย! เปลี่ยนการนั่งทำงานนานๆ ให้สบายขึ้น ด้วยหมอนรองก้นที่จะช่วยให้คุณนั่งทำงานได้นานขึ้น เหมาะสำหรับหนุ่มสาวออฟฟิศทุกคนที่ต้องนั่งทำงานหน้าคอมพิวเตอร์เป็นเวลานานๆ นอกจากนี้จะช่วยให้ก้นที่นั่งจนแก้อัแข็งๆ นานๆ ไม่ได้แล้ว เขายัง гаранตีว่าถ้าใช้แล้วจะทำให้สรีระการนั่งของเราถูกต้องมากขึ้น ทำให้สุขภาพหลังเราดีขึ้นด้วยนะ ราคาประมาณ 1,450 บาท



ข้อมูลเพิ่มเติม



หมากฝรั่งเพิ่มความจำ

เคี้ยวแล้วจำเก่ง ใครจะลืมลองดู



Lotte Memory-Enhancing Chewing Gum คือหมากฝรั่งที่ผสมกิงโกะ สมุนไพรที่มีการรับรองหลากหลายว่าช่วยให้การจดจำของเรามีประสิทธิภาพดีขึ้น มาในรสสเปียร์มินต์ เขาว่าเคี้ยวง่ายเหมาะกับทุกเพศทุกวัย ใครจะลืมบ่อย สัมผัสลองซื้อมาเคี้ยวดูนะละ ราคาประมาณ 390 บาท

พรีเมียม ไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟ

โอโยกิ ไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟ

CREME BRULEE SOFT SERVE

YUZU YOGURT HONEY COMB

HOKKAIDO SHOCK BROWNIE

HOKKAIDO NIPPON PARFAIT

MATCHA SOFT SERVE

oyoki By OISHI

WE ARE READY TO SERVE at

- SILOM COMPLEX B FL.
- SAMYAN MITRTOWN B1 FL.

NOW YOU CAN ENJOY THE GREAT TASTE & PREMIUM QUALITY OF ICE CREAM SOFT SERVE



TAMAGO たまご
พวงมณีฟรี



กิน เที่ยว แะ ซ้อป เราเซียวมาก



รายการท่องเที่ยวที่ตอบใจทุกโยไลฟ์สไตล์

เช็กอินทุกพิักัดร้านอรรอย คาเฟ่สุดฮิปทั่วไทย ที่ไมไปถือว่าพลาด!

รับประกันความฟินและความอรรอยไปกับสองพิธีกรสาว แพนทและเรดาร์



แพนท

เรดาร์



พบกัันได้
 ทุกวันเสาร์ที่ 1 แลล 3
 ของเดือน ผ่านทาง

f y

Tamago Free Magazine
 แลล: ทาง

trueID

ID STATION



3 ชาติ ในอ้อมกอดของ หล่อเลี้ยง

คุณบาส-ชยพล สิริโรจนรัตน์กุล, คุณบุญ-ปยุต วาจาเจริญกิจ และคุณบุญ-วัชรพงศ์ สิริโรจนรัตน์กุล

“หล่อเลี้ยง” ครั้งแรกที่ได้ยินชื่อนี้ทำให้นึกไปถึงความมั่นใจของเจ้าของร้าน แต่เมื่อได้นั่งลงจิบน้ำมอง 3 ชาติที่ตั้งใจกับการทำแต่ละเมนูอย่างขยันขันแข็ง และเมื่อเริ่มพูดคุยเราจึงเห็นความหมายของทุกพยางค์ ทั้งในชื่อไทย ชื่อจีน และทุกแก้วที่เขาทำ

คุณบาส-ชยพล สิริโรจนรัตน์กุล หัวเสียของร้านเล่าให้ฟังถึงที่มาที่ไปของชื่อคือ “การดูแลรักษาทั้งร่างกายและจิตใจ เมื่อมาทานที่ร้านก็จะมีทั้งเป็นการหล่อเลี้ยงร่างกาย และได้เจอของอร่อยก็เป็นการหล่อเลี้ยงจิตใจ ขณะที่ความหมายในภาษาจีน 楼良 (LOU Liang) หมายถึงการโอบกอดคนดี”

“ทุกๆ เมนูที่เกิดขึ้นในร้านก็หล่อเลี้ยงพวกเรา มาเพราะเราเติบโตมาในวันฉัตรมงคลกินแบบนี้” คุณบุญ-ปยุต วาจาเจริญกิจ อีกหนึ่งหุ่นส่วนหน้าของร้านผู้ซึ่งเคยมีประสบการณ์บนเส้นทางสายอาหารบอกเล่าที่มาของเมนูในร้านพร้อมแววตาสดใสเมื่อกล่าวถึงความทรงจำในวัยเด็ก “แต่ละเมนูล้วนเป็นงานที่พวกเราคุ้นเคยอย่างนมอุ่น บัวลอยน้ำแข็ง เฉาก๊วย จึงอยากถ่ายทอดความอร่อยแบบนี้ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น” คุณบุญ-วัชรพงศ์ สิริโรจนรัตน์กุล เสริมให้เรามองเห็นภาพวัฒนธรรมการกินที่ทางร้านอยากถ่ายทอดให้เห็นได้ชัดเจนขึ้นว่าหล่อเลี้ยงคือร้านของหวานที่เต็มไปด้วยเรื่องราวของความทรงจำ ความประทับใจของชาวไทยเชื้อสายจีนที่อยากแบ่งปันความอร่อยให้แก่ทุกคน

“จริงๆ แล้วเราไม่ได้จำกัดว่าต้องเป็นของจีนเท่านั้น เพราะเรามีทั้งชาเขียวของญี่ปุ่นและชาของไต้หวัน ผสมมองว่าเป็นเรื่องวัฒนธรรมของหวานของเอเชียมากกว่า” คุณบาสเอ่ยถึงวัฒนธรรมของหวานที่เขาคุ้นเคยกับการก้าวข้ามกำแพงที่ไม่ได้ถูกขีดค้นด้วยแผนที่ทางภูมิศาสตร์ “เหมือนอย่างที่ดอกหอมหมื่นลี้หนึ่งในวัตถุดิบพิเศษของร้านก็อยู่ในเมนูของหวานของหลายๆ ประเทศ และก็เชื่อว่าอาจมีอยู่ในอีกหลายๆ ท้องที่ในชื่อเรียกที่แตกต่างกันออกไป ร้านเราจึงพยายามพัฒนาเมนูต่างๆ ให้สมกับความพิเศษของวัตถุดิบที่เราใช้”

“ของหวานในร้านเราผสมกับคุณบุญจะช่วยกันคิดไอเดียผสมความชอบของผู้คนและความทรงจำที่พวกเราคุ้นเคย

เข้าไว้ด้วยกันจนออกมาเป็นเมนูต่างๆ” หนึ่งในคุณบุญพูดถึงอาหารที่พวกเขาสร้างสรรค์ขึ้นจนเป็นเมนูพิเศษที่อาจจะเรียกได้ว่าเป็นซิกเนเจอร์ได้ทุกเมนู “ของหวานในร้านผมว่าบียอนด์กว่าการเป็นแคชเมียร์ไปแล้ว เพราะหลาย ๆ เมนูเราเอาขนมและเครื่องดื่มมารวมกันจนออกมาเป็นเมนูแปลกใหม่” คุณบาสเสริมให้มองเห็นความพิเศษของเมนูได้ชัดเจนไปอีก “ทุกเมนูของเราทำอย่างพิถีพิถัน ทำกันเองในทุกขั้นตอนจนบางเมนูต้องจำกัดจำนวนต่อวันได้น้อยๆ มาก เราเคยคุยกันเล่นๆ ว่าของบางอย่างเราทำกันได้น้อยมากต่อวัน แล้วเราขายราคาแค่นี้จริงๆ หรือ”

เมื่อเอ่ยถึงเมนูพิเศษแต่ละคนก็มีเมนูในใจเป็นเมนูแปลกใหม่ที่มีเฉพาะในร้านเท่านั้นไม่ว่าจะเป็นชาไต้หวัน เมนูโปรดของคุณบาสที่ทำจากชาน้ำชาเข้าจากไต้หวัน ผสมกับนมสดอุ่นอย่างพิถีพิถันเพื่อความหอมหวานมัน และรองด้วยซอสโอวที่ทั้งหอมหวานน้ำตาลทรายแดงซึ่งเป็นกลิ่นที่คุ้นเคยในวัฒนธรรมขนมของชาวจีน สำหรับคุณบุญ-ปยุต ผู้คร่ำหวอดในเรื่องอาหารประทับใจในเมนูนมมะนาวซึ่งเกิดจากการทดลองและตอบโจทย์ของร้านที่อยากได้เครื่องดื่มสดชื่น กับकरणานมอุ่นมาเชกกับมะนาวจนเกิดเป็นเครื่องดื่มที่หอมมันแต่มีรสเปรี้ยวสดชื่น แต่เพราะนมกับมะนาวอาจรวมตัวเป็นก้อนคุณบุญจึงต้องเปิดห้องทดลองเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่พอใจก่อนขายจริง

บัวชิง เมนูสุดพิเศษของหล่อเลี้ยงคือแก้วที่คุณบุญ-วัชรพงศ์ เลือกให้เป็นแก้วในดวงใจด้วยรสชาติที่ออกตัวมาว่า “อาจเป็นแก้วที่เข้าถึงยาก แต่ถ้าได้ลองก็จะรู้สึกแตกต่างและหลงรัก” ด้วยการจับคู่ที่แปลกใหม่ของน้ำบัวและน้ำชิงซึ่งทางร้านปรุงจนได้รสที่ถูกต้องจนกลายเป็นเครื่องดื่มที่ครบรสทั้งเปรี้ยว เค็ม และเผ็ดเล็กน้อยๆ เพิ่มความหวานด้วยไซรัปดอกหอมหมื่นลี้เพิ่มความน่าหลงใหลให้กับเมนูนี้ด้วยกลิ่นหอมหมื่นลี้ที่ทำได้จำนวนน้อยต่อวันจนต้องสงวนไว้เพื่อเมนูบัวชิงเท่านั้น ถ้าใครอยากลิ้มลองวัฒนธรรมขนมของเอเชียที่ผ่านการคิดโดยคนรุ่นใหม่ก็ต้องมาชิมด้วยตนเอง



หล่อเลี้ยง

- ☎ 09 7284 3289 📍 สาขา ซอย 11
- 🕒 วันจันทร์-ศุกร์ 10.30-18.30 น., และ วันเสาร์ 11.30-18.30 น. (ปิดวันอาทิตย์)
- 📍 หล่อเลี้ยง 楼良 Sweetmeat 📷 @lhortieng





BOSCH

Invented for life

สร้างสรรค์เมนูโปรด ได้ที่บ้าน

เครื่องตีแป้ง **MUM58K20** เพิ่มความสนุกในการทำเมนูแสนอร่อยได้ง่ายๆ ด้วยอุปกรณ์สำหรับทำขนม, ปั่นน้ำ รวมถึงการเตรียมอาหาร ตอบทุกความต้องการในการทำอาหารภายในเครื่องเดียว

ดูข้อมูลเพิ่มเติมที่ www.bosch-home.in.th
หรือ Facebook : BoschHomeThailand

Example



#NEWOPEN

ICE, ซุปเปอร์เอส กับช่างภาพ Tamago

ข้อมูลเพิ่มเติม



Unknown Bake

โอบกาแฟน่ารักๆ ย่านบางพลี สมุทรปราการ

ด้วยฝีมือการอบขนมของคุณมินท์เจ้าของร้าน การันตีความสามารถด้วยใบประกาศ 3 ใบซ้อนจากเลข กอรัตอง เมลลิ่ง จึงไม่แปลกที่เราจะหลงรักเค้กฝีมือของคุณมินท์ตั้งแต่แรกเห็น แม้ร้านจะตั้งอยู่ในที่ลับลับไกลจากตัวเมืองก็ไม่นับอุปสรรคสำหรับคนชอบกินของอร่อยที่พร้อมซอกแซกเดินทางไปหา ที่สำคัญบรรยากาศร้านตกแต่งดูวินเทจ อบอุ่นและน่ารัก มีมุมสวยๆ ให้ถ่ายรูปเพียบ!

เอาจริงๆ ร้านนี้ก็อยู่ไม่ไกลจากเมกา บางนา ขนมของที่ร้านคุณมินท์จะเป็นผู้ลงมือทำเองทุกชิ้นตอน อีกทั้งยังดูแลร้านและให้บริการลูกค้าด้วยตัวเองทำให้ขนมในแต่ละวันมีจำนวนจำกัด สำหรับใครที่เดินทางมาไกลๆ แนะนำให้จองคิวขนมผ่าน IG ของร้านก่อน มาแล้วจะได้ไม่เสียเที่ยว เมนูขายดีห้ามพลาดเด็ดขาด สตรอว์เบอร์รี่ชอร์ตเค้ก (145 บาท) และ ช็อกโกแลตเค้ก (125 บาท)



ข้อมูลเพิ่มเติม



PLOY's คาเฟ่อบอุ่นสบายๆ สไตล์โคซี่ Coffee and Bakery

สายคาเฟ่ฮอปปีงที่มองหาร้านคาเฟ่สวยๆ ไว้ถ่ายรูปในอิมบรยากาศโคซี่อบอุ่นเหมือนอยู่บ้าน ร้านนี้ตอบโจทย์โดนใจสุด แม้จะเป็นเพียงร้านเล็กๆ แต่ก็ออกแบบโครงสร้างได้สวยสะดุดตากับรูปทรงบ้านหน้าจั่วสูง (รูปหลังคาสามเหลี่ยม) ที่ได้แรงบันดาลใจมาจากภาพวาดบ้านในฝันตอนเด็กๆ ภายในเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ไม้เก่าที่บอกเล่าเรื่องราวของความอบอุ่นได้อย่างดี ทุกบานหน้าต่างติดผ้าม่านสไตล์มินิมอลสีขาวโปร่งแสง มีลายปักเก๋ๆ ช่วยสร้างอารมณ์และความโคซี่และช่วยให้เราถ่ายรูปได้สวยยิ่งขึ้น เพราะแสงจากผ้าม่านดูซอฟต์ถ่ายรูปออกมาได้ภาพที่แสงกำลังละมุน เครื่องดื่มและขนมที่ร้านเป็นสูตรโฮมเมด อาทิ Basque Cheesecake (70 บาท) ชีสเค้กหน้าใหม่ แต่งด้วยเบอร์รี่และลัมเพิ่มรสอมเปรี้ยวอมหวาน



ข้อมูลเพิ่มเติม



ARCH x CHANN

จาก @ARCH คาเฟ่ริมสระ-คู่คาเฟ่ริมแม่น้ำ

ARCH คาเฟ่ชื่อดังริมสระ ย่านปทุมธานี เปิดสาขา 2 ริมแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นการร่วมมือกันกับ CHANN Bangkok - Noi โรงแรมที่ตั้งอยู่หัวมุมระหว่างแม่น้ำเจ้าพระยาและคลองบางกอกน้อย ในนาม ARCHxCHANN ด้วยบรรยากาศร่มรื่นโอบล้อมด้วยอาคารไม้สักสไตล์โมเดิร์นประยุกต์ นั่งดื่มเครื่องดื่มสบายๆ ที่ระเบียงริมน้ำภายใต้บรรยากาศร่มรื่นรับลมเย็นๆ โดยมีซิกเนเจอร์เป็น Ice Burgandy (150 บาท) กาแฟผสมเบอร์รี่ที่ช่วยเพิ่มความสดชื่น จับคู่กับสโคนกล้วยตากแยมกระเจียวที่หากินที่ไหนไม่ได้อีกแล้ว

