

# KITCHEN & HOME

VOLUME 17 • ISSUE 198 February 2023



MY  
**SAFE  
ZONE**

พื้นที่ชาร์จพลังของครอบครัว



ISSN 1905-3843



(LH)

20

230202

100.00

# FEBRUARY

## KITCHEN

12 place

16 inspired living

20 around design

24 kitchen series

50 kitchen tools  
*Mini Stove and Grill Pan*  
ปิ้งย่างแบบมีสโตน

52 good detail  
*Create Café Vibes at Our Home*  
แต่งบ้านกลิ่นอายคาเฟ่

12



# FEBRUARY

## HOME & GARDEN

- 58** home idea  
ค่อยๆ ก่อ ค่อยๆ สร้าง  
สร้างบ้านหลังน้อยหลังคาสี่เหลี่ยม
- 64** café hopping  
Dash.space  
คาเฟ่ที่ใช้ความเรียบง่ายเข้าหาผู้คน
- 68** wish list
- 72** flower corner  
สัมผัสรักผ่านสายตาด้วยหัวใจ
- 74** garden lover  
Organ by Smart Nine Farm  
ปลูกผักด้วยใจ...ยังงัยก็อร่อย
- 78** update product

## LIFESTYLE

- 83** easy recipe  
Sweet Valentine  
เมนูเติมหวานในวันแห่งความรัก
- 90** interior gallery  
Small things Matter  
งานเซรามิกชิ้นเล็กๆ ที่สร้างรอยยิ้ม
- 94** art room  
หาดทรายรี : ศิลปะ : โปสเตอร์พลาสติก  
โดยปรัชญา เจริญสุข

90



# @Kitchen KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

## CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษดิ์

## CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี วิริยะรังสฤษดิ์

## EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษดิ์

Pakaneer Viriyarungsarit ภาคินี วิริยะรังสฤษดิ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษดิ์

## BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakaneer Viriyarungsarit ภาคินี วิริยะรังสฤษดิ์

## PUBLISHING EDITOR

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษดิ์

## EDITOR-IN-CHIEF

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษดิ์

## DEPUTY EDITOR

Nalinnart Siriboon นลินนารถ ศิริบุญ

## ONLINE EDITOR

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

## CREATIVE CONTENT

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐฐานรี ชำชื่นวงศ์

## EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประภัตรโกมล

## PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ วีระพจนารถ

## EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

## CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitisee คนธนนท์ สัจจิติเสวี

## CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบูรณ์

## SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichat Wannawal อภิชาติ วรรณะวัลย์

## PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุติ

Natcha Suwanpraoprerd นัชชา สุวรรณเพราพรัด

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิตศิลป์กุลผล

## PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

## DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen พัทยา ไตรอดเจริญ

## SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิชญา พฤษภากรณ์

## ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุนนาค

## ADVERTISING SECRETARY

Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

## ADVERTISING COORDINATOR

Sasiwimon Sripim ศศิวิมล ศรีพิมพ์

## 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

## แกลลี

บริษัท สุรินทร์ฟิล์ม จำกัด ☎ 0 2216 2760 ☎ 0 2216 2769

## พับพี้

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

## จัดจำหน่าย

เพ็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699

# Editor's Note

สวัสดีผู้อ่านทุกท่านคะ เข้าสู่เดือนที่ 2 ของปี และยังคงอยู่ในบรรยากาศของเทศกาลอย่างต่อเนื่อง ในเดือนกุมภาพันธ์ซึ่งทั่วโลกยกให้เป็นเดือนแห่งความรัก หากจะพูดถึงสถานที่แห่งความรักนั้นย่อมไม่มีที่ใดมีความหมายเท่ากับ “บ้าน” ซึ่งเป็นศูนย์รวมแห่งความรักของครอบครัว และยังเป็นเซฟโซนหรือพื้นที่อุ่นใจที่แสดงถึงความรักที่เรามีให้แก่ตัวเองด้วยเช่นกัน เราจึงต้องหมั่นดูแลและมอบความรักให้กับบ้าน เพื่อให้บ้านกลับมาอบความสุขให้กับผู้อยู่เช่นกันนะคะ สำหรับใครที่กำลังคิดออกแบบบ้านของตัวเอง มาชมไอเดียก่อร่างสร้างบ้านแห่งความรักกันได้ใน Kitchen Series

นอกจากความรักที่มอบให้แก่ตนเองและเพื่อนมนุษย์ ความรักที่งดงามอาจมาในรูปแบบของการรักในสิ่งที่ทำอย่างแท้จริง ดังเช่นเจ้าของฟาร์มออร์แกนิกในคอลัมน์ Garden Lover ผู้ถ่ายทอดความรักผ่านการดูแลผลิตผลจนส่งต่อมาถึงมือผู้บริโภค หรือความรักที่ส่งผ่านอาหารจานโปรดดังเช่นเมนูคูหูช็อกโกแลต-สตอว์เบอร์รี่ที่เรานำมาฝากใน Easy Recipe

ไม่ว่าจะมีความรักในรูปแบบใด ก็ขอให้ทุกท่านมีความสุขในเดือนแห่งความรักนะคะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์  
บรรณาธิการบริหาร



## ภาพจากปก

ภาพ • ทวิน ทองสมบุญ  
สไตล์ • ชลดา อนันต์นาวิณุสรณ์  
ขอบคุณสถานที่ • คุณน้ำฝน แก้วมีชัย  
และคุณภาสกร แก้วบริสุทธิ์





# MUJI ROBINSON LIFESTYLE RATCHAPHRUEK

โบลด์โรตไซต์ สาขาแรกในเมืองไทย

TEXT Nalin PHOTO MUJI



ชวนมา MUJI สาขาใหม่ โรบินสัน ราชพฤกษ์ ครั้งแรกกับสไตล์โบลด์โรตไซต์ โดยออกแบบร้านให้เป็น 2 ชั้น บนพื้นที่กว่า 1,700 ตารางเมตร ไฮไลต์เปิดตัวด้วยโซนสินค้าราคาต่ำกว่า 300 บาท รวบรวมสินค้าคุณภาพหลากหลายหมวดหมู่ ตามด้วยโซนทีกาแฟ MUJI Coffee Corner ที่มา

พร้อมกับเมนูใหม่ เมเกอร์สไตล์ตะวันตกแบบ Hot Menu โดยสามารถนั่งทานภายในร้าน หรือจะรับแบบเทกโฮมใส่กล่องหิ้วพร้อมทานก็ได้ ถัดมาโซน Exclusive Early Launch Product กลุ่มผลิตภัณฑ์สกินแคร์และดูแลเส้นผม ซึ่งนับเป็นครั้งแรกของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มกลิ่นหอมเข้าไป เช่น กลิ่นส้ม กลิ่นพลอรัล และกลิ่นเลมอน เหมาะสำหรับผู้คนที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นหอมจากสารสกัดธรรมชาติ ปราศจากสารเคมี

นอกจากนี้ยังมี MUJI CURRY แกงกะหรี่ 5 รสชาติ ที่ได้รับความนิยมจากญี่ปุ่นซึ่งนำมาจำหน่ายในประเทศไทยเป็นครั้งแรก โดยเปิดตัวและวางจำหน่ายเฉพาะที่ร้าน MUJI สาขาใหม่แห่งนี้เป็นแห่งแรกก่อนสาขาอื่นๆ

ยังมีโซนเครื่องใช้ในบ้านและเฟอร์นิเจอร์ตกแต่งบ้าน เช่น เตียงนอนครบทุกขนาดและทุกดีไซน์ พร้อมด้วยบริการ MUJI Interior Consultation Service ซึ่งเป็นบริการที่ปรึกษาด้านออกแบบภายใน และโซนอื่นๆ อย่างโซนเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายชาย หญิง และเด็ก โซน MUJI Green โซนต้นไม้ที่ MUJI คัดสรรให้เหมาะกับการเลี้ยงในบ้าน และ Normal Shop ที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ และรีไซเคิลสินค้าต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นสบู่ น้ำยาทำความสะอาด ภาชนะใส่ผ้า และแชมพู เพื่อสนับสนุนแนวคิด Zero Waste ที่เป็นมิตรต่อโลก รวมถึง MUJI Yourself ออกแบบลดความซับซ้อนในแบบของตัวเอง ด้วยการผสมผสานพิเศษที่มีให้เลือกสรรมากมาย



📍 โรบินสันสาขาราชพฤกษ์ ถนนราชพฤกษ์ ตำบลคลองข่อย อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

🕒 ทุกวัน 10.00-21.00 น.

📱 MUJI Thailand 📷 MUJI\_Thailand



# CAFFÈ OLIVES

คาเฟ่สไตล์อิตาลี

TEXT/PHOTO Was

คาเฟ่บรรยากาศ Cozy ที่เห็นอยู่นี้เป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหารอิตาลี L'Oliva Italian ซึ่งได้รับการแปลงโฉมจากบ้านหลังเก่าที่อยู่ในซอยสุขุมวิท ให้กลายเป็นร้านอาหารและคาเฟ่สไตล์อิตาลี ดูเรียบง่ายแฝงไว้ด้วยความอบอุ่น เรียกได้ว่าลิ้มความสุนทรีย์บนถนนสายใหญ่ย่านนี้ไปเลย

ร้านเล็กๆ ไช้สีก่าลังดีแถมมีสวนและต้นไม้เข้ามาเติมเต็มความเขียวชอุ่มสบายตาให้กับผู้มาเยือนอย่างเราๆ เกิดความรู้สึกรื่นรมย์ ทั้งยังเพิ่มอรรถรสให้กับมื้ออาหารได้อย่างสมบูรณ์เข้าไปอีก ด้วยรูปแบบของอาหารที่เป็นแนวอิตาลี มีให้เลือกสารพัดเมนูตั้งแต่ของคาว ขนมหวาน ไปจนถึงเครื่องดื่ม เป็นเมนูทานง่าย ๆ สไตล์โฮมเมดแต่หน้าตาเก๋ไก๋เอาเรื่อง

รวมสองบรรยากาศความสบายที่ผสมกลมกลืนกันได้ อย่างมีเสน่ห์มากขึ้น แม้จะอยู่ในซอยแต่ก็มีลูกค้าทั้งขาประจำและขาจรแวะเวียนมาที่นี่กันอย่างไม่ขาดสาย



📍 สุขุมวิท ซอย 36 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ

🕒 ทุกวัน 08.30-17.00 น.

☎ 06 1613 9588



# CHASEKI TEAHOUSE ARI

ตึ่มตำรสาชาติ มสมนสานรื่องราว

TEXT PJ PHOTO Ton



ถ้าพูดถึงชา หนึ่งในร้านที่คนรักชามืออยู่ในใจและไม่ลืมที่จะนึกถึงคือ Chaseki ร้านชาสเปเชียลตี้เจ้าดังของเชียงใหม่ จุดเริ่มต้นมาจากความชื่นชอบเกิดเป็นความรักและอยากส่งต่อเรื่องราวของชาให้คนที่สนใจ และหลงใหลในกลิ่นของชาได้มาเปิดประสบการณ์และสัมผัสรสชาติให้ลึกซึ้งยิ่งขึ้นไป

โดยทางร้านได้เปิดสาขาเพิ่มที่กรุงเทพฯ ย่านอารีย์ ตกแต่งด้วยโทนสีขาวผสมผสานกับงานไม้ สไตส์ญี่ปุ่นให้มีความร่วมสมัย และดึงเอาคอนเซ็ปต์เหมือนที่เชียงใหม่มาเพิ่มความไว้ดีให้มากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการเลือกสายพันธุ์ของมัดฉะ หรือวิธีการชงที่แตกต่างกันไปตามแต่ละสายพันธุ์ มัดฉะของร้านล้วนนำเข้ามาจากเมืองอูจิ ประเทศญี่ปุ่น เมนูของหวานก็เลือกใช้ชาชนิดเดียวกันมาเป็นวัตถุดิบหลัก

อย่าพลาดที่จะสั่งเครื่องดื่ม *โตโย มูคาชิ* ซึ่งเป็นเมนูซิกเนเจอร์ที่มีจุดเด่นคือความเข้มข้น โดยใช้ชาถึง 3 สายพันธุ์ จะชงแบบเย็นหรือชงกับนมเย็นก็ได้ตามชอบ แล้วอย่าลืมสั่งของหวานมาละเลียดคู่ไปกับเครื่องดื่ม รับรองฟินแถมผ่อนคลายไปในตัวด้วย ■

📍 โครงการสนันทกา อารีย์ ซอย 1 แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพฯ  
🕒 ฤาวัน 08.00-18.00 น. ☎ 08 0923 7935  
📷 chaseki.tea 📱 chaseki.ari.bkk



# MUST TASTE

ชวนให้ลองชิม

TEXT / STYLIST Cholada Ananaweenusom PHOTO Vivat Paivimut

รูปลักษณ์และรสชาติอันหอมหวานของขนมอบที่หลายหลาก  
ดูจะเย้ายวนและชวนให้ลองชิมมากขึ้น เมื่อถูกจัดเสิร์ฟ  
และจัดวางอย่างละลานตา ไม่ว่าจะเป็นบนฐานรอง ตะกร้า  
หรือพานเสิร์ฟที่สวยงามต่างๆ เหล่านี้

ตะกร้าโปร่ง  
350.-  
ทรงทรงแหลี่ยม

1

2

3

1. ฐานรองเค้ก 390.-
2. ตะกร้าโปร่งใบใหญ่ 290.-
3. ตะกร้าโปร่งใบเล็ก 220.-

ตะกร้าเหล็กพ่น  
ทรงเหลี่ยม  
1,650.-

ผ้าลายทวง  
190.-

พานเสิร์ฟ  
2 ชั้นสีขาว  
1,290.-

พานเสิร์ฟเค้ก  
ทรงสูงสีขาว  
1,250.-

พานเสิร์ฟขนม  
ขอบหยักสีขาว  
450.-

ผ้าเช็ดจานพิมพ์ลาย  
190.-



1. ฐานรองเค้กสีชมพูพร้อมฝาครอบ **1,450.-**
2. ผ้าเช็ดจานกระดาษสี **150.-**
3. จานเซรามิกทรงแท่งขอบด้วยหวายดัก **490.-**

สินค้าทั้งหมดมีจำหน่ายที่ : **VILA Homeware & Decoration**

📍 ห้องเลขที่ B 89-91 จตุจักรพลาซ่า โซน B ซอย 3 ถนนกำแพงเพชร 2

แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

☎ 08 9669 9893 📱 @vila

# Around Design



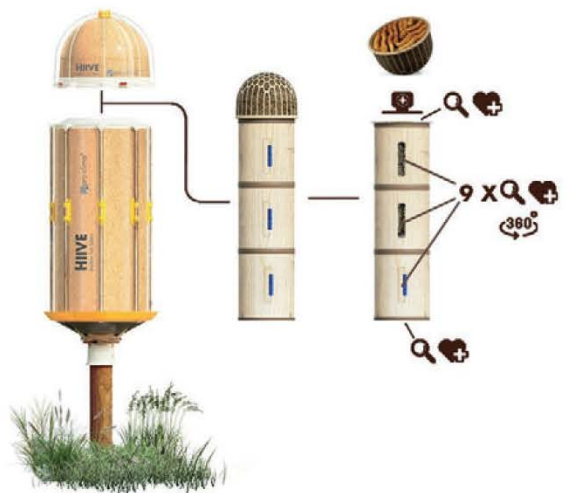
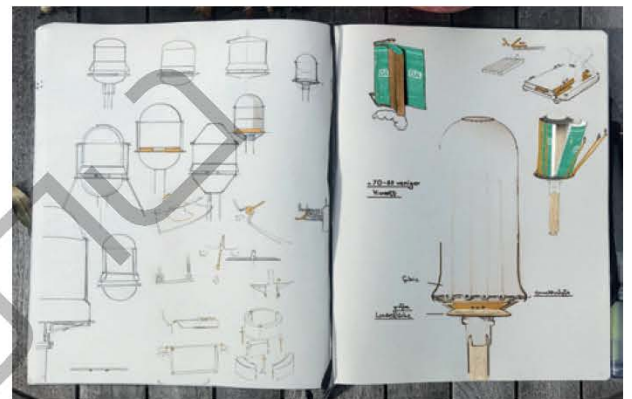
■ **HIIVE** : Better For Bees เป็นการออกแบบรังสำหรับเพาะเลี้ยงและอยู่อาศัยของผึ้งที่เกิดจากการวิจัย ทดลอง ออกแบบและพัฒนาจนสำเร็จของ Philip Potthast นักออกแบบอุตสาหกรรมที่มหาวิทยาลัยพอน์เรอองการออกแบบรังผึ้งให้เหมาะกับสรีระและพฤติกรรมของผึ้ง เพื่อให้ได้ผลผลิตเป็นน้ำผึ้งในปริมาณมากขึ้น และสามารถเก็บเกี่ยวได้ง่าย ในขณะที่กำลังหาทางพัฒนาผลงานของตัวเอง เขาได้พบกับ Fabian Wischmann จากการเข้าเรียน Startup Centre ของ University of Applied Sciences เบอร์ลิน และได้พบกับผู้สนับสนุนด้านเงินทุนในเวลาอันสั้น จึงได้เริ่มพัฒนาต้นแบบอย่างจริงจังในหน้าร้อนปี ค.ศ. 2020 และใช้ช่วงที่โรคระบาดคุกคามทดลองต่อเนื่องจนสำเร็จเป็นที่น่าพอใจ

แรงบันดาลใจในการออกแบบ HIIVE ให้ออกมาเป็นรูปทรงแห่ทรงกระบอกที่มียอดเป็นหลังคาโดมและมีพื้นที่ใช้สอยกลวงด้านในนี้ได้มาจากข้อมูลพฤติกรรมการทำรังของผึ้งโพรงฝรั่ง (Apis Mellifera) ที่เลือกต้นไม้เนื้อแข็งที่มีปากโพรงซึ่งเกิดโดยธรรมชาติจากการเกิดเห็ดและเชื้อราที่กัดกินและตีบโหวในเนื้อไม้ โพรงชนิดนี้จะถูกใช้เป็นทางเข้าเพื่อทำรังของผึ้ง จากการวิจัยพบว่าผึ้งมักทำรังในโพรงที่มีปากโพรงไม่ใหญ่ไปกว่า 4 ตารางเซนติเมตร และเป็นโพรงด้านในที่มียอดที่ราว 40-50 ลิตร

HIIVE จึงถูกจำลองเป็นรูปโพรงในสัดส่วนดังกล่าวขึ้นมา และมีปากทางเข้าอยู่ด้านล่าง ด้านในจะแบ่งออกเป็นสัดส่วนตามความยาวของทรงกระบอก โดยพฤติกรรมการอยู่อาศัยภายในรังของผึ้งนั้นจะเคลื่อนไหวหัดกันไปมาเพื่อแลกเปลี่ยนเกสรและสื่อสาร ภายในของ HIIVE จะเป็นพื้นที่อยู่อาศัยมากกว่า 8/10 โดย 2 ส่วนสุดท้ายคือปากทางเข้า จะทำการติดตั้งกลไกรักษาความปลอดภัยและสัญญาณเตือนให้ผู้เลี้ยงทราบ ส่วนสุดท้ายของ HIIVE จะเป็นหลังคาโดมซึ่งเป็นส่วนยอดที่ผึ้งจะทำรัง และหลังคาโดมนี้ถูกออกแบบให้สามารถถอดได้เพื่อเก็บผลผลิตเป็นไขผึ้ง น้ำผึ้ง รังและไขผึ้ง

ด้วยความคำนึงถึงผลกระทบในหุดด้าน HIIVE ผลิตขึ้นจากเศษวัสดุและวัสดุที่สามารถย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ มีราคาขายปลีกที่ชุดละ 526 ยูโร/23,100 บาท และแผนส่งสัญญาณกับอุปกรณ์ตรวจจับอีก 180 ยูโรเป็นอุปกรณ์เสริม พร้อมจัดส่งให้กับผู้สนับสนุนโครงการและผู้สั่งจองได้ในหน้าร้อนของเยอรมนีปีนี้

📷 **HIIVE, Berlin**





■ Barilla เป็นผู้ผลิตอาหารประเภทแป้งแปรรูป มีสินค้าขึ้นชื่อคือพาสตา ด้วยอายุการทำธุรกิจครอบครัวแห่ง Parma, Italia ที่สืบทอดกันมานานกว่า 145 ปี สิ่งที่นักธุรกิจอาหารครอบครัว Barilla เชื่อถือมาตลอดคือความใส่ใจ ซึ่งพวกเขาแสดงออกผ่านสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ทุกประเภทที่เคยผลิตออกมา เช่นกันกับ Passive Cooker นวัตกรรมที่ง่ายแต่มีประสิทธิภาพ และช่วยให้ผู้บริโภคและตลาดได้รับความปรารถนาดีของพวกเขามากขึ้นผ่านเครื่องตั้งเวลาสำหรับ Passive Cooking

แคมเปญ Passive Cooker นี้เป็นหนึ่งในการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ของ Barilla ให้เข้ากับยุค Web 3.0 ที่เริ่มขึ้นแล้ว Barilla อนุญาตให้ทุกคนสามารถเข้าถึงไฟล์สำหรับสิ่งพิมพ์ Passive Cooker ด้วยเครื่องพิมพ์สามมิติโดยการดาวน์โหลดชุดไฟล์จากหน้า Passive Cooking ในเว็บไซต์ barilla.com โดยมีขั้นตอนที่จะต้องซื้อพิมพ์เพื่อประกอบคือแม่พิมพ์สำหรับใส่ถ่านขนาด AAA และแผงวงจรเพื่อให้ Passive Cooker สามารถเชื่อมต่อกับสมาร์ตโฟนผ่านแอปพลิเคชันที่มีให้บริการผ่านทั้ง iOS และ Android

การดำเนินงานของ Passive Cooker เริ่มจากการตั้งน้ำในหม้อแล้วปิดฝาก่อนวาง Passive Cooker ลงด้านบนฝ้าหม้อหลังจากที่เชื่อมต่อผ่านแอปแล้ว ในแอปจะมีคำแนะนำสำหรับการทำพาสตาแต่ละประเภทให้ดู โดยหัวใจสำคัญคือเมื่อน้ำเดือด แอปจะเตือนให้ปิดเตาแล้วเข้าสู่กระบวนการ Passive Cooking คือการใส่เส้นแล้วจับเวลาเพื่อนำเส้นไปปรุงต่อ

นี่คือการผลิตสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ที่กระชับผู้บริโภคและเจ้าของผลิตภัณฑ์ด้วยการให้ความรู้และคำแนะนำผ่านกลไกทางการสื่อสารที่ทำได้ผลจริง ซึ่ง Barilla พร้อมผลักดันให้ Passive Cooking เป็นวิถีใหม่ในการทำอาหารประเภทเส้นที่ไม่เพียงทำให้สนุก แต่ยังหมายความว่าไปถึงความใส่ใจต่อการครองชีพของผู้บริโภคด้วย

 **Barilla, Italia**



■ Quantum Start-Up Studio ก่อตั้งในปี ค.ศ. 2016 โดยมุ่งเน้นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในประเทศญี่ปุ่น โดย Quantum ได้ร่วมมือกับ Koushi Chemical Industry Co., Ltd. พัฒนาองค์กรในฐานะผู้ผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1969 ให้ปรับทิศทางในการดำเนินธุรกิจจากที่ใช้ปิโตรเลียมเป็นวัสดุหลักในองค์กร เป็นการพัฒนานวัตกรรมที่ตอบสนองการตั้งคำถามจากสังคมและผู้บริโภคในปัจจุบันว่า ผู้ผลิตพลาสติกจะสามารถเสนอสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมแทนการผลิตในระบบอุตสาหกรรมเดิมของตนได้หรือไม่ หลังจากสืบค้นข้อมูลและทำการวิจัย Quantum เสนอโครงการในการนำขยะจากประมงท้องถิ่นที่มีมากกว่า 4 หมื่นตันต่อปีของหมู่บ้าน Sarufutsu ในออกไกโดมาเป็นส่วนผสมหลักในการผลิตหมวกนิรภัยที่สามารถย่อยสลายตามธรรมชาติได้ทั้งหมด

วัสดุตั้งต้นโครงการนี้คืออินทรีย์วัตถุที่เรียกว่าเปลือกหอยเชลล์ ซึ่งมีแคลเซียมคาร์บอเนต  $CaCO_3$  เป็นธาตุประกอบหลัก ด้วยกระบวนการบดละเอียดและผสมรวมกับปิโตรเคมีภัณฑ์ตามสูตรเฉพาะ รวมไปถึงการออกแบบพิมพ์ในการฉีดพลาสติกขึ้นรูป ทำให้ Shellmet มีคุณสมบัติที่ดียเยี่ยมในทุกด้าน ซึ่งการออกแบบลายบนหมวกให้คล้ายกับลายบนเปลือกหอยเชลล์ช่วยให้หมวกมีความแข็งแรงมากขึ้น ด้วยคุณสมบัติเฉพาะตัวของแคลเซียมคาร์บอเนต หมวกจะสะสมความร้อนจากแสงแดดได้ช้ากว่าหมวกพลาสติกทั่วไป และสามารถคลายความร้อนได้ไวกว่า ตัวหมวกมีน้ำหนักเพียง 4 จีต่อน้ำหนัก และที่น่าสนใจที่สุดคือการสะท้อนแสงของผิวหมวกที่ทำได้ไม่ต่างจากหาดที่พบได้ทั่วไปในหมู่บ้าน Sarufutsu ที่มักใช้เป็นจุดหลายเปลือกหอยด้วยการถบที่ดิบ และในช่วงเวลาของปีแดดจัด ความสว่างวาบสะท้อนจากเปลือกหอยเหล่านั้นจึงเป็นจุดสังเกตได้ชัด

ด้วยราคาเพียง 4,800 เยน/1,250 บาท ในการใช้ Shellmet หดแทนการใช้หมวกนิรภัยแบบเดิมจึงได้รับความสนใจอย่างมากจากโครงการระดมทุน (มีการตอบรับมากกว่าทุนที่ตั้งเป้าไว้ถึง 6 เท่า) โดยพร้อมส่งสินค้าในเดือนพฤษภาคมนี้ ■

 **Quantum Studio, Japan และ TBWA\ Hakuholdo**

Page. 38  
Kitchen Series



Page. 60  
Kitchen Tools

# KITCHEN



Page. 24  
Kitchen Series



# ต่อเติมครัวใหม่

## ในบ้านหลังเดิมของเรา

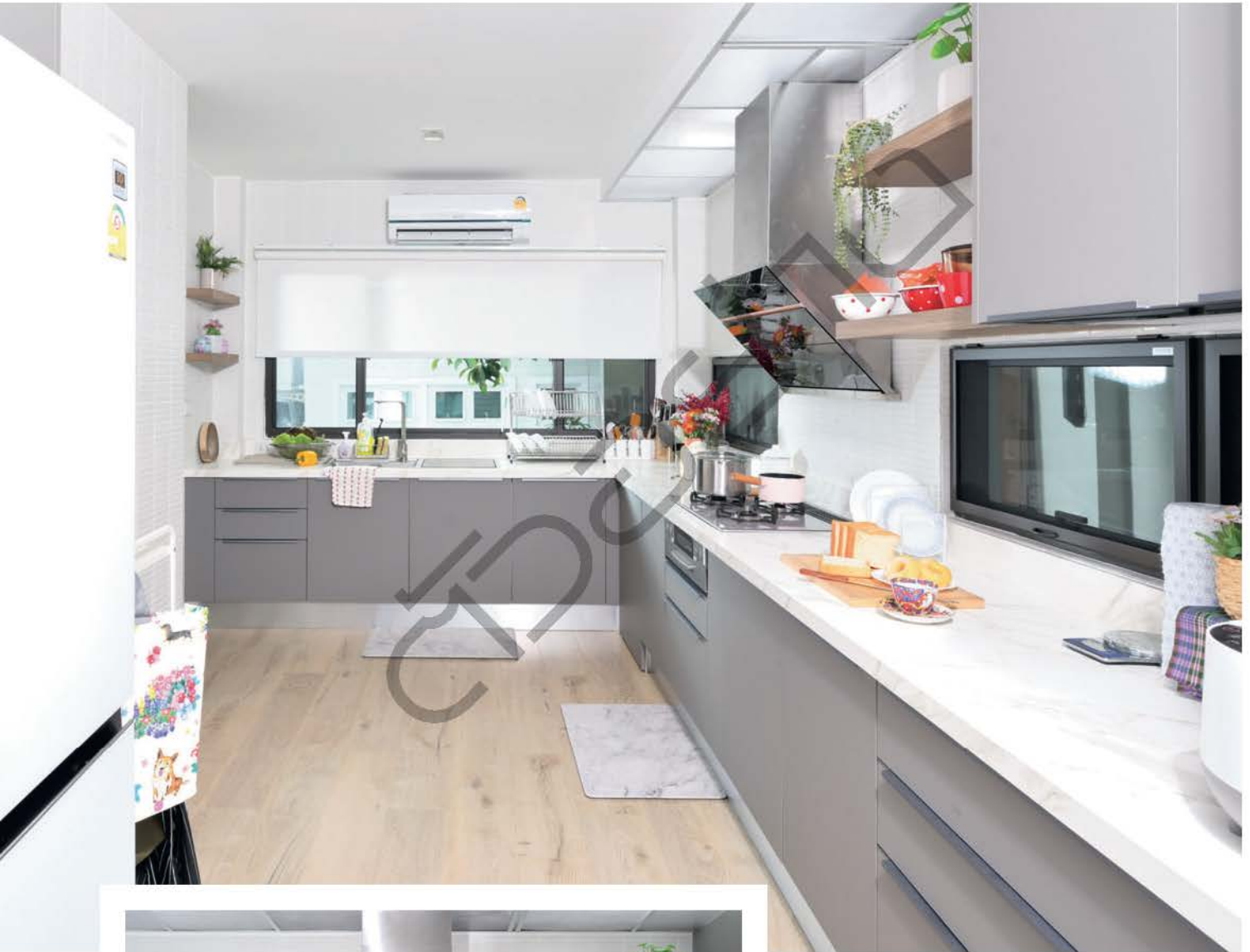
**TEXT** Nutnaree Chumchaunwong **PHOTO** Wutthipong Khanuengsinsuphaphon / Natcha Suwanpraopred  
**STYLIST** Cholada Ananaweenusorn



บ้านหลังนี้คุณพ่อคุณแม่ของคุณพลอยอาริส เครื่องรัฐติกาล สร้างไว้ประมาณ 10 ปีมาแล้ว เป็นบ้านสวนที่ไม่ได้อยู่อาศัยเป็นประจำ หลังจากแต่งงานคุณพลอยกับคุณชรินทร์ อุดมศรีรัตน์ จึงต่อเติมขยายพื้นที่ของบ้านให้กว้างขวาง และออกแบบให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น โดยเฉพาะส่วนของห้องครัวเพื่อการใช้งานที่สะดวกคล่องตัว ทั้งยังรองรับการทำครัวหนักได้อย่างสบายๆ



เจ้าทอง • คุณพลอยอาริส เครื่องใช้ดิจิทัล และคุณเชนินทร์ อุดมศรีรัตน์  
พื้นที่ใช้สอยครัว • 16 ตารางเมตร





“

ปีศาจแอนดรูแมตซ์เฟอรินิจอร์ทำ  
แล้วจัดมุมใหม่ให้ดูสวยงาม

”