

KITCHEN & HOME

VOLUME 17 • ISSUE 193 September 2022

BETWEEN THE WALL

สุขุมคุณระหว่างสเปซ



ISSN 1905-3843



9 771905 384014 (LH)
20 220902 100.00



HARAJUKU THAILAND

ดื่มด่ำบรรยากาศญี่ปุ่นในยุคเอโดะ

TEXT Was PHOTO Was / 111 Social House



หากพูดถึงเส้นผ่าของประเทศไทยญี่ปุ่น เราคงได้คำตอบมากมายจากความคิดเห็นที่ต่างกันอย่างออกไป ต่อให้เขียนบรรยายในหนึ่งหน้ากระดาษก็คงไม่พอ เพราะความเป็นญี่ปุ่นมันแทรกซึมและเข้าไปยึดหัวใจใครหลายคนแบบถอนตัวไม่ขึ้น

Harajuku Thailand เป็นแลนด์มาร์กสถานที่ท่องเที่ยวซึ่งเจ้าของชื่นชอบสถาปัตยกรรมของสถานีรถไฟฮาราจูกุที่มีความคลาสสิก จึงจำลองรูปแบบของตัวอาคารมาไว้ที่แห่งนี้ สำหรับสถานีรถไฟฮาราจูกุในประเทศญี่ปุ่นเพิ่งถูกรื้อถอนไปเมื่อปีที่ผ่านมาก่อนการแข่งขันกีฬาโอลิมปิกนั่นเอง เรียกว่าเป็นอาคารสถานีไม้สไตล์ยุโรปที่เก่าแก่ที่สุดในโตเกียว สร้างตั้งแต่ปี ค.ศ. 1924

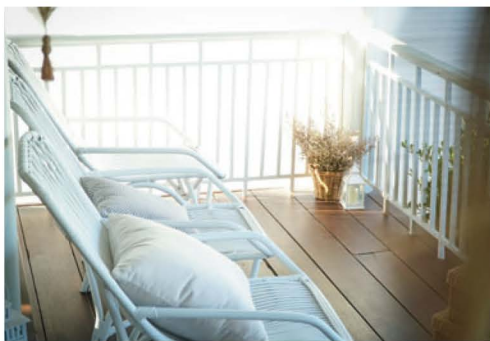
นี่เองจึงกลายเป็นแรงบันดาลใจที่ทำให้เกิด Harajuku Thailand เพราะเจ้าของอยากให้สถานีรถไฟฮาราจูกุกลับมามีชีวิตอีกครั้ง นอกจากไฮไลต์ของสถาปัตยกรรมที่ว่านี้ บรรยากาศโดยรวมภายในโครงการออกแบบเป็นแนวหมู่บ้านญี่ปุ่นคลาสสิก หรือแม้แต่ภาพวาดบนผนังที่ตั้งเอาจุดเด่นจากญี่ปุ่นมาสร้างสีสันให้นักท่องเที่ยวได้ถ่ายรูป การจำลองศาลเจ้าฮาราจูกุเพื่อให้ทุกคนได้สักการะขอพร โดยหลังจากขอพรก็สามารถเขียนแผ่นป้ายอธิษฐานให้สมหวังตั้งใจ

ถ้ายังรู้สึกหลงใหลกับญี่ปุ่นไม่พอ ใครจะเขาชูดูยกาตะที่นี่ก็มีจุดให้บริการ หรือจะเลือกซื้อของที่ระลึก ของฝากนำเข้าก็ชอปได้แบบเพลินๆ ใครหิวมีโซนสตรีทฟู้ดซึ่งเต็มไปด้วยร้านของกินให้เลือกอิมพอร์ตอีกเพียบ หากใครทนคิดถึงญี่ปุ่นไม่ไหวแต่ยังไม่อยากบินไปไกล ลองแวะไปชิมซัซซิมและผักใจกันที่นี่ก็ช่วยคลายความคิดถึงได้

📍 ถนนสุขุมวงศ์ แขวงกระทุ่มราย
เขตหนองจอก กรุงเทพฯ

🕒 วันจันทร์-พฤหัสบดี 10.30-21.00 น.,
วันศุกร์-อาทิตย์ 10.00-22.00 น.

☎ 08 8982 6154



111 SOCIAL HOUSE

พักผ่อนเอนกายในบ้าน 111

บ้านหลังนี้สร้างขึ้นระหว่างปี พ.ศ. 2466 - 2467 พร้อมไปกับสร้างพระราชนิเวศน์มฤคทายวันในช่วงสมัยรัชกาลที่ 6 เจ้าพระยาปรีชายนเทพ พ่อบ้านหลวงในรัชกาลที่ 6 ได้ซื้อบ้านหลังนี้พร้อมที่ดินจากพญาโชดกราชเศรษฐี ปัจจุบันบ้านหลังนี้เป็นของทายาทตระกูลอรุณวงษ์ โดยทายาทมีความแน่วแน่และตั้งใจจะไม่ให้บ้านนั้นถูกเปลี่ยนมือ และอยากเก็บไว้เป็นความทรงจำ ที่นี้จึงกลายเป็นบ้านคลาสสิกซึ่งนอกจากมาพักผ่อนในช่วงวันหยุด ชมความงดงามของชายหาดแล้ว ยังมีอาหารและเครื่องดื่มที่ได้รับการสร้างสรรค์ไว้อย่างเรียบง่าย

ดังนั้นเมนูอาหารจะปรับเปลี่ยนไปตามช่วงเวลาของแต่ละวัน เช่น อาหารเช้าอย่างโฮมเมดเบเกอรี่เสิร์ฟพร้อมเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยเมนูทั้งหมดเน้นคุณภาพและรักษาเอกลักษณ์ดั้งเดิมของอาหารแต่ละเมนูไว้

ส่วนเมนูเครื่องดื่มเองก็ปรับเปลี่ยนไปตามช่วงเวลาของแต่ละวันไม่ต่างกัน รวมถึงการนำเสนอหรือการบริการต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเมนูการชงแบบโฮมเมดอย่างแซมเปญู ยีสต์เฮาส์ โชดา, คอมบูชะ, คราฟต์ เบียร์ไทย โรเซ่ไวน์ และออร์แกนิกไวน์ต่างๆ ในขณะที่ช่วงท้ายของวันเน้นไปที่สวีตไวน์ พอร์ต และซิการ์ แต่ไม่ว่าจะเป็นช่วงเวลาไหนทุกเมนูจะต้องให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องของเทรนด์และกระแสความนิยมเป็นหลัก เพราะที่นี้ต้องการแสดงให้เห็นถึงประโยชน์ที่ลูกค้าจะได้รับ จึงทำทุกเมนูออกมาด้วยใจ และใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่สะอาดปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ



📍 หัวหิน ซอย 71 ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

🕒 ทุกวัน มื้อเช้า 08.00-11.00 u., มื้อเที่ยง 11.30-15.00 u.

และมื้อเย็น 18.00-22.00 u.



UNDER THE SAME ROOF

เมื่อต่างความชอบถูกรวมไว้ภายใต้หลังคาเดียวกัน

TEXT PJ PHOTO Jose



ท่องเที่ยวในกรุงเทพฯ อย่างนางเลิ้งที่อัดแน่นไปด้วยเรื่องราวและตึกกรมบ้านช่องสุดคลาสสิก นับเป็นอีกสถานที่ที่มีเสน่ห์และมักจะมีร้านน่าสนใจให้ได้เข้าไปเยี่ยมชมอยู่เสมอ หนึ่งในนั้นคือ Under The Same Roof คาเฟ่ที่รวมเอาศิลปะมาผสมผสานเข้าไว้ด้วยกันอยู่ภายใต้หลังคาเดียวตามคอนเซ็ปต์ชื่อร้าน โดยภายในร้านจะแบ่งเป็น 3 โซน ซึ่งเป็นความชอบและความถนัดของสมาชิกแต่ละคน ประกอบด้วยโซนแรกคือโซนกาแฟ เครื่องดื่มและเมนูต่างๆ ถัดมาโซนที่สองคืองานคราฟต์ของตกแต่งบ้าน ส่วนด้านหลังเป็นโซนที่สามคือโซนเวิร์กช็อปของ House of Ceramics จากเดิมที่เคยเปิดอยู่ใน Head in The Clouds มาที่นี่มีการขยายขยายให้มีพื้นที่ใช้สอยมากขึ้นกว่าเดิม การตกแต่งจะอิงโครงสร้างเดิมเป็นหลัก และเน้นความเรียบง่ายเพื่อให้คนที่เข้ามารู้สึกคล้อยตามไปกับบรรยากาศของร้าน โดดเด่นด้วยหน้าต่างบานใหญ่เปิดรับแสงธรรมชาติให้ส่องเข้ามาด้านใน ทั้งรสชาติของเมนู (ต้องลองเลยเพราะทางร้านเลือกใช้วัตถุดิบประจำย่านมาประกอบ) งานศิลปะงานคราฟต์ต่างๆ ผสมผสานกับความอบอุ่นเป็นกันเอง ต่างก็เป็นเสน่ห์ของร้านที่ทำให้หลายคนตกหลุมรักและแวะเวียนกันเข้ามาได้อยู่ตลอด สำหรับใครที่ชื่นชอบคาเฟ่สไตล์นี้อยากให้เราเวลามาพักผ่อนดู แล้วจะติดใจแบบถอนตัวไม่ขึ้นเลยล่ะ ■

- 📍 ถนนเพชรบุรี แขวงสี่แยกมหานาค เขตดุสิต กรุงเทพฯ
- 🕒 ทุกวัน 10.00-18.00 น. (ปิดวันพุธ)
- ☎ 09 5939 2622
- 📷 [under.thesameroof](#) [Under-the-same-roof](#)

ได้ประโยชน์จากโปรตีนเต็มๆ คำ ไส้กรอก CP ซื่อนี้มีแต่ความอร่อย

“ไส้กรอก CP ซื่อนี้มีแต่ความอร่อย” ถูกยกให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ครองใจผู้บริโภคมาอย่างเหนียวแน่น การันตีด้วยรางวัลสุดยอดรสชาติอาหารระดับโลก ประจำปี 2022 (Superior Taste Award 2022) จากสถาบันชั้นนำของโลก International Taste Institute ประเทศเบลเยียม สำหรับไส้กรอก 3 สีสชาติ ได้แก่ CP Crispy Chicken, CP Chicken Frank และ CP Chilli Chicken Frank และรางวัล No.1 Brand Thailand แบนด์ยอดเยี่ยมอันดับ 1 ในหมวดอาหารอุ่นร้อนด้วยไมโครเวฟ จากนิตยสาร Marketeer ในปี 2021 และ 2022 ติดต่อกัน ผ่านผลโหวตจากประชาชนทั่วประเทศ



คุณนรธวี สุรัตน์

รองกรรมการผู้จัดการอาวุโสด้านการตลาดกลาง
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)



คุณนรธวี สุรัตน์ รองกรรมการผู้จัดการอาวุโสด้านการตลาดกลาง บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือซีพีเอฟ กล่าวถึงผลิตภัณฑ์ไส้กรอก CP ว่าโควิด-19 ทำให้ผู้บริโภคหันมาใส่ใจสุขภาพ และเริ่มมองหาอาหารที่ดีมีประโยชน์ ซึ่งไส้กรอก CP ถือเป็นทางเลือกที่ดี นอกจากความอร่อยแล้วยังได้ประโยชน์จากโปรตีน เพราะทำจากเนื้อสัตว์เต็มๆ ชิ้น ทานเพียง 1 ซองก็ได้โปรตีน 19 กรัม ผลิตโดยเทคโนโลยีสมัยใหม่ด้วยระบบอัตโนมัติแบบต่อเนื่อง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบจนถึงการจัดเก็บสินค้าที่ตรวจสอบย้อนกลับได้ในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การรับวัตถุดิบจนถึงลูกค้า ณ ช่องทางขาย ผู้บริโภคจึงมั่นใจได้ในความสะอาด และปลอดภัย

กลยุทธ์การสร้างการตลาดของไส้กรอก CP คือ Life Solution ที่เน้นการตอบโจทย์ผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย แคมเปญการตลาดหรือสินค้าใหม่จะถูกพัฒนามาจากความต้องการของผู้บริโภค และมีการทำวิจัยกับผู้บริโภค เช่น ในไตรมาสที่ 1 เราค้นพบว่าในกลุ่มสายตีมะขาคของทานเล่นไปไม่ได้ โดยต้องการของทานเล่นที่รสชาติจัดจ้าน เพื่อช่วยให้การดื่มได้รสชาติ ต้มได้สนุก ทางซีพีจึงได้ทำแคมเปญการตลาด สายตีมต้องมี CP โบโลน่าพริก

นอกจากนี้ยังเปิดตัวแคมเปญใหม่ **ไส้กรอก CP กินดีทุกเช้า** ที่ตอบโจทย์กลุ่มคนรุ่นใหม่ และคนที่ทำงานที่ต้องการมือเช้าที่มีคุณภาพ

อีกหนึ่งตัวอย่างของการทำสินค้าภายใต้แนวคิด Life Solution คือ **CP ME-A-TY Bacon** เบคอนนวัตกรรมใหม่ที่สัดส่วนมันน้อยลง เนื้อหมูเพิ่มขึ้น 25% จึงเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่จะสามารถสนุกกับความอร่อยของเบคอนได้แบบสบายใจมากขึ้น

ล่าสุด CP ได้มาจับเทรนด์ Cook at Home จากผู้บริโภคที่เริ่มสนุกกับการทำอาหารทานที่บ้านและอยากลองทำอะไรที่แปลกใหม่มากขึ้น จึงเป็นที่มาของสินค้า **CP Magic Chef** ที่ออกแบบเป็นพิเศษเพื่อการนำไปประกอบอาหารโดยเฉพาะ เปลี่ยนเมนูเดิมๆ ให้อร่อยง่ายแบบสะดวกรวดเร็ว ตามสไตล์เมนู **อร่อยเสกได้** โดยสินค้าตัวแรกคือ **CP โบโลน่าหันเต้า** และจะมีซีรีส์อื่นๆ ตามออกมาอีก

ภาพวาดศิลปะ ชื่อภาพ Dreaming
ศิลปิน Nanzo.H เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ
150,000.-



โคมไฟ
"Cygnus"
31,030.-



DINNER TABLE *with* FUNCTION

โต๊ะอาหารสำหรับทุกกิจกรรม

TEXT / STYLIST Cholada Ananaweenusorn

PHOTO Kawin Thongsomboon

ไม่ว่าจะเป็นมื้อเร่งด่วนในยามเช้า หรือนั่งทำงานยาวๆ ในยามบ่าย ไปจนถึงปาร์ตี้สังสรรค์ในยามค่ำก็จบครบที่เดียวได้บนโต๊ะอาหาร มาพร้อมฟังก์ชันปรับขยายตามกิจกรรมการใช้งาน สะดวกสบายและเพิ่มความง่ายตายในการใช้ชีวิต

1

2

เก้าอี้หุ้มผ้า
สีงาวอมเทา
32,100.-

1. ชุดโต๊ะเก้าอี้ "Universal" 3 หน้าบาน **153,010.-**
2. โต๊ะอาหารปรับขยายได้ ทำจากไม้วอลนัท
ห่อหน้าจากไม้ Ebony **269,640.-**

1



2



ภาพงานศิลปะภาพเล็ก
ชื่อภาพ Seductive Fantasy
ศิลปิน Nandi.H
เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ
80,000.-

3



โต๊ะอาหารทำจากไม้โอ๊ค "Abrey"
207,580.-

4



5

- 1. ภาพงานศิลปะภาพใหญ่ ชื่อภาพ Bassism
ศิลปิน Nandi.H เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ 180,000.-
- 2. โคมไฟ "In the Wind" 139,100.-
- 3. เก้าอี้หุ้มเบาะผ้าสีส้ม "Carmen" 24,610.-
- 4. เก้าอี้หุ้มเบาะหนังสีน้ำตาล "Carmen" 38,520.-
- 5. พรมทอ Limited Edition "Tribuglam" 72,760.-

1. ตู้ติดผนังสีดำด้าน "Secret" **150,870.-**
2. เก้าอี้หุ้มเบาะหนังสีดำพร้อมที่วางแขน "Foyer" **41,730.-**
3. เก้าอี้หุ้มผ้าสีงาพร้อมที่วางแขน "Foyer" **38,520.-**
4. เก้าอี้หุ้มเบาะหนังสีงาพร้อมที่วางแขน "Foyer" **55,640.-**
5. พรหมทอ "Follower" **51,360.-**



เชิงเทียนสีทองเหลือง
16,585.-

โต๊ะอาหารปรับขยายได้ "Icaro"
236,470.-

ชั้นโปร่งสูง
สำหรับวางหนังสือ "Bangar"
104,860.-

1. ชุดแจกันแก้วสีเขียว 3 ชิ้น
5,885.-
2. เก้าอี้หุ้มเบาะหนังสีน้ำตาล Taupe
โครงทำจากไม้วอลนัท
"Annie" **29,960.-**
3. เก้าอี้หุ้มผ้ากำมะหยี่สีฟ้า
โครงทำจากไม้แอช "Annie"
25,680.-
4. พรมทอ "Glano" **55,640.-**

โต๊ะอาหารปรับขยายได้ "Cameo"
280,340.-

สินค้าทั้งหมดมีจำหน่ายที่ : Calligaris

📍 ชั้น 2 อาคาร B คริสตัล สีโชน์ เซ็นเตอร์ (CDC)
ถนนประดิษฐ์บุญธรรม แขวงคลองจั่น
เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 📞 0 2101 6701



■ จากวลี “กาแฟทุกแก้วมีเรื่องเล่า” เป็นแรงบันดาลใจให้คู่สมรส Daniela และ Ricardo Garcia เดินทางไปศึกษาการผลิตกาแฟที่โคลอมเบีย แหล่งผลิตกาแฟที่ใหญ่ติดอันดับโลก

ความสนใจนำไปสู่การตั้งคำถามว่ากาแฟที่ผ่านการชงแล้วมีการจัดการอย่างไร ก่อนจะพบว่า มีเพียง 1/4 ส่วนของกาแฟในแต่ละวันจากทั่วโลกเท่านั้นที่มีกระบวนการรองรับไปใช้ประโยชน์ ที่เหลือจะถูกทิ้งฝังกลบร่วมกับขยะอาหาร และจัดการเหมือนขยะทั่วไป ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระดับขั้วดิน สร้างปัญหาในระดับที่ยากแก่การควบคุมไม่ต่างจากการฝังกลบขยะมูลฝอยที่สารเคมี

ด้วยความต้องการสื่อสารรวมถึงจัดการกับปัญหายะกาแฟ จึงเกิดเป็น Kreis (ไครส) แปลว่า “หมุนเวียน” ในภาษาเยอรมัน แบรินด์ผลิตและจัดจำหน่าย Kreis : Travel Cup แก้วกาแฟพกพาที่ใส่ได้ทั้งกาแฟเย็นและร้อน และ Kreis : Latte Cup + Saucer แก้วกาแฟพร้อมจานรอง ซึ่งทำมาจากกาแฟ ผลิตจากการแปรรูปกากกาแฟด้วยการลดความเป็นกรด ทำให้แห้ง บดแล้วผสมกับ

กากจากธรรมชาติเพื่อเจ้าแม่พิมพ์ด้วยวิธีใกล้เคียงกับการพิมพ์สามมิติ

แก้วกาแฟ Kreis มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของกาแฟอวลอยู่ในเนื้อวัสดุ ง่ายต่อการทำความสะอาด หิ้งยังเก็บความร้อนได้ดี จึงประสบความสำเร็จอย่างมากจากการสนับสนุนผ่านเว็บไซต์ระดมทุน โดยสินค้าสำหรับผู้สนับสนุนจะจัดส่งในเดือนมกราคม 2023 และพร้อมจำหน่ายปลีกในราคาใบละ 60 เหรียญสหรัฐในเดือนมีนาคม 2023

 **Kreis, Florida US**






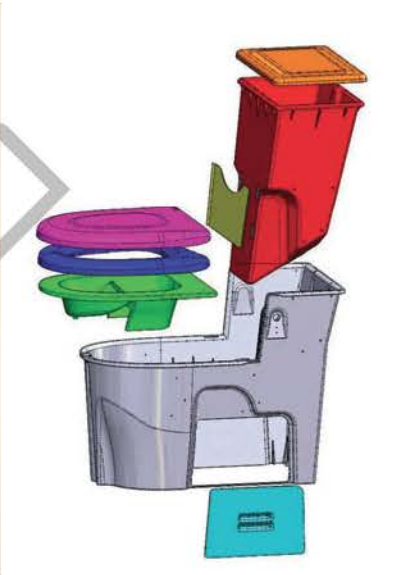
■ หินสบู่, Soapstone หรือ Steatite เป็นหินเนื้อแข็งที่ง่ายต่อการตัดและแกะสลัก แต่ก็แตกบิ่นได้ง่าย ในอุตสาหกรรมตัดหินที่ Jämtland Mountain ทางตอนเหนือของสวีเดน ผู้คนใช้หินก้อนที่จะได้หินแปรรูปเพื่อแปรรูปเป็นแผ่นกระเบื้องหรือวัสดุตกแต่งต่าง ๆ มีหินสบู่ปนอยู่ด้วย

เดิมทีผู้คนจะถูกนำไปฝังกลบหรือถมดิน แต่ Viktor Storm พบว่าผู้คนจากหินสบู่มีคุณสมบัติเก็บอุณหภูมิได้ดีมาก ก่อปรกฏร้อนเป็นวงใช้ประจำบ้านสำหรับชาวสวีดิช โดยเฉพาะคนในภาคอุตสาหกรรมและการเกษตร การประคบร้อนเป็นการฟื้นฟูสุขภาพที่ทุกคนคุ้นเคย

จึงเป็นที่มาของ Ergostone ก้อนร้อนรูปแบบขวงยาวคล้ายผ้าพันคอรวมกับหลอดยาสีฟัน ในกระป๋องบรรจุผู้คนหลายพัน 2 กิโลกรัม ตัวกระป๋องผลิตจากยางซิลิโคนใช้ซ้ำได้ ด้วยความหนาพอดีและยืดหยุ่น Ergostone สามารถพันกับร่างกายได้ง่าย จึงเหมาะกับการใช้วางที่หลากหลาย แม้กระทั้งใช้เพื่อปฐมพยาบาล

ด้วยราคาจำหน่าย 140 ยูโร และกำลังได้รับความนิยมสูงอย่างมากจากโครงการระดมทุน Ergostone ไม่เพียงลดหย่อนจากอุตสาหกรรมแปรรูปหินในเหมืองลับทาน Handol เท่านั้น แต่ในทุกผลิตภัณฑ์ของ Ergostone ได้นำเรื่องราวเฉพาะตัวของบ้านเกิดเขาบรรจุไปให้ชัดตประโยชน์แก่ผู้ใช้ด้วย

 **Ergostone, Sweden**



■ แม้ไม่ได้ถูกจัดเป็นปัจจัย 4 โดยตรง แต่สุขอนามัยในการจับถ่ายเป็นเรื่องสำคัญไม่ต่างจากอาหาร หว่าสุขาที่ได้มาตรฐานในที่อยู่อาศัยและพื้นที่สาธารณะยังเป็นสิ่งที่ขาดแคลนอยู่มาก

Archie Read นักเรียนสถาปัตยกรรมชาวอังกฤษผู้เคยฝึกงานในบริษัทผลิตสุขภัณฑ์และได้รับโจทย์ให้ออกแบบชักโครกเคลื่อนที่ที่ไม่ต้องใช้น้ำเพื่อนำชักโครกนี้ไปอยู่ในชุดห้องสุขาเคลื่อนที่หรือบรรทุกไปในรถสุขา เขาพบว่าปัญหามีอยู่การจัดการห้องส้วมโดยใช้ “ทราย” ในชุมชนที่ตัวอยู่ใกล้ทะเลทราย

“Sandi” คือชื่อโครงการการออกแบบชักโครกที่ใช้ทรายในการทำทำความสะอาดแทนน้ำ ถังชักโครกที่ปกติจะใส่น้ำถูกเปลี่ยนมาใช้ทรายแทน และด้วยกระบวนการถ่ายเห็ด Read ออกแบบ หลังทำธุระปัสสาวะจะถูกแยกไปพักไว้ในส่วนหนึ่ง ในขณะที่อุจจาระจะถูกส่งไปพักอีกส่วนหนึ่งที่น่าสนใจคือทรายที่ปนอุจจาระสามารถนำไปแปรรูปเป็นปุ๋ยได้ทันที ส่วนปัสสาวะจะถูกหลออยู่แล้วเอ้อซึมลงไปในตัวชักด้วยหลักการคล้ายส้วมซึม ปัญหาที่กำลังปรับปรุงมี 2 เรื่องคือต้นทุนการผลิตซึ่งสูงกว่าที่ Read คาดการณ์ไว้ถึง 4 เท่า อีกปัญหาคือกลิ่น ชักโครกที่ใช้นี้จะมีน้ำในระบบหล่อดักกลิ่นไม่ให้รบกวน แต่สำหรับ Sandi มีความเป็นไปได้สูงที่กลิ่นจะล็ดลอดออกมา

Read ตั้งใจจะหาผู้ร่วมทุนและพัฒนาเพื่อผลิตในระบบอุตสาหกรรม แม้จะยังไม่ใช้ผลงานที่สมบูรณ์แบบแต่เมื่อพิจารณาว่างานชิ้นนี้กำลังมุ่งสู่เป้าหมายในหมวดที่ 6 : Clean Water and Sanitation ของ UN Sustainable Development Goals แล้ว Sandi เป็นความหวังที่จะทำให้ชักโครกถูกสุขอนามัยเข้าถึงผู้คนอีกมาก ■

 **Archie Read**

@KITCHEN RALLY 10

NATURE Sea & Me

24 - 25 กันยายน 2565

Centara Grand Mirage Beach Resort Pattaya

สมัครด่วน! ตั้งแต่วันที่-15 กันยายน 2565 *รับจำนวนจำกัด

- ราคา 6,900 บาท (ผู้ร่วมแข่งขัน 2 ท่าน ต่อรถ 1 คัน)
- ราคา 6,500 บาท (สมาชิกนิตยสาร Kitchen & Home และ Gourmet & Cuisine)

สอบถามรายละเอียด

0 2691 4126-30 คุณรัตติกาล (อ๋วน) ต่อ 1313 คุณน้ำผึ้ง ต่อ 1405



กรอกแบบฟอร์มใบสมัครเข้าร่วมกิจกรรมที่
<https://bit.ly/3NdfIDx>

ผู้สนับสนุนหลัก



@Kitchen
KITCHEN & HOME



RENA WARE



Julie's



ศิริศิริรี
Kirei Kirei
キレイキレイ



CENTRAL
RAMA 2



AVANI
Pattaya Resort

บุญทวาร



Srithoi
PHUKET TOWN



Page. 24
Kitchen Series



KITCHEN

Page. 48
Kitchen Tools



Page. 38
Kitchen Series



HOUSE BETWEEN THE WALL

สุขสมดุระหว่างสเปซ และเรื่องเล่าหลังกำแพง

TEXT Wassukon Ekpradit PHOTO Kawin Thongsomboon / Vivat Paivimut STYLIST Cholada Ananaweenusorn



คุณภนทกาญจน์ เหวอุดมทรัพย์
และคุณธนัทเกียรติ จงเจริญไกร



จากความต้องการของคู่รักนักออกแบบคุณกาญจน์และคุณเอ วางแผนชีวิตหลังแต่งงานว่าอยากมีบ้านสักหลังที่สะท้อนและแสดงถึงตัวตนของทั้งคู่ ซึ่งนอกจากความชอบในเรื่องดีไซน์แล้ว อีกหนึ่งโจทย์ที่ท้าทายคือจะออกแบบบ้านหลังใหม่อย่างไรให้เชื่อมโยงกับบ้านคุณพ่อที่อยู่ใกล้กัน โดยทำให้บ้านทั้ง 2 หลังไม่รู้สึกรบกวนกันทั้งในเรื่องของแบบและดีไซน์



เจ้าของ • คุณกาญจนา-กนกกาญจน์ เสงอุดมทรัพย์
และคุณเอ-ธนิศเกียรติ จงศรีวง์กร
พื้นที่ใช้งานครัว • 40 ตารางเมตร



ครั้งแรกในไทย! กับนวัตกรรม
plasmafresh ในเครื่องดูดควัน
 กำจัดกลิ่นได้ถึง 98% ชำเชื้อโรค พร้อมปกป้องคุณจาก PM 2.5

บริษัท รินไน (ประเทศไทย) จำกัด

37/6 ม.3 ซ.ไทรศิมดาววัฒน์ ต.เทพารักษ์
 ต.บางปลา อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540

โทร : (662) 312-1438-40
 แฟกซ์ : (662) 312-1134



Scan now!