

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 273 • APRIL 2023 • 100 Bht.

Summer FRUITS

ผลไม้คลายร้อน



รู้จักแบรนด์ The Rolling Pinn
ขนมอบที่มอบพลังให้ผู้หญิง **68**
ซัมเมอร์นี้กับไอศกรีมผลไม้ไทย **90**
เช็กอิน 7 มหัศจรรย์เมืองอุดรฯ **100**

www.gourmetandcuisine.com

9 771513 800402





STAGE MENU 10.0 เสด็จ เมนูใหม่จาก RESTAURANT STAGE

Restaurant Stage (สตาจ) ร้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัย สไตล์แคชวลไฟน์ไดนิ่งสุดชิคแห่งย่านเอกมัย พาเราออกเดินทาง ลิ้มรสวัตถุดิบและรสชาติที่หลากหลายจนมาถึง **Stage Menu 10.0** เทศตั้งเมนูใหม่ล่าสุดจากเชฟเจย์-สายนิสา แสงสิงแก้ว Chef Patron และเชฟอาร์ม-นันทบุตร จันทรสว่าง Head Chef คนใหม่ คัดสรร วัตถุดิบอันโดดเด่นจากทั่วโลกมาผสมผสานกับการปรุงด้วยเทคนิคขั้นสูง เพื่อตั้งรสชาติความอร่อยออกมาได้อย่างน่าประทับใจ

อาทิ *White Asparagus / Hollandaise / Parmesan / Truffle* ทาร์ตหน่อไม้ฝรั่งขาวจากฝรั่งเศสเสิร์ฟกับซอสฮอลแลนด์ สรเข้มข้น พาร์เมซานชีส และทรัฟเฟิลฝานบาง *Caviar Box Version 2* คาเวียร์อัดแน่นซ่อนความหวานฉ่ำของบาฟูนุณี ครีมเฟนเนล ตัดรสด้วยเชลรี่ดองและเจลลี่ที่ทำจากเปลือกกล้วยสเตอร์และปู

Turbot / Japanese Pumpkin / Roasted Chili & Pink Pepper เนื้อปลาเทอร์บอตราดซอสพริกย่างและพริกเปปเปอร์คอร์น ให้รสร้อนแรง เสิร์ฟกับผักทองญี่ปุ่นบด เพิ่มความสไปซี่ด้วยผงกะหรี่ และจานหลัก *Stanbroke Wagyu Tenderloin / Eggplant Black Garlic / Nori Burnt Leek* เนื้อวออสเตอร์เลียนวากิว ส่วนเทนเดอร์ลอยน์ เสิร์ฟกับมูสกระเทียมดำและมะเขือ และ ต้นกระเทียมพันสาหร่ายเบิร์นไฟ ในคอร์สยังมีของหวานจานใหม่ *Millefeuille* ในลุคสุดเก๋แบบสตาจ และ *Dessert Trolley* อัดแน่น ด้วยขนมหวานและเบเกอรี่ให้เลือกตามอัธยาศัย

มาลิ้มลองเทศตั้งเมนูใหม่ได้ทั้งมื้อกลางวัน 12.00-14.30 น. และมื้อค่ำ 18.00-24.00 น. (เปิดรับจองโต๊ะรอบสุดท้าย 20.30 น.) โทร. 0-2002-5253 และ 08-3623-4444



VANTAGE BUFFET บุฟเฟต์อาหารยุโรปียนจาก VANTAGE POINT

วิวสวยทั้งกลางวันและช่วงค่ำคืน สำหรับ **Vantage Point** ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ที่มีไฮไลต์เป็นวิวกว้างสุดสายตา มองเห็นทั้งสวนเบญจกิติ ทะเลสาบ และตึกสูงของกรุงเทพฯ ในทีเดียว

หลังจากเปิดตัวเมนูแบบบะลาคาร์ตไปก่อนหน้านี้ ล่าสุด Vantage Point มาพร้อม Vantage Buffet บุฟเฟต์อาหารยุโรปสุดพรีเมียมจากวัตถุดิบนำเข้า ให้เหล่านักกินสั่งได้แบบไม่จำกัด ทั้งจานควาและขนมหวานกว่า 60 เมนู ในราคา 998 บาท++ ตลอด 3 ชั่วโมงเต็ม อาทิ *Calamari and Chip* ปลาหมึกทอดและเฟรนช์ฟรายส์ เสิร์ฟกับซอสซาร์ทาร์ *Truffle Soup* ซุปทรัฟเฟิลอุ่นๆ กลิ่นหอมมาพร้อมครีมของดีไว้จับคู่กับ *Oyster on Ice* หอยนางรมสดตัวอวบเต็มฝาเสิร์ฟพร้อมเลมอนและน้ำจิ้มซีฟู้ดรสจัดจ้าน

นอกจากนี้ยังมี *Truffle Cream Pizza* พิชชახอบใหม่แบ่งบางกรอบหน้าครีมทรัฟเฟิล *Spaghetti Gorgonzola* สปาเกตตีที่มาพร้อมความครีมมี่จากกลิ่นและรสชาติของชีสคอร์กอนโซลา และ *Chicken Milanese* ไก่ทอดสไลด์มีลานกรอบนอกนุ่มใน

ปิดท้ายด้วยของหวาน *Crème Brûlée* ขนมหวานชีนเนเจอร์รสละมุนเคียงด้วยผลไม้รสเปรี้ยวสดชื่น และ *Chocolate Mousse* ช็อกโกแลตมูส มาพร้อมรากรับกรอบและช็อกโกแลตครีมเบล เพิ่มรสสดชื่นด้วยสตอร์วเบอร์รี่และบลูเบอร์รี่

ชั้น 2 ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โทร. 06-3226-8798 บุฟเฟต์เปิดบริการวันจันทร์-ศุกร์ 17.00-20.00 น., วันเสาร์-อาทิตย์ 11.00-14.00 น. และ 17.00-20.00 น. เมนูบะลาคาร์ต ทุกวัน 11.00-21.00 น.





“แจ๊คกี้ ชาน”

ชวนเปิดประสบการณ์ดื่มชาคำโตๆ เมนูใหม่ร้านเฮียอิน

ชื่อ “แจ๊คกี้ ชาน” Executive Chinese Chef แห่งร้านเฮียอินไม่เคยทำให้คนรักอาหารจีนต้องผิดหวัง หลังส่งเมนูจีนเจอรให้ฮอตฮิตติดลมบนมายาวนาน ทั้งเปิดปิ้งย่างไม้ลั่นจี ปลาเก๋นึ่งเกี่ยมบ๊วย หมูแดงคุโรบุตะย่างน้ำผึ้ง หมูกรอบย่างสโตร์ฮองกง และเต้าหู้ทอดกุ้งแห้งผัดพริกเกลือ ล่าสุดเชฟแจ๊คกี้ปล่อยทีเด็ดยกขบวนดื่มชาคำโตๆ หลายเมนูมาให้สายกินได้นัดรวมพลเพิ่มประสบการณ์แห่งรสชาติกันอีกครั้ง

เริ่มที่ **สะเก๋าปลาทองน้ำโชก** สะเก๋าทำเป็นรูปปลาทองหน้าตาน่ารักชวนกิน แหวกว่ายในสระน้ำที่ทำจากไข่ขาว แต่ละตัวอ้วนดั่งเพราะอัดแน่นด้วยไส้เคี้ยวเต็มปากเต็มคำตั้งแต่หัวจรดหาง **ก๊วยเตี้ยวหลอดท่อเปาะเปี๊ยะไส้กุ้ง** เมนูที่ต้องผ่านกรรมวิธีหลายขั้นตอน เริ่มตั้งแต่แบ่งก๊วยเตี้ยวหลอดที่ใช้หน้าผักบวยเล้งเพื่อให้แบ่งมีสีเขียวสวย เนื้อในนำแบ่งมาทำเป็นดาซายแล้วทอดให้กรอบ ยัดไส้กุ้งแบบเนื้อๆ เน้นๆ จากนั้นห่อม้วนด้วยแบ่งก๊วยเตี้ยวหลอด คำใหญ่กัดแล้วกรอบฉ่ำสู้ฟันทีเดียว

เกี้ยวกุ้งนึ่งซอสวาซาบิมายองเนส เกี้ยวไส้กุ้งปรุงรสเข้มข้น มีกลิ่นรสของวาซาบิจางๆ ไม่เผ็ดร้อนขึ้นจมูก แต่เสริมรสชาติให้กลมกล่อมมากขึ้นอีกเท่าตัว อีกเมนูห้ามพลาด **เผือกทอดซาร์โคลใส่หอยเชลล์ไข่กุ้งครีมสลัด** เปลี่ยนความรู้สึกว่าอาหารสีดำไม่ชวนกินด้วยเผือกทอดซาร์โคลกรอบๆ สอดใส่หอยเชลล์ไข่กุ้ง และครีมสลัดที่กลมกล่อมและครีมมี่ที่สุด

ปิดท้ายด้วย **กล้วยทอดโยโย่ใหม่แก้ว** กล้วยหอมชุบแป้งบางๆ แล้วทอดให้ผิวกรอบ ราดซอสคาราเมลที่ตีเป็นเส้นจนขึ้นรูปทรงคล้ายรังนก ยังไม่ทันเสิร์ฟถึงได้ะกัเรียกเสียงฮือฮาได้แล้ว

(พิกัด : ศูนย์การค้าเกษรวิลเลจ ชั้น 3 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ เปิดบริการมือกลางวัน 11.00-15.00 น. Last Order 14.30 น. มือเย็น 18.00-22.00 น. Last Order 21.30 น. โทร. 08-0964-5423)



DAI LOU

ร้านอาหารจีนร่วมสมัย กับเมนูใหม่น่าลิ้มลอง

หลังปิดทำการไปยาวนานถึง 8 เดือน เพื่อปรับโฉมร้านให้ดูสวยทันสมัยตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าทุกเพศทุกวัยจนกลับมาเปิดได้สักพักใหญ่แล้ว Dai Lou ร้านอาหารจีนสไตล์โมเดิร์นชื่อดังย่านอารีย์ก็ได้ออกเมนูใหม่มาให้เหล่านักชิมตามไปลิ้มลอง เป็นเซตต้มยำสุดพิเศษที่ยังคงคอนเซ็ปต์เสิร์ฟมาในรูปแบบพาสาชั้นพอดี้คำ แต่กินแล้วอร่อยไม่แพ้ต้นตำรับ

ขอแนะนำ **ขนมจีบกุ้ง** ที่เลือกใช้กุ้งแชบ๊วยห่อแผ่นเกี๊ยวโฮมเมด สัมผัสนุ่มเต่งจากไส้กุ้งเต็มคำ ต่อด้วย **ฮะเก๋าหอยเชลล์คาเวียร์** ฮะเก๋าชิ้นโตแบ่งบางสอดไส้กุ้งเนื้อแน่น ท็อปด้วยหอยเชลล์ที่นำไปเชิรให้พอสุก เสริมรสชาติและความหรูหราด้วยคาเวียร์ หน้าตาสวยงามอลังการ และขาดไปไม่ได้สำหรับ **เซตชาลาเปาตรุษจีน** ที่สามารถสั่งมาชิมความอร่อยกันได้ตลอดทั้งปี ในชุดมีชาลาเปารูปกระต่ายผูกโบหน้าตาน่ารักโดนใจ สอดไส้ครีมคัสตาร์ดรสหวานกำลังพอเหมาะ และชาลาเปาส้มแมนดารินสอดไส้ครีมส้ม หวานหอม กินเพลินเป็นที่สุด

(พิกัด : 77 ซอยพหลโยธิน 5 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ เปิดบริการทุกวัน 10.30-21.30 น. โทร. 08-2465-6299)



เอสเปรสโซ + น้ํามันมะกอก
= OLEATO™
การชงกาแฟใหม่แบบปฎิวัติวงการ

นับเป็นการเล่นแร่แปรธาตุที่เหนือความคาดหมายไปมากกับการพบกันระหว่างกาแฟพรีเมียมของ Starbucks® และน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์พิเศษ Partanna ที่ผสมผสานจนออกมาเป็นกาแฟแนวใหม่ที่ให้ความเนียนนุ่ม รสนุ่มนวลหวานละไม และเนื้อสัมผัสใหม่ที่ไม่ธรรมดา

เครื่องดื่มใหม่ที่มีชื่อว่า Oleato™ นี้ได้เปิดตัวเป็นครั้งแรกที่ Starbucks Reserve® Roastery Milan และร้าน Starbucks Italy Oleato ประกอบไปด้วยเมนู Oleato™ Caffè Latte (ลาเต้), Oleato™ Iced Cortado (กอร์ตาโด), Oleato™ Golden Foam™ Cold Brew (โกลด์บรีว), Oleato™ Deconstructed (เวิร์กช็อปกาแฟ) และ Oleato™ Golden Foam™ Espresso Martini (เอสเปรสโซ มาร์ตินี)

สตาร์บัคส์คาดว่าจะเปิดตัวเมนูใหม่นี้อีกหลายสาขาทั่วโลก โดยเริ่มที่ Southern California ในสหรัฐอเมริกาในช่วงฤดูใบไม้ผลินี้ ส่วนปลายปีนี้จะมุ่งหน้าไปเปิดตัวที่ญี่ปุ่น ตะวันออกกลาง และสหราชอาณาจักร

TASTEATLAS กับ 100 สุดยอดเมนู สตรีทฟู้ดจากทั่วโลก

งานนี้มีอาหารจากประเทศไทยติดอันดับถึง 6 เมนูด้วยกัน เริ่มไล่เรียงจากล่างสุดกับเมนู “ข้าวเหนียวมะม่วง” ในอันดับที่ 79 “ข้าวคลุกกะปิ” มาในอันดับที่ 70 เหนือไปอีกด้วยเมนู “ข้าวผัด” กับการคว้าอันดับที่ 63 ส่วนเมนูที่ได้ท็อป 50 นั้น ได้แก่ “ส้มตำ” ในอันดับที่ 48 และ “ผัดไทย” ในอันดับที่ 42

ส่วนเมนูสตรีทฟู้ดของไทยที่ได้อันดับดีที่สุดอยู่ที่ 38 นั่นก็คือ “ปาท่องโก๋” แป้งทอดที่พองตัวสวย เนื้อกรอบนอกนุ่มใน อาหารเช้าสุดคลาสสิกของคนไทยที่จะกินคู่กับน้ำเต้าหู้ ชา กาแฟ หรือไอ้จี้

ปาท่องโก๋มีพื้นเพดั้งเดิมมาจากอาหารจีนที่เรียกว่า “อู๋จาถั่ว” แป้งทอดน้ำมันมีลักษณะ



เป็นแป้งทอดแท่งยาวกว่าปาท่องโก๋ของไทย และอันที่จริงแล้วชื่อของปาท่องโก๋จริงๆ นั้นก็เพี้ยนมาจาก “ปากถ่องโก้ว” ขนมตาลทรายขามีเนื้อสัมผัสคล้ายขนมถั่วฟู ที่มักจะขายคู่กับอู๋จาถั่วในสมัยก่อน จนกลาย

เป็นความเข้าใจผิดและเพี้ยนมาเป็นปาท่องโก๋อย่างที่เราเรียกกันในทุกวันนี้

ปาท่องโก๋ที่มีต้นกำเนิดจากจีน กลายเป็นอาหารสตรีทฟู้ดของไทยที่ขึ้นชื่อติดอันดับโลก บอกเลยว่าไม่ธรรมดา



ช็อกโกแลต TOBLERONE
จะไม่มีรูปยอดเขา MATTERHORN
บนบรรจุภัณฑ์อีกต่อไป

สิ้นสุดการขึ้นเขาเพื่อไปเช็คอินตาม Toblerone ช็อกโกแลตสามเหลี่ยมชื่อดังจากสวิส เมื่อทางสวิตเซอร์แลนด์ไม่อนุญาตให้ใช้ภาพของยอดเขา Matterhorn บนบรรจุภัณฑ์อีกต่อไป หลังจากที่ว่าบริษัท Mondelez International, Inc. ผู้ผลิตช็อกโกแลตสามเหลี่ยมเจ้าดังนี้ได้มีการย้ายฐานการผลิตบางส่วนออกจากสวิตเซอร์แลนด์ไปยังสโลวาเกีย

เพื่อให้เป็นไปตาม Swissness Act กฎหมายพระราชบัญญัติความเป็นสวิส ที่มีการบังคับใช้ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2017 โดยมีข้อกำหนดว่าผลิตภัณฑ์ด้านอาหารที่ต้องการใช้สัญลักษณ์ประจำชาติของสวิตเซอร์แลนด์ ต้องระบุว่าเป็นสินค้าที่ผลิตในสวิตเซอร์แลนด์ และต้องใช้วัตถุดิบของสวิส 80% ขึ้นไป แต่ถ้าเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทนม เนย จะต้องใช้วัตถุดิบจากสวิส 100% จึงจะสามารถใช้รูปที่สื่อถึงความเป็นสวิตเซอร์แลนด์ได้

ด้วยเหตุนี้ทางแบรนด์บริษัทผู้ผลิต Toblerone จึงต้องนำภาพของยอดเขา Matterhorn บนเทือกเขาแอลป์ในประเทศสวิตเซอร์แลนด์ออก แล้วนำภาพยอดเขาทั่วไปมาแทนที่ นอกจากนี้ยังต้องเปลี่ยนคำอธิบายบนบรรจุภัณฑ์ที่จากเดิมใช้คำว่า “ของสวิตเซอร์แลนด์” เป็น “ก่อตั้งในสวิตเซอร์แลนด์” แทน

ถึงแม้ภาพจำของยอดเขา Matterhorn จะหายไป แต่รสชาติของช็อกโกแลต Toblerone ไม่เคยหายไปจากใจแฟนๆ ทั่วโลกอย่างแน่นอน

(ภาพจาก Facebook : Toblerone)



FOOD FRAUD

อาหารปลอม

เมื่อไม่นานมานี้ ประเทศญี่ปุ่นเพิ่งมีประเด็นร้อนเกี่ยวกับการปรับผู้ผลิตน้ำเมลอนรายหนึ่งกว่า 19,150,000 เยน หรือราวๆ 4.9 ล้านบาท เนื่องด้วยข้อความบนบรรจุภัณฑ์ที่ระบุว่า 100% MELON TASTE พร้อมด้วยภาพเมลอนบนกล่องอย่างชัดเจน จนทำให้ผู้ซื้อสันนิษฐานได้ว่าน้ำผลไม้กล่องนี้ทำจากเมลอน 100% แต่เมื่อนำมาตรวจสอบแล้วกลับพบว่าน้ำผลไม้กล่องนี้มีส่วนผสมของน้ำเมลอนแท้เพียง 2% ส่วนที่เหลืออีก 98% นั้นกลับเป็นน้ำแอปเปิล อุ่นๆ และกล้วย

จากเหตุการณ์ดังกล่าวชวนให้นึกถึงคำว่า **Food Fraud** หรือ**อาหารปลอม** ที่ไม่ได้หมายถึงอาหารที่ทำมาจากพลาสติกแต่อย่างใด อาหารปลอมในที่นี้อาจจะมาในรูปแบบของอาหารที่ปลอมปนไปด้วยส่วนผสมอื่นๆ นอกเหนือไปจากที่ฉลากระบุไว้ อย่างเช่นเรื่องราวที่เกิดขึ้นในยุโรปกับกรณีของน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ที่ไม่ได้มาจากมะกอก 100% แต่กลับมีส่วนผสมของน้ำมันพืชอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นน้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันคาโนล่า น้ำมันเมล็ดทานตะวัน ไปจนถึงน้ำมันปาล์ม รวมถึงการใช้ไขมันมะกอกคุณภาพต่ำมาผสมและแปะฉลากว่าเป็นน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์

น้ำผึ้งและเมเปิลไซรัปก็เป็นอาหารอีกประเภทที่พบว่ามีการผลิตบางเจ้าได้ผสมน้ำผึ้งหรือน้ำเชื่อมเมเปิลกับสารให้ความหวานที่ถูกกว่า เช่น น้ำเชื่อมข้าวโพด น้ำเชื่อมข้าว หรือน้ำตาลอ้อย เพื่อลดต้นทุน

การผลิต หรือแม้แต่อาหารทะเล ก็มีการสลับสับเปลี่ยนโดยนำปลาสายพันธุ์ถูกกว่ามาทดแทนปลาที่ราคาแพงกว่า

เครื่องเทศก็ยังตกเป็นหนึ่งในปัญหาเหล่านี้ โดยเฉพาะกับเครื่องเทศที่ราคาสูงอย่างพริกขี้หนู ซึ่งพบว่าบางครั้งมีการนำส่วนอื่นๆ อย่างลำต้นมาผสม หรือการย้อมสีให้เครื่องเทศมีสีสดใสเฉพาะตัว เช่น พริกปน ขมิ้น และผงยี่ห่วย ซึ่งพบว่ามีสารตะกั่วที่อาจก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพตามมา

แน่นอนว่าปัญหา Food Fraud นั้นส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทั่วโลก และที่ไม่น้อยไปกว่ากันคือผลกระทบต่อร่างกายผู้บริโภค สิ่งที่จะอาจเกิดขึ้นได้นั้นมีทั้งปฏิกิริยาการแพ้ต่อส่วนผสมที่มีหรือสารทดแทนที่ชุกซ่อนอยู่ และในขณะที่เกิดวิกฤตการณ์ต่างๆ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และโควิด-19 ก็ล้วนเป็นโอกาสที่ผู้ปลอมแปลงจะใช้ประโยชน์จากความหวาดกลัวการขาดแคลนอาหารมาทำให้อาหารปลอมเหล่านี้เป็นที่ต้องการ

แม้ว่ากระแส Food Fraud ในประเทศไทยนั้นยังบางเบา แต่การรับรู้ของผู้บริโภคก็เป็นเรื่องสำคัญ การร่วมกันของภาคอุตสาหกรรมและภาคนโยบายรัฐนั้นเป็นสิ่งสำคัญที่จะลดปัญหาอาหารปลอมได้ พร้อมกับช่วยส่งเสริมความปลอดภัยในอาหารซึ่งเป็นเรื่องพื้นฐานที่ทุกคนควรได้รับ



EGGDROP

แซนด์วิชไข่ชื่อดังจากเกาหลี เปิดสาขาแรกในไทย @สยามสแควร์

ใครอยากกินแซนด์วิชไข่ฟินๆ ตามซีรีส์เกาหลี แนะนำให้ไปที่ **Centerpoint Siam Square** เพราะ EGGDROP ร้านแซนด์วิชไข่ไส้แน่นสุดฮิตมาเปิดสาขาแรกในไทย พร้อมเมนูอร่อยมาให้ทุกคนได้ลิ้มลองมากมาย อร่อยได้ง่ายๆ ไม่ต้องบินไปกินถึงเกาหลี

เพียงเดินผ่านไปยังโซนเซ็นเตอร์พอยท์ก็ได้กลิ่นอาหารหอมอบอวลไปทั่ว จากครัวเปิดด้านหน้าร้านที่เผยให้เห็นวิธีการรังสรรค์เมนูอร่อยทุกขั้นตอน ส่วนการดีไซน์ภายในร้านก็โดดเด่นด้วยโทนสีขาวตัดกับสีแดงดูทันสมัย

ในสไตล์ American Diner สามารถเลือกเมนูสำหรับนั่งรับประทานได้ทั้งชั้นบนและล่าง

เมนูโรงฆวนหิวก็มีทั้ง **Bacon Double Cheese** แซนด์วิชแป้งบริออชเนื้อหอมมันและชุ่มเนย เนื้อในอัดแน่นด้วยเบคอนชีสอเมริกัน และไข่คนเนื้อเนียนนุ่มรสละมุน เมนูต่อมา **Avo Bacon K-Street Toast** อร่อยกลมกล่อมด้วยขนมปังบริออช เบคอนไข่ กะหล่ำปลีและอะโวคาโด เพิ่มรสชาติด้วยซอสเคสตรึรสสุดเข้มข้นจากเกาหลี ได้รสหวานเล็กน้อยจากอันนี่ไซร์

ดับกระหายด้วย **น้ำส้มผสมโซดา** รสเปรี้ยวขำมีเนื้อส้มให้เคี้ยวสนุก และเมนูยอดนิยมนอย่าง **เชจู มัตตะลาเต้** ใช้ชาเขียวจากเกาะเชจูมาผสมกับนม ได้รสมันนัวหอมกลิ่นชาเขียวชัดเจน อร่อยตามแบบฉบับเกาหลีแท้ๆ รับรองสำเนาถูกต้อง

(พิกัด: ชั้น 1 Centerpoint Siam Square ถนนพระรามที่ 1 แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ เปิดบริการทุกวัน 07.00-22.00 น. โทร. 09-0972-5444)

เอกราชอุตสาหกรรมกระดาษ

ครองรางวัล Bai Po Business Awards by Sasin

มุ่งมั่นผลิตกล่องกระดาษบรรจุภัณฑ์ ตอบโจทย์ธุรกิจรายย่อย

“บรรจุภัณฑ์” มีความสำคัญอย่างมากต่อธุรกิจ SME หรือร้านค้าต่างๆ เพราะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีลักษณะที่โดดเด่น เป็นกลยุทธ์สำคัญในการช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้า และสร้างเอกลักษณ์ทำให้แบรนด์สินค้าเป็นที่จำของกลุ่มลูกค้าได้



วันนี้ลองมาทำความรู้จักกับ “ติก-อัญญรัตน์ จริยาสมานฉันท” เจ้าของธุรกิจออกแบบ และผลิตกล่องกระดาษบรรจุภัณฑ์ครบวงจร ที่จุดเด่นด้วยการรับผลิตแบบ Made to Order ภายใต้อุปกรณ์ **บริษัท เอกราชอุตสาหกรรมกระดาษ จำกัด** ซึ่งสามารถกวาด 3 รางวัลใหญ่แห่งปี ทั้งรางวัลอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมดีเด่น PM Award ประเภทการบริหารจัดการดีเด่น จากกระทรวงอุตสาหกรรม และรางวัล TMA SME Excellence Awards 2022 ระดับ Gold Award ประเภทธุรกิจอุตสาหกรรมการผลิต จากสมาคมการจัดการธุรกิจแห่งประเทศไทย รวมถึงล่าสุดได้รับรางวัล **Bai Po Business Awards by Sasin** ในมิติการบริหารจัดการด้านสินค้าและบริการที่สร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า และการสร้างธุรกิจด้วยพลังแห่งการเป็นผู้ประกอบการ จากสถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจศศินทร์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และธนาคารไทยพาณิชย์ไปเมื่อเร็วๆ นี้



“เอกราชอุตสาหกรรมกระดาษก่อตั้งมาตั้งแต่รุ่นคุณพ่อ พอดีเรียนจบเข้ามาช่วยสานต่อธุรกิจของครอบครัว ลงมือศึกษาความต้องการของลูกค้าด้วยตนเองผ่านการเยี่ยมชมโรงงาน จนเล็งเห็น Pain Points ของลูกค้า โดยเฉพาะกลุ่มธุรกิจเอสเอ็มอี ที่มีสินค้าดีมีคุณภาพแต่ยังขาดบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น และต้องบริหารต้นทุนในการผลิตบรรจุภัณฑ์ซึ่งมีค่อนข้างจำกัด เราจึงใช้ประสบการณ์ที่มีให้คำปรึกษา ช่วยออกแบบและลงทุนเพิ่มระบบการพิมพ์แบบอิงก์เจ็ตและดิจิตอล ผลิตกล่องกระดาษบรรจุภัณฑ์โดยเน้นผลิตตามออเดอร์ของลูกค้าและออกแบบฟรี ไม่จำกัดจำนวนผลิตขั้นต่ำเพื่อตอบโจทย์ร้านค้า ธุรกิจขนาดเล็กให้หมดกังวลเรื่องสต็อก ช่วยกระตุ้นยอดขายให้ลูกค้าด้วยการออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่นและเหมาะสมกับการใช้งานจริง ช่วยให้ลูกค้าสามารถบริหารต้นทุนได้ดียิ่งขึ้น” ติก-อัญญรัตน์ กล่าว

เอกราชอุตสาหกรรมกระดาษ มีทั้งระบบการพิมพ์กล่องกระดาษบรรจุภัณฑ์แบบ Flexo, Offset, Inkjet และ Digital ที่มีความแตกต่างในแต่ละประเภท มีทั้งกล่องกระดาษลัง กล่องกระดาษไร้สารตกค้าง กล่องท่อน้ำและกันไฟ กล่องบรรจุอาหาร Food Grade ทำให้ขยายกำลังการผลิตได้



อัญญรัตน์ จริยาสมานฉันท
กรรมการผู้จัดการ บริษัท เอกราชอุตสาหกรรมกระดาษ จำกัด

มากถึง 1,000 ต้นต่อเดือน และยังมีการสร้างแบรนด์กล่องกระดาษภายใต้ชื่อ “Click Boxes” เพื่อรองรับกลุ่มร้านค้าออนไลน์ที่ผุดขึ้นมากมายตั้งแต่ช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 และแนวโน้มของผู้บริโภคยุคใหม่ที่หันมาใส่ใจเลือกใช้สินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่รักษาสิ่งแวดล้อม ทำให้ผลิตภัณฑ์ของเอกราชอุตสาหกรรมกระดาษตอบโจทย์ได้เป็นอย่างดี

ติก-อัญญรัตน์ เล่าว่า “ทุกวันนี้เราไม่ใช่ผู้ผลิตแค่บรรจุภัณฑ์ แต่เรายังมุ่งมั่นออกแบบและทำผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อใช้ทดแทนวัสดุที่ไม่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม”

ปัจจุบัน บริษัท เอกราชอุตสาหกรรมมีทั้งกลุ่มลูกค้ารายใหญ่อย่างผู้ผลิตสินค้าตราห้วม้าลาย ปีกาเหิน รวมทั้งการผลิตออเดอร์ให้กับบริษัทในเครือซีเมนต์ไทย อีกทั้งการขายสินค้าออนไลน์ต่างๆ ของแบรนด์ดาราชื่อดังต่างๆ รวมถึงกลุ่มผู้ผลิตสินค้ากลุ่มผลไม้ เครื่องสำอาง และไอศกรีมอีกด้วย





สำเภานาวา อยุธยา จัดดินเนอร์การกุศล “CHEF'S TABLE MIRACLE OF 4”

เป็นครั้งแรกของสำเภานาวา อยุธยา ร้านอาหารน้องใหม่มาแรงในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาที่จัดมื้ออาหารการกุศล “Chef's Table Miracle of 4” ขึ้น และได้รับการตอบรับอย่างรวดเร็ว ลูกค้าจองเต็ม 44 ที่นั่งภายใน 2 สัปดาห์เท่านั้น

งานนี้เป็นการรวมตัว 4 เชฟมากฝีมือ ได้แก่ **เชฟหนุ่ม-ธนินธร จันทวรรณ** จาก Chim by Siam Wisdom-Michelin Star 1 ดาว 6 ปีซ้อน **เชฟฝ่าย-ศิโรรัตน์ เทาวิโท** จากร้านหมก อุบลราชธานี-Michelin Bib Gourmand 2023 **เชฟอัน-ปฐพี มุลก้อนแก้ว** จากร้าน L' Elephant เชียงใหม่-Iron Chef 2022 และ **เชฟแจ๊คกี้-ประเสริฐชัย ตรงวานิชนาม** Executive Sous Chef Amari Watergate ดิกรี Iron Chef 2018 และ 2022 เพื่อรังสรรค์มื้ออาหารสุดพิเศษ อาทิ **ปูจ๋าแลงจากเชฟหนุ่ม ค้างคาวทุ่งกับปลารมควันอยุธยาจากเชฟฝ่าย ซูบิโสน้ำวากิว แบล็กโอปอ ปรงกับเหล้าเชอร์รี่ แก้มวัว อบในเบ้งพัฟ**ฝีมือเชฟอัน หรือ **ปลากะพงคองไทย**จากเชฟแจ๊คกี้ และอีกมากมายที่สร้างความอึ้งอัมให้แขกทุกคน เพราะนอกจากจะอร่อยแล้วยังได้ร่วมทำบุญด้วย โดย **คุณจูน-อุษณากานต์** และ **คุณเต๋น-สิปปนันท ฟูตระกูล** เจ้าของร้าน ได้มอบกำไรหลังหักค่าใช้จ่ายให้กับโรงเรียนวัดอู่ตะเภา อำเภอสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

(ติดตามความอร่อยและโปรโมชั่นจากสำเภานาวาที่ FB: sampaeonava หรือโทร. 06-5554-2266)



ชวนจิบชายามบ่าย “เลดี้ อิน เรด” ที่โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ

ในโอกาสเฉลิมฉลองวันเกิดของ **เลดี้ อิน เรด** ซึ่งเป็นแอมบาสเดอร์ของแบรนด์เคมปินสกี ภายใต้เทรดมาร์ค **Lady in Red** © เซฟแฟรงส์ อิสเทล หัวหน้าฟอคครัวเบเกอรี่ชาวฝรั่งเศส โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ ได้รังสรรค์ชุดน้ำชายามบ่าย ลิ้มเด็ด อิติชัน เลดี้ อินเรด ที่นำเสนอเสน่ห์ของพิธีจิบชายามบ่ายดั้งเดิมสไตล์ยุโรป ด้วยการผสมผสาน 14 นวัตกรรมความอร่อยในแอดส์แดงสวยงาม ให้ได้ลิ้มลองกันทั้งหวานและขม อาทิ **แซนด์วิชคาเวียร์อะวูร์คา กราฟลักซ์แชลมอนไส้หัวไชเท้าและโยเกิร์ตมะนาว คานาเบิร์ฟเฟิลสลัดกุ้ง ชอร์ตเบรควานิลาและเชอร์รี่ มาเคอลีนราสป์เบอร์รี่** ชุดน้ำชายามบ่าย ลิ้มเด็ด อิติชัน เลดี้ อิน เรด ให้บริการทุกวัน 14.00-17.00 น. ที่ 1897 เลานจ์ ชั้นล็อบบี้ โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ จนถึง 15 พฤษภาคม 2566 ในราคา 1,290 บาท++ต่อเซต รวมเครื่องดื่มชาออนเนอเพลด หรือกาแฟสำหรับหนึ่งท่าน พร้อมของที่ระลึกผ้าพันคอ ทวีสลี่ เลดี้ อิน เรด ลายดอกไม้ นานาพรรณ

(สอบถามโทร. 0-2162-9000 หรืออีเมล dining.siambangkok@kempinski.com)



งานสัปดาห์ หนังสือแห่งชาติ

ครั้งที่ 51

และ สัปดาห์หนังสือนานาชาติ ครั้งที่ 21

พบกันที่บูธ (K26)

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

30 มี.ค. - 9 เม.ย. 2566

ฮอลล์ 5-7 ชั้น LG

ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

ลดแรงจذبนัก

สูงสุด 70%



HOT DEAL สุดคุ้ม 🔥🔥🔥

พ็อกเก็ตบุ๊ก
ลดสูงสุด
70%

- สมัครสมาชิกและต่ออายุสมาชิกนิตยสารรายปี
ลดสูงสุด 25% พร้อมรับของสมนาคุณทันที
- ซื้อนิตยสารฉบับย้อนหลัง ราคาเริ่มต้น 50.-
- ซื้อนิตยสารฉบับล่าสุด ลด 10%



จองออนไลน์ ลด 30% บุฟเฟต์ชั้นเดย์บรันช์ที่ ควิชั่น อันปลัก โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ

พลาดไม่ได้กับบุฟเฟต์ชั้นเดย์บรันช์ ที่ห้องอาหารควิชั่น อันปลัก ชั้นล็อบบี้ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ ซึ่งกำลังจัดโปรฯ เด็ดสุดคุ้ม จองออนไลน์ ลด 30%

ทุกวันอาทิตย์ เวลา 12.00 น. ห้องอาหารควิชั่น อันปลัก จะละลานตาด้วยไลน์บุฟเฟต์ที่มีเมนูไฮไลท์พิเศษมากมาย อาทิ ซีฟู้ดคอนเนอร์ที่มีทั้ง *Alaska King Crab, Snow Crab, Blue Crab, Brown Crab* กุ้งตัวโต กุ้งแดงสีสดน่ากิน หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ตัวอวบ หอยนางรม *Fine de Claire* จากหลากหลายประเทศ พร้อมเรตไวน์วินีกาและน้ำจิ้มซีฟู้ดรสแซ่บแบบไทยๆ มุมเนื้อมีทั้งวากิวออสเตรเลีย เนื้อแกงนิวซีแลนด์ และเนื้อโคมะฮอร์กจากออสเตรเลีย ได้ใจสายเนื้อไปเต็มๆ หรือจะเป็นหมูคุโรบุตะ หมูหัน เป้าฮื้อน้ำแดง มุมสลัด ซุป พาสตา พืชฯ ล้วนพลาดไม่ได้ทั้งสิ้น แซลมอนสด ซูชิหน้าต่างๆ ไคสาคัตและชีส รวมทั้งมุมขนมหวาน อลังการด้วยช็อกโกแลตฟองดูว์ เค้ก พาย ทาร์ต และอีกมากมาย

พิเศษ ลด 30% สำหรับจองออนไลน์ คลิก <http://bit.ly/3Z00dFG> จ่ายเพียง 1,813 บาท สุกชีต่อท่าน ฟรีเด็กอายุต่ำกว่า 12 ปี 1 คน ทุกวันอาทิตย์ 12.00-15.00 น. และหลังอิมมอร์รี่กับบุฟเฟต์แล้วสามารถไปฟังเพลงผ่อนคลายบริเวณสระว่ายน้ำชั้น 4 ฟรีจนถึง 19.00 น. ด้วยหรือชำระเพิ่ม 950 บาทสุกชีต่อท่าน สำหรับเครื่องดื่ม เบียร์ ไวน์ และสปาร์กลิงไวน์ (ณ สระว่ายน้ำ)
(สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมโทร. 0-2680-9999 หรืออีเมล H6323-FB4@ACCOR.COM)



ท่องเที่ยวลิเกเรียผ่าน LIGURIA WINE DINNER @VENTISI โรงแรมเชนิทราแกรนด์ แอ็ก เซ็นทรัลเวิลด์

หลังจากที่ห้องอาหารอิตาเลียน Ventisi ได้รังสรรค์อาหารค่ำมื้อพิเศษเพื่อจับคู่ไวน์จากทั่วทุกแคว้นในประเทศอิตาลี กระทั่งล่าสุดเดินทางมาถึงแคว้นลิเกเรีย ซึ่งเป็นแคว้นที่ 18 จากทั้งหมด 20 แคว้น โดยครั้งนี้ได้พาร์ตเนอร์อย่างคาเฟ่บองโจโน (Café Buongiorno) ซึ่งเป็นผู้นำเข้าบูติกไวน์จากพื้นที่เชื่อมต่อ UNESCO World Heritage Sites และนำไวน์จากแคว้นลิเกเรียมาเติมเต็มความพิเศษให้อาหารค่ำมื้อนี้

ลิเกเรียเป็นแคว้นเล็กๆ ทางตะวันตกเฉียงเหนือของอิตาลีที่ปลูกองุ่นบนแนวหน้าผาสูงจึงต้องอาศัยการเดินขึ้นลงหน้าผา รวมทั้งการนอนเก็บองุ่น และใช้รางเลื่อนขนส่งองุ่น ไวน์ของลิเกเรียมีลักษณะเฉพาะตัวคือให้รสขมเล็กน้อยติดปลายลิ้น หากดื่มขณะไวน์เย็นจัดรสขมจะบางเบาลงมาก ซึ่งเชฟแอนเดรีย มอนเตลล่า (Andrea Montella) เชฟใหญ่ประจำห้องอาหารเวนิซี เลือกจับคู่อาหารกับไวน์จากลิเกเรียได้เป็นอย่างดี อาทิ สลัดปลาหมึกยักษ์ใส่มันฝรั่งและมะกอกดำ กินกับสปาร์กลิงไวน์ *Blanche, Colli di Luni, Sparkling Vermentino 2018 พาสตาโฮมเมดซอสเพสโต* กินกับ *Vermentino Superiore, Colli di Luni DOCG 2021* ช่วยเสริมรสชาติให้พาสตาจานนี้โดดเด่นกลมกล่อมยิ่งขึ้น และโรสเนื้อลูกวัวสอดไส้เห็ด ไรนัต และเครื่องเทศ เสิร์ฟกับไวน์แดง *O di Giotto, Liguria di Levante IGP 2020*

สนใจบูติกไวน์อิตาเลียนจากดินแดน UNESCO World Heritage ติดต่อคาเฟ่บองโจโน (Café Buongiorno) คุณพิมพ์ โทร. 06-2494-1649



HEALTH & WELLNESS EXPO ครั้งที่ 2

11-14
พ.ค. 66

10.00 - 20.00 น.
ชาเลนเจอร์ 2
อิมแพ็ค เมืองทองธานี

สุขภาพดีที่ยั่งยืน

สินค้าเพื่อสุขภาพ

โภชนาการ / อาหารเสริม
ความงาม / ชะลอวัย (Anti-Aging)
การออกกำลังกาย

ท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

โรงแรม / ที่พัก
สปา / นวดผ่อนคลาย

ที่ปรึกษาทางการเงิน

ให้คำปรึกษา / วางแผนการเงิน



ติดต่อจองบูธ

☎ 09-4952-4296

🏠 MoneyExpo.net

📘 Good Living for Aging Society



พี อาร์ จี คอร์ปอเรชั่น เปิดบ้านเชื่อมความสัมพันธ์ ชวนเพื่อนพันธมิตร ร่วมงาน MUSIC IN THE GARDEN ในคอนเสิร์ต “FRIENDS OF MAH BOONKONG RICE”

บริษัท พี อาร์ จี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) เปิดบ้านต้อนรับเพื่อนๆ ของข้าวมาบุญครอง ธุรกิจศูนย์อาหารในเครือฟู้ดเลเจนด์ส บาย เอ็มบีเค และธุรกิจใหม่ โครงการริเวอร์เดล มารีน่า สร้างพันธมิตรที่เข้มแข็ง พร้อมเติบโตไปด้วยกัน และสร้างตำนาน 44 ปี แห่งความอร่อยที่อยู่คู่ครอบครัวไทยมาอย่างยาวนาน มอบรางวัลให้ลูกค้าผู้โชคดีกว่า 2 ล้านบาท หลังจบแคมเปญ 44 ปี ข้าวมาบุญครอง จัดหนัก แจกทองคำทุกสัปดาห์

นายสมเกียรติ มรรคยาธร กรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท พี อาร์ จี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) หัวเรือใหญ่แห่งแบรนด์ข้าวมาบุญครอง กล่าวว่า “งาน Music in The Garden ในคอนเสิร์ต Friends of Mah Boonkong Rice เป็นกิจกรรมเชื่อมความสัมพันธ์ของพันธมิตร เปิดบ้านต้อนรับเพื่อนพันธมิตรของกลุ่มธุรกิจข้าวมาบุญครอง ธุรกิจศูนย์อาหารในเครือฟู้ดเลเจนด์ส บาย เอ็มบีเค และธุรกิจใหม่ โครงการริเวอร์เดล มารีน่า เพื่อเชื่อมความสัมพันธ์กับเหล่าพันธมิตรของเครือพี อาร์ จี คอร์ปอเรชั่น ที่ผ่านเรื่องราวต่างๆ มาด้วยกัน และช่วยซัพพอร์ตซึ่งกันและกัน จึงเป็นเหมือนเพื่อนคนพิเศษได้มาทำความรู้จักกัน สร้างคอมมูนิตี้ที่เข้มแข็งที่จะช่วยสนับสนุนซึ่งกันและกันในด้านต่างๆ และจับมือเติบโตไปด้วยกัน

นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมส่งมอบของรางวัลให้กับลูกค้าผู้โชคดีจากแคมเปญ “44 ปี ข้าวมาบุญครอง จัดหนัก แจกทองคำทุกสัปดาห์” ในโอกาสครบรอบ 44 ปี ข้าวมาบุญครอง และแทนคำขอบคุณที่ให้การสนับสนุนข้าวมาบุญครองเป็นอย่างดีเสมอมา ทั้งสร้อยคอทองคำหนัก 1 สลึง จำนวน 44 เส้น รถจักรยานยนต์ไฟฟ้า จำนวน 8 คัน และรางวัลใหญ่ รถยนต์ไฟฟ้า ORA Good Cat รุ่น GT จำนวน 1 คัน รวมมูลค่าของรางวัลกว่า 2 ล้านบาท

ภายในงาน ข้าวมาบุญครองเตรียมเมนูอร่อยเพื่อมอบช่วงเวลาพิเศษให้กับผู้ร่วมงาน เริ่มจากเมนู Welcome Drink เอาใจสายหวานอย่าง **ชาวนมไข่มุกข้าวไรซ์เบอร์รี่** และกิจกรรม Cooking Show จาก **คุณแห่ง-ศักดิ์สิทธิ์ แห่งทอง** แบนด์แอมบาสเดอร์ของข้าวมาบุญครอง ที่จะมาทำเมนูร่วมกับ **เชฟปาล์ม-ศรวิษฐ์ พงศ์จักรพานิช** กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร นิตยสาร Gourmet & Cuisineชื่อดังของไทย ผู้รังสรรค์เมนูสุดครีเอต **โรลข้าวยำยักษ์ได้** เมนูรสชาติจัดจ้านอันเลื่องชื่อของภาคใต้ผสมผสานกลิ่นอายวัฒนธรรมเกาหลีในรูปแบบโรลข้าวขาวหอมมะลิใหม่ต้นฤดู 100% จากข้าวมาบุญครอง



SAVE & SAFE



คุ้มค่าทุกความคุ้มครอง

เมื่อชำระเบี้ยประกันผ่านบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ

แลกรับเครดิต
เงินคืนสูงสุด

13%

1 ม.ค. 66 – 30 ก.ย. 66



สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ

เมื่อชำระค่าเบี้ยประกันผ่านบัตรฯ และใช้คะแนนสะสม Thank You แลกเท้ายอดใช้จ่าย

ยอดชำระเบี้ยประกัน/เชลล์สลิป

แลกรับเครดิตเงินคืน

1,000 - 99,999 บาท

10%

100,000 บาทขึ้นไป

13%

- ไม่จำกัดยอดการรับเครดิตเงินคืน
- ธนาคารจะคำนวณเครดิตเงินคืน ทุกสิ้นเดือนปฏิทิน และทำการคืนเงินภายใน 2 รอบบัญชีถัดไป



ลงทะเบียนภายในเดือนที่ใช้จ่ายผ่านบัตร ส่งมาที่ 4712008 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท) พิมพ์ INSURE (พรรค) หมายเลขบัตรเครดิต 16 หลัก*ยอดใช้จ่ายผ่านบัตร (ตัดทศนิยมและ , ออก) ตัวอย่าง : ยอดใช้จ่ายผ่านบัตร 3,500.75 บาท: พิมพ์ INSURE 1111222233334444 * 3500

เงื่อนไข - สิทธิพิเศษเมื่อชำระเบี้ยประกันทุกประเภทแบบเต็มจำนวนผ่านบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ (ปีแรก และปีต่ออายุ หรือ รายการหักชำระค่าเบี้ยยังไม่หมดทุกช่องทาง) ในหมวดประกัน (MCC Code: 05960, 06300, 06381, 06399) ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2566 – 30 กันยายน 2566 เท่านั้น • ผู้ถือบัตรเครดิตต้องส่ง SMS ลงทะเบียนภายในเดือนที่ใช้รายการใช้จ่ายผ่านบัตรเท่านั้น โดยพิมพ์ INSURE (พรรค) หมายเลขบัตรเครดิต 16 หลัก*ยอดใช้จ่ายผ่านบัตร (ตัดทศนิยมและ , ออกส่งมาที่ 4712008 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท) ตัวอย่าง : ยอดใช้จ่ายผ่านบัตร 3,500.75 บาท: พิมพ์ INSURE 1111222233334444*3500 • ขอสงวนสิทธิ์การลงทะเบียน SMS เฉพาะเครือข่ายที่ร่วมรายการ ได้แก่ AIS, DTAC, TRUE, TOT, CAT เท่านั้นยกเว้นเครือข่าย Line Mobile ไม่สามารถร่วมกิจกรรมนี้ได้ การลงทะเบียน SMS จะเสร็จสมบูรณ์เมื่อลูกค้าได้รับข้อความยืนยันการเข้าร่วมรายการ • ธนาคารจะตรวจสอบข้อมูลใช้จ่ายผ่านบัตรเครดิตตามเงื่อนไขโปรแกรม ค่าเงินคืนทุกสิ้นเดือนปฏิทิน และทำการคืนเงินภายใน 2 รอบบัญชีถัดไป และแสดงในใบแจ้งยอดบัญชีรายเดือน (คืนในบัญชีบัตรหลักเท่านั้น) • ผู้ถือบัตรสามารถแลกใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards เท่าที่มีอยู่ในระบบเท่านั้น โดยแลกคะแนนสะสมเท้ายอดใช้จ่ายตั้งแต่ 1,000 คะแนน และสูงสุดไม่เกินยอดชำระค่าเบี้ยประกันต่อเชลล์สลิป • ขอสงวนสิทธิ์การใช้คะแนนสะสมแลกรับเครดิตเงินคืน เฉพาะบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพประเภทที่มีคะแนนสะสม Thank You Rewards และเป็นบัตรหลักเท่านั้น ยกเว้นบัตรเครดิตไทยพาณิชย์, บัตรเครดิตแมกเอเซีย, บัตรเครดิต Corporate / Purchasing และบัตรเสริมทุกประเภท • ธนาคารขอสงวนสิทธิ์ให้เครดิตเงินคืนเฉพาะสมาชิกที่ยังคงสภาพสมาชิก ไม่ผิดเงื่อนไขใดๆ ในการใช้บัตร และมีประวัติการชำระตรงถึงวันที่มีการให้เครดิตเงินคืนในบัญชีของท่าน โดยยึดข้อมูลของธนาคารเป็นสำคัญ • ยอดใช้จ่ายผ่านบัตรตามเงื่อนไขรายการนี้ ได้แก่ การใช้จ่ายในหมวดประกัน (MCC Code: 05960, 06300, 06381, 06399) จำกัดเฉพาะรายการชำระค่าเบี้ยประกันแบบชำระเต็มจำนวนเท่านั้นยกเว้น ยอดใช้จ่ายในรายการผ่อนชำระกับบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพทุกประเภท, รายการชำระค่าเบี้ยประกันชีวิตประเภท Unit Linked, ดอกเบี้ย, ค่าธรรมเนียมการโอนเงิน, ค่าปรับและค่าธรรมเนียมต่างๆ เงินคืนที่เกิดจากการยกเลิกการซื้อสินค้า/บริการ หรือเงินคืนที่เกิดจากการ Refund ทุกประเภทจะไม่นำมาคำนวณเพิ่มยอดเครดิตเงินคืนให้ตามรายการนี้ • ขอสงวนสิทธิ์ในการมอบ ยกเลิก เพิกถอน หรือเรียกคืนสิทธิประโยชน์ตามรายการนี้ ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนรวมทั้งเรียกให้ชดเชยค่าเสียหาย (ถ้ามี) หากมีการใช้สิทธิเข้าร่วมรายการ โดยไม่สุจริต ทูริสต์ หรือจงใจเพื่อให้ได้มาซึ่งสิทธิประโยชน์ในรายการนี้ หรือใช้บัตรฯ เพื่อธุรกิจทางการค้าเชิงพาณิชย์ ใช้บัตรฯ ผิดเงื่อนไขที่กำหนด หรือผิดวัตถุประสงค์ของการใช้เพื่อการบริโภค หรือผู้ถือบัตรมีการยกเลิกรายการใช้จ่ายภายหลังจากธนาคารได้มอบสิทธิประโยชน์ให้แก่ผู้ถือบัตรไปแล้ว • สิทธิพิเศษตามรายการนี้ ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้ และไม่สามารถแลกเปลี่ยน หรือถอนเป็นเงินสดหรือโอนสิทธิให้แก่ผู้อื่นได้ • ผู้ถือบัตรทุกรายที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการขายนี้ตกลงยอมรับข้อกำหนดตามกติกาและเงื่อนไขทุกประการ • ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลง แก้ไขหรือยกเลิก รายละเอียดเงื่อนไขและ/หรือสิทธิพิเศษใดๆ ในรายการนี้ โดยจะแจ้งให้ผู้ถือบัตรทราบล่วงหน้า และการแจ้งข้อผิดพลาด คำตัดสินของธนาคารถือเป็นขั้นสุดท้าย • ธนาคารไม่มีความเกี่ยวข้องกับการพิจารณา และการให้ความคุ้มครองตามเงื่อนไขการรับประกันทุกประเภท รายละเอียดประกัน, ประเภทประกัน เป็นไปตามเงื่อนไขที่บริษัทประกันกำหนด ผู้ขอควรทำความเข้าใจในรายละเอียดความคุ้มครองและเงื่อนไขก่อนตัดสินใจทุกครั้ง กรุณาหลีกเลี่ยงข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสินค้า/บริการ หรือต้องการใบเสร็จ หรือ ใบกำกับภาษี กรุณาติดต่อโดยตรงกับ/ผู้ขายสินค้า/ผู้ให้บริการ/ผู้จำหน่ายและ/หรือเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือบริการนั้นๆ • ตรวจสอบคะแนนสะสม Thank You Rewards ได้ที่แอปพลิเคชัน ใบบายแบงก์กิ้ง จากธนาคารกรุงเทพ หรือ โทร. 0 2638 4000 กด 1522 • ตรวจสอบเงื่อนไขเพิ่มเติมได้ที่ www.bangkokbank.com/creditcard หรือ ส่วนการบริการสมาชิกบัตร โทร. 0 2638 4000 • เงื่อนไขไม่เป็นไปตามที่ธนาคารและบริษัทกำหนด ทั้งนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไข ซึ่งจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า • กรณีมีข้อโต้แย้งคำตัดสินของธนาคารถือเป็นขั้นสุดท้าย

