

@Kitchen

KITCHEN & HOME

VOLUME 18 • ISSUE 203 July 2023

HOUSE INSPIRED *by Sculpture*

ประติมากรรมแบบโมเดิร์น บ้านพิเชฐ ที่ไม่ธรรมดา



ISSN 1905-3843



20

230702

(LH)
100.00



GIO...Water Proof Kitchen

ชุดครัว Modern Luxury Style ดีไซน์เรียบหรูและมีกลิ่นอายความอบอุ่นของเฟอร์นิเจอร์ และแอคเซสซอรี่ต่างๆ ที่เชื่อมโยงเข้ากันได้อย่างลงตัว หน้าบานเซรามิกลายหินอ่อน พื้นผิวต้าน ใช้น้ำมาต่อลายให้ดูสวยงามทั้งชุด และฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวที่匹ลต์อินไปกับชุดครัว สามารถใช้งานได้สะดวกสบายคล่องตัว

Crystal Design Center (CDC)

Room No.105-106 G. Floor, C-building, Crystal Design Center 1420/1 Praditmanutham Road., Ladprao, Bangkok, 10230

Tel : 0 2102 2128-9 **Fax :** 0 2102 2127 **Website :** www.giohome.com **E-mail :** sales@giohome.com

Facebook : @giohome2003



ด้านหน้าไอส์แลนด์ออกแบบเป็นหน้าบานสไลด์
ประหยัดเนื้อที่ในการเปิด-ปิด
และหยิบของใช้ได้ง่าย



ฟังก์ชันภายในตู้จัดเก็บเป็นตะแกรง
อะลูมิเนียมเคลือบไทเทเนียม
สามารถวางของได้จุใจ



ติดตั้งเตาแก๊สแบบหัว
ฝังเข้ากับเคาน์เตอร์ไอส์แลนด์
ดูกลมกลืนสวยงาม

JULY

KITCHEN

12 place

16 inspired living

20 around design

Pick The Little Inspiration Up :
หยิบแรงบันดาลใจเล็กๆ ขึ้นมา

24 kitchen series

48 kitchen tools

Fondue Pot
เพลิดเพลินไปกับการกินฟองดูว์ได้ง่ายๆ

50 good detail

เติมช่องแสงให้ครัวไม่อับทึบ
อากาศถ่ายเทสะดวก

24





ทรงพระเจริญ

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ

ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหารและพนักงาน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

JULY

HOME & GARDEN

- 56** home idea
(ส่วน)ครัวดีไซน์สวยในแบบฉบับของเรา
- 62** café hopping
Hacking Coffee Flagship
คอฟฟี่สเปซที่เล่าเรื่องด้วยโลกอนาคต
กลืนอายุ Cyberpunk
- 66** home tricks
ทริคเก็บอาหารแห้งในครัว
- 68** wish list
- 72** flower corner
Live a Colorful Life
สนุกกับสีสันในการตกแต่ง
- 74** garden lover
Lemon Me Farm
ฟาร์มที่เรียนรู้ทั้งเรื่องการปลูก
และแปรรูปจากผลมะนาว
- 78** update product

LIFESTYLE

- 83** easy recipe
Gluten-Free Cookies
- 90** interior gallery
The Collection: Luxury Edition
แต่งบ้าน 6 สไตล์
ด้วยเฟอร์นิเจอร์คอลเลกชันพิเศษ
- 94** art room
นิทรรศการ “ศิลปะ-ไทย-เวลา”
เขื่อนย่อนหลังหอศิลป์ พีระศรี-โครงการ 100 ปี
คอร์รัโด เฟโรซี (ศิลปะ พีระศรี) ถึงสยาม

74



Julie'sTM

CharmTM

Luxurious Cream Sandwich Biscuits

อร่อย เข้ม เต็มรสชาติ



f Julie's Biscuits

@juliesbiscuits

หาซื้อได้ที่



Lotus's



MaxValu

FOODLAND

OH

@Kitchen KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุลลกรี วิริยะรังสฤษฏ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฏ์

Pakaneer Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฏ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakaneer Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฏ์

PUBLISHING EDITOR

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

EDITOR-IN-CHIEF

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

DEPUTY EDITOR

Nalinnart Siriboon นลินนารต์ ศิริบุญ

ONLINE EDITOR

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

CREATIVE CONTENT

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐนรี ชำชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประภัตรโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ ธีระพจนารณ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitserree คนธนนท์ สุนธิติเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุตติ

Natcha Suwanpraoprerd นัชชา สุวรรณเพราพรัด

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิศกุลผล

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen ปัทรา โตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิษฐา 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

แยกสี

บริษัท สุนทรฟิล์ม จำกัด ☎ 0 2216 2760 ☎ 0 2216 2769

พิมพ์ที่

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

จัดจำหน่าย

เพ็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699

Editor's Note

สวัสดีค่ะคุณผู้อ่านทุกท่าน รสนิยมความชอบของคนเราก็เติบโตและเปลี่ยนแปลงไปได้ตามอายุและประสบการณ์ที่มากขึ้น รวมทั้งเทรนด์ของโลกที่เปลี่ยนไป เช่น ในสมัยก่อนเราอาจชอบฟังเพลงแบบหนึ่ง แต่ปัจจุบันกลับชอบฟังอีกแบบหนึ่ง หรือของกินที่เคยเกลียดกลับกลายเป็นของโปรดติดบ้านไปเสียนี้ บางคนกว่าจะรู้ตัวว่าชอบอะไรจริงๆ อาจต้องใช้เวลาในการทดลองและค้นหาไม่น้อย

เรื่องของการออกแบบและตกแต่งบ้านก็เช่นกัน เมื่อมาถึงจุดที่บอกได้อย่างชัดเจนว่าตัวเองชอบหรือไม่ชอบอะไรได้อย่างแท้จริง บ้านที่ออกแบบมาจึงจะตอบโจทย์ได้ลงตัว และสมบูรณ์กว่าที่เคย ดังเช่น **Kitchen Series** ฉบับนี้ พาไปชมไอเดียและแนวคิดในการออกแบบบ้านที่ผ่านการตกผลึกหลอมรวมกับตัวตนของเจ้าของ ตอบโจทย์ทุกกิจกรรมและไลฟ์สไตล์จนไม่อยากออกไปไหน บ้านหลังนี้มีดีเทลที่น่าสนใจหลายอย่างซึ่งเรานำมาให้ชมกันอย่างจุใจเลยที่เดียวค่ะ

จากนั้นพบกับอีกเรื่องราวสร้างแรงบันดาลใจของวิศวกรหนุ่มที่ผันตัวมารับช่วงสวนมะนาวของครอบครัว นำไปสู่การต่อยอดและสร้างแบรนด์ที่น่าภาคภูมิใจในคอลัมน์ **Garden Lover** แล้วพาไปชมไอเดียการออกแบบคอฟฟี่สเปซสุดเท่ไม่เหมือนใครในสไตล์ **Cyberpunk** ที่ชวนให้นึกว่าอยู่ในภาพยนตร์ Sci-Fi กับคอลัมน์ **Café Hopping**

ขอให้ทุกท่านเพลิดเพลินไปกับ K&H ฉบับนี้นะคะ หากสนใจอ่านฉบับย้อนหลังสั่งซื้อได้ที่ LINE OA : Kitchen & Home หรือทางร้านค้า Media Associated บนแอปพลิเคชัน Shopee ค่ะ



ภาพจากปก

ภาพ • ณวัฒน์ โศสดี

สไตลิสต์ • ชลดา อนันต์นาวิณสรณ์

ขอบคุณสถานที่ • คุณพิเชฐ จิงแย้มปิบ

กรिता วิริยะรังสฤษฎ์

บรรณาธิการบริหาร

SUBSCRIBE NOW



สมัครสมาชิก 1 ปี 1,000 บาท

จากราคาปกติ 1,200 บาท

รับหน้ากากผ้า 3D ลายดอกไม้น่ารัก

ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ สวมใส่สบาย ไม่ระคายเคืองผิว ระบายอากาศได้ดี

สมัครสมาชิก 2 ปี 2,000 บาท

จากราคาปกติ 2,400 บาท

เลือกรับพ็อกเก็ตบุ๊ก Beautiful Kitchen ครีวสวยทุกมุมมอง
หรือ Mix & Match Kitchen ดีไซน์ครัวที่แตกต่าง ได้ทันที



สมัครสมาชิก

นิตยสาร KITCHEN & HOME

☐ สมาชิกใหม่ ☐ ต่ออายุสมาชิก หมายเลข..... ☐ 1ปี ☐ 2ปี เริ่มนับเดือน.....
ชื่อ..... นามสกุล..... เพศ..... อายุ..... ปี
การศึกษา..... อาชีพ..... รายได้.....
สถานที่ส่งหนังสือ ☐ ที่บ้าน ☐ ที่ทำงาน
เลขที่..... อาคาร..... ชั้น..... ห้อง.....
หมู่ที่ / หมู่บ้าน..... ซอย..... ถนน.....
แขวง / ตำบล..... เขต / อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail.....

ชำระเงินโดย

- ☐ เช็คขีดคร่อม (ต่างจังหวัดเพิ่มค่าเรียกเก็บ 10 บาท) ในนาม **บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด**
42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9) ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
- ☐ โอนเงินเข้าบัญชีกระแสรายวัน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด **ธนาคารกรุงเทพ สาขาวิภาวดีรังสิต เลขที่บัญชี 196-3-01641-3**
(กรุณาแนบใบสมัครพร้อมหลักฐานการโอนเงินมาที่ฝ่ายสมาชิก โทร. 0 2691 4126-30 ต่อ 1310, 1313 แฟกซ์. 0 2691 5825-6
E-mail : member@ma.co.th Line ID : Send2ma)

ชำระด้วยบัตรเครดิตได้ที่เว็บไซต์

www.ma.co.th

สแกน QR Code



เพิ่มช่องทางใหม่
ง่ายกว่าเดิม!!

สั่งซื้อนิตยสารและพ็อกเก็ตบุ๊กผ่านทาง

 @gourmetandcuisine ได้แล้ววันนี้!

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 2691 4126-30 ต่อ 1310, 1313



THE CRYSTAL GRILL HOUSE

ร้านสเต็กโรแมนติก วิวดี ตัดแม่น้ำเจ้าพระยา

TEXT Was PHOTO Wutthipong



The Crystal Grill House เป็นร้านสเต็กเฮาส์และซีฟู้ดกริลล์ที่ตั้งอยู่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยาใน Asiatique The Riverfront Destination ตัวร้านอยู่ไม่ไกลจากเรือสิริมหาราชซึ่งเป็นเรือใบสามเสาตัดแปลงใหม่จากเรือทูลกระหม่อมที่เคยล่องจากเมืองไทยไปยังทั่วโลกในช่วงต้น ค.ศ. 1900

จุดเด่นของ The Crystal Grill House นอกจากจะมีเสน่ห์ในเรื่องของบรรยากาศที่ทำให้เราได้ชมความสวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยา เห็นวิถีชีวิตของผู้คน การคมนาคมทางน้ำที่วิจิตรสวยงามให้เห็นอยู่เป็นระยะแล้ว การนั่งกินอาหารท่ามกลางธรรมชาติ มองเห็นวิวพระอาทิตย์ตกก็เป็นอีกมู้ที่เพิ่มความโรแมนติกได้ไม่น้อย

การออกแบบแบ่งเป็นห้องไพรเวตตกแต่งสไตล์แตกต่างกัน ประกอบด้วย 5 ห้อง ได้แก่ อเมริกา อินเดีย เปอร์เซีย จีน และญี่ปุ่น รองรับจำนวนคนที่มาทานเป็นก๊วนแก๊งไม่ว่าจะเพื่อน ครอบครัวขนาดใหญ่ 8-10 ที่นั่ง หรือจำนวนคนน้อยลงมาน้อยแต่ยังต้องการความเป็นส่วนตัว

อาหารแต่ละเมนูสร้างสรรค์หน้าตาและรสชาติออกมาอย่างตั้งใจ *Katari Fried Tiger Prawns, Chunky Remoulade Sauce* กุ้งลายเสือเนื้อแดงสดพ่นกับแป้งฟิลโล ทำให้คนกินอย่างเราได้สนุกกับเมนูจานนี้ มีมิติจากหลากหลายองค์ประกอบ *Hokkaido Scallop Crudo* หอยเชลล์สดหั่นแว่นผ่านการปรุงมาอย่างพอดี เนื้อนุ่มฉ่ำ รสหวาน ท็อปปูบนเนื้อแตงโม กินคู่กันแล้วเพิ่มความสดชื่น ตัดรสด้วยอะโวคาโดซอสและวาซาบิที่เพิ่มความเผ็ดขึ้นมาอีกระดับ

ใครอยากเปลี่ยนบรรยากาศลองมาสัมผัสสัมผัสบรรยากาศแม่น้ำเจ้าพระยาแบบใกล้ชิด นอกจากอาหารอร่อยแล้วเรายังสามารถนั่งชมวิวยามค่ำคืน มองเห็นสีคืนจากอาคารบ้านเรือนปรับเปลี่ยนไปหลากหลายเฉดก็ตื่นตาตื่นใจไม่น้อยเลย

📍 เอเชียกิก เดอะ ริเวอร์ฟรอนท์ ถนนเจริญกรุง
แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ
🕒 ทุกวัน 16.30-24.00 น. ☎ 0 2059 5999



บุฟเฟ่ต์จวงความคุ้มค่า พร้อมเมนูพิเศษ ล็อบสเตอร์อบชีสที่ EASTIN GRAND HOTEL SATHORN

สายบุฟเฟ่ต์พลาดแล้วจะเสียใจ กับบุฟเฟ่ต์ต่อลิ้งการที่คุ้มค่า แถมยังคุ้มค่า เพราะครั้งนี้เราจะพาทุกคนไปกินอาหารบุฟเฟ่ต์เรือติ่งย่านสาทร ที่ห้องอาหารเดอะ กลาส เฮาส์ โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร กรุงเทพฯ บอกเลยว่าดีเกินการสะดวกมาก นั่งรถไฟฟ้ามหานครสถานีสุรศักดิ์แล้วเดินเข้าโรงแรมได้เลย ซึ่งมีให้บริการมือเย็นวันเสาร์ตั้งแต่ 18.00-22.00 น. หรือจะเป็นมือกลางวันในวันอาทิตย์เวลา 12.00-15.00 น.

บุฟเฟ่ต์ที่เป็นอาหารนานาชาติมีให้เลือกหลากหลายกว่า 80 เมนู เริ่มที่ไลน์อาหารเรียกน้ำย่อย มีทั้งปลากะพงทอดยี่มมะม่วง ยำเนื้ออย่าง สลัดคีนัวเพื่อสุขภาพ โคลด์คัตและชีสชิ้นดี สำหรับอาหารญี่ปุ่นอิมมอรอย กับชาชิมิสดใหม่ทั้งปลาซามาจิ ปลาแซลมอน ปลาทูน่า ปลาซาบะ ทาโกะ เทมปุระ ส่วน Seafood On Ice มีปูยักษ์ (King Crab) ปูไข่ (Brown Crab) ปูม้า ปูทะเล กุ้ง หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ หอยนางรมเกาหลี ถ้าไม่ชอบกุ้งแบบเย็นทางห้องอาหารมีกุ้งแม่น้ำเผาร้อนๆ เสิร์ฟคู่กับ น้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด มีทั้งแบบพริกสีเขียวและสีแดง เลือกจิ้มกันได้ ตามใจชอบเลย

เมนูไฮไลต์ขึ้นชื่อของที่นี่คือปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว นึ่งสดๆ ร้อนๆ แบบจานต่อจาน ปลาเนื้อนุ่มรสชาติดี นอกจากนี้เชฟได้เตรียมล็อบสเตอร์อบชีสให้ทุกท่านคนละครึ่งตัว ขนาดของล็อบสเตอร์ตัวใหญ่มากเสิร์ฟทั้งก้ามท้อปด้วยชีสร้อนๆ แต่ถ้าใครไม่ชอบชีสสามารถสั่งนั่งธรรมดาได้เลย

มาต่อกันที่อาหารปรุงร้อนไลน์บุฟเฟ่ต์มีหลากหลายเมนู เช่น เนื้อแกะอบ เนื้อวากิวออสเตรเลียอบ หมูกรอบสไตล์อิตาเลียน กระเพาะปลา ต้มยำ สเปกเตียนานาชนิด รวมถึงอาหารไทยขึ้นชื่อ อย่างมัสมั่นเนื้อที่ไม่ควรพลาด สั่งปุ๊บทำปั๊บ เสิร์ฟให้กินกันแบบร้อนๆ

ปิดท้ายด้วยของหวานมีทั้งขนมไทยนานาชนิด ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน ทำสดๆ ร้อนๆ จากเตา ขนมเค้ก เช่น ชีสเค้ก แครมบุรเล แอปเปิ้ลครีมเมลพาย มาการอง ไอศกรีมหลากหลายรสชาติ และช็อกโกแลตฟองดู ที่นำผลไม้ชิ้นเล็กๆ หรือมาการองเสียบไม้จุ่มในช็อกโกแลต ช็อกโกแลตเลิฟเวอร์พลาดไม่ได้เพราะเนื้อช็อกโกแลตนุ่มหอมมาก ดื่มคู่กับชากาแฟละมุนดีจริงเชียว

สำรองที่นั่งล่วงหน้าโทร. 0 2210 8100 ต่อ ห้องอาหารเดอะ กลาส เฮาส์ ราคาสุทธิท่านละ 1,950 บาท โรงแรมมีโปรโมชั่นร่วมกับบัตรเครดิตร่วมรายการ ลด 20% จาก 1,950 บาท เหลือเพียง 1,560 บาท รวมน้ำเปล่าและน้ำสมุนไพรในไลน์บุฟเฟ่ต์ (เด็กอายุ 6-12 ปี ลด 50% จากราคาเต็ม)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

☎ 0 2210 8100 📍 EastingrandSathorn
🌐 eastingrandsathorn.com



TROT CAFE KHAOYAI

คาเฟ่เฝ้าไร่ใหญ่สไตล์คันทรี่

TEXT PJ PHOTO Po



คาเฟ่สุดชิลเอาใจสายรักธรรมชาติที่ไม่ได้มีแค่ภูเขาและทุ่งหญ้า แต่ยังมีม้าให้เราได้ทำกิจกรรมให้อาหารหรือจะขี่หลังก็ได้ เป็นที่มาของชื่อ Trot มีความหมายว่าการวิ่งเหยาะๆของม้า

คาเฟ่นี้ตั้งอยู่ใกล้กับแวนโซ ชาญวีส รีสอร์ท แอนด์ คันทรี คลับ สังเกตได้ไม่ยาก เดินเข้ามาจะพบกับตัวร้านที่ตั้งอยู่ท่ามกลางสนามหญ้าเขียวขจี มีต้นไม้ใหญ่ล้อมรอบ และมีม้าเดินชิลอยู่รอบๆ ร้าน ภายในร้านแบ่ง

ออกเป็น 2 โซน คือเอาท์ดอร์และอินดอร์ บรรยากาศของร้านโล่งโปร่งสบาย มีลมพัดอยู่ตลอดเวลา การออกแบบร้านเน้นความเป็นธรรมชาติ โดยเลือกใช้วัสดุอย่างไม้เป็นหลักเพื่อให้กลมกลืนกับบรรยากาศโดยรอบที่เรียบง่ายและเป็นกันเอง

นอกจากความสวยงามของร้านแล้ว สิ่งที่น่าสนใจไม่แพ้กันคือเมนูของที่นี่มีให้เลือกหลากหลาย ใช้วัตถุดิบที่ดีทั้งเครื่องดื่มและอาหาร ปิดท้ายด้วยของหวานก็ล้วนรสชาติดีทั้งนั้น สำหรับใครที่เดินทางมาเที่ยวเขาใหญ่หรือกำลังหาคาเฟ่พักผ่อนที่ได้ทั้งบรรยากาศและรสชาติอาหารครบครันก็ต้องที่นี่เลย แล้วอย่าลืมไปเล่นกับน้องม้าซึ่งเป็นอีกหนึ่งไฮไลต์ของทางร้านเลย



📍 ตำบลหนองพระ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

🕒 ทุกวัน 10.00-19.00 น. ☎ 08 8378 2324

📱 trotcafe khaoyai





ภารกิจ แบล็คชาบู ฮันเตอร์ ล่า-ลึบ-แลก รางวัลรวมมูลค่ากว่า 1 ล้านบาท

ชาบูชิชอบแพนๆ ชาบูชิ และเหล่านักกิน สายเกมเมอร์ส์ ร่วมภารกิจ ล่า-ลึบ-แลก รางวัลใหญ่ อาทิ ทองคำแท่ง มูลค่าน้ำหนักรวม 3 บาท และรางวัล ส่วนลดพิเศษมากมาย รวมมูลค่ากว่า 1 ล้านบาท หลังส่งมอบซีรีส์ใหม่ เทศกาล "แบล็คชาบู" (BLACK SHABU) ออกมาสร้างสีสันความอร่อยแบบทันสมัย เต็มพิกัดให้กับวงการชาบูชาบู และซูชิ

ล่าสุด ชาบูชิ (SHABUSHI) แปรนตร์/ร้านอาหารญี่ปุ่นคุณภาพในเครือโออิชิ เดินหน้ายกระดับความเข้ม พร้อมสร้างละครกิจกรรมการตลาดสุดล้ำ เปิดตัวเกมออนไลน์ "แบล็คชาบู ฮันเตอร์" (BLACK SHABU HUNTER) ร่วมเปิดปฏิบัติการ อิม...มันส์! ไปกับภารกิจพิเศษ ผ่านกิจกรรมสะสมคะแนน เกม "แบล็คชาบู ฮันเตอร์" พร้อมเดินหน้า "ล่า" ไอเทมวัตถุดิบพิเศษ คือ เมนูลิขสิทธิ์ใหม่ แบล็คชาบูหลากหลายเมนูบนลายพาน ได้แก่ ลันคอกหมูคุโรบุตะ หมูเต็งลาห่วย ลูกชิ้นเอ็นหมู เส้นเล็ก เส้นราเมง (บะหมี่ญี่ปุ่น) เส้นคุซูชิ (วุ้นเส้นญี่ปุ่น) ผักบุ้ง และใบโหระพา ลากลงหม้อชาบูชาบูให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนด เพื่อเก็บสะสมคะแนน ตั้งแต่ 1 มิถุนายน 2566-25 กรกฎาคม 2566

สำหรับผู้เล่นที่มีคะแนนสะสมสูงสุด 10 อันดับแรก รับสิทธิ์ "ลึบ" รางวัลใหญ่ ได้แก่ รางวัลที่ 1 : รางวัลทองคำแท่ง มูลค่าน้ำหนัก 3 บาท จำนวน 1 รางวัล (สำหรับผู้เล่นที่มีคะแนนสะสมสูงสุดอันดับ 1) รางวัลที่ 2 : รางวัลทองคำแท่ง มูลค่าน้ำหนัก 1 บาท จำนวน 1 รางวัล (สำหรับผู้เล่นที่มีคะแนนสะสมสูงสุดอันดับ 2)

หรือรางวัลที่ 3-7 : รางวัลกินชาบูฟรีตลอดปี* จำนวน 8 รางวัล (สำหรับผู้เล่นที่มีคะแนนสะสมสูงสุดอันดับ 3-10) และประกาศรายชื่อผู้ที่ได้รับรางวัล ผ่านทางเฟสบุ๊ก OISHI Restaurant Thailand : www.facebook.com/oishigroup วันที่ 30 กรกฎาคม 2566

หรือใช้คะแนนสะสมตามที่กำหนดเพื่อ "แลก" รางวัลส่วนลดพิเศษมากมายจากชาบูชิ ซึ่งมีให้เลือกหลากหลายรายการ ดังนี้ คูโปงพิเศษ "กินฟรี" (สำหรับ 1 ท่าน) คูโปงพิเศษ "มา 1 ฟรี 1" คูโปงพิเศษ "มา 4 จ่าย 3" คูโปงพิเศษ "ส่วนลด 50 บาท" หรือ คูโปงพิเศษ "ส่วนลด 20 บาท" ตั้งแต่ 1 มิถุนายน 2566-30 กรกฎาคม 2566 หรือจนกว่าสิทธิ์จะครบจำนวน (ทั้งนี้ สามารถใช้สิทธิ์ได้ถึง 31 สิงหาคม 2566)

โดยกติกาและวิธีการร่วมสนุกเกมแบล็คชาบู ฮันเตอร์มีดังนี้ 1. ดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน BevFood และลงทะเบียนใช้งานให้ครบถ้วน ถูกต้อง 2. กดที่แบนเนอร์เกม "แบล็คชาบู ฮันเตอร์" เพื่อเข้าสู่เกม และเริ่มเล่นเกมได้ทันที 3. ล่าเมนูแบล็คชาบูบนลายพาน แล้วลากลงหม้อชาบูชาบูเพื่อเก็บแต้มและสะสมคะแนน 4. ลุ้นรางวัลใหญ่/ อาทิ ทองคำแท่ง มูลค่าน้ำหนัก 3 บาท หรือแลกรางวัล ส่วนลดพิเศษมากมายเมื่อสะสมคะแนนตามที่กำหนด

สามารถติดตามข่าวสารและเงื่อนไขกิจกรรมได้ที่เฟสบุ๊ก OISHI Restaurant Thailand : www.facebook.com/oishigroup หรือ <https://www.oishifood.com/page/blackshabuhunter>

Stunning with ART & DÉCOR PIECES

มนต์สะกดแห่งงานศิลป์

TEXT / STYLIST Cholada Ananaweenusorn PHOTO Kawin Thongsomboon

แผ่นโมเสกหลากสีสลับถูกเรียงร้อยให้คล้ายดั่งปีกแห่งของศิลปิน
ที่ป้ายปาตวาดาตรูปกรวยออกมาเป็นศิลปกรรมตกแต้มมนต์อันงดงาม
ผนวกกับข้าวของประดับประดาที่รังสรรค์ขึ้นอย่างประณีต สิ่งเหล่านี้
คล้ายดั่งมนต์สะกดที่ตราตรึงทุกสายตาของทุกคนที่ได้มาเยือน

ตู้ติดผนัง
"Oiseaux"
418,370.-

อาร์มแชร์
"Tole Slipper"
157,290.-

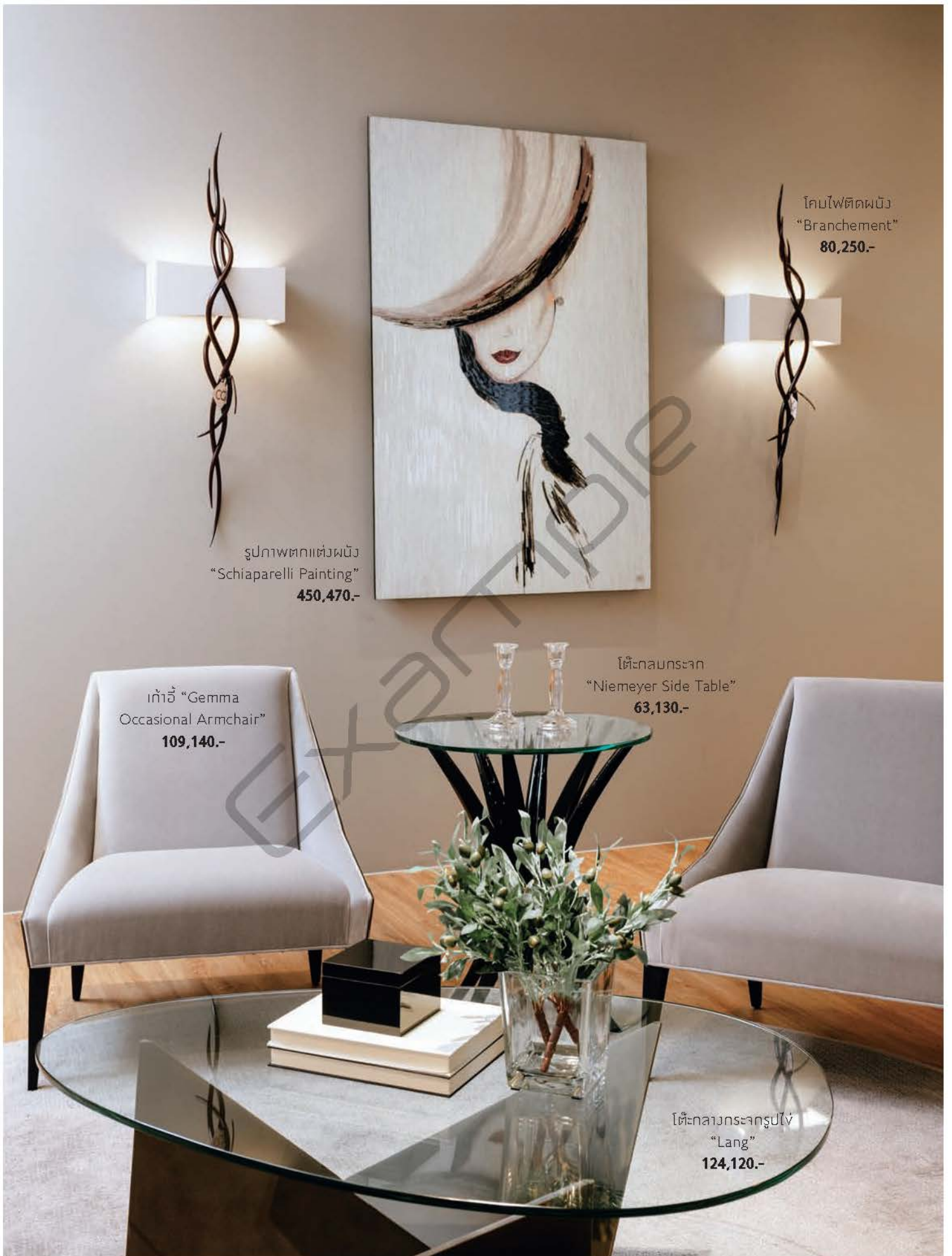
โต๊ะกลางสี่ด้าน
201,160.-

1. โคมไฟแขวน "Crystal Rock" 5 ดวงโคม 196,880.-
3 ดวงโคม 118,770.-
2. รูปภาพตกแต่งผนัง
"Rita Mosaic" 410,880.-
3. ประติมากรรมตกแต่งขนาดเล็ก
"Repose Sculpture" 95,230.-

รูปถ่ายตกแต่งผนัง
490,060.-
"Manchon"

ตู้ติดผนัง
"Larive
Cabinet"
180,830.-

1. โคมไฟตั้งพื้น "Georgia" **129,470.-**
2. ประติมากรรมตกแต่งขนาดเล็ก "Pamplona Sculpture" **25,680.-**
3. เก้าอี้ "Criterion" **174,410.-**



รูปภาพตกแต่งผนัง
"Schiaparelli Painting"
450,470.-

โคมไฟติดผนัง
"Branchement"
80,250.-

เก้าอี้ "Gemma
Occasional Armchair"
109,140.-

โต๊ะกลมกระจก
"Niemeyer Side Table"
63,130.-

โต๊ะกลางกระจกรูปไข่
"Lang"
124,120.-

โคมไฟ "Cipher"
300,670.-

รูปภาพตกแต่งผนัง
"Le Bouquet Mosaic"
356,310.-

1. ตู้ติดผนัง "Pinson" 288,900.-
2. เก้าอี้ "Agatha" 113,420.-
3. โต๊ะอาหาร "Sangallo IV" 273,920.-
4. พรม "Genesis" 421,580.-

สินค้าทั้งหมดมีจำหน่ายที่ : Christopher Guy

📍 ชั้น 2 อาคาร B คริสตัล ดีไซน์ เซ็นเตอร์ (CDC)

ถนนประดิษฐ์ปทุมธรรม แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ

☎ 0 2101 6701 🌐 eurocreations.co.th

Pick the Little INSPIRATION UP

หยิบแรงบันดาลใจเล็กๆ ขึ้นมา



■ Clara del Portillo และ Alex Selma สองนักออกแบบอุตสาหกรรมชาวเม็กซิโกละเล่นไอเดียที่ทำงานร่วมกันในนาม Yonoh เพื่อจับจุดเด่นของตัวเตาเอเชียมาเป็นแรงบันดาลใจให้กับรูปด้านบน (Top View) ของ Marietta เก้าอี้ที่ถอดส่วนหัว ทา และตัวรองแบบลงชนิดนี้ออกมาเป็นพนักพิง ทา หัวแวน และแผ่นรองนั่งของเก้าอี้ที่ออกแบบให้กับ Capdell

ในคอลเล็กชัน Marietta นี้ Yonoh ออกแบบมาหัวเก้าอี้ เก้าอี้พร้อมหัวแวน เก้าอี้ทรงสูง และเก้าอี้เลานจ์ โดยวัสดุที่ใช้สำหรับทำโครงหลักและขาคือเหล็กกล้าทำสีอุตสาหกรรมกันสนิมแทนการใช้สแตนเลส จุดเด่นของโครงเก้าอี้คือเส้นคู่ที่เชื่อมต่อกันจากด้านล่างที่รับแผ่นรองนั่ง ขึ้นมาโค้งเป็นรูปตัวยูคว่ำแล้วมีเส้นเชื่อมกับเส้นรอบหัวแวนของเก้าอี้ และสำหรับเก้าอี้ที่ออกแบบให้ใช้ภายนอกได้

แผ่นรองนั่งและพนักพิงจะเปลี่ยนมาใช้อะลูมิเนียมขัดขึ้นรูปและทำสีอุตสาหกรรม โดยบากเส้นด้านข้างแผ่นพนักพิงเพื่อจับขึ้นรูปให้โค้งรับสรีระและยึดกับโครงเก้าอี้ด้วยหมุด 4 จุด เป็นความฉลาดในการผูกโครงเก้าอี้ และความน่ารักในเชิงออกแบบชัดเจนว่ารูปร่างของแผ่นรองนั่งและพนักพิง ที่ปรับรูปหน้าเหลี่ยมให้มีสัดส่วนที่สื่อไปถึงตัวแมลง

ชื่อ Marietta เป็นชื่อที่มักใช้ตั้งให้เด็กหญิงในความหมายของ ผู้เป็นที่รักในภาษาฝรั่งเศส และเก้าอี้ในคอลเล็กชันนี้ได้รับการออกแบบมาให้สามารถซ้อนกันได้ โดยพนักพิงและแผ่นรองนั่งมีหัวแบบกรุบๆ ไม่อึดติดเค้น และอะลูมิเนียม

📷 Capdell, ESP และ Yonoh Creative Studio

