

@Kitchen

KITCHEN & HOME

VOLUME 19 • ISSUE 221 January 2025

TRUE
INSPIRATION

บ้านที่เปี่ยมด้วยความอบอุ่น



ISSN 1905-3843

9 771905 384014
20 (LH) 100.00
250102

ชุดเครื่องครัว GOURMET รุ่น ZYLSTRA SERIES

ปรุงอาหารเพื่อโภชนาการและสุนาามย์ของครอบครัว

เปิดประสบการณ์การปรุงอาหารกับเครื่องครัวชุดพรีเมียม
คุณภาพสูง Gourmet รุ่น Zylstra Series จากเรนา-แวร์
(Rena Ware) ที่สามารถใช้งานได้อเนกประสงค์ 17 ชิ้น
เปรียบเสมือนหนึ่งว่ามีเครื่องครัวถึง 66 ชิ้น

เพื่ิผลิตพิลกับการสร้างสรรคอาหารมือพิเศทั้งผัด ทอด
ต้ม ตุ่น นึ่ง อบ หรืออุ่น โดยใช้นวัตกรรมชั้นสูงในการออกแบบ
และผลิตตามหลักการยศาสตร์ ทำให้ใช้งานได้สะดวกและ
ปลอดภัย และใช้วัสดุเกรดดีทีสุดซึ่งมีเทคโนโลยีซูพี-เพล็กซ์™
5 ชั้น เป็นการผสมผสานจุดเด่นของวัสดุต่างๆ เข้าด้วยกัน เช่น

สแตนเลสที่มีความทนทาน สวยงาม ปลอดภัย และอะลูมิเนียม
ที่สามารถกระจายความร้อนได้ดีและทั่วถึง ทำให้ประหยัด
พลังงาน ได้รับการรับรองจาก NSF P390 Certification ในด้าน
ความปลอดภัย การออกแบบ โครงสร้าง และวัสดุทีเลือกใช้ ทำให้
มีสมรรถภาพมากกว่าเครื่องครัวโดยทั่วไป สามารถใช้ประโยชน์
ได้หลากหลาย มีวิธีการปรุงทีสามารถเก็บกักสารอาหารได้
อย่างครบถ้วน และมีการรับประกันตลอดอายุการใช้งาน

โดยชุดเครื่องครัว Gourmet รุ่น Zylstra Series ประกอบด้วย
ชุด Chef I รุ่น Zylstra 7 ชิ้น, ชุด Chef II รุ่น Zylstra 7 ชิ้น และ
ชุดภาชนะ 6 ลิตร



RENA WARE

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ renaware.com [RenaWareThai](https://www.facebook.com/RenaWareThai) [renawarethai](https://www.instagram.com/renawarethai)

JANUARY

KITCHEN

12 place

18 unbox

ไปต่อกับบรรยากาศใหม่ที่ไม่น่าเบื่อด้วย
Zojirushi Electric Griddle (EA-KFQ)

20 around design

Less Talk More Design Develop
ให้การพัฒนางานออกแบบพูดแทน

24 kitchen series

50 kitchen tools

Ballarini Granitium
สนุกไปกับการทำอาหารด้วยกระทะ Non-Stick

52 good detail

เพราะโลกของเด็กสำคัญ สถาปัตยกรรมจึง
ที่มีผลต่อการพัฒนาของเด็กน้อย

12





เช็กอินมือค้ายามดึกใจกลางกรุงเทพฯ ณ ห้องอาหารเรดสกาย

เอาใจสายหิวยามดึก ยามค่ำคืนกับอาหารจานพิเศษที่ห้องอาหารเรดสกาย โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ ให้คุณคงแขนพาคนรู้ใจเปลี่ยนบรรยากาศการรับประทานอาหารมือดึก พร้อมเช็กอินกลางกรุงเทพฯ ดื่มด่ำในบรรยากาศยามค่ำคืนกับ Late Menu เมนูอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน พร้อมชมวิวแบบ 360 องศา บนยอดตึกสูงระฟ้า ดึงดูดด้วยแสงสีเรียบหรู อบอุ่น ตัดด้วยสีเขียวสดใสนวล และเส้นขอบฟ้าเข้ากันอย่างลงตัว ทั้งยังเพลินไปกับดีเจมากความสามารถ และเซฟล์ูก้า รุสโซ หัวหน้าที่พ่อดุริ่งประจำห้องอาหาร ผู้เฝ้าตรงสรรค์ความอร่อยเมนูชิกเนเจอร์ให้คุณได้ลิ้มลอง อาทิ เนื้อวากิวทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมไข่กระดุกวัวเห็ดทรัฟเฟิล 750 บาท++, หอยนางรม 6 ตัว หอยนางรมพิน เดอ แคลร์ และหอยนางรมเซนต์เนล พร้อมซอสและเครื่องเคียง 1,100 บาท++, เบอร์เกอร์เนื้อวักเสิร์ฟพร้อมเห็ดทรัฟเฟิลและพิวกราสต์ และเฟรนช์ฟรายส์ 950 บาท++, สเต็กปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง เลมอนเจล

และซอสเลมอน 1,350 บาท++, สเต็กเนื้อวากิวริบอายเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ซอสบาร์เนส 1,750 บาท++ และเมนูความอร่อยที่จะมาสร้างสีสันยามค่ำคืนแห่งความสุขอีกมาก รวมไปถึงเครื่องดื่มเพิ่มอรรถรสในมือค้ายามดึก

Late Menu เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 22.00-23.30 น. ณ ห้องอาหารเรดสกายชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ สำหรับเมนูปกติ เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 17.00-22.30 น.



สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง

☎ 0-2100-6255 📧 diningcgcw@chr.co.th

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารเรดสกายได้ที่

🌐 bangkokredsky.com

📍 Red Sky Bangkok 📷 redskybkk_centara

JANUARY

HOME & GARDEN

- 58** pet club
จากวันแรกที่เลี้ยงแมว
บันทึกความผูกพันของคนรัก (แมว) ที่ไม่มีวันสิ้นสุด
- 64** café hopping
Lete Home & Studio
บ้าน คาเฟ่ และสตูดิโอจางอาร์ต
- 68** garden lover
Flower Garden
ทุ่งสวรรค์ ตะวันฉาย
- 72** wish list
Vibrant Energy
- 74** flower corner
New Year Better Attitude
สุขแบบเรียบง่ายไปกับสิ่งรอบตัว
- 76** update product

LIFESTYLE

- 81** easy recipe
Let's Cook Together
ชวนเด็กๆ มาเข้าครัวกัน
- 88** interior gallery
200 Years
Journey Through Thai Modern Art History
จากชรัวอินโข่ง ถึง Crybaby
- 92** art room
"บทเพลงแห่งความเจ็บจน" โดย พิษณุ สุทนต์

KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเค็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี วิริยะรังสฤษฏ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฏ์

Pakane Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฏ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakane Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฏ์

PUBLISHING EDITOR

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

EDITOR-IN-CHIEF

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

DEPUTY EDITOR

Nalinnart Siriboon นลินนารถ ศิริบุญ

ONLINE EDITOR

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

CREATIVE CONTENT

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐฐันรี จั๋นชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประภัตรโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ วีระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitiseree คนธนนท์ สันตฐิติเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุตติ

Natcha Suwanpraopred ณัฏชา สุวรรณเพราพรศ

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิงศีลศุภผล

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen ปัทพา ไตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphiltchaya Phruksa-aphon อภิษฐา พฤษภาภรณ์

ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุญนาค

ADVERTISING SECRETARY

Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

ADVERTISING COORDINATOR

Sasilmwon Sriplm ศศิวิมล ศรีพิมพ์

สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา

สมาชิก และกองจัดการ ติดต่อกับ

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเค็ด จำกัด

42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)

ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☎ 0 2691 4126-30

☎ 0 2276 2336

✉ kitchen2549@yahoo.com

แอดส์

บริษัท สุนทรพิศล จำกัด ☎ 0 2216 2760 ☎ 0 2216 2769

พิมพ์

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

จัดจำหน่าย

हे็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699

EDITOR'S NOTE

Happy New Year! ในโอกาสเริ่มต้นปีใหม่ในพุทธศักราช 2568 ดิฉันและทีมงาน Kitchen & Home ขอร่วมอวยพรปีใหม่ให้ทุกท่านได้เริ่มต้นปีอย่างมีความสุขและสดใส ปราศรณานาสิ่งใดก็ขอให้สมดังหวังทุกท่านนะคะ

ในฉบับนี้เราอัดแน่นด้วยเรื่องราวรอบบ้านที่ชวนใจฟูและจะส่งพลังบวกให้แก่ทุกท่าน อย่างแน่นอน เริ่มจากเรื่องราวของ “บ้าน” ที่เป็นจุดเริ่มต้นของทุกความสุขในชีวิต Kitchen Series ชวนชมบ้านที่ตกแต่งในสไตล์โมเดิร์นคลาสสิก ด้วยแรงบันดาลใจจากการเดินทาง คัดสรรเฟอร์นิเจอร์จากนานาประเทศเพื่อเติมฝันให้เป็นจริง ตามด้วยบ้านอีกหลังซึ่งเป็นบ้านหลังแรกของเจ้าของ จึงใส่ใจพิถีพิถันทุกในขั้นตอนเพื่อรีโนเวตให้เป็นพื้นที่แห่งความสุขสำหรับทุกสมาชิกในครอบครัวอย่างแท้จริง

Pet Club พาไปสัมผัสบ้านที่อบอุ่นด้วยความรักจากน้องแมวสุดน่ารักถึง 9 ชีวิต จากที่ไม่เคยคิดจะเลี้ยงมาก่อน ตามด้วย Garden Lover พาไปฮิลใจกับสวนดอกไม้บ้านสะพรั่ง ณ พังสวรรค์ ตะวันฉาย สวนดอกไม้ใกล้กรุงเทพฯ และต้อนรับวันเด็กด้วย Easy Recipe เอาใจคุณหนูๆ ด้วยเมนูอร่อยที่เด็กก็สามารถเข้าครัวช่วยทำได้ค่ะ

ขอให้ทุกท่านมีพลังใจเต็มเปี่ยมในเดือนแรกของปีนี้ แล้วพบกันฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



ภาพจากปก

ภาพ • อภิชาติ วรรณะวิสัย

สไตล์ • ชลดา อนันต์นาวิณสรณ์

ขอบคุณสถานที่ • คุณสุภัค ธงชัยวัฒนอำพล

และคุณทรงธรรม เจริญทอง



สมัครสมาชิก

นิตยสาร Kitchen & Home

☐ สมาชิกใหม่ ☐ ต่ออายุสมาชิก หมายเลข..... ☐ 1 ปี ☐ 2 ปี เริ่มนับเดือน.....

ชื่อ..... นามสกุล..... เพศ..... อายุ.....

ปีการศึกษา..... อาชีพ..... รายได้.....

สถานที่ส่งหนังสือ ☐ ที่บ้าน ☐ ที่ทำงาน

เลขที่..... อาคาร..... ชั้น..... ห้อง.....

หมู่ที่ / หมู่บ้าน..... ซอย..... ถนน.....

แขวง / ตำบล..... เขต / อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail.....

ชำระเงินโดย

- ☐ เช็คบัตรเครดิต (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
(กรุณาแฟกซ์ ใบสมัครพร้อมหลักฐานการโอนเงินมาที่ฝ่ายสมาชิก 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



ALL WEATHER FARM

คาเฟ่ฟาร์มชาติ



หากเมื่อความวุ่นวายของสังคมเมือง และอยากปล่อยกาย ปล่อยใจให้ได้ใกล้ชิดกับธรรมชาติ All Weather Farm คืออีกหนึ่งสถานที่ที่ท่องเที่ยวขนาดย่อมๆ ที่มีทั้งฟาร์มผัก สวนสัตว์เล็กๆ ซึ่งเราสามารถให้อาหารและชมน้องๆ ได้ในระยะใกล้ รวมถึงยังมีโซนคาเฟ่ที่เสิร์ฟอาหารสไตล์โฮมคูกิงที่พิถีพิถันตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบไปจนถึงใส่ใจในรสชาติ

คาเฟ่ที่นี้ออกแบบเป็นสไตล์โรงนา เป็นความประติมากรรมที่ไม่ได้พยายามให้สวยเกินธรรมชาติ แต่กลับดูอ่อนนุ่มและเข้ากับพื้นที่โดยรวมได้เป็นอย่างดี ภายในดูโปร่งโล่ง สามารถมองเห็นท้องฟ้าและต้นไม้เขียวชอุ่มได้อย่างสบายตา หากใครมาในช่วงแดดร่มลมตกแนะนำให้นั่งในโซนเอาท์ดอร์ เพราะบรรยากาศดีมาก สัมผัสได้ถึงความสะดวกและธรรมชาติที่มาบรรจบกันอย่างลงตัว

อีกหนึ่งจุดเด่นของ All Weather Farm นอกจากจะนำวัตถุดิบสดจากฟาร์มมาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารแล้ว รสชาติยังอร่อยจัดจ้าน เป็นอาหารที่ผสมผสานระหว่างไทย ฝรั่งเศส และญี่ปุ่น ดูเรียบง่ายก็จริง แต่ก็ยังชวนลูกเล่นไว้ในส่วนประกอบที่ทำให้คนกินรู้สึกได้ว่าได้เหมือนกัน เช่น เมนูสลัดเต้าหู้เย็น สเปกเกตตี้คาร์บอนารา ผัดไทยกุ้งสด เปาะเปี๊ยะต้มยำกุ้ง ยำหมูสไลซ์ไทยญี่ปุ่น เนื้อไทยวากิวย่าง พิซซาดิบ ซึ่งทางร้านเลือกใช้ปลากระพง รวมถึงเครื่องต้มก็มีให้เลือกสรรพอดีอย่าง อาทิ น้ำอ้อย มะกูดมะนาวไซดา น้ำช็อคโกแลตมะพร้าว สับปะรดไซดา แต่ละเมนูต้มแล้วสดชื่นคลายร้อนได้จริงๆ เชียว

📍 ซอยเทียนทะเล 20/1 แขวงสามเณร เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ
🕒 ทุกวัน 10.30-20.00 น. (ปิดวันจันทร์)
เฉพาะวันศุกร์-อาทิตย์ 09.00-20.00 น.
📱 AllWeatherFarmTH



SINDOSEGI ปิ้งย่างเกาหลี พิักัดใหม่ เมกาบางนา

Sindosegi เป็นร้านปิ้งย่างระดับพรีเมียมที่โด่งดังในประเทศเกาหลีใต้ได้รับความนิยมมาก ๆ จากคนเกาหลี ซึ่งมีสาขากระจายตัวอยู่กว่า 16 สาขา นับเป็นความโชคดีของคนไทยหลังจาก Sindosegi เปิดสาขาแรกในเมืองไทย ใจกลางสยามสแควร์ กลายเป็นที่ถูกอกถูกใจและถูกพูดถึงเป็นอย่างมาก ด้วยความอร่อยของวัตถุดิบที่ทางร้านคัดสรรเฉพาะเนื้อหมูสายพันธุ์ดุริอก

ตอนนี้ชาวบางนาเตรียมเฮกันได้เลย เพราะร้านส่งต่อความอร่อยสู่สาขาที่ 2 เมกาบางนา บรรยากาศภายในร้านดูพรีเมียมและน่านั่งมาก ๆ ส่วนอาหารก็มีให้เลือกหลากหลายเมนู แต่ไฮไลต์อยู่ที่วัตถุดิบซึ่งเนื้อหมูของที่นี่เกือบทุกเมนูจะต้องผ่านการ Wet-Aged และ Dry-Aged เพื่อเพิ่มความนุ่มชุ่มฉ่ำโดยไม่จำเป็นต้องผ่านการหมักด้วยเครื่องเทศ

นอกจากจะให้ความสำคัญกับวัตถุดิบแล้ว การย่างก็เป็นอีกจุดสำคัญ คือต้องย่างในอุณหภูมิที่เหมาะสม ห้ามเกิน 250 องศาเซลเซียส ซึ่งพนักงานจะมีเครื่องวัดอุณหภูมิหน้าเตา จากนั้นจะนำหมูที่เราสั่งมาย่างแต่ละด้านใช้เวลา 1 นาทีเท่านั้น เพื่อคงความชุ่มฉ่ำของเนื้อหมู ซึ่งเราสามารถเลือกกินได้กับน้ำจิ้ม หรือจะเลือกกินกับเกลือชนิดผสมมัสตาร์ดหน่อยแล้วห่อด้วยใบงาก็อร่อยแล้ว รวมถึงยังมีเครื่องดื่มที่เข้ามาเพิ่มอรรถรสให้การกินปิ้งย่างเกาหลีนั้นสนุกยิ่งขึ้น



📍 Mega FoodWalk ชั้น 1 (ใกล้ลานน้ำพุ) สาขาเมกาบางนา
ถนนบางนา-ตราด ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ
🕒 ทุกวัน 10.00-22.00 น.
☎ 08 1906 1232 📱 SindosegiThailand



Shinsen Alive-Style Dining

การกลับมาครั้งใหม่ที่ใครก็หลงรัก

Shinsen ร้านอาหารญี่ปุ่นใหม่ใหม่ที่เปลี่ยน
มู้ดแอนด์โทนจาก Shinsen Market สู่ Shinsen
Alive-Style Dining ตกแต่งบรรยากาศภายในร้าน
สไตล์โมเดิร์นเจแปนีส ถึงจะดูทันสมัยแต่กลับ
สร้างความรู้สึกอบอุ่นแถมน่านั่งมากกว่าเดิม
มีความโปร่งโล่งขึ้น โทนสีสบายตาขึ้น ที่สำคัญ
ขนาดเนื้อที่กว้างขวางถึง 2 ชั้น โดยในแต่ละพื้นที่
จะถูกออกแบบและแบ่งโซนไว้อย่างชัดเจน และ



ยังคงนำเอาเอกลักษณ์จากร้านเดิมซึ่งมี Live Tank วัตถุดิบเป็นๆ
เพื่อเน้นย้ำในเรื่องของความสดใหม่มีคุณภาพ ทั้งบุฟเฟ่ต์อาหารทะเล
กุ้งแคนาเดียนล็อบสเตอร์ และหอยสารพัดชนิด ซึ่งส่งตรงจากทั่วทุกมุมโลก
ยังมีมุมซูชิบาร์ที่สามารถนั่งใกล้ชิดเชฟ มองเห็นทุกขั้นตอน
การทำอาหาร ถ้าชอบความตื่นเต้นเทคนิคไฟลุกแนะนำเทปันยากิบาร์
เพราะเชฟจะโชว์การปรุงอาหารบนกระทะร้อนให้คุณได้ตาถูกวาวเลย
ทีเดียว อีกหนึ่งไฮไลต์ที่ทำให้เพลิดเพลินไม่น้อยหน้ากันก็คือค็อกเทลบาร์
ซึ่งทางร้านจับมือกับ Midlife Crisis Bangkok เรียกว่าเป็นบาร์ชื่อดัง
จากกรุงเทพฯ มาสร้างสวรรค์ดื่มค็อกเทล ม็อกเทลที่เป็นสูตรพิเศษ
และมีเอกลักษณ์ในทุกๆ แก้ว

นอกจากจะทำร้านใหม่ได้ตรงจริตถูกใจแล้ว รสชาติความอร่อย
ในแต่ละเมนูก็ล้ำลึก โดยเฉพาะไฮไลต์อย่าง Live Taraba บุฟเฟ่ต์อาหารทะเล
มาเน้นร้อนๆ กินกับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสชาติแซ่บกลมกล่อม ข้าวผัดมันบุฟเฟ่ต์
ในหม้อหินร้อน เมนูหอยเป่าฮ็อตในกระทะร้อน เป็นต้น

ใครชอบอาหารญี่ปุ่นละก็ รับรองว่า Shinsen Alive-Style Dining
ที่มาในคอนเซ็ปต์ใหม่จะทำให้คุณตกหลุมรักและกลายเป็นร้านอันดับ 1
ในใจได้อย่างแน่นอน

📍 บริเวณหน้า Tops Food Hall สาขาสุขุมวิท 39
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ
🕒 ทุกวัน 11.00-01.00 น. ☎ 09 6651 2922, 0 2260 6522
📱 @shinsenfishmarket



SHABUSHI ICHITEN ONE BANGKOK

ชาบูระดับพรีเมียม...แบบรูดใหม่! จาก Shabushi

Shabushi เปิดตัวแบรนด์ใหม่! ร้านใหม่! Shabushi ICHITEN (ชาบูชิอิชิเท็น) ซึ่งยกระดับร้านชาบูสู่ความเป็นพรีเมียมแมสที่ทั้งอร่อยและพิเศษมากกว่าเดิม โดยวัน แบงค็อก คือแฟล็กชิปสตรี เรียกว่าเป็นต้นแบบแห่งแรก และในอนาคตก็จะเริ่มขยายไปยังสาขาอื่นๆ

การตกแต่งบรรยากาศร้านเดิมไปด้วยสีส้มและดีไซน์ทันสมัย หยิบเอาแนวคิด “รสชาติความสุขไม่สิ้นสุด” ด้วยการนำเครื่องหมาย “อินฟินิตี” มาสร้างสรรคเป็นไอคอนิก และนำมาเป็นลูกเล่นในการออกแบบ เพราะฉะนั้นจะเห็นว่าที่นี่คือร้านชาบูที่ดูละมุนในทุกองศา แถมยังมีความคิวต์เบาๆ ในสไตล์ญี่ปุ่น

แต่ไฮไลต์ที่ทำให้การกินชาบูสนุกมากขึ้นอีกเท่าตัวคุณก็คือ การเสิร์ฟอาหารผ่านสายพานรูดไฟ 2 ชั้น โดยรถไฟสายพานแรก (ชั้นล่าง) คือเมนูวาไรตี้สำหรับชาบูชาบู เมนูมาตรฐานที่สามารถหยิบได้ไม่อัน ส่วนชั้นบนเสิร์ฟเป็นเมนูพิเศษอย่างเนื้อและหมูที่สไลซ์กันแบบสดใหม่เสิร์ฟต่อเสิร์ฟ

ส่วนราคาชาบูเริ่มต้นที่ 499 บาท+ เป็นชุดชาบูธรรมดาที่แสนจะพิเศษ แต่ถ้าต้องการความพิเศษที่มากกว่าแนะนำให้เลือกเซตราคา 599 บาท+ ซึ่งเพิ่มความพรีเมียมด้วยเนื้อแองกัสและเนื้อหมูพรีเมียม เหมาะมากๆ สำหรับสายเนื้อตัวจริง เพราะจะได้อิ่มหนำไปกับสารพัดเนื้อ อาทิ เนื้อวากิว เนื้อกาคะบาระ (พื้นท้อง) เนื้อกาคะโรชิ (สันคอ) เนื้อโบริพาเย หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ ปลากระพง หมึกกล้วย รวมๆ แล้วกว่าร้อยรายการ

ถ้ายังรู้สึกพรีเมียมไม่พอจ่ายเพิ่มเพียง 99 บาท+ท่าน รับไปเลยเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟ “Wagyu (F1) Black Opal” เนื้อวากิวระดับ F1 ที่โดดเด่นด้วยความนุ่มละมุน รสชาติที่เข้มข้นและกลิ่นหอมเฉพาะตัว นอกจากนี้

ก็ยังเลือกน้ำซุปรูได้เองอีกต่างหาก ไม่ว่าจะเป็นชาบูซุป์, คุโรซุป์, ต้มยำมันกุ้งซุป์ และมีโชะซุป์ จูใจกับการกินชาบูที่เลือกความชอบได้เองแล้วยังมีมุมบาร์ที่สามารถปรังซอสได้ตามชอบด้วยนะ

มาต่อกันที่บาร์ขนมหวานและผลไม้ ซึ่งมีทั้งไอศกรีมรสช็อกโกแลต ชาเขียว และไอศกรีมชอฟต์เสิร์ฟที่สามารถเพิ่มที่อบปิ้งอีกสารพัดอย่างให้อิ่มกันแบบจุๆ



📍 ชั้น 5 ศูนย์การค้าพาเรอ แอว วัน แบงค็อก ถนนวิภาวดี
แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ
🕒 ทุกวัน 10.00-22.00 น. ☎ 06 4229 8252

2 ย่านสุดชิคของเซี่ยงไฮ้ ที่คนมีสไตล์ต้องไปเยือน

Wukang and Anfu Road

TEXT / PHOTO PJ

ถ้านึกถึงเซี่ยงไฮ้ในความคิดของเราจะนึกถึงความสวยเก๋ของเมืองที่รวบรวมเอาความเก่าแก่และความทันสมัยมาผสมผสานกันอย่างลงตัวท่ามกลางความวุ่นวายของเมืองใหญ่ที่เต็มไปด้วยตึกหรืออาคารที่สูงชันก็ยังมีย่านเล็กๆ ให้เดินเล่นผ่อนคลายไปพร้อมกับเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมต่างๆ ที่มีเสน่ห์และเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่าง **Wukang Road** และ **Anfu Road** ไม่ว่าจะสายอาร์ตหรือสายแฟชั่น โฟล์คสไตล์แบบไหนถ้าได้มาเดินเล่นรับรองว่าไม่ผิดหวังแน่นอน



WUKANG ROAD

ถนนแห่งประวัติศาสตร์และความคลาสสิก

Wukang Road เป็นถนนที่อยู่ในเขต Xuhui ซึ่งเคยเป็นพื้นที่ส่วนหนึ่งในเขตสัมปทานของฝรั่งเศส (French Concession) และเป็นหนึ่งในถนนที่มีชื่อเสียงที่สุดของเซี่ยงไฮ้เลยทีเดียว ความพิเศษของถนนสายนี้คือมีอาคารสไตล์ยุโรปที่เรียงรายตลอดสองฝั่งถนน มีต้นไม้ใหญ่ปกคลุมทางเดินสร้างความร่มรื่นตลอดเส้นทาง



Wukang Road

นอกจากจะเป็นสถานที่ทางประวัติศาสตร์แล้ว Wukang Road ยังเป็นศูนย์กลางไลฟ์สไตล์ของคนเมืองที่ชื่นชอบความทันสมัย มีคาเฟ่สุดชิค ร้านค้าบูติกสไตล์ต่างๆ และแกลเลอรีจัดเรียงรายอยู่สองฝั่งถนนเหมาะสำหรับเดินเล่นชิลๆ ชิมกาแฟหรือเลือกซื้อสินค้าดีไซน์เฉพาะตัวของแต่ละร้านในย่านนั้น

แน่นอนว่าเหล่านักออกแบบแฟชั่นมักเลือกถนนสายนี้เป็นสถานที่ถ่ายทำอยู่บ่อยครั้ง เพราะมีบรรยากาศที่เป็นเอกลักษณ์ ถ้าได้มาในช่วงฤดูใบไม้ร่วงก็จะได้เห็นความงามของใบไม้เปลี่ยนสีถูกใจสายถ่ายรูปแน่นอน ไฮไลต์ที่โดดเด่นสุดคือ Wukang Mansion เป็นตึกที่สร้างขึ้นในปี ค.ศ. 1924 โดยสถาปนิกชาวฮังการี ถ้ามาแล้วไม่ได้ถ่ายรูปตึกนี้ จะถือว่ามาไม่ถึงเลยนะ แต่ต้องทำใจหน่อยเพราะมีคนยืนรอถ่ายรูปกันหนาแน่น



Wukang Road, Shanghai, China

Metro Line 10 สถานี Jiaotong University ทางออก 1,7

ANFU ROAD

ถนนแห่งความสงบและไลฟ์สไตล์ร่วมสมัย

ห่างจาก Wukong Road มาไม่กี่กิโลก็ถึงย่าน Anfu Road สามารถเดินเล่นต่อกันได้เลย ถนนนี้เป็นถนนสายเล็ก ระยะทางสั้นๆ แต่เต็มไปด้วยเสน่ห์ที่ประกอบด้วยความเงียบสงบและบรรยากาศผ่อนคลาย ไวบดี ไม่อึกทึก สถาปัตยกรรมสวยงามสบายตา เป็นการผสมผสานงานดีไซน์ระหว่างอดีตกับปัจจุบันที่ลงตัว



Anfu Road



Anfu Road เหมาะสำหรับการเดินเล่นในวันพักผ่อน ผู้คนที่อยากหลบเลี่ยงความวุ่นวายเร่งรีบในเมืองใหญ่มักจะมาที่นี่กันเป็นจำนวนมาก มีคาเฟ่สไตล์มินิมอลที่มีบาร์ิสต้าฝีมือดีคอยต้อนรับ มีร้านอาหารนานาชาติเก๋ๆ ให้สัมผัสความอร่อย และร้านขายงานดีไซน์หลากหลายแบบซึ่งจะเป็นแนวแฮนด์เมดที่ประยุกต์กันระหว่างความทันสมัยและวัฒนธรรมดั้งเดิม

จะว่าไปแล้วเราสามารถเริ่มต้นวันด้วยการมาเดินเล่นและจิบวันที่ย่านนี้ได้ ถึงแม้จะเป็นถนนสั้นๆ แต่ภาพรวมทั้งหมดยกถนนเส้นนี้ทำให้เราเดินเพลินและใช้เวลาจนหมดวันได้เลย

Anfu Road, Shanghai, China
Metro Line 1 ลงสถานี Changshu Road ทางออก 8



hello



ไปต่อกับบรรยากาศปีใหม่ที่ไม่วุ่นวาย

ZOJIRUSHI

Electric Griddle (EA-KFQ)

TEXT / STYLIST Cholada Ananaweenusorn PHOTO Kawin Thongsomboon

ใครว่าปีใหม่ผ่านไปแล้วยังต้องหมดสนุก ต้นปีแบบนี้ไม่ต้องเสียเวลาไปหาโต๊ะในร้านอาหารให้วุ่นวาย ให้ **Zojirushi Electric Griddle** เป็นผู้ช่วยเนรมิตมื้ออาหาร ตั้งแต่เนื้อธรรมดาไปจนถึงงานปาร์ตี้ดีกว่า ไม่ว่าจะเป็นชาบู-ปิ้งย่าง เทป็นยากิ เมนูสุขภาพ หรือเครปคาวหวาน เครื่องเดียวจบครบทุกเมนู และมีดีกว่าทำอาหาร เพราะเป็น “ตัวกลาง” ที่ช่วยให้ทุกคนในบ้านได้สนุกและมีความสุขได้อย่างต่อเนื่อง



สิ้นปัญหาอาหารติดกระทะหรือทำความสะอาดยากๆ ไปได้เลย เพราะพื้นผิวเคลือบ Non-Stick และเซรามิกไทเทเนียม 3 ชั้น ที่ไม่เพียงทำให้อาหารสไลด์ แต่ยังเช็ดทำความสะอาดได้ง่ายภายในไม่กี่วินาที



ดีไซน์พิเศษของกระทะย่างที่ลาดเอียง 6 องศา ทำให้น้ำมันจากอาหารไหลลงด้านข้าง เพื่อให้แต่ละเมนูดีต่อสุขภาพ



- กรอบเครื่องด้านนอกช่วยป้องกันความร้อน
- ให้ความร้อนสม่ำเสมอและปรับอุณหภูมิได้ง่ายตามต้องการ