



กรอบ อร่อย ได้ประโยชน์ จากกล้วยนาทองผาภูมิ
ช่องทางการติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

คณะผู้จัดทำ

นางสาวสุวิชา นุรักษ์

นางสาวกชมน หงษ์รัตนอุดร

นางสาวอรทัย ตันแย้มแก้ว

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์อรอุมา อัญชลีสถาพร

อาจารย์ฉัฐติพร แซ่เฮ้อ

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ

อาจารย์สายฝน โพธิ์สุวรรณ



034 686 026



236 หมู่ 7 ตำบล ไทรโยค
อำเภอ ไทรโยค จังหวัด
กาญจนบุรี



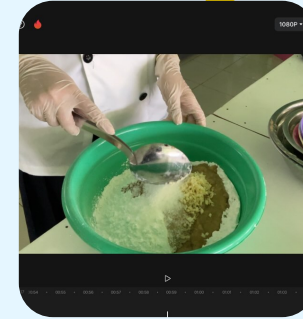
[HTTPS://WWW.SHORTURL.ASIA/SJ9K5](https://www.shorturl.asia/sj9k5)



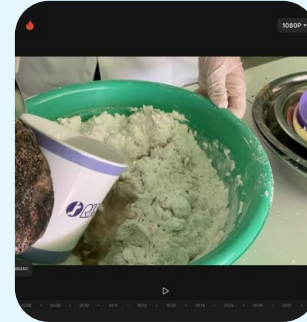
แหล่งวัตถุดิบคือ กล้วยนาทอง
ของชาวเกษตรกรใน
อำเภอทองผาภูมิ
จังหวัดกาญจนบุรี



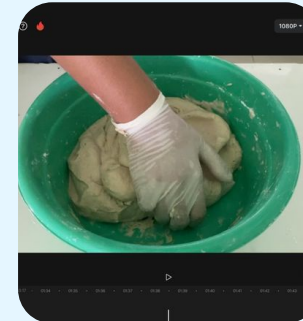
กระบวนการผลิต



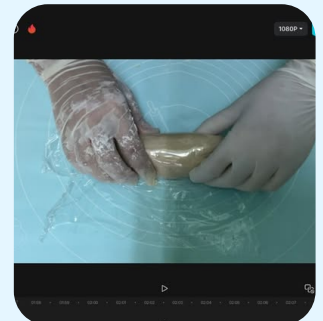
คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้า



ใส่น้ำร้อนอุณหภูมิ 100°C



นวดแป้ง



นำไปนึ่งในหม้อซึ้ง 30 นาที



เพิ่มเติม

ข้อได้เปรียบ

- สนับสนุนเศรษฐกิจในชุมชนและเกษตรกรในพื้นที่
- ผลิตจากกล้วยนาทองพามุมิที่มีรสชาติหอมหวานเฉพาะตัว
- ใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติไม่มีวัตถุกันเสีย

ปัญหาของกลุ่มลูกค้า

- ต้องการขนมและของฝากที่มีประโยชน์
- เกษตรกรในอำเภอทองพามุมิจังหวัดกาญจนบุรีประสบปัญหากล้วยล้นตลาดเนื่องจากไม่มีตลาดรองรับ

สิ่งที่เราทำ

- นำกล้วยนาทองพามุมิมาแปรรูปเป็น “ข้าวเกรียบกล้วยนาทองพามุมิ” และเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มมูลค่าในการการผลิต

กลุ่มลูกค้า



- กลุ่มลูกค้าที่มองหาขนมขบเคี้ยวที่มีประโยชน์
- กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวชมในจังหวัดกาญจนบุรี
- กลุ่มคนที่หาขนมขบเคี้ยวที่ไม่มีสารปรุงแต่ง

ทำไมทีมของเราถึงดีที่สุด



- มีการสนับสนุนจากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญและชุมชนและคนในพื้นที่



- ใช้แนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมกับเทคโนโลยีการผลิต



- ทีมประกอบด้วยเยาวชนจากโรงเรียนสมเด็จพระปิยมหาราชรมณียเขตรวมตัวกันเพื่อช่วยเกษตรกรในพื้นที่



โรงเรียนสมเด็จพระปิยมหาราชรมณียเขต

