

เรื่อ-เว ชอส

ชอสพริกกระเทียม

โรงเรียนสพเมยวิทยาคม จังหวัดแม่ฮ่องสอน

จัดทำโดย

นางสาวฉัตรภรณ์ สม่่าเสมอ ,นางสาวปนัดดา ศิริคำพร ,นางสาวฟ้ารุ่ง ตระกูลครรชิต
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

ครูที่ปรึกษาโครงการ

นางสาวจรรจา กานนอนุพงศ์ ,นางสาวสมาพร สุธะ

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ

ผศ.ดร.ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์

สิ่งที่เราทำคืออะไรและสามารถแก้ไขปัญหได้อย่างไร

1. นำพริกกระเทียมมาแปรรูป เพื่อยืดอายุการรักษาให้สามารถเก็บรักษาได้นาน
2. ปรับปรุงรสชาติพริกกระเทียมให้เป็นที่ยอมรับ
3. เป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์พันธุ์พืชท้องถิ่น

เป้าหมายต่อไปคืออะไร

1. ส่งเสริมให้คนในชุมชนแปรรูปพริกกระเทียม
2. ปรับปรุงแก้ไขบรรจุภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้าได้ทุกกลุ่ม
3. ออกแบบตราสินค้าให้ลูกค้าจดจำสร้างความเป็นเอกลักษณ์ให้กับสินค้า

ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่เราต้องการแก้ไข

1. รสชาติของซอสพริกยังไม่เป็นที่ยอมรับ
2. น้ำจิ้มในท้องตลาดเก็บไว้ได้ไม่นาน

กลุ่มเป้าหมาย : คนที่ชอบรับประทานอาหารรสจัด

กระบวนการผลิตและแหล่งวัตถุดิบ : โรงเรียนสพเมยวิทยาคม

เพราะอะไรเราจึงเป็นทีมที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหา

เพราะทีมของเรามีประสบการณ์ในการทำงานรวมถึงการแก้ไขปัญหา อีกทั้งทีมของเรายังเป็นคนในพื้นที่รู้จักคนในพื้นที่เป็นอย่างดีจึงทำในทีมเราเหมาะสมที่จะแก้ไขปัญหา

คุณค่าของผลิตภัณฑ์หรือข้อได้เปรียบ

1. พริกกระเทียมเป็นสินค้าทางการเกษตรที่โดดเด่นในอำเภอสบเมยหาง่ายและเป็นการส่งเสริมรายได้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่
2. พริกกระเทียมเป็นพริกที่มีรสชาติความเผ็ดและกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์
3. พริกกระเทียมเป็นพริกที่ปลูกภายในโรงเรียนปลอดภัยและมี



ราคาผลิตภัณฑ์

ราคาขาย : 40 บาท

กำไร/ขวด : 5 บาท



“ซอสพริกกระเทียม อร่อยทุกจาน ถูกใจทุกคน”

