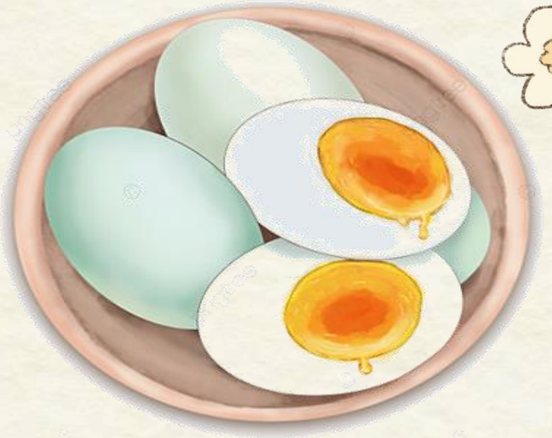
กิจกรรม Show & Share 2024 : ผลงานนวัตกรรมอาหาร

โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทให้เป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร

ครองแครงผักเหลียงรสไข่เค็ม

Krong Krang Liang Vegetable with Salted Egg Flavor



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 64 จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

“เมืองร้อยเกาะ เงาะอร่อย หอยใหญ่ ไข่แดง แหล่งธรรมะ”

Pain Points ของนักท่องเที่ยวและผู้ซื้อของฝากจากสุราษฎร์ธานี:

1. ของฝากบางชนิดพกพายาก เช่น ไข่เค็มไชยาหรืออาหารสด **มีปัญหาเรื่องการขนส่งและน้ำหนักสัมภาระ** โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่เดินทางด้วยเครื่องบิน

2. สินค้าบางประเภทเก็บรักษาไม่นาน เช่น ใบเหลียงสดหรือขนมไทยแบบดั้งเดิม อาจ**มีอายุการเก็บรักษาสั้น** ทำให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางไกลลังเลที่จะซื้อ

3. **ขาดความแตกต่าง**ของฝากบางอย่างที่หาซื้อได้ทั่วไปอาจไม่ดึงดูดใจเพราไม่มีความโดดเด่นที่สะท้อนความเป็นสุราษฎร์ธานีอย่างชัดเจน

ผักเหลียง

ราชินีแห่งผักพื้นบ้านภาคใต้

ไข่เค็มไชยา

ของดี
ของเมืองสุราษฎร์

ที่มาไข่เค็มไชยา

ไข่เค็มไชยามีประวัติตั้งแต่ช่วงปี 2466 ก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยนายกี่ แซ่ฝัก ชาวจีนกวางตุ้งที่เข้ามาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่อำเภอไชยา เขาใช้ดินจอมปลวกผสมเกลือป่นในการพอกไข่เป็ดสดแล้วนำไปคลุกขี้เถ้าแกลบ เมื่อนำมาต้มกินจะได้ไข่เค็มที่ไข่แดงเป็นมัน หอมรสชาติอร่อย

ทำไมต้องไข่เค็มไชยา

เป็นของฝากขึ้นชื่ออย่างหนึ่งของอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี เนื่องจากใช้ไข่เป็ดธรรมชาติมาทำด้วยเทคนิคที่แตกต่างจากไข่เค็มถิ่นอื่น จึงเป็นไข่เค็มที่ไข่แดงสีแดงที่เนื้อไข่คล้ายทราย มีรสชาติกลมกล่อมไม่เค็มมาก และอร่อยติดปากผู้ที่ได้ลองลิ้มชิมรสมาเป็นเวลายาวนาน

แนวคิดผลิตภัณฑ์

- ครองแครงผักเหลียงรสไข่เค็มเป็นขนมขบเคี้ยวที่**ผสมผสานวัตถุดิบท้องถิ่นที่ดีที่สุดของสุราษฎร์ธานี ให้กลายเป็นขนมขบเคี้ยวที่ทั้งอร่อยและสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน**
- **ผสานความกรอบอร่อย** กับ **คุณค่าทางโภชนาการจากผักพื้นถิ่น** โดยใช้ **ใบเหลียง** ซึ่งเป็นวัตถุดิบเฉพาะถิ่นทางภาคใต้ของประเทศไทย และเพิ่มความหอมมันด้วย **ไข่เค็ม** สร้างประสบการณ์ใหม่ให้กับผู้บริโภค

"สัมผัสเสน่ห์แดนใต้ในรูปแบบใหม่"

- ✅ **ของฝากที่ไม่เหมือนใคร:** นำเสนอความเป็นเอกลักษณ์ของสุราษฎร์ธานี
- ✅ **ตอบโจทย์นักท่องเที่ยว:** พกง่าย ทานสะดวก เก็บรักษาได้นาน
- ✅ **อร่อยครบรส: กรอบ หอม มัน** ในทุกคำผสมผสานรสชาติท้องถิ่นในทุกคำ
- ✅ **ดีต่อสุขภาพ** ด้วยคุณค่าจากใบเหลียงและไข่เค็มแท้

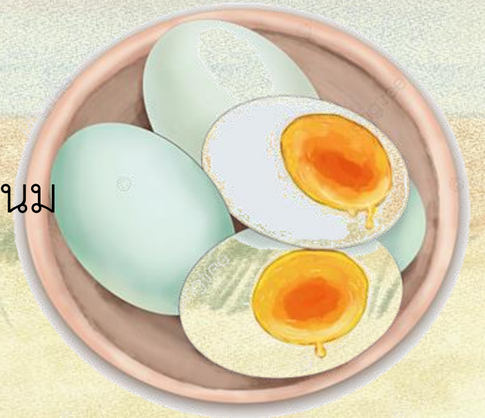
กลุ่มเป้าหมาย

1. นักท่องเที่ยว

- มองหาของฝากที่สะท้อนอัตลักษณ์ของพื้นที่ความต้องการ
- ของฝากที่เหมาะสำหรับมอบเป็นของขวัญ พกพาสะดวกและเก็บรักษาได้ง่าย

2. ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

- คนรุ่นใหม่หรือครอบครัวที่เลือกบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพและมองหาทางเลือกขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
- ต้องการขนมที่มีวัตถุดิบธรรมชาติและไม่มีสารปรุงแต่ง มีไฟเบอร์สูงจากใบเหลียง ช่วยเสริมสุขภาพรสชาติที่อร่อยและเหมาะกับทุกวัย



กระบวนการผลิต

เด็ดใบผักเหลียงแล้วนำมาชั่ง
100 กรัม

นำผักเหลียงมาต้ม
เป็นเวลา 5 นาที

นำมาปั่นจนละเอียด

กรองนำน้ำออก
จะได้ผักเหลียงหลังการต้ม
80 กรัม

กระบวนการผลิต

2. วิธีการทำตัวแป้งขนมครองแครงผักเหลียง

นำแป้งอเนกประสงค์ใส่ชามผสม ตามด้วยไข่แดง เกลือป่น และกะทิ

เติมผักเหลียงตามสูตร

นวดให้เข้ากัน จนแป้งเนียน และไม่ติดมือ

นำแป้งที่นวดเตรียมไว้ มาแบ่งเป็นก้อนเล็ก ๆ ประมาณหัวนิ้วก้อย แล้วนำไปกดลงพิมพ์ครองแครง กดรูดไปด้านหน้า จะทำให้เกิดลายขึ้น

กระบวนการผลิต

2. วิธีการทำตัวแป้งขนมครองแครงผักเหลียง

นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันสำหรับทอดลงไป และรอจนร้อน

นำครองแครงลงไปทอดจนเหลืองกรอบ และตักออกพักไว้ เพื่อสะเด็ดน้ำมัน

กระบวนการผลิต

3. ทำน้ำตาลเคลือบรสไข่เค็ม

โขลกสามเกลอ ได้แก่ กระเทียม พริกไทย
และรากผักชี เข้าด้วยกันจนละเอียด
นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง
แบ่งน้ำมันสำหรับทอดมา 1 ช้อนโต๊ะ
และเทลงไป

นำสามเกลอลงไปผัดจนเหลืองหอม
ใส่น้ำตาลปี๊บลงไป
ตามด้วยเกลือ น้ำปลา
และน้ำเปล่า จากนั้นเคี่ยวจนหนืด

นำครองแครงที่ทอดเตรียมไว้
ลงไปคลุกกับน้ำตาลเคลือบ
โรยต้นหอม คลุกเค้าให้เข้ากัน
พร้อมด้วยโรยผงไข่เค็ม

คุณค่าของผลิตภัณฑ์

1. **สะท้อนอัตลักษณ์สุราษฎร์ธานี:**
   ด้วยการใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นที่มีชื่อเสียง ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถนำผลิตภัณฑ์นี้ไปบอกเล่าเรื่องราวของท้องถิ่นได้
2. **เป็นของฝากที่แตกต่างและมีมูลค่าเพิ่ม:**
   ด้วยรสชาติที่ผสานความหอมมันของไข่เค็มและคุณค่าจากใบเหลียง ผลิตภัณฑ์นี้จึงมีความแตกต่างจากของฝากอื่น ๆ
3. **ตอบโจทย์กระแสสุขภาพ:**
   เน้นการใช้วัตถุดิบธรรมชาติ ไม่มีสารปรุงแต่ง ชูจุดขายเรื่องสุขภาพ เช่น "Low Fat" และ "High Fiber“
4. **เหมาะกับทุกโอกาส:**
   สามารถใช้เป็นของฝากในทุกโอกาส ทั้งสำหรับนักท่องเที่ยวที่ซื้อกลับบ้าน หรือนำไปมอบเป็นของขวัญ

การจัดจำหน่าย

ราคากระปุกละ 69 บาท ปริมาณ 150 กรัม

ต้นทุน 30 บาท

กำไรจากการขาย**สินค้ากระปุกละ 39 บาท**

คิดเป็นกำไร 56.5%

ช่องทางการจัดจำหน่าย

น้องเหลียงไข่เค็ม
Snack

จุดที่นักท่องเที่ยวเข้าถึงได้ เช่น สนามบิน ร้านของฝาก หรือแหล่งท่องเที่ยวชู เรื่องราวความเป็นสุราษฎร์ธานี

ขายผ่านช่องทางออนไลน์และร้านสุขภาพ

เป้าหมายต่อไป

2025 : ปรับเปลี่ยนรสชาติ เป็นรสต่างๆเพื่อความแปลกใหม่
: ปรับปรุงการผลิตให้ได้มาตรฐาน
: ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์

2026 : ขยายตลาดไปยังกลุ่มผู้บริโภคกลุ่มคนรักสุขภาพ
: ติดต่อพันธมิตรเพื่อขยายกำลังการผลิต

ช่องทางการติดต่อ

น้องเหลียงไข่เค็ม
Snack

Facebook: โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ หกสิบสี่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โทรศัพท์ : 082-2629254

ทำไมต้องทีมเราจึงดีที่สุด

- **ความเชี่ยวชาญในท้องถิ่น:** เข้าถึงวัตถุดิบคุณภาพสูง เช่น ใบเหลียงสด และไข่เค็มไชยา พร้อมเข้าใจรสชาติและวัฒนธรรมพื้นถิ่น
- **การสนับสนุนที่ครบครัน:** มีพันธมิตรในการจัดส่งวัตถุดิบคุณภาพ และการสนับสนุนที่ช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับตลาด
- **เยาวชนผู้สร้างสรรค์:** ใช้การเรียนรู้แบบปฏิบัติ สร้างทีมงานที่มีความคิดสร้างสรรค์และพร้อมพัฒนาสินค้า
- **ผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์:** เน้นคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติที่ลงตัว

คณะผู้จัดทำ

คณะผู้จัดทำ

นางสาวจิตรวรรณ ถือแก้ว	ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5
นางสาวอาลาลรณ์ ปิดประสาร	ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5
นางสาวญาณิศา แซ่ฮ้อ	ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน

คุณครูวรุณรัตน์ ขวัญเพชร

คุณครูสุกัญญา อุพัมมา

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 64 จังหวัดสุราษฎร์ธานี

"ของฝากที่ดีไม่ใช่แค่ความอร่อย แต่ต้องสะท้อนเอกลักษณ์
และความสะดวกสำหรับทุกการเดินทาง"

ให้ครองแครงผักเหลียงรสไข่เค็มไชยา

เป็นทางเลือกของฝากที่คุณคิดถึงเมื่อได้มาเยือนสุราษฎร์ธานี

Thank You

ขอบคุณค่ะ