

ภาพกิจกรรม “การผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่ายอาหารไทย 4 ภาค ณ ตลาดเสรีมาร์เก็ต”

1. อาหารไทยภาคกลาง ร้านขนมไทย "ร้านแม่จ๋า ขนมไทย" ณ ตลาดเสรีมาร์เก็ต แอดพาราไดซ์ พาร์ค มีเอกลักษณ์ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดี คือ ขนมไทยใส่กระทงใบตอง แสดงให้เห็นถึงความประณีตละเอียดอ่อนในการทำ มีการคำนึงถึงคุณภาพของสินค้าตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน และความสวยงาม นำรับประทาน และที่สำคัญ "ทำสดใหม่ทุกวัน" สะอาด ปลอดภัย



2. อาหารไทยภาคเหนือ ร้านเฮือนเจียงฮาย ณ ตลาดเสรีมาร์เก็ต แอดพาราไดซ์ พาร์ค

อาหารของภาคเหนือ ประกอบด้วยข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน มีแกงหลายชนิด ตัวอย่างอาหารภาคเหนือ เช่น ไส้อั่ว เป็นอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือของประเทศไทย อั่ว หมายถึง ไส้ไส้, แทรก, ยัดไว้ตรงกลาง ปกติทำจากเนื้อหมูบดผสมพริกแห้ง กระเทียม ขมิ้น ข่า ใบมะกรูด หอมแดง และเครื่องปรุงรส แล้วกรอกลงไปนึ่งในไส้อ่อนของหมูที่เกลางจนบางแล้วปิดให้เป็นท่อน



3. อาหารไทยภาคอีสาน ร้านส้มตำ ณ ตลาดเสรีมาร์เก็ต แอดพาราไดซ์ พาร์ค

ส้มตำ เป็นอาหารดาวของไทยอย่างหนึ่ง มีต้นกำเนิดไม่แน่ชัดโดยน่าจะมาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยและประเทศลาว ส่วนมากจะทำโดยนำมะละกอดิบที่ขูดเป็นเส้นมาตำในครกกับมะเขือลูกเล็ก ถั่วลิสงคั่ว กุ้งแห้ง พริก และกระเทียม ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา ปูดองหรือปลาร้า ให้มีรสเปรี้ยว เผ็ด และออกเค็มเล็กน้อย นิยมกินกับข้าวเหนียวและไก่ย่าง โดยมีผักสด เช่น กระหล่ำปลี หรือถั่วฝักยาว เป็นเครื่องเคียง ร้านที่ขายส้มตำ มักจะมีอาหารอีสานอย่างอื่นขายร่วมด้วย เช่น ซุปหน่อไม้ ลาบ น้ำตก ไก่ย่าง ข้าวเหนียว เป็นต้น การจัดเก็บสินค้า การจัดเก็บไส้กรอกอีสานต้องเก็บในบรรจุภัณฑ์ที่มีดซิติก และแช่เย็น ในอุณหภูมิเหมาะสมไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส เพื่อช่วยลดการเจริญของจุลินทรีย์และเก็บรักษาได้นาน



4. อาหารไทยภาคใต้ ณ ตลาดเสรีมาเก็ต แอดพาราไดซ์ พาร์ค

อาหารพื้นบ้านภาคใต้ พบว่าจะมีลักษณะผสมผสานระหว่างอาหารไทยพื้นบ้านกับอาหารอินเดียใต้ เช่น น้ำบูดู ซึ่งได้มาจากการหมักปลาทะเลสดผสมกับเม็ดเกลือ และมีความคล้ายคลึงกับอาหารมาเลเซีย อาหารของภาคใต้จึงมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่น ๆ และด้วยสภาพภูมิศาสตร์อยู่ติดทะเลทั้งสองด้านมีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์ แต่สภาพอากาศร้อนชื้น ฝนตกตลอดปี อาหารประเภทแกงและเครื่องจิ้มจึงมีรสจัด ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น ป้องกันการเจ็บป่วยได้ นอกจากนี้ส่วนผสมที่ใช้ คือ เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงเป็นอาหารส่วนมากนิยมสัตว์ทะเล เช่น ปลากระบอก ปลาทุ กูทะเล กุ้ง หอย ซึ่งหาได้ในท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านของภาคใต้ เช่น แกงเหลือง แกงไตปลา นิยมใส่ขมิ้นปรุงอาหารเพื่อแก้รสคาว เครื่องจิ้มคือน้ำบูดู ผลิตภัณฑ์และแปรรูปที่จัดจำหน่าย คือ ประเภทอาหารสำเร็จรูปแบบบรรจุภัณฑ์มีการผลิตเพื่อรอจำหน่าย (Made-to-stock) เป็นการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะเป็นมาตรฐานเดียวกัน ส่วนประเภทแกง มีการผลิตตามคำสั่งซื้อ (Made-to-order) ลูกค้านำสั่งถึงจะตักใส่ถุงเพื่อจำหน่าย คลังสินค้าและการจัดเก็บสินค้า จัดอยู่ในกลุ่ม SME เนื่องจากเป็นธุรกิจภายในครอบครัวมีการจัดเก็บสินค้าไว้ที่บ้านโดยเก็บสินค้าที่อุณหภูมิห้อง ส่วนประกอบประเภทแกงทำวันต่อวันไม่มีการสต็อกสินค้า การตลาด เน้นให้ผู้บริโภคจดจำสินค้าได้ง่าย ทำให้กลับมาซื้อซ้ำ โดยสินค้าประเภทสำเร็จรูปมีโลโก้ร้านสามารถโทรสั่งซื้อได้และมีเพจตลาดเสรีมาร์เก็ตที่เข้าไปดูแผนผังตลาดเพื่อไปซื้อสินค้าหน้าร้านได้

