

ยกเครื่องขนมไทยเมืองเพชรฉีกรูปแบบ “หม้อแกงกระป๋อง รสทุเรียน-มะม่วง”



ขนมหม้อแกงกระป๋อง ทางออกของผู้ผลิตขนมไทยเมืองเพชรบุรีในการช่วยยืดอายุเพื่อการขยายตลาดขนมหม้อแกง และขนมไทยอื่นๆ ให้กว้างมากขึ้น รองรับการเปิดตลาดขนมไทยในกลุ่มประเทศอาเซียน และอีกหลายประเทศ สำหรับเจ้าของไอเดี่ย หม้อแกงกระป๋อง ไม่ใช่ใครที่ไหน เพราะเขาเป็นหนึ่งในผู้ผลิตขนมหม้อแกงส่งขายให้ผู้จัดจำหน่ายขนมหม้อแกงที่ใช้ชื่อ แม่ต่างๆ นั่นเอง

วันนี้เรากำลังพูดถึง หม้อแกงกระป๋อง ของ “นายณัฐดนัย รุจิรา” เจ้าของขนมไทยภายใต้แบรนด์ มดดี (MODDI) เขามาต่อยอดกิจการขนมหม้อแกง และขนมไทยเพชรบุรีมาได้ประมาณ 5 ปี จุดเริ่มต้นมาจากความฝันที่จะทำขนมไทย ให้สามารถส่งออกไปขายต่างประเทศ และทำอย่างไรให้ขนมไทยสามารถเข้าถึงเด็ก และวัยรุ่นได้ หลังจากพบว่าปัจจุบันเด็กจะไม่รู้จัก และไม่นิยมกินขนมไทย ซึ่งตนเองเรียนจบมาทางด้านฟู้ดไซน์จึงได้เปรียบเพราะมีพื้นฐานความรู้ด้านอาหารที่สามารถนำมาปรับใช้ในการทำให้ขนมไทยสามารถยืดอายุได้ โดยที่ยังคงสี กลิ่น และรส ไว้



นอกจากความรู้ที่ผมได้จากพื้นฐานการเรียน นำมาผสมผสานกับความรู้ที่ทางหน่วยงานภาครัฐ เข้ามาให้การช่วยเหลือ อย่างสถาบันอาหาร และกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เข้ามาแนะนำได้มาเป็น “หม้อแกงกระป๋อง” ที่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานถึง 2 ปี ส่วนรสชาติ กลิ่น และสี ออกมาได้ ใกล้เคียงกับขนมหม้อแกงสดมากที่สุด

“การยืดอายุด้วยการทำเป็นหม้อแกงกระป๋อง ไม่ใช่แค่บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุอาหารได้ แต่ในความเป็นจริงมีขั้นตอนมากกว่านั้น เริ่มตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบที่ต้องสดและใหม่ เทคนิคการเติมส่วนผสมที่เป็นสารเคมีในการช่วยยืดอายุ และนำมาผนวกกับการบรรจุกระป๋อง ที่ต้องผ่านกระบวนการ ความร้อนที่เรียกว่า สเตอริไลซ์ ซึ่งหลายคนมองว่าการทำอาหารกระป๋องมีแค่เครื่องสเตอริไลซ์ก็สามารถทำอาหารกระป๋องได้ แต่ในความเป็นจริงมีกระบวนการตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ จนถึงการผลิต ด้วย ความรู้ตรงนี้ขอความช่วยเหลือจากทางสถาบันอาหารได้ เพราะปัจจุบันนอกจากแบรนด์ มดดี ก็ยัง ปัจจุบันหม้อแกงกระป๋องของแบรนด์มดดี ไม่ได้หยุดแค่ความสำเร็จในการทำหม้อแกงกระป๋อง แต่เขายังได้คิดเมนูขนมหม้อแกงรสชาติอื่นๆ ออกมาอีกหลายชนิด ได้แก่ หม้อแกงทุเรียน หม้อแกงมะม่วง หม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือก หม้อแกงฟักทอง ส่วนรสชาติดั้งเดิมคงทำเช่นกัน เช่น หม้อแกงเม็ดบัว เป็นต้น ส่วนราคาหม้อแกงกระป๋อง กระป๋องละ 45 บาท น้ำหนัก 70 กรัม มีหม้อแกงกระป๋องแบรนด์อื่นๆ ด้วย” นายณัฐดนัยกล่าว



ทั้งนี้ แผนการตลาดที่วางไว้ คือ ต้องการส่งออกต่างประเทศ หลังจากไปร่วมออกบูทกับหน่วยงานราชการ ทำให้ได้ร่วมออกบูทในต่างประเทศ ที่ผ่านมาได้ลูกค้าประเทศจีน แต่ออเดอร์ไม่ได้มากนัก ซึ่งตั้งใจจะไปออกบูทในประเทศแถบยุโรป ให้มากขึ้น เพราะกลุ่มลูกค้าในแถบยุโรปอย่างคนไทยที่ทำงานในประเทศต่างๆ ในยุโรป เป็นกลุ่มลูกค้าที่เราคาดหวัง เพราะคนเหล่านั้นจะช่วยแนะนำเพื่อน ที่เป็นชาวต่างชาติให้กับเรา ที่ผ่านมาพบว่าต่างชาติรู้จักขนมไทยมากขึ้น โดยเฉพาะหม้อแกง

ส่วนขนมอีกตัวที่ตั้งใจทำมาก และคาดหวังว่าคนรุ่นใหม่จะให้ความสนใจขนมชนิดนี้มากขึ้น หลังจากเริ่มหายไปจากความทรงจำของเด็กๆ อย่าง อาลัว วันนี้ถือว่าเราเป็นเพียงไม่กี่รายในจังหวัดเพชรบุรีที่ทำรสชาติอาลัวออกมาได้หลากหลายมากที่สุดก็ว่าได้ เช่น ชาเขียว ชานม ชาร์โคล ช็อกโกแลต ผลไม้ตามฤดูกาล และล่าสุด ทำอาลัวที่ใส่เนื้อของดอกไม้ชนิดต่างๆ ลงไป เช่น อาลัวกุหลาบ มะลิ เป็นต้น

ที่มา : ผู้จัดการ 24 มีนาคม 2560