

# ผลไม้อบแห้ง บ้านผลไม้ Chiang Rai Thailand



บ้านผลไม้ เป็นชื่อของธุรกิจขนาดเล็กๆ และเป็นธุรกิจครอบครัวของคุณ นริชา กุลนันทน์ ที่มีความรักในการทำงาน มีความตั้งใจและมุ่งมั่นที่จะทำสินค้าผลไม้แปรรูปที่มีคุณภาพขึ้นมาเพื่อจำหน่าย โดยบ้านผลไม้ มีจุดเริ่มต้นจากการที่คุณ นริชา กุลนันทน์ มีพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์จากมหาวิทยาลัยขอนแก่นและมีโอกาสเข้าร่วมงานกับโครงการโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป ทั้งในตำแหน่ง ฝ่ายผลิต ฝ่ายประกันคุณภาพ รวมถึง ฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต่อมาด้วยความจำเป็นต้องออกจากโครงการฯ เนื่องจากต้องมาดูแลคุณพ่อคุณแม่ และครอบครัว ทำให้ไม่สามารถทำงานทั้งสี่โรงงาน ( 4 จังหวัด) ของโครงการฯ ต่อไปได้ จึงได้ลาออกจากงานเพื่อมาดูแลครอบครัว และย้ายครอบครัวมาอยู่ที่จังหวัดเชียงราย

ในระหว่างนี้ได้เกิดความคิดที่จะทำธุรกิจของตัวเองโดยมีแนวคิดที่ว่าเราน่าจะเป็นฟันเฟืองตัวเล็กๆหรือผู้นำชุมชนในการดำเนินธุรกิจโดยทำตามแนวพระราชดำริของในหลวงคือ เศรษฐกิจพอเพียง ที่เป็นธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมควบคู่กับการพัฒนาชุมชน โดยมุ่งหมายเพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ จากประสบการณ์การทำงาน จึงได้ทดลองแปรรูปผลไม้ทำที่บ้าน โดยใช้เตาอบขนาดเล็กแบบง่าย ๆ ในการทดลอง และระหว่างนั้นก็ได้รับงานสอนหนังสือด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการวิเคราะห์อาหาร เพื่อเป็นการทบทวนความรู้ที่เคยมีมาและมีโอกาสเป็นที่ปรึกษาด้านการแปรรูปผลไม้ให้กับไร่ของบริษัท บุญรอด บลิวเออร์รี่ จำกัดด้วยเช่นกัน



หลังจากที่ทดลองผลิตคิดค้นผลิตภัณฑ์และจัดการสิ่งต่าง ๆ ได้เข้าที่เข้าทางแล้วจึงเริ่มต้นด้วยการจดทะเบียนตั้งชื่อสัญญาลักษณะแทนตัวเองว่า “บ้านผลไม้” (FRUIT HOUSE) ใน ปี พ.ศ. 2545 โดย ตั้งใจว่า ผลิตภัณฑ์จากบ้านผลไม้ต้องมีคุณภาพเป็นหลักสำคัญ เช่น ไม่แต่งกลิ่น ไม่เติมสี ใช้น้ำตาลน้อยหรือไม่ใช้เลย ใช้สารเคมีพื้นฐานเท่าที่ที่มีความจำเป็นและให้รสชาติเหมือนผลไม้จริงใกล้เคียงธรรมชาติโดยมี คุณ จิรทีปต์ ปัทมโยธิน เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ จากการเป็นอาจารย์สอนที่มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี และเป็นที่ปรึกษาด้านเทคนิค ในโครงการหลวง มาช่วยเป็นที่ปรึกษาบริษัทและเป็นผู้ประดิษฐ์ ดัดแปลง เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้ในการผลิต เช่น ตู้อบลมร้อน เครื่องปอกแอปเปิ้ล เครื่องเจาะแกนสับปะรด ที่เหมาะสมกับอุตสาหกรรมครัวเรือน

สำหรับผลิตภัณฑ์ของบ้านผลไม้เรากำหนดให้คุณเป็นหลัก ผลไม้อบแห้งของที่นี่นั้นไม่แต่งกลิ่นไม่แต่งสี ในบางชนิดก็ไม่ใช้น้ำตาลด้วย และได้คัดสรรผลไม้สดที่ดีที่สุดมาเป็นวัตถุดิบในการผลิต ดังนั้นปริมาณการผลิตจึงขึ้นกับปริมาณวัตถุดิบสดในแต่ละฤดูกาล ในปัจจุบันเรามีการแปรรูปผลไม้ทั้งหมด 11 ชนิด ได้แก่ สตรอเบอร์รี่ แอปเปิ้ล มะม่วง ลำไย ฝรั่ง มะขาม สับปะรด แก้วมังกร มัลเบอร์รี่ มะเขือเทศ และผลไม้รวมเต้า นอกจากนี้ยังมีผลไม้อบแห้งพิเศษตามฤดูกาลด้วยเช่นกัน







บ้านไม่มีร้านจำหน่าย 2 สาขาในจังหวัดเชียงราย คือ ร้านบ้านผลไม้ที่สนามบินนานาชาติแม่ฟ้าหลวงเชียงราย และร้านบ้านผลไม้ ห้างสรรพสินค้า เซ็นทรัลพลาซ่าเชียงราย ส่วนในกรุงเทพฯ สามารถหาซื้อสินค้าของเราได้ที่ ห้างสรรพสินค้า สยามพารากอน ไนโซน กูร์เมียร์ไทย ชั้น G และที่ห้างสรรพสินค้า ดิ เอ็มโพเรียม ไนโซนกูร์เมียร์มาร์เก็ต เท่านั้น

### การรับรองมาตรฐานและรางวัล

- ได้รับการคัดสรรให้เป็นสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว ประเภท ผลไม้อบแห้ง ปี พ.ศ. 2547 ต่อเนื่องทุกปีจนถึงปัจจุบัน
- พัฒนาสินค้าประเภท Fruit Filling and Paste ให้กับบริษัท การบินไทย จำกัด(มหาชน)
- ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานศูนย์ส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ ให้ไปร่วมงาน Thailand Food Exhibition และงานจัดแสดงสินค้าต่างๆทั้งในและต่างประเทศ

## ติดต่อสอบถามและขอรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

บ้านผลไม้(ประเทศไทย) Fruit House(Thailand)

ที่อยู่: 232/75 ม.8 ต.รอบเวียง อ.เมือง เชียงราย 57000

โทรศัพท์: 083-429-4998, 053-746-775

Email: [fruit\\_house@hotmail.com](mailto:fruit_house@hotmail.com)

Line@ : @ftiebusiness.com

FB. : <https://th-th.facebook.com/FRUITHOUSE>

Website: [www.fruithouse-thailand.com](http://www.fruithouse-thailand.com)

ที่มา : <https://smaesclub.com>