

@Kitchen

KITCHEN & HOME

VOLUME 20 • ISSUE 226 June 2025

SMYTH'S

เปิดบ้านหรูสไตล์ Private Estate
ที่เล่าเรื่องราวด้วยเสน่ห์แห่งสถาปัตยกรรม

ISSN 1905-3843

9 771905 384014
20 (LH)
250602 100.00

THAIFEX ANUGA ASIA 2025

ครบทุกมิติงานแสดงสินค้า
อาหารและเครื่องดื่มที่ยิ่งใหญ่ที่สุดแห่งเอเชีย

เปิดประสบการณ์ใหม่สุดสาหรรมอาหารโลก กับมหกรรมอาหารและเครื่องดื่มระดับโลก THAIFEX-Anuga Asia 2025 ที่ยิ่งใหญ่และครบวงจรที่สุดแห่งเอเชีย ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 27-31 พฤษภาคม 2568 ที่อิมแพ็ค เมืองทองธานี งานนี้ถือเป็นเวทีสำคัญที่เชื่อมโยงผู้ประกอบการไทยสู่ตลาดโลก ภายใต้นโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ซึ่งผลักดันโดยกระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับหอการค้าไทย และ Koelnmesse จากประเทศเยอรมนี



โดยในปีนี้นงาน THAIFEX-Anuga Asia ขยายความยิ่งใหญ่ด้วยผู้ประกอบการกว่า 3,200 บริษัท จาก 56 ประเทศ ร่วมจัดแสดงสินค้ามากกว่า 6,200 คูหา ครอบคลุมทุกกลุ่มผลิตภัณฑ์ตั้งแต่สินค้าเกษตรไปจนถึงเทคโนโลยีอาหารล้ำสมัย นับเป็นโอกาสทองสำหรับผู้ที่อยู่ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ในการเปิดโลกทัศน์ทางธุรกิจ พบปะคู่ค้าระดับนานาชาติ และอัปเดตเทรนด์อุตสาหกรรมที่กำลังเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว

นอกจากการแสดงสินค้าจากทั่วโลกแล้ว ในงานยังมีไฮไลต์ที่น่าสนใจต่างๆ เช่น นิทรรศการสมุนไพร & Printing & Packaging Pavilion

จัดแสดงสมุนไพร ผลงานสิ่งพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ บริการคลินิกให้คำปรึกษาด้านการออกแบบ นิทรรศการ Thailand: The Land of Tropical Fruits โปรโมตศักยภาพผักและผลไม้ไทยเพื่อส่งออก Food Arcade โปรโมตสินค้าอาหารแห่งอนาคตของไทย (Future Food) กับแนวคิดอาหารโปรตีนทางเลือกที่ยั่งยืนทั้ง 4 กลุ่ม ได้แก่ Plant-based โปรตีนจากพืช Insect-based โปรตีนจากแมลง Microbial-based โปรตีนจากจุลินทรีย์ และ Algae-based โปรตีนจากสาหร่าย

Thai Halal Pavilion แสดงสินค้า-เจรจาธุรกิจฮาลาลจาก 5 จังหวัดชายแดนใต้ โชว์เคสสินค้า บูธให้คำปรึกษาการขอฮาลาล และการสาธิตทำอาหารฮาลาล **Thai SELECT Pavilion** แสดงประวัติและผลิตภัณฑ์ Thai SELECT พิธีมอบเกียรติบัตร สาธิตอาหาร เจริญการค้า บูธร่วมสมาคมผลไม้ สนับสนุนผู้ส่งออกผลไม้ไทยร่วมกับสมาคมต่างๆ โซน **Future Food Experience+** การเดินทางสู่อนาคตของอาหารผ่าน 3 ไฮไลต์หลัก คือชิมเมนูนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคตโดย Tastebud Lab เช่น ข้าวแบ่งกล้วยน้ำว้าดิบ ข้าวขาวสน้ำปลา สาเกไร้แอลกอฮอล์ และเส้นโซ่ขาวโปรตีนสูง ฟังเสวนาจากผู้นำอุตสาหกรรมจากองค์กรชั้นนำ เช่น Tetra Pak, Innova, Mintel, Griffith Foods และนักสร้างสรรค์อาหารแนวหน้าของไทย และชมโชว์เคสนวัตกรรมอาหารกว่า 90 รายการ ใน 11 เทรนด์สำคัญ อาทิ Plant-based, Clean Label, Superfoods และ Packaging ยั่งยืน

และนี่คือ THAIFEX-Anuga Asia 2025 ที่ไม่ใช่แค่งานแสดงสินค้า แต่คือประตูสู่อนาคตของอุตสาหกรรมอาหารไทยและอาหารโลก



ทรงพระเจริญ

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม

ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหาร และพนักงาน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

JUNE

KITCHEN

12 place

18 unbox

เก็บความสดให้นานขึ้น พร้อมลดขยะอาหาร
ด้วย LocknLock Smart Keep Fresh

20 around design

แกลม-มุม-ใหม่
Brand New Angularity

24 kitchen series

56 good detail

Keep Your Home Rain-Ready
เคลือบ (ไม่) ลับ เตรียมบ้านรับหน้าฝน

20



เปิดประสบการณ์อาหารเช้า
ครบจบทั้งรสชาติแบบไทยและตะวันตก

La Sala

ANANTARA MAI KHAO PHUKET VILLAS

หากคุณกำลังมองหาประสบการณ์การกินอาหารที่ผสานความหรูหราเข้ากับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นได้อย่างลงตัว ห้องอาหารลา ตา (La Sala) ที่อนันตรา ไม้ขาว ภูเก็ต วิลล่าส์ คือจุดหมายปลายทางที่คุณไม่ควรพลาด ท่ามกลางบรรยากาศอันเงียบสงบของหาดไม้ขาว La Sala ชวนมาเริ่มต้นวันใหม่ด้วยบุฟเฟต์อาหารเช้าหลากหลายรายการที่จัดเต็มทั้งในแบบเอเชียและตะวันตก รวมถึงเมนูปรุงสดใหม่จากสเตชันอาหารที่คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ เพื่อให้คุณอิ่มอร่อยอย่างเต็มที่ในทุกเช้า



ไม่เพียงแค่มื้อเช้าที่เป็นเอกลักษณ์เท่านั้น La Sala ยังพร้อมต้อนรับในทุกช่วงเวลาของวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารกลางวันแสนอร่อยที่ได้แรงบันดาลใจจากสตรีทฟู้ดไทย หรือมื้อเย็นสุดประทับใจที่นำเสนอรสชาติเข้มข้นถึงใจของอาหารปักษ์ใต้แท้ๆ พร้อมเมนูอาหารอินเดียรสต้นตำรับสำหรับผู้หลงใหลในความหลากหลายทางรสชาติ อีกทั้งยังสามารถเติมเต็มวันพักผ่อนของคุณด้วยเซต Afternoon Tea ในช่วงบ่าย จิบชาหอมๆ คู่กับขนมหวานแสนละมุน ท่ามกลางบรรยากาศร่มรื่นใกล้ชายหาดที่เปี่ยมด้วยความสงบของธรรมชาติ

ห้องอาหาร La Sala ตั้งอยู่ในอนันตรา ไม้ขาว ภูเก็ต วิลล่าส์ รีสอร์ทสุดหรูที่เปี่ยมด้วยความเป็นส่วนตัวโดดเด่นด้วยบริการเหนือระดับที่ถ่ายทอดผ่านเสน่ห์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้อย่างงดงาม



หมูฮ้องภูเก็ต



แกงปูใบชะพลู



โรตีสานเนื้อแกะ เสริฟพร้อมข้าวบาสมชาติหรือแป้งนากกระเทียม



เบียงคำกล้วยบัว

เปิดบริการ

- อาหารเช้า 07.00-10.30 น.
- อาหารกลางวันและน็อค 12.00-24.00 น.
(สั่งอาหารได้อีกถึงเวลา 22.00 น.)
- เช็ตชายามบ่าย 14.00-18.00 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง

☎ 0-7633-6100 ต่อ 4503 ✉ dining.apk@anantara.com

JUNE

HOME & GARDEN

60 interior gallery
About Home ศิลปะแห่งงานไม้
ถ่ายทอดดีไซน์ไทยร่วมสมัยสู่พื้นที่อยู่อาศัย

66 café hopping
REALM Bangkok
พื้นที่แห่งความทรงจำ
ที่ยังคงมาจากใต้ส้วใจกลางกรุงเทพฯ

70 garden lover
Ganicco Farm
ปลูกอย่างใส่ใจ ปลอดภัย ไร้สารเคมี

74 wish list
A Season in Bloom

76 flower corner
A Pride Month Floral Story
in One White Bowl
รวมทุกเฉดของความสวยงามไว้ในจานเดียว

78 update product

LIFESTYLE

81 easy recipe
Freshly Made Pasta

88 food technique
Tuile & Oil
คู่หูสุดคลาสสิกในงาน Fine Dining

92 talk about
วาสนา ศรีสรินทร์
หญิงไทยผู้บุกเบิกระบบรักษาความปลอดภัยระดับโล

94 art room
Mango Art Festival 2025
เชื่อมโยงโลกศิลปะ สู่หัวใจผู้คน

New Issue

Print & Online



JUNE
2025

MODERN CHINESE CHIC & VIBRANT

อาหารจีนในโลกยุคใหม่



JUNE
2025

SMYTH'S

เปิดบ้านหรูสไตล์ Private Estate

ที่เล่าเรื่องราวด้วยเสน่ห์
แห่งสถาปัตยกรรม



atkitchenmag

สั่งซื้อในรูปแบบ
e-book



iOS และ Android



ติดต่อ
สอบถามเพิ่มเติม

0 2691 4126-30
ต่อ 1310, 1313

สั่งซื้อโดยตรง
ฉบับรูปเล่มก็

LINE MyShop

@gourmetandcuisine



สั่งผ่านร้านค้า

Media Associated

ใน Shopee



KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฎ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี วิริยะรังสฤษฎ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฎ์

Pakane Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฎ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakane Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฎ์

PUBLISHING EDITOR

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฎ์

EDITOR-IN-CHIEF

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

DEPUTY EDITOR

Nalinnart Siriboon นลินนาถ ศิริบุญ

ONLINE EDITOR

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

CREATIVE CONTENT

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐฐ์นรี ชุ่มชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประกัฏฐโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ ธีระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitiseree คนธนนท์ สันตจิตติเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุติ

Natcha Suwanpraoprerd ณัชชา สุวรรณเพราพรศ

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิงศีลศุภผล

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen ปัทรา โตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิชญา พฤษภาอรณ

ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุนนาค

ADVERTISING SECRETARY

Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

ADVERTISING COORDINATOR

Sasiwimon Sripim ศศิวิมล ศรีพิมพ์

สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา

สมาชิก และกองจัดการ ติดต่อกัน

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)

ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☎ 0 2691 4126-30

☎ 0 2276 2336

✉ kitchen2549@yahoo.com

แยกสี

บริษัท สุนทรฟิล์ม จำกัด ☎ 0 2216 2760 ☎ 0 2216 2769

พิมพ์ที่

SIAM M&B PUBLISHING ☎ 0 2690 0919-20 ☎ 0 2690 0924

จัดจำหน่าย

เพ็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699

EDITOR'S NOTE

สวัสดีผู้อ่านทุกท่านค่ะ ฝนฟ้าในปีนี้มีแนวโน้มว่าค่อนข้างรุนแรงกว่า ทั้งพายุฤดูร้อน ฝนตกหนัก น้ำท่วมขัง และฟ้าผ่า เราจึงต้องระมัดระวังสุขภาพของตัวเองให้ดี และไม่ลืมที่จะดูแลบ้านให้พร้อมรองรับกับสภาพอากาศที่แปรปรวนเสมอ อย่าได้ประมาทนะคะ K&H ฉบับนี้มีเคล็ดลับดูแลบ้านให้พร้อมในฤดูฝนมาฝากในคอลัมน์ Good Detail แล้วค่ะ

ทางด้าน Kitchen Series พาไปชมบ้านที่สวยงามโดดเด่นถึง 2 สไตล์ กับบ้านสไตล์ Urban Twist ที่นำเอาเส้นสายคลาสสิกมาตีความใหม่แบบร่วมสมัย ออกแบบได้เท่และอบอุ่นไม่ซ้ำใคร ตามด้วยการรีโนเวตบ้านเก่าให้กลายเป็นบ้านใหม่สุดน่ารักในโทนสีพาสเทล มองตรงไหนก็วิวดีต่อใจ

Flower Corner ด้อนรับเดือน Pride Month ด้วยเทคนิคการจัดดอกไม้หลากสีเข้าด้วยกันอย่างลงตัว ตามด้วย Easy Recipe ชวนเปลี่ยนบ้านเป็นร้านอาหารอิตาเลียนกับสูตรทำโฮมเมดพาสตาหลากหลายรูปแบบให้อร่อยได้ไม่ต้องกลัวฝนค่ะ

ขอให้ทุกท่านดูแลสุขภาพให้แข็งแรง แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

กิริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



ภาพจากปก

ภาพ • วุฒิพงษ์ คณิศกุลผล
สไตลิสต์ • ชลดา อนันต์นาวิณสรณ์
ขอบคุณสถานที่ • SMYTH'S
Kaset-Nawamin

SUBSCRIBE NOW



สมัครสมาชิก 1 ปี 1,000 บาท

จากราคาปกติ 1,200 บาท

รับกระเป๋าผ้าอเนกประสงค์ 1 ใบ

สมัครสมาชิก 2 ปี 2,000 บาท

จากราคาปกติ 2,400 บาท

รับกระเป๋าผ้า 1 ใบ และเลือกรับพ็อกเก็ตบุ๊ก

Kitchen Space & Layout ไซส์แบบไหนก็เป็นครัวในฝันได้

หรือ Nature Kitchen ครัวชิดธรรมชาติ 1 เล่ม

