

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 313 • AUGUST 2026 • 100 Bht.

ลุ้นรับ
รางวัลใหญ่
มูลค่ากว่า
100,000 บาท
ภายในเล่ม

Cheers
ก้าวสู่ปีที่ 27 *to 27!*

พบเชฟแนวหน้าของไทยพร้อมเมนูสุดล้ำ **30**
ของหวานเฉลิมฉลองจาก เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต **56**
ซีเปาเต๋ก๋อร้อยที่ห้ามพลาด **92**

www.gourmetandcuisine.com





เชฟไทย

ผู้ยกระดับอาหารไทย

สู่เวทีโลก

Thai Chefs, Thai Ingredients, Global Recognition

อาหารไทยได้รับการยอมรับจากนักชิมทั่วโลกด้วยเสน่ห์ของรสชาติ วัตถุดิบคุณภาพ และภูมิปัญญาการปรุงอาหารที่สืบทอดมายาวนาน โดยมีเชฟไทยเป็นผู้ถ่ายทอดเอกลักษณ์เหล่านี้สู่เวทีสากล ผ่านร้านอาหารที่ได้รับรางวัล Thai SELECT 3 ดาว ซึ่งสะท้อนความเป็นเลิศของอาหารไทยในระดับนานาชาติ



ครัวอาจารย์สายหยุด และหมอทราย

Saiyut & Doctor Sai kitchen

สืบสานอาหารล้านนาอย่างลึกซึ้ง
ถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมผ่าน
วัตถุดิบท้องถิ่น ยกกระดับตำรับ
อาหารเหนือสู่มาตรฐานร่วมสมัย
ที่ยังคงเอกลักษณ์ดั้งเดิม
อย่างครบถ้วน



ดิ อาร์ทิซานส์ อยุธยา

The Artisans Ayutthaya

เปิดบันทึกความทรงจำของ
รสชาติไทยโบราณอีกครั้ง
ด้วยการนำสูตรจากตำรา
ไทยโบราณมาตีความใหม่
อย่างร่วมสมัย แต่ยังคงหัวใจ
ของรสชาติไทยแท้ไว้อย่าง
ครบเครื่องถึงรส



นอร์ธ

North Restaurant

ยกระดับวัตถุดิบพื้นบ้านภาคเหนือ
สู่ Fine Dining

ถ่ายทอดเรื่องราวภูมิปัญญาท้องถิ่น
ผ่านรสชาติที่ซับซ้อน ลึก และมีชั้นเชิง
ในแบบที่ยังคงความเป็นภาคเหนือ
ไว้ชัดเจน ไม่ใช่แค่มีอาหาร แต่คือ
การเดินทางผ่านความทรงจำของ
ล้านนาที่ถูกเล่าใหม่อย่างสวยงาม
ชวนลิ้มลอง



บลู เอเลเฟ้นท์

สาทร / สุขุมวิท / ภูเก็ต
Blue Elephant
Sathorn / Sukhumvit
/Phuket

ครัวไทยที่ต้อนรับนักชิมจากทั่วโลก
ที่นี่ไม่ได้เสิร์ฟเพียงอาหารไทย
แต่กำลังเล่าเรื่องราววัฒนธรรมผ่าน
ตำรับดั้งเดิมที่ถูกปรุงอย่างประณีต
ร่วมสมัย โดยยังคงหัวใจของรสชาติ
ไทยไว้อย่างครบถ้วน สะท้อนเสน่ห์
ของอาหารไทยที่ใครได้ชิมเพียง
ครั้งแรกก็ยากจะลืมเลือน



รอยัล โอชา Royal Osha

ถ่ายทอดความงดงามของอาหารไทย ในมิติใหม่แบบ Fine Dining

ที่ผสานความประณีตเข้ากับศิลปะ
การจัดจานร่วมสมัยได้อย่างลงตัว
ทุกเมนูคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ
จากหลายภูมิภาค รังสรรค์เป็น
รสชาติไทยที่ลึกซึ้ง ชับซ้อน
และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสมชื่อ
Royal Osha



ศาลาทิพย์ Salathip

ดื่มด่ำอาหารไทยชั้นสูงที่ร้อยเรียง รสชาติและเรื่องราววัฒนธรรมไว้ อย่างลุ่มลึก

แต่ละจานคือการตีความภูมิปัญญาไทยใหม่
อย่างประณีต ผสานความดั้งเดิมเข้ากับ
ศิลปะการจัดจานร่วมสมัย ท่ามกลาง
บรรยากาศเรือนไทยริมเจ้าพระยาที่โอบล้อม
ด้วยแสงไฟและสายน้ำ เปลี่ยนมื้ออาหาร
ให้กลายเป็นช่วงเวลาสุดพิเศษ



สระบัว บาย กิน กิน Sra Bua by Kiin Kiin

อาหารไทยที่ยกระดับสู่ประสบการณ์ Fine Dining ระดับโลก

ที่ทำให้ความคุ้นเคย กลายเป็นความ
ประหลาดใจด้วยการผสานเทคนิคการปรุง
แบบสากลกับรสชาติไทยแท้ได้อย่าง
เจียระไน จนแต่ละจานเหมือนงานศิลปะ
ที่มีเรื่องราว โดยจะเล่าให้เราฟังทีละคำ
ตั้งแต่จานแรก กระทั่งจบบริบูรณ์ที่จาน
สุดท้ายอย่างอึ้งหนักร้าวน



สินธุ์ SYNTH

ศิลปะแห่งการรังสรรค์รสชาติ ความดั้งเดิมและความร่วมสมัย เข้าไว้ด้วยกัน

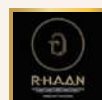
ยกระดับวัตถุดิบไทยผ่านเทคนิค
ตะวันตก เกิดมิติใหม่ของรสสัมผัส
ที่ซับซ้อน น่าค้นหา สะท้อนตัวตน
อาหารไทยร่วมสมัยในภาพลักษณ์
สากลที่ประณีตสวยงาม ครบทั้ง
รูป รส และกลิ่นหอม ๆ เย้ายวนใจ
ให้ลองชิม



เสน่ห์จันทร์ Saneh Jaan

สัมผัสรสชาติไทยชาววัง ที่หรรษา มีชีวิตชีวา

ผ่านศิลปะการปรุงที่ประณีต
ราวงานกราฟิกระดับมรดก
จากวัตถุดิบชั้นเลิศผสานสูตรโบราณ
และการนำเสนอร่วมสมัย ทุกจาน
เล่าเรื่องความงดงามของอาหารไทย
ชั้นสูงที่ไม่เพียงคนไทยจะประทับใจ
ในมรดกของรสชาติ แต่ยังรวมถึง
ชาวต่างชาติที่จะต้องประทับใจไม่รู้ลืม



อาหาร R-HAAN

สัมผัสประสบการณ์อาหารไทย ร่วมสมัยที่ยกความอุดมสมบูรณ์ ของผืนแผ่นดินมาร้อยเรียงใหม่

เริ่มจากการคัดสรรวัตถุดิบจาก
หลากหลายภูมิภาคมาถ่ายทอดรสชาติ
ไทยแท้ที่ลึกซึ้งและเต็มไปด้วย
เรื่องราว ทุกจานเน้นการตีความ
ความเป็นไทยอย่างประณีต
จึงให้ทั้งความทรงจำ ความภูมิใจ
และความตื่นตาในคราวเดียวกัน



ร่วมค้นพบเรื่องราวของร้านอาหาร Thai SELECT ประเทศไทย

อาหารไทย ต้อง *Thai* SELECT

Contents



28

Trend Eater

ส่องนวัตกรรมอาหารน่าจับตาจาก
THAIFEX-Anuga Asia 2026



30

Cover Story & Recipes

The Rise of Thai Cuisine
มิติใหม่ของอาหารไทย

14

Editor Talk

15

แบบสอบถาม

18

Happening

August Picks

20

G&C Society

28

Trend Eater

ส่องนวัตกรรมอาหารน่าจับตาจาก
THAIFEX-Anuga Asia 2026

30

Cover Story & Recipes

The Rise of Thai Cuisine มิติใหม่ของอาหารไทย

- ◎ River Prawns Shiso Champagne Sauce
กุ้งแม่น้ำย่างซอสชิโซ่แชมเปญ
- ◎ Crab Roe with Hollandaise Espuma ปูจ๋า
- ◎ Crispy Rice Crepe with Mud Crab Roe Dip
and Hua Hin Caviar เบื้องทลนอ่องปูนา
คาเวียร์หัวหิน
- ◎ Roasted Duck in Thai Red Curry
with Lychee แกงเผ็ดเปิดอย่างใส่ลิ้นจี่
- ◎ Lightly Smoked White Shrimp
เซบิเซกุ้งรมควันกับน้ำยำแกงส้ม
- ◎ Nam Tok Thai Wagyu Beef Tongue
น้ำตกลิ้นวัวทิว

Food & Drink

50

Home Gourmet

Karpatka

ขนมหวานโปแลนด์

52

Drinks

Blooming Jasmine

เครื่องดื่มวันแม่จากชามะลิ

54

Eat Well Live Well

Sekihan

ข้าวมงคลสีแดงของญี่ปุ่น

56

Delish Delight

Art of Celebration

เฉลิมฉลองด้วยศิลปะแห่งการทำของหวาน

- ◎ Raspberry Croissant
ครัวซองต์ราสป์เบอร์รี่
- ◎ Croquembouche
ซูชิครีมทาวเวอร์สไตล์ฝรั่งเศส
- ◎ Petits-Gâteaux à la Vanille Cœur Coulant
เค้กมูสวานิลลาสอดไส้พราลีน

62

Simply Sweet

Oat Bites

โอ๊ตไบต์ ขนมเสริมพลัง

56

Delish Delight

Croquembouche

ซูชิครีมทาวเวอร์สไตล์ฝรั่งเศส



Interview

64

Special Guest

จากประตูสีแดงในวันนั้น

สู่ประตูบานใหม่ของจิบ-สิตานัน วุฒิเวช

Jib Door by Spoonful Zakka Cafe

66

Food in Biz

เบื้องหลังความสำเร็จของธรรมชาติชีฟูด

เมื่อ “ความไว้วางใจ” สำคัญกว่าคำโฆษณา

68

Inspired

ไถ่เหย

ร้านพิศกะเพราไทยที่เสิร์ฟความหอม

จนไวรัลทั่วเมือง

Article

70

Food for Life

อาหารที่ช่วยลดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ

72

Menu Digest

Craft Ramen

คราฟต์ราเมง

Miscellaneous

74

Nice to Know

Birthday on the Table

เมื่อคำอวยพรเสิร์ฟมาพร้อมอาหารจานพิเศษ

118

Last But Not Least

ความเมตตาต่อตนเอง กับความสามารถทางการเงิน
(Self-Compassion and Money)



70

Food for Life

อาหารที่ช่วยลดอาการท้องอืด
ท้องเฟ้อ

Eating Out & Traveling

78

Eating Out

- ◎ ปู้นแดงแกงร้อน สูตรครอบครัวสู่ร้านมิชลินที่ใครกินก็หลงรัก
- ◎ Ojo Bangkok อาหารเบิกซ์กันที่คนไทยเข้าใจง่าย
- ◎ Hippopotoshi นิยามความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศส ผสานความสมดุลแบบญี่ปุ่น
- ◎ Samas (สมาส) Casual Fine Dining นำเสนอรสชาติแห่งเอเชียเข้ากับงานสไตล์ตะวันตก
- ◎ Serpens โดนัทบร็อกซ์และหลากหลายความอร่อย
- ◎ Hanam BBQ ร้านปิ้งย่างเกาหลีจากซีรีส์ดังสาขาใหม่ เซ็นทรัลเวิลด์
- ◎ Cafe Buongiorno Italian Lifestyle Destination แห่งใหม่ใจกลางสุขุมวิท 49
- ◎ Wisetwiso (วิเสทวิโส) ร้านอาหารไทยไฟน์ไดนิง ที่ได้แรงบันดาลใจจากอาหารในวัง
- ◎ One Hour from Bangkok ไปกินเจลาโตที่เมืองแปดริ้ว
- ◎ Stella Bistro ห้องอาหารใหม่จาก Best Western Matter Tiwanon Hotel

72

Menu Digest

Craft Ramen

คราฟต์ราเมง





12 สิงหาคม

วันคล้ายวันพระราชสมภพ

สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง

สถิตในใจตราบนิจนิรันดร์

น้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้

ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหาร และพนักงาน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

88

Gourmet Spotlight

Taang (ต่าง)

เชฟส์เทเบิลลันนาที่บอกเล่าการเดินทางครั้งใหม่
ของเชฟท้องถิ่น

90

Legendary

สี่มกัฒตาคาร

อาหารที่ถูกซื้อไปจากรุ่นสู่รุ่น

92

Foodie Picks

8 เด็กชิกเนเจอร์ที่สวิตเลิฟเวอร์ไม่ควรพลาด

96

Places

๑ Modena by Fraser Bangkok

ตอบใจทุกการพักผ่อน เต็มเต็มทุกจังหวะของการเดินทาง

๑ Grand Nikko Bangkok Sathorn

สัมผัสประสบการณ์การพักผ่อนแบบญี่ปุ่น “Omotenashi”

100

Wellness

Rhythm of Wealth Studio

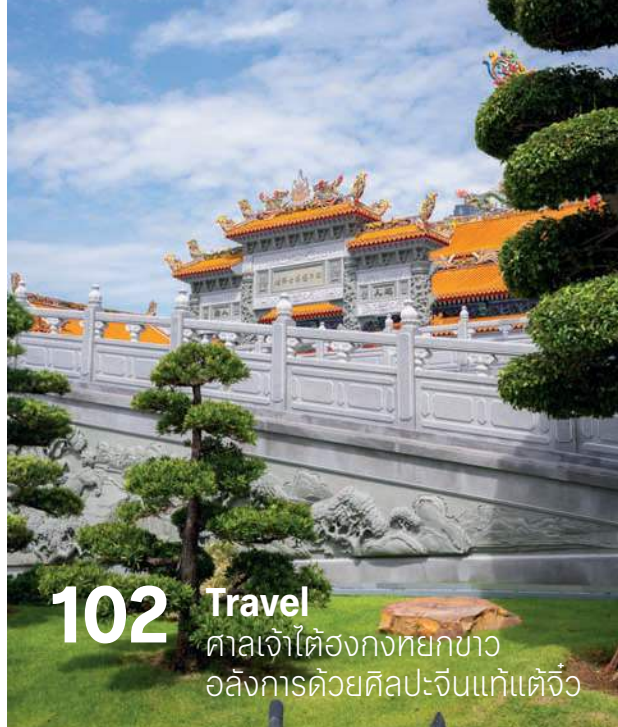
เมื่อความมั่งคั่งที่แท้จริง เริ่มต้นจากการกลับมาฟัง
เสียงข้างใน

102

Travel

ศาลเจ้าไต้้องกงทยกขาว

อลังการด้วยศิลปะจีนแท้แท้จิว



102

Travel

ศาลเจ้าไต้้องกงทยกขาว
อลังการด้วยศิลปะจีนแท้แท้จิว

News & View

106

Events

110

What's On

116

News

92

Foodie Picks

8 เด็กชิกเนเจอร์ที่สวิตเลิฟเวอร์
ไม่ควรพลาด



เพราะทุกมือสำคัญ
ใส่ใจเลือกสิ่งที่ดีให้คนที่คุณรัก
Happy Mother's Day



กุ้งห่อโหมซิลซ่ามะม่วง



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเงิน
กรรมการบริหาร

บรรณาธิการบริหาร
บรรณาธิการอาหาร
หัวหน้ากองบรรณาธิการ
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

คอนกรีตนิวเตอร์

ที่ปรึกษา

เลขานุการกองบรรณาธิการ
พิสูจน์อักษร
ออกแบบบุรุษ
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

ฝ่ายสมาชิก
โทรศัพท์ ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

จัดทำน่าย บริษัท เพ็ญบุญ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ติดต่อบริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2691-4126-30 โทรสาร 0-2276-2336
อีเมล : editor@gourmetandcuisine.com
เว็บไซต์ : www.gourmetandcuisine.com
www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สมลกรี วิริยะรังสฤษฎ์
ธนิศ วิริยะรังสฤษฎ์ ภาคนี้ วิริยะรังสฤษฎ์
กริธา วิริยะรังสฤษฎ์

กริธา วิริยะรังสฤษฎ์
สมล ว่องวงศ์ศรี
รัชนิวรรธ เหล่าณัฐวุฒิกุล
พิจิกา ยะหัตตะ
หทัยชนก จรณะ
อิจจรา สังขยัย อินทิดา สาสี เบญจวรรณ สิงพาสิทธิ์

จันทร์ทิพย์ แซ่เอี้ยว ศรวิษฐ์ พงศ์จักรพานิช
กุลกณัฒ เทศกะพาน บัญจิรา ทิพยากุลรักษ์
กวัน ทองสมบุญ
บพรัตน์ ไตสดี อภิชาติ วรรณะวัลย์
วิวัฒน์ กัยวิมุติ วุฒิพงษ์ คณิศรสุทผล
ณัษตา สุวรรณเพราเพชร

นุชนันท์ โอสทานนท์ ดร. รสสุคนธ์ มกรณดี
พรสรัญ รุ่งเจริญกิจกุล ผศ. ดร. จิตรา หัตถโกศล
พล ตันนาเสถียร พัฒนพงษ์ แสงธรรม

วนิดา วนะภูติ บังอร สิงขัมภกร
พลอยจรัส ประกิจโกมล พฤกษ์ สันพันธวรบุตร
ผศ. ดร. นิฐพล ตั้งสุภูมิ

อติพร ยิงสว่าง
เครือวัลย์ ธีระพจนารถ
บริษัท เวอร์โก อาร์ต กิลด์ จำกัด
ภาคนี้ วิริยะรังสฤษฎ์
นิลลิกา แยมสุข
พจณี อ่อนฉวย
พอลา โกศลวนิช ทนททิพย์ เหมรำไท
ธัญญลักษณ์ อนุศักดิ์ทอง

น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุญญา อรณุต

อัมพร แสงทอง รัตติกาล ห่วงแก้ว

Owner
Chairman
Publishing Editor
Chief Financial Officer
Executive Directors

Editor-In-Chief
Food Editor
Executive Editor
Deputy Editor
Senior Writer
Editorial Staff

Food Specialists
Stylists
Chief Photographer
Senior Photographers
Photographers

Contributors

Consultants

Editorial Secretary
Proofreaders
Designer
Business Development & Marketing Manager

Exhibition Coordinators
Advertising Manager Dept.
Deputy Advertising Manager
Account Executive

Advertising Secretary
Advertising Coordinator
Direct Line
Fax.
Production Manager

Subscription
Tel. 0-2691-4126-30 Ext. 1310, 1313
Printing Siam M&B Publishing Company Limited 19/19 Soi Chokchai-Ruammit,
Vibhavadi-Rungsit Rd., Jomphon, Chatuchak, Bangkok 10900
Tel. 0-2690-0919-23 Fax. 0-2690-0924

Distribution Penbun Distribution Co., Ltd. Tel. 0-2278-0709-12
Editorial Office Media Associated Company Limited
42/38 Chokchai-Ruammit, Vibhavadi-Rungsit Rd., Jomphon,
Chatuchak, Bangkok 10900
Tel. 0-2691-4126-30 Fax. 0-2276-2336
E-Mail : editor@gourmetandcuisine.com
Website : www.gourmetandcuisine.com
www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

Media Associated Company Limited
Santi Viriyarungsarit
Santi Viriyarungsarit
Sumolkree Viriyarungsarit
Tanit Viriyarungsarit, Pakanee Viriyarungsarit,
Parita Viriyarungsarit
Parita Viriyarungsarit
Sumon Wongwonsri
Ratchaneewan Laonutwutthikul
Pichika Yahatta
Hathaichanok Jarana
Ingjira Sangyang, Intira Salee, Benjawan Sungpasit

Juntip Sea-Aew, Sorawit Pongjakpanit
Kunkanit Keskangam, Kwanjira Tippayakulrak
Kawin Thongsomboon
Nopparat Tosati, Apichart Wannawal
Vivat Paivimut, Wutthipong Khanuengsinsuphaphon,
Natcha Suwanpraopreer

Nutchanand Osthanond, Dr. Rossukon Makaramani,
Pornsun Rungcharoenkitkul,
Asst. Prof Dr. Chatrapa Hudthagosol,
Phol Tantasathien, Pat Sangthum

Wanida Vanaputi, Bang-Orn Sangmungkorn,
Ploycharas Pragattakomol, Pruek Sumpantworaboot,
Asst. Prof Dr. Nattapol Tangsuphom

Atiporn Yangsawang
Kruawan Teerapodjanart
Virgo Art Guild Co., Ltd.
Pakane Viriyarungsarit
Munlika Yamsuk
Potjanee Onchaluan
Phorphon Kosonwanit, Kanoktip Hemrumpai
Thunyaluk Anongthong

Nampueng Wiwatchaisakul
Sasiwimon Sripim
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
Boonya Oramoot



CELEBRATING MID-AUTUMN WITH TASTE AND ELEGANCE

เฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ในปีนี้ ด้วยขนมไหว้พระจันทร์สุดพิเศษพร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบโดยผลงานกลืนอายของศิลปินตะวันออกให้เข้ากับ ความหรูหราทันสมัยได้อย่างลงตัว สื่อถึงความอบอุ่น ความรุ่งเรือง และการเริ่มต้นใหม่ที่ดีเยี่ยมไป ด้วยความหมายเหมาะสำหรับการส่งมอบเป็นของขวัญแก่ครอบครัว คนที่คุณรัก เพื่อนร่วมงาน หรือคู่ค้าทางธุรกิจ

4 รสชาติ

- 🍡 ไส้คัสตาร์ด
- 🍡 ไส้ทุเรียนไข่เค็ม
- 🍡 ไส้เม็ดบัวไข่เค็ม
- 🍡 ไส้ชาหอมหมื่นลี้เม็ดบัวไข่เค็ม

กล่องขนาด 6 ชิ้น ราคาสุทธิ 1,088 บาท

กล่องขนาด 8 ชิ้น ราคาสุทธิ 1,448 บาท

สั่งซื้อขนมไหว้พระจันทร์ได้ ตั้งแต่วันที่
ถึง 25 กันยายน 2569

ที่ร้านขนมбатเตอร์ ชั้น Lobby

เวลา 08.00 น. ถึง 19.00 น.

และห้องอาหาร ชัมเมอร์ พาเลซ ชั้น M

เวลา 14.30 น. ถึง 22.30 น.

ติดต่อสอบถามและสั่งซื้อได้ที่

โทร 02 656 0444

หรือ อีเมล mooncake.ICBKK@IHG.com.

เว็บไซต์ Bangkok.InterContinental.com.

ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% เรียบร้อยแล้ว



INTERCONTINENTAL.
BANGKOK

973 Phloen Chit Road, Lumpini, Pathum Wan, Bangkok 10330, Thailand

T: 02 656 0444 • E: dining.bkkhb@ihg.com

Bangkok.InterContinental.com



ขอแสดงความยินดีกับผู้ได้รับรางวัลเกียรติยศ



การเงินธนาคาร
MONEY & BANKING MAGAZINE

MONEY & BANKING AWARDS 2026

คุณวิทย์ รัตนาก
ผู้ว่าการธนาคารแห่งประเทศไทย
ประธานมอบรางวัล

วันพุธที่ 15 กรกฎาคม 2569
ห้องฉัตร บอลรูม ชั้น 2
โรงแรมสยาม เคมปินสกี กรุงเทพฯ

นักการเงินแห่งปี 2568 Financier of the Year 2025

คุณผยอง ศรีวัณิช
กรรมการผู้จัดการใหญ่ ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน)

ธนาคารแห่งปี 2569
Bank of the Year 2026
ธนาคารกสิกรไทย จำกัด (มหาชน)

บริษัทหลักทรัพย์ยอดเยี่ยมแห่งปี 2569
Best Securities Company of the Year 2026
บริษัทหลักทรัพย์ เคจีไอ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

บริษัทยอดเยี่ยมแห่งปี 2569
ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย
Best Public Company of the Year 2026 (SET)
บริษัท ปตท.สำรวจและผลิตปิโตรเลียม จำกัด (มหาชน)

บริษัทยอดเยี่ยมแห่งปี 2569
ตลาดหลักทรัพย์ เอ็ม เอ ไอ
Best Public Company of the Year 2026 (mai)
บริษัท เอ็กโซติค ฟู้ด จำกัด (มหาชน)

ธนาคารเพื่อลูกค้ารายย่อยแห่งปี 2569 Best Retail Bank of the Year 2026

ธนาคารออมสิน

แยกประเภทยอดเยี่ยมด้านต่างๆ

ธนาคารยอดเยี่ยมด้านเงินฝากแห่งปี 2569
Best Service Provider Deposit of the Year 2026
• ธนาคารออมสิน

ธนาคารยอดเยี่ยมด้านสินเชื่อบ้านแห่งปี 2569
Best Service Provider Mortgage of the Year 2026
• ธนาคารอาคารสงเคราะห์

ธนาคารยอดเยี่ยมด้านสินเชื่อเอสเอ็มอีแห่งปี 2569
Best Service Provider SME Loan of the Year 2026
• ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย

ธนาคารยอดเยี่ยมด้านสินเชื่อบุคคลแห่งปี 2569
Best Service Provider Personal Loan of the Year 2026
• ธนาคารกรุงศรีอยุธยา จำกัด (มหาชน)

บริษัทยอดเยี่ยมด้านบัตรเครดิตแห่งปี 2569
Best Service Provider Credit Card of the Year 2026
• บริษัท คาร์ด เอกซ์ จำกัด

บริษัทยอดเยี่ยมด้านสินเชื่อรถยนต์และสินเชื่อจำนำทะเบียนแห่งปี 2569
Best Service Provider Auto Loan & Auto Title Loan of the Year 2026
• กรุงศรี ออโต้

บริษัทยอดเยี่ยมด้านประกันชีวิตแห่งปี 2569
Best Service Provider Life Insurance of the Year 2026
• บริษัท เมืองไทยประกันชีวิต จำกัด (มหาชน)
• บริษัท ไทยประกันชีวิต จำกัด (มหาชน)

บริษัทยอดเยี่ยมด้านประกันวินาศภัยแห่งปี 2569
Best Service Provider Non - Life Insurance of the Year 2026
• บริษัท ทิพยประกันภัย จำกัด (มหาชน)

บริษัทยอดเยี่ยมด้านประกันสุขภาพแห่งปี 2569
Best Service Provider Health Insurance of the Year 2026
• บริษัท กรุงเทพ-เอกซ่า ประกันชีวิต จำกัด (มหาชน)

ธนาคารที่มีความโดดเด่นด้านนวัตกรรมทางการเงินแห่งปี 2569
Most Admire Bank Financial Innovation of the Year 2026
• ธนาคารกสิกรไทย จำกัด (มหาชน)

ธนาคารที่มีความโดดเด่นด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาลแห่งปี 2569
Most Admire Bank ESG of the Year 2026
• ธนาคารออมสิน

แอปพลิเคชันการเงินขวัญใจผู้ใช้งานแห่งปี 2569
Most Popular Financial Application of the Year 2026
• K PLUS ธนาคารกสิกรไทย จำกัด (มหาชน)