

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 314 • SEPTEMBER 2026 • 100 Bht.

ISSUE 314 • SEPTEMBER 26 • STORIES OF THAI RICE ข้าวของเรา • FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • 100 BHT.

ข้าวของเรา
STORIES OF

Thai Rice



เริ่มแล้ว Gourmet & Cuisine Young Chef 2026 20
หรือ “อุเบ” มันม่วงฟิลิปปีนส์จะมาแทนมัดตะ? 46
ข้าวไทยทำอะไรก็อร่อย 56

www.gourmetandcuisine.com



Gourmet & Cuisine

Celebrate
26th
Anniversary

EXCLUSIVE WINE DINNER



แสง

ทำเตียน

7 ตุลาคม
2 5 6 9

รอบที่ 1 เวลา 15.30-18.30 น.
รอบที่ 2 เวลา 17.30-20.30 น.

เพียงวันเดียวเท่านั้น ณ ร้านแสง ทำเตียน

อาหารและไวน์
จำกัดเพียงรอบละ 22 ท่าน
ราคาเพียงท่านละ
2,399 บาท

พร้อมลุ้นรางวัลมูลค่ากว่า
100,000 บาท
(เฉพาะผู้เข้าร่วมงาน)

ติดตาม!
รายละเอียด
กิจกรรม



@gourmetandcuisine

เมื่อคืนเนอรัสุดพิเศษฉลองครบรอบ 26 ปี นิตยสารกูร์เมท์ แอนด์ คิวซีน กับร้านมิชลินสตาร์
สนใจสำรองที่นั่งวันนี้ - 30 กันยายน 2569 ได้ที่คุณริตติกา (อุ๋น) ฝ่ายสมาชิก ☎ 0-2691-4126-30 ต่อ 1313

Bite & Breathe

Pilates Day

กิจกรรมพลาทีสกลางสวน สำหรับคนรักสุขภาพ

by Gourmet & Cuisine

Save the Date

29 พ.ย.
2569

15:00 - 18:00 น.

๑ สวนเบญจกิติ

บันทึกเพิร์ม เสริมความแข็งแรง
รู้ขีดความสดชื่นกับในคลาสพลาทีส
ติดตามรายละเอียดกิจกรรมได้เร็วๆ นี้

Media Partners

การเงินธนาคาร
MONEY & BANKING MAGAZINE

KITCHEN
& HOME

TAMAGO

เบียร์บ้าน

Sponsored by

SUNSWEEET

MizuMi

BKD Viva

Contents



48 Cover Story

Rise of Thai Rice
ข้าวไทย

12

Editor Talk

14

Happening

September Picks!

20

Scoop G&C Young Chef 2026

Gourmet & Cuisine Young Chef 2026

เติมไฟฝัน การแข่งขันสู่เส้นทางเชฟ

32

G&C Society

46

Trend Eater

Ube มันทรงพลังปิ่นสี

เทรนด์ใหม่ที่กำลังกำลัง (จะ) อิน



56

Recipes

Riceberry and Stir-Fired
Shrimp with Coriander Sauce
ข้าวไรซ์เบอร์รี่กับกุ้งผัดซอสผักชี

48

Cover Story

Rise of Thai Rice

ข้าวไทย

56

Recipes

The Signature of Thai Rice जानอร่อยจากข้าวไทย

- ◎ Riceberry and Stir-Fired Shrimp with Coriander Sauce ข้าวไรซ์เบอร์รี่กับกุ้งผัดซอสผักชี
- ◎ Oyster and Crab Meat Rice Porridge ข้าวต้มหอยนางรมและเนื้อก้ามปู
- ◎ Sangyod Rice and River Prawn with Southern Curry Sauce ข้าวสังข์หยดกับกุ้งแม่น้ำซอสแกงส้ม
- ◎ Santol Chili Dip Rice Salad ข้าวมันปูยำน้ำพริกกระท้อน
- ◎ Claypot Rice with Squid Ink and Sun-Dried Squid ข้าวอบมันโคลน ยำหมึกแดดเดียว
- ◎ Dry-Aged Catfish Donburi ข้าวคังปลาตุ๋นราดซอส

Food & Drink

66

Home Gourmet

Boterkoek
Dutch Butter Cake

68

Drinks

Refreshing Thai Fermented Sticky Rice
เครื่องดื่มสดชื่นจากข้าวหมาก

70

Eat Well Live Well

Grilled Pork Neck Rice
ข้าวมันคอหมูย่าง

72

Chef's Signature Dish

เชฟพิม เตชะมวณไวยวิทย์
เชฟหญิงผู้พารสไทยสู่เวทีโลก

74

Delish Delight

Riceberry Thai Dessert
อร่อยกับเมนูขนมจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

- ◎ Riceberry Dorayaki with Red Bean Mochi
โดรายากิข้าวไรซ์เบอร์รี่
- ◎ Riceberry Ice Cream ไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่
- ◎ Riceberry Cheesecake ชีสเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่

78

Simply Sweet

Matcha Pistachio Biscotti
บิสกอตติมะตฉะพิสตาชิโอ

74

Delish Delight

Riceberry Cheesecake
ชีสเค้กข้าวไรซ์เบอร์รี่



Interview

80

Special Guest

ว่าด้วยเรื่องอาหารเวียดนามคอมฟอร์ตฟู้ดของ
แต่ว-ณฐพร เตมีรักษ์

82

Food in Biz

Food Science คุยแฉสู่การแข่งขันระดับโลก
โดย ดร. พันธุ์เพิ่มศักดิ์ อารุณี

84

Inspired

Dream Cones
ไอศกรีมรูปทรงไทยๆ ที่มัดใจชาวโลก

Article

86

Food for Life

อันตรายจากการดื่มแอลกอฮอล์
ต่อระบบทางเดินอาหาร

88

Menu Digest

Gelato Big Deal!
อะไรกันหนักหนากับเจลลาโต้!

Miscellaneous

90

Nice to Know

Anatomy of Rice
สำรวจโลกเล็กๆ ในเมล็ดข้าว

134

Last But Not Least

กลยุทธ์การสร้างระบบดูแลตัวเอง



86

Food for Life

อันตรายจากการดื่มแอลกอฮอล์
ต่อระบบทางเดินอาหาร

Eating Out & Traveling

94

Eating Out

- ◎ Jib Door by Spoonful Zakka Cafe
ประตูบานใหม่ของคาเฟ่ที่หลายคนตกหลุมรัก
- ◎ L'Antica Pizzeria Da Michele Bangkok
พิซซ่าตำรับกว่า 150 ปี ที่ Nextopia
- ◎ MENSHO Tonkotsu ราเมงทงคตสึเคียว MENSHO
Tokyo สาขาแรกของโลก
- ◎ One to Taste ร้านลับบางนา-แบริ่ง ที่คนรักพาสตา
ควรไปสักครั้ง
- ◎ Anh Kafe เปิดโลกอาหารเวียดนามภาคกลาง
เสน่ห์ที่หลายคนคาดไม่ถึง
- ◎ Vista Kitchen ใส่ใจทุกจานเพื่อสุขภาพที่ดี
สาขาอาคารวีรสุ
- ◎ Tsujihan Zeitaku Don หนักล้นจากโตเกียวถึงกรุงเทพฯ
- ◎ Thaicoon ร้านอาหารไทยใหม่ย่านสีลมกับคอนเซ็ปต์
Real Thai, No Rules
- ◎ นิธิวิน (Nithiwin) Thai Modern Heritage Cuisine
and Cafe ลิ้มรสไทยในบรรยากาศโคชิ
- ◎ WIANG Khaosoi & Grill Bar ชวนมาดินเนอร์
ข้าวซอยและจิบไวน์

88

Menu Digest

Gelato Big Deal!
อะไรกันหนักหนากับเจลลาโต้!



Hui Guo Rou

หมูหุยแก้ว



ส่วนผสม

หมูสามชั้น	300	กรัม
ซอสพริกเสฉวน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
เต้าซี่	2	ช้อนชา
ต้นกระเทียมหันท่อน	3	ต้น
พริกชี้ฟ้าแดงหันแฉลบ	2	เม็ด
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หนูปั่น ไร่ทิพย์	2	ช้อนชา
น้ำมันพืชสำหรับผัด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ต้มหมูสามชั้นให้สุก แล้วหั่นเป็นชิ้นหนา 1 เซนติเมตร
2. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ใส่หมูสามชั้นลงไปคั่วให้เหลืองหอม ตักขึ้น
3. ใส่ซอสพริกเสฉวน เต้าซี่ ต้นกระเทียม และพริกชี้ฟ้าแดง ผัดต่อให้หอม
4. ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และพริกชี้หนูปั่น ไร่ทิพย์ เติงไฟแรง ใส่หมูสามชั้น ผัดให้เข้ากัน ตักใส่จานเสิร์ฟ

“

“หมูหุยแก้ว” หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “หมูสองไฟ”
 คือนำหมูสามชั้นไปต้มสุก แล้วนำมาผัดกับซอสพริกเสฉวน
 เพิ่มรสเผ็ดร้อนด้วยพริกชี้หนูปั่น ไร่ทิพย์
 ปรงรสให้เค็มหวาน เพิ่มสีสันจากผักสีเขียวและสีแดง

”



104

Gourmet Spotlight

Sushi Iwai

โอมากาเสะแห่งการเฉลิมฉลอง

โดยเชฟซูชิหญิงฝีมือดี

106

Legendary

Seoul Jib

รสชาติที่ทำให้คนเกาหลีคิดถึงบ้าน

108

Foodie Picks

5 ร้านที่คนรักโดนัทต้องเช็กอินให้ครบ

112

Places

☉ Montraj Coach Sukhumvit

เปลี่ยนวันธรรมดาให้เป็น Staycation

ในตู้รถไฟคลาสสิกใจกลางอโศก

☉ Baan Krai Nao

สัมผัสจังหวะชีวิตที่ช้าลง ณ บ้านไทรเนา

116

Wellness

เมื่อการเข้านอนไม่ใช่แค่การพักผ่อน

แต่คือวิถีของ Everyday Wellness

118

Travel

สัมผัสเสน่ห์ของภูเก็ตในหนึ่งวันบน Pisces Phuket

ลัทธิชีวิตตามาวันลำใหม่

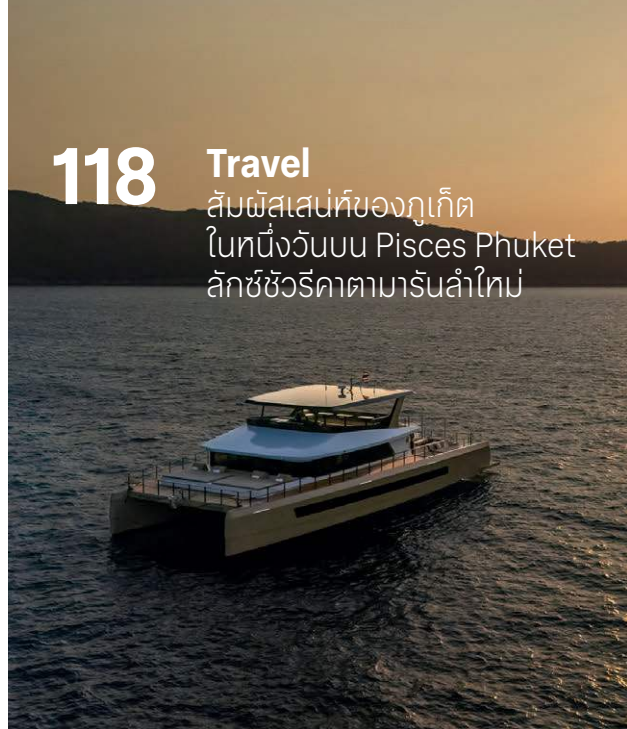
118

Travel

สัมผัสเสน่ห์ของภูเก็ต

ในหนึ่งวันบน Pisces Phuket

ลัทธิชีวิตตามาวันลำใหม่



News & View

122

Events

126

What's On

132

News

108

Foodie Picks

5 ร้านที่คนรักโดนัท

ต้องเช็กอินให้ครบ



Crispy Pork Tossed in Korean-Style Seafood Sauce

หมูชีวากรอบ

คลุกน้ำจิ้มซีฟู้ดสไตล์เกาหลี

ส่วนผสม

- หมูสันคอชีวา (250 กรัม) 1 แพ็ก
- น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตรมะนาว ตราซีพี 1/2 ขวด
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- พริกไทยดำป่น 1 ช้อนชา
- แป้งทอดกรอบผสมน้ำ 1 1/2 ถ้วย
(แป้งทอดกรอบ 1 ถ้วย น้ำเย็น 3/4 ถ้วย)
- เกล็ดขนมปังผสมแป้งชุบทอด 2 ถ้วย
(แป้งทอดกรอบ 1 ถ้วย เกล็ดขนมปัง 1 ถ้วย)
- โคชูจัง 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกหวานสามสีหั่นเต๋า 1/4 ถ้วย
- น้ำมันสำหรับทอด

อร่อยแซ่บสไตล์เกาหลีกับเมนูง่ายๆ ที่ใช้ **สันคอหมูชีวา** ที่มากด้วยโอเมก้า 3 ทั้งยังเป็นเนื้อหมูที่ไม่ใช้สารเร่งเนื้อแดงและสารปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยงดู จึงทำให้เนื้อหมูมีความนุ่มลิ้นและยังกินคู่กับ **น้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรมะนาว** ผัดกับโคชูจัง ให้รสเปรี้ยว หวาน เผ็ด คลุกกับเนื้อหมูส่วนสันคอพรีเมียม คลุกแป้งแล้วทอดจนกรอบเหลือง เป็นทั้งของกินเล่น จะกินกับข้าว หรือกับแก้มก็อร่อย

วิธีทำ

1. หั่นหมูสันคอชีวาเป็นชิ้นใหญ่ ปรงรสด้วยเกลือ และพริกไทย คลุกให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน นำหมูชีวาหมักลงชุบแป้งทอดกรอบ ผสมน้ำ แล้วคลุกแป้งผสมเกล็ดขนมปังให้ทั่ว ทอดในน้ำมันร้อนท่วมให้สุกเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
3. ตั้งกระทะอีกใบสำหรับทำซอสโดยใส่โคชูจังและน้ำเปล่า ผัดให้ละลาย ใส่ **น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตรมะนาว ตราซีพี** ผัดให้เข้ากัน รอจนเดือดขึ้นเล็กน้อย ยกลง
4. ใส่หมูชีวาทอดกรอบลงซอส ผสม ใส่ซอสคลุกให้เข้ากัน จัดใส่จาน โรยพริกหวานสามสีหั่นเต๋า



ติดตามรายละเอียดสินค้า และสูตรอาหารที่
www.cpbrandsite.com/product



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเป็น
กรรมการบริหาร

บริษัท มิเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
สันติ วีริยะรังสฤษฎ์
สันติ วีริยะรังสฤษฎ์
สมolkree วีริยะรังสฤษฎ์
ธนิศ วีริยะรังสฤษฎ์ ภาคนิ วีริยะรังสฤษฎ์
ภริตา วีริยะรังสฤษฎ์

Owner
Chairman
Publishing Editor
Chief Financial Officer
Executive Directors

Media Associated Company Limited
Santi Viriyarungsarit
Santi Viriyarungsarit
Sumolkree Viriyarungsarit
Tanit Viriyarungsarit, Pakanee Viriyarungsarit,
Parita Viriyarungsarit

บรรณาธิการบริหาร
บรรณาธิการอาหาร
หัวหน้ากองบรรณาธิการ
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

ภริตา วีริยะรังสฤษฎ์
สมolkree ว่องวงศ์ศรี
รัชวีวรรณ เหล่าปัญญกุล
พิจิกา ยะหัตตะ
หทัยชนก จริยะ
อังจิรา สังข์ยัง อินทิรา สาธิ เบญจวรรณ สังพาส์

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

Parita Viriyarungsarit
Sumon Wongwonsri
Ratchaneewan Laonutwutthikul
Pichika Yahatta
Hathaichanok Jarana
Ingjira Sangyang, Intira Salee, Benjawan Sungpasit

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จันทร์ทิพย์ แซ่เฮียว ศรัวิษฐ์ พงศ์จักรพาณิชย์
กุลกณิษ เกศกะจาม ขวัญจิรา ทิพยากุลรัตน์
กวัน กองสมบุรณ์
เบรียน โตสตี อภิชาติ วรรณะวิสัย
วิวัฒน์ ภย์วิญติ วุฒิพงษ์ คณิศลศุภผล
ณิชา สุวรรณพรพรพร

Food Specialists
Stylists
Chief Photographer
Senior Photographers
Photographers

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

คอนกรีตเตอร์

นุชนันท์ โอสทานนท์ ดร. รสสุคนธ์ ภรณ์ดี
พรสรัญ รุ่งเจริญกิจกุล ผศ. ดร. นิตรา หัตถโกศล
พล ตันกเสถียร พัฒพงษ์ แสงธรรม

Contributors

Nutchanand Osthonond, Dr. Rossukon Makaramani,
Pornsrin Rungcharoenkitkul,
Asst. Prof Dr. Chatrapa Hudthagosol,
Phol Tantasathien, Pat Sangthum

ที่ปรึกษา

วนิดา วะภูติ บังอร สังข์บังกร
พลอยจรัส ประกิตฐโกมล พฤกษ์ สัมพันธ์บุตร
ผศ. ดร. บัญญา ตั้งสุภูมิ

Consultants

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

เลขานุการกองบรรณาธิการ
พิสูจน์อักษร
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนารูปร่างและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนารูปร่างและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยังสว่าง
เครือวัลย์ ธีระพจนารถ
บริษัท เวอร์โก อาร์ต กิลด์ จำกัด
ภาคิน วีริยะรังสฤษฎ์
ปัสสิกา เยี่ยมสุข
พวงนั อ่อนฉนวน
พอล โทลลวนิช นกทิพย์ เหมรัไฟ
ธัญญลักษณ์ อนุพงศ์ทอง

Editorial Secretary
Proofreaders
Designer
Business Development
& Marketing Manager
Exhibition Coordinators
Advertising Manager Dept.
Deputy Advertising Manager
Account Executive

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

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพันธ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุญญา อรุต

Advertising Secretary
Advertising Coordinator
Direct Line
Fax.
Production Manager

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

ฝ่ายสมาชิก

อันพร แสงทอง รัตติกาล ห่วงแก้ว
โทรศัพท์ ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
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

Subscription

Amphorn Saengthong, Rattikarn Haungkaew
Tel. 0-2691-4126-30 Ext. 1310, 1313
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

จัดทำโดย

สำนักงาน กองบรรณาธิการ
กองโฆษณา กองจัดการ ติดต่องาน

บริษัท เพ็ญบุญ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
บริษัท มิเดีย 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

Distribution
Editorial Office

Penbun Distribution Co., Ltd. Tel. 0-2278-0709-12
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

TSD e-Service



บริการข้อมูลสิทธิประโยชน์ จัดการเอกสารเงินปันผล
และภาษี ได้ง่าย ไม่เสียค่าใช้จ่าย

สมัครฟรี ผ่านแอป wiset



เอกสารภาษี (Tax Documents)

ดาวน์โหลดใบหักภาษีได้ทันที



e-Dividend

รับเงินปันผลรวดเร็ว
ตรวจสอบสถานะได้ทันที



e-Document

เอกสารผู้ถือหุ้น
แบบดิจิทัลครบถ้วน



e-Proxy Voting

สิทธิออกเสียง
/ ลงคะแนน

ให้ทุกการลงทุนของคุณเป็นเรื่อง “วิเศษ”

wiset

Editor Talk

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ อาหารไทยกำลังเจิดจรัสไปทั่วโลก จะชาติไหนใครๆ ก็พูดถึงกะเพรา พะแนง หรือแกงเขียวหวาน ที่ต่างสร้างชื่อเป็นหนึ่งใน Soft Power สำคัญ ที่ทำให้นักท่องเที่ยวทั่วโลกอยากเดินทางมาลิ้มรสอาหารไทยแท้ๆ แบบต้นตำรับกันที่บ้านเรา แต่เมื่อพูดถึงการกินอาหารไทยจริงๆ สิ่งที่จะขาดไปไม่ได้เลยก็คือ “ข้าว” หนึ่งในปัจจัยความอร่อยที่อยู่บนโต๊ะอาหารของเราเสมอจนมักถูกมองข้ามไป

Cover Story ฉบับนี้ชวนคุณผู้อ่านมาสำรวจ “ข้าวไทย” ที่อาจทำให้เราต้องเซอร์ไพรส์ไปกับความหลากหลายและเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของข้าวไทย แต่ละสายพันธุ์ จากนั้น **Recipes** ชวนทำเมนูจากข้าวในรูปแบบอาหารจานเดียวที่อร่อยเอาอยู่ทุกมื้อ ส่วนสายดื่ม **Drinks** ชวนทำเครื่องดื่มหอมหวานชวนสดชื่นด้วยกลิ่นและรสที่ไม่เหมือนใครของข้าวหมาก

สำหรับสายหวาน **Delish Delight** ชวนทำของหวานจานอร่อยและให้สีสวยเด่นจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ จากนั้น **Chef's Signature Dish** มาคุยเรื่องอาหารไทยกับเชฟหญิงคนเก่ง เจ้าของร้านอาหารไทยมิชลินสตาร์ 2 ร้านในซานฟรานซิสโกและอีก 1 ร้านในกรุงเทพฯ ส่วนใครชอบกินโอมาคาเสะ **Gourmet Spotlight** ชวนชิมร้านโอมาคาเสะซูชิแห่งใหม่ ซึ่งหนึ่งในเชฟซูชิเป็นเชฟหญิงมากฝีมืออีกด้วย

นอกจากเรื่องของข้าวแล้ว ในฉบับยังมีเรื่องราวน่าใส่ใจสำหรับคนที่กำลังอินกับ “เจลาโต” แล้วเจลาโตแตกต่างจากไอศกรีมอย่างไร หาคำตอบได้ใน **Menu Digest** ส่วนใครที่กำลังรู้สึกเหนื่อยๆ ตามเรามาเข้าถึงวิถีแห่งการผ่อนคลายสไตล์ญี่ปุ่นด้วยออนเซ็นใน **Wellness** ส่วน **Travel** จะพาท่องเที่ยวไปสัมผัสอีกเสน่ห์ของภูเก็ตที่นาเชือกอินกับลัทธิชาวนาตามารันล้ำใหม่ล่าสุด

ขอให้ทุกท่านเพลิดเพลินไปกับการอ่าน แล้วพบกัน
ในฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วัชรังษุภย์
บรรณาธิการบริหาร



[f gourmetandcuisine](#)
[gourmetandcuisine](#)
[gourmetandcuisine](#)
[gourmetandcuisine](#)

น้ำมันถั่วเหลือง **อุ่น**

ยอดเยี่ยม
อันดับ

ใส่ใจทุกจาน... **ใส่ใจทุกเจน**



การคำนวณส่วนแบ่งการตลาดเชิงมูลค่าของผลิตภัณฑ์ เครื่องหมายการค้า อุ่น โดยอ้างอิงข้อมูลจาก Nielsen IQ
ในกลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช ประเภทน้ำมันถั่วเหลือง จากวันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ.2567 สิ้นสุดวันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ.2568
ซึ่งเป็นข้อมูลของตลาดในประเทศไทยในกลุ่มช่องทางโดยรวมของประเทศไทย ซึ่งเป็นลิขสิทธิ์ของ Nielsen IQ
(COPYRIGHT©2025, NIELSENIQ (THAILAND) LIMITED)

Happening

เรื่อง : Pich Y.

SEPTEMBER PICKS!



บาร์ไทยมาแรงในงาน

Asia's 50 Best Bars 2026

Asia's 50 Best Bars 2026 งานใหญ่ของวงการบาร์ที่เมาเก๊า เพิ่งจบไปหมาดๆ โดยบาร์ที่คว้าอันดับหนึ่งไปครองคือ **Hope & Sesame** บาร์เก่าจากกวางโจว ประเทศจีน ที่เด่นเรื่องเมนูจากวัตถุดิบท้องถิ่น พ่วงด้วยรางวัล The Best Bar in Mainland China ส่วนบาร์ไทย ก็ไม่น้อยหน้าคว้ารางวัลกลับบ้านได้หลายร้าน ทั้ง Dry Wave (อันดับ 4), Bar Us (อันดับ 6), Lennon's (อันดับ 7), Bar Sathorn (อันดับ 17), Bkk Social Club (อันดับ 20), Optium (อันดับ 25), G.O.D (อันดับ 31) และ Aqua Bar (อันดับ 48)

ดูรายชื่อร้านทั้งหมดได้ที่ <https://www.theworlds50best.com/bars/best-in-asia/list/1-50>



กรุงเทพฯ

มี Blue Bottle แล้ว!

สงสัยกันมาตั้งแต่ต้นปีว่ามาหรือไม่วา? รู้ตัวอีกทีกาแฟขวดฟ้า **Blue Bottle Coffee** แปรนดกาแฟจากโอ๊คแลนด์ รัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา ที่ก่อตั้งโดย James Freeman ในปี ค.ศ. 2002 จนขยายสาขาไปในหลายเมืองอย่างญี่ปุ่น ฮองกง จีน เกาหลีใต้ สิงคโปร์ ก็มาถึงไทยแล้ว แต่ที่เซอร์ไพรส์กว่าคือไม่ใช่แค่ 1 แต่มามีถึง 2 สาขา คือ Central Park และ EmQuartier แบบตามมาติดๆ เอาเป็นว่าแฟนๆ Blue Bottle จะได้จิบเมนูโปรดกันแบบไม่ต้องบินไปที่ต่างประเทศ

เครดิตภาพ : Blue Bottle Cofee



The Langham, Custom House, Bangkok

เปิดให้จองห้องพักแล้ว!

นับวันรอกันมานาน ในที่สุด **The Langham, Custom House, Bangkok** โรงแรมบูติกลักซ์ชัวรีในอาคารศุลกสถาน หรือโรงภาษีร้อยชักสาม อาคารที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ก็พร้อมต้อนรับนักเดินทางจากทั่วโลก โดยเปิดให้จองแพ็คเกจพิเศษ The Grand Arrival ให้เข้าพักครั้งแรกวันที่ 20 ธันวาคม-31 มีนาคม 2570 ในราคาเริ่มต้น 131,888 บาท++ สำหรับการเข้าพัก 3 คืน ในห้องคลาสสิก และ 248,888 บาท++ ในห้องสวีทพร้อมการดูแลอย่างพิถีพิถันโดยทีม Langham Service Stylist บัตเลอร์ส่วนตัว และสิทธิพิเศษมากมาย

รายละเอียดเพิ่มเติม <https://www.langhamhotels.com/th>

เครดิตภาพ : The Langham, Custom House, Bangkok

