

Gastronomy Tourism



ท่องเที่ยวเชิงอาหาร... กินให้เศรษฐกิจเฟื่อง

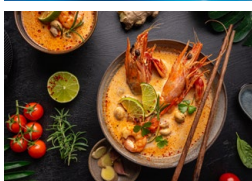
Gastronomy Tourism

ซอฟต์แวร์เวอร์สุดท้าย !! และถือเป็นเทรนด์ที่มาแรงมากในปีนี้ก็คือ **Gastronomy Tourism** (การท่องเที่ยวเชิงอาหาร) เป็นการร่วมมือกันระหว่างการท่องเที่ยวและวิถีการกิน เสน่ห์ของการเดินทางไปยังที่ต่างๆ โดยมีอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบสำคัญที่มาช่วยดึงดูดให้นักเดินทางปักหมุดไปยังที่นั่น เพื่อสัมผัสวัฒนธรรมการกินดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งแต่ละที่ก็มีวัตถุดิบสดใหม่ เมนูสร้างสรรค์ วิธีการปรุงอาหาร และเมนูอาหารที่แตกต่างกันออกไป

สิ่งสำคัญที่ทำให้ **Gastronomy Tourism** ดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ คือ คุณภาพและรสชาติอาหาร ไม่ว่าจะเป็นแปลกใหม่แค่ไหน แต่คุณสมบัติหลักของอาหารก็คือความอร่อย ร่องลงมาคือ คอนเซ็ปต์ หรือเรื่องราวที่จะมาเพิ่มคุณค่าให้สถานที่นั้นๆ นำหลงใหลยิ่งขึ้น ไม่ว่าจะเป็นความพิถีพิถันในการปรุงที่มาของชื่อเมนู ความยากลำบากในการเพาะปลูก การสืบสานคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ และสืบสานเรื่องราวของแต่ละท้องถิ่นเพื่อเติมเต็มประสบการณ์ท่องเที่ยวให้ยิ่งอิมเมจิ



ปิดท้ายด้วยกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้ **Gastronomy Tourism** โดยให้ผู้มาเยือนในทริปนั้นได้มีส่วนร่วมด้วย ไม่ว่าจะเป็นเรียนปรุงอาหาร หรือ **Cooking Classes** สำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจและอยากมีประสบการณ์ร่วมอยากได้ความรู้ใหม่ๆ เกี่ยวกับเมนูท้องถิ่นของแต่ละพื้นที่ หรือการจัด **Food Event** เทศกาลอาหารประจำชาติ อาหารประจำท้องถิ่น สานิตเมนูเด็ดภายในงานจัดแข่งขันด้านอาหาร เล่นเกมส์ มอบรางวัล เพื่อเชิญชวนให้ผู้คนมาเที่ยวงานและกระตุ้นเศรษฐกิจให้คึกคัก



ท่องเที่ยวเชิงอาหาร
ดึงดูดใจนักท่องเที่ยว
ได้ด้วยความแปลกใหม่
อาหารมีคุณภาพ
สำคัญคือต้องอร่อย



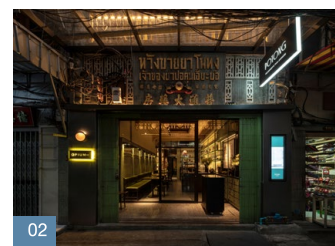
แพม-พิชญา เชฟหญิงคนแรก จากเอเชีย “The World’s Best Female Chef 2025”

01 จากจุดเริ่มต้น
ในการช่วยคุณแม่
ทำอาหารในครัว
สู่เชฟระดับโลก
ที่ใส่ใจทุกรายละเอียด

02 กว่าเจ็ดปีที่ผ่านมา
ไม่ใช่เรื่องง่าย
แต่แพม-พิชญา
และความพยายาม
รับโพทังได้ในทุกวันนี้



01



02

เชฟแพม & โพทัง ส่วนผสม ที่กลมกลืน-กลมกล่อม

“มีตัวตนของแพมอยู่ในโพทัง
เยอะมากค่ะ ถ่ายทอดเรื่องราวชีวิต
และความเป็นแพมได้เต็มที่มากๆ

ตั้งแต่ตัวร้านอาหารที่เป็นดึกเก่าจากตระกูลของแพม เรามี Storytelling บอกเล่าเรื่องราวตั้งแต่ก้าวแรกที่เข้ามาในร้าน มีทั้งประวัติของตระกูล มีสตอรี่ต่างๆ รวมไปถึงจนถึงในส่วนของทุกจาน ทุกเมนู ที่ก็จะมีความหมาย สื่อสารตัวตนของแพม สื่อสารความ Heritage ส่วนผสมความเป็นไทย-จีน และความร่วมสมัย จนได้เป็นเอกลักษณ์ ความเป็นตัวตนของแพม ได้อย่างเต็มที่มากๆ (Progressive Thai-Chinese Cuisine) เมนูที่ใช้ความคิด และสร้างสรรค์ รวมถึงเมนูซิกเนเจอร์อย่างเปิดอย่างรมควันหมกกุ้ง ที่ต้องใช้เวลาในการเตรียมวัตถุดิบ แล้วผ่านกรรมวิธีในการจัดการ การปรุงที่พิถีพิถัน จนได้รสชาติที่เข้มข้น และรสสัมผัสหนังที่กรอบอร่อย ไม่เหมือนใครค่ะ”



LET'S TALK

ท่องเที่ยวเชิงอาหารสู่ Soft Power

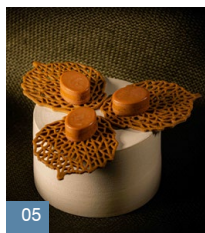
“ทุกครั้งที่ผมไปทำงานต่างประเทศ อย่างแรก ที่ทุกคนจะพูดเหมือนกันเกี่ยวกับเมืองไทยก็คือ อาหารไทยค่ะ เขาสนใจอาหารบ้านเราตั้งแต่ Street Food ไปจนถึง Fine Dining ผมคิดว่า สิ่งที่เรากำลังทำอยู่ก็ค่อนข้างแข็งแกร่งแล้ว แต่จะอย่างไรให้แบบนี้ไปได้เรื่อยๆ คำตอบคืออนุรักษ์ ความเป็นไทยนี้ไว้ค่ะ เช่น หากทำร้านอาหารไทย ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอยู่แล้วก็ควรจะเก็บไว้ แต่ในทางกลับกันใครที่ไปร้านอาหารต่างประเทศมา อยากสร้างสรรค์ทำอะไรใหม่ๆ ก็ทำได้เช่นกัน เพราะสุดท้ายทุกอย่างก็จะกลายเป็นความหลากหลาย เป็นทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยว และผู้บริโภค ความดั้งเดิม หรือความผสมผสานสืบทอดกันมา เป็นรุ่น 2 รุ่น 3 แต่ยังคงเก็บ เคล็ดลับ สูตรที่ทำมาแล้ว เป็นสิบเป็นร้อยปี นี่แหละ คือเสน่ห์ที่ไม่สามารถเรียนกันในโรงเรียนได้ ต้องอาศัยการ สืบทอดกันมาเป็นรุ่นๆ เพราะฉะนั้น ก็ไม่อยากให้ทิ้งค่ะ”



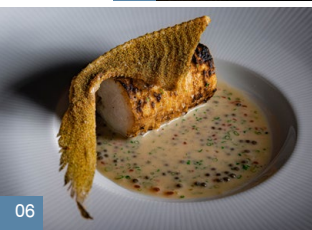
03

03 ใครก็อยากเป็นเชฟต้องถามตัวเองว่า ชอบจริงไหม เพราะต้องยืนทำงานในครัว ค่อนข้างนาน ต้องสู้กับใจตัวเองค่ะ

04 คนไทยคนแรกที่คว้ารางวัล The World's Best Female Chef 2025



05



06



07



08



09

“เคล็ดลับ สูตรที่ทำมาแล้ว เป็นสิบเป็นร้อยปี นี่แหละคือเสน่ห์ ที่ไม่สามารถเรียนกันในโรงเรียนได้ ต้องอาศัย การสืบทอดกันมาเป็นรุ่นๆ เพราะฉะนั้นก็ไม่อยาก ให้ทิ้งค่ะ”

Find Your “X”

“THE X PROJECT (theprojectbkk.com/restaurants) คือหลากหลายร้านอาหาร ที่ผมและคุณต่อร่วมกันทำค่ะ คือในโปรเจกต์นี้ จะเป็นร้านอาหารแบบไหนก็ได้ ไม่ว่าจะเป็น โฟทองหรืออีกหลายๆ สไตล์ ซึ่งแต่ละร้านเราก็จะให้ตัวตนความเป็นเราเข้าไปค่ะ ซึ่งคำว่า ตัวตนนี้แหละที่ผมคิดว่าเป็นโจทย์ที่ยากที่สุดใน การเป็นเชฟ เพราะเราเรียนหลักการ เหมือนกันหมดแต่ในเรื่องเอกลักษณ์ของตัวเอง ยอมรับว่าบางคนหาไม่มากนักก็ได้ ขณะที่บางคน หาทั้งชีวิตก็ไม่เจอ ถามว่ามีสูตรสำเร็จไหม ผมคิดว่าไม่มี จะไปถึงจุดนั้นได้เราต้อง

ตอบตัวเองก่อนว่า ทำอาชีพนี้เพื่ออะไร เพราะอะไร และเป้าหมายคืออะไร ในส่วนของผม เรียนทำอาหารฝรั่งเศสมา พอกลับมาเมืองไทย ผมกลับเลือกที่จะทำอาหารไทย-จีน เพราะผม มีคำตอบให้ตัวเองที่อยากจะทำถึงครอบครัว ที่เราโตมา เราทานอาหารแบบนี้ มันมีความผูกพัน มีเรื่องราวโดยที่อาจจะไม่สุดโต่งไทย-จีน เพราะเราอยากนำความรู้ที่ได้ไปเรียนมา ใช้ร่วมด้วยก็เลยกลายเป็นว่าผมหาจุดที่ มาเจอกันตรงกลางได้อย่างลงตัว จนกลายเป็น เอกลักษณ์ของเราในแบบไทย-จีนที่ค่อนข้าง โมเดิร์น อยากฝากกำลังใจไปถึงเชฟรุ่นใหม่ การต่อสู้ที่ยากลำบากที่สุดคือการต่อสู้กับ ตัวเอง หากผ่านความกดดันและอุปสรรคต่างๆ พ้นจุดนั้นไปได้ก็จะประสบความสำเร็จค่ะ”

05 คนไทยเชื้อสายจีนเป็นส่วนหนึ่งของย่านกรุงเก่าไปแล้ว เราเลยอยากยกระดับอาหารไทย-จีนขึ้นมา

06 โฟทงให้ความสำคัญกับ 5 องค์ประกอบ คือ เกล็ด, รส, เครื่องเทศ, เนื้อสัมผัส และ Maillard

07 เชฟผมชอบอาหารทรงหน้าตาสวยงาม แต่ให้ความสำคัญที่สุดคือรสชาติ

08 โฟทงเปิดได้เพียง 5 ปี ก็ติดอยู่ในลิสต์ Asia's 50 Best Restaurants อันดับ 13 ในปีล่าสุด

09 เดือนกุมภาพันธ์มารอสู่น The World's Best Restaurants 2025 ไปพร้อมๆ กัน

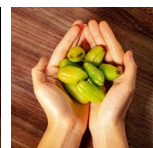
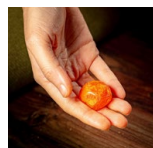
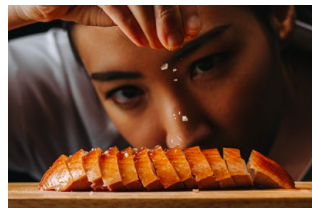
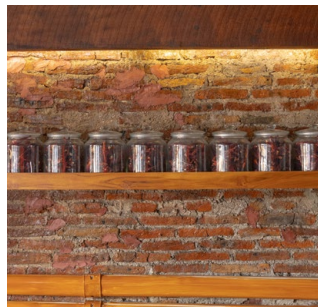


เที่ยวทรงวาด ไม่เคยขาดความเก๋ ชิมอาหารไทยสุดเก๋ที่ “ข้าวสารเสก”



แหล่งแอ่งเอาต์ที่ทรงเสน่ห์อย่างย่านทรงวาด ยังคงเป็นทำเลที่น่าหลงใหล เหมาะจะชวนใครสักคน ไปนั่งชิล ไม่ว่าจะเพื่อนัดครอบครัว หรือรวมกลุ่มเพื่อน ๆ มากันข้าวกัน ท่ามกลางบรรยากาศชุมชนไทย-จีนเก่าแก่มิได้แพ้กับวิวแม่น้ำเจ้าพระยา บาร์ลับ ร้านอาหารเก๋ๆ ที่เปิดใหม่มากมาย

แนะนำร้าน “ข้าวสารเสก” ของ เชฟแพม-พิจญา สุนทรญาณกิจ จากรายการ Top Chef ร้านตั้งอยู่ในตึกเก่า 5 ชั้น โดยชั้นแรก ถูกออกแบบให้เป็นส่วนของครัว และชั้น 2-5 ไว้สำหรับรองรับลูกค้า มีการออกแบบและตกแต่งจัดเต็ม ด้วยของเก่ามากมาย อย่าง โหลใส่วัตถุดิบหลักที่เรียงรายกันอยู่ ส่งเสริมบรรยากาศได้ดีมากๆ ชื่อร้านสุดปังแบบนี้วัตถุดิบ จะต้องไม่ธรรมดาอย่างแน่นอน กับแนวคิดที่มาจาก “ข้าวสาร” ซึ่งอยู่คู่คนไทยมาอย่างยาวนาน รวมกับคำมงคล “เสก” ให้ความรู้สึก มีมนต์ขลัง กลายเป็นชื่อที่จดจำง่าย และบ่งบอกความเป็นไทย ได้อย่างชัดเจน พร้อมหยิบยกเอา วัตถุดิบสำคัญ 5 อย่างของไทย ได้แก่ ข้าว, นาปลา, น้ำตาลปีบ, พริกและมะพร้าว มาเป็นตัวตั้งต้นในการสร้างสรรค์เมนู 5 หมวด ที่แตกต่าง คือ หอม, กรุ่น, ละมุน, ร้อน และนุ่ม แถมยังมีข้าวประจำวันที่เสิร์ฟฟรีแบบไม่อั้น โดยวันที่เราไปนั้นได้ทานข้าวดอยบือซอมี จังหวัดเชียงราย ที่แสนอร่อย





สำหรับรสชาติอาหารโดยรวมของร้าน คือการนำเอาสูตรอาหารไทยที่มีความดั้งเดิม เผ็ด ร้อน เค็ม มัน ถึงรสถึงชาติ ถึงเครื่อง มาประยุกต์นำเสนอผ่านหน้าตาอาหารในสไตล์โมเดิร์น ประเดิมกันด้วยเมนูทานเล่นอย่าง “หนังไก่กรอบจิ้มมะพร้าว คาเวียร์” อร่อย ทานง่าย ทานเล่นก่อนเข้าสู่เมนูหลักเป็นการเรียกน้ำย่อย ต่อกันด้วยเมนู “ปลาประจําวัน น้ำปรุงสาโทข้าวหมัก” ใช้ปลาไทยสดๆ จากชาวประมงไทย ซึ่งปลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละวัน วันนี้เราได้ทานปลาหัวเสียม เนื้อนุ่ม อร่อยให้รสชาติเหมือนยำ บีบส้มจัดเพิ่มความเปรี้ยว เมนูนี้ใครได้ชิมรับรองว่าต้องว้าว !! ตัดความเปรี้ยวด้วยความนัวลึกนิต กับเมนู “น้ำพริกแกงปู” รสเข้มข้น หอมพริกแกง มัน นัวมากๆ ทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ ฟินอย่าบอกใคร เสิร์ฟเพียงผัสดหลากหลายชนิด ต่อมา คือ “ข้าวขยำปลาฟู” น้ำพริกสมบูรณรส แร้งบันดาลใจจากเมนูข้าวย่ำรสเด็ดเอกลักษณ์ของทางภาคใต้ โดยเปลี่ยนจากน้ำบูดู ปรับสูตรมาใช้เคยจากกะปิ ได้รสหอมหวาน แต่ก็ยังมีฟีลของข้าวย่ำอยู่ ถัดมา คือ “หมูหัน ข้าวสารเสก” รสชาติกลมกล่อมสุดๆ เนื้อนุ่ม หนังกรอบไม่แห้งและไม่เหนียวเกินไป ทานคู่กับซอสรสเค็มหวานตัดกันแบบพอดีมากๆ

หวาน เค็ม ลงตัวสุดๆ และเมนูที่หากไม่ได้ชิมถือว่าพลาดมากกับ “เมอแรงก์พริกเกลือ” รสชาติอมหวานนิดๆ ทานกับผลไม้อย่างสับปะรดอย่างและ Green Mango Sorbet ทานในคำเดียวคือฟิน !! ความพิเศษและพิถีพิถันของร้านข้าวสารเสกยังไม่หมดเพียงเท่านี้ เพราะทีมเชฟขยันออกไปสืบเสาะ ตามหาวัตถุดิบแปลกใหม่ประจำท้องถิ่นอยู่เสมอ เช่น น้ำผึ้งป่า เห็ดชนิดใหม่ๆ ลงไปคลุกคลีกับวิถีชาวบ้าน เพื่อศึกษากรรมวิธีการหมักสาโท จนในที่สุดก็ได้พัฒนาจนกลายมาเป็นสูตรเฉพาะของร้านที่มีทั้ง “ข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำลิ้มผั่ว” รสชาตินุ่มละมุนลิ้น ทานง่ายได้อรธรสแบบฟินฉ่ำ !! ใครที่ได้มีโอกาสไปลิ้มลองรสชาติ เปิดประสบการณ์ใหม่ๆ มาแล้ว อย่าลืมมาแชร์มาบอกเล่าความรู้สึกกันบ้างนะ

ของหวานก็ไม่น้อยหน้า “กรานิตาน้ำปลารหวาน” หน้าตาเหมือนน้ำแข็งใสแต่เป็นเครื่องน้ำปลารหวาน เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงรสเปรี้ยว



- 01 ปลาหัวเสียม น้ำปรุงสาโทข้าวหมัก (ปลาประจําวัน)
- 02 สติ๊กเนื้อสันใน เกรวี่น้ำปลา
- 03 หมูหัน ข้าวสารเสก
- 04 ปลาตุ๋นย่างตาลเผา ยำยอดกระถิน
- 05 ข้าวคั่วยัดไส้ขมิ้น จ.ชัยภูมิ (ข้าวประจําวัน)
- 06 หนังไก่กรอบจิ้ม-พริ้ว คาเวียร์ (10g)
- 07 ข้าวขยำปลาฟู น้ำพริกสมบูรณรส
- 08 หอยท้ายเกาะ ซอสเนยมะพร้าว-กะทิ
- 09 ดอกหอยนางรม-กุ้งเคียวจากพริกอบ
- 10 น้ำพริกแกงปู
- 11 ขนมปัง นมโอทอป-พริ้ว ไอศกรีม
- 12 กรานิตาน้ำปลารหวาน
- 13 เมอแรงก์พริกเกลือ สับปะรดย่าง ซอสรสเค็มหวาน



ข้าวสารเสก

1121, 1123 ถนนทรงวาด เขตสลับพันรวงศ์ กรุงเทพฯ

โทร. 09 7016 9824

Facebook: Khaosansek.bkk

Instagram: Khaosansek.bkk

เปิดบริการ : วันพฤหัสบดี-วันจันทร์ เวลา 16.30-22.30 น.



การเดินทาง

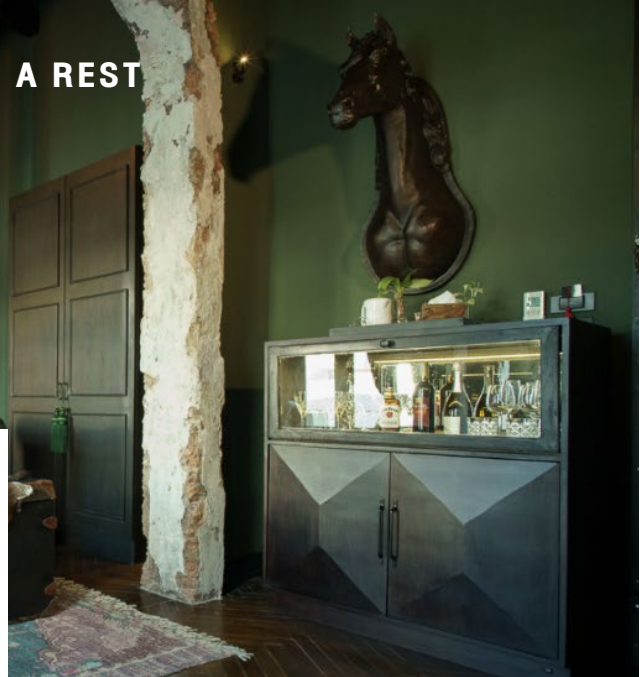
รถไฟฟ้า MRT สถานีวัดมังกร ทางออก 1 ซึ่งเป็นทางออกถนนเปล่งนบ แล้วเลี้ยวซ้ายเข้าซอยยานี 1 เดินไปจนเจอถนนทรงวาด ร้านจะอยู่ทางด้านซ้ายมือ



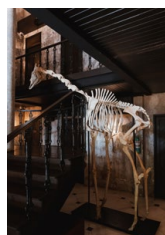


TAKE A REST

กิน...ดื่ม...พัก... เติมพลังชีวิตให้มีชีวา ที่บ้านตึกดิน



ความฝันของนักเดินทาง นอกจากสถานที่ท่องเที่ยว
ตื่นตาตื่นใจแล้ว สิ่งทีคาดหวังอีกอย่างก็คือการได้พัก
ในโรงแรมสวยๆ
และหากเป็นสถานที่
ซึ่งใส่ใจในเรื่องอาหาร
การกิน แถมยังมีบาร์
ให้ได้แองเอาต์ซลักๆ
มีดนตรีสดให้ฟังด้วย
แล้วละก็รับรองจะยิ่งฟิน
คำตอบนี้มีให้ครบที่
บ้านตึกดินถนนดินสอ



โรงแรมที่ถูกรีโนเวตขึ้นใหม่ แต่ยังคงความคลาสสิกของบ้านเก่า
อายุกว่าร้อยปี แนวคิดและแรงบันดาลใจมาจากการที่เจ้าของ
ได้สัมผัสประสบการณ์ต่างๆ ระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวทั้งใน
และต่างประเทศ จนค้นพบความต้องการของนักเดินทางที่เมื่อเที่ยว
จนเหนื่อยแล้ว การได้เข้าพักในโรงแรมสวยๆ มีอาหารดีๆ ให้ทาน
และการได้ผ่อนคลายไปกับดนตรีเพราะๆ ช่วงเป็นประสบการณ์
ที่น่ารื่นรมย์และอิมเมจใจเป็นที่สุด ไม่เพียงเท่านั้นบรรยากาศ
ที่ละเมียดละไมจากการตกแต่งด้วยรายละเอียดต่างๆ ในโรงแรม
ก็เป็นสิ่งสำคัญ เป็นเหตุผลว่าที่บ้านตึกดินจึงเรียงรายไปด้วยของสะสม
ที่สะท้อนเรื่องราวแห่งการท่องโลกทั้งจากแถบยุโรป อเมริกา
หรือแม้แต่ในประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นเฟอร์นิเจอร์เก่า ของเก็บสะสม
ทรงคุณค่า โครงกระดูกสัตว์ ตู้ โต๊ะ ตั้ง เตียง และห้องสมุดเขากวาง
พื้นที่ของโรงแรมแบ่งออกเป็น 3 โซนหลักๆ ได้แก่ โซนโรงแรม โซนบาร์
และโซนพื้นที่ส่วนกลาง ซึ่งโซนโรงแรมแบ่งเป็น 2 ตึก มีห้องพัก
5 ประเภท คือ Deluxe Room, Premier Room, Duplex Room,
Junior Room และ Royal Suite Room

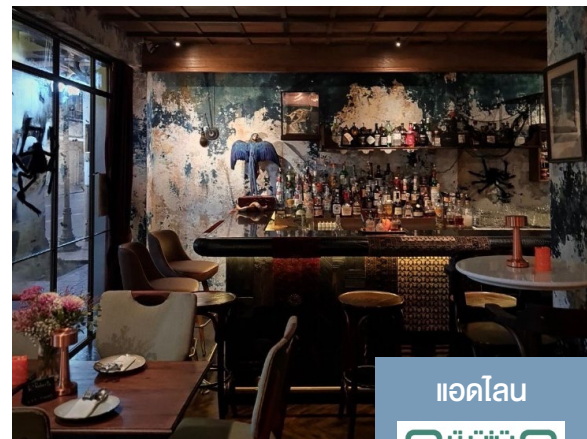


โซนโรงแรม ห้องแรก Deluxe Room เป็นห้องที่ตั้งอยู่ในตึกด้านหน้า จึงสามารถรับชมวิวบรรยากาศภายนอก ถนน บ้านเรือน วิถีชีวิตผู้คนได้เต็มที่ ผังห้องสีน้ำเงินเรียบโก้และไม่มีลิ้มที่จะตกแต่งด้วยของสะสมสไตล์วินเทจ ต่อมาคือ ห้อง Premier Room ที่มีขนาดใหญ่กว่าห้องอาบน้ำและห้องน้ำแยกฝั่งกัน Duplex Room ห้องขนาดใหญ่แต่ถูกแบ่งออกเป็น 2 ชั้นโดดเด่นด้วยบันไดวนเก่าๆ สร้างกิมมิกให้ห้องยังน่าพัก ชั้นล่างเป็นพื้นที่ห้องนั่งเล่น ส่วนด้านบนจัดสรรเป็นห้องนอน มีห้องน้ำทั้ง 2 ชั้น ต่อมาคือ Junior Room ห้องที่มีลักษณะเป็นมุมแปดเหลี่ยมหากเปิดม่านออกทั้งหมดจะมีความโปร่งโล่งเป็นพิเศษ และสุดท้าย Royal Suite Room ห้องขนาดใหญ่ที่สุด แบ่งออกเป็นส่วนของห้องนอนและโซนนั่งเล่น โดยมีชิกเนเจอร์เก่าๆ อย่างซุ้มโค้งเปลือยเนื้ออิฐเก่าที่เป็นของอาคารเดิม ชูเสนอเรื่องราวสถาปัตยกรรมเก่าสุดคลาสสิกให้ยังน่าค้นหา



โซนบาร์
Cocktail Bar
ที่ไว้รองรับ
ทั้งนักท่องเที่ยว
และผู้ที่ยาก
มาหาความสุนทรีย์
ชิลเอาต์ไปกับ

บรรยากาศสุดฟิน มีเมนูพิเศษเป็นค็อกเทลชิกเนเจอร์ที่รังสรรค์ขึ้นมาใหม่เพื่อต้อนรับผู้มาเยือน และสุดพิเศษกับวงดนตรีแจ๊สทุกค่ำคืนวันพฤหัสบดี วันศุกร์ และวันเสาร์ ที่จะมาขับกล่อมตั้งแต่เวลา 20.00-23.00 น. และวันอาทิตย์ เวลา 19.00-22.00 น. ส่วนสายเครื่องดื่มในช่วงกลางวันก็มี Shaloba Boutique Cafe ไว้คอยบริการตั้งแต่เวลา 08.00-17.00 น. โซนพื้นที่ส่วนกลาง หรือ Common Area ที่บอกได้เลยว่าสวยและน่านั่งทุกมุม ด้วยการตกแต่งในสไตล์วินเทจเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นลิ้นชักไม้ สุนัขหอย และห้องสมุดเขากวาง ที่ผู้เข้าพักสามารถมานั่งชิลๆ ปล่อยเวลาให้ไหลผ่านไป พร้อมจิบกาแฟถ้วยโปรด อ่านหนังสือดีๆ สักเล่ม สุดสัปดาห์นี้หากยังไม่มีโปรแกรมไปไหน ลองหาเวลาไปเปลี่ยนบรรยากาศเปลี่ยนที่นอน กิน ทิวย เอาใจไปพัก ไปดื่ม ฟังเพลงแจ๊สดีๆ ชมความงดงามของกรุงเทพฯ ไม่แน่ว่าคุณอาจจะได้มุมมองใหม่ๆ เหมือนได้ไปซาร์จแบตเตอรี่ เต็มพลังให้ชีวิตมีชีวา พร้อมกลับมาลุยงานใหม่ในวันจันทร์



บ้านตึกดิน
161-165 ตึกดิน ถนนดินสอ แขวงวัดบวรนิเวศ
เขตพระนคร กรุงเทพฯ
Ins. 06 2468 8644
Facebook: Baan Tuk Din Hotel



การเดินทาง
รถไฟฟ้า MRT สถานีบวรนิเวศ ทางออก 3
ระยะทาง 1.1 กิโลเมตร สามารถนั่งวินมอเตอร์ไซด์
ที่ฝั่งโรงแรมได้แบบชิลๆ

แอดไลน์



Free ! เครื่องดื่ม
SHALOBA
1 แก้ว เมื่อจองห้องพัก
บ้านตึกดิน





BEM NEW HORIZONS กับบทเรียนที่ตำราไม่ได้สอน

การฝึกงานนับว่าเป็นการก้าวสู่โลกอีกครั้งใบของชีวิตจริง นำมาซึ่งประสบการณ์อันล้ำค่า และเป็นบทเรียนสำคัญที่ไม่เคยมีอยู่ในตำรา โครงการ “BEM NEW HORIZONS” จึงถือกำเนิดขึ้นจากความตั้งใจของ บริษัท ทางด่วนและรถไฟฟ้ากรุงเทพ จำกัด (มหาชน) หรือ BEM ที่ต้องการให้ “สถานีรถไฟฟ้า MRT” ไม่เป็นเพียงแค่จุดรับ-ส่งผู้โดยสาร แต่เป็น “สถานีแห่งการเรียนรู้” สำหรับเยาวชน

โครงการ BEM NEW HORIZONS กำลังก้าวสู่รุ่นที่ 2 ด้วยความมั่นคงและหัวใจที่ขยายใหญ่ขึ้น โดยจะขยายโอกาสไปยังโรงเรียนรอบแนวเส้นทางรถไฟฟ้า และปีนี้นอกจากพี่ๆ เจ้าหน้าที่สถานี MRT ที่รับบทพี่เลี้ยงแล้วยังมีตัวแทนนักเรียนรุ่นแรกที่เคยผ่านประสบการณ์จิตอาสาทั้ง 5 คนกลับมาช่วยซัพพอร์ต เพื่อส่งต่อทักษะชีวิตและโมเมนต์ดีๆ จากใจที่น้ำจดจำให้กับรุ่นน้อง

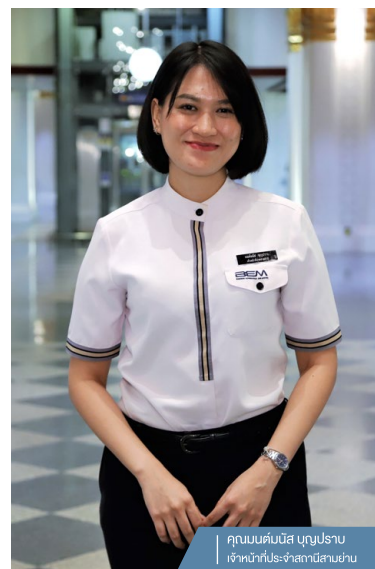
สวมบทพี่เลี้ยงผู้ถ่ายทอด และประสบการณ์การทำงาน

นอกจากการให้บริการผู้โดยสารที่เดินทางในแต่ละวันให้อยู่บนมาตรฐานความปลอดภัยแล้ว การสวมหมวก “พี่เลี้ยง” ยังเป็นอีกหนึ่งบทบาทที่พี่ๆ ตัวแทน

เจ้าหน้าที่สถานีเข้ามาช่วยสนับสนุนการเป็นจิตอาสาของน้องๆ โครงการ BEM NEW HORIZONS ที่ไม่เพียงสอนงาน แต่ยังดูแลให้คำแนะนำและส่งต่อแรงบันดาลใจอย่างใกล้ชิด

คุณมนต์มนัส บุญปราบ
บุญปราบ เจ้าหน้าที่ประจำสถานี MRT
สามย่าน หนึ่งในทีมที่ได้รับหน้าที่นี้ เปิดเผย

ด้วยแววตาเปล่งประกายว่า “ตั้งใจและภูมิใจมากที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการที่เปิดโอกาสให้เยาวชนได้เรียนรู้และเติบโตในฐานะพี่เลี้ยงได้สอนให้น้องเข้าใจบทบาทและงานบริการผู้โดยสารเบื้องต้น แต่สิ่งสำคัญกว่านั้นคือการปลูกฝังวินัย ความรับผิดชอบ และการสื่อสารกับผู้คน ซึ่งเด็กที่เข้าร่วมโครงการได้เจอทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ น้องบางคนมีทักษะเรื่องการสื่อสารตั้งแต่วันแรกบางคนอาจจะยังเขินอาย แต่พอผ่านไปสักระยะจึงเห็นว่ามีการพัฒนาการของความกล้าพูดกล้าแสดงออกมากขึ้น ที่ผ่านมามีเคยเจอแผนกงานใหม่ที่เพิ่งเข้ามาทำงานกับ BEM ไม่เคยมีนักเรียนมาฝึกงานที่สถานีมาก่อน ทั้งสงสัยและเป็นห่วงว่าน้องๆ จะปรับตัวได้ไหม แต่เมื่อได้เห็นสิ่งที่เกิดขึ้นไม่ว่าจะเป็นความรับผิดชอบ ความมีน้ำใจ ดูแลผู้โดยสารด้วยความเคารพและเท่าเทียม ทำให้พี่เลี้ยงอย่างเราปลื้มใจมาก”



คุณมนต์มนัส บุญปราบ
เจ้าหน้าที่ประจำสถานีสามย่าน





มองเห็นความตั้งใจจากภายใน

ในช่วงเวลาสั้นๆ ของการฝึกงาน นอกจากการถ่ายทอดวิชาชีวิตให้แล้ว สิ่งที่เกิดขึ้นระหว่างทางคือความผูกพัน ความไวใจ และแรงบันดาลใจ ที่ส่งต่อถึงกัน คุณวิรัชศักดิ์ สีดาวงค์ เจ้าหน้าที่ประจำสถานี MRT สนามไชย เล่าว่า “ครั้งหนึ่งเคยเกิดเหตุการณ์ผู้โดยสารไม่สามารถออกจากสถานีได้ ทำให้ได้เห็นพัฒนาการของน้องคนหนึ่งที่พักติ ไม่กล้าสื่อสาร กลายเป็นคนที่สามารถรับมือกับสถานการณ์จริง ได้อย่างคล่องแคล่ว เข้าไปให้ความช่วยเหลือทันที มันคือความภาคภูมิใจของเรา การได้ทำงานร่วมกันไม่ได้เป็นเพียงการให้ความรู้ แต่มันคือการได้บทวนและกลับไปมองอดีตของตัวเอง ว่าเคยผ่านช่วงวัยนั้นมาอย่างไร เคยมีความฝัน ความไม่มั่นใจแบบที่น้องๆ เป็นไหม และวันนี้ เขาได้กลายมาเป็นผู้ส่งต่อแรงบันดาลใจ เป็นคนที่เปิดประตูให้กับรุ่นต่อไปได้มีพื้นที่ในการเติบโต แต่สิ่งสำคัญที่สัมผัสได้อย่างชัดเจนจากทุกคนคือ “ความตั้งใจ” ไม่ว่าจะบทบาทจะเล็กหรือใหญ่ พร้อมเรียนรู้ ตั้งใจฟังและพยายามพัฒนาตัวเองอย่างสม่ำเสมอ ทักษะเรียนรู้กันได้ แต่ความตั้งใจต้องมาจากภายใน และทุกคนมีสิ่งนี้อยู่เต็มเปี่ยม”

บทเรียนชีวิตที่ไม่มีในตำรา

ตลอดช่วงเวลากการฝึกงาน เด็กๆ ได้เรียนรู้ทั้งการทำงาน การอยู่ร่วมกับผู้อื่น การจัดการอารมณ์ ไปจนถึงการสื่อสาร และรับมือกับสถานการณ์เฉพาะหน้า ทั้งหมดนี้คือบทเรียนชีวิตที่ไม่มีอยู่ในหนังสือเล่มใด สิ่งที่เกิดขึ้นไม่ใช่เพียงการเข้าทำงานบริการหรือระบบรถไฟฟ้า MRT แต่เป็นการเข้าใจ “คุณค่าและเชื่อมั่นในศักยภาพของตนเอง” และ “คุณค่าของเงิน” ผ่านการสัมผัสกับความเหน็ดเหนื่อยของการทำงานจริง และเกิดความภูมิใจเมื่อได้รับผลตอบแทนจากน้ำพักน้ำแรงของตัวเอง ต่อเนื่องไปถึงการทำให้เยาวชนเข้าใจผู้ประกอบการมากยิ่งขึ้น

สำหรับเยาวชนหลายคน โครงการ BEM NEW HORIZONS คือจุดเริ่มต้นของเส้นทางที่ยิ่งใหญ่ในชีวิต ขณะเดียวกัน “การเปิดพื้นที่เล็กๆ ให้ใครสักคนได้ลอง” อาจเปลี่ยนชีวิตเขาไปตลอดกาล ขณะเดียวกันก็เติมเต็มหัวใจของเจ้าหน้าที่ผู้ดูแล ที่ได้บ่มเพาะเมล็ดพันธุ์แห่งอนาคตให้ได้เติบโตต่อไปอย่างงดงาม

ปีการศึกษา 2568

เรียน 4 ชั่วโมงต่อวัน

รรวม



คุณวิรัชพงศ์ สีดาวงค์
เจ้าหน้าที่ประจำสถานีสนามไชย



ติดตาม
กิจกรรมดีๆ
จาก BEM



BEM Bangkok
Expressway
and Metro

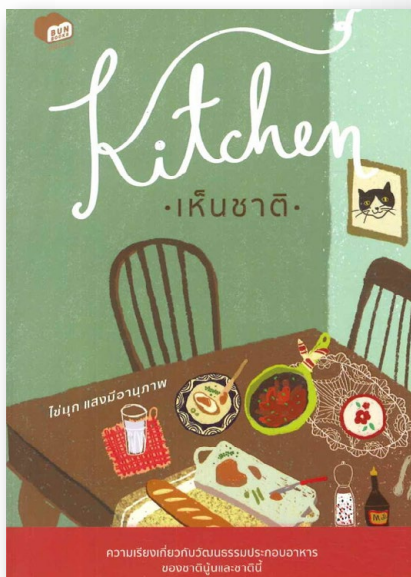


mrt_bangkok



Bangkok MRT

Let's Read



Kitchen เห็นชาติ

ผู้เขียน :

ไชน่า แสงมือนภาพ

เรื่องราวของอาหารการกิน มีอะไรให้น่าค้นหามากกว่าแค่รสชาติ เพราะยังมีศาสตร์และองค์ประกอบอื่นๆ ที่มีคุณค่ากว่าจะเป็นหนึ่งงานแสนอร่อย ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของศิลปะ การตกแต่งหน้าตาอาหาร เส้นทางของวัตถุดิบ และวิถีวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่นและแต่ละประเทศ

ไชน่า แสงมือนภาพ นักเขียนผู้สนใจเรื่องอาหารเป็นชีวิตจิตใจ จะพาเราท่องไปในโลกอาหารที่กว้างใหญ่ไปทำความรู้จักในมุมมองหลากหลายมิติ แม้จะเป็นเมนูเดิมๆ ที่เราค้นเคยกันอยู่ หรืออาหารแปลกๆ วัตถุดิบที่ไม่น่าจะนำมาทานอาหารได้ หนังสือเล่มนี้จะพาเราไปเปิดประสบการณ์ใหม่ ได้ย้อนอ่านประวัติความเป็นมาต้นกำเนิด และความหลากหลายของวัฒนธรรมการกินเนื้อหาไม่ซ้ำซ้อน ภาพประกอบทั้งภาพวาดและภาพถ่ายที่เป็นฝีมือของเจ้าของก็สวยและน่ารัก ดูผ่อนคลายบวกกับลีลาการเล่า ภาษาที่เข้าใจง่าย ทำให้ Kitchen เห็นชาติ อ่านเพลินจนจบได้โดยไม่รู้ตัวเลยละ



เอยคำถามฉบับที่ 53 เดือนเมษายน 2568

คำถามฉบับที่ 53

KHAN KLUAY LIVE EXPERIENCE เป็นการ จัดแสดง
เนื่องในโอกาสครบรอบกี่ปี ?

เอยคำตอบฉบับที่ 53 คือ 19 ปี

รายชื่อผู้โชคดีที่ได้รับรางวัลฉบับที่ 53

คุณเสกสรรค์ Ixxxxxxx
คุณเพ็ญระพี Hxxxxxxx
คุณธัญริตา Bxxxx
คุณภูวรัตน์ Sxxxxx
คุณวรพงษ์ Nxxxxxxx

คุณภัทรวิธ Sxxxxx
คุณพรนิชา Uxxxxx
คุณกาญจนา Ixxx
คุณธัชกร Jxxxxxxx
คุณศศิชัย Gxxxxxxx

ติดตามข้อมูลข่าวสาร



BEM Bangkok Expressway and Metro