

กรมทรัพย์สินทางปัญญา หนุนสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า GI ไทย ยกระดับของดีจากชุมชนสู่เมนูอาหารไฟน์ไดนิง

กรมทรัพย์สินทางปัญญาเดินทางเยือนนโยบายสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยต่อเนื่อง ตั้งเป้ายกระดับสินค้าชุมชนสู่ระดับพรีเมียม สร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาดมูลค่า 52,000 ล้านบาทภายในปี 2566 ล่าสุดตั้งร้านอาหารนอร์ธ (North Restaurant) ร่วมรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบ GI สะท้อนอัตลักษณ์พื้นถิ่น ผ่านเมนูอาหารเหนือสไตล์ไฟน์ไดนิง

นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า “นอกจากการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI ที่เป็นภารกิจหลักของกรมทรัพย์สินทางปัญญาแล้ว กรมทรัพย์สินทางปัญญาให้ความสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า GI ไทย รวมไปถึงการสร้างการรับรู้เกี่ยวกับสินค้า GI ที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์พื้นถิ่นและให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง เพื่อนำมาสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการ GI ไทย ซึ่งหลังจากที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้จัดกิจกรรมเพื่อตั้งเครือข่ายร้านอาหารระดับมิชลินร่วมรังสรรค์เมนูไฟน์ไดนิงจากวัตถุดิบ GI ไปเมื่อต้นปีที่ผ่านมา กิจกรรมดังกล่าวช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้กับวงการอาหารไทย โดยเฉพาะร้านอาหารระดับไฟน์ไดนิงให้หันมามองหาสินค้า GI ไทย และนำมาเป็นวัตถุดิบรังสรรค์เมนูอาหารที่สะท้อนถึงที่มา อัตลักษณ์ ความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี” “ล่าสุด ร้านอาหารนอร์ธ ร้านอาหารเหนือสไตล์ไฟน์ไดนิง ย่านสุขุมวิท ซอย 33 ได้นำสินค้า GI ได้แก่ ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี เนื้อโคขุนโพนยางคำ ของจังหวัดสกลนคร ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางค้ำ ของจังหวัดฉะเชิงเทรา และเกลือภูเขาบ่อเกลือ น่าน มาเป็นวัตถุดิบในการรังสรรค์เมนูใหม่ประจำร้าน อาทิ ซุปผักกูดล้านนา แกงฮังเลแก้มวัวไทยเฟรนช์โพนียงคำสกลนคร คัสตาร์ดอ่องบูนมา ซอร์เบต์มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางค้ำ และเนื้อสุตในสยามน้ำพริกน้ำผักเวียงนาราย เป็นต้น เพื่อสร้างประสบการณ์ให้ผู้บริโภคได้ลิ้มรสชาติความอร่อยอันเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบ GI ผ่านเมนูอาหารเหนือ ซึ่งกรมทรัพย์สินทางปัญญาขอชื่นชมผู้ประกอบการที่ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบท้องถิ่นอย่าง GI นับเป็นร้านอาหารต้นแบบที่มีส่วนร่วมสนับสนุนสินค้าชุมชนไทยอย่างยั่งยืน ทั้งนี้ กรมฯ ขอเชิญชวนร้านอาหารหรือเครือข่ายอุตสาหกรรมอาหารนำวัตถุดิบท้องถิ่นที่สะท้อนถึงแหล่งที่มา อัตลักษณ์ทางภูมิศาสตร์อย่างสินค้า GI มาเป็นส่วนหนึ่งของเมนูอาหาร เพื่อร่วมขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากให้เติบโตอย่างเข้มแข็งไปพร้อมกับธุรกิจร้านอาหารของท่าน” นายวุฒิไกร กล่าว

ด้านนายปรดร์ อรรถวิวัฒน์ ผู้ก่อตั้งร้านอาหารนอร์ธ เปิดเผยว่า “ร้านอาหารนอร์ธ เป็นร้านอาหารที่มีความตั้งใจในการรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบชั้นเลิศที่เป็นผลผลิตของไทย โดยผสมผสานนวัตกรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อประสบการณ์ที่แปลกใหม่สำหรับลูกค้าของเราทุกๆ คน ซึ่งการตั้งสินค้า GI มาเป็นวัตถุดิบในเมนูอาหารที่ทางร้านเพิ่งออกมาใหม่นี้ เกิดจากแรงบันดาลใจที่ผมได้ไปร่วมงานฉลองครบรอบ 20 ปี GI ไทย ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาจัดขึ้น ทำให้ผมมีโอกาสได้สัมผัสคุณภาพของวัตถุดิบ GI และนำกลับมาต่อยอดรังสรรค์เป็นเมนูสุดพิเศษ ในวันนี้ ซึ่งต้องขอขอบคุณกรมทรัพย์สินทางปัญญา มา ณ โอกาสนี้ด้วยครับ”

กรมทรัพย์สินทางปัญญา
15 กันยายน 2566