

กลุ่มโรงแรมอนันตรา เปิดตัวหนังสือ Culinary Journeys with Anantara



กลุ่มโรงแรมอนันตรา เปิดตัวหนังสือ Culinary Journeys with Anantara

20 มิถุนายน 2562 (กรุงเทพฯ) – กลุ่มโรงแรมอนันตรา เปิดตัวหนังสือ Culinary Journeys with Anantara ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยหนังสือเล่มนี้จะนำผู้อ่านออกไปสัมผัสกับวัฒนธรรมทางด้านอาหารการกินประจำท้องถิ่นต่างๆ ใน 15 จุดหมายปลายทางที่โรงแรมในเครืออนันตราตั้งอยู่ พร้อมสูตรอาหารต้นตำรับจากห้องอาหารของโรงแรมฯ ที่ผู้อ่านสามารถนำไปทำเองได้ที่บ้าน

ตั้งแต่ปี พ.ศ.2544 เป็นต้นมา กลุ่มโรงแรมอนันตราได้มุ่งมั่นสร้างประสบการณ์ท้องถิ่นที่เชื่อมต่อนักเดินทาง เข้ากับสถานที่ ผู้คน เรื่องราวต่างๆ รวมถึงอาหารประจำท้องถิ่น หนังสือ Culinary Journeys with Anantara ครอบคลุมด้วยเนื้อหาและรูปภาพสวยงามจำนวน 232 หน้า ให้ผู้อ่านได้เข้าถึงรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ส่วนผสมอันหลากหลาย รวมถึงขนบธรรมเนียมประเพณี ในทุกๆ จุดหมายปลายทางของอนันตรา ตั้งแต่ประเทศไทย ซึ่งเป็นประเทศต้นกำเนิดของแบรนด์โรงแรมอนันตรา ไปจนถึงประเทศแซมเบีย ดินแดนใจกลางของทวีปแอฟริกา โดยเรื่องราวการเดินทางผ่านวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่นต่างๆ เหล่านี้ ได้รับการถ่ายทอดโดย โจ คัมมิงส์ นักเขียนมือรางวัล อีกทั้งยังมีสูตรอาหาร 33 เมนูยอดเยี่ยม จากเชฟของโรงแรมอนันตรา ให้ผู้อ่านได้นำไปทดลองทำเพื่อสร้างสรรค์รสชาติตามแบบต้นตำรับได้ที่บ้านอีกด้วย

มร. วิลเลียม อี. ไฮเน็ค ประธานกรรมการและประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) และผู้ก่อตั้งแบรนด์โรงแรมอนันตรา กล่าวว่า “กลุ่มโรงแรมอนันตรามีความภูมิใจในการนำเสนอประสบการณ์ที่แปลกใหม่และเป็นเอกลักษณ์ให้กับแขกของเรา การสร้างประสบการณ์อาหารท้องถิ่น คือ หนึ่งในเป้าหมายของกลุ่มโรงแรมอนันตรา ที่ช่วยให้ผู้มาเยือนได้มีโอกาสสัมผัสรสชาติของวัฒนธรรมท้องถิ่น”

“ในฐานะแบรนด์ไทยที่ได้ไปสร้างชื่อในกว่า 50 ประเทศทั่วโลก เรามีความภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์อาหารไทยและวัฒนธรรมไทยให้แก่นักท่องเที่ยวจากทุกมุมโลก ผมเองรู้สึกภูมิใจเป็นอย่างมากที่ได้แบ่งปันสูตรอาหารต้นตำรับของโรงแรมอนันตรา ซึ่งหวังว่าผู้อ่านจะได้ดื่มด่ำและเพลิดเพลินกับมรดกทางวัฒนธรรมและขนบประเพณีของแต่ละท้องถิ่นที่มีความหลากหลายทั่วโลก” มร. ไฮเน็ค กล่าวเพิ่มเติม

ผู้อ่านจะได้พบกับสูตรอาหารต้นตำรับจาก 15 ชาติ ไม่ว่าจะเป็นเมนูอาหารไทยยอดเยี่ยมที่ชาวต่างชาติรู้จักกันดี อาทิ แกงเขียวหวาน ข้าวซอยไก่ มัสมั่นเนื้อ ไปจนถึง เกาเหला (Cau Lau noodles) ซึ่งเป็นเมนูก๋วยเตี๋ยวพื้นบ้านจาก

เวียดนาม แกงปลา (Kare Ikan fish curry) จากอินโดนีเซีย และข้าวผัดทะเล (Arroz de Marisco) จากโปรตุเกส

งานเปิดตัวหนังสือ Culinary Journeys with Anantara ได้จัดขึ้นไปเมื่อเร็วๆ นี้ ณ ห้องอาหาร สไปซ์ มาร์เก็ต โรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ โดยภายในงาน ได้รับเกียรติจาก โจ คัมมิงส์ (Joe Cummings) นักเขียนมือรางวัล และ คริสโตเฟอร์ ไวส์ (Christopher Wise) ช่างภาพผู้ถ่ายทอดเนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ มาร่วมแบ่งปันประสบการณ์การเดินทางออกไปสัมผัสวัฒนธรรมอาหารในแต่ละท้องถิ่น พร้อมด้วย เซฟวรินธร สัมฤทธิ์ผล หัวหน้าเชฟประจำห้องอาหารไทย สไปซ์ มาร์เก็ต มาแนะนำเมนูอาหารไทยของห้องอาหาร ที่ได้รับคัดเลือกให้อยู่ในหนังสือเล่มนี้

หนังสือ Culinary Journeys with Anantara จะมีจัดจำหน่าย ณ โรงแรมในเครืออนันตรา ในราคาเล่มละ 990 บาท