

ครั้งแรกของโลกที่เลี้ยงไก่ด้วยข้าวกล้องและเป็น 100 % Natural Product

ครั้งแรกของอาหารสดจากธรรมชาติด้วยนวัตกรรมของไทย กับการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ระดับซูเปอร์ พรีเมียมภายใต้ชื่อ “Benja Chicken” ครั้งแรกของโลกที่เลี้ยงไก่ด้วยข้าวกล้อง เป็นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ 100% หอม นุ่ม น้ามากกว่าเนื้อไก่ทั่วไป และปลอดภัย ปลอดภัย ไม่ใช้ฮอร์โมนเร่งการเจริญเติบโต และไม่ใช้ยาปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยงดู การันตีรับรองมาตรฐานโดย NSF พร้อมตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ครอบครัว ยุคใหม่ ที่หันมาใส่ใจสุขภาพมากยิ่งขึ้น

นายประสิทธิ์ บุญดวงประเสริฐ ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) ผู้บริหารผลิตภัณฑ์ใหม่ “Benja Chicken” ภายใต้แบรนด์ U-Farm เปิดเผยว่า “แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค (มหาชน) ผู้บริโภคปัจจุบัน ต่างให้ความสำคัญกับคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร ต้องอร่อยและ ดีต่อสุขภาพ จึงเป็นที่มาของการผลิตสินค้าไก่สดที่มีคุณสมบัติโดดเด่นและมีความแตกต่างในระดับโลก พร้อมกับ ได้นำร่องวางจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ Benja Chicken ความอร่อยจากธรรมชาติ ตอบรับไลฟ์สไตล์ผู้บริโภค ครอบครัวยุคใหม่ ที่ห่วงใยในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากไก่และต้องการรสชาติระดับซูเปอร์พรีเมียม ทั้งนี้ ในอนาคตบริษัทฯ มีแผนจะผลิตสินค้าจากธรรมชาติอื่นๆเพิ่มเติม เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค ซึ่งจะทำให้ เข้าถึงผู้บริโภคได้อย่างใกล้ชิด ตลอดจนสร้างความสัมพันธ์กับผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น”

ดร.ไพรัตน์ ศรีชนะ รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส สายงานวิชาการอาหารสัตว์บก ได้กล่าวเสริมว่า “โดยทั่วไปไก่ทั่วโลกจะเลี้ยงด้วยข้าวโพดและถั่วเหลือง มีเพียงบางประเทศในยุโรปจะเลี้ยงด้วยข้าวสาลีและ ถั่วเหลือง แต่สำหรับ Benja Chicken ได้สร้างความแตกต่างโดยอาศัยนวัตกรรมและความเชี่ยวชาญด้าน อาหารสัตว์ ในการเลี้ยงไก่ด้วยข้าวกล้องคัดพิเศษสูตรเฉพาะของ U-Farm ที่อุดมไปด้วยกาบ้า (GABA) และ สารต้านอนุมูลอิสระพร้อมด้วยวิตามิน B3 B6 B9 ช่วยในการเสริมสร้างกล้ามเนื้อของไก่ ให้มีโครงสร้างกล้ามเนื้อ ที่ดี จึงทำให้เนื้อมีความยืดหยุ่น ทั้งยังทำให้ได้รสชาติความหอม ความนุ่ม และความฉ่ำของเนื้อไก่ มากกว่าทั่วไป ถึง 55% ที่สำคัญยังปลอดภัย ปลอดภัย ไม่ใช้ฮอร์โมน และไม่เคยได้รับยาปฏิชีวนะ 100% ตลอดการเลี้ยงดู โดยได้รับการรับรองมาตรฐานระดับโลกจาก NSF International (National Sanitation Foundation)”

“ด้วยความเชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมอาหารไก่และการเลี้ยง พิถีพิถันในทุกๆขั้นตอน ด้วยระบบฟาร์ม ป้องกันโรคขนาดใหญ่ และการเลี้ยงไก่แบบ เคจ ฟรี (Cage Free) หรือเลี้ยงแบบนอกกรง ซึ่งจะทำให้ไก่มีพื้นที่ ในการเคลื่อนไหวได้อย่างอิสระ ภายในโรงเรือนควบคุมอากาศและอุณหภูมิตามช่วงอายุอย่างถูกสุขลักษณะ มีการ ปรังสูตรอาหารตามช่วงอายุ ซึ่งจะทำให้ไก่ทุกตัวมีสุขภาพกายและสุขภาพจิตที่ดี ส่งผลต่อรสชาติ และคุณภาพ ของเนื้อไก่ที่ได้รับ”

ด้านนายวิทวัส ดันติเวสส รองกรรมการผู้จัดการบริหารด้านการตลาด กล่าวเสริมว่า “ผลิตภัณฑ์ Benja Chicken มุ่งเจาะกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นพ่อแม่ยุคใหม่ที่ใส่ใจเป็นพิเศษเรื่องการเลือกอาหารให้ลูก และกลุ่ม Hi-End Mom โดยช่องทางการจัดจำหน่าย จะมุ่งรุกไปยังช่องทางค้าปลีกสมัยใหม่ (Modern Trade) อาทิ Central Food Hall, Tops Market, Gourmet Market, Home Fresh Mart, Foodland, MaxValu, Villa Market, CP Freshmart และ Rimping เชียงใหม่ เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายโดยตรง และช่องทาง B2B เพื่อให้ร้านอาหารหรือภัตตาคารนำไปปรุงจำหน่าย โดยมีแผนร่วมกับร้านอาหารที่เป็นแบรนด์ชั้นนำ และร้านอาหาร ระดับพรีเมียมรวมถึงร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์, โรงแรมและสายการบินต่างๆ เป็นต้น นอกจากนี้ยังเน้น จัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย รวมถึงสื่อต่างๆทั้งออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อสร้างการรับรู้ กระตุ้นให้เกิดการทดลอง บริโภคสินค้า จนเกิดความเชื่อมั่น และสร้างความมั่นใจ ให้กับผู้บริโภคได้อย่างแท้จริง”

ทางด้าน โอปอล์ ปาณิสรา อารยะสกุล คุณแม่ลูกแฝด น้องอลิน-น้องอลัน เปิดเผยถึงความรู้สึก ของการเป็นแบรนด์แอมบาสเดอร์ “Benja Chicken” ว่า “ยอมรับเลยว่าทุกวันนี้ยังมีความกังวลในการเลือก อาหารให้ลูก แม้น้องอลิน-น้องอลันเป็นเด็กเลี้ยงง่ายทานได้ทุกอย่าง แต่สำหรับเนื้อไก่โอปอล์มั่นใจ Benja Chicken หลังจากได้มีโอกาสเข้าไปศึกษาที่ฟาร์มก็พบว่า ไซ้เลย! เพราะเลี้ยงด้วยแบบธรรมชาติ แม้จะเป็นฟาร์ม ที่เลี้ยงไก่ในโรงเรือน ภายใต้อาหารสูง เรียกได้ว่าฟิสิกส์กันโรค แต่ก็มีส่วนที่ให้ไก่ได้เดินอิสระ ที่สำคัญคือ ให้อาหารไก่ ด้วยข้าวกล้องที่มีคุณค่าทางอาหารสูง เรียกได้ว่าฟิสิกส์กันโรคในทุกชั้นตอนจริงๆ”

ฝ่ายคุณพ่อหมอไอ้ค สมิทธิ์ อารยะสกุล เสริมว่า “เรื่องความปลอดภัยเป็นเรื่องสำคัญ มีความมั่นใจ 100% หลังจากศึกษาข้อมูลของ Benja Chicken และได้เข้าไปที่ฟาร์ม ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าไก่ทุกตัว ทุกล็อต ปราศจากการใช้ฮอร์โมนเร่งการเจริญเติบโต และไม่ใช้ยาปฏิชีวนะเลยตลอดการเลี้ยงดู โดยมีองค์กรระดับโลก อย่าง NSF ให้การรับรอง แม้ราคาอาจจะสูงหน่อยแต่เชื่อว่าคุ้มค้ำกับสุขภาพของเด็กๆ ที่ยังมีภูมิคุ้มกันต่ำ ส่วนตัวมั่นใจว่า อาหารที่มาจากธรรมชาติจะปลอดภัยและเหมาะกับเด็กๆ มากที่สุดครับ”