

“ช่าง” ชวนตามเส้นทางความอร่อย “มิชลิน ไกด์บุ๊ก 2019” พาชิมร้าน บิบกูร์มองด์ ในภูเก็ต



ช่าง ให้ความสำคัญกับอาหารผ่านกิจกรรมอันหลากหลายที่ถูกจัดขึ้นทั่วประเทศ พร้อมกับ ตอกย้ำแนวคิด “ช่าง กิน คู่กับอะไรก็อร่อย” เพื่อสร้างสีสันในการกินอาหารให้กับกลุ่มคนรุ่นใหม่ได้มีทางเลือกมากขึ้น นอกจากนี้เทรนด์การกินอาหาร และรีวิวอาหารที่เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วทั่วโลก แสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคตอบรับและให้ความสำคัญกับอาหารการกินมากยิ่งขึ้น ช่าง จึงอยากเข้าไปเติมเต็มประสบการณ์ความอร่อยให้ผู้บริโภคไม่พลาดทุกการดื่มด่ำกับอาหารในทุกๆประเภท

“ช่าง” เป็นหนึ่งใน Official Partner กับ มิชลิน หนังสือที่ถูกยกให้เป็นคัมภีร์ความอร่อยที่ทั่วโลกยอมรับ ยังคงเดินทางตามหาร้านอาหารที่โดดเด่นด้านรสชาติคุณภาพ และวัตถุดิบ ซึ่งปี 2019 เป็นปีที่สอง ที่มีมิชลินไกด์บุ๊ก ยังคงเดินทางสืบเสาะร้านดี ร้านเด็ดในประเทศไทยเพื่อบันทึกลงไปบนเส้นทางความอร่อยที่สาวกสายกินจะต้องตามไป โดยปี 2019 จังหวัดภูเก็ต คืออีกหนึ่งแห่ง ที่มีร้านอาหารที่ได้รับรางวัลประเภท บิบกูร์มองด์ [BIB GOURMANDS] ร้านที่เสิร์ฟอาหารคุณภาพดีในราคาไม่เกิน 1,000 บาท จำนวนหลายแห่งด้วยกัน โดยครั้งนี้ ช่าง ชวนคุณและเพื่อนไปตามเส้นทางความอร่อยกันที่จังหวัด ภูเก็ต ด้วยความตั้งใจที่จะส่งเสริมให้ร้านอาหารที่บันทึกใน มิชลินไกด์บุ๊ก ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

ในการไปเยือนจังหวัดภูเก็ต ครั้งนี้ “ช่าง” ตามเส้นทางความอร่อย “มิชลิน ไกด์” ไปเจาะลึก “ร้านบางแปชีฟู๊ด” ซึ่งที่นี่ให้บริการอาหารทะเลรสชาติจัดจ้าน เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบ ผ่านการรังสรรค์อาหารจากเชฟฝีมือดี บรรยากาศรายล้อมด้วยชายฝั่งตะวันออกของเกาะภูเก็ต ทำให้ บางแปชีฟู๊ด ได้รับความนิยมนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ ที่ต่างเดินทางมาลิ้มรสความอร่อยกับอาหารทะเลท้องถิ่นอย่างไม่ขาดสาย เมนูเด่นของร้านที่แนะนำกับการทานคู่กับช่างที่เราอยากแนะนำ คือ ปลาซิงซังเล็กทอด, ยำตะไคร้, ปลาลวกจิ้ม, สหรัยพวงอุ้งนํ้าจิ้มรสเด็ด และ เบื่อทอด เป็นต้น

ตามด้วยการไปเยือน “ร้านหมอมุดง” เป็นร้านที่ได้รับรางวัล บิบกูร์มองด์ อีกแห่งที่น่าสนใจ หากมีโอกาสมาเยือนจังหวัดภูเก็ต ต้องแวะมาลิ้มรสอาหารปักชี่ไต รสชาติคนพื้นถิ่นแบบแท้ๆ ความอร่อยของร้านนี้ เกิดมาจากความใส่ใจในการคัดเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ เพื่อนำมาใช้ปรุงอาหารทุกๆ เมนู ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของทางร้าน รสชาติจึงมีเอกลักษณ์ในสไตล์ปักชี่ไต เมนูเด่นของร้านเหมาะกับการทานคู่กับช่างที่เราอยากแนะนำ อาทิ เนื้อข้างดับทอดซีอิ๊ว, พุงปลามงทอดกรอบ, คั่วกลิ้งกระดูกหมูอ่อน, หมูคั่วเกลือ และ ยำสหรัยกุ้งสด เป็นต้น สำหรับบรรยากาศภายใน

ร้านตกแต่งแบบเรียบง่าย อยู่ติดกับธรรมชาติป่าชายเลน ผู้มาเยือนจะได้สัมผัสกับวิถีชีวิตคนพื้นถิ่นภูเก็ตในอีกรูปแบบหนึ่ง

นับเป็นโอกาสดีอีกต่อหนึ่งกับการมาเยือนภูเก็ตในครั้งนี้ เพราะตรงกับการจัดงาน “ตรุษจีน..ย้อนอดีตเมืองภูเก็ต” ครั้งที่ ๒๐ ที่จัดขึ้น ระหว่างวันที่ 10-12 กุมภาพันธ์ 2562 ณ บริเวณย่านเมืองเก่า และไฮไลต์ที่สำคัญของงานนี้ คือ เป็นครั้งแรกที่มีโซนร้านอาหารที่ได้รับรางวัลบีบิบูร์มอนด์ จำนวนกว่า 10 ร้าน มาร่วมออกร้าน เพื่อนำอาหารเมนูเด็ดที่เป็น “ชิคเนเจอร์” ของแต่ละร้าน จำหน่ายในราคาพิเศษ ให้นักท่องเที่ยวได้ลิ้มลอง เช่น โกเบนซ์ วันจันทร์ The Charm เป็นต้น นอกจากนี้ ในงานยังได้เชิญ “เซฟจิมมี่ โอฟอสต์ (Jimmy Ophorst)” จากร้านพรู (Pru) ร้านอาหารเพียงหนึ่งเดียวที่ได้รับรางวัล 1 ดาวมิชลิน เพื่อมาบอกเล่าวิธีการและเคล็ดลับที่ทำให้ร้านได้รับรางวัลนี้ ณ บริเวณเวทีด้านหน้า พิพิธภัณฑน์ภูเก็ตไทยหัว

สำหรับชาวภูเก็ต หรือใครที่มีโอกาสได้เดินทางมาที่ภูเก็ต ก็อย่าลืมไปตามรอยความอร่อยกับร้านอาหารที่ได้รับการบันทึกในมิชลินไกด์บุ๊ก 2019 ร่วมกันไปกับ ช้าง หนึ่งใน official partner ของมิชลิน ที่จะช่วยนำเสนอร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานระดับคุณภาพและความอร่อย ให้เป็นที่รู้จักของทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ โดย “อาหาร” นับเป็นส่วนหนึ่งของ “วิถีชีวิต” และ “วัฒนธรรม” ที่จะช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของประเทศไทย ให้เป็นที่รู้จักในระดับสากล อีกทั้ง ยังเปิดประสบการณ์ในการกินอาหาร กับ เครื่องดื่ม เสริมรสชาติให้ดียิ่งขึ้น ภายใต้แนวคิด “ช้าง กินคู่กับอะไรก็อร่อย”