

ดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟกับ มิชลิน ไกด์ ไตนิ่ง ซีรีส์ สำหรับ เบญจา ชิกเก้น แบรินด์ล่าสุดที่ร่วมสนับสนุน มิชลิน ไกด์ ประเทศไทยในปี 2019 นี้ เสริฟ 3 เมนู จากวัตถุดิบพรีเมียม “ไก่ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง”



กรุงเทพฯ 22 สิงหาคม 2561 – มิชลิน ไกด์ ไทยแลนด์ ได้จัดดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟขึ้นในงาน มิชลิน ไกด์ ไตนิ่ง ซีรีส์ ครั้งที่ 3 ณ ร้านอาหารเซนต์จันท์ โดยเบญจา ชิกเก้น ในฐานะหนึ่งในผู้สนับสนุนล่าสุดของ มิชลิน ไกด์ ไทยแลนด์ 2019 ได้ถือโอกาสเชิญพันธมิตรทางการค้าและสื่อมวลชนเข้าร่วมงาน ภายใต้คอนเซ็ปต์ Authentic Thai meets Modern Fusion ร่วมลิ้มลองเมนูสุดพิเศษ รังสรรค์โดยเชฟระดับมิชลินสตาร์จากร้านอาหารระดับ 1 ดาว มิชลินประจำปีนี้ เชฟบอย – ปิยะชาติ พุทธวงษ์ จากร้านอาหารเซนต์จันท์ ร่วมกับ เชฟ Lam Ming Kin ร้าน Longtail จากกรุงเทพฯ บินตรงมาเพื่อครีเอตเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟตามสไตล์ถนัดของตนเอง เพื่อมอบประสบการณ์ใหม่ ที่ดีที่สุดในการลิ้มรสอาหารชั้นเลิศ โดยเมนูไก่ที่เสิร์ฟ เลือกใช้วัตถุดิบระดับพรีเมียม เบญจา ชิกเก้น ไก่ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง ให้แขกระดับซูเปอร์วีไอพี ได้สัมผัสความหอม นุ่ม ฉ่ำ ก่อนใคร

คุณประสิทธิ์ บุญดวงประเสริฐ ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) ผู้ปั้นผลิตภัณฑ์ เบญจา ชิกเก้น กล่าวว่า “เพื่อเป็นการต่อยอดให้เห็นถึงคุณภาพ ระดับพรีเมียม ของ เบญจา ชิกเก้น โดยนับเป็นครั้งแรกของโลกที่เลี้ยงไก่ด้วยข้าวกล้อง และเป็นผลิตภัณฑ์ จากธรรมชาติ 100 % มีความหอม นุ่ม ฉ่ำ กว่าไก่ทั่วไปถึง 55% และยังปลอดภัย ปลอดภัย ทำให้ เบญจา ชิกเก้น นับเป็นวัตถุดิบคุณภาพในระดับพรีเมียม และในฐานะที่เรา เป็นหนึ่งในผู้สนับสนุน มิชลิน ไกด์ ประเทศไทย จึงถือโอกาสในการเชิญพันธมิตรทางการค้าและสื่อมวลชน เข้าร่วมดินเนอร์มื้อค่ำสุดเอ็กซ์คลูซีฟ ที่ทาง มิชลิน ไกด์ ประเทศไทย จัดขึ้น เพื่อให้ได้ร่วมลิ้มลองความพิเศษของ เบญจา ชิกเก้น จากฝีมือเชฟ ระดับมิชลินสตาร์ก่อนใคร เมนูสุดพิเศษเหล่านี้รังสรรค์โดย เชฟร้านอาหารระดับ 1 ดาว มิชลินสตาร์ 2 ท่าน คือเชฟบอย ปิยะชาติ พุทธวงษ์ จากร้านอาหารเซนต์จันท์ ร่วมกับ เชฟ Lam Ming Kin จากร้าน Longtail กรุงเทพฯ นำเสนอเมนูสไตล์ถนัดของตนเอง ผ่าน 1 เมนูคานาเป้ และ 2 จานหลักเมนูไก่ จาก 5 คอร์ส ซึ่งมีทั้งเมนูพิเศษอาหารไทยแท้ดั้งเดิม และเมนูสไตล์โมเดิร์นฟิวชั่น จากวัตถุดิบหลักจาก เบญจา ชิกเก้น อันได้แก่ ไก่บาร์บีคิวซอสเปรี้ยวหวาน และไก่สะเต๊ะ จากเชฟบอย และเมนูไก่กรอบ จากฝีมือของเชฟ Lam Ming Kin เพื่อส่งต่อความหอม นุ่ม ฉ่ำ ให้ได้ลิ้มลอง ทั้งยังเป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมาย

ร้านอาหารและภัตตาคารระดับพรีเมียมที่สนใจในตัวผลิตภัณฑ์ โดยหลังจากนี้จะมุ่งรุก กิจกรรมทางการตลาดอย่างเข้มข้น เพื่อต่อยอดศักยภาพลักษณะความเป็นซูเปอร์พรีเมียมฟู้ดในกลุ่มเป้าหมาย ต่างๆต่อไป โดยคาดหวังว่า เบญจา ชิ กเก้น จะเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ตอบรับกับพฤติกรรมของผู้บริโภค ยุคใหม่ที่เน้นให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร ที่นอกจากจะต้องอร่อยแล้ว ยังต้องเป็นมิตร ต่อสุขภาพอีกด้วย”