บลู เอเลเฟ่นท์ จับมือ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีกะเพราอบแห้งโดยเทคนิคแช่เยือกแข็ง

บริษัท บลู สไปซ์ จำกัด โดย ภัตตาคารบลู เอเลเฟ่นท์ และสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลง (MOU) เรื่อง “การถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์กะเพราอบแห้งโดยเทคนิคแช่เยือกแข็ง” ภายใต้แผนงานวิจัยครัวไทยสู่ตลาดโลก โดยมี เชฟนูรอ โซ๊ะมณี สเต็ปเป้ (ที่ 4 จากซ้าย) ศ.นพ.สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล เลขาธิการคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (ที่ 3 จากซ้าย) คุณปิติพงษ์ พึ่งบุญ ณ อยุธยา (ที่ 2 จากซ้าย) หัวหน้าโครงการวิจัยพัฒนามาตรฐานการผลิตเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับและผลิตภัณฑ์คงรสชาติแท้ของพืชผักสมุนไพร ดร.นภาวรรณ นพรัตนราภรณ์ ผู้อำนวยการแผนงานครัวไทยสู่ตลาดโลก และคุณปัทมา การีกลิ่น ผู้จัดการฝ่ายขายและการจัดเลี้ยง ภัตตาคาร บลู เอเลเฟ่นท์ ร่วมถ่ายภาพ ณ ภัตตาคาร บลู เอเลเฟ่นท์ เมื่อเร็วๆ นี้