

# ปี๊วะมากแม่! น้ำพริกพีเจอร์ริง ออฟ เดอะ เยียร์



เปิดตัวกรรขใหม่แบบแซ่บเวอร์จ้ ด้วยการพีเจอร์ริงแห่งปี 2563 กับส่วนผสมที่ลงตัวระหว่างซีเล็ค ทูน่าเจ้าตลาดปลากะรโป่งในประเทศไทยกับน้ำพริกป่าแวน น้ำพริกสอยอดโอท็อปในตำนาน คลอด 5 สูตรเด็ดน้ำพริกซีเล็ค ทูน่า สูตรป่าแวน...ที่ทุกบ้านต้องมี และต้องหามาลอง เปิดขายผ่านร้านค้ำนำร่องครบทุกภาค รวมทั้ง เอ็มโพเรียม พารากอน เอ็มควอเทียร์ เดอะมอลล์ และช่องทางออนไลน์ เฟซบุ๊ก: SEALECT

จะดีแคไหนดนะ ถ้ารสชาติน้ำพริกที่ติดปากคนไทย ได้ปลาทูน่าที่ถูกขนานนามว่าเนื้อไก่ในทะเล แบบเนื้อๆ เน้นๆ มาเป็นส่วนผสม ความหนั กลมกล่อม ประกอบกับความแซ่บแบบถึงพริกถึงขิง ถูกคลุกเคล้ากับข้าวสวย ร้อนๆ ไข่ต้ม หรือไข่เจียว และผักเครื่องเคียงวางเรียงลงข้างๆ งาน พร้อมรับประทานอย่างอิมมอร์รอย จินตนาการของผู้ที่เสกสรรค้เมนูเหล่านี้คงจบลงหากไม่เริ่มด้วยการลงมือทำ

หัวเรือใหญ่นักคิดแห่งผลิตภัณฑ์ปลากะรโป่งซีเล็ค ทูน่า นายศรัณย์ รัตนรุ่งเรืองชัย ผู้จัดการทั่วไป บริหารกลุ่มตลาดเกิดใหม่ บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ให้แนวคิดเกี่ยวกับความร่วมมือในครั้งนี้ว่า

“ที่ผ่านมากการคิดค้น วิจัยหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์มักอยู่ในห้องแลปหรือโรงงาน ซึ่งที่จริงก็ค่อนข้าง มีความ พร้อมอยู่แล้ว แต่ครั้งนี้เราลองคิดในฐานะผู้บริโภคดูบ้าง จะเห็นว่าไม่ว่าจะอดีต หรือปัจจุบัน เชื่อว่า เมนูคู่ครัว คนไทยเกือบทุกบ้าน ยังคงเป็นน้ำพริก ซึ่งด้วยวัตถุดิบที่เรามี คีอ ปลาทูน่าจากทะเลน้ำลึก ซึ่งถือเป็นสุดยอดแหล่งโปรตีน อีกทั้งยังมีไขมันต่ำ ดีต่อสุขภาพ และหลายคนก็อาจยังไม่เคยทราบว่ ปลาทูน่ากระโป่งของเรา ไม่มีสารกันบูด แต่ที่เก็บได้

นานเพราะใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ เพราะฉะนั้นปลอดภัยแน่นอน จึงเกิดไอเดียให้นำเอาปลาทูนามาลองทำน้ำพริกในแบบที่ทุกคนคุ้นเคย จึงเกิดเป็นเมนูน้ำพริกทูน่า โดยได้ทดลองตลาดไปเมื่อปี 2562 ที่ผ่านมา และได้รับผลตอบรับที่ดีมาก และแม้กระทั่งน้ำพริกซีล็คทูน่า ในรูปแบบกระป๋อง ก็เป็นสินค้าที่ขายดีใน 7-11 อยู่แล้ว จึงต่อยอดการพัฒนารสชาติให้ถูกปากและชนิดของน้ำพริกให้มีความหลากหลายอย่างมีมาตรฐานนั้น ย่อมต้องอาศัยกฎในเรื่องน้ำพริก โดยเฉพาะ เราได้ยินชื่อเสียงของ คุณป้าบังอรหรือป้าแวน เจ้าของ “น้ำพริกป้าแวน” มานานแล้ว ทั้งเรื่องรสชาติและเป็นตัวอย่างที่ดีของคนสู้ชีวิต จากอาชีพทำไร่นา ใช้พรสวรรค์ พรแสวง ยกย่องคุณค่าของน้ำพริก เมนูเด็ดคู่บ้านคนไทยมาช้านาน และมุ่งมั่นนำพาธุรกิจ น้ำพริกที่พลิกชีวิตจนเติบโตอย่างเช่นทุกวันนี้ และด้วยพื้นฐานของไทยยูเนียน บริษัทผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ ปลากระป๋อง ภายใต้แบรนด์ซีล็ค เดิมมีจุดเริ่มต้นจาก การเป็นผู้ประกอบการขนาดเล็กหรือ SME มาก่อน จึงอยากสนับสนุนธุรกิจของคนไทยด้วยกัน อีกทั้งยังได้มีโอกาสสนับสนุนวัตถุดิบเครื่องเทศ และสมุนไพรมาจากชุมชน เป็นการส่งเสริมอาชีพและสร้างรายได้ให้กับชุมชนซึ่งสอดคล้องกับนโยบายด้านความยั่งยืนของไทยยูเนียน จึงเป็นที่มาของความร่วมมือระหว่างซีล็ค ทูน่าและน้ำพริกป้าแวนในครั้งนี้”

นางบังอร วันน้อย เจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำพริกสด (แช่เย็น) “น้ำพริกป้าแวน” กล่าวว่า

“รู้สึกยินดีที่ได้ร่วมงานกับซีล็ค หลังจากได้พูดคุยกัน วันนั้นก็ลองเอาซีล็คทูน่ามาทำน้ำพริกทันที และติดต่อให้ลองมาชิม รู้สึกว่าวัตถุดิบทุกอย่างลงตัว ทุกคนน่าจะชอบ ส่วนตัวคืออยากทำให้ดีที่สุด ไม่ได้คิดว่าตัวเองมีพรสวรรค์ในด้านนี้ แต่ดันดันมาจนมีวันนี้ได้เพราะ ‘ความจน’ ต้องทำเพื่อหาเงินมาเลี้ยงลูกที่ต้องเข้าโรงเรียน จนมีคนแนะนำให้มาทำน้ำพริก เจออุปสรรคมากมาย และมีหนี้สินมหาศาล ในวันที่เรามี หรืออยากกินอะไรก็ได้กิน เลยอยากให้อีกคนอื่นที่ประสบปัญหาอย่างที่เราเคยเป็น ช่วยเท่าที่ช่วยได้ ให้อาชีพบ้าง ช่วยรับซื้อวัตถุดิบอย่างพวกเครื่องเทศ และสมุนไพร จากชุมชนในอำเภอเกาะจันทร์ และอำเภอใกล้เคียงในจังหวัดชลบุรี ได้แก่ พริกชี้หนู ตะไคร้ ข่า เป็นต้น พอมีรายได้ก็สามารถเลี้ยงดูตนเองและครอบครัวได้ เราก็จะเติบโตไปด้วยกัน ช่วยกันไป”

น้ำพริกทูน่าแบรนด์ซีล็ค โดย ป้าแวน จากผลิตภัณฑ์กระป๋องซีล็ค ทูน่า ที่ใส่ใจในการเลือกสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการ ถือเป็นเจ้าแรกและเจ้าเดียวที่คิดค้นน้ำพริกโดยใช้ปลาทูนามาจากทะเลน้ำลึกที่มีโปรตีนชั้นดี ผสมผสานกับสูตรเด็ด รสชาติจัดจ้านโดยป้าแวน ภายใต้ขั้นตอนและกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐาน และการันตีความอร่อยด้วยรางวัล ได้รับรางวัลโอท็อประดับ 5 ดาว ติดต่อกันถึง 16 ปี 4 สมัย มีทั้งหมด 5 รสชาติ ได้แก่ น้ำพริกทูน่าคั่วกลิ้ง น้ำพริกทูน่าปลาอย่าง น้ำพริกทูน่าซ่าอ่อน น้ำพริกปลาทูนาลา ร้า และน้ำพริกปลาทูน่าฟู ในราคาเพียง 29 บาทเท่านั้น