

# พาณิชย์ฯ ปลุกกระแสข้าวไทยยุค 4.0 ริเริ่มการประกวดรางวัล “RICE PLUS AWARD 2018 : ข้าว...ก้าวหน้า”



ข่าวประชาสัมพันธ์

พาณิชย์ฯ ปลุกกระแสข้าวไทยยุค 4.0

ริเริ่มการประกวดรางวัล “RICE PLUS AWARD 2018 : ข้าว...ก้าวหน้า”

เชิญชวนผู้ที่รักการสร้างสรรค์และผู้ประกอบการรุ่นใหม่ส่งผลงานชิงถ้วยเกียรติยศ

กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมการค้าต่างประเทศ จับมือเครือข่ายพันธมิตร เชิญชวนผู้ที่รักการสร้างสรรค์ศิลปะแห่งรสชาติ ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ นักวิจัย ตลอดจนประชาชนที่สนใจ สมัครเข้าร่วมการประกวดสูตรอาหารนานาชาติปรุงจากข้าวไทย และการประกวดผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากข้าวไทย ภายใต้โครงการ “RICE PLUS AWARD 2018 : ข้าว...ก้าวหน้า” เพื่อร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมข้าวไทยภายใต้โมเดลเศรษฐกิจ “ประเทศไทย 4.0” ของรัฐบาลซึ่งอยู่บนฐานแห่งความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม พร้อมชิงถ้วยรางวัลเกียรติยศ เงินรางวัล และโอกาสทางธุรกิจมากมาย

งานแถลงข่าวเปิดตัวการประกวดรางวัล “RICE PLUS AWARD 2018 : ข้าว...ก้าวหน้า” จัดขึ้นเมื่อเร็วๆ นี้ ณ ห้องประชุมบูรฉัตรไชยากร กระทรวงพาณิชย์ โดยมีนายอดุลย์ โชตินิสากรณ์ รองอธิบดีรักษาราชการแทนอธิบดีกรมการค้าต่างประเทศ เป็นประธาน พร้อมด้วยคณะผู้บริหารระดับสูงของกระทรวงฯ คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิของโครงการประกวดฯ นำโดยนายสันติ เศรษฐวิมล “ท่านประธาน” เซฟกระทะเหล็กประเทศไทย กูรูอาหารเจ้าของตำนานแม่ซ้อยนางรำ นายวิชิต มุกุระ เซฟอาวุโสระดับอินเตอร์ของเมืองไทย ม.ล.ชวัญทิพย์ “เซฟป้อม” เทวกุล หนึ่งในกรรมการแห่งรายการ มาสเตอร์เซฟไทยแลนด์ ม.ล.คชาทอง ทองใหญ่ นักวิชาการพาณิชย์เชี่ยวชาญและผู้อำนวยความสะดวกส่งเสริมนวัตกรรมและสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการค้า กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ดร.เอกภัก ภัทรชนกุล ผู้อำนวยการแบรนด์เซ็นเตอร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และประธานหลักสูตร Master in Branding and Marketing รวมถึงเป็นเจ้าของผลงานหนังสือขายดี “อัจฉริยะการตลาด” นายสมประสงค์ พัยคณพันธ์ ประธานคลัสเตอร์เครื่องสำอางไทย ดร.ธนรรต สนนีระ กรรมการผู้จัดการ บริษัท สยาม เนเชอรัล โปรดักส์ จำกัด

เจ้าของหลายรางวัลนวัตกรรมสร้างสรรค์ และผู้ทรงคุณวุฒิอีกหลายท่าน

นายอดุลย์เปิดเผยว่า “รัฐบาลตระหนักดีถึงความสำคัญของการพัฒนาและยกระดับศักยภาพในการแข่งขันเพื่อให้ไทยสามารถยืนหยัดในฐานะผู้นำในตลาดข้าวของโลก ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการส่งออกข้าวในปริมาณมากแต่ยังมุ่งเน้นเรื่องคุณภาพ มาตรฐาน รวมทั้งการนำนวัตกรรมมาพัฒนาต่อยอดให้ข้าวกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย โดยแนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับนโยบายขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศภายใต้โมเดล ‘ประเทศไทย 4.0’ ที่มุ่งเน้นการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจเน้นมูลค่า หรือ Value-Based Economy ซึ่งหนึ่งในเป้าหมายก็คือ การเปลี่ยนจากผลิตสินค้า ‘โภคภัณฑ์’ ไปสู่สินค้าเชิง ‘นวัตกรรม’ เพื่อสร้างความมั่งคั่งอย่างยั่งยืนให้กับประเทศไทย”

การประกวดรางวัล RICE PLUS AWARD 2018 : ข้าว...ก้าวใหม่ นับเป็นครั้งแรกที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทานข้าว ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ผนึกกำลังความร่วมมือเพื่อสร้างพลังขับเคลื่อนอุตสาหกรรมข้าวไทยให้ก้าวต่อไปอย่างมั่นคงและยั่งยืนด้วยความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม ซึ่งจะแสดงให้เห็นผู้บริโภคทั่วโลกได้รับรู้ถึงศักยภาพของข้าวไทย ทั้งในเรื่องของคุณภาพ ความหลากหลาย รสชาติและคุณประโยชน์ที่มากมาย รวมทั้งการพลิกโฉมข้าวไทยจากสินค้าโภคภัณฑ์ไปสู่สินค้านวัตกรรมที่สร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์อย่างเป็นรูปธรรม ผ่านเวทีการประกวดระดับนานาชาติครั้งสำคัญของคนไทยที่จัดขึ้นในครั้งนี้

การประกวดรางวัล “RICE PLUS AWARD 2018 : ข้าว...ก้าวใหม่” ประกอบด้วย 2 กิจกรรม ได้แก่ การประกวดสูตรอาหารนานาชาติปรุงจากข้าวไทย (International Rice Recipe Contest) และการประกวดผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากข้าวไทย (Innovative Rice Product Contest) ซึ่งมีคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและบุคคลแนวหน้าจากวงการอาหาร การตลาด และนวัตกรรม มากกว่า 10 ท่าน เป็นผู้พิจารณา คัดกรองผลงานและตัดสินการประกวด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง โครงการฯ ยังได้รับเกียรติจากนางพรรณพิมล ชัญญานูวัตร ผู้อำนวยการสำนักงานการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) เซฟเนอร์เบิร์ต คอสเนอร์ เจ้าของตำนานความอร่อยแห่งโรงแรมโอเรียนเต็ล มร.เมอร์โคเคลเลอร์ เซฟใหญ่ผู้มีประสบการณ์จากภัตตาคารระดับมิชลินสตาร์

ดร.อุรุวรรณ แยมบริสุทธิ์ อาจารย์นักวิจัยเจ้าของผลงานมากมายและงานเขียน “โภชนาการกับเด็ก (พิชิตอ้วน)” นายสุทธิพงษ์ สุริยะ Food Stylist เจ้าของ 12 รางวัลจากหลายเวทีระดับโลกรวมทั้งเวที Gourmand World Cookbook ตลอดจนตัวแทนบริษัท กลุ่มเซ็นทรัล จำกัด

นายอดุลย์กล่าวว่า “การประกวดสูตรอาหารนานาชาติปรุงจากข้าวไทยได้รับแรงบันดาลใจและต่อยอดมาจากการประกวดสูตรอาหารนานาชาติจากข้าวหอมมะลิไทยที่กระทรวงพาณิชย์ได้เคยจัดขึ้นเมื่อปี 2543 ซึ่งได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลแก่ผู้ชนะเลิศ และโปรดเกล้าฯ พระราชทานสูตรอาหาร ‘ไข่มุกพระอาทิตย์’ สำหรับตีพิมพ์เผยแพร่ในหนังสือรวบรวมสูตรอาหารต้นตำรับข้าวหอมมะลิไทยในครัวนานาชาติ หากแต่การประกวดสูตรอาหารนานาชาติปรุงจากข้าวไทยในครั้งนี้จะไม่

จำกัดเฉพาะข้าวหอมมะลิเท่านั้นเพราะเราต้องการเผยแพร่คุณค่าข้าวหลากหลายสายพันธุ์ของไทยให้เป็นที่ประจักษ์แก่ผู้บริโภคทั่วโลก รวมทั้งส่งเสริมให้มีการบริโภคข้าวไทยมากขึ้นในกลุ่มเป้าหมายชาวไทยและต่างชาติ”

ทั้งนี้ หลักเกณฑ์ที่ใช้ตัดสินการประกวดสูตรอาหารนานาชาติปรุงจากข้าวไทย จะพิจารณาจากแนวคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความโดดเด่นของข้าวในฐานะโจทย์หลัก รสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ และสีสัมผัส โดยเปิดรับผลงานจากผู้รักการสร้างสรรค์ศิลปะแห่งรสชาติ ทั้งเชฟ บุคลากรด้านอาหาร โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร สถาบันสอนทำอาหาร นักเรียน นักศึกษา และประชาชนผู้สนใจทั่วไปทั้งในและต่างประเทศ

สำหรับการประกวดผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากข้าวไทยมีวัตถุประสงค์สำคัญเพื่อส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไทย และผลักดันให้ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากข้าวไทยทั้งที่เป็นอาหารและไม่ใช่อาหาร มีโอกาสในการเข้าสู่ตลาดเชิงพาณิชย์อย่างเป็นรูปธรรม โดยหลักเกณฑ์การตัดสินจะพิจารณาจากแนวคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความโดดเด่นของข้าวในฐานะโจทย์หลัก ความแปลกใหม่และความซับซ้อนของนวัตกรรม รูปลักษณะและบรรจุภัณฑ์ คุณประโยชน์ต่อผู้บริโภค ต่อเศรษฐกิจ และสังคม และที่สำคัญยิ่งคือการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวในเชิงพาณิชย์ ทั้งนี้ การรับสมัครผลงานจะเปิดรับเฉพาะผู้ผลิตผู้ประกอบการไทย ทั้ง นักวิจัย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหรือสนับสนุนด้านนวัตกรรมในประเทศ

ขอเชิญผู้สนใจส่งผลงานเข้าประกวดในโครงการ “RICE PLUS AWARD 2018 : ข้าว...ก้าวใหม่” เพื่อร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมข้าวไทยให้ก้าวไกลยิ่งกว่าเดิม พร้อมชิงถ้วยรางวัลเกียรติยศ เงินรางวัล และโอกาสทางธุรกิจมากมาย โดยเปิดรับผลงานตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไปจนถึงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2561 ผ่านทั้งช่องทางออนไลน์และทางไปรษณีย์ ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่ [www.riceplusaward.com](http://www.riceplusaward.com) หรือที่เฟซบุ๊ก RicePlusAward และเฟซบุ๊ก dft2go หรือติดต่อที่อีเมล [riceplusaward@gmail.com](mailto:riceplusaward@gmail.com) และโทร. 02 254 6898 ต่อ