

# ภัตตาคารบลู เอเลเฟนธ์ โดยเชฟนูรอร รังสรรค์เมนู สุขภาพ ภายใต้ชื่อ “GO PINK WITH CHEF NOOROR” ซึ่งจัดขึ้นเป็นปีที่ 4 เพื่อช่วยเหลือผู้ป่วย โรคมะเร็งเต้านม ตลอดทั้งเดือนตุลาคม 2559



เชฟนูรอร โช๊ะมณี สเต็ปเป้ ผู้ก่อตั้งโรงเรียนสอนทำอาหารและเชฟแห่งภัตตาคารบลู เอเลเฟนธ์ หนึ่งในฐานะ  
ทูตจิตติมตักดิ์ของโครงการรณรงค์ด้านภัยมะเร็งเต้านม ได้รังสรรค์เมนูสุขภาพ ภายใต้ชื่อ “GO PINK WITH  
CHEF NOOROR” ซึ่งจัดขึ้นเป็นปีที่ 4 เพื่อเป็นสัญลักษณ์ในเดือนตุลาคมของทุกปี เป็นเดือนแห่งการรณรงค์เรื่อง  
โรคมะเร็งเต้านมทั่วโลก โดยเมนูสุขภาพ “GO PINK WITH CHEF NOOROR” จะประกอบไปด้วย เมนูเรียก  
น้ำย่อย อาหารจานหลัก และเซตอาหาร โดยจะให้บริการในมือกลางวันและมือค่ำ ตลอดเดือนตุลาคม 2559 เท่านั้น  
ณ โรงเรียนสอนทำอาหารและภัตตาคารบลู เอเลเฟนธ์ ซึ่งรายได้ส่วนหนึ่งหลังหักค่าใช้จ่ายจะนำไปสมทบทุนให้กับ  
มูลนิธิศูนย์มะเร็งเต้านมเฉลิมพระเกียรติ เพื่อช่วยเหลือผู้ป่วยโรคมะเร็งเต้านม

พิเศษสำหรับในปีนี้ เราได้นำผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและมีสารเคมีมาใช้ในเมนูสุขภาพ นั่นคือ ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ เป็นข้าว  
พันธุ์ดี มีคุณสมบัติทางด้านโภชนาการและมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ เบต้าแคโรทีน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ  
ผลิตภัณฑ์จากโครงการ “เพื่อนพื้ง (พืช) อิ่มสุข ไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์ ก้าวไกล” ถูกจัดขึ้นเพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้า  
พระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ เนื่องในโอกาสสมหามงคลเฉลิมพระชนมายุครบ 84 พรรษาที่ผ่านมา นอกจากนี้  
เมล็ดคินัว เป็นพืชตระกูลธัญพืช ให้คุณค่าทางด้านโภชนาการ อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ มีไฟเบอร์มากกว่า  
ข้าวกล้องถึง 2 เท่า ในครั้งนี้ทางบลู สไปซ์ได้นำผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและมีสารเคมีมารวมเพิ่มรสชาติ โดยทาง บลู สไปซ์ ได้  
คัดสรรในการเลือกวัตถุดิบและใส่ใจในการผลิตเป็นอย่างดี ทั้งนี้ยังได้ใช้ฟักข้าว ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากโครงการหลวง  
ซึ่งได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของเมนูสุขภาพ “GO PINK WITH CHEF NOOROR” ในปีนี้

คุณหญิงพินิจจา จากภาวะ ที่ปรึกษาจิตติมตักดิ์ กล่าวว่า “โดยเรารู้สึกขอบคุณสำหรับการสนับสนุนที่ภัตตาคารบลู เอ  
เลเฟนธ์มอบให้เราตลอดหลายปีที่ผ่านมาเพื่อช่วยระดมทุน และสร้างความตระหนักเกี่ยวกับการป้องกันโรคมะเร็ง  
เต้านม จึงร่วมรังสรรค์เมนูสุขภาพ ตลอดทั้งเดือนตุลาคมนี้” และสามี รศ.ดร.กฤษณ์ จากภาวะ ผู้ก่อตั้งมูลนิธิศูนย์สิ  
ริกิตีเพื่อโรคมะเร็งเต้านม ขึ้นในปี 2550 เพื่อเป็นองค์กรสาธารณกุศล ที่มีจุดมุ่งหมายในการช่วยเหลือผู้ป่วยและ  
ด้านภัยจากโรคมะเร็งเต้านม โดยมีแนวทางคือ “ป้องกัน รักษา และดูแล” ให้กับผู้ป่วย

เชฟนูรอร โช๊ะมณี สเต็ปเป้ กล่าวว่า “เมนูสุขภาพ GO PINK WITH CHEF NOOROR เปี่ยมไปด้วยคุณค่าทาง

โภชนาการ ที่เน้นคัดสรรความสดใหม่ของผักและผลไม้ ใช้สมุนไพรและวัตถุดิบออร์แกนิกมาเป็นส่วนผสม ซึ่งเปรียบเสมือนอาหารคือยา ยาคืออาหาร ทานแล้วมีความสุข อีกทั้งยังสามารถดูแลสุขภาพของตัวเองได้”

ในปีนี้อภินิหาร “Go Pink Ribbon with Chef Nooror” ได้รังสรรค์อาหารที่น่าลิ้มลองและมีสุขภาพที่ดี ได้แก่ ดับท่านซอสมะม่วงหาวมะนาวโห่ กุ้งลุยสวนแก่นตะวันคินัว ซึ่งเป็นเมนูเรียกน้ำย่อย เป็นต้น ส่วนของอาหารจานหลัก ได้แก่ ขนมจีนไรซ์เบอร์รี่กับแกงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หูสวน และ กุ้งน้ำมะขาม ข้าวผัดน้ำพริกปลาร้าสมุนไพร ส่วนขนมหวานจะเป็น เซอร์เบ็ตลูกผักชีขาวและมะม่วงหาวมะนาวโห่ และ ข้าวเหนียวแก้ว หน้ากะฉิมพริ้วอ่อน ล้วนเป็นอาหารที่น่าลิ้มลองเป็นอย่างยิ่ง

โดยเมนูอาหารสุขภาพ “Go Pink Ribbon with Chef Nooror” จะให้บริการในมือกลางวันและมือค่ำ ตลอดทั้งเดือนตุลาคม 2559 เท่านั้น ณ ภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์ ในส่วนของมือค่ำ เมนูพิเศษที่ไม่เพียงแต่จะได้รับการอาหารที่ดีควบคู่ไปกับการมีสุขภาพที่ดีแล้ว แต่ยังสามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือผู้ป่วยและรายได้ส่วนหนึ่งหลังหักค่าใช้จ่ายจะนำไปสมทบทุนให้กับมูลนิธิศุภนิรมะเร็งเต้านมเฉลิมพระเกียรติ เพื่อช่วยเหลือผู้ป่วยโรคมะเร็งเต้านม สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่โรงเรียนสอนทำอาหารและภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์ สาทร โทร. 66 (2) 673-9353-8

เกี่ยวกับ โรงเรียนสอนทำอาหารและภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์

ภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์แห่งแรกเปิดให้บริการเมื่อปี พ.ศ. 2523 ในเมืองบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาเครือภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์แห่งนี้ได้ขยายสาขาหลายแห่งไปทั่วยุโรป ตะวัน ออกกลางและเอเชีย ในปี 2545 โรงเรียนสอนทำอาหารและภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์เปิดให้บริการ ที่กรุงเทพมหานครในอาคารแห่งประวัติศาสตร์ไทย-จีน แนวคิดเบื้องหลังภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์ในกรุงเทพฯ และภูเก็ต คือ การให้บริการอาหารไทยจากส่วนผสมและวัตถุดิบชั้นดีที่มาจากท้องถิ่น แก่ผู้มารับประทานอาหาร และเพื่อโปรโมทวัฒนธรรมที่หลากหลายของประเทศไทย ด้วยชื่อเสียง ด้านความเป็นเลิศและความเป็นต้นตำรับในระดับโลกภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์ ซึ่งมีเชฟนูรอร เป็นแรงบันดาลใจและผู้อยู่เบื้องหลังความสำเร็จ ความมุ่งมั่น ในการรับบทบาทอย่างไม่เป็นทางการในฐานะทูตด้านอาหาร วัฒนธรรม และประเพณีไทย

\*\*\*\*\*

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ:

บริษัท นิโอ ทาร์เก็ต จำกัด

คุณอรัญ สอนดาธนาเสฏฐ์

โทร.: +668 1658 1330

อีเมล: alan@neotarget.com

คุณอริสา ไชยเดช

โทร.: +668 1806 6637

อีเมล: [arisa@neotarget.com](mailto:arisa@neotarget.com)