

# “ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์” ต้อนรับ 36 นักธุรกิจจาก ประเทศญี่ปุ่น



“ภัตตาคาร บลู เอเลเฟนทร์ และโรงเรียนสอนทำอาหาร บลู เอเลเฟนทร์ ” โดยเชฟนุรอร โช๊ะมณี สเต็ปเป้ (แถวที่ 2 จากขวา) ผู้ก่อตั้งโรงเรียนสอนทำอาหารและเชฟแห่ง “ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์”

และนางสาวอินเนส คาร์ลล่า เอลิก ซาดอนเนต์ (คนที่ 7 จากขวา) กรรมการผู้จัดการ บริษัท บลู สไปซ์ จำกัด ในเครือ บลู เอเลเฟนทร์ กรุ๊ป ซึ่งผลิตและจำหน่าย ซอส พริกแกง เครื่องปรุง เป็นต้น ให้การต้อนรับ 36 นักธุรกิจจากประเทศ ญี่ปุ่น จาก Ehime Prefectural Federation of Chambers of Commerce and Matsuyama Chamber of Commerce

พร้อมร่วมพูดแลกเปลี่ยนประสบการณ์ กลยุทธ์ที่สร้างความสำเร็จอย่างต่อเนื่องให้กับภัตตาคาร และโรงเรียนสอน ทำอาหารบลู เอเลเฟนทร์ ในระดับสากล รวมทั้งการนำเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและวัตถุดิบจากธรรมชาติ ผนวกกับ วัฒนธรรมทางอาหารมาเป็นแรงบันดาลใจในการพัฒนาต่อยอดอาหารไทยสู่ ค้าปลีกและส่งเครื่องแกงไทยแท้แบบ ครบวงจร ครอบคลุม 36 ประเทศทั่วโลก