

“สุขสยามแซ่บซอสไทย” ชูภูมิปัญญาரசชาติ “แซ่บ” ให้สะท้านทุกวงการอาหารไทย ถึง 31 กรกฎาคม นี้



“สุขสยาม” เปิดเมืองมหัศจรรย์ จัดงาน “สุขสยามแซ่บซอสไทย” ชูภูมิปัญญาரசชาติ “แซ่บ” มรดกวัฒนธรรมอาหารไทย ให้ระบือไกลสู่สากล วันที่ 22-31 กรกฎาคมศกนี้ ชั้น G เมืองสุขสยาม ณ ไอคอนสยาม

“สุขสยาม” ณ ไอคอนสยาม เมืองสารพัดสุข สนุกแบบไทย ผนึกกำลังภาครัฐและ ผู้ผลิตซอสปรุงรสจากภาคเอกชน ผู้ประกอบการรายย่อยทั่วฟ้าเมืองไทย จัดงาน “สุขสยามแซ่บซอสไทย” ชูภูมิปัญญาரசชาติ “แซ่บ” ให้สะท้านทุกวงการอาหารไทย ครั้งแรกของการประชันความเด่นของซอสปรุงรส ผู้ช่วยที่ “ยื่นหนึ่ง” คู่ตำนานการปรุงอาหารทุกเชื้อชาติ พร้อมพาเหรดนำขบวน ความจัดจ้าน ความนัว ความละมุน ฯลฯ พร้อมรังสรรค์ปั้นแต่งทุกเมนูให้ทุกครัวเรือนทั่วโลก ได้อิ่มอร่อยมาอย่างยาวนานหลายทศวรรษ ระหว่าง วันที่ 22-31 กรกฎาคมศกนี้ ชั้น G เมืองสุขสยาม ณ ไอคอนสยาม โดยพิธีเปิดงานได้รับเกียรติจาก นายวิษณุ ทับเที่ยง อธิบดีกรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่ , กระทรวงอุตสาหกรรม เป็นประธาน เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2562

คุณชยะพงษ์ นะวิโรจน์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร เมืองสุขสยาม ณ ไอคอนสยาม กล่าวถึงการจัดงานครั้งนี้ว่า “นับเป็นการสร้างปรากฏการณ์ครั้งแรกของเมืองไทยที่มีการรวบรวมผู้ผลิตซอสปรุงรสจากทั่วสารทิศมาอยู่ภายในงาน

โดยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากพันธมิตรทั้งภาครัฐและเอกชน ซึ่งเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่ไปจนถึงผู้ประกอบการรายย่อย ที่ผนึกกำลังกันเปิดประสบการณ์ความพิเศษให้กับทุกเมนูอาหาร ด้วยการนำซอสชนิดต่างๆ ทั้งจากไทยและต่างประเทศมาให้ผู้บริโภคได้สัมผัสความอร่อยและเลือกสรรอย่างเต็มอิม รวมถึงการรังสรรค์เมนูอาหารจานใหม่จากเชฟคนดัง ด้วยการนำซอสมาเป็นส่วนประกอบสำคัญที่จะช่วยเพิ่มรสชาติความอร่อยให้อาหารจานนั้นพิเศษมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีเมนูอาหารชั้นเลิศที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถันสำหรับรับประทานคู่กับซอสหลากหลายชนิด พร้อมกิจกรรมต่างๆ ที่จะสร้างความประทับใจให้กับผู้มาเยือนเมืองสุขสยาม สมกับเป็นแลนด์มาร์คแห่งความอร่อยของนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติอย่างแท้จริง”

โดยภายในงานได้ยกทัพซอสปรุงรสให้ทุกท่านได้เปิดประสบการณ์ ผ่านเมนูชั้นเลิศจากเชฟชื่อดังที่ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนมาสาธิตตลอดระยะเวลาการจัดงาน อาทิ อาจารย์วันดี ณ สงขลา โรงเรียนสอนอาหารครัววันดี โรงเรียนสอนคหกรรมศาสตร์แบบครบวงจรแห่งแรกของประเทศไทย, เชฟหนุ่มไฟแรงที่ได้ชื่อว่าอาหารไทยอยู่ในดีเอ็นเอ เชฟจាកัวร์ – ซีรวิร์ ดิษยะไชยพงษ์”,เชฟคนดังหลังวางไมค์ สุณารี ราชสีมา ผู้นำปลาร้าพื้นถิ่น ก้าวสู่สากล ด้วย ซอสปลาร้าสุนารี ซอสผัดหมี่โคราซ ฯลฯ

พร้อมกันนี้ยังสร้างความตื่นตาตื่นใจให้กับสายชิมเป็นครั้งแรกของเมืองไทยด้วยการนำ ซอสจากพริก Habanero ประเทศเปรู ที่ขึ้นชื่อว่าเผ็ดอันดับ 3 ของโลก สร้างสรรค์ขึ้นโดยเชฟคนดัง มาให้สาวกนักชิมได้ ทดลองความเข้มข้นแบบเอ็กซ์คลูซีฟได้ในงานนี้เท่านั้น

สำหรับสายเนื้อต้องไม่พลาด ลิ้มรสชาติอาหารปิ้งย่างสุดโอชาแนวสตรีทฟู้ดที่คัดสรรเนื้อที่ดีที่สุด อาทิ สเต็กเนื้อโคขุนโบลอนาเนื้อ จ. มุกดาหาร, ต.เนื้อย่างโคขุนรสเด็ด จาก จ.เชียงใหม่ , ลูกชิ้นเรือ 3 ลำ ฯลฯ ที่พร้อม คลุกเคล้าซอสสุดแซบจาก 5 ซุปเปอร์แบรนด์ซอสปรุงรสของไทย ที่เนรมิตเป็น FRESH SAUCE FACTORY โรงงานซอสที่พร้อมให้เลือกกดและจิ้มแบบไม่อั้น อาทิ ซอสภูเขาทอง ซอสพริกศรีราชาพานิชจาก บมจ.ไทยเทพรส, บีเคพีซอสจิ้มแจ่ว และซอสพริกศรีราชาตรา SMART SAUCE จากบ. ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ, ซอส Made By TODD สัญญาความอร่อย สุดจัดจ้านทุกรสชาติ จาก บ.ฟาเธอร์ ออฟ ออล ซอส, และซอส THAI TASTE ซอสพรีเมียมที่นำมาให้ได้ชิมแบบเอ็กซ์คลูซีฟในงานก่อนใคร ฯลฯ เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมี “แซบเมนูซอสถิ่น” สูตรต้นตำรับจากร้านดังทั่วทุกภาคมาให้ชิมแบบลิ้มอิมอีกมากมาย อาทิ ผัดไทยภูเขาเกิด ตำรับพ่อแดง นวัตกรรมผัดไทยอร่อยทะเลวงมิตี 9 เมนู, ซอสน้ำยาปลาช่อน ซอสน้ำยาปู ซอสน้ำเงี้ยว ซอสมะม่วง ซอสน้ำยำส้มโอ จากร้านขนมจีนต้นก้ามปู และครัวโรงแรมชินะปุระ จ.พิษณุโลก ส่วนใครที่ชื่นชอบรสชาติจัดจาดแบบเผ็ดร้อน มาอร่อยเฮฮากับส้มตำ 100 เมนูโดยแองจี้ 4.0 เจ้าของฉายานามส้มตำแซบเวอร์ ที่มากด้วยลีลาและฝีมือการตำที่อร่อยแบบวางมือไม่ลง

เอาใจคนรักสุขภาพกับ ซอสคีโต ควบคุมเบาหวานและน้ำหนัก โดยภายในงานพบกับซอสและน้ำจิ้มคีโตจาก 10 แแบรนด์คีโตชั้นนำจัดโปรโมชันทั้งลดทั้งแถม อาทิ ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสเห็ดหอม ซอสพิซซา ซอส

บาร์บีคิว ซอสกะเพรา ซอสต้มยำ ซอสผัดน้ำพริกเผา น้ำมันหอย น้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มเต้าเจี้ยว น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำจิ้มข้าวมันไก่ น้ำจิ้มเนื้อย่าง น้ำจิ้มหมูกระทะ ซีอิ๊วดำคีโต ฯลฯ พร้อมเมนูอาหารคีโต อาทิ หมูชาชูราดซอสคีโต และทงคตสี ราเมน ซอสคีโต หมูแดดเดียวหมักซอสคีโต ฯลฯ พิเศษสุด 27 ก.ค. เอาใจ สาวก “คีโต” พบกับ “ไดเอท ด็อกเตอร์ Diet Doctor” นพ.ธนศักดิ์ ยิ้มเกิด วุฒิปริญญาอายุรศาสตร์ และ Admin page DietDoctor Thailand จะมาสนทนาเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพ ‘คีโตเจนิค ไดเอท’ เทรนด์การทานอาหารรูปแบบใหม่ที่กำลังได้รับความนิยมไปทั่วโลก สาวกคีโตมาที่นี่ได้ทั้งซอปปี้ ชิม และสนุกกับกิจกรรมมากมาย

พลาดไม่ได้กับเมนูรับเชิญกิตติมศักดิ์ในวันเปิดงาน 23 กรกฎาคม 2562 ชมศิลปะและเทคนิคการตกแต่งจานจากซอส และเมนูอาหารเผ็ดร้อนจากประเทศที่รับประทานเผ็ดอันดับต้นๆของโลก อาทิ เป็รู จีน สิงคโปร์ อินเดีย ไทย และเมนูเนื้อเกรดพรีเมียม เนื้อหวานนุ่มละมุนลิ้น ละลายในปาก จากร้านอาหารฝรั่งเศส Love Me Tender และเจ้าแม่ล้านวิวส้มตำเจ้าตอกแตก ที่พกความสนุกสนานจัดเต็มโชว์ลีลาการตำให้ชมให้ชิมแบบไม่อั้น

เต็มอิ่มไปกับกิจกรรมต่างๆ อาทิการแสดง แซ่บสุขสยาม โชว์ SAUCE FACTORY DANCE แซ่บซอสไทยโดนใจทั่วโลก ซอปปี้สินค้าซอสปรุงรสในราคาพิเศษภายในงานระหว่างวันที่ 22-31 กรกฎาคม 2562 บริเวณชั้น G เมืองสุขสยาม ณ ไอคอนสยาม สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 02-658-1000 FB: SOOKSIAM หรือ Line: SOOKSIAM หรือ www.sooksiam.com