

# สเวนเซนส์เปิดตัวไอศกรีมใหม่ต้อนรับเทศกาลเจ



บริษัท สเวนเซนส์ไทย จำกัด หนึ่งในผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายไอศกรีมพรีเมียม แบรินด์ สเวนเซนส์ เปิดตัวไอศกรีมรสชาติเจใหม่ ถือเป็นการตั้งใจเข้าร่วมเทศกาลเจในปีนี้อย่างแท้จริง ซึ่งในครั้งนี้เราได้รับเกียรติจากคุณรพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์ (คุณหรีด) มาร่วมเป็นวิทยากรในการให้ความรู้และสร้างสรรค์เกี่ยวกับอาหารเจ



คุณวิทยา สินทราพรพรณทร ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด กล่าวว่า “สเวนเซนส์ เราได้เริ่มทำไอศกรีม-เจ มาเป็นระยะเวลา 10 ปีแล้ว เรามองว่ากลุ่มแทรนด์คนรักสุขภาพจะมาสู่ตลาดสังคมไทย เราเลยเริ่มคิดเมนูไอศกรีมเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ไอศกรีมรสชาติใหม่ 5 รสชาติ คือลิ้นจี่ มะม่วง สตอเบอร์รี่ แอปเปิ้ลแคนเบอร์รี่ องุ่นและเบอร์รี่รวม พร้อมด้วยสมูทตี้ และไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วงเจ และถือโอกาสเทศกาลเจปีนี้ เปิดตัวเมนูไอศกรีมเพื่อสุขภาพ หรือ ไอศกรีม-เจ แต่ยังคงไว้ซึ่งความเป็นสเวนเซนส์ คือไอศกรีมชั้นดี ที่จะต้องมีวิปครีม โดยคิดสูตรวิปครีมเจ ที่ทำมาจากถั่วเหลือง แต่ยังคงไว้ซึ่งความหอมของกลิ่นครีม ฉะนั้นเมื่อรับประทานแล้วจะไม่รู้สึกแตกต่างจาก วิปครีมสูตรดั้งเดิมของสเวนเซนส์เลย และที่ขาดไม่ได้คือแฟนเวเฟอร์ก็เป็นสูตรเจและเชอร์รี่ที่เป็นสัญลักษณ์ของไอศกรีมชั้นดี”



คุณรพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์ ได้กล่าวว่า “ความเป็นมาของเทศกาลกินเจนั้น สำหรับเมืองไทยความเชื่อเรื่องการกินเจ เป็นการละเว้นการเอาชีวิตของสัตว์ เพื่อเป็นสักการบูชาแก่ พระพุทธเจ้า และมหาโพธิสัตว์กวนอิม อาจเนื่องจากการแพร่หลายของการละเว้นการกินเนื้อวัว ในกลุ่มคนที่นับถือ “เจ้าแม่กวนอิม” การกินเจ จึงเป็นอีกหนึ่งพิธีกรรมเพื่อสักการะเจ้าแม่กวนอิม



สำหรับในเรื่องของการรับประทานอาหารนั้น คนทั่วไปอาจจะยังไม่เข้าใจว่า การรับประทานอาหารเจที่ถูกต้องนั้นเป็นอย่างไร อาจจะเข้าใจว่า งดเนื้อสัตว์ นมเนย น้ำมันที่มาจากสัตว์และงดรับประทานอาหารรสจัดและมีกลิ่นฉุน ความจริงแล้ว อาหารเจเป็นอาหารที่พิถีพิถันในกระบวนการทำมาก การจะเลือกรับประทานอาหารเจให้ถูกวิธีนั้นต้องดูตั้งแต่กรรมวิธีการทำ รวมถึงอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ต้องแยกเป็นสัดส่วนให้ชัดเจนไม่ปะปนกันอาหารเจเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ช่วยระบบการทำงานของกระเพาะอาหารและลำไส้ ช่วยระบบขับถ่าย เปรียบเสมือนเป็นการดีท็อกซ์ของเสียออกจากร่างกาย ทำให้ผิวพรรณดีขึ้น สุขภาพดีขึ้น หรีดคิดว่าทุกคนควรจะได้มีโอกาสทางเจอาทิตย์ละครั้งหรือเดือนละครั้ง หรืออย่างน้อยปีละครั้งในเทศกาลถือศีลกินเจ แต่เนื่องด้วย

อาหารเจส่วนใหญ่มาจากแป้งและน้ำตาล จึงทำให้มีรสชาติจืด ทานบ่อยๆติดกันหลายๆวัน ทำให้เกิดความเบื่อ ไม่สดชื่น ไม่มีชีวิตชีวา ประกอบกับสีสันทนของอาหารไม่เกิดแรงจูงใจให้รับประทาน ทำให้ไม่สามารถทานเจได้เป็นกิจวัตร

หรือตามระยะเวลาที่กำหนด ที่ผ่านมามคนไทยโดยเฉพาะวัยรุ่นไทยให้ความสนใจและเข้าร่วมในกิจกรรมถือศีลกินเจกันน้อยลง

ในปัจจุบัน อาหารเจมีทางเลือกอื่น ๆ อีกมากมายที่เราสามารถเลือกรับประทานได้ ไม่เว้นแม้แต่ของหวาน เช่น ไอศกรีม ที่ปัจจุบันนี้ได้ผลิตออกมาเป็นอีกหนึ่งทางเลือก เพื่อเพิ่มเติมความสดชื่นให้กับผู้ที่ถือศีลกินเจได้ เช่น ไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วงเจ ของสเวนเซนส์ ที่รูปลักษณะภายนอกดูไม่แตกต่างกับไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วงสูตรดั้งเดิมดูน่ารับประทานเกิดแรงจูงใจแต่เป็นสูตรเจ และมีวิปิ้งครีมที่ทำมาจากถั่วเหลือง นอกจากนี้ยังสามารถเลือกใส่ท็อปปิ้งได้ตามใจชอบอีกนานาชนิด เช่น ข้าวเหนียวใบเตย, มะม่วงชิ้น, อัลมอนด์, แพนเวเฟอร์, เชอร์รี่, สตรอเบอร์รี่ท็อปปิ้ง, บลูเบอร์รี่ท็อปปิ้ง, สับปะรด, ข้าวโพด, ลูกชิด และขนุน เรียกได้ว่า เทศกาลถือศีลกินเจในปัจจุบันนี้ ผู้ที่ถือศีลสามารถรับประทานอาหารได้อย่างเป็นปกติ เพียงแต่อาหารเป็นสูตรเจซึ่งดีต่อสุขภาพ รสชาติอาหารอาจจะเบาบางไปบ้าง แต่เชื่อว่าจะทำให้ผู้ที่ถือศีลกินเจมีความสุขสดชื่นขึ้นในช่วงเทศกาลกินเจ

ซึ่งการมาร่วมเป็นวิทยากรในครั้งนี้ หรีดจะนำไอศกรีม รสชาติเจต่างๆของไอศกรีมสเวนเซนส์มาประยุกต์ให้เป็นสไตล์ของตัวเอง ทั้งนี้คนทั่วไปอาจจะไม่ทราบว่า ขนมหวานทานได้ ไอศกรีมก็สามารถรับประทานได้ ทั้งนี้เพราะสเวนเซนส์ได้ผลิตตามหลักวิธีการของอาหารเจ และถือว่าไอศกรีม-เจก็เป็นอีกหนึ่งทางเลือกให้กับทุกคนในเทศกาลถือศีลกินเจในปีนี้” คุณรพีพรรณ กล่าวทิ้งท้าย

คุณวิทยาเสริมว่า “เชิญลิ้มรสไอศกรีม -เจ ได้ที่ร้านสเวนเซนส์ ทุกสาขา ตั้งแต่วันที่ จนถึง 31 ตุลาคม 2555”