“อาซาฮี ซุปเปอร์ดราย” ร่วมเนรมิตช่วงเวลาอันแสนพิเศษ กับกิจกรรมเอ็กซ์คลูซีฟดินเนอร์ปาร์ตี้ ในแคมเปญ “HAVE A SUPER DAY”

ดื่มด่ำรสสัมผัสของสุนทรียะแห่งสุดยอดเมนูอาหารระดับอินเตอร์เนชั่นแนล โดยสุดยอดเชฟกระทะเหล็ก

อาซาฮี โดย บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด เนรมิตช่วงเวลาสุดแสนพิเศษในกิจกรรมดินเนอร์ปาร์ตี้สุดเอ็กซ์คลูซีฟ ภายใต้แคมเปญ “HAVE A SUPER DAY เปลี่ยนทุกวันให้เป็นวันพิเศษ กับอาซาฮี ซุปเปอร์ดราย (ASAHI SUPER DRY)” พร้อมชวนร่วมดื่มด่ำประสบการณ์ความลงตัวกับสุดยอดเมนูอาหารระดับอินเตอร์ ที่ผ่านการรังสรรค์มาอย่างตั้งใจครั้งแรกในประเทศไทยเพื่อกิจกรรมในครั้งนี้โดยเฉพาะ โดยสุดยอดเชฟกระทะเหล็กระดับตำนานอย่างเชฟจำนงค์ นิรังสรรค์และเชฟสิทธิภัท โพธิ์สวย ปิดท้ายภาพความประทับใจด้วยมินิคอนเสิร์ตสุดมันจากศิลปินชั้นนำของเมืองไทย นำโดย บุรินทร์ และดิ โอล สคูล ออล สตาร์, ตู่ – ภพธร สุนทรญาณกิจ และแททูทูคัลเลอร์ ณ ร้านบอททอม อัพ ทองหล่อ

นายวรวุฒิ ภิรมย์ภักดี ผู้อำนวยการกิจกรรมการตลาดและธุรกิจสัมพันธ์ บริษัท สิงห์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด กล่าวว่า “แคมเปญ **“HAVE A SUPER DAY เปลี่ยนทุกวันให้เป็นวันพิเศษ กับอาซาฮี ซุปเปอร์ ดราย (ASAHI SUPER DRY)”** เป็นแคมเปญที่ต้องการสื่อสารว่าช่วงเวลาพิเศษสามารถเกิดขึ้นได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่คุณลองปรับเปลี่ยนมุมมอง วิธีคิด และแนวทางในการดำเนินชีวิต ให้ลองมองหาความสุขจากสิ่งต่างๆ รอบตัว เพียงเท่านี้หนึ่งวันธรรมดา ก็สามารถกลายเป็นช่วงเวลาอันแสนพิเศษได้ง่ายดาย ซึ่งจากแคมเปญดังกล่าวนี้ นับว่าเป็นแนวคิดใหม่ของการสื่อสารทางการตลาด ที่ทางแบรนด์ต้องการสื่อสารให้ผู้บริโภครับรู้ถึงความเป็นมิตร ความเป็นกันเอง เพื่อสร้างความใกล้ชิดและความผูกพันธ์กับแบรนด์มากยิ่งขึ้น”

“สำหรับกิจกรรมดินเนอร์ปาร์ตี้ในครั้งนี้ นับว่าเป็นกิจกรรมเปิดตัวแคมเปญ **HAVE A SUPER DAY เปลี่ยนทุกวันให้เป็นวันพิเศษกับอาซาฮี ซุปเปอร์ดราย (ASAHI SUPERDRY)”** อย่างเป็นทางการ ซึ่งเป็นการนำเสนออีกหนึ่งมุมมองในการสร้างช่วงเวลาพิเศษง่ายๆ ด้วยการเปิดประสบการณ์การดื่มด่ำอาหารเลิศรส ที่คุณสามารถทำได้ในชีวิตประจำวันกับคนพิเศษรอบตัวคุณ ซึ่งไฮไลท์พิเศษของกิจกรรมนี้ คือ การนำเสนอดินเนอร์คอร์สเมนูระดับ

อินเตอร์เนชั่นแนล โดยเมนูทั้งหมดล้วนเป็นเมนูที่ผ่านการคิดค้นและรังสรรค์มาเป็นพิเศษครั้งแรกในโลกเพื่อกิจกรรมในครั้งนี้โดยเฉพาะ โดยสุดยอดเชฟกระทะเหล็กชื่อดัง อย่างเชฟจำนงค์ นิรังสรรค์ และเชฟสิทธิภัท โพธิ์สวย และนอกจากนี้ยังมีศิลปินชั้นนำอีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็น บุรินทร์ และ ดิ โอล สคูล ออล สตาร์ ตู่ – ภพธร สุนทรญาณกิจ และแททูทูคัลเลอร์ มาร่วมปิดท้ายช่วงเวลาอันสุดแสนพิเศษในครั้งนี้ ให้เป็นภาพความทรงจำสุดประทับใจได้อย่างสมบูรณ์แบบ” **นายวรวุฒิ กล่าวทิ้งท้าย**

เชฟสิทธิภัท โพธิ์สวย หนึ่งในเชฟผู้รังสรรค์เมนูอาหารสุดพิเศษ กล่าวว่า “สำหรับเมนูอาหารในค่ำคืนนี้เป็นการคิดค้นและรังสรรค์เมนูอาหารที่เน้นการตอบโจทย์รสนิยมการรับประทานที่แตกต่างกันของแต่ละบุคคล ผ่านการใช้วัตถุดิบชั้นดีต่างๆ เพื่อให้ได้อาหารที่มีรูป รส กลิ่น สี และเนื้อสัมผัสที่หลากหลาย ผสนผสานความคิดสร้างสรรค์และประสบการณ์ส่วนตัว จนกลายเป็นดินเนอร์คอร์ส 5 เมนูที่ไม่เคยปรากฏที่ไหนมาก่อน ที่ให้ผู้รับประทานสามารถดื่มด่ำกับอรรถรสของอาหารเลิศรสจนกลายเป็นช่วงเวลาสุดพิเศษที่ยากจะลืมเลือน โดยเริ่มต้นที่เมนูเรียกน้ำย่อยกับเมนู ***Seared Hokkaido Scallop with Mango Mousse and Herb Salsa*** ซึ่งเมนูนี้ใช้หอยเชลล์นำเข้าจากฮอกไกโดมาเซียร์ให้ได้สีทั้งสองข้าง ทำให้เนื้อด้านนอกมีความแน่น แต่ในขณะเดียวกันรักษาความนุ่มของด้านในไว้ ด้วยกลิ่นหอมของหอยเชลล์นี้เข้ากันได้ดีกับมูสมะม่วงและตัดความหอมหวานอมเปรี้ยวด้วยซัลซ่าสมุนไพร ตามมาด้วยคอร์สที่ 2 กับ ***Rocket Salad with Imported King Crab, Berries Jam and Berries Emulsion*** ซึ่งจุดเด่นของเมนูนี้อยู่ที่การใช้คิงแครปเกรดพรีเมี่ยมนำเข้า มาปรุงอย่างพิถีพิถันแล้วแกะเอาแต่เนื้อมาใช้กับสลัดร็อคเก็ต โดยจานนี้จะมีเนื้อสัมผัสที่หลากหลาย ความแน่นจากเนื้อปู ความกรอบจากไชเท้าดอง ความนุ่มนวลจากแยมบลูเบอร์รี่และเบอร์รี่อิมัลชั่น”

“ต่อมากับเมนูที่มีชื่อว่า ***Parmesan-Baked Chicken Thigh with French Moral and Carrot White Truffle Puree*** เป็นการนำสะโพกไก่ทอดด้วยไฟอ่อนจนหอม แล้วนำไปอบพร้อมชีสพาร์มีซานให้รสชาติเค็มเล็กน้อยและมีความมันในตัวหน่อยๆ ซึ่งอร่อยลงตัวกับซอสแครรอทพิวเรที่มีรสชาติกลมกล่อม สามารถเข้ากันได้ดีกับอาซาฮี ซุปเปอร์ดราย เสิร์ฟพร้อมกับแครอทอบ บล็อคคอลี่ลวก และเห็ดย่าง ที่ให้เนื้อสัมผัสและอรรถรสที่หลากหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับการผสมผสานกันระหว่างของเห็ดนานาชนิด ทั้งเห็ดมอรอลและเห็ดไวท์ทรัฟเฟิลจากฝรั่งเศส และเห็ดพอริชินีกับเห็ดแคปจากอิตาลีอีกด้วย ตามมาด้วยเมนูที่ 4 กับ ***Pan-fried Imported Snowfish with French Moral and White Truffle Lobster Cream*** ซึ่งเมนูนี้เป็นการนำปลาหิมะมาทอดจนได้สีเหลืองทอง เสิร์ฟคู่กับซอสครีมกุ้งที่เคี่ยวเป็นเวลานานทำให้ได้รสชาติที่เข้มข้น กลมกล่อม ที่มาพร้อมกับเห็ดมอรอลและเห็ดไวท์ทรัฟเฟิลจากฝรั่งเศส และเห็ดพอริชินีกับเห็นแคปจากอิตาลี จากรสชาติที่เข้มข้นนี้เอง ทำให้อาซาฮี ซุปเปอร์ดรายเข้ามามีบทบาทในการสร้างสมดุลให้รสชาติอาหารเบาบางลงได้อย่างดีเยี่ยม”

“ปิดท้ายด้วยเมนูของหวานกับ ***Cheese Cake with Caramelized Beer Sauce*** ซึ่งถือว่าเป็นเมนูที่ท้าทายความสามารถที่สุดกับโจทย์ต้องเสิร์ฟขนมหวานคู่กับเบียร์ ฉะนั้นเชฟจึงรังสรรค์ออกมาในรูปของชีสเค้กที่มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน และใช้ซอสเบียร์คาราเมลที่มีความขมอมหวานเล็กๆ เป็นตัวตัดรสชาติ และด้วยความหอมหวานเฉพาะตัวของซอสชนิดนี้ จึงเข้ากันได้อย่างลงตัวกับเบียร์ดำ โดยเทคนิคการรับประทานอยู่ที่การดื่มเบียร์ตามขนมหวาน เพราะกลิ่นเบียร์คาราเมลยังคงอบอวนอยู่ในปากผู้ทาน เมื่อดื่มเบียร์ตามกลิ่นและรสของเบียร์จะถูกผสมจนเข้ากัน และผู้รับประทานจะไม่รู้สึกว่าขนมจานนี้หวานจนเกินไปนั่นเอง”

ภายในงานยังได้รับเกียรติจากดาราและเซเลบริตี้ชั้นนำเข้าร่วมงานอย่างคับคั่ง อาทิ เจนสุดา ปานโต พิตต้า ณ พัทลุง ชาคริต – วิริฒิพา แย้มนาม พีเค ปิยะวัฒน์ เข็มเพชร มี่ – มิลิน ยุวจรัสกุล รอง – จิตต์สิงห์ สมบุญ มธุริน พ สวงศ์ มนตร์ลดา พงษ์พานิช ดวงพร บุญยะจินดา มาร์ติน ฮุนตระกูล วิสาข์ อัมระนันทน์ เป็นต้น

สามารถอัพเดทข้อมูลข่าวสาร กิจกรรมต่างๆ และโปรโมชั่นสุดพิเศษกับแคมเปญ **“HAVE A SUPER DAY เปลี่ยนทุกวันให้เป็นวันพิเศษกับอาซาฮี ซุปเปอร์ ดราย (ASAHI SUPER DRY)”** ได้แล้วที่แฟนเพจ www.facebook.com/asahisuperdrybeer และ Instagram : Asahibeerclub