

เครือเฮอริเทจ ร่วมสืบสานพระราชปณิธานในหลวง รัชกาลที่ 9 สร้างสรรค์เมนูเจเพื่อสุขภาพ โดย เชฟ ป้อม กระทะเหล็ก



กรุงเทพฯ – เครือเฮอริเทจ ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จัดกิจกรรม “เครือเฮอริเทจ ร่วมสืบสานพระราชปณิธานในหลวงรัชกาลที่ 9 สร้างสรรค์เมนูเจเพื่อสุขภาพ โดย เชฟป้อม กระทะเหล็ก” เพื่อร่วมน้อมรำลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ในหลวงรัชกาลที่ 9 ผ่านนิทรรศการ “เครือเฮอริเทจ ๙ ตามพ่อ สานต่อพระราชปณิธาน” พร้อมสร้างสรรค์เมนูเจเพื่อสุขภาพ ต้อนรับเทศกาลกินเจที่จะมาถึง ณ ภัตตาคารอาหารจีนเชฟป้อม ถนนพระราม 3 เมื่อเร็วๆ นี้

คุณสุริยา มุลศรี ผู้อำนวยการฝ่ายขายภายในประเทศ ของเครือเฮอริเทจ ได้กล่าวถึงการจัดงานในครั้งนี้ว่า “เพื่อถวายเป็นพระราชกุศล เนื่องในวาระสุดท้ายของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ในหลวงรัชกาลที่ 9 เราจัดงานนี้ขึ้นเพื่อร่วมสืบสานพระราชปณิธาน และน้อมนำพระราชปณิธานของท่านมาเป็นหลักสำคัญในการดำเนินธุรกิจ อย่างเช่น แนวคิดเรื่อง “เศรษฐกิจพอเพียง” โดยเรานำมาปรับใช้กับการทำฟาร์มอินทรีย์ แนวคิดริเริ่มของการทำฟาร์มอินทรีย์นั้น เกิดจากการที่ผู้บริหารเครือเฮอริเทจมีความมุ่งมั่นที่จะผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลัก มีความต้องการอยากให้ผู้บริโภคได้เข้าถึงผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ปลอดภัยและมีอย่างแท้จริง ตรงกับการทำการเกษตรแบบยั่งยืน โดยสามารถฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติให้เกิดความอุดมสมบูรณ์และยังรักษาระบบนิเวศวิทยาของธรรมชาติไว้ให้คงอยู่ นอกจากนี้ยังมีการทำฝ่ายชะลอน้ำเพื่อทำให้เกิดความชุ่มชื้นในฟาร์มและได้ปลูกหญ้าแฝกขึ้นบริเวณริมห้วย เพื่อป้องกันหน้าดินพังทลายในฤดูฝน ในงานนี้เราได้นำผลิตภัณฑ์ของเครือเฮอริเทจมาปรุงเป็นวัตถุดิบหลักในการทำ 2 เมนูพิเศษนี้ขึ้น

นอกจากนี้ยังได้รับเกียรติจาก เชฟป้อม กระทะเหล็ก – ฌอนักรักษ์ ชูโต เชฟชื่อดัง จากรายการ เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย (IRON CHEF THAILAND) ที่มาถ่ายทอดถึงแรงบันดาลใจ ในการรังสรรค์เมนูพิเศษ พร้อมต้อนรับเทศกาลเจที่จะมาถึง ด้วย เมนูหูลามกิมไป และ เมนูผัดฉะพืชม 5 ธัญ ซึ่งทุกเมนูจะมีส่วนประกอบหลักจากผลิตภัณฑ์ในเครือเฮอริเทจ ผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ทางเชฟป้อมได้กล่าวว่า “เมนูทั้ง 2 เมนู ที่เลือกมาทำในงานนั้น มีความพิเศษทั้ง 2 เมนู โดย เมนูหูลามกิมไป นั้นจริงๆ ถือเป็นเมนูที่เรียบง่ายมาก เราได้เลือกใช้ วุ้นเส้น มาเป็นส่วนประกอบหลักแทนหูลาม แต่วุ้นเส้น

ก็ยังคงกลิ่นอายแบบหูลามที่แท้จริงอยู่ ส่วนอีกเมนูหนึ่ง คือ เมนูผัดฉะพืชม 5 ธัญ เมนูนี้ยังทำให้เห็นถึงประโยชน์

ที่จะได้รับ โดยเลือกวัตถุดิบและส่วนประกอบที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพและดีต่อร่างกาย อย่าง เมล็ดทานตะวัน เมล็ดอัลมอนด์ ถั่วพิสตาชิโอ แมคคาเดเมีย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งสามารถทำทานตามเองได้ เพราะมีขั้นตอนไม่ยุ่งยาก สะท้อนให้เห็นถึงการใช้ชีวิตที่พอเพียงตามแบบในหลวงรัชกาลที่ ๙ อย่างแท้จริง

ร่วมน้อมรำลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ในหลวงรัชกาลที่ 9 พร้อมต้อนรับเทศกาลเจที่จะมาถึงด้วยเมนูสุขภาพ และสามารถติดตามกิจกรรมของเครือ เฮอริเทจ พร้อมรับข่าวสารต่างๆ ได้ที่ www.heritagethailand.com และ www.facebook.com/Heritagesnacksandfood