

เดอะมอลล์ ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ ชวนแ่วภาค ม่วนใจ๋ ในงาน “ล้านนา มาร์เก็ต แ่วภาคเหนือ”



เดอะมอลล์ ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จัดงาน “ล้านนา มาร์เก็ต แ่วภาคเหนือ” งานที่รวบรวมสุดยอดอาหารล้านนาชื่อดังให้เหล่านักชิมได้ลิ้มลองรสชาติมนต์เสน่ห์แห่งภาคเหนือ อาทิ ข้าวซอยเนื้อโคราชวากิว , แกงแคหมู คุโรบุตะ , ข้าวเป็็บ เป็นต้น คัดสรรสินค้าหัตถกรรมทำมือจากภูมิปัญญาชาวบ้านมากมาย งานจัดระหว่างวันที่ 6 – 12 กรกฎาคม 2560 ณ แกรนด์ ฮอลล์ เดอะมอลล์ โคราช และเดอะมอลล์ บางกะปิ และระหว่างวันที่ 27 กรกฎาคม – 2 สิงหาคม 2560 ณ อีเว้นท์ ฮอลล์ เดอะมอลล์ ท่าพระ, เดอะมอลล์ งามคำแหง

งาน “ล้านนา มาร์เก็ต แ่วภาคเหนือ” รวบรวมสุดยอดอาหารเมืองเหนือให้ได้ชิมอร่อยมากมาย โดยเนรมิตบรรยากาศให้เต็มไปด้วยมนต์เสน่ห์แห่งล้านนา ภายในงานมีอาหารภาคเหนือที่ไฮไลท์ ได้แก่

– ข้าวซอยเนื้อโคราชวากิว จากร้านครัวเกิดตะหวา อาหารพื้นเมืองยอดฮิต พิเศษด้วยเนื้อโคราชวากิว จะมีจุดเด่นชั้นเยี่ยม คือไขมันที่แทรกอยู่ในเนื้อคล้ายลายหินอ่อน เนื้อนุ่มหวานละมุนลิ้น เฉพาะเดอะมอลล์ โคราช

– ข้าวซอยลิบสเตอร์ จากร้านฮ้านจาวเหนือ ความโดดเด่นของเมนูนี้อยู่ที่การ นำข้าวซอยรสเข้มข้นแบบอาหารพื้นเมือง มาทำในสไตล์ฟิวชั่นกับกุ้งลิบสเตอร์น้ำ จืดเนื้อ นุ่ม กรอบกรอบผสมผสานกันลงตัว กับเส้นข้าวซอยแบบนุ่มและกรอบพร้อมด้วยน้ำแกงรสละมุน ถึงเครื่อง มาพร้อมเครื่องเคียงผักกาดดอง หอมแดงด้วย เฉพาะเดอะมอลล์ บางกะปิ

– แกงแคหมูคุโรบุตะ จากร้านครัวเกิดตะหวาและร้านฮ้านจาวเหนือ แกงที่ประกอบด้วยผักหลายชนิด ซึ่งเมนูนี้ทางร้านได้ใช้เนื้อหมูคุโรบุตะ ที่มีความนุ่มกว่าเนื้อหมูปกติ และรสชาติของเนื้อหมูคุโรบุตะจะมีความฉ่ำและนุ่ม หอมพริกแกงเครื่องเทศทางเหนือ รสชาติเผ็ดร้อน เฉพาะเดอะมอลล์โคราช และบางกะปิ

– ข้าวเป็็บ จากร้านจรรยาข้าวเป็็บ โดยการทำคล้ายคลึงกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ใช้แป้งข้าวเจ้าข้าวเหนียวผสมกัน ใส่เครื่องและผักต่างๆ ที่ขาดไม่ได้คือ การทำไข่ดาวหนึ่งบนผ้าขาวบาง ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ของเมนูนี้ เฉพาะเดอะมอลล์ โคราช

– ไก่คั่วมะแขว่น จากร้านครัวเกิดตะหวา นำไก่ไปหมักเครื่องปรุงด้วยมะแขว่น ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรที่ทางภาคเหนือนิยมมาใช้ปรุงอาหาร มีสรรพคุณมากมาย ความพิเศษของเมนูนี้คือใช้วิธีคั่วแทนการทอด เฉพาะเดอะมอลล์ โคราช

– ข้าวก้นจิ้น จากร้านครัวเกิดตะหวาและร้านฮ้านจาวเหนือ “ข้าวเงี้ยว” หรือ “จิ้นส้มเงี้ยว” เป็นอาหารของชาวไทยใหญ่ที่แพร่หลายในล้านนา เฉพาะเดอะมอลล์โคราช และบางกะปิ

นอกจากนี้ยังมีเมนูอาหารพื้นเมืองล้านนามากมาย อาทิ ไช้คว่า เมนูพื้นบ้านของชาวล้านนา ทำจากไข่เป็ดผสมด้วยหมูสับ กระเทียมสับปรุงรสคลุกเคล้าให้เข้ากันนำไปทอด , หมี่พันลั๊บล้อ อาหารพื้นบ้านของคนลั๊บล้อ จังหวัด

อุตรดิตถ์ที่ทำจากข้าวแคบแผ่นแบ่งบางใส่เส้นหมี่ลวกนำมาปรุงรสห่อเป็นแท่งยาว บาร์บีคิวหมูซอสหมาหล่า รสเค็ม
เผ็ด หอมกลิ่นเครื่องเทศ , ไข่ป๋าม ไข่ปรุงรสใส่ตะไคร้ พริก กระเทียมเทศใส่ลงในกระทงใบตองและไปย่างไฟอ่อนๆ ,
ขนมจีนน้ำย่อย , ขนมจีนน้ำเงี้ยว , แกงโฮ๊ะ , แกงฮังเล , น้ำพริกอ่อง ออเดิร์ฟเมือง เป็นต้น นอกจากนี้หาอาหารพื้นเมือง
ล้านนาแล้ว ในงานยังมีสินค้าหัตถกรรม สินค้าทำมือจากภูมิปัญญาชาวบ้านมากมาย อาทิ ผ้าซิ่นตีนจกแม่แจ่มจาก
ร้านประกวดผ้าทอแม่แจ่ม สินค้าผ้าทอทำมือที่ขึ้นชื่อของอำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่, ผ้าฝ้ายทำมือจากกลุ่ม
พิมพ์ฝ้าย-เขียนไหม , หัตถกรรมเครื่องเงินบ้านกาด งานหัตถศิลป์ถิ่นล้านนาเครื่องประดับเงินแท้ 99.99% ที่
รังสรรค์ด้วยความความละเอียดประณีตจากช่างศิลป์ล้านนา และอีกมากมาย

สำหรับงาน “ล้านนา มาร์เก็ต แอ่วกาดเหนือ” จะมีพิธีเปิดงานใน วันศุกร์ที่ 7 กรกฎาคม 2560 เวลา 14.00 น. ณ
แกรนด์ ฮอลล์ เดอะมอลล์ โคราช พบพระเอกสุดฮ็อต นิว-วงศกร ปรมัตถากร หนุ่มโคราชที่หลงใหลอาหารเหนือ ที่
จะร่วมพูดคุยความชื่นชอบของอาหารภาคเหนือจ่านโปรด พร้อมพาชมและแนะนำร้านค้าต่างๆภายในงาน
แอ่วภาคเหนือ ม่วนใจ๋ อิ่มอร่อยกับอาหารล้านนาและสินค้าของดีเมืองเหนือตลอดจนกิจกรรมมากมาย ในงาน “ล้าน
นา มาร์เก็ต แอ่วกาดเหนือ ” งานจัดระหว่างวันที่ 6 – 12 กรกฎาคม 2560 ณ แกรนด์ ฮอลล์ เดอะมอลล์ โคราช,
เดอะมอลล์ บางกะปิ และระหว่างวันที่ 27 กรกฎาคม – 2 สิงหาคม 2560 ณ อีเวนท์ ฮอลล์ เดอะมอลล์ ท่าพระและ
เดอะมอลล์ งามคำแหง