

เทสโก้ โลตัส เปิด “เทศกาลอาหารทะเลชิลี” ขน อาหารทะเลสดๆ อุดมคุณค่า ข้ามมหาสมุทร เส ริ์ฟลูกค้าในราคาเข้าถึงง่าย



เทสโก้ โลตัส ร่วมกับ สำนักงานส่งเสริมการส่งออกชิลี สถานทูตชิลี (โปรชิลี:ProChile) จัดงาน “เทศกาลอาหารทะเลชิลี (Chilean Seafood Fair)” เชิญท่านเอกอัครราชทูตเป็นประธานเปิดงาน ขณะที่ทูตพาณิชย์ขอถอดสูทสวมหมวกเซฟ ปรุงอาหารเมนูพิเศษสุด “เซบิเซ่” โดยเทสโก้ โลตัส เปิดตัวสินค้าอาหารทะเลสดนำเข้าหลากหลายรายการ เน้นความสดใหม่ อุดมคุณค่าโภชนาการ



ฯพณฯ ฮาเวียร์ เบกเกอร์ มาร์แชล เอกอัครราชทูตชิลีวิสามัญผู้มีอำนาจเต็ม แห่งสาธารณรัฐชิลีประจำประเทศไทย ให้เกียรติเป็นประธานเปิดงาน “เทศกาลอาหารทะเลชิลี (Chilean Seafood Fair)” ที่จัดระหว่างวันที่ 30 ตุลาคม – 27 พฤศจิกายน 56 ณ เทสโก้ โลตัส เอ็กซ์ตร้า รามอินทรา และเทสโก้ โลตัส ไฮเปอร์มาร์เก็ต 52 สาขาทั่วประเทศ โดยคุณมาร์ค เมอร์ฟี รองประธานกรรมการฝ่ายการพาณิชย์สินค้าอาหารสด เทสโก้ โลตัส ตลอดจนผู้บริหารระดับสูงเทสโก้ โลตัส ให้การต้อนรับ และร่วมชมการสาธิตการปรุงเมนูพิเศษสุด “เซบิเซ่” จาก คุณไฮเม่ ริเวร่า ทูตพาณิชย์ชิลี

คุณมาร์ค เมอร์ฟี รองประธานกรรมการฝ่ายการพาณิชย์สินค้าอาหารสด เทสโก้ โลตัส กล่าวว่า “เทสโก้ โลตัส ต้องการสร้างทางเลือกให้กับลูกค้าที่ชื่นชอบอาหารทะเลสด คุณภาพดี อุดมคุณค่าทางโภชนาการ จึงได้จัดเทศกาลอาหารทะเลชิลี (Chilean Seafood Fair) ขึ้นในไฮเปอร์มาร์เก็ตของเทสโก้ โลตัส 52 สาขา โดยนำเข้าอาหารทะเลยอดนิยมาจากประเทศชิลี อาทิ หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ปลาซวอทฟิช ชิเลียนคิงส์แครบ หอยแมลงภู่อชิลีสีน้ำเงิน จำหน่ายในราคาเข้าถึงง่าย”

“อาหารทะเลสดที่นำเข้าจากประเทศชิลี นอกจากมีคุณภาพสูงแล้ว ยังอุดมด้วยคุณค่าที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย อาทิ ปลาหิมะ ให้สารอาหารโอเมก้า 3 ป้องกันโรคหัวใจ”

คุณไฮเม่ ริเวร่า (Jaime Rivera) ทูตพาณิชย์ชิลี หรือผู้อำนวยการคณะกรรมการการค้าชิลี (ProChile) ประจำภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ กรมส่งเสริมการค้าส่งออกชิลี สถานทูตชิลี กล่าวว่า ”ประเทศไทย มีอัตราการนำเข้าสินค้าอาหารทะเลจากชิลีเพิ่มขึ้นทุกปี โดยชิลีมีทรัพยากรทางทะเลมากด้วยคุณค่าทางโภชนาการ จากน้ำทะเลใสสะอาด น้ำในเขตอบอุ่นของภาคกลางกับภาคเหนือ และน้ำทะเลเย็นๆ ทางตอนใต้ ทำให้ชิลีอุดมไปด้วยสัตว์ทะเลเศรษฐกิจมากมาย อาทิ ปลาแองโชวี แม็คเคอเรล ชาร์ดีน หอยเม่น หอยเป่าฮือ หอยหลอด หอยแมลงภู่ แซลมอน”

ภายในงานยังมีไฮไลต์จากท่านทูตพาณิชย์ “ไฮเม่ ริเวร่า” ที่ร่วมกับเชฟ สาธิตการปรุงอาหารเมนูขึ้นชื่อ “เซบิเช่”(Ceviche) โดยใช้วัตถุดิบสดๆ จากชิลีเป็นหัวใจสำคัญด้วย

คุณไฮเม่ ริเวร่า อธิบายขั้นตอนการปรุงเมนูพิเศษว่า เซบิเช่ เป็นเมนูจากอาหารทะเลที่ใช้วิธีการปรุงให้สดและมีคุณภาพ ซึ่งเราใช้เนื้อปูจากชิลีเยนคิงส์แคร็บ ปลาสวอทพิช หอยแมลงภู่สีน้ำเงิน แซลมอน โดยทำให้สุกด้วยการใช้น้ำมะนาว และปรุงรสด้วยเครื่องเทศและพริก ใส่ผัก ผลไม้ คลุกเคล้าให้เข้ากัน

สำหรับขั้นตอนการคลุกเคล้าในวันพิเศษนี้ เลือกใช้วิธีการเชคหรือเขย่าแทน ทำให้ทั้งคุณไฮเม่ ริเวร่า และเชฟ จากธรรมชาติซีฟู้ด ผู้นำเข้าอาหารทะเลต่างวาทลวดลายเชค “เซบิเช่” จนทุกอย่างได้ที่ เข้ากันสุดๆ ก่อนตักใส่กระดองปู “ซีเยนคิงส์แครบ”พร้อมเสิร์ฟ

คุณมาร์ค เมอร์ฟี กล่าวว่าทั้งห้าอย่าง เทสโก้ โลตัส ยังคงมุ่งเน้นการมอบอาหารสดที่มีคุณภาพสูงให้กับลูกค้าเสมอ โดย รับประกันความสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ของอาหารทะเลสดๆจากชิลี และยังคงมอบความสะดวก ด้วยอาหารทะเลที่เตรียมแล้วพร้อมปรุงไว้แล้ว ไม่ว่าจะเป็น แซลมอนสเต็ก ปลาหิมะสเต็ก แซลมอนแล่ ปลาสวอทพิชตัดพร้อมทำสเต็ก หรือแล่เพื่อนำไปทานดิบแบบซาซิมิตามความนิยม

พบกลิ่นอายอาหารทะเลสดๆ จากชิลี ประเทศในแถบอเมริกาใต้ ที่ได้ชื่อว่ามีชายฝั่งทะเลยาว น้ำใสสะอาด อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารทะเลทรงคุณค่าโภชนาการ ได้ที่แผนกอาหารสด เทสโก้ โลตัส ไฮเปอร์มาร์เก็ต 52 สาขาทั่วประเทศ