

“เบรดทอล์ค”ฉลองการเติบโตขยายสาขาทั่วโลก

เชิญเชลเบรตี๊สาวสวยร่วมเปิดตัว ช็อกโก ลาวา ครัว

ซองต์

บริษัท BreadTalk(เบรดทอล์ค) ผู้นำธุรกิจเบเกอรี่เจ้าดังจากประเทศสิงคโปร์ ซึ่งได้รับการันตียอดผลการโหวตจากคนรุ่นใหม่กับรางวัล 2016 Asia's GEN Y Top Bakery Brand เป็นเบเกอรี่อันดับหนึ่งในใจลูกค้าที่เป็น Gen Yหรือลูกค้ากลุ่มคนรุ่นใหม่จัดงานแถลงข่าวเปิดตัว ผลิตภัณฑ์ Choco Lava Croissant (ช็อกโก ลาวา ครัวซองต์) พร้อมจัดกิจกรรมแนะนำเมนูใหม่พร้อมสาธิตการฉีดไส้คาร์คช็อกโกแลตแบบสดๆ โดยงานนี้ได้รับเกียรติจาก คุณบัญญัติ อธิยุตกุล ผู้จัดการทั่วไปและคุณอริยาภาณี แดนมัดตาม ผู้จัดการฝ่ายการตลาด บริษัท BreadTalk (เบรดทอล์ค) พร้อมด้วยเชลเบรตี๊ อาทิ ภชสร ลีนุดพงษ์, จรสพรรณ สวัสดิวัฒน์ ณ อรุณยา, สุพินดา หวังทรัพย์คณา, ปุณณพัฒน์ ถนอมกุล, พิมพ์ขวัญ บุญจิตต์พิมล ร่วมกิจกรรมสุดพิเศษและแชร์ประสบการณ์ความอร่อย ณ ร้าน BreadTalk (เบรดทอล์ค) ชั้น 1ริเวอร์ไซด์พลาซ่า เจริญนคร กรุงเทพมหานคร

บัญญัติ อธิยุตกุล ผู้จัดการทั่วไป บริษัท บีทีเอ็ม (ไทยแลนด์) จำกัด กล่าวถึงภาพรวมในปี 2559 และขนมปังที่ได้รับความนิยมตอบรับดีเยี่ยมอย่างครีวซองต์ว่า “ไมเนอร์ ฟู้ด ประสบความสำเร็จจากการบริหารร้านเบรดทอล์คอย่างมาก โดยพบว่า 5 เดือนแรกของปีนี้มีกำไรเติบโตสูงสุดจากปัจจุบันที่มีสาขารวมทั้งหมดราว 800 แห่งใน 17 ประเทศ ในภูมิภาคเอเชียและตะวันออกเช่น จีน บรูไน มาเลเซีย คูเวต โอมาน เกาหลี เวียดนาม ไทย และล่าสุดประเทศพม่า ซึ่งเปิดสาขาแรกเมื่อเดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา โดยปัจจุบันเบรดทอล์คมีสาขาเกือบทุกทำเลในกรุงเทพฯ และเน้นขยายสาขาในต่างจังหวัด โดยสาขาแรกเปิดให้บริการที่ เดอะ มอลล์ โคราช และ บลูพอร์ต หัวหิน ในเดือนตุลาคมที่ผ่านมา ก่อนที่จะขยายสาขาไปยังรอยัล การ์เด้น พลาซ่า พัทยา , เซ็นทรัล มารีน่า และล่าสุดเซ็นทรัล ภูเก็ต ล่าสุดเราได้เตรียมเมนูสำหรับทั้งครอบครัวได้แก่ ช็อกโก ลาวา ครีวซองต์ (Choco Lava Croissant) สำหรับกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบครีวซองต์ และกลุ่มลูกค้าที่มีช็อกโกแลตเป็นรสชาติโปรด (Chocolate Lover) โดยเมนูนี้เป็นภาคต่อเนื่องของครีวซองต์ ลาวา แต่ปรับไส้เป็นไส้ลาวา ช็อกโกแลต เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบ ลาวา ครีวซองต์ ของเบรดทอล์ค”

ภชสร ลีนุดพงษ์ สาวสวยที่รักการทำอาหารเผยว่า “ปกติเป็นคนชอบเข้าครัว ชอบทำอาหาร ชอบทำขนม และชอบรับประทานคะ ขนมที่ชอบก็คือครีวซองต์มาก ชอบทาน แต่หลังๆก็พยายามไม่ทานเยอะเพราะว่ากลัวจะอ้วน แต่เห็นครีวซองต์ของเบรดทอล์คแล้วอดใจไม่ไหวต้องลองชิม ซึ่งแต่ก่อนพินาเห็นครีวซองต์ที่มีไส้มีแค่ในต่างประเทศ ตอนนี้มีที่ไทยแล้ว มันก็เป็นอะไรที่แปลกใหม่และอร่อยด้วยคะ”

ด้าน ปุญญพัฒน์ ถนอมกุล ผู้ชื่นชอบความหวานเป็นชีวิตจิตใจพูดถึงซ็อกโก ลาว ครั้วของดีที่ว่า “ปกติแล้วก่อนหน้าที่จะออกไปซื้อเค้กมา คือปกติซื้อเค้กมาตลอดอยู่แล้วค่ะ ชอบกินตอนรถติด มันเพลินดี พอตัวซ็อกโกแลตมา มันก็จะเป็นของหวานมากขึ้น โดยส่วนตัวแล้วเป็นคนชอบรับประทานของหวาน ไม่เน้นของคาวเท่าไรหะ ซ็อกโก ลาวา ครั้วของดี ถือว่าเป็นรสชาติเอาใจคนชื่นชอบทั้งซ็อกโกแลตและครั้วของดีเลยคะ”

ส่วน สุพินดา หวังทรัพย์คณา กล่าวถึงความแปลกใหม่ของวงการขนมว่า “ครั้วของดีเป็นขนมโปรดที่สามารถรับประทานได้ตลอดเวลาเลยคะ ชอบเนื้อครั้วของดีของมันอยู่แล้ว แป้งของครั้วของดีมีความไม่หนามาก เหมือนหลังๆ ตัวครั้วของดีหลายๆแบรนด์มีการแข่งขันมีลูกเล่นเพิ่มมากขึ้น มีเป็นแบบทำเป็นโฮลวีทบ้าง เป็นแอลมอนบ้าง ก็รู้สึกว่าการแปลกใหม่ดี เพิ่มสีสันให้คนชอบครั้วของดีมากขึ้น มีทางเลือกให้หลากหลายให้แฟนพันธุ์แท้ครั้วของดีคะ”

คุณจรสพรรณ สวัสดิวัฒน์ ณ อยุธยา นอกจากจะเป็นคนชอบทำอาหารแล้วยังเป็นคนชอบรับประทานขนมเป็นพิเศษ “ปกติเป็นคนชื่นชอบทำอาหารอยู่แล้ว ทั้งอาหารคาวและของหวาน เรื่องทำยังไม่ได้เก่งมาก เน้นเรื่องรับประทานมากกว่า ขนมที่โปรดปรานหนึ่งในจำพวกขนมปังคือครั้วของดี ครั้วของดีที่อร่อยมันค่อนข้างที่จะหาทานยากเหมือนกัน เวลาทำเองบางทีมันก็ไม่ค่อยถูกใจ ต้องซื้อรับประทาน ครั้วของดีของเบรตทอลล์ก็เป็นอีกทางเลือกคะ มันจะกรอบข้างนอกแล้วก็นุ่มข้างใน แล้วก็ตัวนี้ข้างในมันเป็น ซ็อกโกแลตตัดกับความเป็นขนมปังดี มันก็มีความขมๆหวานเพิ่มขึ้นมานิดหน่อยคะ”

พิมพ์ขวัญ บุญจิตต์พิมล คุณหมอมคนสวยกล่าวว่า “ปกติเวลาว่างก็จะออกกำลังกายคะก่อนไปโรงพยาบาล นอกจากดูแลร่างกายเป็นพิเศษเราใส่ใจเรื่องการรับประทานบ้าง เพราะเป็นคนชอบขนมเลยต้องออกกำลังกายเยอะหน่อย ถึงแม้จะเป็นคนรักษาสุขภาพเอามากๆวันหนึ่งพิมพ์ก็จะให้รางวัลกับตัวเองบ้างโดยเฉพาะของโปรดอย่างครั้วของดี พิมพ์ชอบครั้วของดีมีไส้ รสชาติมันพอดี ไม่หวานจนเกินไป รสชาติกลมกล่อม ซึ่งตอบใจหายในวันที่เราออกกำลังกายมา 6 วัน แล้ววันที่ 7 เป็นวันพักแล้วเราก็ได้ทานของโปรดของอร่อย”