

# “เมืองสุขสยาม” เปิดงาน “อิมบุญ อิมเจ 4 ภาค” สุดยิ่งใหญ่ ยกขบวนร้านอาหารเจในตำนานกว่า 100 เมนู ณ ไอคอนสยาม



“เมืองสุขสยาม” เปิดงานเทศกาลเจมหากุศล “อิมบุญ อิมเจ 4 ภาค” สุดยิ่งใหญ่

ยกขบวนร้านอาหารเจในตำนานกว่า 100 เมนู ชวนกินเจและร่วมสักการะขอพรเจ้าแม่กวนอิมเสริมสิริมงคล เริ่มแล้ววันนี้ – 7 ตุลาคมศกนี้ ชั้น G เมืองสุขสยาม ณ ไอคอนสยาม

รวมร้านอาหารเจในตำนาน กว่า 100 เมนูให้ลิ้มรสกันจุใจ ในงานเปิดเทศกาลมหากุศล “อิมบุญ อิมเจ 4 ภาค” สุดยิ่งใหญ่ที่เมืองสุขสยาม ณ ไอคอนสยาม ฉีกกำลังพันธมิตรภาครัฐ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และ ภาคเอกชนผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทั่วฟ้าเมืองไทย และร้านอาหารในพื้นที่ย่านฝั่งธน และถนนเจริญนคร รังสรรค์เมนูอาหารเจ กว่า 100 เมนู ครอบคลุมเป็นมหากุศลในงานนี้ อนุรักษ์พระโพธิสัตว์กวนอิม องค์จำลองสูง 2 เมตร จากมูลนิธิโลกธรรมประทีป ต.อ่างศิลา อ.เมือง จ.ชลบุรี ให้สักการะขอพรเสริมสิริมงคลตลอดระยะเวลาจัดงานพิธีเปิดสุดยิ่งใหญ่ด้วยการแสดงอุปรากร “จิว” ชุด “ไป๋เขียนท้อลิ้ว” หรือ แปดเขียนอำนาจพร เรื่องราวสิริมงคลของชาวจีน พร้อมกันนี้ยังจัดความอร่อย นำเสนอเมนูทิพย์ “ข้าวผัด 9 เขียนนมหมากคูล” เมนูเจมหากุศล รังสรรค์ขึ้นพิเศษเฉพาะงานโดย เชฟก๊ก กมล ชอบดีงาม ให้ชิมฟรี จำนวน 100 จาน ประเดิมเปิดเทศกาลอาหารเจอย่างเป็นทางการ คุณณภินทร ศรีสรรพางค์ ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ประธานเปิดงานอย่างเป็นทางการ กล่าวแนะนำงาน “อิมบุญ อิมเจ 4 ภาค” ณ เมืองสุขสยาม ไอคอนสยาม เป็นเทศกาลรวบรวมเอกลักษณ์วิถีไทยทั้ง

4 ภาคไว้ในทีเดียว สร้างสรรค์สถานที่ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่มีศักยภาพในการสร้าง Local Experience ให้เกิดขึ้น พร้อมเปิดประสบการณ์ Eat Local นำไปสู่การเรียนรู้วิถีไทยอื่นๆ ทั้ง 4 ภาคของไทยในทีเดียว อีกทั้งยังช่วยสร้างรายได้จากสินค้าประเภทอาหารสุขภาพ ของฝาก และของที่ระลึกที่คัดสรรมาอย่างมากมายมาจำหน่ายในเทศกาลนี้ ช่วยสร้างรายได้และทำให้เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนลงไปถึงระดับวิสาหกิจชุมชนภาคต่างๆ อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ให้ประเทศไทยเป็น Preferred Destination ด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2560 – 2564) ว่าด้วยเรื่องการสร้างความสมดุลให้กับการท่องเที่ยวไทยผ่านการตลาด ยุทธศาสตร์การกระจายพื้นที่ ด้วยการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่แตกต่างด้วยเอกลักษณ์วิถีไทย”

คุณชยะพงษ์ นะวีโรจน์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร โครงการสุขสยาม ณ ไอคอนสยาม กล่าวถึงการจัดงานครั้งนี้ว่า เมืองสุขสยาม เป็นพื้นที่นำเสนอมหัศจรรย์วิถีไทยที่รวบรวมสิ่งดีงามจากทั่วประเทศสู่สายตาชาวโลก งาน “อิมมูญ อิมเจ 4 ภาค” วิถีแห่งศรัทธา จิตเมตตามหากุศล จัดขึ้นเป็นครั้งแรกเพื่อสืบสานเทศกาลถือศีลกินเจที่คนไทยเชื้อสายจีนถือปฏิบัติสืบทอดกันมายาวนาน ภายในงานคัดสรรเมนูอาหารเจในตำนานจาก 4 ภาค รวบรวมอาหารเจควา-หวน มากกว่า 100 เมนูเด็ด พร้อมกันนี้จัดให้มีพิธีอัญเชิญองค์จำลองพระโพธิสัตว์กวนอิม จากมูลนิธิโลกธรรม ประทีป ต.อ่างศิลา อ.เมือง จ.ชลบุรี มาตั้งบริเวณบ่อน้ำภาคใต้ เพื่อให้ประชาชนมาสักการะบูชา ขอพร เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ชีวิตตลอดการจัดงานอีกด้วย”

สำหรับเมนูอาหารเจ 4 ภาค ในงานนี้คัดสรรร้านอร่อยระดับตำนาน มากกว่า 100 เมนู ภาคกลางนำขบวนโดย ร้านดังจากเยาวราช “ข้าวต้มแปลงนาม 24 น.” มาแบบชุดใหญ่จัดเต็ม มาพร้อมกานาฉ่ายของอร่อยขึ้นชื่อ และต้มกะหล่ำปลี นักชิมล้วนยกนิ้วให้ ส่วนสายทอดเมนูห้ามพลาด “ร้านเซงเซง” มีทั้งเมนูไชเท้า เต้าหู้ ผีอก ข้าวโพด ปอเปี๊ยะ กล้วยหอมทองทอด ฯลฯ ตามติดกับร้าน “สุรัญทิพย์ มังสวิวัตติ” ร้านตั้งย่านเจริญนคร เลือกสรรเมนูข้าวมันไก่ และหอยจืดโฮมเมด มาเรียกน้ำย่อย รวมถึงร้าน “ห่อหมกพุดดิ้ง” การันตีความอร่อยของสุดยอดห่อหมกมาถึง 4 ทศวรรษ เสริมทัพกับ “ร้านครัวเจ๊จ้อ” นำเมนูต้นตำรับ หมี่กระเฉด ซาลาเปาเห็ดรวม และเผือกหิมะ ร้าน “มาตามถึง” มาพร้อมขนมเซาปัง หารับประทานยาก และร้าน “กั๋งฟูฮั่วว” มาพร้อมกับขนมหมวดมังกร ยกขบวนอาหารว่างเมนูเจ เช่น น้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ ขนมปังเพื่อสุขภาพ เบเกอรี่เห็ดรสลาบ และโยเกิร์ตมะพร้าว ครบความอร่อยและสุขภาพดี

ส่วนภาคเหนือ ยกเมนูไฮไลท์ร้านขนมเส้นเจียงฮายเต็มอิม จ.ลำปาง นำเสนอเมนูขนมจีน อาทิ น้ำเงี้ยว, ขนมเส้นผัด และไส้ั่วเจ อีกหนึ่งร้านห้ามพลาด “ร้านข้าวซอยลำดวนฟ้าฮ่าม” จ.เชียงใหม่ พร้อมเสิร์ฟเมนูอร่อย ข้าวซอยเจ ภาคอีสาน จัดจ้านด้วยอาหารรสแซ่บจาก “ร้านมาเด้อหล่า by ภูไทไถ่ย่าง 1971” อาหารอีสานตำรับชาวผู้ไท จ.สกลนคร อาทิ ส้มตำทอด แกง่อมเจ และลาบเจ โดยมีไฮไลท์ น้ำปลาร้า สุดแซ่บนัวหมักถั่วเน่าสูตรลับของร้าน ส่วนภาคใต้ ลิ้มรสไอศกรีมพันล้าน ไอศกรีมไบเบิ้ลียง ไอศกรีมส้มจี๊ด และไอศกรีมโฮมเมดสไตล์ผลไม้ไทย อ.ทุ่งตะโก จ.ชุมพร เม็ดมะม่วงหิมพานต์แม่เฒ่าเอี้ยด วิธีการเผาแบบโบราณได้เม็ดมะม่วงหิมพานต์คงความหวานและเนื้อแน่นไม่แห้งติดต่อสุขภาพ

กิจกรรมไฮไลท์เปิดเวทีด้วยอุปรากรจีน“ จิว” ชุด”ไป๋เยียนห่อลิ่ว” หรือ แปดเซียนอำนาจพร มาสร้างเสริมสิริมงคลให้ทุกคนได้รับความเฮงกันถ้วนหน้า สีสันบนเวทีต่อเนื่องนำเสนอความอร่อยกับเมนูสุดพิเศษ “ข้าวผัด 9 เซียนมหามงคล” รังสรรค์เมนูขึ้นเป็นพิเศษ นำโดย เชฟก๊ก – กมล ชอบดีงาม ทายาทรุ่นที่ 3 ของร้านเลิศทิพย์ ร้านอาหารจีนแต่จีวระดับตำนานมีประวัติยาวนานกว่า 60 ปี โชว์ปรุงอาหารมงคลไว้เนื้อสัตว์อุดมไปด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศ โดยการโชว์ผัดข้าวได้รับเกียรติจากประธานของงาน คุณณภินทร ศรีสรรพางค์ ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา คุณชยะพงษ์ นะวีโรจน์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร โครงการสุขสยาม ณ ไอคอนสยาม คุณศศิวรรณ นวลศรี ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายขายและการตลาดในประเทศ บริษัท ไทยอกริฟูดส์ จำกัด (มหาชน) และนางเอกสาวสวยจากช่อง 3 “น้ำตาล” พิกัดขณา วงศ์รัตนศิลป์ ร่วมกันปรุงข้าวผัด 9 เซียนมหามงคล พร้อมได้รับเกียรติจาก อ.วิโรจน์ ตั้งวาณิชย์ เล่าความหมายของของอาหารจานมงคลจานนี้ ที่ประกอบส่วนผสม 9 ชนิด คือ ดอกไม้จีน พุทราจีน เกาลัด เม็ดแปะก๊วย เห็ดหอม กวางตุ้ง เต้าหู้ เม็ดบัว และข้าว พร้อมแนะนำทานเจในช่วงเทศกาลกินเจถือเป็นโอกาสของการทำความดีทั้ง 9 วันตลอดเทศกาลเพื่อความอิมบุญ อิมใจ และปิดท้ายพิธีเปิดงานด้วยการแจกข้าวผัด ให้แก่ผู้ร่วมงานได้รับประทานฟรี 100 จาน ถือเป็นารเริ่มต้นเทศกาลกินเจมหากุศลอย่างเป็นทางการ นอกจากนี้เติมอิมกับอาหารเจดาวหวานกันในงาน “อิมบุญ อิมใจ 4 ภาค” วิถีแห่งศรัทธา จิตเมตตามหากุศลแล้วภายในงานยังจัดให้มีมุมวัตถุดิบสี่ภาค ให้ข้อปติดีไม่ติดมือกลับบ้านกันที่โซนวัตถุดิบอาหารเจ อาทิ เต้าหู้ถั่วเหลือง สูตรดั้งเดิม พระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ของชนเผ่าปกากะญอ ชุมชนพระบาทห้วยต้ม อ.ลี้ จ.ลำพูน ซึ่งจะส่งตรงมาจำหน่ายทุกวัน ผักสดๆ และผลไม้จากสวนผักไร้สารบ้านต่าย หมู่บ้านห้วยพลู ต.ห้วยพลู หมู่บ้านอินทรีย์ของ จ.นครปฐม คัดและตัดผักทุกเช้าพร้อมส่งให้สดใหม่ทุกวัน ข้าวโพดหวานไร้สุวรรณ อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา ซีอีโอวารณยนต์ เครื่องปรุงคู่ครัวที่ขายมานานกว่า 100 ปีของชาวภูเก็ต หรือจะเป็น หมี่สวรรค์แม่จู้ วัตถุดิบขึ้นชื่อจาก จ.ภูเก็ต เป็นต้น อิมอร่อยกับของดีจากทุกภาค ในงานเทศกาลเจมหากุศล “อิมบุญ อิมใจ 4 ภาค” วิถีแห่งศรัทธา จิตเมตตามหากุศล ณ เมืองสุขสยาม ชั้น G ไอคอนสยาม

นอกจากนี้ ภายใน ไอคอนสยาม ยังมีหาปรากฏการณ์เทศกาลอาหารเจ จากสยาม ทาคาชิมายะ และร้านอาหารชื่อดัง ที่คัดสรรสารพันเมนูเจมาให้เลือกทานกันอีกด้วย ตั้งแต่วันที่ – 7 ตุลาคม ศกนี้ ณ ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 1338 หรือ [www.iconsiam.com](http://www.iconsiam.com)