

ไส้อ้วตีดปีก Sausage de Sky รุกตลาดอาหารไทย

เตรียมขยายฐานธุรกิจแฟรนไชส์สู่ระดับสากล



“ไส้อ้วตีดปีก Sausage de Sky” ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วอย่าง สูตรพิเศษ ระดับ Hi-end เตรียมขยายฐานธุรกิจเปิดรับแฟรนไชส์ในระดับสากล ภายใต้สโลแกน “Ready to Serve You With Style” ด้วยการนำเสนอรูปแบบไส้อ้วไทยสมัยใหม่ รับประทานง่ายตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ ผลิตจากหมักัดพิเศษ เกรด Premium ไขมันน้อย ทานแล้วไม่ต้องกลัวอ้วน ไม่ผสมแป้ง ไม่ใส่น้ำตาล ไม่มีผงชูรส ไม่ใส่วัตถุกันเสีย หอมกรุ่นด้วยสมุนไพรไทย อาทิ ขมิ้น, กระเทียม, โปมะกรูด และพริก เป็นต้น

คุณนัทกร อภิตติกุล เจ้าของธุรกิจไส้อ้วตีดปีก Sausage de Sky กล่าวว่า “จุดเริ่มต้นของการทำธุรกิจอาหารไทยที่บ้านภาคเหนือ แบรินต์ “ไส้อ้วตีดปีก Sausage de Sky” โดยมีคุณวราวรรณ ลีวัฒนวงศ์ เจ้าของธุรกิจร่วมต้องการสร้างสินค้าอาหารดีต่อสุขภาพ ยกกระดับอาหารไทยให้กลายเป็นอาหารยอดนิยมในครัวโลก โดยลูกค้าร้อยละ 80 คือกลุ่มคนทำงานบนท่าอากาศยาน ด้วยการตอบรับอย่างดีทำให้ขณะนี้แบรินต์ “ไส้อ้วตีดปีก Sausage de Sky” ด้วยการดำเนินธุรกิจเพียง 4 ปี สามารถขยายสาขาได้ครอบคลุม Central Food Hall และ Tops Market ทั้งหมด 24 สาขาทั่วประเทศ โดยมีแผนขยายสาขาตอบรับความเติบโตของธุรกิจไปยัง Modern Trade ทั่วประเทศ อาทิ เดอะมอลล์, ฟู้ดแลนด์, วิลล่ามาร์เก็ต, และแม็กแวลู พร้อมโครงการขยายและส่งออกต่างประเทศ อาทิ สหรัฐอเมริกา, ออสเตรเลีย, เกาหลี และญี่ปุ่น เป็นต้น ทั้งนี้ คุณนัทกร กล่าวทิ้งท้ายว่า “ไส้อ้วตีดปีก มีสูตรใหม่ สูตรคีโต (Ketogenic) เอาใจคนรักสุขภาพ พร้อมจะขยายตลาด ส่งร้านขายสินค้าแนวสุขภาพ Organic ทั่วประเทศ ในเร็ว ๆ นี้”

โดย “ไส้อ้วตีดปีก Sausage de Sky” ตระหนักถึงคุณภาพสินค้า ความปลอดภัย และรสชาติอาหารต่อผู้บริโภคเป็นหลัก ซึ่งไส้อ้วอย่างพร้อมทาน มีขนาด 300 กรัม ราคา 149 บาท จำหน่ายบน Central Food Hall และ Tops Market ในสาขาที่ร่วมรายการ นอกจากนี้เพื่อตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ และตอบรับกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0 จึงมีช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ พร้อมรับชำระผ่านสกุลดิจิทัล ได้แก่สกุลเงิน BTC, ETH, XRP ซึ่งการจำหน่ายออนไลน์ จะมีไส้อ้วทั้งแบบสดและแบบสำเร็จ ทั้งนี้สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0947895624 และ www.sausagedesky.com หรือ Facebook “ไส้อ้วตีดปีก Sausage de Sky”