

# Meet the Craft of Chiang Mai @Thaipioka



PHRAYA ชูปเปอร์พรีเมียมของไทยที่มีความเชื่อเรื่องความพิถีพิถันในการนำเสนอประสบการณ์อันทรงคุณค่า ได้ร่วมจัดงาน “Meet the Craft of Chiang Mai” เป็นการร่วมตัวระหว่าง ของ Guest Mixologist และ Thaipioka โดยได้รับเชิญแขกพิเศษ นายธนพล จันทรปาน หรือ “บอส” มิกโซโลจิสต์ชื่อดังแห่ง นพบุรี บาร์ จังหวัดเชียงใหม่ มาเป็นร่วมรังสรรค์ค็อกเทลด้วยสูตรพิเศษ ให้ที่ร้าน Thaipioka ทองหล่อ งานนี้ได้ลิ้มลองรสชาติแห่งความพิถีพิถันจากรัมชูปเปอร์พรีเมียมของไทย จากฝีมือในการผสมผสาน ส่วนผสมต่างๆออกมาเป็นเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของตัวเอง อาทิ PHRAYA Phrayut, PHRAYA Lamoon เป็นต้น

สำหรับ ค็อกเทลแต่ละสูตร ได้ใช้ PHRAYA Gold Rum หรือเรียกว่า Aged Rum เป็นส่วนผสมหลัก แต่ละสูตรมีรสชาติที่มอบความรู้สึกถึงรสสัมผัสที่แตกต่างกันออกไป อย่างเช่น PHRAYA Phrayut มีความเข้มข้นดูดี PHRAYA Lamoon รสหวานอมเปรี้ยวอ่อนๆ ละมุนละไมสมกับชื่อ ทั้งนี้ยังมีสูตรค็อกเทลที่ใช้รัมในประเภท White Rum, Spiced Rum อีกด้วย ที่เน้นให้ความสดชื่นและการตกแต่งแก้วให้ดูสวยงามสไตล์แฟนซีเล็กๆ ทำให้ทุกๆ สูตรเป็นที่ชื่นชอบของผู้มาร่วมงานเป็นทุกคน ทั้งนี้ท่านที่สนใจสามารถไปสัมผัสรสชาติค็อกเทลในเมนูพิเศษ “Meet the Craft of Chiang Mai” ได้ที่ Thaipioka Thonglor ได้ตั้งแต่วันนี้เป็นต้น