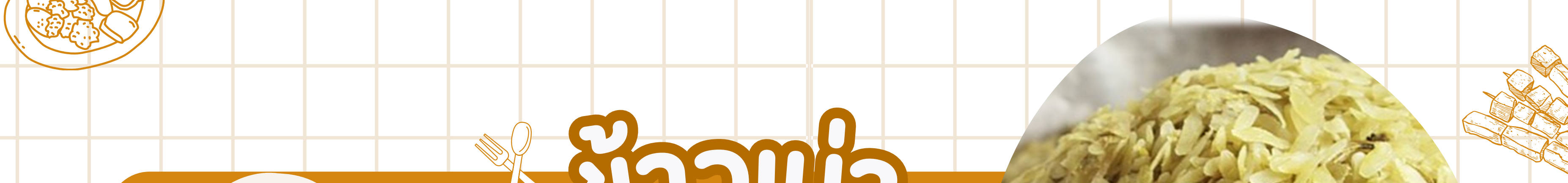


โครงการนวัตกรรมอาหาร

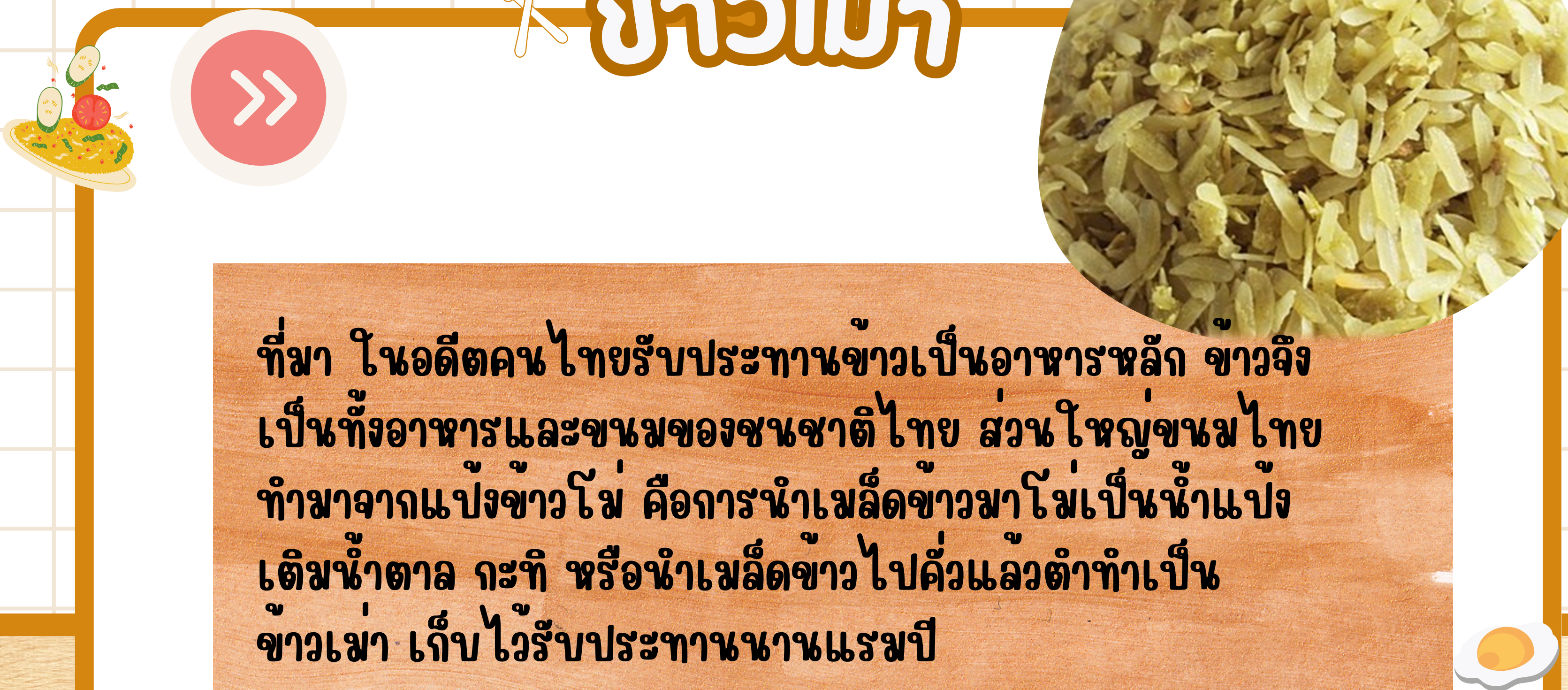
โสมบั๊ส ข้าวเม่า &

อร่อยเด็ด
จากต้นตำรับ





ข้าวเม่า



ที่มา โขอดีตคหไทยรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก ข้าวจึง
เป็นทั้งอาหารและขนมของชนชาติไทย ส่วนโขนูขนมไทย
ทำมาจากแป้งข้าวโม้ คือการนำเมล็ดข้าวมาโม่เป็นน้ำแป้ง
เติมน้ำตาล กะทิ หรือนำเมล็ดข้าวไปคั่วแล้วตำทำเป็น
ข้าวเม่า เก็บไว้รับประทานนานแรมปี



ข้าวเม่า



ข้าวเม่า คือ วัตถุดิบใน
ท้องถิ่น ตำบลหนอง
โสน อำเภอนางรอง
จังหวัดบุรีรัมย์



ไสมนัส



'ขนมไสมนัส' เป็นขนมมอญยุคแรกเริ่มของไทยทำจากไข่ขาวกับน้ำตาลและมะพร้าวคั่ว สืบสาวเรื่องราวไปไกลถึง สมัยพระณารายณ์มหาราช ไสมนัสเป็นขนมโบราณที่รสชาติ ละม้ายคล้ายเมอร์แรงก์ ต่างกันที่ไสมนัสหวานอ่อน หอมมันมะพร้าวคั่ว ยิ่งเคี้ยวยิ่งหอม ไม่หวานแหลม อย่างเมอร์แรงก์ฝรั่งและอีกหนึ่งชื่อของไสมนัสคือคุกกี้สยาม



แนวคิดการพัฒนา

ไสมน้ำข้าวเม่า



อนุรักษ์ขนบ
ไทยโบราณ



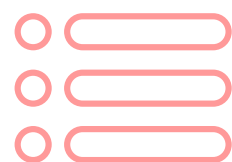
รสชาติ
กลมกล่อม



มีคุณสมบัติ
ทางด้านคุณค่า
ทางโภชนาการ



เพิ่มมูลค่าให้
ข้าวเม่า/
ผลิตภัณฑ์ชุมชน



ปัญญา

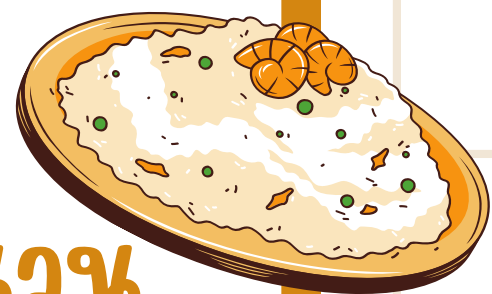
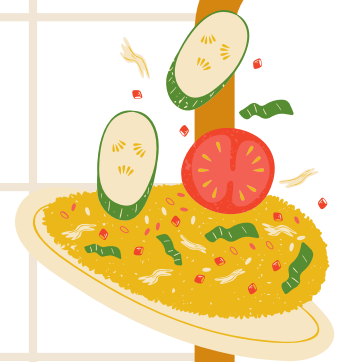
วัตถุดิบในท้องถื่นมี
จำหน่ายมากและมีราคา
ต่ำ!



ไสมน้ำข้าวเม่า



เนื่องจากข้าวเม่าไ้ทั้งถิ่นมีจำนวนมากและต้องการยกระดับขนมไสมน้ำของไทย เรายึงนำข้าวเม่ามาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น โดยการผสมผสานระหว่างข้าวเม่าและตัวขนมไสมน้ำ

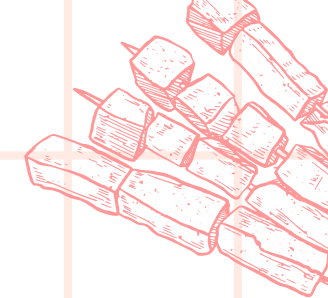
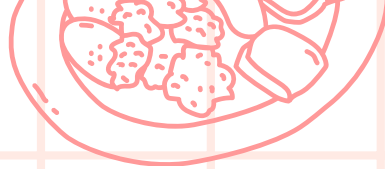


แก้ปัญหาคาได้อย่างง่าย



1 .จุ่มขลุดปริมาณข้าวเม่าน้อย
ในทอดมัน

2 .เพิ่มมูลค่าให้กับข้าวเม่าน้อย



กระบวนการผลิต



คั่วมะพร้าว



ตีไข่ขาว



ผสม
วัตถุดิบ



ตัก



อบ



กลุ่มเป้าหมาย



นักท่องเที่ยว



กลุ่มคนรัก
สุขภาพ



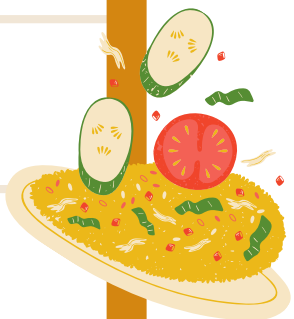
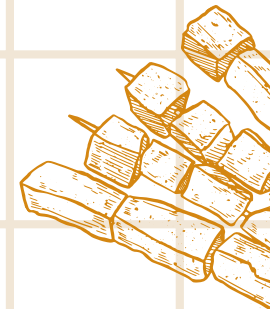
กลุ่มคนที่ชอบ
ขนมไทย
โบราณ



เป้าหมายต่อไป



- เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย
- เพิ่มช่องทางการโปรโมทสินค้า
- เพิ่มสูตรผักชนิดอื่นๆ
- เปลี่ยนลักษณะรูปทรงขนม
- พัฒนาการอายุเก็บรักษา



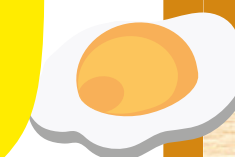
ขนาดตลาด

- ร้านขายของฝากในอำเภอ
นางรอง
- ร้านค้าในโรงเรียนสำหรับ
แขกมาเยี่ยมเยือน
- ขายออนไลน์



กลุ่มผู้บริโภค

- ผู้ชื่นชอบขนมไทย
- กลุ่มคนรักสุขภาพ
- กลุ่มนักท่องเที่ยว





แนวทางธุรกิจ

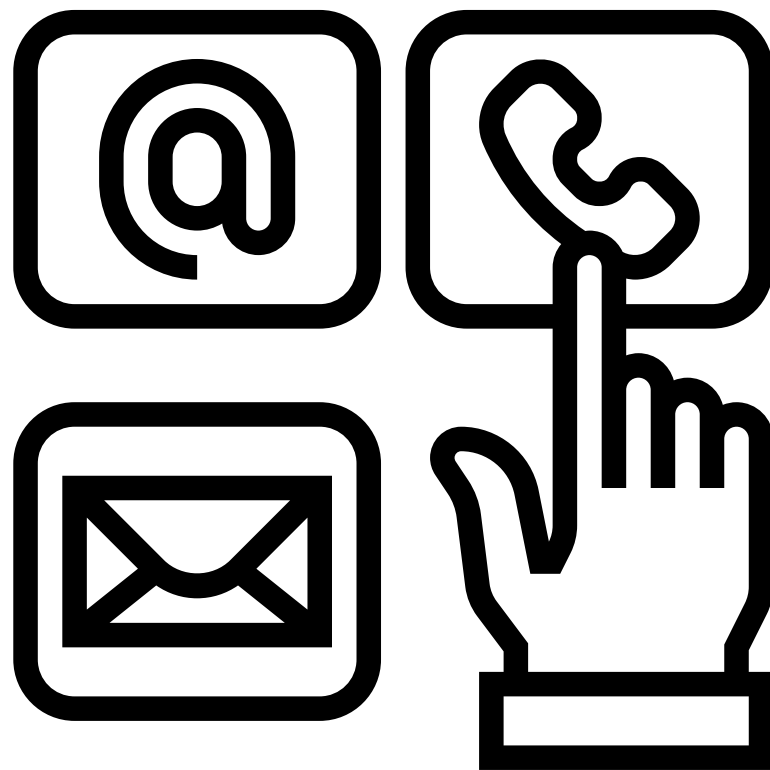


ทุน 18.2 บาท ขายกระปุกละ 50 บาท
คิดเป็นกำไร 57.23%

ทุน 8.6 บาท ขาย ซองเล็ก
ซองละ 30 บาท
คิดเป็นกำไร 40.18%

ทุน 20.8 บาท ขายซองใหญ่
ซองละ 80 บาท
คิดเป็นกำไร 35.14%

Contact



Ins :0802931062

facebook : fifty-one kitchen



คณะผู้จัดทำ

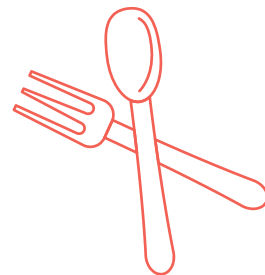
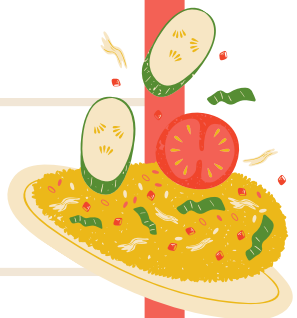
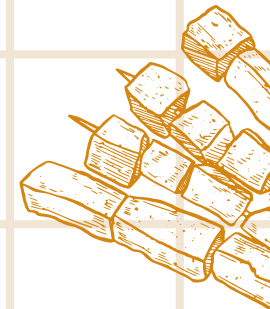
๑. นางสาวปริยากร แสงกระโทก ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5
๒. นายธีรพล บุตรงาม ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5
๓. นางสาวพรพิมล เททอง ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5
๔. นางสาวรัตติกาล เนริกุล ระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ ปี 2
๕. นางสาววรรณภา ชุ่มภูมิ ระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ ปี 2



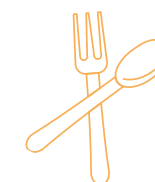
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ

นายรัฐธร ชัยวิศิษฐ์

นางสาวทิพวรรณ จันทอง



จบการนำเสนอ



Thanks You

