

9/11/2567

จังหวัดนนทบุรี โทร. ๐๓๒/๖๔๓๖๖
439 ๒๕๖๖

สำนักงานเทศบาลนครปากเกร็ด
รับที่ ๕๕๓๑/๒๕๖๖
วันที่ 13 มิ.ย. 2567
เวลา 14:00 น.



ที่ นบ ๐๐๓๒/ว ๒๕๖๖

ศาลากลางจังหวัดนนทบุรี
ถนนรัตนวิบูลย์ นบ ๑๑๐๐๐

๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดนนทบุรี โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น
สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป
The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จังหวัดนนทบุรี

เรียน ตามรายชื่อแนบท้าย

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยจังหวัดนนทบุรี ได้กำหนดจัดกิจกรรมคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดนนทบุรี โครงการ
ส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best
Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จังหวัดนนทบุรี
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนา สร้างสรรค์ เป็นอาหารถิ่น
ของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ
ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้านเพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพร
จากชุมชน ให้สามารถนำเสนอในมิติความแตกต่างแปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนเล็งเห็นถึงโอกาสในการ
ปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบไป

เพื่อให้การจัดกิจกรรมดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ จังหวัดนนทบุรี
จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์เชิญชวนผู้ที่สนใจสมัครเข้าร่วมคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดนนทบุรี
โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best
Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จังหวัดนนทบุรี โดยจัดส่ง
แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกฯ ไปยังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนนทบุรี ตำบลบางกระสอบ
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐ ภายในวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา สำหรับอำเภอขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุริ ทองแถม)
ผู้ว่าราชการจังหวัดนนทบุรี

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด
กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม
โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๑๓๔๘
(นางสาวดิศพร อินทรเผือก ๐๘ ๗๕๖๑ ๙๕๘๑)



สิ่งที่ส่งมาด้วย



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร..... จังหวัด.....

ประเภท อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

ประจำ เทศกาล ฤดูกาล อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)**จำเป็นต้องมี**

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

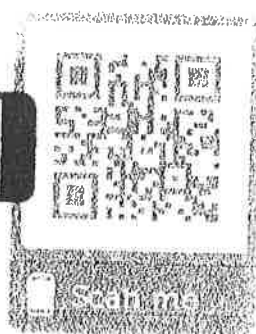
เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....
.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....
.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....
.....

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา

ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพรร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย.

อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

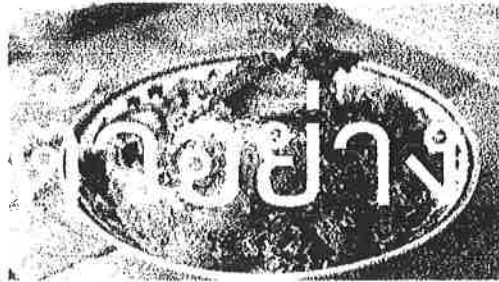
อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (เนื้อหาประกอบด้วยขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร ความยาวไม่เกิน 5 นาที)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....