



# กิมจิกระหล่ำปลี พริกกะเหรียง

นางสาวปาไลตา เดโชพัฒนกิจ  
นางสาวขวัญจิตร ขวัญสุวรรณศรี  
นางสาวกนิษฐา แก้วยศ  
นางสาวชานภา ครองอำนาจ  
นางสาวพรริษา พะยิ

อาจารย์ที่ปรึกษา :  
นางสาวสุพรรณษา อินทพงศ์  
นางสาวพัฒน์นรี บุญธนาภา

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ :  
ผศ.ดร.ปาไลตา ตั้งอนุรัตน์



## โครงการนวัตกรรมอาหาร

โรงเรียนแม่สะเรียง "บริพัตรศึกษา" จังหวัด แม่ฮ่องสอน



### หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยตำบลแม่เหาะ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีการปลูกกะหล่ำปลี เป็นพืชเศรษฐกิจซึ่งกะหล่ำปลีที่ผ่านมาตรฐานเท่านั้น ถึงจะได้รับการยอมรับซื้อขาย แต่จะมีกะหล่ำปลีอีกบางส่วน ที่ไม่ได้มาตรฐาน ถูกตัดออกโดยมีน้ำหนักน้อยกว่า เกณฑ์ซึ่งผลของกะหล่ำปลีที่ถูกตัดออก พ่อชาวบ้านนำไปขายพบว่าถูกกดราคาจน แทบไม่เหลือกำไรพอที่เราจึงคิดที่จะแปรรูปกะหล่ำปลีที่ไม่ได้มาตรฐาน เพื่อเพิ่มมูลค่า ให้สูงขึ้นโดยพวกเราจะนำมาแปรรูปเป็นกิมจิจากกะหล่ำปลีซึ่งซอสที่นำมาหมักนั้น เรา ได้นำเอาพริกกะเหรียงที่มีอยู่ในพื้นที่อำเภอแม่สะเรียงมาเป็นส่วนผสมหลักเพื่อสร้าง ความเผ็ดร้อน และเพิ่มมูลค่าให้ทั้งกะหล่ำปลีและพริกกะเหรียงให้มีมูลค่าสูงขึ้น

### กลุ่มเป้าหมาย

วัยรุ่นถึงวัยทำงาน ช่วงอายุ 14-45 ปี ชอบทานอาหารเกาหลีและกิมจิ

### คุณค่าของ/ข้อได้เปรียบผลิตภัณฑ์

กิมจิทั่วไปมักนิยมที่จะทำกิมจิโดยใช้ผักกาดขาว แต่กิมจิของเรา แตกต่างออกไปเนื่องจากใช้กะหล่ำปลีในการทำ ซึ่งมีคู่แข่งไม่มากนัก และ กิมจิของเรายังมีพริกกะเหรียงที่มีรสชาติเผ็ดและไม่เหม็นเหมือนพริกเกาหลี และ รสชาติของกิมจิยังเป็นแบบสไตล์ไทยๆ แต่ยังมีความเป็นเกาหลีเพื่อคง ความดั้งเดิมไว้

### กระบวนการการผลิต กิมจิพริกกะเหรียง

1. นำกะหล่ำปลีมาซอยให้พอดีคำ และไปแช่กับน้ำเกลือ 3-4 ชั่วโมง
2. ซอสสำหรับหมักกิมจิ โดยเราจะใช้น้ำปลา โคชูจัง และน้ำตาลใส่เข้าไปและ ดนให้น้ำตาลละลาย
3. จากนั้นจากนั้นนำกะหล่ำปลีที่ได้น้ำแล้ว มาคลุกกับซอสกิมจิพริก
4. จากนั้นนำกะหล่ำปลีที่คลุกกับซอสแล้วมาใส่ในโหลภาชนะปิดให้มิดชิดทิ้งไว้หนึ่งถึงสองวันเมื่อได้ตามปริมาณที่ต้องการแล้วให้นำใส่ตู้เย็น
5. KIMCHI
6. ราคาขาย 100 กรัม ในราคา 29 บาท 200 กรัม ในราคา 39 บาท

### แผนธุรกิจรูปแบบ

กลุ่มที่ 1 คือ คนในโรงเรียน พวกเราจะขายในราคาที่ทุกสามารถเข้าถึงได้ โดยจะขายที่โรงอาหารและสนกธณโรงเรียน

กลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มลูกค้านอกโรงเรียน ขายตามออเดอร์ที่สั่ง บนเพจ

### เป้าหมายต่อไป

สินค้าของเราสามารถวางขายในร้านค้าต่างในชุมชน และสามารถส่งผ่านออนไลน์ทุกช่องทาง นำความรู้ไปเผยแพร่ ส่งเสริมอาชีพเสริมให้ชุมชน

