

ชื่อโครงการ ถั่วเน่าซาทรงเครื่อง

(Rotten Beans Song Khrueng)

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๑ จังหวัดแม่ฮ่องสอน

เด็กหญิงสุรียรัตน์ วิมุตวโรตม์ ม.๔/๑

เด็กหญิงกาญจนา พาเผอ ม.๔/๑

เด็กหญิงวันวิสาข์ ไม่มีนามสกุล ม.๔/๑

เด็กหญิงกิตติวรา จันทร์ฟอง ม.๔/๑

เด็กหญิงอติพร วิชาศักดิ์ ม.๔/๑

ครูที่ปรึกษา

นายพิรุณ จำกอ

นางธีรรัตน์ ฐิติรัตน์ธารากุล

นายสุรียา จันทสุวรรณ

สวทศ
NSTDA



โครงการนวัตกรรมอาหาร



กลุ่มเป้าหมาย : ช่วงอายุ 13-60 ปีขึ้นไป

ลูกค้าสายรักสุขภาพประเภทอาหารน้ำพริก

ปัญญาของกลุ่มลูกค้า

ต้องการเพิ่มโปรตีนให้ร่างกายจากถั่วและครบอาหารหลัก 5 หมู่



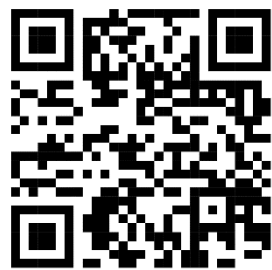
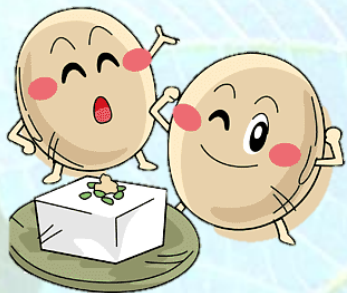
กระบวนการผลิต

ใช้วิธีการหมักถั่วเหลืองและการคั่วถั่วเน่าซาทรงเครื่อง



ทำไมเราถึงเป็นทีมที่ดีที่สุด

พวกเราเป็นทีมที่ใส่ใจสุขภาพลูกค้า นักคิด นักพัฒนา
สร้างรายได้ระหว่างเรียน



SCAN ME



สิ่งที่เราทำ

อาหารประเภทน้ำพริก(ถั่วเน่าซาทรงเครื่อง)

ช่วยเพิ่มปริมาณโปรตีนให้ร่างกายต้านอนุมูลอิสระ

ช่วยชะลอวัย ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็ง



เป้าหมายต่อไป

วางจัดจำหน่ายในร้านค้าของฝาก และ Platform

ออนไลน์ เช่น Live สด.

ราคาผลิตภัณฑ์

ต้นทุน 25 บาท/กระปุก (150 กรัม)

ราคาขายสินค้า 35 บาท

กำไรข้างต้น 10 บาท/กระปุก

