

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ต่อยอดความร่วมมือ เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ป็นวัตถุดิบ GI ไทยสู่ครัวสากล ขยายโอกาสสู่ตลาดต่างประเทศ

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา หารือร่วมกับ นางสาวศลิสรินทร์ ทรงสุรางค์ ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาดและพัฒนาธุรกิจ สถาบัน เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต (Le Cordon Bleu Dusit) สานต่อความร่วมมือด้านการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย ผ่านการรังสรรค์เมนูอาหารในหลักสูตรของสถาบันและกิจกรรมสำคัญของทั้งสองหน่วยงาน หวังยกระดับสินค้าอัตลักษณ์ชุมชนและสร้างโอกาสทางการค้าในระดับสากล

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า กรมทรัพย์สินทางปัญญา เดินหน้าส่งเสริมให้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เป็นกลไกสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอัตลักษณ์ชุมชนของไทย เพื่อพัฒนาศักยภาพ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการและชุมชนผู้ผลิต ตามแนวนโยบายของรัฐบาลและกระทรวงพาณิชย์ ภายใต้การนำของนางศุภจี สุธรรมพันธุ์ รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ ที่มุ่งขยายโอกาสทางการค้าให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการไทย และผลักดันการผลิตสินค้าเกษตรมูลค่าสูง โดยสถาบัน เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ถือเป็นอีกหนึ่งพันธมิตรสำคัญในการเชื่อมโยงสินค้า GI ไทยกับอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งที่ผ่านมาได้มีการนำวัตถุดิบ GI มาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนหลักสูตรของสถาบันมาอย่างต่อเนื่อง

นางอรมน กล่าวว่า ในการหารือครั้งนี้ จึงเป็นการสานต่อความร่วมมือของทั้งสองหน่วยงาน เพื่อเสริมพลังส่งเสริมสินค้า GI ไทยให้เป็นที่รู้จักและถูกนำไปใช้ประโยชน์ในวงกว้างมากขึ้น โดยเฉพาะการเชื่อมโยงเรื่องราว อัตลักษณ์ และคุณค่าของสินค้า GI เข้ากับการรังสรรค์เมนูอาหาร พร้อมต่อยอดนำวัตถุดิบ GI เข้าไปอยู่ในหลักสูตรการสอนที่หลากหลายและขยายสู่สาขาของสถาบันในต่างประเทศ เพื่อเปิดโอกาสให้สินค้า GI ไทยก้าวสู่กลุ่มผู้บริโภคทั่วโลก

นางอรมน กล่าวเพิ่มเติมว่า ขณะนี้กรมฯ ได้จัดพื้นที่โซน GI Experience ในงาน IP x Venture Rise Thailand 2026 ต่อเนื่องไปจนถึงวันที่ 29 สิงหาคม 2569 ณ Impact Exhibition Hall 8 เมืองทองธานี เพื่อถ่ายทอดเรื่องราวและศักยภาพของสินค้า GI ไทย ผ่านการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้า GI ตลอดจนสินค้าแปรรูปจาก GI พร้อมไฮไลต์กิจกรรมพิเศษการสาธิตการประกอบอาหาร (Cooking Demonstration) โดยเชิญเชฟผู้มากประสบการณ์จากสถาบัน เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต มาร่วมสร้างสรรค์เมนูจากวัตถุดิบ GI ไทย ซึ่งในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2569 ที่ผ่านมา ได้รับเกียรติจากนางสาวบรรจงจิตต์ อังศุสิงห์ ที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ ร่วมทำอาหารกับเชฟ และนาย Jeremy Laurent ผู้จัดการฝ่ายกิจการร่วมค้าของสถาบันฯ เพื่อให้ผู้เข้าชมงานได้สัมผัสรสชาติ พร้อมเรียนรู้แนวคิดการนำวัตถุดิบ GI มาประยุกต์เป็นเมนูอาหารร่วมสมัยได้อย่างแท้จริง

สำหรับการสาธิตการประกอบอาหารในครั้งนี้ ได้เลือกใช้วัตถุดิบ GI ที่มีความโดดเด่นและมีศักยภาพในการนำมาสร้างสรรค์เมนูต่างๆ เช่น มะพร้าว น้ำหอมบ้านแพ้ว (สมุทรสาคร) ถั่วลายเสือ แม่ฮ่องสอน สับปะรดภูเก็ต และไข่ไก่โพธาราม (ราชบุรี) เป็นต้น โดยออกแบบเมนูจากแนวคิดของหลักสูตรแพลนต์เบส (Plant-based cuisine) ของสถาบัน ซึ่งให้ความสำคัญกับการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ เมล็ดพืช และพืชตระกูลถั่ว มารังสรรค์เป็นอาหารทั้งคาวและหวานในรูปแบบที่หลากหลาย สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของวัตถุดิบ GI ไทยที่สามารถนำไปต่อยอดเป็นเมนูอาหารได้อย่างสร้างสรรค์ และสามารถเชื่อมโยงกับเทรนด์การบริโภคในยุคปัจจุบัน

ด้าน นางสาวศลิษา ทรวงสุรางค์ ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาดและพัฒนาธุรกิจ สถาบัน เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต กล่าวว่า สถาบันฯ เล็งเห็นถึงศักยภาพของวัตถุดิบ GI ไทย ซึ่งมีทั้งความหลากหลาย คุณภาพ และเรื่องราวที่สะท้อนอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น จึงให้ความสำคัญกับการนำวัตถุดิบ GI มาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้การเลือกใช่วัตถุดิบไทยและนำมาพัฒนาเป็นเมนูอาหารในรูปแบบต่างๆ โดยที่ผ่านมามีนำวัตถุดิบ GI มาประยุกต์ใช้ในหลักสูตรแพลนต์เบส (Plant-based cuisine) และหลักสูตรวิชาการครัวไทย (Professional Thai cuisine) อย่างหลากหลาย

ทั้งนี้ สถาบันฯ มีความสนใจที่จะต่อยอดการนำวัตถุดิบ GI ไปใช้ในหลักสูตรอื่นๆ อาทิ หลักสูตรอาหารฝรั่งเศส (French cuisine) หลักสูตรการทำขนมปัง (The Art of Bakery) และหลักสูตรขนมอบและขนมหวาน (French Pastry) ซึ่งจะนำอัตลักษณ์และคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบ GI แต่ละชนิดมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับรูปแบบอาหาร ตลอดจนถ่ายทอดเรื่องราวของแหล่งผลิตและชุมชนผู้ผลิตผ่านเมนูอาหาร เพื่อสร้างประสบการณ์และการรับรู้เกี่ยวกับสินค้า GI ไทยควบคู่ไปกับการเรียนรู้ด้านการประกอบอาหาร รวมทั้งขยายความร่วมมือในการนำวัตถุดิบ GI ไทยไปบรรจุในหลักสูตรของสถาบันในสาขาต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ฮองกง และไต้หวัน เป็นต้น ซึ่งจะเป็นอีกช่องทางในการนำเสนอวัตถุดิบไทยที่มีอัตลักษณ์ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มนักเรียน เชฟ และผู้ที่อยู่ในอุตสาหกรรมอาหารในต่างประเทศ ตลอดจนสร้างโอกาสในการนำวัตถุดิบ GI ไทยไปต่อยอดเป็นเมนูอาหารและผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ๆ ในอนาคต

นางอรมน เสริมว่า นอกจากการนำวัตถุดิบ GI ไปใช้ในหลักสูตรการประกอบอาหารแล้ว ทั้งสองหน่วยงานยังมีแผนต่อยอดความร่วมมือในรูปแบบต่างๆ อาทิ การจัดงานเลี้ยงรับรองน้ำชาให้แก่เอกอัครราชทูตต่างประเทศประจำประเทศไทย โดยคัดเลือกสินค้า GI ที่มีศักยภาพมารังสรรค์เป็นเมนูทั้งคาวและหวาน พร้อมเชื่อมโยงเรื่องราวของแต่ละท้องถิ่นลงในเมนูอาหาร การจัดทำหนังสือรวมวัตถุดิบ GI ที่ใช้ในหลักสูตรการประกอบอาหารของสถาบันเนื่องในโอกาสครบรอบ 20 ปีการก่อตั้งสถาบันในประเทศไทย การจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์สินค้า GI ไทยโดยศิษย์เก่าที่มีชื่อเสียง การจัดกิจกรรมเสวนา การสาธิตการประกอบอาหาร และกิจกรรมรูปแบบอื่นๆ ที่สามารถเชื่อมโยงสินค้า GI กับแนวคิดการพัฒนาเพื่อความยั่งยืน เป็นต้น

กรมทรัพย์สินทางปัญญาเชื่อมั่นว่า ความร่วมมือกับสถาบัน เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต จะเป็นอีกหนึ่งกลไกสำคัญในการยกระดับวัตถุดิบ GI ไทย สร้างมูลค่าเพิ่ม และเปิดโอกาสทางการค้าในตลาดสากล พร้อมส่งต่อประโยชน์กลับสู่ผู้ประกอบการและชุมชนผู้ผลิตอย่างเป็นรูปธรรม
