



Phetchaburi
City of Gastronomy

เพชรบุรี

สู่เมืองสร้างสรรค์ ด้านอาหารของยูเนสโก

Phetchaburi City of **Gastronomy**

เพชรบุรี

เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร
ของยูเนสโก



“เมืองสร้างสรรค์” (Creative City) คือ เมืองที่มีมรดกทางวัฒนธรรม ในขณะเดียวกันก็มีพื้นที่แสดงออกของความคิดสร้างสรรค์และก่อให้เกิด การจ้างงาน สร้างรายได้ นำมาสู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมให้กับ เมืองนั้นๆ โดยแบ่ง “เมืองสร้างสรรค์” (Creative City) ออกเป็น ทั้งหมด 7 สาขา คือ วรรณกรรม (Literature), ออกแบบ (Design), ภาพยนตร์ (Film), ดนตรี (Music), หัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (Crafts and Folk Art), สื่อศิลปะ (Media Arts) และ วิทยาการอาหาร โดยในปี 2564 นี้ มีเมืองจากภูมิภาคอาเซียนได้รับคัดเลือกด้วยกันทั้งหมด 3 เมือง และ หนึ่งในนั้นก็อยู่ในประเทศไทย คือ เพชรบุรี ที่ได้รับเลือกในสาขา วิทยาการอาหาร (Gastronomy)



Phetchaburi
City of Gastronomy

จังหวัดเพชรบุรี นับเป็นแหล่งวัตถุดิบสำคัญของไทย ซึ่งหาได้ง่าย มากๆ ในพื้นที่มีวัตถุดิบดี บวกกับฝีมือปลายจวักของคนเพชรบุรี จึงทำให้อาหาร ทั้งคาวและหวานของที่นั้อร่อยแตกต่างจากที่อื่น และสามารถหากินได้ เฉพาะที่เมืองเพชรบุรีเท่านั้น เช่น แกงคั่วหัวตาล แกงหน่อส้ม ก้วยเตี๋ยว น้ำแดง ขนมจีนทอดมัน ข้าวแช่ ขนมข้าวฟ่าง ขนมหม้อแกง ขนมตาล

“น้องโตนด”

มาสคอตสัญลักษณ์ของ
เพชรบุรีเมืองสร้างสรรค์
ด้านอาหาร



ชื่อ โตนด

Name Tanod

เกิดวันที่ 10 ก.ค 2564

Date of Birth 10 July 2021

ที่อยู่ จ.เพชรบุรี

address Phetchaburi



ต้นตาลโตนด

เป็นต้นไม้ขึ้นในจังหวัดเพชรบุรีเป็นทรัพยากรธรรมชาติ
ซึ่งมีค่าทางอาหารมีชื่อเสียงในเรื่องไขมันดีและคาร์โบไฮเดรต
อาหารโดยนิยมนำน้ำตาลตาลไปประกอบทำอาหารและ
ขนมหวาน



ดวงตา

ดวงตาโตนดมีลักษณะคล้ายตาของชาวเพชรบุรี
ที่สื่อถึงความสามัคคีและอุดมสมบูรณ์ของเพชรบุรี
และสะท้อนให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรือง

ใบหน้า

ดวงหน้าโตนดมีลักษณะคล้ายใบหน้าของชาวเพชรบุรี
ที่มีลักษณะที่กลมและน่ารัก ซึ่งสื่อถึง
ลักษณะที่กลมและน่ารักของชาวเพชรบุรี

ข้าวแช่

เป็นอาหารของคนเพชรบุรีที่มีมาช้านาน
และขึ้นชื่อว่าเป็นอาหาร 6 อย่างที่ขาดไม่ได้
ได้แก่ แกงหัวตาล ขนมจีนทอดมัน ข้าวแช่
ก้วยเตี๋ยว และ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความสามัคคี
ของคนเพชรบุรี



color ● ● ● ●

body

ได้รับแรงบันดาลใจจากลูกตาลโตนดเป็นต้นในการสร้าง
ตัวมาสคอตนี้ขึ้นในโลก เมื่อสร้างสรรค์ลูกตาลโตนด
และตาลโตนดเป็นประจักษ์ในวรรณคดีชาวยุคโบราณเมืองเพชร
ประพันธ์โดย สุนทรภู่ เมื่อ พ.ศ. 2377 และให้เป็นที่ประจักษ์
สำคัญของจังหวัดเพชรบุรีเป็นที่ยอมรับของชาวเมืองเพชร

แก้ม

ได้แรงบันดาลใจจากขนมหม้อแกงที่เป็นของเพชรบุรี
ซึ่งเป็นขนมที่มีลักษณะที่กลมและน่ารัก ซึ่งสื่อถึง
ลักษณะที่กลมและน่ารักของชาวเพชรบุรี



โลโก้ประจำจังหวัด



เครื่องแต่งกายชาวไทยทรงดำ

ชาวไทยทรงดำเป็นชาติพันธุ์ที่มีลักษณะชาติในแผ่นดินไทย
มาช้านานกว่า 200 ปี มีเอกลักษณ์ด้านการแสดงวัฒนธรรม
อันมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีภาษาพูดและภาษาเขียนเป็นของตนเอง
ปัจจุบันจังหวัดเพชรบุรีมีการจัดตั้งศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำ



“ความโดดเด่น”



จัดทำโดย เทศบาลตำบลบางตะบูน
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
“เพื่อประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ของประชาชน”





Phetchaburi
City of Gastronomy

ก๋วยเตี๋ยว ใส่ซอสพริก



เที่ยวเมืองเพชร เห็นร้านอาหารตั้งขวด**ซอสพริก**เอาไว้ตามโต๊ะ
อย่าได้ผลิผลามไปสั่งหอยทอดเชียวนะ ที่เห็นขวดซอสพริกตั้งเรียงราย
ไว้อย่างนั้นนะส่วนใหญ่เป็น**ร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง**



ซอสพริกเมืองเพชร รสจัดจ้าน ผลิตผลเฉพาะถิ่น
ผสมคลุกเคล้าได้รสชาติ "นัว" จนลิ้มไม่ลง

ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงของคนเมืองเพชร คือก๋วยเตี๋ยวที่มีน้ำซุปลีเข้มข้นหอมกรุ่นอันเป็นส่วนผสมของน้ำตาลโตนด
และซอสปรุงรสสูตรท้องถิ่น ก๋วยเตี๋ยวดรizzleนี้มีให้เลือกรับทั้ง หมู เนื้อ ไก่ มีขายอยู่ทั่วเมืองเพชร

Gimmick สำคัญคือการใส่ซอสพริกปรุงรสให้เข้มข้น เปรี๊ยะ
เผ็ด หวาน จะใส่มากใส่น้อยตามใจผู้ทาน ทางร้านมีขวดซอสพริกวางไว้บริการทุกโต๊ะ
ใครไม่เคยก็ลองดู คนเพชรบุรีเขาบอกว่าแบบนี้ **"อร่อยจัด"**





Phetchaburi
City of Gastronomy

ลอดช่อง น้ำตาลชั้น

หวานละลายสไลต์เด็กเพชร



เด็กเพชร
"หวาน น้ำ เก็น"

คาราเมล
จากน้ำตาลโตนด

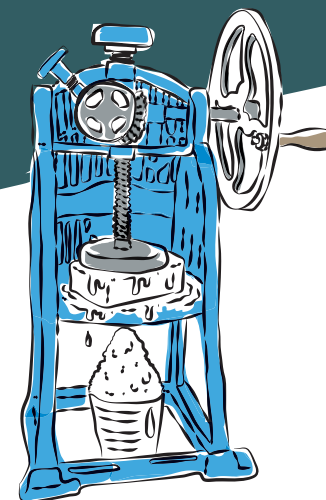


ลอดช่องน้ำตาลชั้นของคนเมืองเพชร
แตกต่างจากลอดช่องสิงคโปร์ทั่วไปที่ใช้
น้ำเชื่อมชูรสหวาน แต่สูตรเมืองเพชรใช้
"น้ำตาลชั้น"

ซึ่งเป็นการนำคาราเมลจากน้ำตาลโตนดราดลงบนน้ำแข็งให้ค่อย ๆ ซึมลงไป
หาเส้นลอดช่องเมื่อได้สัมผัสถึงความหอมหวานของน้ำตาลโตนดผสม
กับเส้นลอดช่องเหนียวนุ่มและน้ำแข็งบดละเอียด ความ "ฟิน" ก็อุบัติ
ขึ้นในปากทันที



ลอดช่องเหนียวนุ่ม
สไลต์ลอดช่องสิงคโปร์ที่
ใครๆ ก็รู้จักกันดี แต่ที่นี่คือ
เมืองเพชร จึงเป็นลอดช่อง
สูตรเด็ดไม่เหมือนใคร





Phetchaburi
City of Gastronomy



ขนมจีน ทอดมันคำเดียวรู้เรื่อง

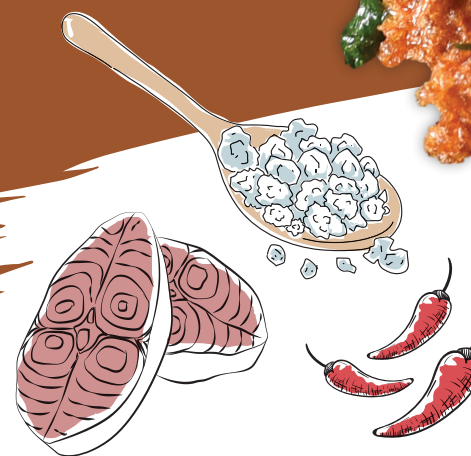
คนเพชรเขาบอกว่า
มันอร่อยดี

กินอย่างคนเมืองเพชร เมนูอาหารจับคู่กันระหว่าง “ขนมจีน” กับ “ทอดมัน” ใช้น้ำจิ้มสูตรเด็ด หนึ่งในวัฒนธรรมการกินของคนเมืองเพชร ทอดมันปลาอินทรี เนื้อปลาทะเลบดละเอียดผสมกับเครื่องพริกแกงเผ็ด คลุกเคล้าใบกะเพรา ทอดในน้ำมันร้อน ๆ สุกได้ที่ ทอดมันเนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ กินคู่กับเส้นขนมจีน



เผ็ด VS หวาน
พื้่นเวอร์

ราดด้วยน้ำจิ้มสูตรเด็ดที่มีส่วนผสมของพริกสด น้ำส้ม เกลือ ใส่ความหวานจากน้ำตาล ประสานความอร่อยได้อย่างลงตัว



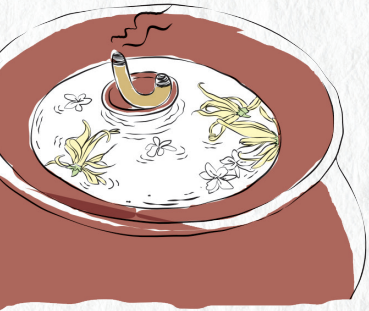


Phetchaburi
City of Gastronomy

ข้าวแช่

ไม่ใช่ข้าวต้ม

อย่าผสมกับลงโนข้าว

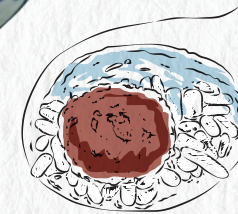


ข้าวแช่เป็นอาหารว่างอย่างโบราณ นิยม
รับประทานในฤดูร้อน "ข้าวแช่" คือข้าวแช่น้ำ
ใช้ข้าวสุกขัดจนหมดยางใส่น้ำอบดอกไม้ควั่นหอมเย็นชื่นใจ

ความหอมหวานน้ำตาลโตนด
ผสมกับเกลือสมุทร
สำหรับอาหารสำหรับชาววัง



สูตรของเมืองเพชรรับประทานคู่กับสามอย่าง ได้แก่
ลูกกะปิทอด ปลากระเบนผัดหวาน และไข่ไก่ปี๊ผัดหวาน
ทุกร้านเสิร์ฟมาในสำรับจานเชิงซ้อนทองเหลืองแบบโบราณ
และมีให้ทานตลอดทั้งปี



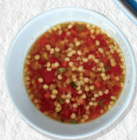
จะทานข้าวแช่ให้ได้รสชาติ ต้องตักข้าวเข้าปากแล้วตักกับตาม
หรือจะตักกับก่อนแล้วข้าวตามก็ได้ แต่อย่าตักกับใส่ลงโนด้วยข้าว
แบบข้าวต้ม เพราะจะทำให้ข้าวแช่มันเยิ้ม กลิ่นหอมของน้ำอบดอกไม้
ควั่นเทียนเปลี่ยนไป ไม่หอมเย็นชื่นใจตามสไตล์การรับประทานข้าวแช่



“อาหาร
เพชรบุรี
สู่อาหารของ
ยูเนสโก”



“เพชรบุรี” เป็นเมืองที่ขึ้นชื่อในเรื่อง “อาหารคาวหวาน” รัชสรรค์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น ผสานกับภูมิปัญญาด้านอาหารที่สืบสานจากรุ่นสู่รุ่น มาแต่โบราณ รวมถึงมีวัฒนธรรมการกินอาหาร ที่แตกต่างจากชาวเมืองอื่น ได้แก่ “ก๋วยเตี๋ยว กับซอสพริก” ความอร่อยอยู่ที่น้ำซุปลกมกล่อม ที่เด็ดอยู่ที่การกินคู่กับ “ซอสพริก” มีส่วนผสมของซอสพริก พริกกระเทียมดอง น้ำตาลโตนดเคี้ยว ตักใส่ถ้วยเล็ก ๆ ใช้เป็นซอสจิ้มเพิ่มรสชาติความอร่อย



“ขนมจีนทอดมัน”

เมนูอาหารที่จับคู่กันระหว่าง “ขนมจีน” กับ “ทอดมัน” ราดด้วยน้ำจิ้มแสนอร่อย ทอดมันเนื้อปลาผสมกับเครื่องพริกแกงเผ็ดให้เข้ากันปั้นเป็นชิ้นทอดในน้ำมันให้สุกเหลืองกรอบรับประทานคู่กับ “น้ำจิ้มสูตรเด็ด” ที่มีทั้งรสเปรี้ยว เผ็ด เค็ม และรสหวานของน้ำตาลโตนด

“ข้าวแช่”

ข้าวสวยผ่านการต้มและหุงมาเป็นอย่างดี ใส่ข้าวอบควันเทียน มีดอกมะลิ ดอกกระดังงาลนไฟให้กลิ่นหอม รับประทานคู่กับเครื่องเคียง หัวไชโป๊ผัดหวาน ปลากระเบนผัดหวานและลูกกะปิทอดที่มีส่วนผสมของพืชสมุนไพร เวลาเสิร์ฟใส่น้ำแข็งลงในถ้วยข้าวแช่ได้ทั้งความหอมเย็นชื่นใจ

“ลอดช่องน้ำตาลชั้น”

เมนูขนมหวานเมืองเพชรที่มี “น้ำตาลโตนด” เป็นตัวประสานความอร่อย เนื้อลอดช่องสิงคโปร์นุ่มหนึบ เครื่องเคียงอื่น ๆ อาทิ สับปะรด เผือก ทับทิม ข้าวโพด ถั่วแดง น้ำแข็งใส กะทิสด นมข้น ราดด้วย “น้ำตาลชั้น” น้ำตาลโตนดเคี้ยวเข้มข้น ส่วนผสมทุกอย่างในแก้วอร่อยลงตัว



เมืองเพชรบุรียังมีเมนูอาหารคาวหวานต่าง ๆ ให้ลิ้มลองรสชาติความอร่อย ทั้งแกงหัวตาล แกงหลอก ขนมหม้อแกง ขนมตาล ขนมหวานต่าง ๆ ล้วนแล้วสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาคนเมืองเพชรบุรี รัชสรรค์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ชูรสชาติอาหารทั้งรสหวาน เปรี้ยว เค็ม เผ็ดรวมเป็น “รสพิเศษ” อาหารของคนเมืองเพชรที่พร้อมเสิร์ฟให้คนทั่วโลกได้ลิ้มลอง



Phetchaburi
City of Gastronomy

เพชรบุรี

สู่เมืองสร้างสรรค์
ด้านอาหารของยูเนสโก

Phetchaburi
Creative
of Gastronomy



เพชรบุรี สู่เมืองสร้างสรรค์ ด้านอาหาร ของยูเนสโก

รู้หรือไม่

อาหารเพชรบุรีมีเอกลักษณ์
ไม่เหมือนใคร ?

ในปี พ.ศ. 2564 จังหวัดเพชรบุรี
ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจากกระทรวงศึกษาธิการ
ให้เป็นตัวแทนประเทศไทย
สมัครเข้ารับการคัดเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์
ด้านอาหารของยูเนสโก ประจำปี พ.ศ. 2564
ซึ่งจะต้องผ่านการพิจารณา
ของคณะกรรมการยูเนสโก
และประกาศผลช่วงปลายปี พ.ศ. 2564 นี้

เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร City of Gastronomy

เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีมีภูมิศาสตร์และ
ทรัพยากรอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีผลผลิตวัตถุดิบ
ชั้นเลิศหลากหลาย สามารถผลิตสินค้าการเกษตร
ครบทุกด้าน ทั้งข้าว พืช สัตว์ และประมง รวมถึง
มีภูมิปัญญาในการแปรรูปและประกอบอาหาร
ความหวานเมนูต่าง ๆ มากมาย มีรสชาติอาหารที่ได้จาก
วัตถุดิบสำคัญ ได้แก่ รสหวาน จากน้ำตาลโตนด
รสเค็ม จากเกลือสมุทร รสเปรี้ยว จากมะนาวแป้น
 อีกทั้งยังมี รสเผ็ดจากพริกกะเหรี่ยง ด้วยสินทรัพย์
ทางธรรมชาติ และสินทรัพย์ทางวัฒนธรรม
ล้วนเป็นปัจจัยในการพัฒนาเมืองเพชรบุรีก้าวสู่
เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก

ประโยชน์
การเป็น
เมืองสร้างสรรค์
ด้านอาหาร



Phetchaburi
City of Gastronomy



การที่จังหวัดเพชรบุรีก้าวสู่เมืองสร้างสรรค์
ด้านอาหาร City of Gastronomy จะช่วยสร้าง
การมีส่วนร่วมของคนกลุ่มต่าง ๆ ในพื้นที่ตั้งแต่
ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ครอบคลุมทั้ง 8 อำเภอ
ทั้งผู้ผลิตวัตถุดิบและผู้ประกอบการอาหาร ทั้ง
แบบอุตสาหกรรมและแบบชุมชน ทั้งภาคการผลิต
ภาคการตลาด ภาควิชาการ ภาคเอกชน ร่วมมือกันพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ คุณค่า และอัตลักษณ์ในภูมิปัญญา
ด้านอาหารเพชรบุรีอย่างเป็นระบบ สร้างมาตรฐาน
อาหารคุณภาพและความปลอดภัย รวมทั้งออกแบบ
สร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหาร เพื่อพัฒนาคุณภาพ
ชีวิตของคนในจังหวัดเพชรบุรี ส่งเสริมการท่องเที่ยว
สร้างรายได้ ลดความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจ



อำเภอแก่งกระจาน



อำเภอชะอำ



Phetchaburi เพชรบุรี ศูนย์เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ UNESCO



เว็บไซต์: <https://www.apsmoac.go.th/>, E-mail: paco_phb@apsmoac.go.th, ☎ 032-461299 ☎ 032-461300

พื้ที่ศึกษา: เกษตรและสวนเกษตรจังหวัดเพชรบุรี จัดทำโดย: กลุ่มสารสนเทศทางเกษตร

- 1 SC FOOD ชะอำ
ต.ชะอำ โทร 081-378-3124
- 2 SC FOOD ห้วยทรายเหนือ
ต.ห้วยทรายเหนือ โทร 081-378-3124

อำเภอท่ายาง

- 4 แวนนาคาเฟ่
ต.ท่าคอย โทร 091-480-0600
- 5 คริวลุงไทย
ต.ปึกเตียน โทร 095-465-4292
- 6 บ้านสวนอิมอุ่น
ต.ท่ายาง โทร 087-167-0995
- 7 ข้าวแกงเจ๊เบ๊ยบ
ต.ท่ายาง โทร 080-241-2312
- 8 กาแฟสดเงาะทุเรียน
ต.ท่ายาง โทร 087-666-6644
- 9 ร้านข้าวแกงพี่แต้ว
ต.ท่ายาง โทร 062-316-1174
- 10 เจ๊น้อย
ต.ท่ายาง โทร 081-845-6377
- 11 สวนเพชรริเวอร์ รีสอร์ท
ต.ท่าไม้รวก โทร 089-528-7505
- 12 ครีบบ้านตาน้อย
ต.ท่าไม้รวก โทร 083-082-6669

- 1 สุนิ รีสอร์ท
ต.แก่งกระจาน โทร 081-875-3667
- 2 ตาลคู่
ต.แก่งกระจาน โทร 088-542-9310
- 3 คริวต้นสน
ต.สองพี่น้อง
โทร 081-191-0445

- 1 โรงฝึกกรมคลอง
ต.ท่ายาง โทร 081-941-6335
- 2 เจ็ดดาทำลอง
ต.ท่าไม้รวก โทร 095-550-9462
- 3 คริวชุติมา
ต.ท่ายาง โทร 086-056-5980

อำเภอเขาย้อย

ร้านอาหารเพชรเพิ่มพร

ต.บางเค็ม โทร 086-178-8575

ครัวบ้านขวัญ

ต.ห้วยโรง โทร 090-906-7444

ก๋วยเตี๋ยวเรือกลางน้ำ

ต.เขาย้อย โทร 086-677-2528

เค้กสวนปรีก

ต.บ้านกุ่ม โทร 085-230-5477

GORD

ต.คลองกระแซง โทร 095-538-1314

คึดสรร

ต.บ้านหม้อ โทร 087-909-4811

ข้าวแกงระโนด

ต.บ้านหม้อ โทร 097-204-1337

อร่อยซูชิ

ต.ไร่ส้ม โทร 085-811-4485

รับแวก ข้าวหมกไก่

ต.ท่าราบ โทร 089-741-5303

ก๋วยเตี๋ยวหมู หม้อดิน

ต.คลองกระแซง โทร 083-091-4448

อำเภอเมือง

15 11 19 7 2 17 6 3 15 19 22 9 20 12 10 21 18 16 14 13 8

ก๋วยเตี๋ยวจันทรรุ่ง

ต.คลองกระแซง โทร 089-919-5749

ข้าวตังสุคันธา

ต.บ้านหม้อ โทร 032-488-311

คิงคอง สเต็ก

ต.บ้านหม้อ โทร 032-402-773

ห้องอาหารเพชรชมพู

ต.ไร่ส้ม โทร 081-571-8524

ใส่นม

ต.ท่าราบ โทร 062-429-3929

พันธุ์งามอิมสุย

ต.ดอนยาง โทร 081-385-3439

ครัวเตยหอม

ต.คลองกระแซง โทร 088-332-6861

ชั้นคอฟฟี่ช็อป โรงแรมชั้น

ต.บ้านหม้อ โทร 032-400000

CORNER CAFE

ต.ธงชัย โทร 090-595-5509

อำเภอบ้านแหลม

ครัวลุงญา

ต.บางตะบูน โทร 032-581-297

ร้านริมทะเล

ต.บางตะบูน โทร 086-796-5506

ครัวป้าอุน

ต.บางตะบูนออก โทร 080-429-4462

บ้านจันทรเฝ้า

ต.ท่าแร่ โทร 032-782-027

17 ครัวบ้านหม้อ

ต.บ้านหม้อ โทร 086-133-8324

วอเวก

ต.โพไร่หวาน โทร 087-170-7778

เจ็กเม้ง (หน้าเขาวัง)

ต.ท่าราบ โทร 081-570-5722

JM CUISINE

ต.ท่าราบ โทร 081-555-6633

ตำข้าว

ต.บ้านหม้อ โทร 089-223-9262

กาแฟพอร์ย

อ.เมือง โทร 084-443-1927

อำเภอบ้านลาด

น้องการ์ตูน (ก๋วยเตี๋ยวหมูสูตรโบราณ)

ต.สมอพลี โทร 082-719-3011

นาตาชม คอฟฟี่

ต.บ้านหาด โทร 090-636-2698

กึ่งกาญจน์

ต.ท่าเสา โทร 081-986-8706

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

1 2 3

SOUR

เปรี้ยวซ่ามะนาวจากชาวไร่

นับตั้งแต่มีโครงการชลประทานเขื่อนเพชร
มะนาวก็เป็นพืชเศรษฐกิจ
ที่ปลูกกันมากในเมืองเพชร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง

ในพื้นที่อำเภอบ้านลาด ทำยาง แก่งกระจาน หนองหญ้าปล้อง
รสเปรี้ยวของมะนาวเพชรบุรี ส่งผ่านเมนูหลากหลายทั้ง
ต้มยำ ส้มตำ ยำต่าง ๆ น้ำพริก น้ำจิ้มรสเด็ด
ขึ้นไปเสิร์ฟบนโต๊ะอาหารในโรงแรมหรูและย่านสตรีทฟู้ด
ในพื้นที่เพชรบุรีและจังหวัดอื่น ๆ ทั่วประเทศ

รสเปรี้ยวจึงเป็น เอกลักษณ์ของเพชรบุรี
อีกอย่างหนึ่งของเพชรบุรี

SOUR - exotic sourness from the local lime farm

Since the Phetchaburi Irrigation Projects,
lime is a very common economic crop in Phetchaburi Province,
especially in Ban Lat, Tha Yang, Kaeng Krachan,
and Nong Ya Plong districts.



The sour taste of Phetchaburi Lime blends
perfectly with a variety of foods, such as
Tom Yum, papaya salad, spicy salads,
chili pastes, and spicy sauces.

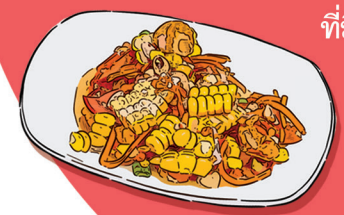
Those dishes have been served on dining
tables in many places ranging from luxury hotels
to street food markets in Phetchaburi and other provinces
across the country.

SPICY

เผ็ดร้อนเหลือใจพริกกะเหรี่ยง

ถึงแม้พริกจะมีกำเนิดในทวีปอเมริกา แต่การค้าทางทะเล
ก็นำพริกเข้ามาสู่สังคมสยามตั้งแต่สมัยอยุธยาแล้ว

ความนิยมรสเผ็ดจากพริก
แพร่หลายจากพื้นราบขึ้นไปสู่พื้นที่สูง
ของชาวกะเหรี่ยงในเมืองเพชร ดินฟ้าอากาศและโอชะจากผืนดิน
ในเขตสูงด้านตะวันตกของเมืองเพชร
ช่วยให้พริกพัฒนาสายพันธุ์เป็นพริกกะเหรี่ยง
ที่มีรสชาติเผ็ดร้อนหอมฉุน



และความร้อนแรงนี้
ก็เป็นอีกหนึ่ง
รสเด็ดของเพชรบุรี



S+
เพชรบุรี
Phetchaburi
City of Gastronomy

SWEET

หวานน้ำตาลโตนดจากท้องทุ่ง

ตาลโตนดเป็นพืชอัตลักษณ์ของเมืองเพชร
มาแต่โบราณ วัฒนธรรมการทำน้ำตาล
สร้างสรรค์ภูมิปัญญาให้กับเมืองเพชรบุรี

แม้ปัจจุบันจำนวนคนทำตาลจะลดน้อยลง
ตามความเปลี่ยนแปลงของยุคสมัย
แต่ก็มีชุมชนต่าง ๆ อีกเป็นจำนวนมาก

ที่ยังผลิตน้ำตาลตามกรรมวิธี
แบบโบราณสร้างสรรค์ให้เกิด
เมนูอาหารหวาน-คาวจากน้ำตาลโตนด
ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของเมืองเพชร

SWEET-aromatic sugar palm from the local palm fields

Sugar Palm (Tan-Ta-Nod) has been a unique plant
of Phetchaburi since ancient times.

Sugar-making culture creates wisdom
for Phetchaburi Province

Although the number of people who
produce sugar has decreased due to the
changes of the times, there are many communities that still
produce sugar with ancient methods to create a variety
of foods and desserts from palm sugar
which is known as the unique taste
of Phetchaburi.

SALTY

รสเค็มกลมกล่อมของเกลือทะเล

เพชรบุรีเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ทำนาเกลือมากแห่งหนึ่ง
ของประเทศ ชาวเพชรบุรีทำนาเกลือกันมาแต่โบราณ

และส่งขายทางเรือไปจนถึงแหลมมลายู

เกลือจึงสร้างสรรค์เศรษฐกิจ

สร้างสรรค์วัฒนธรรมการกินอยู่คู่กับเมืองเพชรเสมอมา

นอกจากจะอยู่ในฐานะพระเอกของเครื่องปรุงรสเค็ม

แล้วเกลียวยังเป็นปัจจัยสำคัญในการถนอมอาหาร

ทั้งทำแห้ง ทำเค็ม หมัก ดอง สารพัด

ถ้าขาดเกลือเสียแล้ว รสชาติอาหารไทย

รสชาติอาหารเมืองเพชร ก็คงจะไม่เด็ดเท่านี้

SALTY – Phetchaburi is one of the largest
sea salt farming country.

This is because Phetchaburi people
have been farming salt since ancient times
and selling it by boat to the Malay Peninsula.

Therefore, salt has always been an important
part of economic development and
creates a lively culture for Phetchaburi Province.

Salt is not only an important condiment for creating
a salty taste, but it is also
an essential ingredient in food
preservation such as drying, salting,
marinating, and pickling various things.