@Kitchen

KITCHEN&HOME

VOLUME 19 • ISSUE 223 March 2025

MY HOME MY PLAYLIST

บ้านที่ตอบรับความสบายในทุกจังหวะชีวิต

atkitchenmag

KITCHEN&HOME March 2025 Magazine for Kitchen and Living

ISSN 1905-3843

9 771905 384014 20 250302 (LH) 100.00

100.-

แบรนด์ห้าดาว
คว้า 3 รางวัลใหญ่
แฟรนไชส์ยอดเยี่ยมแห่งปี 2024

ห้าดาว (FIVE STAR) หนึ่งในแบรนด์ธุรกิจแฟรนไชส์ที่อยู่ภายใต้**กลุ่ม CPF** ที่ได้รับการยอมรับและอยู่ในใจผู้บริโภคมาอย่างยาวนาน ยังคงเสน่ห์ความดั้งเดิมเรื่องรสชาติ ควบคู่การพัฒนาสูตรอาหารใหม่ๆ รวมถึงต่อยอดแผนธุรกิจที่ทันสมัย เพื่อสอดรับกับเทรนด์ของโลก

ล่าสุดได้ตอกย้ำความเป็นผู้นำด้านแฟรนไชส์อาหารในประเทศไทย คว้า 3 รางวัลใหญ่จากเวที Thailand Franchise Award 2024 (TFA 2024) ที่จัดโดยกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ได้แก่ รางวัลแฟรนไชส์ไทยอาหารยอดเยี่ยม (BEST FOOD FRANCHISE), รองชนะเลิศอันดับ 1 สุดยอดแฟรนไชส์ไทยแห่งปี (FRANCHISE OF THE YEAR 2024) และรองชนะเลิศอันดับ 1 แฟรนไชส์ไทยโกอินเตอร์ยอดเยี่ยม (BEST EXPORT FRANCHISE) การันตีความสำเร็จที่สะท้อนถึงคุณภาพ ความคุ้มค่า และความยั่งยืนที่ห้าดาวส่งมอบแก่ผู้บริโภคและนักลงทุนอย่างต่อเนื่อง ภายใต้แนวคิด “อาหารเป็นยา” ในทุกมื้ออาหาร

คุณสุนทร จักษุกรรฐ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท ซีพีเอฟ เรสเทอรองท์ แอนด์ ฟู้ดเซน จำกัด เปิดเผยว่า “ห้าดาวต่อยอดอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงแก่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารกว่า 4 ทศวรรษ ขยายสาขาไปกว่า 10,000 แห่งทั่วโลก ในไทยมี 5,000 สาขา และอีก 5,000 สาขาในต่างประเทศ โดยสานต่อความสำเร็จ สร้างเถ้าแก่ที่เข้มแข็ง ส่งต่ออาหารคุณภาพปลอดภัยสู่ผู้บริโภค โดยมีบริษัทฯ เป็น ‘เพื่อนแท้ทางธุรกิจ’ ช่วยสร้างโอกาสและสนับสนุนงานในทุกด้าน ด้วยกลยุทธ์ที่โดดเด่น ประกอบกับความน่าเชื่อถือในการดำเนินธุรกิจแฟรนไชส์ที่มีมาอย่างยาวนาน สามารถตอบโจทย์ผู้ประกอบการให้เติบโตทางธุรกิจอย่างมั่นคง”

ห้าดาวเป็นแบรนด์ร้านอาหารแฟรนไชน์ที่ครองใจทั้งผู้ประกอบการและผู้บริโภค พร้อมยึดมั่นใน 4 ความคุ้มค่า ประกอบด้วย 1. คุ้มรสชาติ : การปรุงไก่และเมนูต่างๆ ด้วยสูตรเฉพาะที่ให้ความ “นุ่ม หอม กลมกล่อม” อร่อยอย่างลงตัว 2. คุ้มคุณภาพ : ทุกกระบวนการผลิตได้รับการดูแลด้วยมาตรฐานระดับสากล เพื่อส่งมอบอาหารที่มีประโยชน์ และสร้างสุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภค 3. คุ้มปริมาณ : ยึดมั่นในความเต็มที่ โดยไม่ลดปริมาณหรือคุณภาพสินค้าลง แม้ในภาวะวิกฤติหรือภัยพิบัติต่างๆ และ 4. คุ้มราคา : มอบอาหารที่ “คุ้มค่าที่สุด” ในราคาที่ทุกคนเข้าถึงได้

ทั้งนี้ ห้าดาวเปิดโอกาสให้นักลงทุนรุ่นใหม่ที่กำลังมองหาธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหาร กับแฟรนไชส์ที่เริ่มต้นได้ง่าย ด้วยรูปแบบการลงทุนที่ยืดหยุ่นตามความต้องการของผู้ประกอบการ และมีการสนับสนุนจากทีมงานมืออาชีพ ผู้ที่สนใจเป็นเจ้าของธุรกิจแฟรนไชส์สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ https://fivestar.in.th หรือโทร. 0 2800 8000

ฟิตกู๊ด ชิลใจ ริมทะเล

พักผ่อนอย่างสบายใจ
ในห้องพักใหม่สุดหรูริมหาดแสงจันทร์
โรงแรมแคนทารี เบย์ ระยอง

ห้องสวีทสองห้องนอน

ห้องสวีทสองห้องนอน

ห้องพักดีไซน์ใหม่หรูหรา สวยงาม ทันสมัย สอดคล้องลงตัวในทุกมิติ กับพื้นที่ใช้สอยขนาดกว้างขวาง 70 -135 ตร.ม. ให้คุณได้พักผ่อนพร้อมครอบครัวอย่างเต็มที่กับห้องนั่งเล่นมุมโปรด และห้องนอนส่วนตัวขนาดใหญ่ ครัวขนาดกระทัดรัดพร้อมเครื่องครัว โต๊ะรับประทานอาหาร ห้องอาบน้ำ ฝักบัวแบบวอล์กอิน และอ่างอาบน้ำ

"เพื่อให้คุณเพลิดเพลินกับการพักผ่อนที่แสนสะดวกสบาย ทั้งแบบระยะสั้นหรือระยะยาว"

Newly Renovated
One-Bedroom Suite &
Two-Bedroom Suite

พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันทันสมัย:
No.43 Italian Bistro, Corner Bar, Café Kantary, Meeting, Banquet, Bowling, Snooker, Karaoke, Reading Room, Fitness Centre and Swimming Pool

ห้องสวีทหนึ่งห้องนอน

KANTARY BAY
RAYONG
HOTEL & SERVICED APARTMENTS

โรงแรมแคนทารี เบย์ ระยอง
50, 50/2 ถ.เลียบชายฝั่ง ต.ปากน้ำ อ.เมือง จ.ระยอง 21000
โทร. 038 804 844 Call Centre 1627
Email : reservations@kantarybay-rayong.com
kantarybayrayong www.kantarybay-rayong.com

Tripadvisor Travelers' Choice Awards 2024

WEBSITE

CONTENTS
2025

MARCH

KITCHEN

12 place

18 unbox
สุขภาพดีและยั่งยืน เริ่มต้นจาก
เครื่องครัวที่ปลอดภัย
ด้วยเซรามิกพรีเมียมจาก McEden

20 around design
Cube Creates a Wonder
รูปทรงบาศก์อันพิเศษ

24 kitchen series

56 food technique
Bead Pop
เสิร์ฟความอร่อยกับวัตถุดิบธรรมดา
ในรูปแบบไฟน์ไดนิง

18

thaifex HOREC ASIA

แสกนเพื่อลงทะเบียน
เข้าร่วมงาน

SHAPING THE FUTURE OF HORECA

ELEVATING THE HOSPITALITY INDUSTRY TO NEW HEIGHTS

5-7 มีนาคม 2568

อิมแพค
เมืองทองธานี
กรุงเทพมหานครฯ

www.thaifex-horec.asia

JOINTLY ORGANISED BY

DITP
Department of International Trade Promotion
Ministry of Commerce, THAILAND

koelnmesse
we energize your business | since 1924

CONTENTS
2025

MARCH

HOME & GARDEN

60 pet club
Nighty Night Cat Hotel
โรงแรมแมวหลับฝันดี

64 café hopping
Anyamanee Cafe and Roastery
คาเฟ่ที่สะท้อนงานสถาปัตยกรรม
จากผลเลมอนเปรี้ยวจี๊ด

72 wish list
Comfort & Elegance
with Mocha Mousse

74 flower corner
Yellow Harmony
ความเรียบง่ายที่ลงตัว

76 *update product*

LIFESTYLE

79 easy recipe
Homemade Pizza
อร่อยแบบครบเครื่อง

86 interior gallery
Mammals Solo Exhibition
มิติในงานศิลปะของ วิษณุพงษ์ หนูนันท์

90 talk about
Ice Cream Samosorn
ความทรงจำที่คิดถึงของเชฟกวง-คณิน บุญต้นบุตร

92 art room
เทศกาลงานออกแบบกรุงเทพฯ 2568 :
พื้นที่แลกเปลี่ยนและแบ่งปันความคิดสร้างสรรค์
เพื่ออนาคตสังคมเมือง

GOURMET & CUISINE
YOUNG CHEF 2025

เวทีประชันฝีมือแข่งขันทำอาหารระดับอุดมศึกษา

เปิดศึก!
โชว์สกิลขั้นเทพ
เฟ้นหาเชฟเยาวชนรุ่นใหม่
สู่เชฟมืออาชีพ

ชิงเงินสด
และของรางวัล
รวมมูลค่ากว่า
300,000
บาท

Local to
"จากรสชาติท้องถิ่นสู่เวทีโลก"
GLOBAL

ติดตามข่าวสารการแข่งขันได้ที่ Facebook :
Gourmet & Cuisine Young Chef

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
Line ID : @youngchef
E-mail : gourmetyoungchef@gmail.com

เปิดรับสมัครและส่งผลงาน
ตั้งแต่ 1 พ.ค. – 30 มิ.ย. 68

จัดโดย
Gourmet & Cuisine | KITCHEN&HOME | เปรี้ยวปาก | แจกจาน

สนับสนุนโดย
thammachart seafood ธรรมชาติ อีฟู้ด | Tecnogas | Tecno+ | LENÔTRE CULINARY ARTS SCHOOL

KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN
Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฎ์

CFO
Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี วิริยะรังสฤษฎ์

EXECUTIVE DIRECTORS
Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฎ์
Pakanee Viriyarungsarit ภาคนี วิริยะรังสฤษฎ์
Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER
Pakanee Viriyarungsarit ภาคนี วิริยะรังสฤษฎ์

PUBLISHING EDITOR
Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฎ์

EDITOR-IN-CHIEF
Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

DEPUTY EDITOR
Nalinnart Siriboon นลินนาถ ศิริบุญ

ONLINE EDITOR
Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

CREATIVE CONTENT
Nutnaree Chumchaunwong ณัฏฐ์นรี จ่ำชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF
Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประกัตฐโกมล

PROOFREADER
Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ ธีระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY
Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR
Kontanun Sunthitiseree คนธนันท์ สัญฐิติเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER
Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบูรณ์

SENIOR PHOTOGRAPHERS
Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ
Apichart Wannawal อภิชาติ วรรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS
Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุติ
Natcha Suwanpraoprerd ณัชชา สุวรรณเพราเพริศ
Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คนึงศีลศุภผล

PRODUCTION MANAGER
Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR
Pattar Torodcharoen ภัทรา โตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER
Aphitchaya Phrueksa-aphon อภิชญา พฤกษอาภรณ์

ADVERTISING MANAGER DEPT
Sasathorn Bunnag ศศธร บุนนาค

ADVERTISING SECRETARY
Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

ADVERTISING COORDINATOR
Sasiwimon Sripim ศศิวิมล ศรีพิมพ์

สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา
สมาชิก และกองจัดการ ติดต่อที่
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
0 2691 4126-30
0 2276 2336
kitchen2549@yahoo.com

แยกสี
บริษัท สุนทรฟิล์ม จำกัด 0 2216 2760 0 2216 2769

พิมพ์ที่
SIAM M&B PUBLISHING 0 2690 0919-20 0 2690 0924

จัดจำหน่าย
เพ็ญบุญ 0 2278 0709-12 0 2279 1699

EDITOR'S NOTE

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ เมื่อโลกเข้าสู่ยุค Digital & AI Transformation แม้จะมีเรื่องราวและทักษะใหม่ๆ ให้เราต้องเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา แต่ในขณะเดียวกันก็นำเอาความสะดวกสบายเข้ามาในการใช้ชีวิตของเราด้วย ยกตัวอย่างใกล้ตัวในห้องครัว เหล่าเครื่องครัวอัจฉริยะช่วยทำเมนูอาหารได้หลากหลาย ง่าย และรวดเร็วกว่าที่เคย หม้อหุงข้าวหนึ่งใบไม่ได้มีฟังก์ชันแค่เพียงหุงข้าว แต่ยังทำได้ทั้งอบขนมปัง ทำซุป นึ่ง ตุ๋น ทำความสะอาดตัวเอง หรือกระทั่งเชื่อมต่อกับแอปพลิเคชันควบคุมการทำงานผ่านหน้าจอ กระทั่ง AI ก็สามารถช่วยเราคิดเมนูเฮลท์ตี้หรือทำลิสต์รายการสำหรับจ่ายตลาดได้ในชั่วพริบตา

การออกแบบบ้านจึงต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงนี้เช่นกัน ทุกวันนี้ใครที่กำลังสร้างหรือตกแต่งบ้านจะเห็นว่าเรามีนวัตกรรมใหม่ๆ เป็นทางเลือกมากมาย เพราะการสร้างบ้านไม่ได้มองแค่ปัจจุบัน แต่ต้องมองถึงอนาคตในอีก 5-10 ปีข้างหน้า ว่าไลฟ์สไตล์ของตัวเราและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการใช้ชีวิตจะเปลี่ยนไปอย่างไร เครื่องมือเครื่องใช้ยุคใหม่ ระบบรักษาความปลอดภัย ระบบพลังงานในบ้าน ฯลฯ เพื่อบ้านที่พร้อมอยู่อาศัยจะได้ตอบโจทย์การใช้ชีวิตอย่างแท้จริง

และการสร้างบ้านในฝันจะเมื่อไหร่ก็ไม่สายเกินไป ฉบับนี้ Kitchen Series พาไปชมแนวทางการปรับโฉมบ้านทาวน์เฮาส์อายุกว่า 35 ปีที่ลูกสาวตั้งใจทำให้กับคุณพ่อคุณแม่ ออกมาเป็นบ้านที่สดใสดีต่อใจผู้อยู่อาศัย ตามด้วยบ้านหลังใหม่ที่ออกแบบตามฝันของตัวเองไม่ต้องเหมือนใคร มอบความฮีลใจในวันที่ค่อยๆ แต่งเติม

ขอให้ทุกคนมีความสุขในบ้านที่เรารักทั้งวันนี้และในอนาคต แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภาพจากปก
ภาพ • วิวัฒน์ ภัยวิมุติ
สไตลิสต์ • ชลดา อนันต์นาวีนุสรณ์
ขอบคุณสถานที่ • คุณเอวารินทร์ เปรมปรีชากุล

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร

SUBSCRIBE NOW

สมัครสมาชิก 1 ปี 1,000 บาท

จากราคาปกติ 1,200 บาท

รับกระเป๋าผ้าอเนกประสงค์ 1 ใบ

สมัครสมาชิก 2 ปี 2,000 บาท

จากราคาปกติ 2,400 บาท

รับกระเป๋าผ้า 1 ใบ และเลือกรับพ็อกเก็ตบุ๊ก

Kitchen Space & Layout ไซส์แบบไหนก็เป็นครัวในฝันได้

หรือ Nature Kitchen ครัวชิดธรรมชาติ 1 เล่ม