

หัวข้อวิจัย	การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี
ผู้ดำเนินการวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เรณูมาศ กุละศิริมา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นุจิรา รัศมีไพบูลย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง
ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง
หน่วยงาน	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปีการศึกษา	2560

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในเมืองพัทยา โดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยกึ่งทดลอง เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม และทดลองพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้สถิติค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบแบบที (t-test) ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค (SWOT) การสังเคราะห์ข้อมูล และการวิเคราะห์เนื้อหา สำหรับสำหรับผลการทดลองใช้วิธีการประเมินเชิงคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น ผลการวิจัยพบว่า:

1. ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับวิธีดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในเมืองพัทยา พบว่า มีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.01 ในเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ และเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น ส่วนเรื่องยกระดับมารับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว เรื่องการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น และในภาพรวมไม่แตกต่างกัน

2. รายการอาหารท้องถิ่นพัทยาคัดเลือกมาพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ได้จากการสังเคราะห์ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึกและผลการสำรวจ จำนวน 8 รายการ ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก น้ำพริกไข่ปู ปลาหมึกน้ำดำ แกงส้มปลาเรียวเขียว ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน ทอดมันปลาอินทรีกับน้ำจิ้มซีฟู้ด แจงลอน ห่อหมกปลาอินทรี หลังจากการทดลองพัฒนาและประยุกต์เพื่อจัดทำเป็นสูตรรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาชิงสร้างสรรค์ประเภทต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว ได้รายการอาหารท้องถิ่นพัทยาชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว จำนวนทั้งหมด 19 รายการ และ อาหารชุด 2 ชุด ได้แก่ อาหารจานเดียว: ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีกแบบ 1, 2 และ 3 ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ ข้าวราดซอสแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ข้าวทุโชนเสิร์ฟพร้อมแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ผัดไทยเส้นดำ ปลาหมึกน้ำดำ สลัดโรลปลาเห็ดโคน หอยนางรมสดกับเครื่องเคียง น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ อาหารประเภทกับข้าว: ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน พล่าทะเล อาหารประเภทเครื่องจิ้ม: น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟกับผักสด อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด: แจงลอนชวนชิมแบบ 1 และ 2 ห่อหมกปลาอินทรี 3 แบบ

1, 2 ทอดมันปลาอินทรีกับซอสซีฟู้ดแบบ 1 และ 2 และและนำมาจัดในรูปแบบอาหารชุด (set menu) 2 ชุด ประกอบด้วย ชุดที่ 1 ประกอบด้วย ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูเคียงกับน้ำพริกไข่ปูและผักสด เสริฟพร้อม ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน และชุดที่ 2 ประกอบด้วย ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ เสริฟพร้อมต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน

3. กลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา มี 6 กลยุทธ์ย่อย

- 1) ควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา
- 2) คัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ
- 3) ยกระดับตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ
- 4) ใช้เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น
- 5) ออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น
- 6) จัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

Research Title	Developing Creativity Menus for Tourists to Value-added the Local Foods of Restaurants in Pattaya City, Choburi Province
Researcher	Asst. Prof. Renumas Gulasirima (Ph.D.) Asst. Prof. Nujira Rasamipaiboon Asst. Prof. Premruetai Yambanjong (Ph.D.)
Research Consultants	Assoc. Prof. Obcheuy Wongtong
Organization	Graduate school, Suan Dusit University
Year	2017

This research using mixed methodology is mainly aimed to propose the strategies for developing creative food items for tourists to value added to local food for restaurants in Pattaya City. The data gathering were collected by sample survey, in-depth interview, and focus group. The statistical data analysis was processed by mean, standard deviation, and t-test. For qualitative data, analyzing tools included SWOT, synthesis, content analysis and quasi experimental results, the creative local menus were evaluated qualitatively by local food expertness. The results revealed that:

1. Thai tourists and foreign tourists' opinions concerning the guidelines of for developing creative food items for tourists to value added to local food for restaurants in Pattaya City had significantly differences at 0.10 for selecting qualitative local raw materials and ingredients and using local cooking techniques whereas other strategies found non-significantly differences.

2. The 8 local menus for developing Pattaya City's creative menu was selected by synthesizing qualitative and quantitative data. The 8 selected local menus were as follows : Khao-man Som-tam Pla Kra- Ben Wan (Steamed Rice with Coconut Milk with Papaya Salad and Sweetened Sting Ray), Nam Phrik Khai Pu (Spicy Crab's Roe Sauce Served with Mixed Vegetable, Pla Muek Nam Dam (Boiled Squid with salted and caramel black sauce), Kaeng Som Pla Riao Saio Phrom Khai (Giant catfish with roes in hot and sour broth), Tom Yum Het Khon (Spicy Fish Mullet Jungle Curry), Thot Man Pla Insi (Deep Fried King Mackerel Fish Curried Pancake), Cheang-lon (Grilled King Mackerel Curried Fish Pancake), Ho-mok Pla Insi (Steamed Curried King Mackerel Fish). Quasi-research was conducted for developing and applying local recipes in term of food creativity in order to value-added and upgraded Pattaya City food for tourists. After the end of experimentation there were 19 creative a la carte menus and 2 set menus. A la carte menus were divided into 4 groups (one dish meal 9, main dish 2, dipping 1 and miscellaneous dish 2). One dish meal items were as

follow: 3 different styles of Coconut Rice with Papaya Salad and Caramelized Shredded Stingray, Thai Style Crab Mentaiko Dip with Fried Rice, Black Ink Sauce's Squid Fried Rice, Black Ink Sauce's Squid Pad-Thai, Pattaya's Pearls Sweet & Sour Broth with Twin Rice Pyramids, Pattaya's Pearls Sweet & Sour Sauce with Two Steamed Rice, Thai Style Crab Mentaiko Dip with Thai Angel Hairs. Main dish items were White Sanding Fish Spicy Soup and Pattaya Spicy Seafood Salad. Dipping item was Thai Style Crab Mentaiko Dip. Miscellaneous dish items were 2 different styles of Cheang-lon with Seafood dip, 3 different styles of Ho-mok Pla Insi, and 2 different styles of Thot Man Pla Insi. The 2 set menus were as follows : the 1st set menu consisted of Thai Style Crab Mentaiko Dip with Fried Rice & White Sanding Fish Spicy Soup and the 2nd set menu consisted of Black Ink Sauce's Squid Fried Rice & White Sanding Fish Spicy Soup.

3. The guidelines for developing creative food items for tourists to value Added to local food for restaurants in Pattaya City by 6 strategies :

- 1) Control the quality and nutrition of Pattaya City local cuisine.
- 2) Select qualitative local raw materials and ingredients.
- 3) Raise local food standards to be acceptable.
- 4) Use local cooking techniques.
- 5) Decorate, design, and serve with local style.
- 6) Organize creative local food promotion activities.