

จากผลการวิจัยกึ่งทดลอง คณะผู้วิจัยได้นำเสนอแนวคิดในการนำเอาจุดเด่นของอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการมาสร้าง Story เพื่อรังสรรค์ออกมาเป็นเมนูต่างๆ ที่สามารถสร้างเป็นจุดขายของรายการอาหารแต่ละชนิด พร้อมทั้งชื่อรายการอาหารแต่ละชนิดเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อสื่อถึงรูปลักษณ์ของอาหารแต่ละจาน ส่วนผสมของวัตถุดิบท้องถิ่นที่นำมาปรุง และเทคนิคการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม รวมทั้งสื่อถึงรสชาติของรายการอาหารแต่ละชนิด สำหรับเชิญชวนและจูงใจนักท่องเที่ยวให้อยากลิ้มลอง และเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารพืชมหายซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านการบริโภคสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นพืชมหายจากอดีตสู่ปัจจุบัน นอกจากนี้การออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์ได้คำนึงถึงรายการอาหารที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย โดยเลือกรายการอาหารที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับในหมู่นักท่องเที่ยว เพื่อนำมาประยุกต์และออกแบบเป็นรายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ประเภทต่างๆ ผัดไทยปลาหมึกน้ำดำ ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ ต้มยำปลาเห็ดโคน ปลาทะเล เป็นต้น ในขณะเดียวกันก็ได้มีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม เช่น ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวได้เกิดการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นพืชมหายในรูปแบบอื่นๆ แต่ได้มีการปรับปรุงรูปลักษณ์ของอาหารในด้านการออกแบบตกแต่งและวิธีการรับประทานเพื่อเข้าถึงผู้บริโภคได้ง่ายและสร้างการยอมรับมากขึ้น นอกจากนี้การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ได้คำนึงถึงวิธีการรับประทานเพื่อช่วยในการออกแบบรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่สอดคล้องตามวัฒนธรรมของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยยังคงเอกลักษณ์และสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารพืชมหาย และเลือกใช้ภาชนะท้องถิ่นเพื่อใช้ในการตกแต่งที่สื่อถึงความเป็นอาหารไทยท้องถิ่นให้ผสมผสานกลมกลืนกับการตกแต่งงานแบบวัฒนธรรมทั้งตะวันออกและตะวันตก

คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลแนวคิดการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพืชมหายเชิงสร้างสรรค์ พร้อมภาพตัวอย่างรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาและออกแบบตกแต่งเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นในพืชมหายสำหรับนักท่องเที่ยว โดยเป็นอาหารท้องถิ่นที่มีการออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทั้งประเภท A la carte และ Set menu ดังนี้

อาหารประเภท A la carte จำนวน 19 รายการ ได้แก่

1. ข้าวมันกระเบนหรรษา (ข้าวมันส้มตำปลากระเบนฉีก : Coconut Rice Caramelize Shredded Stingray) ที่มาพร้อมกับการออกแบบเชิงสร้างสรรค์ 3 รูปลักษณ์ที่ให้อารมณ์และความรู้สึกถึงบรรยากาศในความเป็นอาหารท้องถิ่นพืชมหายที่แตกต่างกัน
2. ผัดไทยนิลกาฬ (ผัดไทยปลาหมึกน้ำดำ : Black Sapphire Pad-Thai)
3. ข้าวผัดอัศวินรัตติกาล (ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ : Squiz Dark Night Fried Rice)
4. ข้าวแครปซี่ (ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู : Thai Style Crab Mentaiko Dip with Fried Rice)
5. เส้นนายกปู (น้ำพริกไข่ปูคู่กับเส้นหมี่ : Thai Style Crab Mentaiko Dip with Thai Angel Hairs )
6. แครปซี่ (น้ำพริกไข่ปู : Thai Style Crab Mentaiko Dip)

7. ไวท์แซนด์&เดอะจิ้งเกิล (ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคนไร้ก้าง : White Sanding Fish Tom Yum)
8. นารีลัลลา (หอยนางรมทรงเครื่อง : Oyster Shooter )
9. อัศวินสามสหาย (ห่อหมกปลาอินทรี, ห่อหมกกุ้งและห่อหมกไข่ปลาเรียวเขียว : Three Kings of Fisherman)
10. ปริศนาแห่งพัทยา (ห่อหมกรวมมิตรทะเล : Sea-cret of Pattaya)
11. สามสหายอ่อยได้ถ้อย (ห่อหมกปู ห่อหมกปลาอินทรี ห่อหมกกุ้ง : Steamed Seafood Panacotta)
12. ทูโตนราดหน้า (ข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวหอมมะลิราดแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว และปลาอินทรีทอด : Pattaya's Pearls Sweet & Sour Broth with Two Steamed Rice)
13. พิระมิดแฝด (ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมมะลิ ทานคู่กับแกงส้มปลาเรียวเขียวและไข่ปลาเรียวเขียว : Pattaya's Pearls Sweet & Sour Broth with Twin Rice Pyramids)
14. อินทรีแซ่บ (ทอดมันปลาอินทรี+น้ำจิ้มซีฟู้ด : King Macky Skewers)
15. อินทรีน้อยในรังแม่ (ทอดมันปลาอินทรีเสิร์ฟกับเกี้ยวทอดคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด : Little King in The Bird Nest)
16. ระเบิดปลา (แจงลอน : Fish Bomb)
17. ปลาสามแซ่บ (แจงลอน : Triplet Spicy Fish Bites)
18. เพื่อนทะเลล่องเรือน้อย (พล่าทะเล : Pattaya Spicy Cups )
19. Rock 'n Roll (สลัดโรลปลากุแล/ปลาเห็ดโคน : White Sanding Fish Rolls)

#### อาหารประเภท Set menu จำนวน 2 ชุด

1. ชุดทะเลดำ (Black Sea Meal ; ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ+ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคนไร้ก้าง)
2. ชุดพัทยาดelight (Pataya Delight Meal ; ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู+ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคนไร้ก้าง)

หลังจากนั้นคณะผู้วิจัยได้ทำการออกแบบใบปลิวเพื่อการทำงานด้านสื่อการตลาดและการโฆษณา สำหรับใช้เป็นข้อมูลเชิญชวนและประชาสัมพันธ์นักท่องเที่ยวให้รับประทานอาหารท้องถิ่น และได้เรียนรู้วัฒนธรรมเมื่อมาเยือนเมืองพัทยา การออกแบบรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาในเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้เป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของเมืองพัทยาสำหรับใช้เป็นสื่อเพื่อการตลาดและการโฆษณา มีรายละเอียดดังนี้