

เรื่อง น้ำพริกกุ้งแม่ปะใต้



รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

น้ำพริกกุ้ง เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวอำเภอแม่สอด อำเภอแม่สอดมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศพม่า ดังนั้นอาหารแห้ง เช่น กุ้งแห้ง ปลาตากแห้ง ปลาเค็ม และของทะเลสดอื่น ๆ จากทะเลอันดามัน จะผ่านเข้ามาขายในฝั่งอำเภอแม่สอดจำนวนมาก น้ำพริกก็เป็นอาหารพื้นบ้านของทุกภาค และโดยเฉพาะคนไทยจะนิยมรับประทานน้ำพริกเป็นกับข้าวมาแต่โบราณ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่ปะใต้ หมู่ที่ 3 ตำบลแม่ปะ ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2540 โดยการนำของ นางสินวล สิงห์สาย ที่เห็นว่าในช่วงฤดูหลังเก็บเกี่ยว บรรดาแม่บ้านว่างงาน ไม่มีงานทำ จึงคิดรวมกลุ่มเพื่อทำผลิตภัณฑ์จำหน่าย และมองว่า น้ำพริก เป็นอาหารหลักของคนไทย จึงร่วมกันคิดผลิตน้ำพริกกุ้งที่หาวัตถุดิบในท้องถิ่นได้ง่าย เก็บรักษาได้นาน และเป็นการทำกิจกรรมร่วมกันของกลุ่มแม่บ้าน จึงก่อตั้งขึ้น โดยผลิตน้ำพริกกุ้งจำหน่าย



ในท้องถิ่นปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่ม 35 คน กลุ่มมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ และนำผลิตภัณฑ์เข้ารับการ
คัดสรร ปี พ.ศ.2553 ได้ระดับ 5 ดาว

เอกลักษณ์/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

เอกลักษณ์ของน้ำพริกกุ้ง คือรสชาติที่เป็นกลางไม่เผ็ดมาก รสรวมทุกรส เก็บได้นานเนื่องจากขั้นตอนการผลิต
สะอาด การเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ที่มีหลายขนาดให้เลือกซื้อ

สถานที่ : หมู่ 3 ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก 63110

เบอร์โทร : 055 517528

เวลาทำการ : 07:00-18:00

คำสำคัญ : ของฝาก, น้ำพริก, น้ำพริกกุ้ง

ที่มา : <https://souvenirbuu.wordpress.com>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-01-25

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1904&code_db=620001&code_type=TK007