

Q4

2017

GENC

m a g a z i n e

FESTIVALS BRING HAPPINESS

EDITOR'S NOTE

Festivals Bring Happiness

ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ทำปีเก่าต้อนรับปีใหม่นี้ แต่ละคนคงมีวิธีการเฉลิมฉลองความสุขให้กับชีวิตในรูปแบบที่แตกต่างกัน สำหรับเราไม่ได้มองแค่ Celebrate Happiness แต่ยัง Celebrate Mistake ด้วย นั่นคือการสนับสนุนให้คนเมืองที่ต่างวัย ต่างความคิด ต่างสาขาอาชีพ ได้แชร์มุมมอง ประสบการณ์ต่างๆ ร่วมกัน เพื่อจุดประกายความคิดและนำไปสู่ไอเดียสุดใหม่ที่ไม่เคยมีหรือคิด เพราะการมองเห็นปัญหาจะนำไปสู่การแก้ปัญหาอย่างทันท่วงที ให้ความสำคัญ นั่นคือการเป็น Urban Living Solutions ที่แก้ปัญหาให้กับชีวิตคนเมืองในทุกๆ ด้าน

เราจึงพร้อมก้าวเข้าสู่ปีใหม่ 2018 พร้อมสิ่งใหม่ๆ ที่จะท้าทายจังหวะการเดินของหัวใจเราเหมือนเคย ในขณะเดียวกันทางอนันดาฯ ยังคงมุ่งมั่นการสร้างสรรค์และพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนเมืองให้ดีขึ้นยิ่งขึ้นในปีต่อไป โดยการพัฒนาโครงการที่อยู่อาศัยให้สามารถเติมเต็มความสุขให้กับคนเมืองในทุกๆ วันครับ

ชานนท์ เรืองกฤตยา
Editor in Chief



CONTENTS



INTERVIEW
PONGSUANG
KUNPRASOP

05



INTERVIEW
TEPPAWAN
KANINWORAPAN

08



INTERVIEW
MANASSALIL
MANOONPORN

11



NEIGHBORHOOD
RABBIT HOLE

14



NEIGHBORHOOD
LAYERS

15



NEIGHBORHOOD
CHANGWON EXPRESS

16



NEIGHBORHOOD
HANDS & HEART

17



NEIGHBORHOOD
SING SING THEATER

18



NEIGHBORHOOD
PESCA

19



DESIGN
FESTIVE DECORATION

20

CONTENTS



HOOK
SWEET ME BAKERY **23**



HOOK
MORI KITCHEN LAB **24**



HOOK
CHIMP TIM **25**



HOOK
STAR DELIVERY SERVICE **26**



NEIGHBORHOOD
TAPI GOONGYAKPAO **27**



HOOK
REN'AI CATERING **28**



YOUTH
SSPUNN **29**



EVENT
FREE FORM **31**



NEWS
AMC **34**

PHOTOGRAPHER : PUNSIRI SIRIWETCHAPUN / WRITER : RUJIRA JAISAK

Dudesweet

— Pongsuang Kunprasop

ไนต์ พงษ์สรอง คุณประสพ

นักจัดปาร์ตี้รุ่นเก๋าสำหรับคนสายอินดี้ปาร์ตี้



กว่า 15 ปีแล้วที่กลุ่ม
นักจัดปาร์ตี้รุ่นเก๋าใน
นาม Dudesweet ได้
สร้างความสนุกสนาน
ให้กับสายอินดี้ปาร์ตี้มา
แล้วทุกรูปแบบ ทุกครั้ง
ที่ฟลอร์ของปาร์ตี้
Dudesweet เปิดขึ้น
เราจะต้องได้พบกับ ไนต์
พงษ์สรอง คุณประสพ
ผู้ก่อตั้งคนนี้ด้วย
ความเป็น Dudesweet
ที่ไม่มีแนวเพลงสาย
EDM อยู่ในสารบบ
ถึงแม้จะไม่โดนใจวัยรุ่น
สายดีดแต่ทำไร่ แต่ก็
ครองใจหมู่เซเลบ
Influencer รวมถึง
คนทำงานในแวดวง
ดนตรี แฟชั่น และ
งานสร้างสรรค์ ที่ผ่าน
ประสบการณ์ปาร์ตี้
อย่างหนักหน่วงมา
พร้อมกับการเกิดขึ้น
ของ Dudesweet

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE



Dudesweet ยุคปัจจุบัน แตกต่างจาก Dudesweet ในยุคเริ่มต้นตั้งแต่ปี 2002 อย่างไรบ้าง

“แตกต่างกันมาก เพราะยิ่งเราโตขึ้น เราก็รู้จักคนที่อายุเท่ากับเราตอนปีแรกที่ทำปาร์ตี้ (2002) น้อยลง หรือแทบไม่มีเลย เพราะปาร์ตี้นั้นเป็นเรื่องของคนหนุ่มสาว แต่เพิ่งมาตระหนักว่าข้อดีของการอยู่มาอย่างหนึ่ง คือคนที่เคยอยู่บนฟลอร์ปาร์ตี้ในช่วง Dudesweet ยุคแรกๆ ตอนนั้นเขาโตเป็นเจ้าคนนายคนในวงการออกแบบ วงการดนตรีกันหมดแล้ว แต่กลุ่มนี้ก็จะไม่ค่อยตื่นกันแรงมากแล้ว เพราะอายุก็ 30-45 ปีกันแล้ว ตอนแรกเราก็มองเป็นข้อเสียว่าปาร์ตี้ควรเด็กตลอดเวลา และเคยคิดพยายามให้ปาร์ตี้ไล่ตามเด็กรุ่นใหม่ให้ทัน แต่รู้สึกมันไม่เวิร์คหรอก ส่วนใหญ่คนรุ่นเดียวกันก็อยากจะทำกับกลุ่มคนรุ่นเดียวกัน”

“แต่ไปๆ มาๆ การอยู่มาบนดินกลายเป็นข้อดี เพราะเราเลยได้ทั้งกลุ่มเก่า กลุ่มใหม่ ตอนนี้อะไรเลยแยกสองกลุ่มไปเลย คือให้ห้องๆ รุ่นใหม่ที่ออฟฟิศ Dudesweet เมาไปจัดปาร์ตี้สำหรับวัยรุ่น เป็น Dudesweet เวอร์ชันเด็กประสาทแดกเหมือนตอนเราสมัยเด็กๆ แต่ก็ไม่มันแนวเพลง EDM เพราะยังเฝ้าระวังความเป็นปาร์ตี้แนวเพลงอื่นที่อยู่เสมอ ส่วนเราก็ไปดูกลุ่มผู้ใหญ่ เพราะเจอบอเรนซ์มันเป็นเรื่องของประสบการณ์ คนต่างรุ่นกัน ก็โตมากับบรรยากาศเพลงคนละแบบ ตอนนี่ Dudesweet เลยมี 2 พาร์ตี้ คือเวอร์ชันเด็กเล็กและเด็กโต แต่ถึงเวลามันก็คละๆ กัน ”

คุณไนต์ ยกตัวอย่างปาร์ตี้เวอร์ชันเด็กโต อย่างงาน Sangsom The North Full Moon ที่แสงไสมเป็นสปอนเซอร์จัดงานปาร์ตี้ โดยเชิญคนทำงานในแวดวงสร้างสรรค์ให้เดินทางด้วยเครื่องบินเหมาลำไปปาร์ตี้ที่จังหวัดเชียงใหม่ พร้อมนอนโรงแรมหรู “งานนี้เราได้ร่วมทำงานกับศิลปินถึง 2 ท่านด้วยคือ พีดีวง ดวงฤกษ์ บุนนาค และบริษัท Trimode ที่ดูแลในส่วนอง Art Installation ในงาน ในขณะก็ Dudesweet ดูแลในเรื่องแสง และดนตรี”

ความเข้มข้นของการปาร์ตี้เปลี่ยนไปตาม Energy

“ช่วงที่คนเราฟังเพลงเยอะสุดคือช่วงเรียนมหาวิทยาลัย เป็นวัยที่คนเราจะคอยติดตามดนตรีใหม่ๆ แต่พอเลย 30 ชีวิตจะเริ่มมีอย่างอื่นต้องทำมากจนไม่เหลือเวลาฟังเพลงเท่าเดิม และจะไม่ค่อยอยากสูญเสียพลังงานในการตื่นกันเยอะ และจะเลือกปาร์ตี้ที่ไปมากขึ้น จากเมื่อก่อนเคยปาร์ตี้อาทิตย์ละ 4 วัน ก็อาจจะเหลือแค่เดือนละครั้ง”

“เราในฐานะที่เป็นเจ้าของปาร์ตี้ และเราก็หยุดอายุตัวเองไม่ได้ ถึงแม้ปีนี้ก็จะ 37 ปีแล้ว เราคิดว่าสิ่งที่คนเราต้องโตตามอายุ คือมารยาทและวิถีคิด แต่เรื่องความสุขในการใช้ชีวิต เรายังคิดว่าตัวเองอายุ 25 อยู่ก็ยังคงตื่นตื่นกับอะไรหลายๆ อย่าง แต่ไม่ได้หมายความว่าเราจะไปทำตัวให้เด็กแบบแต่งตัวอึปๆ เนียนๆ กับเด็กแล้วนะ เพราะเอาจริง ๆ ตอนนี่เราก็เริ่มสนุกกับการคิดว่าเราอยากเป็นผู้ใหญ่แบบไหนดีที่ไม่ต้องอึ้ง”

นิยามของการปาร์ตี้เปลี่ยนแปลงอย่างไร

“ความหมายของคำว่าปาร์ตี้ ยังคงไม่เปลี่ยน นั่นคือ การสังสรรค์ มาผ่อนคลาย และการได้อยู่ร่วมกับคนอื่น แต่ที่เปลี่ยน คือ energy มากกว่า เพราะ energy ของแต่ละยุค ขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมดนตรี วัฒนธรรมอาหาร จนถึงวัฒนธรรมด้านเทคโนโลยีในตอนนั้น เช่นสมัยก่อนที่ยังไม่มีโลกโซเชียล คนจะโฟกัสกับดนตรีเป็นหลัก และจะไม่สนใจว่าสภาพหลังจากปาร์ตี้เป็นยังไง แต่ตอนนี้เราจะไม่ค่อยเห็นภาพคนปาร์ตี้ทะเลาะหรือชกแล้ว เพราะคนห่วงภาพลักษณ์ตัวเองกันมากขึ้น ดังนั้นการบิลด์อารมณ์คนก็เป็นการท้าทายอย่างหนึ่งของดีเจ ว่าจะทำยังไงให้คนสนุกตลอดเวลา แม้เขาจะไม่โฟกัสกับดนตรีตลอดเวลา เช่น เต้นๆ อยู่ แล้วกับซึกมือถือ การเต้นมันก็ขาดช่วงแล้วผมเลยไม่แปลกใจที่ว่าทำไมเพลง EDM ถึงเวิร์คกับคนยุคนี้เท่าที่หนึ่งมีเรื่องให้โฟกัสกันสองเรื่อง เพราะว่ามันเป็นดนตรีจังหวะ-อึดๆ ตลอดเวลา เหยหน้าจากมือถือมาที่เต้นต่อได้เลย แต่สำหรับดนตรีร็อก หรืออิเล็กทรอนิกส์ โครงสร้างของมันมีช่วงผ่อนช่วงพัก”

PREVIOUS ARTICLE



แล้ว Energy ในการปาร์ตี้ของคุณตอนนี้

“แต่ก่อนเวลาไปปาร์ตี้ แท้ผมจะเป็นแก๊งเปิดฟลอร์ตลอด คือเข้าไปปั๊บจะเต้นเลย เมื่อก่อนจะปาร์ตี้อาทิตย์ละ 4 วัน แต่ตอนนี้อาทิตย์ละวันก็เยอะแล้ว ลักษณะการปาร์ตี้ก็เปลี่ยนไปเป็นการนั่งในบาร์ ทั้งที่เมื่อก่อนเคยคิดว่าจะนั่งบาร์ทำไม เพลงก็ไม่ดังเต้นก็ไม่ได้อ”

NEXT ARTICLE



Dudesweet จัดงานมาทุกรูปแบบแล้วหรือยัง อย่างล่าสุดที่จัดปาร์ตี้ให้กับงาน Sangsom The North Full Moon ก็มี Dudesweet Airline สร้างความสนุกตั้งแต่การเดินทางบนเครื่องบินเหมาลำมาแล้ว

“ก็เป็นหนึ่งในความพีคของชีวิตการทำปาร์ตี้ ตอนที่นั่งเครื่องกลับจากปาร์ตี้ Sangsom The North Full Moon ที่เชียงใหม่ ยังคิดเลย ว่าปาร์ตี้นับเรือ รถเมล์ เครื่องบินก็ทำมาแล้ว ตอนนั่งเครื่องแถมไฟ ถ้าให้คิดว่ามีอะไรที่ Dudesweet ยังไม่เคยทำปาร์ตี้ ก็คิดไม่ออก เพราะที่ผ่านมาทำอะไรก็ได้ก็ทำหมดแล้ว คนที่เข้าในงานก็มีมาแล้ว ตอนนั้นก็พยายามคิดว่ามีอะไรที่ยังไม่เคยทำในปาร์ตี้บ้าง เพื่อที่จะได้ทำอีก”

วิธีการวัดความสำเร็จของการจัดปาร์ตี้แต่ละครั้ง

“วัดจากมีคอมเพล็กซ์บนฟลอร์ตอนเพลงสุดท้ายของคืนมากแค่ไหน เวลาผมทำปาร์ตี้ ไม่ว่าจะงานจะมีคน 5 คนหรือเป็นพันคน ผมก็เต็มทีถึงนั้น แต่จะเอาเขาอยู่ทั้งหมดคืนได้แค่ไหน อันนี้เป็นเรื่องยากที่สุดแล้ว เมื่อก่อนตอนพลั้งเยอะๆ งานเปิดตี 2 คนก็ยังไม่ยอมกลับ แต่เดี๋ยวนี้คนเนื้อเรื่อง เพราะคืนหนึ่งมีเรื่องให้ใจวังเวงเยอะ เช่นข้อความที่เพื่อนส่งมา หรือการโพสต์รูปในอินสตาแกรมที่ทำให้เห็นว่าใครอยู่ไหน จะไปหามันตีใหม่ ในขณะที่เมื่อก่อนไปปาร์ตี้ไหน ก็จะเริ่มตั้งแต่หัวค่ำแล้วอยู่ยาวจนเลิกปาร์ตี้ แต่เราก็ไม่ได้รู้สึกว่าวันวานมันดีกว่านะ เพราะเราไม่มองกลับไปในอดีตอีกต่อไปแล้ว แต่ที่มองเพื่อหาช่องทางว่าจะทำอย่างไรให้คน engage หรือมีส่วนร่วมกับปาร์ตี้มากขึ้น ซึ่งเป็นโจทย์ที่นักจัดปาร์ตี้และโปรดิวเตอร์ทุกคนปวดหัวอยู่ เพราะพฤติกรรมของคนปาร์ตี้เปลี่ยนไป อย่างคนสายอินดี้ก็จะไม่ปาร์ตี้หนักหน่วงเหมือนเมื่อก่อน เพราะห้าปีที่ผ่านมามีเพลงสายอินดี้มันก็ไม่หนักเหมือนก่อน เราก็พยายามสร้าง energy หนักๆ ให้กับคนมาปาร์ตี้ เพราะเรารู้สึกว่าถึงเวลาแล้ว”

นอกจากจัดปาร์ตี้แล้ว Dudesweet ยังจัดทำ www.dudesweet.org/thirdworld นิตยสารออนไลน์ที่คอนเทนต์ทันสมัยใหม่ที่สนุกและเสียดสีออกมา

“ผมเริ่มต้นชีวิตการทำงานด้วยการเป็นนักเขียนมาก่อน คือเรียนจบคณะนิเทศศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร แล้วมาเป็นนักเขียนที่นิตยสารแพรวสุดสัปดาห์ ซึ่งเป็นงานในฝันตอนเด็กๆ เพราะเป็นนิตยสารโปรดตอนวัยรุ่น แต่พอทำงานนิตยสารสักพักก็คิดว่า ทำไม่ฝันเลิกจึง ไม่อยากทำงานของตัวเองบ้างหรือ ส่วนปาร์ตี้นี่เป็นอะไรที่ไม่เคยอยู่ในแผนการของชีวิตมาก่อน แต่ก็นำพาอะไรดีๆ มาให้ชีวิตหลายอย่าง ตอนที่รู้สึกว่าชีวิตโอเคแล้ว ก็เลยกลับมาทำเขียนอีกครั้งหนึ่ง เพราะเป็นสิ่งที่ตัวเองเคยทำได้ดี ข้อดีของ Third World อย่างหนึ่งคือ ปกตินิตยสารจะพยายามจัดอีเว้นท์เพื่อหารายได้ซัพพอร์ต แต่ในเมื่อเราเริ่มจากทำอีเว้นท์อยู่แล้ว มันก็ไม่ต้องเสียเวลาสร้างความสำเร็จอย่างหนึ่งที่เราจะจัดปาร์ตี้เป็นหรือเปล่า แล้วการทำนิตยสารออนไลน์ก็เป็นแพลตฟอร์มโปรดิวต์ที่เราได้ด้วย ใครที่ไม่ปาร์ตี้ก็สามารถอ่านนิตยสารออนไลน์ได้ที่บ้าน”

รูปแบบการ Celebrate ของตัวเองก็เปลี่ยนไป

“เมื่อก่อนถ้าออกจากบ้านไปปาร์ตี้ไม่เคยกลับบ้านก่อนตี 5 เลยนะ (หัวเราะ) แต่ตอนนี้การแสวงหาความสุขคือ การพยายามไม่เจอคนเยอะ ซึ่งก็ประหลาดดี คงเพราะชีวิตเราอยู่กับคนเยอะๆ มาตลอดนี่ จากที่เคยเลือกไปที่ๆ คนเยอะๆ ตอนนั้นก็ชอบไปร้านที่ไม่ค่อยฮิต ถ้าอยู่กับบ้าน เวลามือถือดัง ก็จะมองจอแต่ไม่รับสายบ่อยมาก (หัวเราะ) เพราะที่เที่ยงๆ คงเพราะรู้สึกว่าปีที่ผ่านมาใช้ค่าพุดเยอะเกินโควตาไปมากแล้ว”

“คือตอนนี้ชีวิตเป็นอะไรที่หยิ่งหย่างมาก”



— **TEPPAWAN KANINWORAPAN**

บาส เทพวรรณ คณินวรพันธ์

ZAAP PARTY

นักจัดปาร์ตี้ที่สร้างความสนุก
สุดแซบให้กับวัยรุ่น

กว่า 5 ปีแล้วที่ Zaap Party หรือที่รู้จักกันในฐานะนักจัดปาร์ตี้ นักจัดคอนเสิร์ต และออร์กาไนเซอร์รุ่นใหม่ของไทย ได้สร้างสีสันความสนุกสนานให้กับคนเมืองกับการจัดปาร์ตี้ถึง 600 กว่างาน ไม่ว่าจะเป็นงานที่มีส่วนร่วมจัดงานอย่าง Waterzonic (จัดเป็นปีที่ 4), งาน S2O (Songkran's Official Electronic Dance Music Festival จัดขึ้นเป็นปีที่ 3), งาน Fullmoon Party Live in Bangkok และ Fullmoon Party Live in Yangon จนถึงงานที่รับเป็นออร์กาไนเซอร์อย่าง SPACEJAM, Don't Let Daddy Know Thailand (DLDK) และ งาน G19 ของค่าย Genie Records เป็นต้น บาส - เทพวรรณ คณินวรพันธ์ หนุ่มวัย 26 ผู้ก่อตั้งคนนี้ไม่ใช่แค่จับเคสให้ Zaap Party เป็นนักจัดปาร์ตี้ตัวท็อปของประเทศ แต่นิยามต่อไปของ Zaap Party คือ นักจัดปาร์ตี้ที่ตอบสนองความต้องการของวัยรุ่น หรือเป็นไลฟ์สไตล์ของวัยรุ่นนั่นเอง

จากคอนเสิร์ต Live Band สู่อุทศกาล EDM ระดับประเทศ

“ช่วงทำ Zaap Party 2 ปีแรก เรานับจัดคอนเสิร์ตดนตรีสดจากวงดนตรีที่รู้จักกันดี แต่วันหนึ่ง เราก็เริ่มแปลกใจว่าคนที่เคยมางานเราเริ่มหายไปไหน ไม่ว่าจะเป็นคนที่เป็นกลุ่ม Influencer หรือเพื่อนๆ เรา เพราะกระแสเพลงของโลกและไทยเปลี่ยนไป คนหันมาชื่นชอบเพลง EDM ซึ่งมีหลากหลายแนวอยู่ในนั้น ทำให้เราต้องขยับตามและก้าวมาจัดงานแนวเพลง EDM เหมือนกัน”

“ครั้งแรกที่ Zaap Party กระจุกตัวสู่งานเพลงแนว EDM คืองาน Waterzonic ปี 2014 เป็นเทศกาลเพลง EDM พร้อมคอนเสิร์ตสดวงดนตรีที่นำเข้ามาเล่นด้วย จากงาน Waterzonic ครั้งแรก จนถึงตอนนี้รูปแบบก็เปลี่ยน เราไม่ได้เลือกแต่ดีเจชื่อดังที่มีความ Mass หรือเป็น Mainstream เท่านั้น แต่เรานำเสนอแนวเพลงที่หลากหลายมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็น แทรนซ์ (Trance) เทคโน (Techno) เป็นต้น และในอนาคตไม่ว่าแนวเพลงจะกลับมาเป็นฮิปฮอป หรือแนวไหน เราก็ปรับตัวให้เข้าไปอยู่ได้ทุกจุด คือเราต้องปรับตัว ทำคอนเทนต์ และครีเอทีฟวันที่เหมาะกับยุคสมัย”

“เวลาทำงานอะไร ผมจะเริ่มต้นจากการคิดคอนเซ็ปต์ก่อน ไม่ว่าจะเป็นงาน ‘Single Festival’ เทศกาลคนโสดที่ใหญ่ที่สุด ที่คนหนุ่มสาวหน้าตาดีมารวมตัวกัน เป็นงานคอนเสิร์ตดนตรีสดที่มีคอนเซ็ปต์ หรืองานเพลง EDM เราก็ไม่ได้แค่นำดีเจที่มีชื่อเสียงมาเปิดเพลง แล้วขายแต่ความดังงมงาย แต่เราอยากสร้างงานที่มีเอกลักษณ์ของเราเอง”



จากความล้มเหลวของการจัดคอนเสิร์ตครั้งแรก มาสู่การจัดกลุ่มลูกค้าวัยรุ่นของ Zaap Party

“ตอนผมเรียนอยู่ปี 3 คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เคยจัดคอนเสิร์ตการกุศลของมหาวิทยาลัย ตอนนั้นจัดโดยไม่รู้กลุ่มเป้าหมาย เพราะคิดว่ายิงเพื่อนเราก็ต้องมาอยู่แล้ว แต่ที่โดนติงขนาดเพื่อนเรายังไม่ซื้อบัตรมาเลย ก็กลายเป็นว่างงานจริง ผมติดหนี้พ่อถึง 9 แสนกว่าบาท เมื่อได้มาทำปาร์ตี้ ทำให้รู้ว่าเราต้องรู้กลุ่มเป้าหมายชัดเจนก่อนครับ”

“ถ้าถามว่ากลุ่มเป้าหมายของ Zaap Party คือใคร ก็คือกลุ่มคนรุ่นใหม่ วัยรุ่น คนเจน Y หรือ Z เมื่อเรารู้แล้ว เราก็จะครีเอตคอนเทนต์ไลฟ์สไตล์กลุ่มนี้ เราจึงค่อนข้างแตกต่างจากออร์กาไนเซอร์อื่น เพราะเราจะรับเฉพาะงานที่เหมาะสมกับลูกค้ากลุ่มนี้เท่านั้นครับ”

ไม่ว่า Zaap Party จะก้าวเติบโตไปแค่ไหน ก็สามารถจับกลุ่มวัยรุ่นใหม่ๆ ได้ตลอด

“คนที่รู้จักเราและโตมากับเรา ถึงวันหนึ่งเขาก็ต้องโตขึ้น แต่ Zaap Party จะไม่โตขึ้น หมายความว่า Zaap ต้องลดอายุตัวเองลงให้เป็นวัยรุ่นตลอดเวลา นี่คือสิ่งที่สำคัญที่สุดสำหรับเรา ถ้าไม่อย่างนั้น Zaap Party ตายแน่นอน เพราะเราจะรู้จักคนแต่กลุ่มเดียว ซึ่งใจถ้อยของเราตอนนี้คือต้องไปทุกเจนเนอเรชันให้ได้ ตั้งแต่มีริยม จนถึง First Jobber และ Zaap Party ต้องจับลูกค้าใหม่ๆ ได้ตลอด”

“เราต้องปรับตัวอยู่ตลอดเวลาการ ‘Base on ตัวเรา’ มันจะเป็นกำแพงที่หนา และวันหนึ่งไม่อาจทำลายได้ ซึ่งจะทำให้เราเดินย่ำอยู่กับที่ในแบบที่เราคิดว่าถูกและใช่ แต่เมื่อเราทำลายกำแพงตรงนี้ได้ ก็ทำให้เรามองเห็นว่าเด็กกลุ่มนี้สนใจทำอะไรกัน ยกตัวอย่าง เด็กรุ่นเราอาจจะเล่นลูกแก้ว เล่นคาน์เตอร์เกมส์ แต่ตอนนี้เด็กๆ เล่นคาน์เตอร์ออนไลน์ เล่น ROV กันแล้ว ถ้าเราโฟกัสแค่ตัวเรา เราจะจัดแข่งลูกแก้วอย่างนั้นหรือ ดังนั้นผมจึงต้องทำงานโดย ‘Base on เด็กรุ่นใหม่’ ต้องริเริ่มให้ชัดเจนว่าวัยรุ่นสนใจ และทำอะไรกัน จากนั้นจึงค่อยจัดงานโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ส่งต่อไปครับ”

“Zaap is your friend” สู่ทุกไลฟ์สไตล์ของวัยรุ่น

“เมื่อก่อนเราพูดได้ว่าเป็นปาร์ตี้ของเด็กนักศึกษา แต่จากนี้เราจะขยายคอนเซ็ปต์เป็น ‘Zaap is your friend’ คือเราเป็นเพื่อนกับวัยรุ่น ถึงแม้ว่าจุดเริ่มต้นของ Zaap Party อาจมาจากการจัดปาร์ตี้ จัดคอนเสิร์ต เป็นออร์กาไนเซอร์ แต่จากนี้อะไรที่เกี่ยวข้องกับวัยรุ่นและเด็กรุ่นใหม่ เราจะเข้าไปอยู่ตรงนั้นด้วย ไม่ว่าจะเป็น ด้านการออกกำลังกายที่เราจัด Zaap Run งานวิ่งในมหาวิทยาลัย มี Zaap Play เป็นคอนเสิร์ตสำหรับคนรักเกมส์ มี Zaap on sale เป็นงานช้อปปิ้งที่รวบรวมร้านค้าออนไลน์ที่ใหญ่ที่สุด อีกทั้งเรากำลังขยายเป็น Zaap Music เพื่อเจาะกลุ่มเด็กมีริยม เป็นการสนับสนุนให้น้องๆ มีริยมเล่นดนตรี ฟอรัมวงกัน และสร้างสรรค์เพลงของตัวเอง โดยเราเป็นพื้นที่ให้น้องๆ ได้ออกมาแสดงความสามารถ เพลงที่ทำออกมาจะเป็นลิขสิทธิ์ของน้องๆ เอง เป็นต้น งานทั้งหมดนี้ก็ทำให้เราสนุกขึ้นหน่อย แต่ก็เหนื่อยขึ้นเยอะครับ”

กลุ่มคนทำงานที่มองหาปัญหา

“Zaap มีนโยบายว่าให้ทุกคนต้องมองหาปัญหา ถ้าทุกคนมองหาแต่ความสำเร็จ ความถูกต้อง หรือค่าชม ก็จะมีแต่ไอ้โก้และไม่มองเห็นข้อผิดพลาด Zaap Party ก่อตั้งมา 5 ปี จัดงานไปแล้ว 600 กว่างาน ตั้งแต่งานเล็ก กลาง จนถึงงานใหญ่ ซึ่งผมเห็นตัวเลขยังตกใจเหมือนกัน ความยากของแต่ละงานคือการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น ต่อให้เราจัดงานสถานที่ดี ปัญหาที่เกิดขึ้นเหมือนกัน ไม่ว่าจะเรื่องฟ้าฝนอากาศ เกิดปัญหานางงามได้ทุกรูปแบบ แต่ Zaap เป็นทีมที่ไม่เคยยอมแพ้นางงามเลย สู้จนวินาทีสุดท้ายครับ”

PREVIOUS ARTICLE



NEXT ARTICLE

ZAAP

เบื้องหลังของเสียงหัวเราะและความสนุกในงานปาร์ตี้

“งานของเราเป็นงานที่สร้างความสุขให้กับลูกค้า ถึงแม้ว่าในความเป็นจริงเราจะไม่ค่อยมากก็ตาม แต่เราก็สนุกกับการทำงานด้วย เป็นสิ่งที่เราต้องคอยเช็คตัวเองอยู่ตลอดเวลาว่าเราชอบงานนี้จริงมั้ย แต่ถ้าถามผม ผมทำได้เรื่อยๆ เลย เพราะเราชอบมองดูคนอื่นสนุกสนานเต็มที่ ก็อาจมีอิจฉาบ้าง (หัวเราะ) ที่เราต้องทำงานควบคุมอยู่น่าคอนโทรลเลอร์ แต่ความสนุกมันก็จะเกิดขึ้นหลังจากงานครับ มันเป็นความภูมิใจ และผมจะไม่คิดว่าตัวเองประสบความสำเร็จแล้ว เพราะจะทำให้เราท้อถอย ไม่อยากตื่นขึ้นมาทำอะไร เพราะเรายังมีข้อผิดพลาดที่เราต้องเรียนรู้ มีสิ่งที่เราอยากจะทำอยู่ ในวันนี้ผมรู้สึกว่าคุณแจ่มทำให้เราเดินต่อไป คือ แพชชั่น”

เตรียมสร้างความสนุกให้กับคนเมืองในช่วงเทศกาลคาน์คานว์

“ปีที่ผ่านมามา คุยกับเพื่อนก็ได้แค่ไปเที่ยวฉลองปีใหม่ในผับ ซึ่งน่าเบื่อมาก แล้วสำหรับเด็กรุ่นใหม่ หรือคนที่ชอบฟังเพลงและปาร์ตี้ แทนที่จะต้องไปเฉลิมฉลองปีใหม่ต่างประเทศ ให้เงินไหลออกนอกประเทศ Zaap Party เลยอยากต้องสร้างสรรค์อะไรใหม่ๆ เพื่อดึงดูดที่ทำให้กลุ่มคนเหล่านี้สนุกกับการคาน์คานว์ร่วมกับเพื่อนๆ ในประเทศได้ เป็นเหตุผลที่เราลงไปชวนพี่วุฒดีว่าลองจัดงานกันปีใหม่มั้ย เพราะเราเคยร่วมงานกันมาก่อนแล้วกับโปรเจกต์ S20 เลยเป็นที่มาของงาน The Bangkok Countdown (TBC) 2018 ร่วมกับ บริษัท วู้ดดี เวิลด์ จำกัด เป็นปาร์ตี้คาน์คานว์ที่โปรดัคชันจัดเต็มทั้งแสง สี เสียง พร้อมสนุกกับดนตรีจากดีเจชั้นนำของไทยและดีเจชื่อดังระดับโลก เพื่อให้คนไทยได้สัมผัสกับการเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่ที่แตกต่างกันเดิมครับ”



PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE

PHOTOGRAPHER : BINN BUAMEUNCHOL
WRITER : RUJIRA JAISAK

สาวนักจัดดอกไม้สุดครีเอทีฟจากเรือนดอกไม้ PLANT HOUSE

— Manassalil Manoonporn

มายด์ มนัสสิล มบุญพร

ในชีวิตประจำวัน และในวันพิเศษของเรา จะพบว่าดอกไม้มีส่วนร่วมอยู่ในทุกๆ โอกาสของชีวิต ด้วยเสน่ห์สีสันและความงามที่เป็นเอกลักษณ์ของดอกไม้บานาพันธุ์โลกนั้นสร้างความรู้สึกที่แตกต่างได้ เมื่อความงามของธรรมชาติเชื่อมโยงกับความคิดสร้างสรรค์ผ่านศาสตร์ที่เรียกว่าการจัดดอกไม้ จึงก่อเกิดการเชื่อมโยงระหว่างโลกแห่งความจริงและจินตนาการที่สร้างความสุข ความเซอร์ไพรส์ให้กับทั้งผู้ทำ ผู้ให้ และผู้รับ ในวันนี้เราจะพามาพูดคุยกับมายด์ มนัสสิล มบุญพร สำนักรักสดใส่ไม้ต่างกับดอกไม้ภายในเรือนจัดดอกไม้สุดเก๋อย่าง Plant House

จุดเริ่มต้นของ Plant House เรือนจัดดอกไม้สุดเก๋

“Plant House เกิดจากพาร์ทเนอร์ 2 คนค่ะ คือ มายด์ และคุณนนท์-นรฤทธิ์ วิสิฐนรภัทร ที่รู้จักกันมาตั้งแต่สมัยเรียนมหาวิทยาลัยด้านบริหารธุรกิจ ซึ่งเราทั้งคู่อยากหารูทีกิจทำ ก็มานั่งคิดว่าตัวเองมีต้นทุนความถนัดอะไรบ้าง จึงได้คำตอบว่าเป็นธรรมชาติ และดอกไม้ เพราะมายด์ชอบวิทยาศาสตร์ธรรมชาติตั้งแต่เด็ก ไม่ว่าจะเป็พวกแมลง สัตว์ หรือแนวชีววิทยา แต่เรามาเริ่มต้นจากดอกไม้ก่อน เพราะตลาดดอกไม้ยังไม่แอคทีฟมากเท่าไร หลังจากเป็นวัตถุดิบที่สามารถใส่ความคิดสร้างสรรค์ลงไปได้เยอะค่ะ”

คอนเซ็ปต์ของ Plant House

“Plant House คอนเซ็ปต์สโตร์ที่ให้บริการรับจัดดอกไม้ และมีผลิตภัณฑ์ในธีมเกี่ยวกับดอกไม้ ธรรมชาติ และแมลงมาขายด้วย โดยสัดส่วนดอกไม้สดจะอยู่ที่ประมาณ 50-60% ที่เหลือเป็นโปรดักส์ต่างๆ ที่ทั้งนำเข้าและทำเอง อาทิ การ์ด กรอบรูปดอกไม้แห้ง และแอคเซซอรี่ อย่าง Blossom Enamel Pins เป็นเข็มกลัดดอกไม้, Blossom Rings แหวนดอกไม้ และ Corsage ข้อมือดอกไม้ เป็นต้น โดยสินค้าทั้งหมดจะให้ความรู้สึกที่ดูมีชีวิตชีวา สามารถสร้างสีสันในชีวิตประจำวัน และให้จินตนาการต่อได้ค่ะ นอกจากนี้ที่ร้านแทบจะไม่ทั้งดอกไม้ใบไม้เลย เพราะจะนำดอกไม้ที่หลือมากับเป็นดอกไม้แห้งแล้วทำเป็นกรอบรูปดอกไม้แห้ง ที่สามารถ Custom เป็นชื่อหรือคำต่างๆ ได้ค่ะ”

การเรียนรู้ศาสตร์การจัดดอกไม้

“การทำงานทั้งหมดมาจากการฝึกฝนด้วยตัวเอง และเรียนรู้อะไรตั้งแต่ต้นค่ะ เพราะมายด์ชอบในการสอนตัวเองมากกว่าค่ะ สิ่งแรกที่เราเรียนด้วยตัวเองมักจะได้ผลลัพธ์ที่แปลกแตกต่างออกไป เรื่องการจัดดอกไม้ก็ใช้เวลาเรียนรู้พอสมควร เพื่อสามารถถ่ายทอดประสบการณ์ให้กับน้องๆ ในทีมได้ด้วยค่ะ”

เทคนิคการจัดดอกไม้สไตล์ Plant House

“สไตล์การจัดดอกไม้ของ Plant House เน้นที่การจัดองค์ประกอบเรื่องมากกว่าแค่ด้านรูปทรงค่ะ คือเรามองดอกไม้เหมือนกับคนที่มีบุคลิก การจัดดอกไม้จะอาศัยการจับคาาเร็คเตอร์ของดอกไม้ ที่อาจมีความกลมกลืนกันหรือคอนทราสต์มาผสมผสานเข้าด้วยกันในแต่ละฤดูกาลเราจะมีดอกไม้ตามฤดูกาลที่มีบุคลิกแตกต่างกันไปด้วย ซึ่งก็เป็นเอกลักษณ์ของเราที่ตลอดทั้งปีจะมีดอกไม้ไม่เหมือนกันเลย นอกจากนี้เรายังเลือกจัดดอกไม้ตามบุคลิกของคนด้วย ยกตัวอย่าง การจัดดอกไม้สำหรับผู้ชาย เราจะเลือกดอกไม้ที่สามารถเก็บแห้งได้ เช่น กลุ่มดอกไม้ที่เติบโตแบบทะเลทราย ดังนั้นบุคลิกดอกไม้จะดูไม่หวานเลย แต่สามารถเก็บเป็นดอกไม้แห้งได้นาน เพราะผู้ชายจะให้ความสำคัญเรื่องของความคุ้มค่าในการใช้งาน เมื่อผู้ชายได้รับดอกไม้เหล่านี้ก็จะสามารถนำไปประดับโต๊ะทำงานต่อได้อีกค่ะ”

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE



ผลงานจัดดอกไม้ที่ถึงสวยงาม แปลกใหม่ และเหมาะกับลูกค้า

“ทางร้าน Plant House จะมีรูปแบบคร่าวๆ ให้ลูกค้าเลือก เช่น อยากได้แบบ Bunch (ช่อ) แบบ Basket & Pots (ในกระถางหรือตะกร้าตั้งได้) หรืออยากได้ดอกไม้เครื่องประดับที่สามารถสวมได้ ไม่ว่าจะป็น เครื่องหิ้ว แหวน ต่างหู จ้อมือ เป็นต้น จากนั้นก็เลือกขนาด และโทนสีที่ต้องการ แต่ก็มีลูกค้าหลายคนที่ยกให้จัดดอกไม้ตามบุคลิกของผู้รับด้วย เช่น ให้เราดูรูปของผู้รับว่ามีบุคลิกแบบไหน แต่งตัวสไตล์ไหน เพื่อจัดดอกไม้ให้เหมาะกับผู้รับ ถ้าหากว่าเป็นดอกไม้สำหรับโอกาสสำคัญ เช่น ฉลองครบรอบแต่งงาน หรือช่อดอกไม้สำหรับเจ้าสาว ทางร้านก็จะดูแลให้เป็นพิเศษด้วยค่ะ แต่ลูกค้าอาจจะไม่ได้สามารถเลือกชนิดดอกไม้ได้ เพราะแต่ละอาทิตย์ดอกไม้ของเราจะไม่เหมือนกันเลย”

เมื่อ Plant House ได้ร่วมทำงานให้กับคาราคังและแบรนด์ดังต่างๆ

“เราเคยได้จัดดอกไม้ในงานแต่งให้พี่เจนสุดา ปานโต ที่มีใจยกมาว่าอยากได้อะไรที่มีความคลาสสิก ไม่แพชั่น แต่ไม่ขยเพื่อที่ในสิบหรือยี่สิบปีข้างหน้าสามารถย้อนกลับมาดูได้ไม่เบื่อ เราพยายามจัดดอกไม้ให้ดูไม่แพนตาซี ไม่หรือหว่าคะ”

“แต่ถ้าเป็นงานที่มีพื้นที่ให้เราได้ใส่ความคิดหรือฟีฟได้อย่างเต็มที่ และรู้สึกสนุกมาก คือ การทำงานกับแบรนด์ Sretsis ที่มายด์ชอบมาก เพราะมีความแพนตาซีและจินตนาการดีมาก รวมถึงเรื่องการใช้สีด้วย อีกแบรนด์คือ Christian Louboutin ประเทศไทย ที่เราร่วมตกแต่งร้านเพื่อเปิดตัวคอลเลคชั่นต่างๆ มาได้ประมาณ 3-4 ปีแล้ว เนื่องจากเปิดกว้างในการทำงานให้เราเยอะมาก สามารถใช้ดอกไม้ที่หลากหลายรูปแบบแปลกใหม่ได้ก็สนุกมากคะ เป็นอีกตัวอย่างของลูกค้าที่มีกรอบให้เราว่างมากคะ”

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE



EMQUARTIER
 4th Floor Helix Building Emquartier
 Sukhumvit Rd. Klong Ton Nuea
 Wattana Bangkok 10110

THE COMMONS
 1st Floor The Commons Thonglor Soi 17
 Sukhumvit 55 Klong Ton Nuea Wattana
 Bangkok 10110

เปิดทุกวัน
 เวลา 08.00 - 20.00 น.
 Email: info@planthouse.co
 Website: planthouse.co
 Tel. 085-021-5300

ในดอกไม้ข้อหนึ่งให้อะไรมากกว่าเรื่องความงาม

“ให้จินตนาการค่ะ เพราะส่วนตัวผมเป็นคนที่ชอบความตื่นเต้น ชอบทำอะไรที่ทำให้ใจเต้นได้ ฝายดีก็จะใช้จุดนี้เป็นแรงขับเคลื่อนในการสร้างสรรค์งาน ดังนั้นถ้าลูกค้าให้ใจยกที่ปิดกว้างหน่อย เช่น เป็นโถงสี่เหลี่ยมก็ได้ เราก็จะสามารถสร้างสรรค์ได้ตามจินตนาการ ซึ่งจะทำให้ลูกค้าได้รับอะไรที่เซอร์ไพรส์และพิเศษกว่าที่เขาคิดไว้ได้มากขึ้น เช่น โถงสี่เหลี่ยมที่ขนาดคนกำลังรู้สึกเซอร์ไพรส์เองเลย นอกจากนี้เรายังสามารถใส่ศิลปะในแต่ละซอกที่สร้างเสริมจินตนาการต่อได้ด้วยค่ะ ที่สำคัญเราจะไม่ยึดติดกับเทรนด์เลยล่ะ”

ตอนนี้สิ่งที่คนต้องการจากดอกไม้เปลี่ยนแปลงไปอย่างไร

“ตอนนี้ลูกค้าเปิดใจมากขึ้นเรื่องของชนิดดอกไม้ เพราะเข้าใจว่าเราใช้ดอกไม้ตามฤดูกาล ดังนั้นลูกค้า Plant House จะรู้สึกตื่นเต้นกับการออกรอชมดอกไม้ สำหรับคนทำเอง ในทุกอาทิตย์ก็มีดอกไม้ใหม่ๆ มาลง เราก็ยังตื่นเต้นทุกครั้งเหมือนกัน”

ไม่ยึดติดกับความหมายของดอกไม้

“ส่วนตัวผมไม่สนใจเรื่องความหมายของดอกไม้ เพราะไม่รู้ว่ามีใครเป็นคนคิดให้ความหมายกับมัน บางอย่างก็จับกับความรู้สึกเรา ทั้งๆที่ดอกไม้ที่ออกจะดูสวยงามสดชื่น แต่ทำไมกลายเป็นสัญลักษณ์ของความป่วย ดังนั้นผมจึงให้ความสำคัญกับเรื่องของบุคลิก และถิ่นฐานของดอกไม้มากกว่า เพราะถิ่นฐานเป็นตัวบ่งชี้รูปลักษณ์ภายนอกและคาแรคเตอร์ของดอกไม้ได้ แต่ในบางกรณีก็จะพิจารณาความหมายของดอกไม้ ตามวัฒนธรรมของแต่ละประเทศ เช่น ถ้าเป็นลูกค้าคนญี่ปุ่น เราก็จะหลีกเลี่ยงการใช้ดอกไม้มัน หรือดอกเบญจมาศ เพราะในวัฒนธรรมของคนญี่ปุ่นจะใช้ดอกไม้ในงานศพ”

ดอกไม้ที่ชื่นชอบ

“ดอกไม้ของ Plant House สั่งตรงจากประเทศเนเธอร์แลนด์ ที่เป็นแหล่งรวบรวมดอกไม้จากทั่วโลก และเราจะเลือกดอกไม้ที่มีความแปลกใหม่อยู่แล้ว แต่โดยส่วนตัวชอบดอกไม้ที่มีหน้าตา และดอกไม้ทรงสูง พร้อมเมล็ดสีสวยๆ เช่นตัวอย่างของดอกไม้ที่มีหน้าตา คือ Poppy Anemone, Scabiosa อย่างดอกไม้บางพันธุ์จะเป็นสีแสดเข้มออกดำทั้งดอก และตรงกลางมีเกสรสีขาวออกมาเหมือนดาวที่อยู่ในอวกาศเลยล่ะ สวยมาก ถ้าเป็นดอกไม้กลุ่มทรงสูงที่ชอบ คือ Hollyhock, Lupine และ Foxglove ซึ่งมี ความสูงท่วมหัวเลยล่ะ แต่ดอกไม้พวกนี้ไม่ใช่ดอกไม้เชิงอุตสาหกรรมเพราะอยู่ได้ไม่ค่อยนานล่ะ”

ใช้ดอกไม้สำหรับการเฉลิมฉลองให้กับชีวิตได้ทุกวัน

“ดอกไม้เป็นสีสันตามธรรมชาติตั้งแต่การสร้างโลก เหมือนกับเพชร พลอย วัสดุธรรมชาติที่กลายมาเป็นสิ่งของที่มีค่าสำหรับการเฉลิมฉลองในโอกาสสำคัญ ดอกไม้ก็เป็นส่วนหนึ่งเหมือนกัน ที่เข้ามาอยู่ในแทบจะทุกโอกาสของคน ไม่ว่าจะงานแต่งงาน เลี้ยง เป็นต้น แต่สิ่งที่ทำกายยิ่งกว่าคือทำให้ดอกไม้ไม่ได้อยู่แค่เฉพาะในโอกาสพิเศษ แต่อยู่นอกโอกาส คือ สามารถอยู่ในชีวิตประจำวันทั่วไปได้ ด้วยเหตุนี้เราจึงนำดอกไม้มาทำเป็นแอคเซสเซอรี่ต่างๆ ด้วย”

“จริงๆ แล้ว เราสามารถใช้ดอกไม้เพื่อการ Celebrate ชีวิตประจำวันของเราได้ค่ะ เช่น ซื้อดอกไม้ให้ตัวเองเพื่อให้กำลังใจตัวเองในช่วงอ่านหนังสือสอบ ซื้อดอกไม้เพื่อใส่แจกันสร้างความสดชื่นให้กับที่บ้าน หรือซื้อดอกไม้เพื่อ Congratulation ให้กับตัวเองได้ค่ะ”



PHOTOGRAPHER : RABBIT HOLE
WRITER : RUJIRA JAISAK

RABBIT HOLE

โพรงกระต่ายที่เหมือนตกอยู่ใน ห้วงไร้กาลเวลา

— Rabbit hole



เหมือนตกอยู่ในห้วงไร้กาลเวลาเมื่อเข้ามาในบาร์โพรงกระต่ายของ Rabbit Hole ใจกลางทองหล่อ ที่ความสูงสนุกจะเริ่มขึ้นตั้งแต่ก้าวแรกเข้ามาในร้าน กับบรรยากาศที่ทำให้เรารู้สึกว่าหลุดจากโลกข้างนอกได้ แล้วพบกับอีกดินแดนหนึ่งที่แตกต่าง น่าค้นหา และให้เรารู้สึกว่าอยู่กับเครื่องดื่ม และช่วงเวลาดีๆ อย่างเต็มที่ จนหลงลืมไปเลยว่าเวลาดำเนินผ่านไปนานแค่ไหน

เบื้องหลังที่มาของชื่อ Rabbit Hole คือเกลาบาร์ที่เลือกสรรวิสกี้และซิงเกิ้ลมอลต์จากหลากหลายแห่งทั่วโลก พร้อมบุคลิกของบาร์ที่เป็นมิตรนั้น มาจากบุคลิกของกระต่ายที่มีความน่ารัก สนุกสนาน และเป็นสัตว์สังคม เหมาะที่จะเป็นตัวแทนคาแร็คเตอร์ของบาร์ที่สุด เกมปีเกิดของผู้ก่อตั้งยังเป็นปีกระต่ายอีกด้วย “ความสุข” จึงเป็นคำที่บรรยายได้ถึงทั้งคอนเซ็ปต์ร้านและชื่อด้วย

การตกแต่งบรรยากาศภายในร้านเป็นการผสมผสานระหว่างความหรูหราและความดิบเท่ โดยใช้ไฟสีแดงส่องด้านหลังบาร์เพื่อเพิ่มความรู้สึกตื่นตันทึ่งพญายักษ์ร้านจากนั้นเมื่อคุณเลือกเมนูได้แล้ว ก็พร้อมจะเสิร์ฟคำคั้นแห่งความสุนทรีย์ได้อย่างใจต้องการ นั่งจิบเครื่องดื่มพร้อมฟังเพลงแนว Groovy ที่พอให้ร่างกายได้เคลื่อนไหวเล็กน้อยตามจังหวะเพลงสนุกๆ แต่ไม่ถึงกับหนักมาก

สำหรับสไตล์ค็อกเทลของ Rabbit Hole เน้นรูปลักษณ์เรียบง่าย ตกแต่งเท่าที่จำเป็นเท่านั้น แต่จะซีเรียสอย่างมากกับเรื่องของคุณภาพ และรังสรรค์ขึ้นโดยบาร์เทนเดอร์ฝีมือดีที่มีความชำนาญ ใครชื่นชอบเมนูค็อกเทลแบบคลาสสิกที่นี่ก็มีเมนู “Vintage” ให้เลือกหลากหลายเมนูมาก เครื่องดื่มของ Rabbit Hole จะแบ่งเป็น 2 เวอร์ชัน คือ Weekdays และ Weekends เนื่องจากช่วงวีคเอนด์ลูกค้าค่อนข้างแน่นร้าน เมนูจึงถูกปรับให้ลดขั้นตอนซับซ้อนลงและใช้เวลาทำได้เร็วขึ้น โดยเมนู Weekends นี้ยังจะถูกปรับใหม่ทุกๆ 2-3 เดือนเพื่อให้ลูกค้าได้เปลี่ยนไปลิ้มลองอะไรใหม่ๆ บ้าง สำหรับใครที่อยากสัมผัสประสบการณ์ชิลล์อย่างเต็มที่ และสามารถผ่อนคลายกับการพูดคุยกับบาร์เทนเดอร์เกี่ยวกับเครื่องดื่มต่างๆ ขอแนะนำให้ไปช่วงระหว่างวีคเอนด์ดีกว่า

สำหรับลูกค้าชาวไทยที่หลงใหลวิสกี้ที่ร้านก็ยังมีส่วนค็อกเทลวิสกี้รวมถึงวิสกี้และซิงเกิ้ลมอลต์คุณภาพชั้นยอดมากมายที่คัดสรรมาจากทั่วโลกให้นักดื่มได้ลิ้มลองกันไม่เบื่อ จุดเด่นของร้านอีกอย่างคือ การบริการสุดประทับใจโดยพนักงานที่มีประสบการณ์ด้านโรงแรมมาก่อน ดังนั้นเมื่อเลือกมาแฮงค์เอาท์ที่ Rabbit Hole จะมั่นใจว่าจะได้รับสิ่งที่ดีที่สุด ไม่ว่าจะเป็น เครื่องดื่ม เพลง บรรยากาศ และการบริการ เพื่อให้ทุกคนได้พบกับช่วงเวลาประทับใจที่ไม้อาจลืม และไม่อยากจากโพรงกระต่ายแห่งความสนุกนี้

Rabbit Hole
125 สุขุมวิท 55 วัฒนา
กทม. 10110

เปิดทุกวัน
เวลา 19.00 - 02.00 u.
Facebook: rabbitholebkk
Line: @rabbitholebkk
Tel. 098-969-1335



PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE

สุขภาพดีกับเมนูอาหารเมดิเตอร์เรเนียนสุดสร้างสรรค์

LAYERS BANGKOK

— Layers Bangkok

Layers Bangkok
ซอยสุขุมวิท 23 วัฒนา กทม. 10110

เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันจันทร์)
เวลา 08.00 - 22.00 น.
Facebook: layersbkk
Website: layersbkk.com
Tel. 02-085-6092

ร้านอาหารสไตล์ Rustic Mediterranean ใจกลางสุขุมวิท ที่มีเอกลักษณ์แตกต่างจากร้านอาหารเมดิเตอร์เรเนียนทั่วไป เพราะเป็นการนำอาหารเมดิเตอร์เรเนียนแบบดั้งเดิมมาประยุกต์ใหม่ให้เป็นอาหารฟิวชั่น ที่ผสมผสานระหว่างสไตล์ไทยและเมดิเตอร์เรเนียนคลาสสิก พร้อมนำเสนอความ Rustic ทั้งในส่วนของอาหารบรรยากาศ และรูปแบบการเสิร์ฟ เพื่อสร้างประสบการณ์ความอร่อยที่ไม่เหมือนใคร เป็นร้านเล็กๆ ที่มีมุมโต๊ะให้เลือกทั้งสำหรับคู่รัก และกลุ่มเพื่อนได้นั่งทานอาหารในบรรยากาศแบบสบายๆ

เมื่อก้าวเข้ามาในร้าน จะรู้สึกเหมือนนั่งอยู่ในร้านอาหารริมทะเลที่เรียบง่าย สบาย และอบอุ่น โดยเลือกใช้โทนสีฟ้า น้ำทะเลสดใสร่วมกับเพอร์นิเจอร์ไม้ ของตกแต่งโทนสีทองแดงและทอง ดูเรียบหรู พร้อมกับมีเตาอบพิซซ่าโดดเด่นอยู่ด้านหน้า เป็นครัวเปิดให้เห็นฝีมือการรังสรรค์แต่ละเมนู และบ่งบอกว่าอาหารพร้อมเสิร์ฟสดใหม่หอมกรุ่นจากเตา ร้าน Layers เสิร์ฟเมนูเมดิเตอร์เรเนียนทั้งแบบคลาสสิก และเมนูพิเศษ ที่ปรุงขึ้นจากส่วนผสมแบบดอยอย่าง มีกบอล เพลสโต้ ฮัมมัส และพาสต้าหลากหลายสไตล์ เมนูแนะนำตั้งแต่เมนูอาหารรองท้อง อย่าง Cold mezze จนไปถึงเสิร์ฟพร้อมดิปอย่าง Baba Ganoush ที่ทำจากมะเขือม่วง หรือ Red Hummus ทำจากถั่วลูกไก่ผสมกับงา เป็นต้น ส่วนเมนูจานหลักก็ต้องเป็น Shrimp Chermoula Pasta เสิร์ฟกับเพลสโต้ซอสเปรี้ยวชนิดๆ จากมะนาว หอมใบยี่หระ และผักชี

เมนูที่ไม่ควรพลาดอย่างยิ่งคือ Fusion Pides ของที่นี่ เป็นพิซซ่าสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนที่มีหลากหลายรสชาติให้เลือกเสิร์ฟ ซึ่งในวันนี้เราได้ลิ้มลองเมนูที่เป็นชิกเนเจอร์อย่าง Marvelous Meatball มีกบอลในซอสมะเขือเทศ และเมนูฟิวชั่นกับรสชาติไทยๆ อย่าง Tom Yum Koong มาในซอสรสต้มยำกุ้งอร่อยเข้มข้นถูกปากมาก และหากสั่งพร้อมสลัด Beetroots Bittle ยิ่งให้รสชาติอร่อยแบบธรรมชาติ เพราะสลัดปรุงเพียงแคใส่เกลือ พริกไทย มะนาว และใบสาระแนเพิ่มความหอมเท่านั้น

และเมื่อนั่งกินอาหารเมดิเตอร์เรเนียนจะนึกถึงอาหารสมุนไพรสด ผัก และซอสที่เป็นเอกลักษณ์ ยิ่งที่ร้าน Layers ไม่ใช้ผงชูรส น้ำมัน และน้ำตาลในการปรุงอาหาร เพื่อนำเสนอรสชาติธรรมชาติที่แท้จริงของอาหารให้มากที่สุดด้วยแล้ว ยังเป็นอาหารที่เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ นอกจากนี้ส่วนผสมทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นตัวซอส และแป้งยังเป็นโฮมเมดทั้งหมดด้วย แม้จะทานเมนูนี้เพียงอย่างเดียวของที่นี่ไม่รู้สึกท้องอืดเลย ทางร้านยังการันตีอีกว่าเมนูอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนฟิวชั่นของที่นี่ ไม่สามารถหาได้จากที่ไหนในโลก!

PHOTOGRAPHER : CHANGWON EXPRESS
WRITER : RUJIRA JAISAK



เฉลิมฉลองกับขบวนเบียร์คราฟท์ที่มีมากถึง 30 ชนิด
CHANGWON EXPRESS



Changwon Express at Flow House
A-Square, 120/1 สุขุมวิท 26
แขวงคลองตัน คลองเตย กทม. 10110

เปิดทุกวัน
เวลา 17.00 - 23.30 น.
Facebook: changwonexpress
Email: changwonexpress@gmail.com
Tel. 084-422-4649



Changwon Express ต้องเป็นสวรรค์ของคนรักเบียร์อย่างแน่นอน เพราะที่นี่ขบวนเบียร์คราฟท์ที่หลากหลายสัญชาติมาให้เลือกมากถึง 30 แทป ทั้งยังเน้นสนับสนุนเบียร์ Local คุณภาพดีและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยการคัดสรรเบียร์คราฟท์ไทยมาให้ได้ลิ้มลองกันถึง 20 แทป เบียร์คราฟท์แต่ละตัวในร้านยังหมุนเวียนสลับสับเปลี่ยนกันไปเพื่อให้ลูกค้าได้ชิมรสชาติใหม่ๆ อยู่ตลอด เพราะจุดมุ่งหมายของร้าน คือการแนะนำเบียร์คุณภาพที่แตกต่างหลากหลายให้คอเบียร์ได้พบกับทางเลือกใหม่ในการดื่มไม่ต้องจำใจอยู่กับเบียร์ตามท้องตลาดอันน่าเบื่ออีกต่อไป เบียร์คราฟท์ที่ลิฟเวอร์จึงสามารถมาเป็นแขกประจำที่ร้านได้บ่อยไม่มีเบื่อ

ด้วย Changwon Express สาขาใหม่ตั้งอยู่บนชั้น 2 ของ Flow House Bangkok แหล่งของคนรักกิจกรรมโต้คลื่น สเก็ตสเก็ตตบแต่งร้านจึงออกแนวฮาวายสบายๆ หรือเป็นบาร์เชิฟพรีเมียมทะเล ที่เน้นธีมสีฟ้า-ขาว เติมแต่งบรรยากาศให้อารมณ์แบบทรอปิคอลด้วยเหล่าต้นปาล์ม เซิร์ฟบอร์ด และเฟอร์นิเจอร์ไม้

สำหรับเครื่องดื่มแนะนำก็ต้องเป็นเจ้าสี่เบียร์ของที่นี่ อย่าง Asoke Pale Ale เป็น American Pale Ale ให้ความสดชื่นพร้อมกลิ่นหอม Citrus และ Chaophraya Stout เบียร์ดำที่รสชาติดื่มง่าย หอมกลิ่นกาแฟและช็อกโกแลต แต่จริงๆ แล้วใครที่เป็นคอเบียร์ตัวยงควรแวะเวียนมาลองชิมตัวอื่นๆ ให้ครบ เพราะแต่ละตัวก็เด็ดรสชาติและเอกลักษณ์ความอร่อยแตกต่างกัน

ในช่วงเทศกาลเฉลิมฉลองนี้ ใครที่กำลังหาสถานที่สำหรับสังสรรค์และดื่มด่ำกับเบียร์คราฟท์รสชาติที่ใช่ พร้อมกับเพื่อนหรือคนที่รู้ใจ ควรปักหมุดที่นี่ไว้ทันที หรือใครจะสร้างโอกาสของการเฉลิมฉลองให้เกิดขึ้นในวันธรรมดาก็ได้ เพียงแค่จับเครื่องดื่มมีฟองเย็นๆ สักแก้วหลังเลิกงานหรือวีคอนต์ก็อาจเป็นความสนุกสนานของคนเมืองอย่างเราได้

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE

PREVIOUS ARTICLE



HANDS AND HEART

— คาเฟ่สุดชิคพร้อมเสิร์ฟเครื่องดื่ม Specialty สำหรับคอกาแฟตัวจริง

Hands and Heart
33 ซอยสุขุมวิท 38 วัฒนา กทม. 10110

เปิดทุกวัน
เวลา 07.00 - 19.00 น.
Facebook: handsandheartcoffee
Tel. 081-553-3585



PHOTOGRAPHER : HANDS AND HEART / WRITER : RUJIRA JAISAK



NEXT ARTICLE

วัฒนธรรมคาเฟ่อาจกลายเป็นวันที่รู้สึกสุขพิเศษได้ หากได้จับเครื่องดื่มดี ๆ สักแก้ว พร้อมชิมซบกับบรรยากาศสบายปลอดภัย ที่บาลานซ์อารมณ์ให้กับวันที่วุ่นวายของเราได้ หากคุณกำลังมองหาสถานที่แบบนี้อยู่ เราขอแนะนำ Hands and Heart cafe ร้านกาแฟที่เน้นเสิร์ฟกาแฟประเภท Specialty ที่ผ่านความพิถีพิถันในทุกขั้นตอนตั้งแต่การเก็บเกี่ยว การคั่ว จนถึงการชง โดยกาแฟทั้งหมดจะถูกคั่วจาก Hands and Heart Coffee Roasters เพื่อให้ลูกค้าได้รู้จักกาแฟหลากหลายประเภท จากเมล็ดกาแฟทั้งใน และต่างประเทศทั่วโลก ที่หมุนเวียนสับเปลี่ยนเข้ามาให้ลูกค้าได้ลิ้มลอง

เครื่องดื่มชิกเกเจอร์ของร้านที่ขอแนะนำ ได้แก่ Clean hands มีส่วนผสมของ Salted Caramel โยเมต กับกาแฟ และนม, Kombucha เครื่องดื่มกาแฟที่ผ่านกระบวนการหมักตามธรรมชาติ (Natural Fermented Coffee) และ Very Thai Coffee เป็นกาแฟใส่นม วานิลลา และครีมสด หอมหวานมันสดลิไทย สำหรับคนที่ไม่ดื่มกาแฟ ที่ร้านยังมีเครื่องดื่มพวก White Shake (Milk / Ferrero / Vanilla Ice cream) และเครื่องดื่มสมุนไพร ที่คุณแม่ของเจ้าของร้านลงมือต้มเองโดยเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นมาสกัดให้เป็นเครื่องดื่มด้วย เลือกเครื่องดื่มได้แล้วย่าลิ้มลองทักกับเหล่า Food & Bakery ที่เน้นเมนูทานง่าย เป็นโฮมเมดที่เลือกสรรวัตถุดิบอย่างดี มีให้เลือกถึงเมนูอาหารคาว อย่าง Chorizo me เสิร์ฟพร้อม Mac & Cheese, Salmon Infusion ทำจากแฮมมอนรมควันแบบแฮนด์เมด, แซนวิชทูน่า และเมนูของหวานอย่าง Banana Walnut Bread, Mocha Scones, Lemon Chiffon Cake และ Pumpkin Cheesecake เป็นต้น

สำหรับบรรยากาศของร้าน Hands and Heart cafe นั้นเน้นความเรียบง่าย โดยคำนึงถึงฟังก์ชัน และการจัดการสเปซเป็นหลัก มาโทนสีขาว ดำ และเทาสบายตา และเปิดรับแสงธรรมชาติผ่านสกายไลท์เพิ่มความรู้สึกสว่างปลอดภัย พื้นที่ภายในร้านยังออกแบบเป็น 4 ส่วนให้ลูกค้านั่งตามอัธยาศัย ได้แก่ บริเวณเคาน์เตอร์บาร์ สำหรับลูกค้าที่สนใจพูดคุยกับบาร์ิสต้า ให้ได้เห็นการชงกาแฟได้อย่างใกล้ชิด, **มุมโซฟา** สำหรับลูกค้าที่ต้องการความสว่างจากแสงธรรมชาติ เหมาะกับการนั่งทานข้าวจับกาแฟ และลูกค้าที่มาเป็นกลุ่ม, **โซนนั่งพื้น** ให้บรรยากาศผ่อนคลายเหมือนนั่งอยู่บ้าน มีช่องหน้าต่างแนวยาวให้มองออกไปด้านนอกร้าน และ **โซน Outdoor** ที่ร่มรื่นจากร่มเงาไม้ใหญ่ เป็นกาแฟในย่านสุขุมวิทที่น่านั่งและเติมเต็มความสุนทรีย์ได้ทุกประสาทสัมผัส

PREVIOUS ARTICLE



SING SING THEATER

— บาร์สลัวที่เต็มไปด้วยสีสันความสนุกแปลกใหม่

Sing Sing Theater
 833 ซอยสุขุมวิท 45 (ข้างร้าน Quince)
 เขตวัฒนา กทม.10110

เปิดบริการ
 วันอาทิตย์ - วันพฤหัสบดี เวลา 21.00 - 2.00 น.
 วันศุกร์-เสาร์ เวลา 21.00 - 3.00 น.
 (ปิดวันจันทร์)
 Dress Code : Smart Casual

หากต้องการจองโต๊ะหรือจัดอีเวนต์ส่วนตัว
 สามารถติดต่อผ่านทางโทรศัพท์และอีเมล
 E-mail: info@singsingbangkok.com
 Facebook: SingSingTheater
 Instagram: singsingtheater.bangkok
 Tel. 063-225-1331



NEXT ARTICLE

เหมือนก้าวสู่อสังขมัยของจีนที่เต็มไปด้วยบรรยากาศศิลปะและกระตุ้นอารมณ์ความรู้สึก หรือจะว่าคล้ายกับโรงเดี่ยวระดับไฮเอนด์สำหรับชนชั้น
 ขุนนางหรือเศรษฐีของจีนในยุคสมัยโบราณก็ว่าได้ บาร์แห่งนี้ได้พาเราขึ้นไปสู่กลิ่นอายในอดีตที่ผสมผสานกับความทรูทรากันสมัย โดดเด่นด้วยโคมไฟ
 ประดับ แสงสีแฉงสลัว เฟอร์นิเจอร์ไม้ และงานเหล็กคัตติ้งจีนสัญลักษณ์แห่งอำนาจ ที่กลายเป็นซิกเนเจอร์ของร้านด้วย โดยงานอันที่เรียวอกแบบและ
 ตกแต่งโดย Ashley Sutton ดีไซน์เนอร์ชาวออสเตรเลียที่สร้างความรู้สึกให้เรารู้สึกว่านี่คือศิลปะและวัฒนธรรมของโลกตะวันออกตั้งแต่อดีต ปัจจุบัน จนถึง
 อนาคต โดยใช้แนวคิดการดีไซน์แบบดั้งเดิม ร่วมกับการใช้วัสดุและโครงสร้างสมัยใหม่

ช่วงหัวค่ำจะฉายหนังคลาสสิกยุคศตวรรษที่ 20 ก่อนที่จากนั้นเวทีกลางจะกลายเป็น Dance Floor สำหรับการแสดงรูปแบบต่างๆ ของร้าน ที่ลูกค้าสามารถมองเห็น
 ได้ทั้งชั้นล่างและชั้นบน ก่อนจะมีดีเจมาประจำการสร้างความสนุกบันเทิงแบบต่อเนื่อง Sing Sing ครีเอทีฟของร้านให้มีหลากหลายสไตล์เพื่อสร้างความแตกต่าง
 ตื่นตาและให้เป็นคำคืนที่ไม่มีเหมือนเป็นสีสันท่ามกลางบรรยากาศสลัวของร้านจนกลายเป็นห้องลับที่เต็มไปด้วยความสนุกเพลิดเพลินให้กับลูกค้าได้แบบส่วนตัว
 Sing Sing จึงเป็นจุดหมายปลายทางของนักดื่ม หรือผู้รักการสังสรรค์ที่เน้นคุณภาพ และต้องการได้รับประสบการณ์ความสนุกบันเทิงแบบแปลกใหม่ ไม่น่าเบื่อ

อร่อยสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนแบบ Land meets sea! PESCA MAR & TERRA BISTRO

PREVIOUS ARTICLE



NEXT ARTICLE



Pesca Mar & Terra Bistro
 39 ซอยเอกมัย 12 แขวงคลองตันเหนือ
 เขตวัฒนา กทม.10110

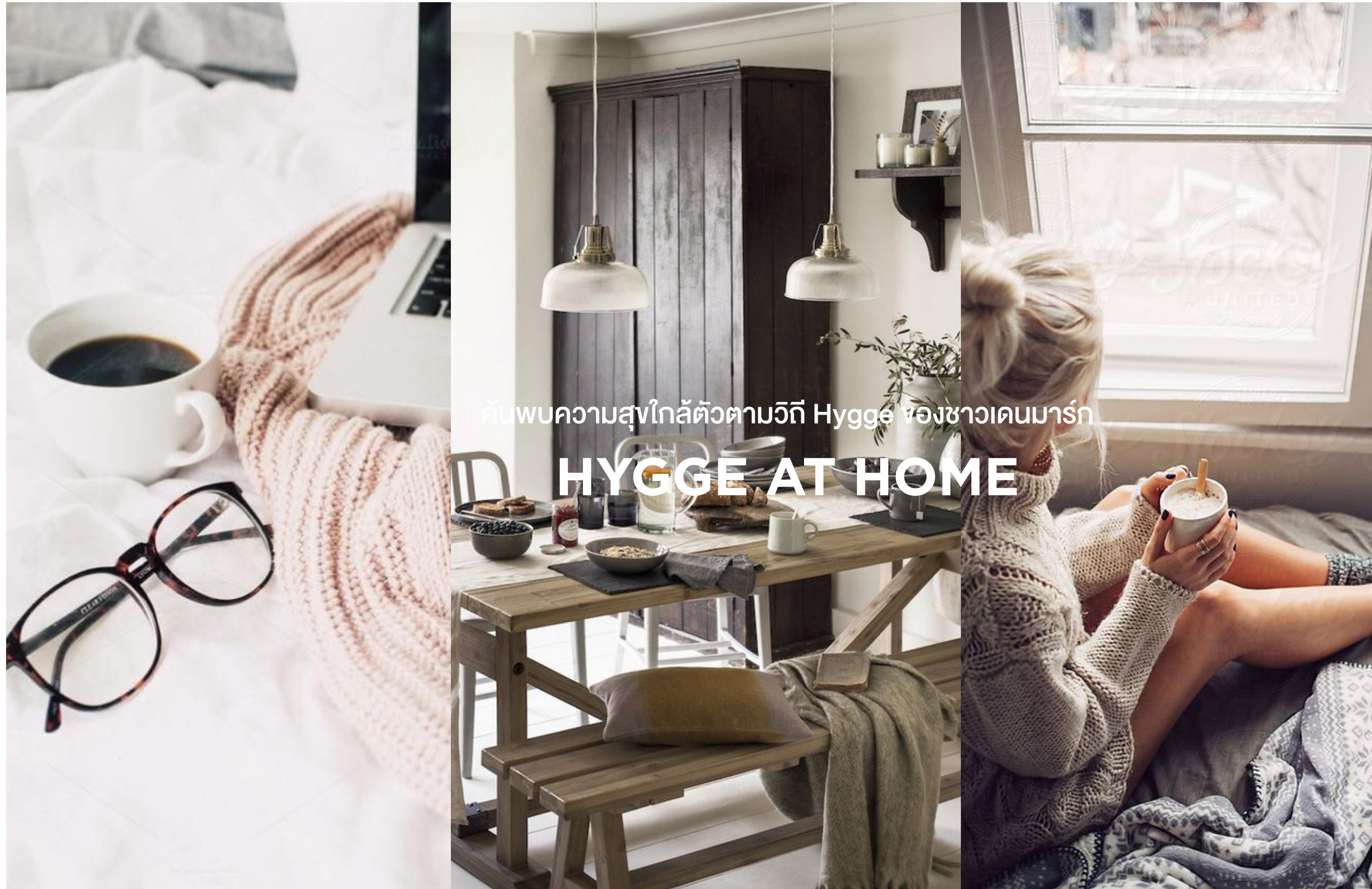
เปิดทุกวันเวลา
 Lunch 11.00 - 15.00 น.
 Dinner 18.00 - 00.00 น.
 Website: pesca-bangkok.com
 Tel. 088-946-9246

คำว่า Pesca ในภาษาสเปน หมายถึง การตกปลา ส่วนคำว่า Mar และ Terra หมายถึง ทะเล และแผ่นดิน รวมกันแล้วสื่อถึงความเป็น Pesca Mar & Terra Bistro ได้ว่าเป็นร้านอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน ที่ผสมผสานระหว่างวัตถุดิบจากท้องทะเลและแผ่นดิน ดังนั้นเมนูอาหารจึงไม่ได้รังสรรค์แค่จากซีฟู้ดเท่านั้น แต่ยังมีเนื้อสัตว์คุณภาพชั้นดี รวมถึงเหล่า Cold Cuts พรีเมียมและชีสจากทั่วโลกอีกด้วย

ร้าน Pesca Mar & Terra Bistro เน้นเสิร์ฟอาหารจานใหญ่เพื่อให้ลูกค้าแบ่งปันถึงความอร่อย และความทรงจำดีๆ ร่วมกันกับเพื่อนหรือครอบครัว เกิดเป็นมื้อดินเนอร์ที่มักชรัระหว่าง Fine dining และประสบการณ์ความสุขอ้อมเอน ในขณะเดียวกันก็ยังคงแนวคิด 'Farm-to-table' แบบเดียวกับร้าน Cocotte Farm Roast & Winery ซึ่งเป็นทีมงานเดียวกัน แต่ที่นี้จะเน้นการนำเสนอวัฒนธรรม Slow Foods ให้คนกรุงเทพฯ ได้รู้จักด้วย บรรยากาศของร้านมาในสไตล์ Rustic chic ที่เน้นท้อปโต๊ะจากไม้เนื้อแข็งธรรมชาติ ร่วมกับเฟอร์นิเจอร์อื่นๆ ที่ดูกันสมัย แรงบันดาลใจในการตกแต่งร้านโซนต่างๆ ตามคอนเซ็ปต์ร้าน คือ มีโซนอบอุ่นสบายเหมือนบ้าน ที่จัดวางด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้ทำเอง ตกแต่งพื้นและเคาน์เตอร์ด้วยกระเบื้องโทนฟ้าพร้อมครัวเปิดที่โชว์ให้เห็นวัตถุดิบสดใหม่ อย่างหอยนางรมและลิอบสเตอร์ เพื่อเชื่อมโยงถึงธรรมชาติท้องทะเล

ส่วนบริเวณกลางร้านมีชั้นจัดวางขวดไวน์หลากหลายชาติและมุม Delicatessen ที่รวบรวมชีสและ Cold Cuts นำเข้าจากหลากหลายประเทศทั่วโลกมาให้เลือก สำหรับบริเวณสวนอาหารเช้าตกแต่งด้วยต้นไม้ระย้าและผนังต้นไม้ที่เพิ่มความเป็นธรรมชาติให้กับร้าน และเป็นตัวแทนของแผ่นดิน เหมาะสำหรับการจัดปาร์ตี้สังสรรค์ในทุกโอกาส โดยเมนูอาหารแนะนำได้แก่ Paella Royal เป็นเมนูอาหารสเปนแบบดั้งเดิม เมนู Fish Stew (Bouillabaisse) อาหารโฮมเมดต้นตำรับจากทางใต้ของประเทศฝรั่งเศส และเมนู Live Plancha Platter เป็นเมนูกริลล์สำหรับเมนคอร์สหรือเรียกว่า Surf and Turf ที่มีกระชระหว่างซีฟู้ดกับเนื้อสัตว์ ในช่วงเทศกาลแห่งความสุขนี้ร้าน Pesca Mar & Terra Bistro เหมาะสำหรับคนเมืองที่กำลังหาร้านอาหารดีมีอร่อยกับเมนูอาหารแบบ Land meets sea!

PREVIOUS ARTICLE



ค้นพบความสุขใกล้ตัวตามวิถี Hygge ของชาวเดนมาร์ก

HYGGE AT HOME

หลักปรัชญาการใช้ชีวิต
 ในวิถีชาวสแกนดิเนเวีย
 ที่กลายมาเป็นเทรนด์การใช้
 ชีวิตของผู้คนบนโลกใน
 ช่วงนี้ นั่นคือ Hygge ออก
 เสียงว่า “ฮุกกะ (Hoo-gah)”
 เป็นปรัชญาการใช้ชีวิต
 ตามวิถีของชาวเดนมาร์ก
 หมายถึง ความรู้สึกอบอุ่น
 สบาย (Coziness)
 ความอึดอ้อมใจ จากการ
 ให้คุณค่ากับสิ่งเล็กๆ รอบตัว
 จากคุณภาพชีวิตที่ดี
 การสร้างปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับ
 เพื่อนและครอบครัว เป็น
 ความสุขง่ายๆ ใกล้ตัว ทำให้
 Hygge เป็นแนวคิดที่ขับเคลื่อน
 ความสุขทางใจให้กับการใช้
 ชีวิตใน วันธรรมดาทุกๆ วัน
 และนี่เองที่ทำให้เดนมาร์ก
 ติดอันดับหนึ่งของประเทศที่มี
 ความสุขที่สุดในโลก

NEXT ARTICLE

ผู้คนจะเติมเต็มความอบอุ่น
 ความสุขสบายใจ ด้วยวิธีการ
 ที่เรียบง่ายแบบไม่ต้องแสวงหา
 ที่ไหนไกล และเริ่มต้นจากบ้าน
 เช่น การจุดเทียนสร้าง
 บรรยากาศอบอุ่นในห้อง
 การละเมียดตีผ้าปูเบาะ
 การสังสรรค์เล็กๆ กับเพื่อน
 หรือครอบครัว นั่งอ่านหนังสือ
 งานนวมอบโฮมเมด หรือทำ
 กิจกรรมที่ชอบ กับเฟอร์นิเจอร์
 นุ่มนวลสบาย เป็นต้น เป็น
 การให้รางวัลกับตัวเองใน
 ทุกๆ วัน และเติมความสุข
 จากสิ่งรอบตัว

5 วิธีสร้างบรรยากาศ Hygge ที่บ้าน



PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE

- 1. MORE CANDLES:** สิ่งที่ทำไม่ได้สำหรับสร้างบรรยากาศของห้องให้อุ่นอยู่สบายตามวิถี Hygge คือการใช้แสงเทียนช่วยกล่อมกล่อมอารมณ์ เพิ่มความอบอุ่นและผ่อนคลาย
- 2. STAY IN BED:** ไม่มีอะไรดีไปกว่าการใช้เวลาพักผ่อนในห้องส่วนตัวได้ซุกตัวอยู่ในผ้าห่มอุ่นๆ บนเตียงนุ่มๆ และได้ผ่อนคลายอิริยาบถไปกับการนอน อ่านหนังสือหรือฟังเพลง ไม่ต้องออกไปแสวงหาความสุขนอกบ้านที่ไหนไกล
- 3. CREATE YOUR COZY AT HOME:** สร้างมุมโปรดเล็กๆ ในบ้าน อาจจะเป็นมุมโซฟาแสนนุ่มที่ตั้งอยู่ริมหน้าต่างเปิดรับแสงธรรมชาติให้รู้สึกสดชื่น และสามารถมองออกไปเห็นวิวทิวทัศน์ข้างนอก เป็นมุมนั่งสบายและผ่อนคลาย เหมาะจะนั่งจิบเครื่องดื่มโปรด ดูหนัง ฟังเพลง หรืออ่านหนังสือได้อย่างเพลิดเพลิน
- 4. MIX TEXTURE:** ผสมผสานหลากหลายวัสดุที่ผิวสัมผัสแตกต่างกัน อย่าง ไม้ หนัง และผ้า มาเติมแต่งบรรยากาศของห้องให้ดูอบอุ่น เรียบง่าย และเป็นธรรมชาติ อีกทั้งยังเพิ่มความน่าสนใจให้กับสเปซด้วย
- 5. HYGGE WITH FAMILY AND FRIENDS:** ใช้ช่วงเวลาที่พิเศษในวันธรรมดาไปกับครอบครัวหรือเพื่อน ด้วยปาร์ตี้ที่จัดขึ้นอย่างเรียบง่ายที่บ้าน อิ่มอร่อยกับอาหารโฮมเมด สนุกกับการสนทนา และเซอร์โมเมนต์ที่ดื่มร่วมกัน

PREVIOUS ARTICLE



NEXT ARTICLE

Festive Decorating for Compact Spaces

ถึงแม้ว่าบ้านจะมีพื้นที่จำกัด แต่ก็ไม่ได้หมายความว่า คุณจะหมดสิทธิ์สร้างบรรยากาศแห่งการเฉลิมฉลองอย่างยิ่งใหญ่ที่บ้านได้ เพราะมีหลากหลายไอเดียที่เราสามารถเนรมิตมุมต่างๆ ให้เต็มไปด้วยสีสันความสุข หรือเป็นบ้านแห่งปาร์ตี้ที่พร้อมต้อนรับเทศกาลแห่งความสุขนี้

DINNER TABLE
จัดโต๊ะอาหารด้วยเหล่าเซตสูงและที่วางเทียนหลากดีไซน์ในโทนสีเมทัลลิกแวววาว พร้อมจัดวางไม้ประดับสีเขียวเพิ่มความสบายตา เลือกแก้วน้ำหลากสีขึ้น เพิ่มงานประดิษฐ์ในการตกแต่งผ้าเช็ดปากบนโต๊ะ และใส่ลูกเล่นของตกแต่งสนุกๆ ที่บ่งบอกถึงการเฉลิมฉลอง

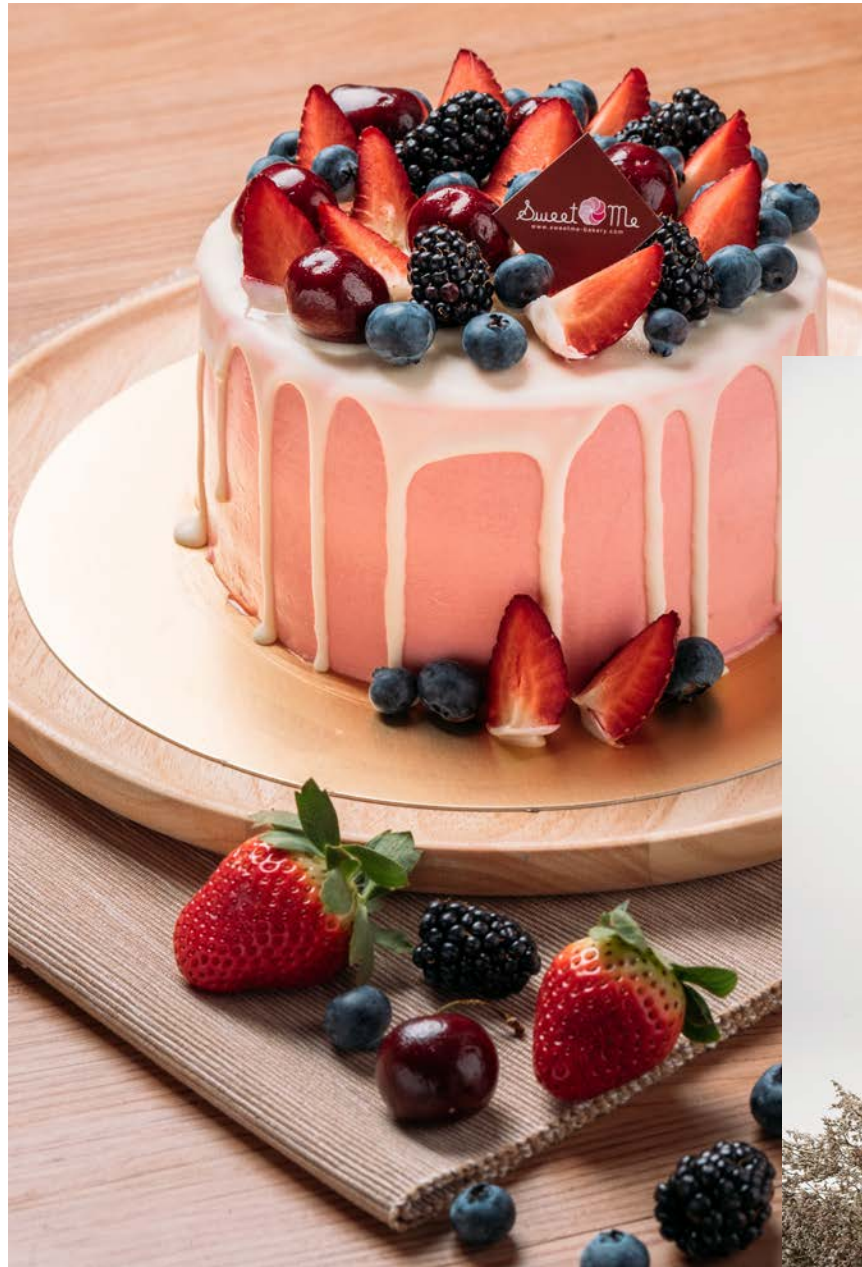
MINI CHRISTMAS TREES
สร้างบรรยากาศวันคริสต์มาสด้วยการเลือกเป็นต้นคริสต์มาสขนาดเล็กวางตามมุมต่างๆ ที่เหมาะสำหรับพื้นที่ห้องขนาดเล็ก หรือจัดโต๊ะอาหารหรือมุมต่างๆ ด้วยเหล่าไอเท็ม Decorative ที่ได้แรงบันดาลใจจากต้นคริสต์มาส สำหรับใครที่มีฝีมือ DIY สามารถประดิษฐ์ต้นคริสต์มาสของตัวเองขึ้นได้จากนำกิ่งไม้มา ประดับตกแต่ง หรือตกแต่งผนังให้เป็นรูปทรงต้นคริสต์มาสแบบสมัยใหม่ก็ได้

FESTIVE SHELVES
ตกแต่งชั้นวางของใหม่ให้กลายเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสร้างสีสันและความมีชีวิตชีวาให้กับบ้าน อาจจะเพิ่มด้วยต้นคริสต์มาส DIY สไตล์โมเดิร์น ประดับด้วยไฟสร้างสีสัน หรือจะตกแต่งด้วยกล่องของขวัญหลากสีก็ได้ แต่นี่ก็เปลี่ยนมุมธรรมดาให้พิเศษขึ้นได้แล้ว

POP OF COLOUR
เนรมิตห้องขนาดคอมแพ็คให้กลายเป็นปาร์ตี้ที่ให้อารมณ์สนุกสนานแบบเล่นใหญ่ได้ ด้วยการเลือกใช้ของที่มีสีสันเตะตาอย่าง สีแดง สีชมพู เหลืองสดใส มาร่วมสร้างบรรยากาศเฉลิมฉลองให้กับห้อง ไม่ว่าจะป็นหมอนอิง แก้วน้ำ ของใช้และของประดับตกแต่งต่างๆ

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE



SWEET ME BEKERY

เบเกอรี่โฮมเมดเดลิเวอรี่ถึงที่ หน้าตาดีเกมรรสชาติอร่อย พร้อมคัสตอมส์ดีไซน์ได้ตามต้องการ



ในปาร์ตี้สังสรรค์ หรืองานเฉลิมฉลอง สิ่งที่เราขาดไม่ได้คือ เค้กแสนสวยที่จะเป็นไฮไลท์ของงานทันที เมื่อเทียนถูกจุดขึ้น ใครที่กำลังมองหาร้านเค้กรสชาติอร่อยจากวัตถุดิบคุณภาพ หน้าตาสวยงาม และมีหลากหลายรูปแบบให้เลือก หรือจะคัสตอมส์ดีไซน์ตามความต้องการก็ได้ ที่สำคัญพร้อมบริการจัดส่งถึงที่ให้คุณค่า สะดวกสบายยิ่งขึ้น เราขอแนะนำ

Sweet Me Bakery ร้านเบเกอรี่โฮมเมดมาแรงในโลกออนไลน์ ที่เมื่อเข้าไปในเพจของร้าน Sweet Me Bakery ก็ถึงเวบไซต์ อินสตาแกรม และเฟซบุ๊ก ก็จะพบกับเบเกอรี่กว่า 70 ชนิดให้เลือก โดยเค้กหลายๆตัวยังรับรองว่ามีที่ Sweet Me Bakery ที่เดียวด้วย อย่าง Oh so fabulous mocha cake, Very Berry Cake หรือเค้กที่หาทานที่อื่นได้ยาก อย่าง Chocolate orange cheesecake ตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้าที่อยากลองอะไรใหม่ๆ แตกต่างและไม่ซ้ำใคร สำหรับเมนูไฮไลท์ของร้านคือ Very Berry Cake, Red Velvet Cake, Mocha Almond Cake, Vanilla Mousse Cake with Mango และ 3D Fondant Cake เป็นต้น

แนวคิดสำคัญของ Sweet Me Bakery ก็คือความต้องการของลูกค้าเป็นหลัก จึงพร้อมสร้างสรรค์สิ่งพิเศษให้กับลูกค้าอย่างเต็มที่ เพื่อมอบความสุขให้กับลูกค้า ด้วยยึดหลักว่าวันพิเศษของลูกค้ามันไม่ได้มีทุกวัน ทางร้านจึงมีเค้ก 3D Fondant Cake ออกมาให้ลูกค้าสามารถ Customize เค้กได้ตามต้องการ กำหนดความต้องการด้านรูปแบบ อิมเมจดีไซน์ การตกแต่ง จนถึงเพิ่มเติมหรือปรับเปลี่ยนให้ตรงตามความต้องการ หรือเทศกาลต่างๆ ได้ หรืออย่างเค้ก Red velvet ก็สามารถนำมาตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อให้เข้ากับเทศกาลคริสต์มาสที่กำลังใกล้เข้ามานี้ได้ด้วย

นอกจากบริการเดลิเวอรี่แล้ว ทาง Sweet Me Bakery ก็ยังมีบริการจัด Catering ด้วย ไม่ว่าจะเป็นเค้กพิเศษสำหรับงานปาร์ตี้ งานฉลองวันเกิด จนถึงแต่งงานแต่งงาน และงานเลี้ยงต่างๆ ด้วย โดยลูกค้าสามารถนำสิ่งที่ต้องการมาคุยกับทางร้าน เพื่อออกแบบเค้กและเบเกอรี่ให้เหมาะสมกับงานนั้นๆ ได้ด้วย และสำหรับช่วงเทศกาลแห่งการเฉลิมฉลองปีใหม่นี้ ทาง Sweet Me Bakery ก็ได้เตรียมความพิเศษไว้ให้ลูกค้าด้วย อาทิ Sweet Me Gift Set ก็พท์เซ็ทกล่องไม่อย่างดีที่เต็มไปด้วยคุกกี้และบราวนี่แสนอร่อย เหมาะมากกับการให้เป็นของขวัญในเทศกาลเฉลิมฉลองที่กำลังจะมาถึง ทางร้านบอกว่ตอนนี้มีของคงจะเข้ามาเยอะมากจนต้องสั่งผลิตกล่องเพิ่มเลยก็ด้วย

สำหรับใครที่สั่งเบเกอรี่กับ Sweet Me Bakery ในช่วงนี้ 15 ม.ค. 2561 เกิน 1,000 บาทยังได้รับของที่ระลึกเป็น ชวดน้ำออนปรสะงค์จากทางร้านอีกด้วย และอีกหนึ่งไอเท็มเด็ดคือ Christmas Cupcakes นำงบวนมาโดยซานต้าและเอลฟ์ที่ทำงานเหนื่อยจนหิวที่ต้นคริสต์มาสและสโนว์แมน ที่มีเฉพาะช่วงคริสต์มาสเท่านั้น

Facebook: sweetmebakery
Instagram: sweetmebakery
Line: @sweetmebakery
Website: sweetme-bakery.com
Tel. 089-811-2872

PHOTOGRAPHER : MORI KITCHEN LAB
WRITER : RUJIRA JAISAK

MORI KITCHEN LAB

ไม่เบื่อเมื่อต้องกินอาหารเพื่อสุขภาพที่เดลิเวอรี่จากร้าน Mori Kitchen Lab พร้อมหลากหลายเมนูทานง่ายสำหรับปาร์ตี้



สำหรับวิธีการปรุงอาหารจะเน้นใช้น้ำมันน้อยกว่าปกติ และเลือกใช้ไขมันรำข้าวหรือน้ำมันมะกอกแทน พร้อมเน้นเครื่องปรุงธรรมชาติอย่างเกลือสมุทรและน้ำตาลมะพร้าว โดยลดการใช้ชีวีว น้ำมันหอยหรือเครื่องปรุงอื่นๆ ให้น้อยที่สุด และทุกมื้อต้องมีผักในปริมาณที่เหมาะสมด้วยเสมอ



PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE

Facebook: MoriKitchenLab
Instagram: MoriKitchenLab
Line: @morikitchenlab
Tel. 088-946-9246

จากความสนใจส่วนตัวในเรื่องการทานอาหารสุขภาพจนเริ่มต้นศึกษาทดลองสูตรอาหารและทำอาหารทานเองเมื่อเพื่อนๆได้เห็นรูปอาหารหลากหลายเมนูที่โพสต์ลงอินสตาแกรม จึงสนับสนุนให้เธอลองเปิดร้านออนไลน์รับออเดอร์ เป็นที่มาของการเปิดพอร์ช Mori Kitchen Lab ขึ้น ให้บริการ Delivery Food กับ Catering Service ผ่านช่องทางอินสตาแกรมและเฟซบุ๊ก คุณโม- นิชศา โกฏกุล เจ้าของร้าน Mori Kitchen Lab กล่าวว่า “การทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ แต่เลือกทานของที่ดีกับสุขภาพ เช่น คาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน โปรตีนที่ไขมันต่ำ ไขมันดี ไขมันอิ่มตัว ใยอาหาร และผลไม้รสหวาน เป็นการดูแลสุขภาพ และควบคุมน้ำหนักที่ยั่งยืนกว่าการลดน้ำหนักอาหารหรือดื่มน้ำ”

เมนูอาหารของร้าน Mori Kitchen Lab ประมาณ 80% เป็นอาหารไทย ส่วนที่เหลือเป็นอาหารหลากหลายชาติทั้งอาหารญี่ปุ่น เกาหลี จีน ฝรั่งเศส สลับกันไป บางเมนูเป็นเมนูที่ทางร้านคิดขึ้นมาใหม่และปรับวิธีการทำให้เหมาะสม ภายใต้แนวคิดที่ว่า การทานอาหารสุขภาพนั้นต้องไม่น่าเบื่อ อาหารต้องได้รสชาติตามแบบที่ควรจะเป็น อาศัยเพียงปรับเปลี่ยนเรื่ององวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหาร อาหารของ Mori Kitchen Lab จึงเน้นทำจากวัตถุดิบโปรตีนไขมันต่ำ เช่น อกไก่ไม่หนัง เนื้อหมูสันใน และปลา เป็นต้น ส่วนคาร์โบไฮเดรตเน้นพวกเชิงซ้อน เช่น ข้าวกล้อง โฮลวีต และลูกเดี๋ย

นอกจาก Delivery Food ที่เน้น Healthy Food พร้อมจัดส่งทุกวันอังคารแล้ว ร้าน Mori Kitchen Lab ยังมีบริการ Catering ด้วย ที่รับจัดงานนอกสถานที่ทั้งอีเว้นท์ เลิกงานถึงใหญ่ รวมถึงงานวันเกิดเด็กๆ ด้วย สำหรับเมนูจะไม่ได้เน้นว่าต้อง Healthy แล้ว แต่จะเป็นอาหารทานง่ายแนว Finger Foods และ Canapé ขึ้นอยู่กับรูปแบบงานของลูกค้าได้เลย

สำหรับในช่วงเทศกาลเฉลิมฉลอง หรือใครที่ต้องการจัดปาร์ตี้ทาง Mori Kitchen Lab ก็ได้เตรียมเลือกเมนูทานง่ายและสามารถทำได้ไม่ยุ่งยากให้ทุกคนได้สนุกกับปาร์ตี้ และเพื่อนฝูงอย่างเต็มที่ “อย่างเมนูที่สามารถเตรียมไว้ล่วงหน้าได้พอถึงเวลาแค่เอาเข้าเตาอบจะเหมาะสมมาก สำหรับมือใหม่แนะนำให้ลองจัดแนว Pot Luck Party โดยให้เพื่อนำอาหารมาคนละอย่าง หรือถ้าเพื่อนๆอยากสนุกด้วยก็ชวนมาเข้าครัวลงมือทำพร้อมกันก็จะเป็นปาร์ตี้ที่สนุกไปอีกแบบ แต่ก็ไม่ควรละเลยคือการจัดโต๊ะอาหารอาหาร ธรรมดาแต่หาจานหาชามสวยๆ จุดเทียนบ้าง มีดอกไม้วางบ้าง อาหารจะอร่อยขึ้น ปาร์ตี้ก็จะสนุกขึ้นแน่นอนค่ะ”

PHOTOGRAPHER : CHIMP TIM / WRITER : RUJIRA JAISAK

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE



CHIMP TIM

สดชื่น กับไอติมหลากสีสัน
ความสุข ที่ดีไซน์ได้เอง

Line: @Chimptim
Instagram: Chimp_tim
Facebook: Chimptim
Tel. 096-254-4153

เดิมสีสัน ความสุข และความเย็นสดชื่นให้กับปาร์ตี้หรืออีเว้นท์ส่วนตัวของคุณ ด้วยไอติมแท่งที่เราสามารถดีไซน์สีสัน รูปทรง และรสชาติได้เอง จาก Chimp Tim ที่ให้บริการผลิตไอติมสั่งทำรูปแบบต่างๆ ตามความต้องการ ไม่ว่าจะปาร์ตี้ส่วนตัวหรือร้านคาเฟ่ และอีกมากมาย ใครที่ต้องการจัดอีเว้นท์หรือปาร์ตี้ไอติมที่มีสีสันๆ ก็สามารถสั่งไอติม Customize ที่เข้ากับธีมงานได้ด้วย

“ตอนแรกผมทำกราฟิก และชอบทำอาหาร หลังๆ มาสังเกตว่าคนชอบทานอาหารก่อนกินเพื่ออสังขยาไซซิล จึงเกิดเป็นไอเดียทำไอติมแท่งที่อร่อย เหมาะกับเมืองไทยที่ร้อนตลอดปี แถมยังหน้าตาดีดูดีให้คนถ่ายรูปด้วย” เจ้าของร้าน Chimp Tim เล่าถึงที่มาการเปิดร้านออนไลน์ชื่อ Chimp Tim ขึ้น ตอนนั้นนอกจาก Chimp Tim จะมีลูกค้าเป็นองค์กรที่จัดอีเว้นท์ต่างๆ โดยออกแบบไอติมแท่งเป็นโลโก้หรือตามธีมต่างๆแล้ว Chimp Tim ก็มีลูกค้าสั่งทำไอติมให้กับปาร์ตี้ต่างๆ ได้อย่างดี ไม่ว่าจะเป็นไอติมรูปมาสคอตหรือที่เป็นจุดเด่นของงานปาร์ตี้ต่างๆ ไอติมรูปหน้าเจ้าบ่าวเจ้าสาวเจกในงานแต่งงาน ไอติมตัวการ์ตูนที่ซอมสำหรับปาร์ตี้วันเกิดของน้องๆ หนูๆ เป็นต้น

ใครที่มีไอเดียเกี่ยวกับธีมและดีไซน์อยู่ในใจแล้วก็สามารถส่ง Reference ได้ หรือหากใครยังไม่มีไอเดียสามารถแจ้งแนวคิดที่ต้องการให้ทาง Chimp Tim ช่วยคิดและดีไซน์ให้ได้ เมื่อได้รูปแบบที่ต้องการแล้ว รอประมาณ 1-2 อาทิตย์ก็จะได้รับไอติมจัดส่งถึงที่ภายในสิงคโปร์ (สามารถเก็บความเย็นได้ประมาณ 5-6 ชั่วโมง) สำหรับในอีเว้นท์ใหญ่ ก็สามารถเช่าตู้แช่เย็นได้ (Chimp Tim รับออเดอร์ขั้นต่ำตั้งแต่ 50 แท่งขึ้นไป)

Chimp Tim ออกแบบไอติมลายใหม่ๆ ให้เข้ากับเทศกาลต่างๆ อยู่แล้ว เช่น คอลเลคชั่นซานต้า ปีใหม่ และปีนักษัตรต่างๆ สำหรับการเฉลิมฉลองต้อนรับปีใหม่นี้ ทาง Chimp Tim ก็กำลังเตรียมคอลเลคชั่นใหม่ที่เน้นสีสันสดใสและลวดลายที่ดูสนุกสนาน สำหรับสร้างความสดชื่นให้กับช่วงเทศกาลแห่งความสุขนี้ด้วย

PHOTOGRAPHER : HEINEKEN / WRITER : RUJIRA JAISAK

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE



ในช่วงเทศกาลแห่งการเฉลิมฉลองส่งท้ายปี เชื่อว่าคนส่วนหนึ่งต้องการจัดปาร์ตี้สังสรรค์กับเพื่อนแบบง่ายๆ ที่บ้านหรือสถานที่ส่วนตัวมากกว่าออกไปปาร์ตี้นอกบ้าน ทางบริษัท ก็อพิผู้ผลิตและจัดจำหน่ายเบียร์ Heineken จึงจับมือกับ Greyhound ออกบริการใหม่ล่าสุด “Star Delivery Service” ส่งตรงปาร์ตี้ให้ถึงที่แบบ Private Party Provider ครบวงจรทั้งพร้อมเสิร์ฟ (ตราฟักเบียร์จาก Heineken) – พร้อมกิน (เมนูอาหารซิกเนเจอร์จากร้านเกรฮาวด์ คาเฟ่) – พร้อมสนุก (กับอุปกรณ์ตกแต่งสำหรับงานปาร์ตี้โซนที่เกรฮาวด์) ให้เราไม่ต้องวุ่นวายกับการเช็กออฟปาร์ตี้ หรือต้องยุ่งกับการจัดเตรียมเครื่องดื่มและอาหารเอง เพราะบริการนี้พร้อมอำนวยความสะดวกให้เราเฉลิมฉลองปาร์ตี้ส่วนตัวในช่วงเทศกาลแห่งความสุขได้อย่างสนุก อย่างมีสไตล์ และสนุกสนานได้เต็มที่

STAR DELIVERY SERVICE

Heineken x Greyhound พร้อมจัดส่งประสบการณ์ปาร์ตี้แบบตรงถึงที่

บริการ Star Delivery Service มีให้เลือกให้เราเลือกทั้งหมด 3 แบบ ราคาเริ่มต้นตั้งแต่ 6,500 บาท (สำหรับจำนวน 8-10 คน) ราคา 8,900 บาท (สำหรับ 10-12 คน) และราคา 10,500 บาท (สำหรับจำนวน 15 คนขึ้นไป) ซึ่งแต่ละแพ็คเกจจะมีความแตกต่างกันไป ทั้งด้านจำนวนเมนูอาหาร ปริมาณเครื่องดื่ม และอุปกรณ์ตกแต่งปาร์ตี้ เรียกได้ว่าเป็นบริการสุดพิเศษรูปแบบใหม่ที่ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คนเมืองที่ต้องการความสะดวกสบาย รวดเร็ว และต้องการเติมเต็มช่วงเวลาแห่งความสุขในสไตล์ที่เป็นตัวเอง ถึงแม้ Star Delivery Service จะเป็นโปรเจกต์ต้นแบบในประเทศไทย แต่หากกระแสตอบรับดี บริการนี้อาจถูกนำไปใช้ในระดับโลก ด้วย

สำหรับช่วงเทศกาลของการเฉลิมฉลองเทศกาลส่งท้ายปีเก่า-ต้อนรับปีใหม่นี้ มาสนุกกับปาร์ตี้ส่วนตัวด้วย “Star Delivery Service” ที่พร้อมส่งตรงถึงที่ตั้งแต่วันนี้ – 31 มกราคม 2561 ตั้งแต่เวลา 10.00 – 22.00 น. (ปิดรับออเดอร์สุดท้ายเวลา 19.00 น.) ครอบคลุมพื้นที่การจัดส่งในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และสั่งบริการ Star Delivery Service ได้ผ่าน 2 ช่องทาง คือ

Line: @Stardelivery
Tel. 080-584-5842





PHOTOGRAPHER : TAPIGOONGYAKPAO
WRITER : RUJIRA JAISAK

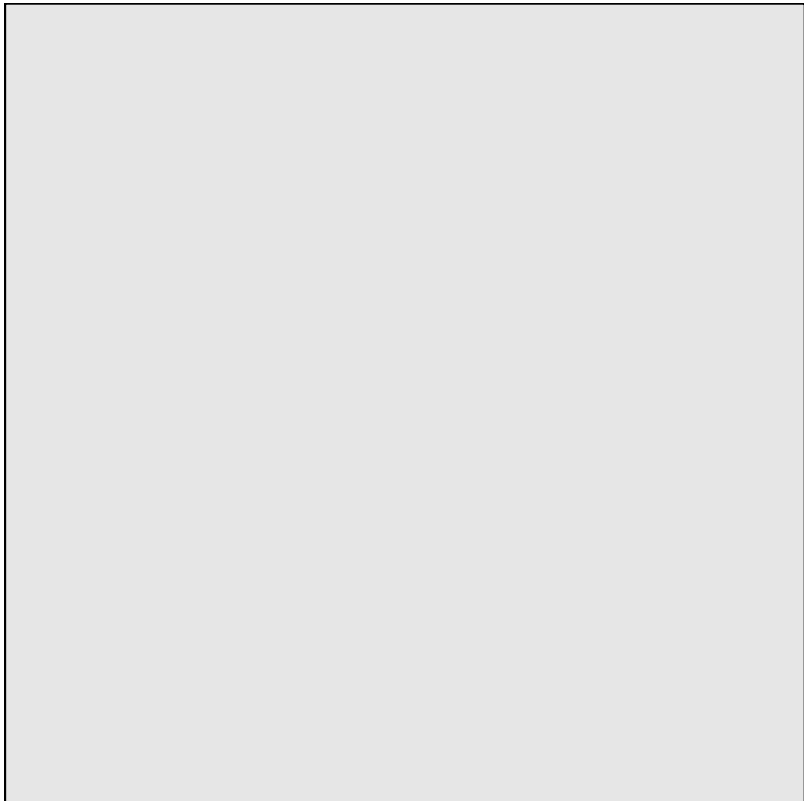
ตาปี กุ้งยักษ์เผา

สวรรค์ของคนรักกุ้งเผาไซส์ยักษ์เนื้อแน่นๆ



PREVILI

PLAY VIDEO



NEXT ARTICLE

Facebook: tapigoongyakpao
Instagram: tapigoongyakpao
Line: @tapigoongyakpao
Website: tapigoongyakpao.com
Tel. 092-494-4465

จากนั้นชอบทานกุ้งเผาทั้งหลายไม่ต้องเดินทางออกต่างจังหวัดกับการจะได้พบกับกุ้งแม่น้ำเผาตัวใหญ่ๆ เพราะตาปีกุ้งยักษ์เผา Delivery เป็นร้านที่จัดส่งเมนูกุ้งไซส์ยักษ์สดใหม่เนื้อดีเต็มคำมาให้ถึงที่โดยคัดสรรเฉพาะกุ้งแม่น้ำธรรมชาติ 100% จากแม่น้ำตาปีเท่านั้น ซึ่งเป็นแม่น้ำสายใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในภาคใต้ที่มีความอุดมสมบูรณ์มาก จึงได้กุ้งไซส์ยักษ์คุณภาพดีมาเป็นวัตถุดิบ จนเป็นที่มาของชื่อร้านด้วย

ตัวใหญ่ เนื้อดีมันทะลัก สดใหม่ คุณภาพดี คือจุดเด่นของกุ้งเผาจากร้านตาปี กุ้งยักษ์เผา ที่นำกุ้งไซส์ยักษ์ (ไซส์ใหญ่สุดคือตัวละ 7 จัด) มาเผาบนเตาถ่าน ทำให้กุ้งหอม เนื้อดีฟู และเนื้อจะไม่กระด้าง เหมือนการเผาแบบอื่นๆ นอกจากเรื่องคุณภาพความสดใหม่ของกุ้ง ที่ทางร้านบอกว่าหากไม่สด ไม่ใช้ตาปีอย่างแน่นอนแล้วที่นี่ยังเน้นการทำอาหารให้ลูกค้าเหมือนกับทำให้คนในครอบครัว ถ้าลูกค้าคนไหนไม่ประทับใจ ทางร้านบอกว่ายินดีส่งกล่องใหม่ไปให้เลยก็ด้วย

อีกจุดเด่นที่เป็นตัวฉิวว่าร้านซีฟู๊ดร้านไหนอร่อยกว่ากัน ก็คือน้ำจิ้ม ซึ่งที่นี่คัดค้นสูตรน้ำจิ้มขึ้นมา ที่หลายคนชมว่า “น้ำจิ้มของร้านอร่อยมากๆ ขอซื้อกลับไปเก็บไว้ที่บ้าน” หรือบางคนถึงขั้นบอกว่า “น้ำจิ้มซีฟู๊ดของตาปี จิ้มอะไรก็อร่อย”

เมนูของทางร้านนอกจากกุ้งเผาที่เป็นตัวเอกแล้ว ยังขยายความอร่อยสู่เมนูกุ้งจานอื่นๆ ด้วย ได้แก่ เมนูกุ้งอบวุ้นเส้น ที่ทางร้านไม่ใช้มันหมูธรรมดาทั่วไป แต่ใช้เป็นเบคอน ใส่หืดหอมอย่างดี และโรยด้วยไข่กุ้ง เมนูต้มยำกุ้ง ที่รับประกันได้ถึงความแซบ จืด ถึงใจ และอีกเมนูเด็ดที่ร้านอื่นไม่มีแน่นอน คือ ลาบกุ้งทอด ที่คลุกเคล้าส่วนผสมเข้ากันอย่างลงตัว ให้รสชาติทั้งเปรี้ยว เผ็ด แซบ หอมกลิ่นข้าวคั่ว และได้แก๊ซเจอร์ความกรอบของเนื้อกุ้ง ซึ่งใครได้ทาน รับรองวางช้อนไม่ลงเลย ทางร้านบอกว่ากำลังพัฒนาสูตรเมนูเด็ดอื่นๆ มาเพิ่มอีกเรื่อยๆ ด้วย

แม่น้ำปีกุ้งยักษ์เผา Delivery จะเน้นที่ส่ง Delivery เท่านั้น แต่ก็มีลูกค้าหลายคน สั่งครั้งละ 50 - 60 ตัว สำหรับจัดปาร์ตี้หรือเลี้ยงรับรองแขกมาแล้ว เรียกได้ว่าเป็นบริการด้านอาหารที่ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ในเมือง ให้คนที่ชอบรับประทานอาหารกุ้งแม่น้ำเผาได้อิ่มเอมกับเมนูโปรดกันถึงที่ อร่อยฟินเต็มที่ได้โดยไม่ต้องเสียเวลาหรือค่าน้ำมันเดินทางไกลไปต่างจังหวัดกันอีกต่อไป

PHOTOGRAPHER : REN'AI CATERING
WRITER : RUJIRA JAISAK

REN'AI CATERING



พร้อมส่งอาหารญี่ปุ่นพรีเมียม ในราคาคุ้มค่าแบบถึงที่

เรเนอ ไอ แปลว่า Romantic Love ดังนั้น Ren'ai Catering Delivery จึงหมายถึงการให้บริการ จัดเลี้ยง และ เสิร์ฟอาหารญี่ปุ่นที่เน้นความใส่ใจ พร้อมบริการชั้นเยี่ยม ที่ตอบโจทย์ การปาร์ตี้สังสรรค์ทั้งงานเล็กและ งานใหญ่ ตอนนี้ Ren'ai Catering Delivery ยังต่อยอดเป็นผู้ส่งวัตถุดิบ ให้โรงแรมชั้นนำ และทำอาหารญี่ปุ่น ราคาส่งให้กับคาเฟ่ต่างๆ อีกทั้งยังมี ร้านในเครืออีกกว่า 20 สาขาด้วย อาทิ แบรินด์ เทนโจ ซูชิโอ ทาโคมะ นิคุฮาสึ และ เซกโตะ เป็นต้น



Ren'ai Catering Delivery เป็นอาหารญี่ปุ่นเจ้าแรกและเจ้าเดียวที่ได้รับตราผลิตภัณฑ์ฮาลาล (ฮาลาลฮาลาล) และยังเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นออนไลน์แห่งแรก ของไทย ที่สามารถสั่งอาหารได้จากมือถือได้ตลอด 24 ชม. โดยใช้เพียง link เดียวจบ www.renaicatering.com พร้อมเมนูกว่า 200 รายการ ที่มีเมนู ใหม่และโปรแรงตลอดปี แถมยังให้บริการส่งฟรีทั่วกรุงเทพฯ ตามยอดขั้นต่ำในแต่ละโซนด้วย

โดยมีหลากหลายเมนูแนะนำ รวมทั้งมีเมนูพรีเมียมหายาก ไม่ว่าจะเป็น มิซึซึซากะฟัวกราโฮ, ฟัวกราซูชิ, หอยเชลล์ฮอกไกโด, แซลมอนออนกาวะโร (เมนูที่คนสั่งซ้ำ บ่อยมาก), และข้าวหน้าปลาไหลฟัวกราครีมีโปปลาเซลมอน (ที่เคยเสิร์ฟในวังมาแล้ว) และอีกมากมาย ส่งตรงถึงที่ด้วย Vacuum Seal เพื่อคงความสด จุดเด่นของ ที่นี่คือความสดใหม่ของวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากทั่วโลกโดยเครื่องบิน เพื่อส่งต่อความสดของอาหารที่ดีที่สุดให้ลูกค้าเหมือนได้ทานที่ต่างประเทศ! นอกจากนี้ พร้อมการ ดูแลลูกค้าที่ดีที่สุดเทียบเท่ากับโรงแรมชั้นนำ เช่น ลูกค้าโทรเข้ามาเพียงแจ้งว่าอาแบบเดิม ส่งที่เดิม เท่านั้นเราจัดการให้ได้ทันทีไม่ต้องลำบากแจ้งรายละเอียดทุกครั้งก็สั่ง

Ren'ai Catering Delivery ตอบโจทย์จัดปาร์ตี้สังสรรค์เล็กๆ แบบส่วนตัวกันในหมู่เพื่อนฝูงหรือครอบครัวในหลายแบบ ทั้งแบบ Private Dining ที่มีเซฟมาปรุง อาหารสดๆ เสิร์ฟปลาสดหอมฟุ้งบนโต๊ะอาหารที่บ้านของลูกค้าแบบส่วนตัว (สำหรับแขก 10 ท่านขึ้นไป) เป็น In House Omakase ด้วยบริการระดับลักซ์ซิวรี่ใน บรรยากาศเป็นกันเอง ที่จะเป็ประสบการณ์ที่ทุกพูดถึงใน Social feed ไปอีกนาน แบบเรือซูชิ ซาซิมิ ที่จัดส่งความอลังการกับวัตถุดิบพรีเมียมถึงที่ สำหรับงาน ปาร์ตี้ขนาด 5-9 คน และแบบอาหารกล่องเดลิเวอรี่ ที่ไม่ต้องต่างคนต่างงานเช็กอาหารของตัวเอง เพราะมีหลากหลายเมนูให้แชร์อาหารร่วมกันบนโต๊ะ อีกทั้งยังจัดส่ง แบบ On-Demand ที่สั่งปุ๊บได้ทานปั๊บ

สำหรับเทศกาลปีใหม่นี้ทาง Ren'ai Catering Delivery ก็มีบริการหลากหลายรูปแบบเพื่อตอบโจทย์เทศกาลแห่งความสุขนี้ด้วย ไม่ว่าจะเป็น Private Omakase Dining ประสบการณ์สุดหรูในบรรยากาศอบอุ่นที่บ้านกับแขกที่รู้ใจของคุณ การรังสรรค์เรือซูชิซาซิมิสำหรับงานปีใหม่ที่คุณคนที่มาร่วมงานร้องว่า, ฮานาบิเค้กซูชิ (สำหรับ 3 - 4 คน) ให้จุดพลุกับเค้กที่สามารถเรียงเป็นรูปพลุรับปีใหม่ด้วยกัน เช็กอาหารในราคาสุดคุ้มกว่า 50 เช็กที่ตอบรับทุกความรู้สึกในวันปีใหม่ จนถึงเช็ก อาหารปีใหม่ Platinum Premium เน้นวัตถุดิบชั้นเลิศบรรจงในกล่องบนโต๊ะนำเข้ามาจากญี่ปุ่นแท้ๆ (จองล่วงหน้าเท่านั้น)

สำหรับคนรักอาหารญี่ปุ่นที่กำลังมองหาร้านอาหารญี่ปุ่นคุณภาพพรีเมียมส่งถึงที่ในราคาคุ้มค่าการออกไปทานนอกบ้าน และยังสามารถมอบความเซอร์ไพรส์ ให้กับทุกคนได้ ก็ต้องที่ Ren'ai Catering Delivery ไม่ผิดหวังแน่นอน

Facebook: renaicatering
Line: @renaicatering
Tel. 084-546- 4622
Website: renaicatering.com

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE

PHOTOGRAPHER : MC SUPPHA-RIKSH / WRITER : RUJIRA JAISAK

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE



THE UNLIMITED SPIRIT

— SPUN INTHAWONG

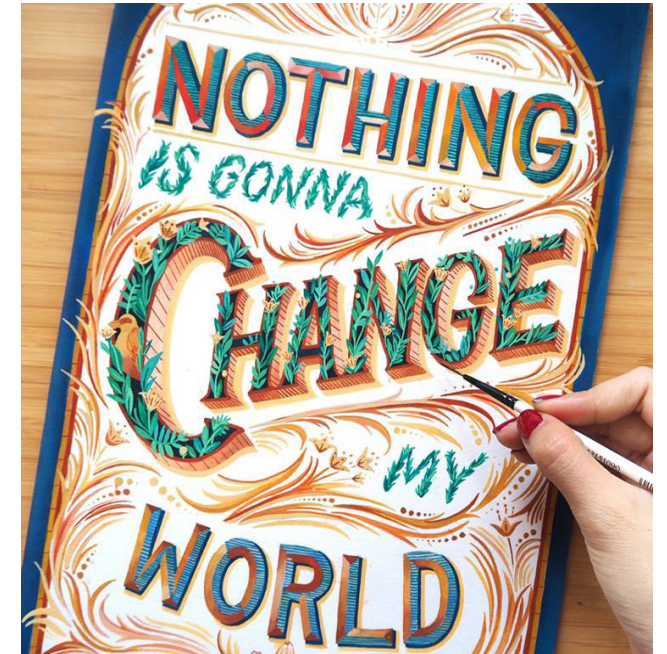
สปัญญ์ อินทวงศ์

สปัญญ์ อินทวงศ์ ศิลปิน นักวาดภาพประกอบรุ่นใหม่ ที่มีผลงานลายเส้น Typography และงานวาดภาพประกอบที่ละเอียดอ่อนสวยงาม เป็นเอกลักษณ์ จนมีโอกาสดำเนินงานกับแบรนด์ต่าง ๆ ทั่วประเทศชื่อดังมาแล้ว นอกจากนี้ยังมีศิษย์จากมหาวิทยาลัย University of the Arts London คณะ Design for Visual Communication ในประเทศอังกฤษ เธอยังติด 1 ใน 20 ผู้ที่ได้คะแนนท็อป ในการแข่งขันด้าน Typography ระดับโลกที่ชื่อ ISTD International Typographic Awards ด้วย ฝีมือไม่ธรรมดาเลย

“หลังจากปริญญาตรีคณะมัณฑนศิลป์ สาขาการออกแบบเครื่องแต่งกาย มหาวิทยาลัยศิลปากร สปัญญ์เคยช่วยงานพี่ป้อม (รัชมาพรรณ จันทรจำรัสแสง หรือ Pomme Chan นักวาดภาพประกอบฝีมือแถวหน้าของเมืองไทย) อยู่ช่วงหนึ่งค่ะ ซึ่งเป็นการทำงานที่สนุกมาก ก่อนจะเริ่มหันออกมาทำผลงานของตัวเอง โดยเปิดเพจเฟซบุ๊กและอินสตาแกรม ชื่อ SSPUNN ขึ้นเพื่อเป็นพื้นที่อัพเดทผลงานวาดภาพประกอบของเธออยู่เรื่อยๆ ยอมรับค่ะว่าช่วงแรกๆ กังวลเหมือนกันว่าจะหาลูกค้าไม่ได้ แต่หลังจากเริ่มอัพเดทผลงานในเพจเรื่อยๆ คนก็เริ่มรู้จักมากขึ้น ตอนนี้ก็จะพยายามอัพเดทงานตลอดให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ค่ะ เพื่อให้ คนได้เห็นและจดจำผลงานของเราได้ค่ะ”



จากนั้นสปีญญ์ก็ไปศึกษาต่อด้าน Design for Visual Communication จากมหาวิทยาลัย University of the Arts London (UAL) ประเทศอังกฤษเมื่อเรียนจบจึงมีโอกาสได้ฝึกงานกับแบรนด์เสื้อผ้าชื่อ Saloni London ในเมืองลอนดอน จากการชักชวนของเจ้าของแบรนด์ที่มีบ้านอยู่ที่ฮ่องกง ทำให้สปีญญ์ได้ร่วมทำโปรเจกต์อีเว้นต์ต่อที่ประเทศฮ่องกงด้วย ซึ่งเป็นงานปาร์ตี้เชิญสื่อและแบรนด์ต่างๆ โดยสปีญญ์รับหน้าที่ดูแลในส่วนของการออกแบบ Invitation card และของชำร่วยให้กับผู้ร่วมงาน อีกทั้งยังมีโอกาสได้สร้างสรรค์ลวดลายบนกล่องของขวัญให้กับแบรนด์ Jomalone ประเทศสิงคโปร์ ที่จัดอีเว้นต์ในประเทศไทยด้วย



ประสบการณ์ทำงานประกวดที่สนุกและท้าทาย

“ตอนที่เรียนคอร์สที่ UAL สปีญญ์ได้รับคัดเลือกให้เป็น 1 ใน 6 ของตัวแทนคลาสที่ไปแข่งขันในงาน ISTD International Typographic Awards ด้วย ซึ่งจัดขึ้นโดย ISTD หรือ International Society of Typographic Designers เป็นคอมมิวนิตี้นักออกแบบ Typography ที่ก่อตั้งมายาวนานตั้งแต่ปี ค.ศ. 1928 แล้ว โดยโจทย์การแข่งขันครั้งนั้นตัวแทนจากมหาวิทยาลัยทั่วโลกจะต้องส่งผลงานประกวดออกแบบ Typography ในรูปแบบของตัวเอง”

“เป็นโปรเจกต์ที่สนุกมาก โดยเราจะให้คีย์เวิร์ดเป็นคำว่า Fads Fashion มา แล้วให้ตีความ ปัญหาเลยเลือกนำเสนอคำนิยมแฟชั่นในการมัดเอว มัดศีรษะ และมัดเท้าของผู้หญิงสมัยโบราณมาตีความ ซึ่งวัฒนธรรมในยุคนั้นมองว่าคือความงาม เราเลยนำวัสดุที่ใช้มัดอย่างโลหะ เชือก มาออกแบบเป็น Typography ตั้งแต่ A-Z พร้อมกับเขียนหนังสือออกมาเล่นเล่นชื่อว่า Body Binding ซึ่งปัญญ์ถึงขั้นหาข้อมูลลงลึกถึงทั้งด้านประวัติศาสตร์และเหตุผลเชิงปรัชญาเลยทีเดียว”

ในงานแข่งขันนี้สปีญญ์ติดอันดับ 1 ใน 20 ของผู้เข้าประกวดที่คะแนนดีที่สุด และผลงานของเธอยังได้จัดแสดงที่ Pentagram ลอนดอน ซึ่งเป็นสตูดิโอดีไซน์ที่รวมสุดยอดนักออกแบบระดับโลกที่ใหญ่ที่สุดด้วย

แรงบันดาลใจสู่งานวาดภาพประกอบที่มีเอกลักษณ์

“เป็นการผนวกความสนใจส่วนตัวของปัญญ์เข้าด้วยกันค่ะ คือสายผ้าผู้หญิง และธรรมชาติ ทำให้เกิดเป็นงานวาดภาพประกอบที่มีความเป็นแฟชั่น และใส่ความเป็นผู้หญิงจากตัวเองเข้าไปด้วย หลังจากกลับมาจากอังกฤษแล้ว รู้สึกว่าเป็นตัวเองของตัวเองมากขึ้น รู้ทิศทางที่แน่ชัดว่าชอบอะไร เพราะช่วงอยู่อังกฤษไปมีวงเขียนบ่อยมาก แทบจะอาทิตย์ละครั้งเลย การชมงานศิลปะก็ทำให้เราเข้าใจความคิดของศิลปินที่ตีความศิลปะแตกต่างกัน ทำให้รู้ว่าตัวเราชอบสไตล์ไหน ชอบเทคนิคอะไร สนุกเป็นอย่างไร การงานศิลปะที่เราเสพก็ทำให้เราค้นพบสไตล์ที่ชอบมากขึ้น หรืออย่างเราไปดูงานศิลปะแนวอิมเพรสชันนิสม่าแล้วชอบเทคนิคการใช้สี ก็อยากจะทดลองคิดแปลงในแบบของตัวเองบ้างค่ะ”

ตัวตนบุคลิก

“ถึงแม้สไตล์งานดูมีความเป็น Feminie แต่บุคลิกของปัญญ์ไม่ใช่สาวหวานจำนะค่ะ แต่จะเลือกแต่งตัวโดยผสมผสานระหว่างความเป็นตัวเราและเทรนด์เข้าด้วยกันมากกว่าค่ะ”

ช่วงเก็บเกี่ยวประสบการณ์

“ตอนนี้ใครให้งานอะไรสปีญญ์มา ปัญญ์ก็อยากทำทั้งนั้นค่ะ เพราะเหมือนเป็นคนบ้าคลั่งกับงานมากค่ะ สามารถตื่นมาทำงานแบบ Unlimited ได้เลย คือตื่นมากินข้าวทำงานจนถึงตี 1 แล้วนอน เป็นวัฏจักรอยู่อย่างนี้ค่ะ ต่อไปก็อยากทำงานที่สเกลใหญ่ขึ้น ไม่ใช่แค่อู่ในกระดาษ หรือเสื้อผ้า แต่สามารถอยู่บนผนัง หรือที่ไหนก็ได้ที่อิมแพ็คคนได้มากขึ้นค่ะ”

คติการทำงาน

“พยายามทำทุกอย่างให้ดีที่สุดไม่ว่างานเล็กหรืองานใหญ่ค่ะ เพราะทุกๆ งาน เราได้พัฒนาทักษะของตัวเองให้มากขึ้นด้วย ซึ่งเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุด (สำคัญกว่าเรื่องเงิน) ค่ะ”

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE



FREE FORM

THAI TEMPORARY INSTALLATION

Ananda X Embassy ร่วมมือกับดีไซน์เนอร์ใช้พื้นที่ในงาน Free Form Festival 2017 ด้วยแนวคิด “คนเด็กสร้างบ้าน” เป็นการสร้างบ้านทดลองสำหรับคนเมือง บ้านเชิงทดลองสำหรับคนเมืองนี้ นำแนวคิดภูมิปัญญาไทย คือ “เรือนไทย” ที่เป็น Living Solutions ของคนไทยในแง่ของการตอบโจทยต่างๆ ทั้งสภาพแวดล้อม ภูมิศาสตร์ สภาพสังคม การเป็นครอบครัวขยาย มากทดลองประกอบ คิดแปลง ปรับเปลี่ยน ตัดต่อด้วย Temporary structure เป็นพื้นที่ให้คนเมืองมาทดลองใช้นั่ง นอน กิน เล่น พัก ทุกสุดสัปดาห์ สัปดาห์ เสาร์ อาทิตย์ ระหว่าง 10 พ.ย. - 3 ธ.ค. นั้น พื้นที่โรงเรียนท่ากลางเมืองใน ซอยเอกมัย

OVERALL

Ananda Development ผู้พัฒนาอสังหาริมทรัพย์ที่ไม่ได้พัฒนาเพียงแค่อสังหารฯ แต่สิ่งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาคุณภาพชีวิตคนเมืองให้ดียิ่งขึ้น Ananda จึงเปิดพื้นที่กลางแห่งการทดลองและชวนคนกรุงเทพฯ มาร่วมแสดงพลังระดมสมอง เปิดเสรีทางความคิดแบบไม่มีกฎผิด เพื่อหาไอเดียที่จะช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิต (Urban Living Solutions) แก้ปัญหาต่างๆ ของคนกรุงเทพฯ โดยจัดแสดงไอเดียต้นแบบที่ตอบปัญหาด้านต่างๆ ทั้งพลังงาน มลพิษ ความเครียด ความปลอดภัย ฯลฯ ทางเท้า ภายในพื้นที่ “คนเด็กสร้างบ้าน”

THE FUTURE OF ENERGY (ชานบ้าน / ลานเสรี)

“ถ้าพลังงานหมดโลกจะทำยังไง ?” ถ้าจะมีพลังงานไหนที่ใช้ได้ไม่มีวันหมด พลังที่จะเป็นจุดเปลี่ยนของทุกอย่างบนโลก พลังที่เป็นคำตอบของทุกๆ ปัญหา พลังนั้นอาจจะไม่ได้มาจากแสงอาทิตย์ พลังนิวเคลียร์ หรือจากแหล่งอื่นๆ แต่คือพลังของพวกเราทุกคน

Ananda Development จัดแสดงไอเดียต้นแบบของพลังงานทางเลือกที่เป็นไปได้ ทั้งเครื่องปั่นน้ำพลังคน หรือตู้ชาร์จโทรศัพท์พลังแสงอาทิตย์ โดยเปิดพื้นที่กลางแห่งการทดลองและชวนคนกรุงเทพฯ มาร่วมแสดงพลังระดมสมอง เปิดเสรีทางความคิดแบบไม่มีกฎผิด เพื่อหาไอเดียที่จะช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิต แก้ปัญหาต่างๆ ของคนกรุงเทพฯ ให้ดีขึ้น

PREVIOUS ARTICLE



NEXT ARTICLE

GLOW IN THE DARK (หอนก)

“กรุงเทพฯ ปลอดภัย?” กรุงเทพฯ มีจุดเสี่ยงต่ออาชญากรรมมากถึง 217 จุด ตามตรอกซอยที่เปลี่ยวที่มืด จะมีทางไหนที่เราจะเตือนคนให้รู้ถึงจุดอันตรายต่างๆ และทำให้กรุงเทพฯ ปลอดภัยมากกว่าเดิม โดยไม่ต้องรอฟังตำรวจอย่างเดียว

ศิลปะกับเรื่องความปลอดภัยจะเป็นเรื่องที่ไกลกัน แต่จริงๆ แล้ว มันช่วยให้เมืองเป็นที่ๆ ปลอดภัยขึ้นได้ “Glow in the Dark Graffiti” ช่วยทำให้ซอยมืดๆ สว่างขึ้น ด้วยการพ่นสีสเปรย์ที่เรืองแสงตอนกลางคืน และยังช่วยทำให้ที่เปลี่ยวเสื่อมโทรม สวยงาม และมีคนกล้าเดินมากขึ้น

URBAN LUNG (ห้องปลอดทุกซ์)

“ป่าในเมือง เป็นไปได้มั๊ย?” ทำไมเวลาเราจะไปปลูกต้นไม้ เราต้องไปป่าหรือต้องหาที่กว้างๆ ต้นไม้ต้นนึงก็ไม่ได้ใหญ่มาก พื้นที่เล็กๆ ขนาดหนึ่งคนยืนก็ปลูกได้ แต่มในเมืองก็ยังมีที่ว่างที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์อีกมากมาย อย่างใต้ทางด่วน ที่ดินเปล่าๆ หรือตึกร้าง เราจะทำอะไรอย่างกับพื้นที่เหล่านั้นได้มั๊ย?

Urban Lung โอเคที่จะเปลี่ยนพื้นที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์อย่างตึกร้างให้เป็นปอดคนเมือง ด้วยการปลูกต้นไม้ที่ช่วยฟอกอากาศและเพิ่มพื้นที่สีเขียวให้คนกรุงเทพฯ ได้ สุดท้ายใจรับอากาศบริสุทธิ์ ปลอดภัยคุณจากมลพิษในเมือง

URBAN HERTZ (เรือนนอน)

“รู้หรือไร เสียงช่วยคลายเครียดได้นะ” สมองงของคนเราเป็นเหมือนวิทยุที่ทำงานได้ไม่ติ เวลาคลื่นผิดปกติ และเวลาเครียด สงบ หรือมีสมาธิ ความถี่ก็จะต่างกันไป จะเกิดอะไรขึ้นถ้าเราใช้คลื่นความถี่ (Frequency) มาช่วยจูนคลื่นสมอง (Brainwave) ทำให้เกิดผลที่เราต้องการ เช่น คลายเครียด ช่วยให้นอนหลับ หรือช่วยให้มีสมาธิ

Urban Hertz เทคโนโลยีที่อาศัยคลื่นเสียงความถี่ต่างๆ มาจูนคลื่นสมองของคุณ สองเข้ามาบ้าง นอนๆ พักสบายๆ แล้วปล่อยให้คลื่นเสียงและคลื่นบำบัดช่วยทำให้คุณหายเครียดได้



A SOLUTION FOR FOOTPATH TAKEOVER PROBLEM ROPE SLINGING FOOD STALL (เรือนครัว)

“กองทัพต้องเดินด้วยท้อง แต่ถ้าท้องแล้วไม่มีที่เดิน ?” เราจะไม่รู้จักความหิวเมื่ออยู่ในกรุงเทพฯ เพราะที่นี่มีครัวเลี้ยงปากท้องอยู่ทุกหัวมุมถนน แต่เมื่อเราได้สิ่งนี้ เราต้องยอมเสียสิ่งหนึ่ง นั่นคือการไม่มีที่เดินบนฟุตบาท ในบางที่คนเดินถึงกับต้องลงไปเดินบนถนน จะมีทางไหนที่ทำให้เราได้ทั้งหมดโดยไม่ต้องเสียอะไรไป ทั้งมีอาหารอร่อยๆ กิน และมีที่เดิน ?

Rope Slinging Food Stall เป็นไอเดียที่เราจะนำแผงลอย ซึ่งลอยอยู่ในอากาศจริงๆ มาบริการ และจะขายของคาวหวานโดยใช้รถส่งลงมาให้คนซื้อที่อยู่ข้างล่าง เพื่อสร้างความสมดุลกันในการอยู่ร่วมกันบนฟุตบาท

นี่เป็นเพียงไอเดียสนุกๆ ที่ Ananda นำเสนอเพื่อจุดประกายไอเดีย แล้วคุณล่ะ มีไอเดียอะไรมาร่วมแชร์ในการแก้ปัญหาที่จริงรูปเล่า?

JUNK FISHING (ของเหลือ)

“ทิ้งแล้วไปไหน ? คนกรุงเทพฯ สร้างขยะ 4.2 ตันต่อวัน... ขยะเหล่านั้นถูกทิ้ง” ตามที่ต่างๆ ถ้าเราไม่ทำอะไรสักอย่าง ขยะจะล้นเมือง และนำไปสู่ปัญหาน้ำท่วม เราจะทำอย่างไรที่จะช่วยลดปริมาณขยะและสร้างจิตสำนึกที่ดีให้คนเมือง...

Junk Fishing ไอเดียที่ชวนคนกรุงเทพฯ มาช่วยกันตกขยะที่อุดตันประตูระบายน้ำ และเอามาริไซเคิลให้เป็นเฟอร์นิเจอร์ เพื่อเป็นตัวอย่างให้เห็นว่าเราทุกคนช่วยลดจำนวนขยะได้ แค่จับมาดัดแปลงครีเอทเพิ่มเติมนิดๆ หน่อยๆ

A NEW WAY OF RECYCLING STORAGE SALE (เรือนเก็บของ)

“ไม่มีที่เก็บต้องทิ้งเลยหรือ ?” เคยเป็นมั้ย... ที่ผู้ใหญ่ในบ้านชอบเก็บของเก่าจนเต็มบ้าน เพราะเสียดาย ไม่อยากทิ้ง ทั้งที่ก็ใช้งานไม่ค่อยได้แล้ว แล้วสุดท้ายเมื่อห้องเก็บของเต็ม ของพวกนั้นก็จะถูกเอาไปทิ้งจนกลายเป็นขยะ...

Storage Sale by YARKSELL อีกวิธีที่จะช่วยลดปริมาณขยะตั้งแต่ต้นกึ่ง โดยการนำของเก่าเก็บที่ไม่ใช้แล้วมาขายทอดตลาด เพราะของที่เราไม่ต้องการแล้ว คนอื่นอาจจะต้องการ ได้ทั้งเงิน ได้ทั้งที่ว่างในห้องเก็บของเพิ่ม

AMC NEWS



A WARM WELCOME BY AMC

AMC จัดเต็มต้อนรับลูกบ้านหมู่บ้านหลังใหม่ ไอดีโอ โมบี สุขุมวิท อีสท์เกต กับงาน "A Warm Welcome by AMC" ภายในงานสนุกสนานกับกิจกรรม D.I.Y. นูชชายของลูกบ้าน และมีมินิคอนเสิร์ตบน ซลาทิด ปิดท้ายด้วยการแจกของรางวัล แถมข้อมูลภาพตลาดในการลงทุนและสิทธิพิเศษ AMC ในงานบรรยากาศเต็มไปด้วยความอบอุ่น



Dubai's calling with Ananda UrbanTech

ทริปสุดประทับใจกับ "Dubai's calling with Ananda UrbanTech" พา ลูกค้า AMC กว่า 40 ท่านร่วมเดินทางสัมผัสประสบการณ์สุดพิเศษ ณ นครดูไบ สนุกครบรส จัดเต็มทั้งอาหารการกิน สนุกกับการ Shopping และตื่นตาตื่นใจกับนวัตกรรมอันทันสมัย ครึ่งหน้าเราจะไปเที่ยวไหนกัน อีกอย่าลืมติดตามกันนะ ผู้โชคดีคนต่อไปอาจจะเป็นคน



งานสัมมนาเพื่อเป็นนักขายอสังหาฯมืออาชีพ

อบรมฟรี! สัมมนาสุดพิเศษเพื่อเปิดโอกาสให้บุคคลทั่วไปที่สนใจ ได้รับฟังข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอสังหาฯ, เทคนิคการลงทุน รวมทั้ง การสร้างแรงบันดาลใจในการประสบความสำเร็จ โดยคุณปิง กรณ์ กวินทร์ และคุณบอย วิสูตร ผู้เชี่ยวชาญจาก prop2morrow พร้อมทั้ง ประสบการณ์ตรงจากลูกบ้าน Ananda Member Club งานนี้ผู้ร่วมงาน ได้รับความรู้กันอย่างล้นหลาม



ร่วมส่งเสด็จสู่สวรรคาลัย ด้วยความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้

บริษัท อนันดา ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (มหาชน) ร่วมเป็นจิตอาสา นำ เครื่องดื่ม, ผ้าเย็น รวมถึงพัดที่สั่งทำขึ้นมาเป็นพิเศษ ไปแจกให้กับประชาชนในท้องสนามหลวงที่มาร่วมพระราชพิธีถวายพระเพลิงพระบรมศพในวันที่ 26 ตุลาคม 2560 เพื่อร่วมส่งเสด็จสู่สวรรคาลัย ด้วยความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้



AMC ATOLL MOVIE DAY

เมื่อวันอาทิตย์ที่ 12 พฤศจิกายน 2560 ที่ผ่านมา Ananda Member Club ได้จัดงาน AMC Atoll Movie Day กิจกรรมเปิดโรงดูหนัง THOR RAGNAROK เหนือขอบโรงหนังพิเศษที่จัดขึ้นเพื่อขอบคุณและต้อนรับลูกค้าสมาชิก AMC โครงการบ้านแบรนด์ ATOLL และ ARDEN กว่า 200 ท่าน ภายในงานมีบริการอาหารว่าง และชุดป๊อปคอร์นฟรีตลอดงาน ลูกบ้านสมาชิก AMC รู้สึกประทับใจและสนุกสนานกับกิจกรรมที่จัดขึ้นในครั้งนี้เป็นอย่างมาก สามารถติดตามกิจกรรมพิเศษสำหรับลูกบ้านสมาชิก AMC เพิ่มเติมได้ที่ www.ananda.co.th/amc หรือ [Fb.me/AMCMember](https://www.facebook.com/AMCMember)



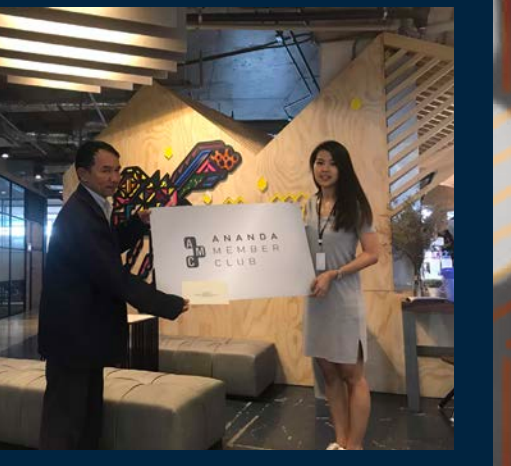
AMC Exclusive Presales

ขอขอบคุณสมาชิก AMC ทุกท่านที่ให้ความไว้วางใจร่วมงานและจองซื้อโครงการใหม่ ไอดีโอ โมบี สุขุมวิท 40 และ ไอดีโอ โมบี รางน้ำซึ่งปิดการขายไปได้สูงถึง 80% ณ FYI CENTER พร้อมทั้งสนุกสนานอย่างใกล้ชิดกับมินิคอนเสิร์ต ลิเดีย เจ้าของหน้ากากซูโม่ และขอแสดงความยินดีกับผู้ที่ได้รับรางวัลทั้งทวีตตี้ และของ Premium จาก Starbucks และ AMC



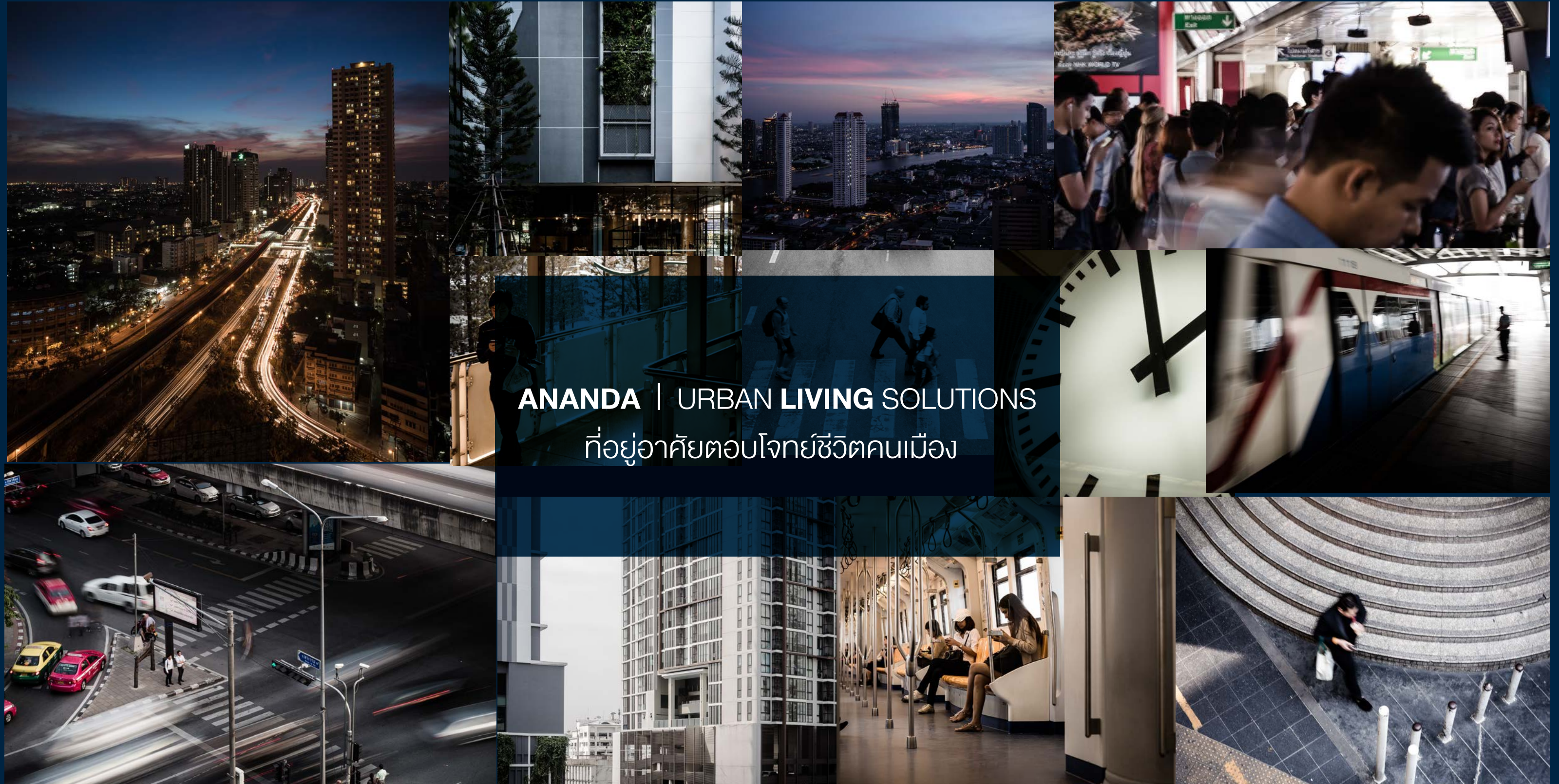
ประดิษฐ์ดอกไม้ไม้จันทน์ น้อมถวายอาลัยแด่พ่อ

ประมุขภาพ AMC ลูกบ้านโครงการ UNIO จรัญ 3 ร่วมประดิษฐ์ "ดอกดารารัตน์ แทนใจ ถวายแด่พ่อ" เพื่อถวายเป็นความจงรักภักดีและถวายเป็นความอาลัย



I LOVE MOM

ยินดีกับ AMC ผู้โชคดีได้รับรางวัลไปเลยฟรีๆจากกิจกรรม "I Love MoM" เพียงแค่อัพโหลดรูปที่ได้พาดูคุณแม่ไปทำสวยที่ ICONIC CLINIC, พาดูคุณแม่ไปพักผ่อนที่ Toscana เขาใหญ่ 3 วัน 2 คืน และพาดูคุณแม่ไปทานอาหารที่ โรงแรม โซฟีเทล กรุงเทพฯ ยินดีด้วยนะ



ANANDA | URBAN LIVING SOLUTIONS
ที่อยู่อาศัยตอบโจทย์ชีวิตคนเมือง

ASHTON



DAPO

ELIO

UNIO



Atoll

ARTALE

AIRI

ANANDA DEVELOPMENT

DIRECTORY

RABBIT HOLE

125 สุขุมวิท 55 วัฒนา
ททท. 10110

เปิดทุกวัน

เวลา 19.00 - 02.00 น.
FB: rabbitholebkk
Line: @rabbitholebkk
Tel. 098-969-1335

LAYERS BANGKOK

ซอยสุขุมวิท 23 วัฒนา ททท. 10110

เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันจันทร์)

เวลา 08.00 - 22.00 น.
FB: layersbkk
Website: layersbkk.com
Tel. 02-085-6092

CHANGWON EXPRESS AT FLOW HOUSE

A-Square, 120/1 สุขุมวิท 26 แขวง
คลองตัน คลองเตย ททท. 10110

เปิดทุกวัน

เวลา 17.00 - 23.30 น.
FB: changwonexpress
Email: changwonexpress@gmail.com
Tel. 084-422-4649

HANDS AND HEART

33 ซอยสุขุมวิท 38 วัฒนา ททท. 10110

เปิดทุกวัน

เวลา 07.00 - 19.00 น.
FB: handsandheartcoffee
Tel. 081-553-3585

SING SING THEATER

833 ซอยสุขุมวิท 45 (ข้างร้าน Quince)
เขตวัฒนา ททท.10110

เปิด วันอาทิตย์ - วันพฤหัสบดี

เวลา 21.00 - 2.00 น.
เปิด วันศุกร์-เสาร์
เวลา 21.00 - 3.00 น.
(ปิดวันจันทร์)
E-mail: info@singsingbangkok.com
FB: SingSingTheater
Instagram: singsingtheater.bangkok
Tel. 063-225-1331

PESCA MAR & TERRA BISTRO

39 ซอยเอกมัย 12 แขวงคลองตันเหนือ
เขตวัฒนา ททท.10110

เปิดทุกวัน

เวลา (Lunch) 11.00 - 15.00 น.
(Dinner) 18.00 - 00.00 น.
FB: PESCA BKK
Tel. 088-946-9246
Website: pesca-bangkok.com

MORIKITCHEN LAB

FB: MoriKitchenLab
Instagram: MoriKitchenLab
Line: @morikitchenlab
Tel. 088-946-9246

RENAI CATERING

Line: @renaicatering
Tel. 084-546- 4622
Website: renaicatering.com

