



# ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 ซอยสมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์X-Citeไทยโพสต์ ฉบับประจำวันที 25 เดือนกันยายน พ.ศ.2563 หน้า 8 มูลค่าข่าว 305,948.-



ชื่อร้าน เรือนนพเก้า  
 ผู้อำนวยการฝ่ายขาย คุณอมร รัตมีแสงเพชร  
 หัวหน้าเซฟ คุณคณิน (ปิก) สิ้นพันธ์  
 สถานที่ ซอยสาทร 6 ขับรถจากถนนสาทรเข้าสู่สาทร ซอย 6 ซ้างโรงแรมเอเวอร์กรีน ประมาณ 100 เมตร เลี้ยวซ้ายจะพบร้านบราสเซอร์รี่โน้ ที่เป็นตึกโบราณสวยๆ ด้านข้างอยู่ในพื้นที่เดียวกันจะมีอาคาร 2 ชั้น สวยงาม ก็คือร้านเรือนนพเก้า เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 11.30-23.00 น.โทรศัพท์ 0-2116-3317

## ชิมอาหารไทยต้นตำรับแท้ ที่ เรือนนพเก้า สาทร ซอย 6



นักชิมที่เคยได้ไปชิมอาหารฝรั่งเศสรสชาติอร่อยในบ้านโบราณหรู ชื่อ บราสเซอร์รี่โน้ที่สาทร ซอย 6 ถ้าได้แวะไปอีกครั้งก็อาจจะแปลกใจ เพราะมีอาคาร 2 ชั้น ตกแต่งอย่างสวยงามอยู่เคียงข้าง ชื่อว่า ร้านเรือนนพเก้า ขายอาหารไทยต้นตำรับโบราณแท้ๆ ที่จะแนะนำในวันนี้

ร้านเรือนนพเก้าเป็นร้านอาหารในเครือบริษัท ครีวการบิน กรุงเทพฯ จำกัด ของบางกอกแอร์เวย์ส ที่มีร้านอาหารอร่อยๆ ที่ผมเคย

เขียนให้แะไปชิมแล้ว เช่น ร้านบราสเซอร์รี่โน้ ร้านอัลตราราย ซึ่งเป็นร้านอาหารเลบานอนที่มีอาหารรสชาติอร่อย ถูกปากคนไทย มี 2 สาขา ทั้งที่สีลมและ ร.พ.กรุงเทพ ส่วนร้านเรือนนพเก้านี้เพิ่งจะเปิดบริการเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม ที่เพิ่งจะผ่านมานี้เอง แต่ก็มีแฟนๆ นักชิมที่ตามหาอาหารไทยรสชาติต้นตำรับแบบโบราณแท้ๆ แวะมาอุดหนุนมิได้ขาด เพราะฝีมือของเชฟ คณิน สิ้นพันธ์ หรือ เชฟปิก ที่ผ่านประสบการณ์ทางด้านอาหารมาอย่างโชกโชน เริ่มตั้งแต่

สมัยเป็นเด็กที่จังหวัดขอนแก่น ครอบครัวทางบ้านทำอาหารขาย ทุกวันเสาร์-อาทิตย์ ตัวเองมีหน้าที่ช่วยคุณยายเตรียมอาหารจนมีความรักในเรื่องอาหารอย่างไม่รู้ตัว เมื่อได้เข้ามาศึกษาต่อในกรุงเทพฯ ก็เลือกเรียนทางด้าน Food Science จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (ประสานมิตร) จากนั้นยังได้ไปศึกษาต่อที่ศาลาริมน้ำ โรงแรมแมนดาริน โอเรียลเต็ล เมื่อศึกษาจบแล้วได้ตระเวนไปทำงานทางด้านอาหารไทยตามร้านอาหารและโรงแรมต่างๆ จนชำนาญงานถึงขั้นได้เข้าประกวดในงาน Thailand International Culinary Cup ได้รับรางวัลชนะเลิศในปี 2017 และ 2018 ถึง 2 ปี ซ้อน



เมื่อเรียนจบแล้วเปิดเซฟฟี่ก็ได้มาประจำที่นี่ โชว์ฝีมือในการปรุงอาหารไทยโบราณต้นตำรับที่ได้ศึกษามาอย่างเจาะลึกให้ลูกค้าได้ชิม โดยเน้นที่ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่ผงปรุงรส จากแบรนด์ชั้นนำต่างๆ ทั้งสิ้น ผักทั้งหมดก็ต้องพิถีพิถันคัดเลือกผักเป็นพิเศษจาก 4 แปลง คือ แปลงผักจากสระบุรีที่ปลูกแบบอินทิกนาว่า จังหวัดราชบุรี-สุพรรณบุรีที่ต้องใช้มุ้งครอบ และจากวิสาหกิจชุมชนป่าวังจันทร์ จังหวัดระยอง ข้าวที่ใช้รับประทานก็นำมาจากจังหวัดสุโขทัย ฯลฯ จึงทำให้อาหารไทยแท้ที่เรื่อนนพเก้ามีรสชาติที่อร่อยไม่เหมือนใคร



ในเรื่องอาหารนั้นเซฟฟี่ก็จะมีเมนูให้ได้เลือกชิมมากมายหลายอย่าง แล้วแต่จะชอบ แต่ถ้าไม่ทราบว่าจะเลือกเมนูใดดีก็มีเมนูพิเศษที่จะขอแนะนำ คือ เมนูที่เซฟฟี่เรียกว่า 9 สิ่งมหัศจรรย์ ที่ประกอบด้วย

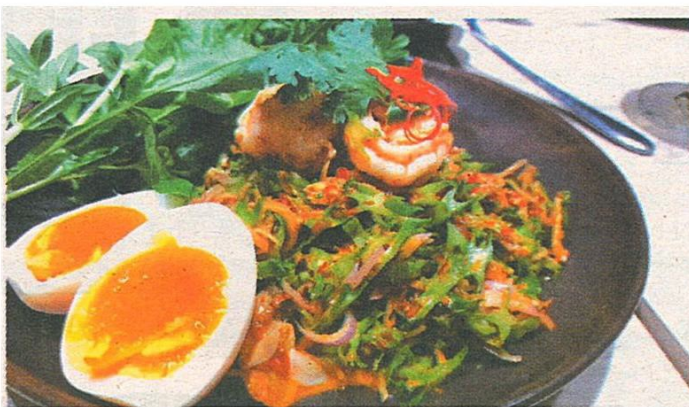


**ขนมเมืองสุโขทัย** เป็นสูตรพิเศษจากตำรับของบ้าน นายแพทย์

**ปราเสรัฐ ปราสาททองโอสถ** ซึ่งจะให้ทั้งถั่วอก ไข่เป็ดหวาน เต้าหู้ หน้ากระฉีกที่ทำจากมะพร้าวขูด ขาวเท่านั้นผัดกับมันกุ้ง ใส่เนื้อ กุ้งลึบ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ปรุงรสด้วยเกลือกับน้ำตาลมะพร้าว เป็นอาหารทานเล่นที่อร่อยมากครับ

**กุ้งช่อนกลั่น** เมนูนี้เซฟฟี่ได้มาจาก ท่านผู้หญิงเปลียน ภาสกรวงศ์ ที่เป็นผู้หญิงท่านแรกได้เขียนตำรับเมนูอาหารไทย โดยนำกุ้ง

แม่น้ำมาเคล้ากับน้ำมะนาวทำให้ลูกที่คนโบราณเรียกว่า การทำ **น้ำสะเออะกุ้ง** หลังจากนั้นก็เอามาเคี่ยวกับมันกุ้งให้สุก ปรุงรส 3 อย่างด้วยเกลือ น้ำมะนาว น้ำตาล แล้วนำมายำด้วยหอมแดงไทย ซอยพริกชี้ฟ้าเส้น กระเทียมดอง ซอย ถั่วลิสง และที่ขาดไม่ได้คือ **ส้มซ่า** เสริฟมาพร้อมกับข้าวตัง และกลีบกุหลาบมอญออร์แกนิก



จากจังหวัดเชียงราย เป็นเมนูที่พลาดไม่ได้ครับ เมนูนี้ก็พลาดไม่ได้เช่นกัน เพราะได้นำเอาชื่อของเมนูเป็นชื่อของร้าน ถือว่าต้องอร่อยสุดยอด คือ **แกงนพเก้า** แกงนี้เป็นแกงที่อยู่ในช่วงสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลายที่ใช้พริกแกงเผ็ดจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์มาผัดกับหัวกะทิจนแตกมันกลายเป็นซีอิ๊วในน้ำแกงลูกกะทิจะ

เป็นเม็ดทรายคล้ายๆ กับแกงคั่วเทโพใส่ผัก 9 ชนิด เช่น หน่อไม้หวาน มะเขือยาว แตงกวา ยอดข้าวโพดอ่อน ถั่วฝักยาว ผักบุ้งไทย ชะอม สะตอ พริกหยวก รสชาติจะออกมาเปรี้ยวหวาน เค็ม กลมกล่อมมาก ที่เรื่อนนพเก้านี้จะใส่กุ้งสด

ลงไปด้วย กินกับข้าวสวยที่หุงกับน้ำมะพร้าวอ่อนจากอัมพวามีกลิ่นหอมจางๆ มีเนื้อมะพร้าวอ่อนอยู่ในข้าวด้วย จะได้รสชาติที่ยิ่งกินก็ยิ่งอร่อยจนเกินที่จะบรรยายครับ

นอกจากนั้นยังมี หมี่กรอบพระพุทธเจ้าหลวง ซึ่งเคยเป็นอาหารทรงโปรดของในหลวงรัชการที่ 5 ซึ่งเชฟปีกได้นำสูตรนี้มาจากต้นตระกูลบุญนาค แกงจืดลูกรอก กะปิคั่วผักสด ข้าวคลุก รัชกาลที่ 6 ขนมทองโบราณ ขนมโคน้ำกะทิ ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ ซึ่งรวมเป็น 9 สิ่งมหัศจรรย์ของทางร้าน

เรื่อนนพเก้านี้เหมาะสำหรับที่จะพาครอบครัวหรือแขกพิเศษ ไปนั่งชิม เพราะนอกจากอาหารจะมีรสชาติอร่อยแบบโบราณแท้ๆ ที่หาชิมลำบากแล้ว ทุกๆ เมนู เชฟปีกยังมีเรื่องเล่าของแต่ละเมนูให้ได้ทราบ โดยเฉพาะสถานที่ที่มี 2 ชั้นนั้น ชั้นล่างเป็นโถงสูง ล้อมรอบด้วยกระจก ตกแต่งได้อย่างสวยงาม ลุกนั่งได้อย่างสบายมาก นับว่าเป็นแลนด์มาร์คแห่งใหม่ของสาทรที่น่าจะแวะไปสักครั้งครับ