



# “ชินชาหมอบโองน้ำผึ้งสมุนไพร เต้นชัย สูตรโบราณ” น้ำจิ้มรสชาติ ชูจุดขายอบหมูในโอง.... ลูกค้าติดตรึม แกรมกำไรงาม !!

เมนูขึ้นโต๊ะประจำบ้านหลายคนต้องไม่พ้นเมนู หมู...หมู...แน่นอน ทั้งต้ม พัด แกง กอด ไต่สารพัด เกินกันจนจินตนา ทว่าในยุคที่เป็นการแข่งขันสูงในเรื่องอาชีพเกี่ยวกับอาหารการกินแล้ว นอกจากฝีมือในเรื่องของรสชาติความอร่อยแล้วยังไม่พอ ต้องมีไอเดียแปลกใหม่ เรียกความสนใจดึงดูดลูกค้าอีกด้วย และ “หมอบโองน้ำผึ้งสมุนไพร” เป็นอีกเมนูหนึ่งที่นำมากินกับข้าว กินเล่น หรือเป็นกับแกล้มก็ได้ เพราะเป็นอาหารที่กินง่าย ขายง่าย แกรมรายได้ดี นับเป็นอาชีพหนึ่งที่สร้างรายได้เป็นอย่างดี

“คุณบรรศักดิ์ วงษาเนา” หรือ “คุณธง” หนุ่มใหญ่ วัย 48 ปี เจ้าของตำรับหมอบโอง เล่าให้ฟังว่า ประกอบอาชีพค้าขายหมอบโองน้ำผึ้งสมุนไพรมากว่า 4 ปีแล้ว เริ่มจากเห็นคนอื่นทำก็ไปโองกัน ก็มาคิดว่าตนน่าจะดัดแปลงสูตรมาทำหมอบโองได้เหมือนคนอื่น ด้วยเพราะแต่เดิมเคยขายไก่บั้งมาก่อน ขายไปขายมาทุนหายกำไรหด เมื่อประสบกับปัญหาดังกล่าว ทำให้กลายเป็นคนตกงาน จนกระทั่งวันหนึ่งนึกถึงลูกพี่ลูกน้องที่จังหวัดแพร่ขายหมอบโองกันจนร่ำรวย คุณธงไม่มีเรือ... รีบกลับบ้านเกิดด้วยความหวังที่จะได้สูตรหมอบโองมาทำขายเพื่อจะได้ลืมตาอ้าปากกับเขาได้บ้าง แต่กลับต้องผิดหวัง ได้แค่เพียงไปยืนดูเขาทำเท่านั้น! เพราะเป็นสูตรลับเฉพาะที่ไม่มีใครยอมเปิดเผย

คุณธงกลับมามือเปล่าจากจังหวัดแพร่!! สูตรก็ไม่ได้ พร้อมหอบหิ้วกระเป๋าเพียงใบเดียวกลับกรุงเทพฯ!! ทว่าค่าที่คุณธงเป็นคนไม่ยอมแพ้อะไรง่ายๆ ถึงแม้จะพบอุปสรรค แต่ใจสู้ไม่ถอย กลับมาคิดค้น...ปรับปรุงสูตร ลองผิดลองถูกด้วยตนเองอยู่นาน ลงทุนครั้งแรกก็เงินมาลงทุน ดอกร้อยละ 20 ก็ยอม โดยยึดชื่อ “ชินชา” (ชินชาหมอบโองน้ำผึ้งสมุนไพร เต้นชัย) ชื่อคุณพ่อมาเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจ



คุณบรรศักดิ์ วงษาเนา

“ครั้งแรกที่ทำก็ให้เขาชิมกันก่อนครับ ก็ปรับปรุงสูตรอยู่นานกว่าจะลงตัว เพราะผมเป็นคนยอมรับคำติชม ฟังความคิดเห็นของคนอื่น แล้วนำมาแก้ไข จนกระทั่งเป็นที่พอใจ และนำโองมังกรมาดัดแปลงแทนเครื่องอบไฟฟ้า ผมจะนำโองมาตั้งโชว์หน้าร้านเพื่อเป็นจุดขาย ภายในบรรจุหมอบแขวนเรียงราย ส่งกลิ่นหอม อบอวล เรียกความสนใจทำให้ลูกค้าที่ผ่านไป-มา ต้องมาหยุดชะงักดูทุกครั้งครับ

“ผมสู้มาจนมีกำไรดี บางคนซื้อไป 2-3 รอบก็กลับมาอีก เพราะผมทำแบบไม่หวังเครื่อง ใส่เต็มที่ จะไม่ใส่ของถูกๆ ลูกค้าส่วนมากจะเป็นแม่บ้าน นักศึกษา และเด็กๆ บางคนซื้อติดนึ่งขนาน้ำจิ้ม 3 ถุงก็มี บอกขอไปดุกกินกับข้าวก็มีครับ น้ำจิ้มจะเป็นสูตรเฉพาะรวมสามรสในหนึ่งเดียว ได้ทั้งรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เคี้ยวด้วยน้ำมะขามจนงวดของผมไม่มีส่วนผสมของน้ำมะนาว น้ำส้มผสมแน่นอนครับ ส่วนการเลือกซื้อวัตถุดิบ อย่างหมูซื้อวันต่อวัน ผมไม่ยอมขายของเก่าแน่นอน เพราะลูกค้าต้องมาที่หนึ่ง” คุณธงเปิดเผยเคล็ดลับ

วัตถุดิบในการทำหมอบโอง คล้ายๆ ก็มี  
ซีอิ๊วขาว, กระเทียม, และเนื้อหมู

วิธีการทำ หั่นหมูเป็นชิ้นหนาประมาณ  
1 นิ้ว กว้างประมาณ 2 นิ้ว ยาวประมาณ 8 นิ้ว

นำหมูมาหมักกับสูตรที่ทำไว้ หมักเสร็จเรียบร้อยแล้วจากนั้นมัดปากถุงให้สนิทแช่ไว้ในถังน้ำแข็ง 1 คืนเพื่อให้รสชาติของน้ำหมักเข้ากับเนื้อหมู ส่วนผสมสำคัญมีสมุนไพร และน้ำผึ้ง เป็นน้ำหมักสูตรเฉพาะ

**วิธีการอบ** อบในโอ่งมังกร ตัดราวขดลวดไว้รอบภายในโอ่ง เจาะกันโอ่งเพื่อวางเตาตั้งไฟไว้ด้านในและมีฝาปิด เหล็กหรือตะขอเป็นรูปตัวเอส (S) เป็นวงกลมห้อยไว้รอบปากโอ่ง นำเนื้อหมูที่หมักได้ที่ มาเกี่ยวตะขอหรือเหล็กรูปตัวเอส และนำไปแขวนอบในโอ่งที่ภายในมีเตาถ่าน ใช้เวลาอบประมาณ 25 นาที จะได้กลิ่นหอมของสมุนไพรรสชาติอร่อย กลมกล่อม เนื้อนุ่ม

การลงทุนคุณคงเปิดเผยว่า แต่ละวันจะใช้หมูถึง 120 กิโลกรัม โดยการลงขายถึง 3 ที่ คือคุณธง ภรรยา และลูก จะแบ่งกันขายตามสถานที่ต่างๆ ใช้ทุนวันละหมื่นกว่าบาท กระจายขาย 3 ที่ รับกำไรเหนาะๆ วันละหมื่นกว่าบาท



ขายดีแบบนี้...ทำไม? ไม่คิดที่จะเปิดหน้าร้านขายอยู่กับที่ให้ เป็นเรื่องเป็นราว “ผมว่าขายแบบนี้ทำให้สามารถตระเวนไปได้ทุกที่ เพราะถ้าอยู่กับที่ผมว่าใครจะมากินหมูได้ทุกวัน เขาน่าจะมีเบื่อกันบ้าง นะ แล้วแต่ละที่ผมก็มีลูกค้าประจำด้วยครับ ผมจะแบ่งกันขายครับ ผมจะขายวันจันทร์ พุธ ศุกร์ ที่ตลาดยิ่งเจริญ โชนตลาดนัดลาน 2 วัน อังคาร ขายที่นิมิตใหม่ วันพฤหัสบดี ขายแถวมีสทิน สุขาภิบาล 3 ส่วนวันเสาร์-อาทิตย์ ขายที่ตลาดปัฐวิกรณ์ (โซนอาหารหลังตลาด) ครับ” คุณธงอธิบาย

จากวันนั้นคุณธงมาด้วยกระเป๋าเพียงใบเดียว!! ทว่าวันนี้คุณธงมีทั้งบ้าน ทั้งรถ พร้อมเครื่องอำนวยความสะดวกในชีวิตประจำวัน โดยใช้เวลากว่า 4 ปี ที่ได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นจุดขาย ปรับปรุงสูตรหมูอบโอ่งจนได้รสชาติอร่อยเวอร์

ใครสนใจหมูอบโอ่งน้ำผึ้งสมุนไพรของคุณธงล่ะก็... ต้องการส่งออเดอร์หรือสอบถามเรื่องจุดขาย สามารถโทรได้ที่ 08-6566-7172

# น้ำแร่ธรรมชาติป่าแป๋ มาดอนน้ำ



น้ำแร่ธรรมชาติ มาดอนน้ำ ผลิตจากแหล่งน้ำธรรมชาติ จากเทือกเขาทางภาคเหนือ ณ บ้านป่าแป๋ อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ เพื่อบริการชุมชน และดับกระหาย



รับตัวแทนจำหน่าย ทั่วประเทศ

รับผลิตน้ำแร่ตามแพ็คเกจ และแบรนด์ของท่าน

เลือกแพ็คเกจและแบรนด์ของตนเอง

หรือมาขอ อิง. ทักมาได้เลย

ลงทุนเริ่มต้นเพียง 100,000 บาทเท่านั้น

รับน้ำแร่ชุดแรกทันที 10,000 ขวด

จัดจำหน่ายโดย บริษัท เชียงใหม่ริเวอร์สปริงฟาราไดซ์ จำกัด 103/28 หมู่บ้านโกรสส ก.ชลนิเวศน์ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900 โทร. 0-2586-9873, 0-2585-0991, 08-1812-7871, 08-9633-0440

โรงงานผลิต 174 หมู่ 4 กม. 31 บ้านป่าแป๋ ต.ป่าแป๋ อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ 50150 โทร. 0-5327-4911