

วันเสาร์ที่ 28 พฤษภาคม พุทธศักราช 2548 ปีที่ 28 ฉบับที่ 9940 หน้า 23

น้ำมะม่วงหิมพานต์

ของดี 'ภูเก็ต'



ปกติเรา ท่านๆ คงได้ลิ้มชิมรส เมล็ดมะม่วงหิมพานต์กันมา บ้างแล้ว แต่เชื่อว่ายังมีคนอีกจำนวน ไม่น้อยที่ไม่เคยได้ดื่มน้ำมะม่วง หิมพานต์ ซึ่งเท่าที่ดูตอนนี้มีแค่เจ้า เดียวที่ทำขาย ใช้แบรนด์ "เมธิ" ใครที่ เคยไปเที่ยวภูเก็ตและแวะไปที่ร้านเมธิ ก็คงเคยได้ชิมและซื้อเป็นของฝากให้ กับทางบ้านแล้ว

ใครที่ได้ดื่มน้ำมะม่วงหิมพานต์ของ เมธิ มักพูดเป็นเสียงเดียวกันว่าอร่อย และแปลกดี ความอร่อยดังกล่าวการัน ทีได้จากรางวัลโอท็อป 5 ดาวของ ภูเก็ตเมื่อปีที่แล้ว

ในวันที่ คุณอาภา วรวิวัฒน์กุล หรือคุณจิ้น ผู้จัดการร้านเมธิภูเก็ต มา ออกบูชที่อิมแพค เมืองทองธานี เธอ เล่าให้ฟังว่า เดิมเคยเป็นพยาบาลมา ก่อน แต่เนื่องจากร้านเมธิภูเก็ต ซึ่งเป็น ร้านขายของฝากที่มีชื่อประจำจังหวัด ภูเก็ต เจ้าของร้านคือคุณลุงและคุณป้า เปิดสาขาเพิ่ม และต้องการคนมาดูแล จึงตัดสินใจลาออกและมาทำกิจการนี้ อย่างเต็มตัว

เมื่อเกือบ 40 ปีก่อนจะมาเปิดร้าน เมธิ คุณเมธิและคุณบุญมา จตุเมธเมธิ ได้ก่อตั้งโรงงานเล็กๆ ผลิตเมล็ด มะม่วงหิมพานต์อบขายส่งตามท้อง ตลาด และในปี 2530 จึงได้เปิดร้าน เมธิภูเก็ตขึ้น เพื่อจำหน่ายและแปรรูป ผลิตภัณฑ์เมล็ดมะม่วงหิมพานต์หลาก รสชาติเป็นแห่งแรกในภูเก็ตและมุ่งมัน

พัฒนาแปรรูปสินค้าพื้นเมืองให้อร่อย มี คุณภาพและปลอดภัยต่อลูกค้า จนได้ รับการยอมรับและแพร่หลายทั้งในและ ต่างประเทศ

ในการทำ "น้ำมะม่วงหิมพานต์" นั้น คุณจิ้นเล่าว่า ได้ใส่ใจในการทำมาจาก



และเห็นผลมะม่วงหิมพานต์เหลือทิ้ง รู้ สึกว่าน่าจะนำมาทำประโยชน์อะไรได้ บ้าง เพื่อที่จะสามารถเพิ่มรายได้ให้กับ ร้าน จึงได้ศึกษาหาข้อมูลถึงเรื่องราว ของผลมะม่วงหิมพานต์ และได้นำ ข้อมูลทางวิชาการไปปรึกษากับ อาจารย์ในมหาวิทยาลัยสงขล า นครินทร์ ซึ่งพบว่าโดยธรรมชาติแล้ว ผลมะม่วงหิมพานต์จะมีรสชาติที่ เบี้ยวอมหวาน มีกลิ่นเฉพาะตัวและมี รสฝาด แต่ในกรรมวิธีการทำได้นำภูมิ บัญญาชาวบ้านมาใช้ในการแก้ปัญหา รสขมของมะม่วงหิมพานต์ได้ และยังมี คอนเซ็ปต์ในการผลิตว่า Natural colors Natural flavors No add preservations ที่แสดงให้เห็นว่าเป็น ผลิตภัณ์ที่สด สะอาด และมาจาก ธรรมชาติโดยแท้จริง

สำหรับคุณค่าทางโภชนาการของ น้ำมะม่วงหิมพานต์นั้น เป็นเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพที่อุดมไปด้วยวิตามินเอ บี ซี แกลีอแร์ แคลเซียม ฟอสฟอรัส ธาตุ เหล็กและกากใยอาหารธรรมชาติ ดื่ มแล้วจะรู้สึกสดชื่น ชุ่มคอ ทั้งยังมี สรรพคุณที่หลากหลาย ได้แก่ บำรุง

แผลในกระเพาะอาหาร และมีสารต้าน อนุมูลอิสระที่สามารถลดโอกาสเสี่ยงต่อ การเป็นมะเร็ง

นอกจากนี้ ร้านเมธิภูเก็ตยังมีผลิต ภัณ์เมล็ดมะม่วงหิมพานต์แปรรูป ซึ่ง มีรสชาติที่หลากหลายให้คุณได้เลือกชิม ถึง 14 รส ได้แก่ รสเค็ม เคลือบงา กา หยแก้ว รสกระเทียม เคลือบช็อกโกแลต รสกาแฟ รสขมิ้น รสต้มยำ อบน้ำผึ้ง รสธรรมชาติ รสสมุนไพร รสพริก ไทยดำ และรสผงกะหรี่ แต่ละรสชาติที่ ผลิตขึ้นมา เพื่อที่จะให้ถูกปากทั้งชาว ไทยและชาวต่างชาติ เมล็ดมะม่วง หิมพานต์อบปรุงรสราคากิโลกรัม 160 บาท ส่วนน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น ราคาขวดละ 300 บาท สามารถผสม ไซโตหรือน้ำเปล่าได้

ช่วงที่สนทนากันนั้นคุณจิ้นได้นำน้ำ มะม่วงหิมพานต์ผสมไซโตมาให้ชิมด้วย ดื่มแล้วรู้สึกสดชื่นทันที เธอบอกอีกว่า แม้ราคาขวดละ 300 บาทจะสูงไป แต่ ถ้าวางถึงคุณภาพแล้วไม่แพงเลย สอบถามรายละเอียดได้ที่โทร.0-76219- 6228, 0-1415-0255 แฟกซ์ 0-7621- 9827