

แม้ปลาสด อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ จะ
ได้ถูกจัดว่ามีรสชาติอร่อย แต่มักมีปัญหา
ราคาขึ้นๆลงๆ ไม่คงที่ สาเหตุมาจากบางปีมีปัญหา
สภาพแวดล้อมผลผลิตไม่ได้ดี บางปี

ผลผลิตดีแต่ราคาตกต่ำสำนักงาน
คณะกรรมการส่งเสริมวิทยา-
ศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม
(สทสว.) จึงได้มอบทุนให้
ผศ.ดร.สรัญญ์ทิศา ชนะ-
ชัยภูวนันท์ รองคณบดี
คณะนิเทศศาสตร์ มหา-
วิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระ
เกียรติ เป็นหัวหน้าทีมทำวิจัย
ในโครงการพัฒนาช่องทาง
ตลาดต่างประเทศ เพื่อหาช่องทาง

ช่วยเหลือเกษตรกรและผู้แปรรูปปลาสดบางบ่อ
“โครงการนี้เริ่มจากจับปลาสดบางบ่อ
มาอบน้ำแต่งตัวกันเสียใหม่ ให้
นักศึกษาช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์
สร้างภาพลักษณ์ให้แบรนด์ดู
น่าเชื่อถือ ก่อนจะแนะวิธีการ
ทำปลาสดในรูปแบบต่างๆ
ปลาสดแดดเดียว ปลาสด
ทอดกรอบ เนื้อปลาสด
แห้ง ฯลฯ เพื่อให้มีตัว
เลือกในตลาดมากยิ่งขึ้น
ที่สำคัญต้องดูดี สะอาด
ปลอดภัยเห็นแล้วน่ารับประทาน
เพราะคนไทย ใครๆรู้จักปลาสด
บางบ่อที่ขึ้นชื่อมานานในด้าน
ความอร่อย แต่ถ้าจะก้าวไปไกล
เพื่อส่งออกต่างประเทศ จะต้อง
ทำให้ต่างชาติเห็นแล้วอยากกิน
ปลาสด”

แต่งตัวสลิคบางบ่อ ป้อนตลาดจีน+เออีซี



ผศ.ดร.สรัญญ์ทิศา
บอกอีกว่า หลังจาก
ออกแบบผลิตภัณฑ์
เสร็จแล้ว ทีมวิจัย
ได้ร่วมมือกับหอการค้า
จังหวัดเชียงราย เพื่อหา
ช่องทางส่งออกต่อไปยัง
ประเทศจีน นำผู้ประกอบการ
ลงพื้นที่ อ.แม่สาย จ.เชียงราย จัดตั้ง



กลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปปลาสดบางบ่อ-ล้านนา
พาเกษตรกรและผู้แปรรูปปลาสดเดินไป
เจรจาธุรกิจ และไปเปิดบูธออกจำหน่าย

ในหลายพื้นที่ทั้งในบ้านเราและประเทศจีนเพื่อ
ทดลองตลาดปรากฏว่าได้รับผลตอบรับเป็นอย่างดี
เพราะได้ศึกษาวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร
แบบจีนที่ชื่นชอบกินปลาสดกับข้าวต้ม จีน
จึงถือเป็นตลาดเป้าหมายมีกำลังซื้อมาก
ที่ผ่านมาทำได้แค่เปิดตลาด
ในประเทศ ขายหน้าร้าน และขาย
ในงานแฟร์ต่างๆ ตอนนี้รู้ช่องทาง
รู้ตลาด ทำให้มีโอกาสในการขาย
โดยเฉพาะการได้ทำความรู้จักกับ
คู่ค้าชาวจีน และผู้ค้าส่งตามแนว
ชายแดน ยิ่งทำให้สามารถต่อยอด
ธุรกิจออกไปได้อีกในอนาคตนอกจากนี้
ยังจะส่งขายให้กับผู้ประกอบการ
ค้าส่งของ จ.เชียงราย ยังมีกลุ่ม
ผู้ประกอบการร้านอาหารสถาน
บันเทิง ประเทศเพื่อนบ้าน เช่น
เมียนมา กัมพูชาลาว มือเออีซี
สั่งเข้ามาตลอด.

