



137343

“น้ำพริกปราบล้านนา”

จากภูมิปัญญาพื้นบ้าน สู่มาตรฐานการตลาดสมัยใหม่

บทนำ

“ลาบ” เป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาพื้นบ้านและเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของชาวล้านนามาตั้งแต่อดีต เป็นอาหารที่สามารถทำกินเองได้ในครัวเรือนหรือทำเป็นอาหารเลี้ยงแขกตามงานต่าง ๆ ก็ได้ เคยมีคนกล่าวกันว่า “อาหารม้อใดที่มีลาบ นับว่าอาหารม้อนั้นเป็นม้อที่อร่อยที่สุด” อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่า “ลาบ” จะเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อแต่ก็เชื่อว่า “ลาบ” ของแต่ละแห่งจะมีรสชาติอร่อยเหมือนกันหมด หัวใจสำคัญของการปรุง “ลาบ” ให้อร่อยอยู่ที่ “ฝีมือของผู้เตรียมน้ำพริกลาบ” ซึ่งจะพบเห็นได้ตามเทศกาลสำคัญต่าง ๆ ของชาวล้านนาที่มักจะมีการแข่งขันการปรุงลาบเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เข้าแข่งขันแสดงฝีมือในการทำน้ำพริกลาบสำหรับใช้ปรุงลาบให้อร่อยที่สุดในปัจจุบันมีน้ำพริกลาบออกวางขายตามท้องตลาดหลายชื่อ หลายสูตร ซึ่งแต่ละสูตรก็มีคุณภาพและส่วนประกอบที่แตกต่างกันออกไป

ความเป็นมาของ “น้ำพริกปราบล้านนา”

พี่สาว พี่เขย(ลุงชิต) และคุณรัชดากร เมืองแก้ว ร่วมกันทำธุรกิจครอบครัวโดยการทำน้ำพริกลาบออกจำหน่าย โดยใช้ชื่อว่า “น้ำพริกปราบลุงชิต” ซึ่งทำมานานกว่า 20 ปี ธุรกิจการทำน้ำพริกลาบของพี่สาวนับได้ว่าเป็นธุรกิจที่ดำเนินไปได้ด้วยดีมีการทำออกจำหน่ายทุกวันเพราะมียอดซื้อเข้ามาทุกวันทำให้ได้รับรายได้ที่สม่ำเสมอและอยู่ในระดับที่น่าพอใจ ซึ่งลักษณะของการขายจะขายเป็นกิโลให้กับพ่อค้าคนกลางที่มารับซื้อถึงที่ จากนั้นพ่อค้าคนกลางจะนำไปแบ่งบรรจุใส่ถุงพลาสติกใส่ขายตามท้องตลาดอีกครั้งหนึ่งด้วยความที่เป็นน้ำพริกลาบที่มีรสชาติอร่อยทำให้นอกจากพ่อค้าคนกลางที่มารับซื้อแล้วชาวบ้านในละแวกใกล้เคียงก็แวะเวียนมาซื้ออยู่เป็นประจำ ทำให้ “น้ำพริกปราบลุงชิต” เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบันนี้

* ผู้ช่วยศาสตราจารย์. ภาควิชาบริหารธุรกิจ คณะธุรกิจการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ถึงแม้ว่าธุรกิจของครอบครัวนี้จะดำเนินไปได้ด้วยดี และได้รับผลตอบแทนเป็นที่น่าพอใจก็ตาม แต่ก็ยังพบปัญหาในการนำน้ำพริกไปจำหน่าย นั่นคือ ผลของการนำน้ำพริกไปบรรจุใส่ถุงพลาสติกแล้วมัดด้วยยางยืดขายให้กับผู้บริโภคนั้น ทำให้เกิดข้อเสีย คือ

1. ทำให้ไม่เหมาะสำหรับซื้อไปเป็นของฝาก เพราะการบรรจุที่ดูแล้วไม่สวยงาม

2. อากาศและความชื้นจากภายนอกสามารถซึมผ่านถุงพลาสติกได้ ทำให้น้ำพริกกลับรักษาไว้ได้ไม่นาน และที่สำคัญทำให้รสชาติความอร่อยของน้ำพริกถูกทำลายลงไปด้วย

จากปัญหาที่เกิดขึ้นดังกล่าว ทำให้เกิดการพัฒนาน้ำพริกขึ้นมาใหม่ โดยใช้ชื่อว่า "น้ำพริกปลาน้ำนาค" ส่วนน้ำพริกปลาน้ำนาคก็ยังคงผลิตออกจำหน่ายตามปกติ ซึ่งวัตถุประสงค์ของการทำน้ำพริกปลาน้ำนาคขึ้นมา คือ

1. เพื่อให้มีน้ำพริกปลาน้ำนาคอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้นอย่างน้อย 6 เดือน โดยที่รสชาติความอร่อยของน้ำพริกปลาน้ำนาคยังเหมือนเดิม

2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม เหมาะสำหรับการซื้อไป



ปรุงปลา หรือซื้อไปเป็นของฝากให้กับคนทั่วไป

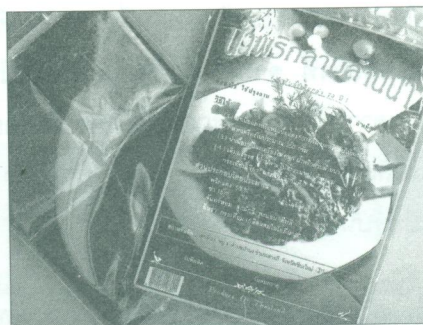
3. เพื่อยกระดับน้ำพริกปลาที่เป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาพื้นบ้านให้เป็นผลิตภัณฑ์ระดับสูง สามารถขายได้ทั่วประเทศ หรือเข้าสู่ตลาดต่างประเทศในอนาคตได้

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ของน้ำพริกปลาน้ำนาค

น้ำพริกปลาน้ำนาค เป็นน้ำพริกปลาที่ใช้กรรมวิธีการผลิตสูตรเดียวกับน้ำพริกปลาน้ำนาค ทำให้ผู้ซื้อมั่นใจได้ในรสชาติที่ยังคงความอร่อยเหมือนกับน้ำพริกปลาน้ำนาคทุกประการ แต่ น้ำพริกปลาน้ำนาคมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้น โดยการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวผลิตภัณฑ์ ดังนี้ (ดูภาพที่ 1- 3)

1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ออกแบบโดยนักออกแบบจากสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อทำให้ออกแบบของบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม แปลกใหม่ ตรงกับที่ลูกค้าต้องการ

2. วัสดุที่ใช้บรรจุ คือ ถุงพลาสติกใสแบบหนา นอกจากจะมีความแข็งแรงทนทานแล้ว ที่สำคัญคือ อากาศและความชื้นไม่สามารถซึมผ่านเข้าไปได้ ทำให้อาหารรักษารสชาติความอร่อยของน้ำพริกปลาน้ำนาคได้นานมากยิ่งขึ้น

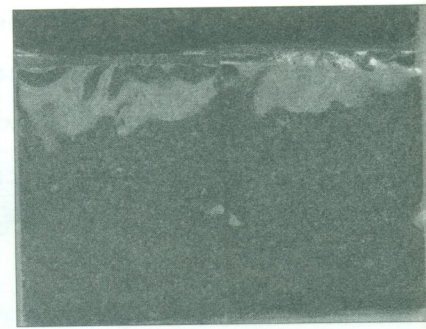


3. บรรจุภัณฑ์ 1 ซองจะประกอบด้วยซองเล็ก 4 ซอง ซึ่งผู้ซื้อสามารถใช้ปรุงที่ละซองได้อย่างง่ายดาย โดย 1 ซองเล็ก จะมีขนาดบรรจุเท่ากันหมดคือ ซองละ 27 กรัม ซึ่งเหตุผลที่ใช้ 27 กรัม เพราะว่าพฤติกรรมของคนกินปลา มีความต้องการที่แตกต่างกัน จากการทดลองตลาดแล้วสรุปได้ว่า น้ำพริกปลา 1 ซอง ต่อเนื้อครึ่งกิโลกรัม จะมีรสพอดีสำหรับผู้ที่ชอบรสเผ็ด หากผู้ที่ชอบรสเผ็ดปานกลางก็ลดปริมาณลงมาสำหรับผู้ที่ชอบรสเผ็ดน้อยก็ใช้น้ำพริกปลาเพียงแค่ครึ่งซองก็จะได้รสชาติของปลาที่อร่อยพอดีกับความต้องการ

4. น้ำพริกปลาน้ำนาค ถือว่าเป็นอาหารที่ยังไม่สำเร็จรูป ดังนั้นจึงไม่ต้องขออนุญาตจากสำนักงานสาธารณสุขเพื่อขอเครื่องหมาย อย.

ราคาและช่องทางการจัดจำหน่าย

สำหรับราคาขายน้ำพริกปลาน้ำนาค จะไม่ขายในระดับราคาเดียวกับน้ำพริกปลาที่วางขายตามท้องตลาด แต่จะขายในระดับราคาที่สูงกว่า โดย 1 ซองใหญ่ จะขายในราคา 60 บาท ซึ่งเมื่อมองดูแบบผิวเผินแล้วหลายคนอาจจะคิดว่ามีราคาแพง แต่เมื่อเปรียบเทียบกับคุณภาพอายุของการเก็บรักษา และประโยชน์ในการนำไปใช้แล้ว ถือได้ว่ามีระดับราคาที่เหมาะสม กับความต้องการของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย



ส่วนการจัดจำหน่ายของน้ำพริก
 ลาบล้านนา ทางผู้ผลิตจะไม่
 จัดจำหน่ายเอง แต่ได้มอบหมายให้ร้าน
 ยืนยง ตั้งอยู่เลขที่ 73/18 หมู่บ้าน
 อินทรบุรีจ. ต.ข้างคลาน อ.เมือง
 จ.เชียงใหม่ โทร. 01-992-3159,
 01-884-7828 ซึ่งบริหารงานโดยคุณธีรพงษ์
 ยืนยงและทีมงานที่มีประสบการณ์ใน
 การขายสินค้ามากมายหลายชนิด
 เป็นผู้จัดจำหน่ายให้กับร้านค้าตาม
 แหล่งชุมชนต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่
 จังหวัดลำพูน และจังหวัดใกล้เคียง
 ตามร้านของฝากทั่วไป เช่น ร้านวันนี้นั้นท์

ฯลฯ และมีแผนที่จะวางขายตามร้านค้า
 ปลีกขนาดใหญ่ เช่น โลตัส บิ๊กซี คาร์ฟูร์
 ในเร็วๆ นี้ นอกจากนี้แผนงานใน
 อนาคตก็คือ การยกระดับน้ำพริกลาบ
 ล้านนาที่เป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญา
 พื้นบ้าน ให้เป็นผลิตภัณฑ์เกรดสูง
 ส่งขายไปทั่วประเทศ และขยายตลาด
 ไปสู่ตลาดต่างประเทศต่อไป

บทสรุป

น้ำพริกลาบล้านนา เป็นอีก
 ตัวอย่างหนึ่งของผลิตภัณฑ์ที่มีการปรับ
 ตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมที่มีการ

เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา มีการนำเอา
 แนวคิดการตลาดสมัยใหม่ที่ให้ความ
 สำคัญกับความต้องการของลูกค้าเข้า
 มาใช้ในการทำธุรกิจ ทำให้สามารถ
 พัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาพื้นบ้าน
 ขึ้นมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำรายได้
 ให้ธุรกิจเพิ่มขึ้น รวมทั้งยังสามารถ
 แข่งขันกับคู่แข่ง และขยายตลาดให้
 กว้างขวางมากยิ่งขึ้นต่อไปในอนาคตได้
 อีกด้วย ท้ายนี้ผู้เขียนขอขอบคุณ
 คุณรัชดากร เมืองแก้ว ที่เอื้อเฟื้อข้อมูล
 สำหรับการเขียนบทความที่เป็น
 ประโยชน์ในครั้งนี้

* * * * *

เมล็ดพันธุ์ข้าวโพดลูกผสมเดี่ยว

ซี.พี. C.P. 888

ซี.พี. C.P. 989

ทนแล้งดี สีสวยสด
 หลังไม่ขาว จาวไม่ดำ
 ฝักหุ้มมิด ผลผลิตสูง

ปุ๋ยอินทรีย์ หมอดิน



ผลิตจากมูลไก่ล้วนๆ

โดยผ่านกระบวนการหมักตามหลักวิชาการ นาน 4-6 เดือน
 ทำให้ได้ปุ๋ยเย็น ไม่มีกลิ่น ปลอดภัยต่อพืช ฟูใช้ และสภาพแวดล้อม
 รวมทั้งมีธาตุอาหารพืชครบถ้วน



บริษัท เจริญโภคภัณฑ์เมล็ดพันธุ์ จำกัด 36 ซ.เย็นจิตร ถ.จันทน์ แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120
 โทร. 6759859, 6758800, 6759869, 6759879 ต่อ 1435, 1440, 1763 และ 1446