

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวตูกุ้ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แหยมสิงห์ ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

คำว่า “ขนม” เข้าใจว่ามาจากคำสองคำที่มาผสมกันคือ “ข้าวหนม” และ “ข้าวหนม” เข้าใจว่าเป็นข้าวผสมน้ำอ้อย น้ำตาล โดยอนุโลมคำว่าหนม แปลว่า หวาน ข้าวหนม ก็แปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้น ๆ ก็กลายเป็นขนมไป ส่วนที่มาจากข้าวหนม (ข้าวเคล้านม) นั้นดูจะเป็นตำนานแขกโบราณอย่างข้าวมธุปายาส (ที่นางสุชาดาทำถวายพระพุทธเจ้าเมื่อตอนตรัสรู้ก็ว่าเป็นข้าวหุงกับนม คำว่า ขนม มีใช้มาหลายร้อยปียากจะสันนิษฐานแน่นอนได้ เช่นเดียวกับไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่า “ขนมไทย” เกิดมาตั้งแต่เมื่อไรเป็นครั้งแรก แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยมีหลักฐานตอนหนึ่งว่ามีการจารึกชื่อขนมไทยในแท่งศิลาจารึก เป็นการจารึกแบบลายแทงสมัยโบราณ ขนมที่ปรากฏคือ “ไข่กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายต้อ” ถ้ามองผู้ใหญ่อายุได้ถึง ๗๐-๘๐ ปี ไข่กบ หมายถึง เม็ดแมงลัก นกปล่อย หมายถึง ลอดช่อง บัวลอย หมายถึง ข้าวตอก อ้ายต้อหมายถึง ข้าวเหนียว ขนมทั้งสี่ใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือ “น้ำกะทิ” โดยใช้ถ้วยใส่ขนมซึ่งเราเรียกการเลี้ยงขนม ๔ อย่างว่า “ประเพณี ๔ ถ้วย” ขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล มะพร้าว คงจะมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย และกรุงศรีอยุธยาตอนต้น เพราะมีการติดต่อกับต่างประเทศ กล่าวไว้ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชมีท่านผู้หญิงของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์บรรดาศักดิ์ “ท้าวทองกีบม้า” ทำหน้าที่เป็นผู้กำกับชาวพนักงานของหวาน ได้ประดิษฐ์คิดค้นขนมตระกูลทอง เพราะมีไข่ผสมคือ ทองหยิบ ทองหยอด ทองพลุ ฝอยทอง ทองโปร่งเป็นต้น ประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัย โดยส่งเสริมการขายสินค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวางไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทยๆ จนทำให้คนรุ่นหลังๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ๆ และอะไรดัดแปลงมาจาก

วัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมหั้ใช้ไ้และขนมหั้ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกีบม้าภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระวาวิเชนทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิไ้เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังไ้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยไ้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่ตำรับขนมที่ไ้ใช้มักเป็น “ของเทศ” เช่น ทองหยับ ทองหยอด ฝอยทอง จากโปรตุเกส มัสกอตจากสกอตต์ ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างไ้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำ้สคัญมัยอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มาก หลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที้งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงไ้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ไ้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สั้ที่ไ้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที้ละเมียดละไมชวนไ้รับประทาน แสดงไ้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ความเชื่อของบุคคลที้เกิดตามราศี ดังนี้ ราศีมังกรเกิดระหว่าง ๑๕ ม.ค. – ๑๔ ก.พ. ขนมสวหุลากสี สร้างสรรค์ไ้ชีวิตแปลกใหม่ เป็นคนธาตุดินต้องเสริมความตื่นตั้นแปลกใหม่กับชีวิต ด้วยขนมชั้นสีสวยๆ เยลลี่ลายหวานๆ หรือลูกชุบ ช่วยเสริมส่งราศีไ้โดดเด่นที่สุด เครื่องดื่มที้เหมาะที่สุดคือ น้ำหวานสีต่าง ๆ ราศีกุมภ์ เกิดระหว่าง ๑๕ ก.พ -๑๔ มี.ค. โดดเด่นเป็นที้สนใจด้วยขนมหายาก เป็นคนธาตุลม ชอบขนมเบเกอรี่ ขนมเค้ก แต่มีขนมไทยหลายประเภทที้ช่วยเสริมดวงชะตา อาทิ ส้มปันนี ฝอยทอง เครื่องดื่มที้เหมาะคือ น้ำส้ม น้ำเสาวรสน น้ำแอปเปิ้ล ราศีมีน เกิดระหว่าง ๑๕.มี.ค.-๑๔ เม.ย. โชคดีทุกการเดินทางด้วยขนมพื้นบ้านหลากหลายแบบ เป็นคนธาตุไฟที้ไม่ค่อยใจร้อนเท่าไ้ไร่ ขนมพื้นบ้านจะช่วยเหลือมิไ้เจ้าตัวโชคดีเรื่องการเดินทาง อาทิ ข้าวเม่า ข้าวตอกข้าวตัง เล็บมือนางเครื่องดื่มที้เหมาะเป็นประเภทน้ำผักผลไม้ ราศีเมษ เกิดระหว่าง ๑๕.เม.ย.-๑๔ พ.ค. ลดอารมณ์ร้อนๆ ด้วยขนมเย็นเป็นคนธาตุไฟ มีนิสัยใจร้อน หงุดหงิดง่าย ควรแก้เคล็ดด้วยขนมประเภทเย็นๆ อาทิ ขนมลอดช่อง กระท้อนลอยแก้ว จะช่วยไ้อารมณ์เย็นมีชีวิตชีวา สิ่งที้ติดขัดหรือมีปัญหาจะผ่านพ้นไปไ้ด้วยดี เครื่องดื่มที้เหมาะเป็นน้ำผลไม้ อาทิ น้ำสับปะรด น้ำกระเจี๊ยบ ราศีพฤษภ เกิดระหว่าง ๑๕.พ.ค.-๑๔ มิ.ย. เสริมความก้าวหน้าด้วยขนมเนื้อแน่น เป็นคนธาตุดิน หนักแน่นมั่นคงมีความรักชอบในศิลปะแบบโบราณ ขนมที้ช่วยเสริมราศี อาทิ ตะโก้ ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกงขนมถั่วย เครื่องดื่มที้เหมาะควรเป็น น้ำมะตูม น้ำตะไคร้ เก็กฮวย ราศีเมถุน เกิดระหว่าง ๑๕.มิ.ย.-๑๔ ก.ค. ขนมหายากสร้างเสน่ห์ไ้เป็นที่รัก เป็นคนธาตุลม จิตใจแปรปรวน ขนมที้เสริมดวงชะตาไ้เป็นที่รักของผู้อื่น อาทิ ขนมหน้านวล เครื่องดื่มเป็นน้ำผลไม้เช่นไวน์ พันช์ ราศีกรกฎ เกิดระหว่าง ๑๕.ก.ค.-๑๔ ส.ค. ชีวิตมีสีสันด้วยขนมรสชาติหวานมันเป็นคนธาตุน้ำ ใจเย็นเพราะใจดี มีความนุ่มนวล ขนมที้เสริมดวงชะตาส่งราศี อาทิ ข้าวเหนียวสังขยา สังขยาฟักทอง ขนมประเภทแกงบวช เครื่องดื่มที้เหมาะคือประเภทน้ำหวาน ชา หรือกาแฟทั้งร้อนและเย็น ราศีสิงห์ เกิดระหว่าง ๑๕.ส.ค.-๑๔ ก.ย. เสริมความหรูหราด้วยขนมชื่อสิริมงคล เป็นคนธาตุไฟ ที้ค่อนข้างเอาแต่ใจ ขนมที้มีสีแดง ส้ม ทอง อาทิ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง จำมงกุฎ ข้าวเหนียวแดง จะช่วยเสริมความสง่า งามและเสน่ห์ไ้ตนเอง เครื่องดื่มที้เหมาะเป็นน้ำสมุนไพรพวกน้ำจ๊ับเลี้ยง ชาดอกคำฝอย ราศีกันย์ เกิดระหว่าง ๑๕.ก.ย.-๑๔ ต.ค. คนรอบข้างรักใคร่เมตตาด้วยขนมสีขาว เป็นคนธาตุดิน ที้ค่อนข้างใจเย็น ขนมที้คู่บารมีกับขาวกันย์ ต้องมีสีขาวหรือสีนวล ขนมาฝิง ขนมหน้านวล หรือวุ้นกะทิจะช่วยให้คนรอบข้างรักใคร่เมตตา เครื่องดื่มที้เหมาะเป็นพวกน้ำสมุนไพร รังนก หรือโสม ราศีตุลย์ เกิดระหว่าง ๑๕.ต.ค.-๑๔ พ.ย. ขนมหลากสีสัน ผลักดันไ้งานก้าวหน้า เป็นคนธาตุลม ที้ไม่ค่อยยินดียินร้ายกับอะไรทั้งสิน่ ขนมที้เสริมบารมีกับหน้าที้การงาน ต้องมีสีสันสดใส เช่น ขนมส้มปันนี ช่อม่วง วุ้นกรอบ ข้าวเม่า เครื่องดื่มที้เหมาะควรเป็นน้ำผลไม้และนม ราศีพิจิก เกิดระหว่าง ๑๕.พ.ย.-๑๔ ธ.ค. ขนมผสมกะทิเนรมิตความร่ำรวยเป็นคนธาตุน้ำ ีความเป็นตัวของตัวเอง สุ้งานหนัก สุขุม เหมาะกับขนมหวานประเภทแกงบวช

ครองแครงปลากริมไข่เต่า บัวลอย จะช่วยเสริมความร่ำรวย เครื่องดื่มที่เหมาะสมต้องมีรสเปรี้ยว เช่น มะนาว ราศี
ธนู เกิดระหว่าง ๑๕.ธ.ค.-๑๔ ม.ค. ๐

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

วิถีชีวิตของคนไทยนั้นเป็นสังคมเกษตรที่มีผลิตผลทางธรรมชาติอยู่มากมาย เช่น กล้วย อ้อย มะม่วง รวมไปถึง
ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ฯลฯ ที่สามารถปรุงเป็น ขนม ได้มากมาย หลากชนิดเช่น อยากรู้ได้กะทิ ก็เก็บมะพร้าวมา
ขูดคั้นน้ำกะทิ อยากรู้ได้แบ่งก็นำข้าวมาไม่เป็นที่ทำขนมอร่อยๆ เช่น บัวลอย กินกันเองในครอบครัว ขนมไทย
ถูกนำไปใช้ในงานบุญตามประเพณีและงานพิธีกรรม ที่เกี่ยวข้องในวิถีชีวิตชาวไทย โดยนิยมทำขนมซื้อมิมงคล
ได้แก่ ขนมตระกูลทองทั้งหลาย เพราะคนไทยถือว่า “ทอง” เป็นของดีมีมงคลทำแล้วได้มีบุญกุศล ได้มีเงินทอง
มีลาภยศ สรรเสริญสมชื่อขนมนั่นเอง จากผลการศึกษาอัตลักษณ์ SMES ทั่วประเทศ สสว. พบว่า จังหวัด
จันทบุรีมีศิลปวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ ของจังหวัดและมีการต่อยอดภูมิปัญญาดั้งเดิมสะท้อนมาสู่สินค้า
และงานศิลปะ โดยพบว่าธุรกิจ SMESที่มีความโดดเด่นด้านวัฒนธรรม ได้แก่ อาหาร ขนมไทยของฝากของที่
ระลึกจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ทองเที่ยวเชิงนิเวศน์ และทองเที่ยวเชิงเกษตร ฯลฯ ส่วน
ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ ธุรกิจอาหารและเกษตรแปรรูป ธุรกิจประมงและอาหารทะเล ธุรกิจสังฆาริมทรัพย์
ธุรกิจร้านอาหาร ของฝาก ของที่ระลึก การจัดโครงการ รากวัฒนธรรม จึงสะท้อนอัตลักษณ์จังหวัดจันทบุรี ที่
บ่งบอกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาที่ต่อยอดเป็นสินค้ามากด้วยคุณค่าและความคิดสร้างสรรค์ รวมทั้งผลงาน
ศิลปะ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตที่ถ่ายทอดจากอดีตจนถึงปัจจุบันซึ่งจะเป็นแบบอย่างของการพัฒนาด้วยการ
ผสมผสานทางสังคม วัฒนธรรมที่ต่อยอดเป็นสินค้าและบริการให้กับพื้นที่อื่น ๆ ต่อไป ขนมนมกลพิธิ ช่วยให้
แต่คนเมตตา เป็นคนธาตุไฟ เหมาะที่สุดกับขนมที่มีชื่อเป็นมงคล จะเสริมให้เจริญก้าวหน้า เป็นที่รักใคร่ของคน
รอบข้าง เช่น ขนมทองเอกโพร่งแถม รังนก เครื่องดื่มที่เหมาะสมเป็นน้ำมะพร้าว น้ำตาลสด ชา กาแฟ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
หากเอ่ยถึง “ขนมไทย” ไม่เพียงแต่ความหวานที่คุ้นลิ้นยังแฝงไว้ด้วยภูมิปัญญามากมายทั้งเรื่องของสีสัน วัสดุที่
นำมาใช้จากธรรมชาติรอบตัวเช่นสีเขียวจากใบเตยสีน้ำเงินและสีม่วงจากดอกอัญชันสีเหลืองจากขมิ้น หรือสี
แดงจากกลีบหุ้มผลกระเจี๊ยบ อีกทั้งขนมไทยยังมีกลิ่นที่ถือเป็นเอกลักษณ์มากมายหลายกลิ่น อาทิ กลิ่นดอก
มะลิ กลิ่นควั่นเทียนอบ กลิ่นใบเตยหอม ดังนั้น ขนมไทยไม่ได้เป็นของหวานที่มีคุณค่าเฉพาะการกินเพื่อความ
อร่อยเท่านั้น แต่ยังมีคุณค่าอื่น ๆ ติดมาด้วย เช่น คุณค่าทางประวัติศาสตร์ พิธีกรรม คุณค่าทางสังคม
วัฒนธรรม และทางจิตใจ ข้าวตอก เป็นขนมไทยที่ทำจากข้าวสวยที่เหลืรับประทาน โดยนำข้าวเหล่านั้นไปตาก
แห้งแล้วไม่ให้ละเอียด นำมาทวนกับน้ำตาล น้ำ และมะพร้าวขูดให้เข้ากัน พอเย็นใส่ข้าวคั่วบดคนให้เข้ากัน ปั้น
เป็นก้อน จัดเรียงใส่หม้อ อบด้วยควั่นเทียนอบ กระดังงาหรือดอกมะลิ ขนมที่ใกล้เคียงกับข้าวตอกได้แก่ ขนมไข่
มด เป็นขนมโบราณ ใช้ข้าวสวยร้อนๆผสมน้ำตาลปีบ มะพร้าวขูด เกลือป่น ขนมไข่จิ้งหรีด หรือขนมไข่มด
กรอบ ใช้ข้าวที่เหลืตากแห้งเป็นเม็ดๆ มาคั่วให้กรอบ แล้วคลุกกับน้ำตาล น้ำ มะพร้าวขูด ทวนให้เข้ากันใน
กระทะ ข้าวตอก เป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน ที่นำข้าวสวยที่เหลืรับประทานไม่หมด มาตาก
แห้งคั่วให้กรอบ โขลกให้ละเอียด นำมาทำขนมที่มีรสชาติ หอมหวาน เป็นการประหยัด รู้จักใช้ของที่มีเหลื
ให้เกิดประโยชน์ “ขนมข้าวตอก” ซึ่งเป็นขนมที่หาวัตถุดิบได้ง่ายมากมาจากในครัวของเพื่อนๆ ไม่ว่าจะอยู่
ต่างประเทศ ในประเทศ หรือ เขตชนบทในประเทศก็หาทำกินได้ง่าย ถ้าคิดอยากจะทำกินมัน ขนมนี้ทำจาก
ข้าวสวยที่อาจจะเหลืจากการรับประทานหรือข้าวกันหม้อ เอามา ตากและเอาไปคั่วให้เหลืองหอมแล้วเอาไป
ตำให้ละเอียด เอามาใส่กวนกับน้ำตาล ปีบ มะพร้าวขูดฝอย เกลือนิดหน่อย กวนจนได้ที่แล้วปั้นเป็นก้อนกลม
ยาวรีๆ หรือ จะอัดใส่พิมพ์ให้สวยงามก็ได้จะ แล้วเอาใส่หม้อหรือโถที่มีฝาปิดอบด้วยควั่นเทียน ให้หอมได้
ออกมารับประทานแล้ว แต่สมัยนี้หากิน ขนมข้าวตอก ยากมากนอกเสียจากถ้าอยากกิน ต้องไปเสาะหาที่ๆมี คน

แก้ทำขนมหวานไทยโบราณขายจึงจะเจอ เพราะสมัยนี้พ่อแม่สมัยใหม่ไม่ค่อย นิยมทำกินจนทำให้เด็กๆสมัยนี้ไม่ค่อยรู้จักและไม่เคยกิน ซึ่งอาจจะทำให้ ขนมข้าวตู ลืมเลือนไปจากตำราขนมไทยก็ได้ถ้าเราไม่อนุรักษ์เอาไว้

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม

1. ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว
2. มะพร้าวขูดละเอียด
3. น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ น้ำตาลอ้อย

วิธีการทำ

1. นำข้าวทั้ง 2 อย่างแช่น้ำให้อิ่มรับประมาณ 1 ชม. จากนั้น เทใส่ ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
2. นำข้าวไปคั่วให้ พองและเหลือง
3. จากนั้นนำข้าวที่คั่วเสร็จมาปั่นให้เป็นผงแป้ง
4. ใส่น้ำสะอาดลงในกระทะจากนั้นมะพร้าวขูดละเอียดลงไปเคี่ยวให้ได้ที่ ใส่น้ำทั้งสามอย่างลงไป กวนให้ พอได้ที่
5. ใส่แป้งข้าวที่ปั่นไว้ลงไปกวนต่อจนเป็น เนื้อเดียวกัน จากนั้นตักออกใส่ภาชนะที่เตรียมไว้
6. ปั้นข้าวตูให้เป็นลูกกลมๆ ขนาดพอดี ๆ แล้วนำเข้ากดกับแบบที่เตรียมไว้ บรรจุใส่กล่อง เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวตู



ข้าวตุ๋น



ข้าวตุ๋น



ข้าวตุ๋น



ข้าวตุ๋น



ข้าวตุก



ข้าวตุก



ข้าวตุก



ข้าวตุก



ข้าวตุก



ข้าวตุก



ข้าวตุก



ข้าวตุก



ข้าวตู



ข้าวตู

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายจิรประทีป ทองเปรม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายจิรประทีป ทองเปรม

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ ๑๒/๑ ม.๓ ต.ปากน้ำแหลมสิงห์ อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี ๒๒๑๓๐

โทรศัพท์ ๐๘๔-๕๕๙๙๓๕๒ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25