



EEC
SELECT
Best Service
2025



EEC

EASTERN ECONOMIC CORRIDOR
THE PRIME GATEWAY TO ASIA

Content

Introduction EEC Select Best Service SERVICE + SMART & SMILE	2
Message from the Secretary-General Eastern Economic Corridor Policy Committee Office	4
Chachoengsao Model Community Product EEC Select Best Service	9
Chonburi Model Community Product EEC Select Best Service	26
Rayong Model Community Product EEC Select Best Service	67

EEC Select Best Service

SERVICE + SMART & SMILE

การรับรองมาตรฐาน EEC Select Best Service 2025 เป็นการดำเนินงาน ภายใต้โครงการการส่งเสริมคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความมั่นคงอาชีพและรายได้ (EEC select) โดยการคัดเลือกสถานประกอบการประเภทบริการและผลิตภัณฑ์เพื่อให้บริการในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก (อีอีซี) ทั้ง 3 จังหวัด ได้แก่ ฉะเชิงเทรา ชลบุรี และระยอง ที่มีสถานประกอบการด้านการบริการและผลิตภัณฑ์เพื่อให้บริการที่แสดงถึงคุณภาพมาตรฐาน สะท้อนอัตลักษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ต่อยอดด้วยนวัตกรรม มีความโดดเด่นไม่เหมือนใคร ใส่ใจสิ่งแวดล้อม จนได้รับการรับรองมาตรฐาน EEC Select Best Service 2025 หรือ ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบประเภทบริการและสินค้าเพื่อการบริการ ประจำปี 2025

มาตรฐาน EEC Select มีที่มาจาก
EXPERT + EXCELLENCE + CERTAINTY
= SMART AND SMAILE

ความเชี่ยวชาญที่เปี่ยมด้วยคุณค่าส่งต่อสู่
ความเชื่อมั่นและรอยยิ้มแห่งความสุขของผู้บริโภค

E EXPERT

ผู้ผลิตมีทักษะ ความรู้ ความเชี่ยวชาญ สร้างความแตกต่างและโดดเด่น

E EXCELLENCE

ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการ และตอบโจทย์ Lifestyle คนวัยปัจจุบัน

C CERTAINTY

ผู้บริโภครู้สึกมั่นใจ เชื่อใจ ที่ได้รับสินค้าที่เป็นธรรม

The EEC Select Best Service 2025 certification is implemented under the project "Enhancing Product Value to Promote Career Stability and Income" (EEC Select).

It involves selecting service establishments and service-related products within the Eastern Economic Corridor (EEC) across the three provinces-Chachoengsao, Chonburi, and Rayong. The certified businesses and products demonstrate: recognized quality standards, reflection of local wisdom and identity, innovation-driven value creation, uniqueness and distinctiveness, environmental responsibility. As a result, they are awarded the EEC Select Best Service 2025 certification, or recognized as model community products in the category of services and service-related goods for the year 2025.

EEC Select is derived from:
EXPERT + EXCELLENCE + CERTAINTY
= SMART AND SMAILE

Expertise enriched with value, inspiring trust and bringing smiles of happiness to consumers.

E EXPERT

Producers possess skills, knowledge, and expertise, creating distinctiveness and uniqueness.

E EXCELLENCE

Products are in demand and meet the lifestyle needs of modern consumers.

C CERTAINTY

Consumers feel confident and assured that they are receiving fair and trustworthy products.

ดังนั้นในปี 2025 การรับรองมาตรฐานจึงต้องยอด
ไปสู่การรับรองสถานบริการและผลิตภัณฑ์เพื่อการ
บริการ ภายใต้แนวคิด Service + Smart and Smile

ประโยชน์ที่ชุมชนได้รับ

- ✔ สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค
- ✔ เปิดโอกาสในการประชาสัมพันธ์สินค้า
- ✔ ขยายช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า และการ
นำเสนอบริการ
- ✔ ได้รับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญเฉพาะเพื่อการ
ต่อยอดในการพัฒนาด้านบริการและผลิตภัณฑ์
- ✔ สร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างยั่งยืน

เป้าหมายปลายทางของ

EEC Select Best Service

“LOCAL ROOTS to GLOBAL REACH”

EEC Select Best Service เป็นกลไกสำคัญในการ
สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค นักท่องเที่ยว และ
นักลงทุน เพื่อเชื่อมโยงโอกาสในพื้นที่อื้ออึงให้เกิด
การสนับสนุนการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก
อย่างยั่งยืน พร้อมทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์
ให้กับชุมชนด้วยการยกระดับบริการและผลิตภัณฑ์
เพื่อการบริหาร ที่สะท้อนอัตลักษณ์ภูมิปัญญาและ
ประสบการณ์ท้องถิ่น (Local Roots) ต่อยอดอย่าง
สร้างสรรค์ด้วยนวัตกรรมและมีมาตรฐานสากล
เพื่อให้พื้นที่ชุมชนสามารถเติบโต ก้าวไกล และ
แข่งขันในระดับโลกได้อย่างยั่งยืน (Global Reach)

Therefore, in 2025, the certification
has been extended to cover service
establishments and service-related
products under the concept of
Service + Smart and Smile.

Benefits for the Community

- ✔ Build consumer confidence.
- ✔ Provide opportunities for product promotion.
- ✔ Expand distribution channels and service
presentation.
- ✔ Receive expert guidance for further
development of services and products.
- ✔ Generate sustainable income for the
community.

The Ultimate Goal of

EEC Select Best Service

“LOCAL ROOTS to GLOBAL REACH”

EEC Select Best Service serves as a key
mechanism in building confidence among
consumers, tourists, and investors. It connects
opportunities within the EEC area to support
the sustainable growth of the grassroots
economy, while also creating commercial
value for communities by upgrading services
and service-related products.

These offerings reflect local identity, wisdom,
and experiences (Local Roots), and are
creatively enhanced through innovation and
aligned with international standards. This
ensures that communities can grow, expand,
and complete sustainably on a global scale
(Global Reach).

สารจากเลขาธิการ

คณะกรรมการนโยบาย
เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก



โครงการการส่งเสริมคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความมั่นคงอาชีพ และรายได้ ได้ดำเนินกิจกรรมภายใต้แนวคิด “EEC Select Best Service 2025” มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างศักยภาพของพื้นที่และชุมชนให้เป็นห่วงโซ่อุปทานของกิจการที่จะเกิดขึ้นจากการลงทุน และเป้าหมายการพัฒนาประชากรในพื้นที่ อีอีซี ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

EEC Select Best Service คือ กลไกสำคัญที่ สกพอ. มุ่งหวังให้เป็นเวทีของการยกระดับบริการของชุมชนสู่มาตรฐานสากล โดยเน้นการให้บริการที่มีคุณภาพ สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น มีความโดดเด่นด้านนวัตกรรม ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ และที่สำคัญคือ “เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม”

ผมหวังว่า EEC Select Best Service จะเป็นกลไกการขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ของพื้นที่ชุมชนในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก (EEC) ครอบคลุมทั้ง 3 จังหวัด โดยมีเป้าหมายสำคัญในการเตรียมความพร้อมให้กับประชาชนในพื้นที่ สามารถปรับตัวรองรับการเปลี่ยนแปลงจากการขยายตัวของเมืองและเศรษฐกิจสมัยใหม่ ได้อย่างเหมาะสม โดยการสร้างความรู้และความเข้าใจให้ประชาชนทั่วกันต่อการพัฒนาสู่การยกระดับมาตรฐานทั้งด้านการบริการ และผลิตภัณฑ์ที่นำมาใช้บริการ ผ่านการบูรณาการ

พลังความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ เอกชน สถาบันการศึกษา และเครือข่ายภาคประชาสังคม เพื่อขับเคลื่อนให้เกิดการพัฒนารอบด้าน ผลลัพธ์ที่มุ่งหวัง คือ EEC Select Best Service จะเป็นต้นแบบในการพัฒนาผู้ประกอบการ วิชาชีพชุมชน และประชาชนในพื้นที่ สู่การยกระดับและเชื่อมโยงข้อมูลชุมชน (Local Content) สู่นักลงทุนที่จะเข้ามาในพื้นที่ อีกทั้งยังเป็นการสร้างจุดหมายปลายทางที่มีมาตรฐานด้านการท่องเที่ยว การลงทุนที่จะสร้างฐานรายได้มั่นคงสู่การยกระดับคุณภาพชีวิต และการรักษาสมดุลกับสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ประชาชนสามารถดำรงชีวิตอย่างยั่งยืน และให้ EEC เป็นต้นแบบของการพัฒนาเมืองและชุมชนที่เติบโตไปพร้อมกันกับนักลงทุนที่จะเข้ามาในพื้นที่

ดร.จุฬา สุขมานพ

เลขาธิการคณะกรรมการนโยบาย
เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก

Message from the Secretary-General

**Eastern Economic Corridor
Policy Committee Office**

The Project on Enhancing Product Value to Promote Career Stability and Income has been carried out under the concept of "EEC Select Best Service 2025". Its objectives are to enhance the capacity of local areas and communities so that they can become part of the supply chain for future investments, as well as to improve the quality of life of people in the EEC area.

EEC Select Best Service is a key mechanism that the EEC Office envisions as a platform for elevating community products and services to international standards. It emphasizes delivering quality services that reflect local identity, stand out through innovation, utilize local resources, and most importantly remain environmentally friendly.

I hope that the EEC Select Best Service initiative will serve as a key driving mechanism for the economic, social, and environmental development of communities within the Eastern Economic Corridor (EEC), covering all three provinces. Its primary goal is to prepare local people to effectively adapt to the rapid urban expansion and modern economic growth by building knowledge and understanding that will enable them to keep pace with progress and elevate standards both in services and products delivered to consumers.

This will be achieved through the integration of collaborative efforts from all sectors government, private organizations, academic institutions, and civil society networks working together to drive holistic development.

The expected outcome is for EEC Select Best Service to become a model for developing entrepreneurs, community enterprises, and local people, empowering them to enhance their capabilities and connect local content with incoming investors. At the same time, it aims to establish the EEC as a high-standard destination for tourism and investment, creating a stable economic foundation that improves quality of life while preserving environmental balance.

Ultimately, the EEC will stand as a role model for urban and community development growing together sustainably in harmony with both people and the environment.

Dr. Chula Sukmanop
Secretary-General, The Eastern
Economic Corridor Policy Committee





จังหวัดฉะเชิงเทรา Chachoengsao

Chachoengsao



- 1 San Fun Processing Community Enterprise
- 2 Safe Agriculture Community Enterprise
- 3 Mango Sauce by Saucethai Mango Paste Group
- 4 Tisa Thai Fabric
- 5 Thip Waree Community Enterprise



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า
Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



ชอศทัย โดย กลุ่มมะม่วงทวน
ท่าพลับโรงสีล่าง จ.ฉะเชิงเทรา

Mango Sauce by Saucethai
Mango Paste Group,
Tha Plub Rongsi Lang

ชอศทัย: รสชาติจากมะม่วงน้ำดอกไม้งามบางคล้า
จังหวัดฉะเชิงเทรา

เรื่องราวของ “ชอศทัย” เริ่มต้นจากเมืองสามน้ำ
จังหวัดฉะเชิงเทรา ดินแดนที่ขึ้นชื่อเรื่อง มะม่วง
น้ำดอกไม้คุณภาพดี ที่หวานหอม เนื้อเนียน และ
ได้รับการยกย่องว่าเป็นหนึ่งในสุดยอดผลไม้ของไทย

Saucethai: The Taste of Nam Dok Mai Mango
from Bang Khla, Chachoengsao.

The story of Saucethai originates from the
fertile lands along the Bangpakong River in
Bang Khla, Chachoengsao a region renowned
for its premium Nam Dok Mai mangoes. With
their sweet aroma, smooth flesh, and delicate
flavor, these mangoes are celebrated as one
of Thailand's finest fruits.

“กลุ่มมะม่วงกวนท่าพลับโรงสีล่าง” ได้นำผลผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้ท้องถิ่นมาต่อยอดและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ “ซอสท้ย” ซึ่งเป็นซอสที่ผสมผสานรสชาติหวานอมเปรี้ยวอันกลมกล่อมเข้ากับสูตรเฉพาะที่คิดค้นขึ้น เพื่อให้เหมาะสมกับการประกอบอาหารทั้งไทยและสากล ช่วยเพิ่มมิติของรสชาติและยกระดับความอร่อยของเมนูอาหารได้อย่างมีเอกลักษณ์

“Mango Paste Group, Tha Plub Rongsi Lang” has transformed local mango juice into a new product called “Saucethai”. This sauce combines the natural sweetness and fragrance of mango with a carefully crafted recipe, making it ideal for pairing with both Thai and international dishes. It enhances the flavor profile and elevates the deliciousness of every meal with a unique touch.

“จากมะม่วงน้ำดอกไม้ สู่อัตลักษณ์ซอสท้ย” “From Bang Khla Mango to the Signature Saucethai”

จุดเด่นของ “ซอสท้ย” คือ ภูมิปัญญาแปรรูปผลผลิตที่ตกเกรดลงมาเพิ่มมูลค่าให้กลายเป็นซอสสัญชาติไทยสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญา และความร่วมมือกันของคนในชุมชน แนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน สามารถสร้างรายได้ รวมทั้งสร้างความภาคภูมิใจให้แก่ประชาชนในจังหวัดฉะเชิงเทรา

The uniqueness of “Saucethai” lies in the wisdom of transforming surplus and imperfect mangoes into a value added Thai sauce. It reflects not only local knowledge but also the strong collaboration within the community. As a model of sustainable development, it generates income while instilling pride among the people of Chachoengsao Province.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



ซอสมะม่วงสามรส

รสหวาน เปรี้ยว เค็ม ครบรส กลมกล่อม
หอมมะม่วงแท้เต็มรสชาติให้ไก่ทอด ของทอด
และ French Fries อร่อยไม่เหมือนใคร

Three-Flavored Mango Sauce

A perfect balance of sweet, sour, and salty
with the natural aroma of real mango. Pairs
perfectly with fried chicken, French fries,
and your favorite snacks.

EEC SELECT Best Service



ซอสสุกี้

ซอสสุกี้สูตรเข้มข้น หอมเครื่องเทศไทยแท้ ๆ
รสชาติกลมกล่อม เผ็ดกำลังดีเหมาะสำหรับ
จิ้มกับสุกี้ชาบูหรือเมนูปิ้งย่าง เพิ่มความอร่อย
ในทุกมื้ออาหาร

Suki Sauce

Rich and aromatic with authentic Thai
spices, offering a savory and slightly spicy
taste. Perfect for sukiyaki, hot pot, and
grilled dishes.



“ซอสก๊ย”
โดยกลุ่มมะม่วงทวนทำพลับโงสีล่าง
67/3 หมู่ 2 ตำบลกำพล อำเภอบ้านโพธิ์
จังหวัดฉะเชิงเทรา 24140
Tls. 08-1927-4274

Mango Sauce by Saucethai Mango Paste Group,
Tha Plub Rongsi Lang
67/3 Moo 2, Tha Plub, Ban Pho,
Chachoengsao 24140 Thailand
Tel. +66 8-1927-4274



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการค้าบริการ

Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



ทิสาผ้าไทย จ.ฉะเชิงเทรา Tisa Thai Fabric Chachoengsao

ทิสาผ้าไทย งานศิลป์จากธรรมชาติ
ด้วยภูมิปัญญาและหัวใจรักโลก

Tisa Thai Fabric Art from nature,
crafted with wisdom and an eco-conscious heart.



**ทิสาผ้าไทย งานคราฟต์รักษ์โลก สร้างคุณค่าใหม่
จากธรรมชาติ ทุกชิ้นมีเพียงหนึ่งเดียว**
**Tisa Thai Fabric Eco-friendly craft born from Thai weaving
wisdom, creating unique, one-of-a-kind pieces from nature.**

**ทิสาผ้าไทย: ศิลปะจากธรรมชาติที่มีเพียง
หนึ่งเดียวในโลก** ทุกชิ้นเต็มไปด้วยเรื่องราวและ
หัวใจรักโลก ผ่านงานคราฟต์ Eco Print จาก
ใบไม้และดอกไม้จากธรรมชาติ โดย ทิสา เฟิงบุบผา
ผู้ประกอบการที่เล็งเห็นคุณค่างานศิลปะ และ
ความงามจากธรรมชาติ สร้างสรรค์ลวดลายจาก
พืชพรรณท้องถิ่นเช่น ใบโพทะเล ใบสัก ใบยูคา
ลิปดัส ใบเพกา ดอกดาวกระจาย ดอกดาวเรือง
และต้นป๊อ ถ่ายทอดความงดงามทางธรรมชาติ
ลงบนผืนผ้าอย่างมีเอกลักษณ์

เบื้องหลังของ “ทิสาผ้าไทย” ไม่ได้เป็นเพียงการ
สร้างผลิตภัณฑ์ผ้า แต่คือการบอกเล่าเรื่องราว
ของการอยู่ร่วมกับธรรมชาติอย่างเคารพและใส่ใจ

**Tisa Thai Fabric: A Unique Art from Nature,
One of a Kind in the World.** Each piece
is imbued with stories and a heart for the
environment, crafted through Eco Print
using natural leaves and flowers. Created
by Tisa Phengbubpa, an entrepreneur who
recognizes the value of art and the beauty
of nature, the fabrics feature unique patterns
inspired by local plants such as sea almond
leaves, teak leaves, eucalyptus leaves,
Indian trumpet flower leaves, cosmos flowers,
marigolds, and cork trees. These natural
imprints bring forth the elegance of nature
onto fabric with distinct uniqueness.

Behind “Thisa Thai Fabric” lies more than
just the creation of textiles; it is the storytelling
of living in harmony with nature with respect
and mindfulness.



ทุกขั้นตอนตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบไปจนถึงการพิมพ์ลายบนผืนผ้าล้วนสะท้อนถึงปรัชญาการทำงานที่ยึดถือความยั่งยืนและการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า ผลลัพธ์ที่ได้จึงเป็นผืนผ้าที่ไม่เพียงสวยงาม หากยังเป็นงานศิลปะที่แฝงด้วยจิตวิญญาณและความหมาย

ทิสาผ้าไทยยังเป็นตัวแทนของการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานกับนวัตกรรมร่วมสมัย จนเกิดเป็นผลงานที่ตอบโจทย์ทั้งการใช้งานจริง และการสร้างความแข็งแกร่งวัฒนธรรมในระดับสากล ด้วยผลงานแต่ละชิ้นที่แตกต่างกันไป “ทิสาผ้าไทย” จึงเปรียบเสมือนการเดินทางระหว่างธรรมชาติ ผู้คน และศิลปะ ที่หลอมรวมเข้าด้วยกันอย่างลงตัว

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



Every step from selecting raw materials to imprinting patterns on the fabric reflects a philosophy of sustainability and resourcefulness. The result is not merely beautiful fabric but also a form of art infused with spirit and meaning.

Tisa Thai Fabric also represents the continuity of local wisdom blended with contemporary innovation, producing works that serve both practical use and cultural value on an international level. Each piece, being one of a kind, embodies a journey of nature, people, and art woven seamlessly together.



เสื้อพิมพ์ลายธรรมชาติ (Eco Print)

สร้างสรรค์จากใบโพทะเลและพืชพื้นถิ่น ย้อมด้วยสีธรรมชาติ จากคราม อัญชัน ผ่าง ใบสัก ยูคาลิปตัส ตำลึง เขียวไผ่กา และดาวเรืองจากวัดหลวงพ่อโสธร งานคราฟต์ที่สะท้อนความงามแห่งธรรมชาติในทุกเส้นใย

Eco Print Shirt Eco Printed Shirt

from sea almond leaves and local plants, dyed with natural colors from indigo, butterfly pea, sappanwood, teak leaves, eucalyptus, ivy gourd, eggplant leaves, and marigolds from Wat Luang Pho Sothon. A true craft that reflects the beauty of nature in every fiber.



ทิสาผ้าไทย
25/5 หมู่ 3 ตำบลหนองบัว อำเภอบ้านโพธิ์
จังหวัดฉะเชิงเทรา 24140
Ins. 08-2335-4873

Tisa Thai Fabric
25/5 Moo 3, Nong Bua, Ban Pho,
Chachoengsao 24140 Thailand
Tel. +66 82-335-4873

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบประเภท
ผลิตภัณฑ์เพื่อการค้าบริการ
Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service
★ ★ ★



“FURANO” ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชน เกษตรปลอดภัยสูง อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา “FURANO” Crafted by Safe Agriculture Community Enterprise, Ban Pho, Chachoengsao

FURANO “ไวน์เมล่อนแห่งความหวัง”

จากเหตุการณ์น้ำท่วมใหญ่ในปี พ.ศ.2565 ได้พัดพาความหวังของเกษตรกรบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ไปพร้อมกับผลผลิตเมล่อนที่กำลังจะออกสู่ตลาด เหลือไว้เพียงซากผลไม้ที่หากไม่นำไปทิ้ง ก็กลายเป็นเพียงขยะธรรมชาติ แต่ท่ามกลางความสิ้นหวังนั้นเอง ได้เกิดประกายความคิดใหม่

“ทำอย่างไรให้เมล่อนที่เสียหายเหล่านี้
ยังสร้างคุณค่าได้”

FURANO “The Melon Wine of Hope”

In mid-2022, a devastating flood swept away the hopes of farmers in Ban Pho, Chachoengsao, along with their ripe melons ready for harvest. What was left were damaged fruits, destined either for the trash or compost. Yet amidst despair, a spark of inspiration emerge

“How can these ruined melons still create value?”

ความหวานละมุนในแก้วไวน์ "FURANO" คือ ความหวังของเกษตรกร The gentle sweetness in a glass of "FURANO" wine is the hope of the farmers.

จากวิกฤตกลายเป็นโอกาสทำให้เกิดการทดลองนำผลผลิตที่ตกเกรดมาหมักเพื่อแปรรูปตามกระบวนการธรรมชาติ จนได้ไวน์เมล่อนรสละมุนิดละไม มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ และเป็น "ซิกเนเจอร์" ของแบรนด์ FURANO

FURANO เป็นตัวอย่างความสำเร็จในการใช้โมเดลเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ที่ให้ความสำคัญกับการนำวัตถุดิบผลไม้ชนิดต่าง ๆ จากภาคเกษตรมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า อาทิ เมล่อน มะม่วง และ มะพร้าว นอกจากนี้จะช่วยลดของเสียจากกระบวนการผลิตแล้ว ยังเป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน และส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ของ FURANO เป็นสัญลักษณ์แห่งความทรงจำและแรงบันดาลใจของประธานวิสาหกิจชุมชน ที่สามีซื้อเมล่อนจากเมืองฟุราโนะ ประเทศญี่ปุ่น เมล่อนลูกนั้นราคาถึง 2,700 บาท ที่สามีซื้อมาฝาก เหตุนี้จึงสร้างแรงบันดาลใจให้เริ่มอาชีพเกษตรกร เพราะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตและวัตถุดิบทางการเกษตร โดยเฉพาะในช่วงที่ผลผลิตมีราคาตกต่ำหรือเกินความต้องการของตลาด ซึ่งปัจจุบันสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร

From crisis to opportunity surplus and imperfect produce has been transformed through natural fermentation into a delicate melon wine with a unique aroma, now recognized as the signature of the FURANO brand.

FURANO is a successful example of applying the Circular Economy model, emphasizing the transformation of agricultural fruits such as melon, mango, and coconut into higher value products. This not only helps reduce waste from the production process but also generates income for local communities while promoting long term sustainability and self reliance.

Moreover, FURANO products symbolize cherished memories and inspiration. The founder's husband once bought a melon from Furano, Japan, priced at 2,700 THB, as a special gift. That moment sparked the inspiration to pursue farming, with the vision of adding value to local crops and raw materials. Especially during times of oversupply or price drops, this idea led to transforming surplus produce into high quality products that now generate income and sustainability for farmers.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



ไวน์เมล่อน

เครื่องดื่มหอมหวานจาก
ผลเมล่อนธรรมชาติ ที่มอบ
รสชาติกลมกล่อมและคุณค่า
จากธรรมชาติ

Melon Wine

a fragrant, sweet drink
crafted from natural melons,
offering a smooth taste and
the essence of nature.

EEC SELECT Best Service



ไวน์มะม่วง

รสละมุน หอมหวาน
สดชื่นด้วยเส้นใยผลไม้
เมืองร้อน

Mango Wine

smooth, sweet, and
refreshing with the
tropical charm of ripe
mangoes.

EEC SELECT Best Service



ไวน์มะพร้าว

กลมกล่อม หอมหวานนุ่มละมุน
สัมผัสรสชาติความเป็นธรรมชาติ
อย่างแท้จริง

Coconut Wine

smooth and mellow, with a
gentle sweetness that captures
the true essence of nature.



วิสาหกิจชุมชนเกษตรปลอดภัยสูง
อำเภอบ้านโพธิ์
77/1 หมู่ 1 ตำบลท่าพลับ
อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา 24140
Tns. 06-2394-4659

Safe Agriculture Community Enterprise,
Ban Pho District
77/1 Moo 1 Tha Plub, Ban Pho,
Chachoengsao 24140 Thailand
Tel. +66 6-2394-4659



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบประเภท
ผลิตภัณฑ์เพื่อการบริหาร
Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



BUZZ สปาร์กลิงไวน์ วิสาหกิจชุมชนทิพย์วารี จ.ฉะเชิงเทรา BUZZ Sparkling Wine Thip Waree Community Enterprise

**BUZZ – เครื่องดื่มที่สกัดจากภูมิปัญญา
และความหวังของชุมชน**

จากวิถีชีวิตเรียบง่ายของเกษตรกรผู้ปลูกผลไม้
ในท้องถิ่น เกิดเป็นแรงบันดาลใจให้วิสาหกิจชุมชน
ทิพย์วารีสรรค์สรรค์ “BUZZ” เครื่องดื่มสปาร์กลิงไวน์
ที่ผสมผสานภูมิปัญญาการหมักสุราแช่ผลไม้
แบบดั้งเดิม เข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว

**BUZZ – A Sparkling Taste of Community
and Hope**

From the humble lives of local fruit farmers
came the inspiration for Thip waree Community
Enterprise to create BUZZ, a sparkling wine
born from the harmony of traditional fruit
fermentation wisdom and modern technology.



เริ่มต้นจากอินทผลัม ผลไม้พื้นถิ่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง นำมาหมักอย่างพิถีพิถันจนเกิดรสชาติหอมหวาน ลุ่มลึก และสดชื่น ก่อนต่อยอดสู่รสชาติใหม่ ๆ เช่น สับปะรด และผลไม้ตามฤดูกาลอื่น ๆ ภายใต้แบรนด์ BUZZ ที่ปัจจุบันมีมากกว่า 20 รายการ

It all began with dates nutritious fruits carefully fermented to capture a naturally sweet, refreshing, and refined flavor. Over time, the brand expanded into pineapples and other seasonal fruits, now offering more than 20 variants under the BUZZ label.

BUZZ เครื่องดื่มอินทผลัม ต้มด้วยความสดชื่นจากธรรมชาติ พร้อมส่งต่อรอยยิ้มและคุณค่ากลับสู่ชุมชน

BUZZ Date Sparkling Wine Savor the natural refreshment, while sharing smiles and value with the community.

จุดเด่นของ BUZZ

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากผลไม้ท้องถิ่น ต้มง่าย มีกระบวนการผลิตที่เป็นมาตรฐาน ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้หมุนเวียนให้กับชุมชน เกษตรกรมีงาน มีรายได้มั่นคง เกิดการจ้างงานในท้องถิ่น ขณะเดียวกันผู้บริโภคก็ได้สัมผัสกับเครื่องดื่มคุณภาพ ที่สะท้อนเอกลักษณ์ผลไม้ไทยสู่ระดับสากล

BUZZ จึงไม่ใช่เพียง “เครื่องดื่ม” แต่คือ รอยยิ้มและความภาคภูมิใจของชุมชนจะแจ้งเรา

The highlight of BUZZ

lies in its locally sourced fruit-based alcoholic beverages that are easy to drink and produced through standardized processes. Beyond being a quality product, BUZZ also generates sustainable income for local communities providing stable jobs and consistent earnings for farmers, as well as creating local employment opportunities. At the same time, consumers can enjoy premium beverages that reflect the unique identity of Thai fruits on a global stage.

BUZZ is more than just a drink it is the smile and pride of Chachoengsao's community.

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



ไวน์อินทผลัม

หวานละมุน สดชื่น ดื่มง่าย
จากผลอินทผลัมท้องถิ่น

Date Wine

Smooth, refreshing, and
naturally sweet from local
dates

EEC SELECT Best Service



สปาร์กลิงไวน์กลิ่นพีช

หอมหวาน สดชื่น ดื่มง่าย
เต็มความสุขทุกโมเมนต์

Peach-Flavored Sparkling Wine

Fragrant, sweet, refreshing,
and easy to drink, a joyful
sip for every moment.

EEC SELECT Best Service



สปาร์กลิงไวน์องุ่น

กลมกล่อม สดชื่น หวานหอม
จากองุ่นแท้ ดื่มง่ายในทุกโอกาส

Grape-Flavored Sparkling Wine

Smooth, refreshing, and
naturally sweet from real
grapes perfect for any
occasion



วิสาหกิจชุมชนทิพย์วารี
530 หมู่ 5 ตำบลคลองเตย
อำเภอท่าตะเียบ จังหวัดระยอง 24160
Ins. 09-4523-6695

Thip Waree Community Enterprise
530 Moo 5 Khlong Takrao, Tha Takiep,
Chachoengsao 24160 Thailand
Tel. +66 9-4523-6695

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ
Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



แบรนด์ “รสมือเรา”

โดย วิสาหกิจชุมชนแปรรูปसानผืน จ.ฉะเชิงเทรา
“ROSMUERAO” San Fun Processing
Community Enterprise, Chachoengsao

ซอสปรุงรส “รสมือเรา” จากสมุนไพรไทย สูตรชาติแห่งครัวทุกบ้าน

เรื่องราวของ “วิสาหกิจชุมชนแปรรูปसानผืน” เริ่มต้นจากแนวคิดของประธานกลุ่ม ที่ต้องการให้ทุกคนสามารถรังสรรค์เมนูอร่อยได้เองที่บ้าน โดยใช้เวลาเตรียมการไม่นาน และยกระดับอาหารให้มีรสชาติอร่อย

โดยมีแนวคิดที่ต้องการเชื่อมโยงศักยภาพเชิงพื้นที่ของอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งพื้นที่นาข้าวและแปลงสมุนไพรตามคันนา ที่ชาวบ้านปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือน เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และพริก เป็นต้น

“ROSMUERAO” Seasoning Sauce From Thai Herbs to Every Kitchen’s Flavor

The story of “San Fun Processing Community Enterprise” began with the vision of the group’s president, who wanted everyone to be able to create delicious dishes at home with minimal preparation time while elevating the quality and flavor of their meals.

This idea was inspired by the potential of Bang Nam Priao District, Chachoengsao Province an area rich in natural resources, especially rice fields and herbal gardens along the paddy ridges, where locals grow ingredients for household consumption such as galangal, lemongrass, kaffir lime leaves, and chili.

สมุนไพรพื้นบ้านเหล่านี้จึงกลายเป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาสูตรซอสปรุงรส ภายใต้แบรนด์ "รสมือเรา" ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม และแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย ทุกขั้นตอนของการผลิตถูกควบคุมอย่างพิถีพิถัน เริ่มตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากชุมชน การแปรรูปที่ได้มาตรฐานความสะอาดและปลอดภัย ไปจนถึงการบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขอนามัย

These local herbs have become the key to developing the signature recipes of "ROSMUERA" sauces. Their uniqueness lies in their rich, well-balanced flavor that truly reflects Thai identity. Every step of production is carefully controlled from sourcing high-quality ingredients from local communities, to hygienic processing that meets cleanliness and safety standards, and finally to sanitary packaging that preserves quality and authenticity.

รสมือเรา...รสชาติจากหัวใจชุมชน ทุกหยด คือ ความกลมกล่อมจากภูมิปัญญาไทย "ROSMUERA... Flavor from the heart. Every drop tells the story of Thai wisdom"

ปัจจุบัน ซอส "รสมือเรา" มีทั้งหมด 5 รสชาติ

Today, ROSMUERA sauces come in 5 flavors

ซอสรสผัดกะเพรา ซอสผัดไทย ซอสแจ่วฮ้อน น้ำส้มตำไทย ซอสอเนกประสงค์ (น้ำยำปรุงรส และน้ำจิ้มสุกี้ รสใหม่ล่าสุด ปี 2568)

Pad Krapow Sauce/ Pad Thai Sauce/ Jaew Hon Hot Pot Sauce/ Thai Papaya Salad Sauce / Multi-Purpose Dressing (Yum Dressing & Suki Dipping Sauce, newly launched in 2025)

จุดเด่นของ ผลิตภัณฑ์ "รสมือเรา"

มีรสชาติที่อร่อยและกลมกล่อม รวมถึงการสร้างโอกาสและคุณค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนผ่านการสร้างงาน สร้างรายได้ และพัฒนาศักยภาพของกลุ่มคนในชุมชนอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ "รสมือเรา" จึงเป็นมากกว่าเครื่องปรุงรส เพราะแสดงให้เห็นถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นการสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารให้คงอยู่อย่างยั่งยืน

The uniqueness of the "ROSMUERA" products lies in their delicious and well balanced taste, as well as the opportunities and economic value they create for the community. By generating jobs, income, and continuously developing local potential, "ROSMUERA" has become more than just a seasoning. It represents the value of local wisdom and carries forward the cultural heritage of Thai cuisine in a truly sustainable way.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



“ซอสผัดไทย” รสมีอเรา

เคล็ดลับความอร่อยแบบไทยแท้
ผัดง่าย... อร่อยกลมกล่อมทุกคำ

ROSMUERO

“Pad Thai Sauce”

The secret to authentic Thai
taste - easy to cook, perfectly
delicious in every bite.

EEC SELECT Best Service



“น้ำยำปรุงรสสำเร็จรูป” รสมีอเรา

ครบรสในหนึ่งเดียว เดิมรสชาติ
ไทยแท้ให้ทุกเมนูยำ

ROSMUERO

“Spicy Salad Dressing”

All in one flavor bringing
authentic Thai taste to every
spicy salad dish.

EEC SELECT Best Service



“น้ำส้มตำไทย” รสมีอเรา

ส้มตำไทยรสแท้... ครบเครื่อง
ในขวดเดียว

ROSMUERO

“Thai Papaya Salad Sauce”

Authentic Thai Som Tum...
All-in-One in a Bottle.



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปसानผืน
119/1 หมู่ 2 ตำบลหนองทอง อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
จังหวัดฉะเชิงเทรา 24150
Ins. 06-1324-1649

San Fun Processing Community Enterprise
119/1, Moo 2, Nong Thong, Bang Nam Prio, ,
Chachoengsao 24150 Thailand
Tel. +66 6-1324-1649



EEC
EASTERN ECONOMIC CORRIDOR
THE PRIME GATEWAY TO ASIA



EEC
SELECT
Best Service

จังหวัดชลบุรี Chonburi

Chonburi



- 1 Community Tourism Enterprise, Takhian Tia
- 2 Community-Based Tourism Enterprise Pattaya Ko Mee Na
- 3 Uncloud Coffee & Brunch
- 4 Bothongburi Restaurant
- 5 Deya Massage
- 6 Siam Bugs Cricket Farm (Cricket Protein Powder)
- 7 Guge Style, Phanat Nikhom Community
- 8 Nichchar Charm Co., Ltd.
- 9 Realy Trend Wood Carving & Cutwork
- 10 BENSU Co., Ltd.
- 11 LTK Intertrading Co., Ltd.
- 12 Community Enterprise Group: Large-Scale Nile Tilapia
- 13 Ban Tom Herbal Product Processing Group



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
Model Community Product:
Food & Beverage Category

EEC SELECT
Best Service



“ร้านอาหารบ่อทองบุรี” “รสชาติไทยแท้ ใจกลางเมืองเล็ก ที่มากด้วยความอร่อย”

บ่อทองบุรีแลนด์มาร์คแห่งอำเภอบ่อทอง จ.ชลบุรี
ขึ้นชื่อเป็น “เมืองแห่งความอร่อย” ที่รวบรวม
อาหารไทยรสเลิศ ด้วยวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพ
สดใหม่ สร้างสรรค์เมนูที่เป็น Signature ไม่เหมือนใคร
สถานที่รองรับการบริการได้ในระดับสากล

ร้านอาหารบ่อทองบุรี จ.ชลบุรี “เมืองแห่งความอร่อย”

Bothongburi Restaurant, Chonburi
“The City of Deliciousness”

“Bothongburi Restaurant”

“Savor authentic Thai flavors in a charming
little town, where every dish is filled with
true deliciousness”

“Bothongburi The Landmark of Bothong
District, Chonburi” Renowned as the “City of
Deliciousness”, it gathers exquisite Thai cuisine
crafted from fresh, high-quality local ingredients,
creating unique signature dishes unlike any
other. The venue also offers facilities and
services that meet international standards.

ร้านอาหารบ่อทองบุรีขึ้นชื่อในเรื่องความพิถีพิถันทุกจาน จากสูตรอาหารต้นตำรับที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ไม่ว่าจะเป็นต้มยำกุ้งรสกลมกล่อม ส้มตำไทยจัดจ้าน หรือแกงป่าหอมเครื่องเทศ ทุกเมนูสะท้อนความเป็นไทยแท้ ๆ ผสมผสานกับเสน่ห์ท้องถิ่นด้วยบรรยากาศร้านที่โอบล้อมด้วยธรรมชาติและภูเขา ทำให้ทุกมื้ออาหารที่นี่ไม่ใช่เพียงการกินแต่เป็นการ “ลิ้มรสประสบการณ์” ที่ครบทั้งรสชาติ ความสุข และความทรงจำ

Bothongburi Restaurant is renowned for its meticulous preparation in every dish, based on original recipes passed down through generations. From the rich and flavorful Tom Yum Goong to the spicy Som Tum Thai and the aromatic Jungle Curry, every menu reflects authentic Thai identity infused with local charm. Surrounded by nature and mountains, the restaurant offers more than just a meal it delivers a true “taste of experience”, combining flavors, happiness, and unforgettable memories.

บ่อทองบุรี “อร่อยไม่ซ้ำ ใส่ใจทุกคำ จากยอดปาล์มบ่อทองบุรี” Bothongburi “Unique flavors, crafted from the heart of the palm”

จุดเด่นของพื้นที่แห่งนี้ คือ การนำ “ยอดปาล์ม” ซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นที่หาได้ยาก มาพัฒนาต่อยอดเป็นเมนูอาหารที่หลากหลาย อาทิ แกงส้มยอดปาล์ม ผัดเผ็ด ยำ และเมนูอาหารเพื่อสุขภาพอื่น ๆ โดยทั้งหมดสะท้อนให้เห็นถึงการใช้ทรัพยากรพื้นถิ่นอย่างสร้างสรรค์

ยอดปาล์มให้รสสัมผัสกรอบนุ่มมีความหวานตามธรรมชาติ เมื่อนำมาประกอบอาหารโดยเซฟท้องถิ่นแห่งห้องอาหารบ่อทอง ซึ่งสืบทอดต้นตำรับอาหารไทยดั้งเดิม เมนูที่ได้จึงไม่เพียงสะท้อนความพิถีพิถันในกระบวนการปรุง หากยังสร้างสรรค์เป็นประสบการณ์การรับประทานอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ หาทิ่ลิ้มรสจากที่ใดได้ยาก

The highlight of this area is the use of palm hearth, a rare local ingredient, creatively developed into a variety of dishes such as Sour Curry with Palm hearth, Stir Fried Palm hearth with Chili, Spicy Salad, and other healthy menus. All of these reflect the innovative use of local resources in a sustainable and creative way.

Palm hearth offer a tender yet crisp texture with a natural sweetness. When crafted into dishes by local chefs at Borthong Restaurant, who preserve the heritage of traditional Thai recipes, the resulting menus not only reflect meticulous culinary techniques but also create a unique dining experience. These dishes embody distinctive flavors that are hard to find elsewhere.



ร้านอาหารบ่อทองบุรีจึงไม่เพียงแต่เป็น “เมืองแห่งความอร่อย” แต่ยังเป็น “บ้านของรสชาติยอดปาล์ม” ที่นักท่องเที่ยวทุกคนควรได้ลิ้มลองสักครั้ง



เมนูแนะนำ

แกงส้มยอดปาล์มไข่ปลารวีกวิ ยอดปาล์มสด กรูบกรอบหวานตามธรรมชาติ เคี้ยวในน้ำแกงส้ม สูตรโบราณรสเข้มข้นกลมกล่อม เดิมรสส้มผัดด้วยไข่ปลารวีกวิเม็ดใหญ่นุ่มต้ง

แกงคั่วปูยอดปาล์ม เนื้อปูสดจากทะเลชลบุรี คั่วในน้ำแกงกะทิเข้มข้น หอม มัน เผ็ดกำลังดี เพิ่มความกรอบกรอบ ด้วยยอดปาล์มสด

ยำสุตยอดบ่อทองยอดปาล์มสด คลุกเคล้า เครื่องยำสมุนไพรไทย เดิมรสชาติด้วยกุ้งและหมึกสด ขึ้นโต ครบรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด ในจานเดียว

น้ำพริกกะปิกุ้งสด น้ำมะปิต์กุ้งสดตำคลุกกะปิ อย่างหอม ๆ รสเค็มฉ่ำ จัดจ้านด้วยน้ำมะปิต์เปรี้ยวจัด สะใจคู่กับผักสดท้องถิ่น

Bothongburi is not just “the city of flavors” it is also “the home of palm heart cuisine”, offering visitors a taste they won’t find anywhere else.



Highlight Menu

Spicy Sour Curry with Palm Heart and Fish Roe Fresh, crunchy palm heart simmered in a rich, traditional Thai sour curry, complemented by large, tender fish roe that bursts with flavor.

Palm Heart Crab Curry Fresh crab meat from the Gulf of Chonburi cooked in a rich, aromatic coconut curry spicy, creamy, and perfectly balanced, with the crisp sweetness of palm heart.

Bothong Signature Palm Heart Salad Fresh palm heart tossed with Thai herbs and spices, mixed with succulent prawns and squid. A perfect balance of spicy, sour, salty, and sweet the true taste of Bo Thong.

Fresh shrimp chili paste & Mapit Juice Aromatic, salty, and tangy, blended with Ma-pit juice for a distinctive flavor that pairs perfectly with fresh local vegetables”.



ร้านอาหารบ่อทองบุรี
161/1 ตำบลวัดสุวรรณ อำเภอบ่อทอง
จังหวัดชลบุรี 20270
โทร. 06-4847-4946

Bothongburi Restaurant
161/1 Wat Suwan, Bo Thong,
Chonburi 20270 Thailand
Tel. +66 6-4847-4946



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
Model Community Product:
Food & Beverage Category

EEC SELECT
Best Service



Uncloud Coffee & Brunch จ.ชลบุรี Uncloud Coffee & Brunch Chonburi

คาเฟ่แสงเหนือบางแสน

ในวันที่ไร้เมฆ ฟ้าเปิดเป็นใจให้เรา

ในย่านสงบของจังหวัดชลบุรี มีคาเฟ่หนึ่งที่ไม่ได้
เป็นเพียงแค่ว่านกาแฟ แต่คือพื้นที่สำหรับการ
พักผ่อน และสร้างแรงบันดาลใจ

**Northern Light café in Bangsaen, on a
cloudless day, the sky opens its heart to us.**

In a peaceful corner of Chonburi, there is
a café that is more than just a coffee shop,
it is a space for relaxation and inspiration.

นั่นคือ Uncloud Coffee & Brunch ชื่อ “Uncloud” หมายถึงการปลดปล่อยความวุ่นวายออกจากใจ ให้ผู้มาเยือนรู้สึกโปร่งเบา เหมือนฟ้าหลังฝนที่ไร้เมฆหมอก ภายในร้านได้รับการออกแบบในสไตล์เรียบง่ายและร่วมสมัย พร้อมบรรยากาศที่อบอุ่นและเอื้อต่อการใช้บริการ ทั้งอาหารและเครื่องดื่มที่ใส่ใจในทุกรายละเอียด

This is Uncloud Coffee & Brunch. The name “Uncloud” signifies releasing the chaos from the mind, allowing visitors to feel light and free like the clear sky after the rain. The interior is designed in a minimalist yet contemporary style, offering a warm atmosphere that invites guests to stay and enjoy. Both the food and beverages are crafted with meticulous attention to every detail, ensuring a truly memorable experience.

Uncloud Coffee & Brunch

“คาเฟ่ที่ไม่เพียงเสิร์ฟกาแฟแต่เสิร์ฟแรงบันดาลใจ”

“More than coffee, it serves inspiration”

อัตลักษณ์ของร้าน

กาแฟคุณภาพพิเศษ (Specialty Coffee) ที่คัดสรรเมล็ดคุณภาพและผ่านกระบวนการบดและชงอย่างพิถีพิถัน พร้อมทั้งมีเมนูอาหารที่หลากหลายผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทยและตะวันตก ในสไตล์ร่วมสมัย บรรยากาศภายในร้านมีความเรียบง่าย และเอื้อต่อการพักผ่อนหรือการทำงานจึงเหมาะสมสำหรับนักเดินทาง วันพักผ่อนของครอบครัวและเพื่อนฝูง เป็นสถานที่ที่รองรับกลุ่มลูกค้าคนพิเศษทุกเพศทุกวัย

จุดเด่น

คาเฟ่สีขาวคอนเซ็ปต์แสงเหนือ ที่ใช้ลักษณะของคลื่นแสงเหนือ มาสร้างเป็นตัวอาคาร มุ่งเน้นประสบการณ์ดื่มกาแฟที่หลากหลายโทนเสมือนสีของแสงเหนือ

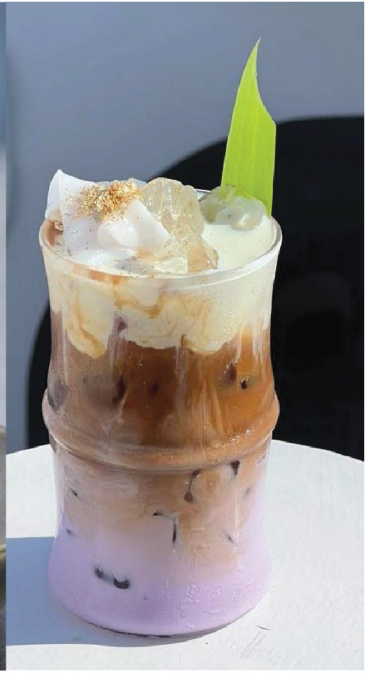
Identity & Highlights

Specialty Coffee carefully selects premium beans, crafted through meticulous grinding and brewing processes. The menu offers a diverse range of dishes, blending Thai and Western cultures in a contemporary style. The café's simple yet inviting atmosphere is perfect for both relaxation and work, making it an ideal spot for travelers, family gatherings, and friends. It welcomes special customers of all genders and ages.

A Unique Charm

A café in pure white, designed with the concept of the Northern Lights. The architectural form is inspired by the flowing waves of the aurora, bringing the essence of its light into the building itself. The focus is on offering a coffee experience with diverse flavor profiles, reflecting the many tones and colors of the Northern Lights.





เมนูไฮไลท์ที่ห้ามพลาด

ลิ้มลองรสชาติกาแฟหนึ่งเดียวในโลก “กาแฟข้าวหลาม” Signature ของร้าน ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจาก “ข้าวหลาม” หนองมน สร้างสรรค์เป็นเมนูเครื่องดื่มที่แปลกใหม่ อร่อยนุ่มไม่เหมือนใคร เหมือนดื่มกาแฟผสมข้าวเหนียวดำและกะทิเข้มข้น เมนูเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เชื่อมโยงรสชาติพื้นถิ่นเข้ากับวัฒนธรรมกาแฟสมัยใหม่

เมนูสุดคิเอท “เบอร์เกอร์ไก่เหลืองบางแสน” กรอบนอก นุ่มใน หอมเครื่องเทศ เสริฟคู่ไข่ดาวเยิ้ม และซอสพิเศษ

Must-Try Highlights

Experience the world's one and only “Khao Lam Coffee”, the signature drink of the café. Inspired by the famous Khao Lam (bamboo sticky rice) of Nong Mon, this unique creation blends the rich flavors of coffee with black sticky rice and creamy coconut milk. A one of a kind beverage that connects local tastes with modern coffee culture.

“Yellow Chicken Burger” Bangsaen's favorite! Crispy skin, tender meat, spiced to perfection, topped with a runny egg and special sauce.



Uncloud Coffee & Brunch
บริษัท เจฟเจเอ็น จำกัด
32/9 หมู่ 5 ตำบลเมือง อำเภอมือง
จังหวัดชลบุรี 20130
Ins. 08-4562-4794, 09-5958-8800

Uncloud Coffee & Brunch
JPJN Co., Ltd.
32/9 Moo 5, Muang,
Mueang Chonburi 20130 Thailand
Tel. +66 8-4562-4794, +66 9-5958-8800



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ

ประเภทสถานประกอบการท่องเที่ยวชุมชน

Model Community Product:

Community Tourism Category

EEC SELECT

Best Service



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยว ตะเคียนเตี้ย จ.ชลบุรี

Community tourism enterprise Takhian Tia, Chonburi

เรื่องเล่าจากชุมชนตะเคียนเตี้ย “เสน่ห์เมืองเล็ก
วิถีไทยแท้รากเหง้าวัฒนธรรมชลบุรี” เมื่อกล่าวถึง
เมืองท่องเที่ยวในจังหวัดชลบุรี คนส่วนใหญ่นึกถึงพัทยา
เกาะล้าน หรือชายหาดที่มีความคึกคัก อย่างไรก็ตาม
ภายนอกความพลุกพล่านเหล่านั้น ยังมีพื้นที่ขนาดเล็ก
ที่คงไว้ซึ่งความสงบและสะท้อนวิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชน

Story from Takhian Tia Community “The Charm
of a small Town, Authentic Thai Way of Life, and
the Cultural Roots of Chonburi” When people think
of tourist destinations in Chonburi Province, most
imagine Pattaya, Koh Larn, or bustling beaches.
However, beyond the crowds, there are smaller
areas that preserve tranquility and reflect the
traditional way of life of local communities.

“บาซิมรสาชาติชีวิตจริงที่ตะเคียนเตี้ย ที่นี่ไม่ได้มีเพียงเรื่องเล่า แต่มีวิถีชีวิตที่รอให้คุณมาสัมผัส” “Takhian Tia – Where life is more than a story”

ตำบลตะเคียนเตี้ยเป็นชุมชนที่ชื่อสื่อถึงร่มเงาของต้นตะเคียนใหญ่ริมทาง อันเป็นสัญลักษณ์ของการยืนหยัด ความมั่นคง และความผูกพันระหว่างผู้คนกับผืนแผ่นดิน การก่อตั้งวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบลตะเคียนเตี้ยเกิดจากความร่วมมือของชาวบ้านที่มีเจตนารมณ์ร่วมกันในการถ่ายทอด “หัวใจของคนตะเคียนเตี้ย” ผ่านวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อเนื่องจากรุ่นสู่รุ่น

อัตลักษณ์ของชุมชน

ตะเคียนเตี้ยเปรียบเสมือน “พิพิธภัณฑ์มีชีวิต” ที่สะท้อนวิถีชีวิตเรียบง่ายที่ประกอบด้วยความงามทางวัฒนธรรมของชาวพุทธซึ่งผสมผสานกับความเชื่อท้องถิ่น แหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียงที่สำคัญ ได้แก่ วัดตะเคียนเตี้ย ซึ่งทำหน้าที่เป็นทั้งศูนย์รวมจิตใจให้ผู้คนได้ใช้ประกอบพิธีกรรม และเป็นพื้นที่เชื่อมโยงผู้คนผ่านงานบุญประเพณี อาทิ ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีวิ่งควาย และประเพณีแห่พานดอกไม้ ขณะเดียวกัน “ครัวตะเคียนเตี้ย” ยังคงรักษาและสืบสานอาหารพื้นบ้านดั้งเดิม เช่น น้ำพริกปลาอย่างแกงส้มชะอมกุ้ง และของหวานพื้นถิ่นซึ่งล้วนเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อเนื่อง

Takhian Tia Subdistrict is a community whose name reflects the shade of the great Takhian trees along the roadsides symbols of resilience, stability, and the deep bond between the people and their land. The establishment of the Takhian Tia Community - Based Tourism Enterprise was born from the collaboration of local residents who share a common vision: to pass on the “Heart of Takhian Tia” through their way of life, culture, and wisdom handed down from generation to generation.

The identity of Takhian Tia community

is like a “living museum” that reflects a simple way of life deeply rooted in Buddhist cultural traditions, blended with local beliefs. Key nearby attractions include Wat Takhian Tia, which serves not only as a spiritual center for religious rituals but also as a place that connects people through cultural festivals such as Songkran, the Buffalo Racing Festival, and the Flower Parade Festival. At the same time, “Takhian Tia Kitchen” continues to preserve and pass down traditional local cuisine, such as grilled fish chili paste, sour curry with cha-om and shrimp, and various local desserts all of which form an important part of the community’s enduring cultural heritage.



จุดเด่นของการท่องเที่ยวในชุมชน นักท่องเที่ยวผู้มาเยือนจะได้สัมผัสประสบการณ์ที่มากกว่าการพักผ่อน ที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมกับวิถีชีวิตท้องถิ่น เช่น การทำเครื่องจักสานและหัตถกรรมที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตรผ่านการเดินชมสวนผลไม้ และชิมผลผลิตสดจากต้น ตลอดจนการพักผ่อนในที่โฮมสเตย์ในบรรยากาศอบอุ่นเหมือนอยู่บ้านญาติ พร้อมทั้งกิจกรรมทางวัฒนธรรม เช่น การตักบาตร ยามเช้า การรับประทานอาหารร่วมกัน และการแสดงพื้นบ้าน ซึ่งสะท้อนถึงความอบอุ่นและความผูกพันระหว่างผู้คนในชุมชนกับนักท่องเที่ยว

เสน่ห์ที่ไม่เหมือนใคร การได้มาสัมผัสชุมชนตะเคียนเตี้ยอยู่วิถีการดำรงชีวิตที่สัมผัสได้ถึงความจริงใจ ด้วยการต้อนรับที่อบอุ่นและเป็นมิตร สะท้อนผ่านรอยยิ้มและการแบ่งปันประสบการณ์จากวิถีชีวิตจริง ไม่ได้มีเพียงมิติของการสร้างรายได้ แต่ยังเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสขนบวิถีนุ่มนวลที่แตกต่าง ตะเคียนเตี้ยจึงมิใช่เพียงจุดหมายปลายทางหากแต่เป็นพื้นที่ที่สะท้อนความเรียบง่าย ความสุขเล็ก ๆ และความงดงามที่แท้จริงของวิถีไทย

The highlight of community - based tourism is that visitors can enjoy more than just relaxation. They are given the opportunity to learn about and participate in the local way of life, such as engaging in traditional weaving and handicrafts passed down through generations, experiencing agricultural tourism by walking through fruit orchards and tasting fresh produce straight from the trees, as well as staying overnight at homestays in a warm atmosphere that feels just like being with family. Cultural activities such as morning almsgiving, sharing meals, and enjoying local folk performances further reflect the warmth and deep connections between the community and its visitors.

The unique charm of Takhian Tia lies in experiencing a way of life that radiates sincerity, where visitors are warmly welcomed with smiles and genuine sharing of local traditions. It is not merely about generating income, but also about offering travelers a chance to discover Chonburi from a different perspective. Takhian Tia is more than just a destination at it is a place that reflects the simplicity, small joys, and true beauty of authentic Thai living.



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยว ตำบลตะเคียนเตี้ย
33 หมู่ 3 ตำบลตะเคียนเตี้ย อำเภอบางละมุง
จังหวัดชลบุรี 20150
Ins. 09-8412-1712

Community Tourism Enterprise, Takhian Tia
33 Moo 3, Takhian Tia , Bang Lamung,
Chonburi 20150 Thailand
Tel. +66 9-8412-1712

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทท่องเที่ยวชุมชน
Model Community Product:
Community Tourism Category



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวพทยากี่มีนา ตำบลหนองปลาไหล จ.ชลบุรี

Community-Based Tourism
Enterprise Pattaya Ko Mee Na,
Nong Pla Lai Subdistrict, Chonburi

เรื่องเล่าจาก “พทยากี่มีนา”
“ทุ่งนากลางเมืองท่องเที่ยว
ที่ซ่อนเสน่ห์วิถีชาวบ้าน”

“พทยากี่มีนา” เป็นวิสาหกิจชุมชนที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลหนองปลาไหล จังหวัดชลบุรี ซึ่งได้รับการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรกรรม ชุมชนแห่งนี้ มุ่งเน้นการนำเสนอวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการทำนาแบบดั้งเดิม ท่ามกลางบรรยากาศที่เงียบสงบและเป็นธรรมชาติ การดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน “พทยากี่มีนา” สะท้อนถึงการผสมผสานระหว่างการอนุรักษ์วิถีชีวิตชนบทกับการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว อันเป็นการส่งเสริมความยั่งยืนในระดับชุมชน อีกทั้งยังเป็นทางเลือกสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์ที่แตกต่าง

Story from “Pattaya Ko Mee Na”
“Rice fields in the heart of a tourist city
where rural life still thrives”

“Pattaya Ko Mee Na” is a community enterprise located in Nong Pla Lai Subdistrict, Chonburi Province, which has been developed into an agro-tourism destination. This community emphasizes showcasing the traditional way of rice farming amidst a peaceful and natural atmosphere. The operations of the “Pattaya Ko Mee Na” community enterprise reflect the integration of rural lifestyle preservation with the creation of economic value through tourism, promoting sustainability at the community level. It also serves as an alternative for tourists seeking unique and authentic experiences.

อัตลักษณ์ของชุมชนวิถีชาวนา

ชุมชนผูกพันกับวิถีชีวิตการทำนาจึงต้องการสืบสานต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านกิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมการลงแขกดำนา การเก็บเกี่ยวผลผลิต และการทดลองสีข้าวด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้วยเสน่ห์ของวิถีชนบทที่ยังคงอยู่ ไม่ว่าจะเป็นเสียงกบเขียดที่ดังท่ามกลางทุ่งนาหรือเสียงลมพัดผ่านรวงข้าวที่ช่วยสร้างความสงบให้แก่จิตใจ และอาหารพื้นบ้านยังคงสะท้อนอัตลักษณ์ให้แก่ผู้มาเยือน ได้สัมผัสประสบการณ์การล้อมวงรับประทานข้าวใหม่หอมกรุ่นคู่กับน้ำพริก ผักสด และเมนูอาหารพื้นถิ่น ซึ่งสะท้อนถึงความเรียบง่ายและความอุดมสมบูรณ์ของชุมชนเกษตรกรรม

Community Identity Authentic Farming Life:

The community is deeply connected to the way of rice farming and seeks to preserve and carry forward its local wisdom through various activities such as communal rice planting, harvesting, and traditional rice milling. Visitors are embraced by the charm of rural life that still remains from the chorus of frogs echoing across the fields to the soothing sound of the wind blowing through ripened rice stalks. Local cuisine further reflects this identity, offering guests the unique experience of gathering around to enjoy freshly harvested rice, paired with chili paste, fresh vegetables, and authentic regional dishes. This way of life conveys the simplicity and abundance of the agricultural community.

“พัตทยาไม่ใช่แค่ทะเล แต่ยังมีทุ่งนาที่รอให้คุณมาสัมผัส”
“Pattaya is more than the sea it also
has rice fields waiting to be discovered”





จุดเด่นของการท่องเที่ยวทุ่งนากลางเมือง

เอกลักษณ์โดดเด่นสะท้อนความเชื่อมโยงระหว่างวิถีเกษตรกรรมและวิถีชีวิตชุมชนนักท่องเที่ยวสามารถเพลิดเพลินกับการถ่ายภาพ ณ จุดเช็คอินต่าง ๆ เช่น สะพานไม้และทัศนียภาพทุ่งนา อีกทั้งยังมีกิจกรรมการเรียนรู้การลงแขกดำนา การเกี่ยวข้าว การทำข้าวหลาม และการเรียนรู้หัตถกรรมพื้นบ้าน อีกทั้งยังมีกิจกรรมท่องเที่ยวพักผ่อนในโฮมลอว์ด์ที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสวิถีชีวิตชุมชนอย่างแท้จริง อาทิ การทำบุญตักบาตรยามเช้า การร่วมวงรับประทานอาหารกับเจ้าของบ้าน ตลอดจนการเข้าร่วมเทศกาลและประเพณีท้องถิ่นงานบุญข้าวใหม่ หรือกิจกรรมตามฤดูกาล ซึ่งล้วนเป็นองค์ประกอบที่สะท้อนอัตลักษณ์และคุณค่าทางวัฒนธรรมของชุมชน

เสน่ห์ที่ไม่เหมือนใคร

สิ่งที่ทำให้ “พัทยาก็มีนา” มีความโดดเด่นและแตกต่าง คือ การอยู่ร่วมกันระหว่างวิถีชีวิตชนบทและความเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ทันสมัยอยู่เคียงคู่กัน ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสเมืองพัทยาในมุมมองใหม่ที่แตกต่างไปจากภาพลักษณ์เดิม โดยพบกับบรรยากาศที่สงบ เรียบง่าย แต่แฝงไว้ด้วยคุณค่าทางวัฒนธรรมและความหมายของคุณค่าการใช้ชีวิต

Highlights of Rice Field Tourism in the City

The uniqueness of this destination lies in its reflection of the deep connection between agricultural practices and community life. Visitors can enjoy photography at various scenic “check-in” spots, such as wooden bridges and panoramic rice field views. Beyond sightseeing, there are immersive learning activities, including communal rice planting, harvesting, making khao lam (bamboo sticky rice), and exploring traditional handicrafts. Tourists can also experience authentic community living through Home Lodge, with opportunities to take part in morning almsgiving, share meals with host families, and join local festivals and seasonal traditions, such as the New Rice Festival. Together, these elements beautifully showcase the cultural identity and values of the community.

A Unique Charm

What makes “Pattaya Ko mee na” unique and distinctive is the harmonious coexistence of rural lifestyles with the modern image of a vibrant tourist city. Here, visitors can discover Pattaya from a fresh perspective, different from its usual image, and instead experience a serene and simple atmosphere enriched with cultural values and the deeper meaning of life.



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวพัทยาก็มีนา
ตำบลหนองปลาไหล ชอชนองใหญ่
13 หมู่ 1 ตำบลหนองปลาไหล อำเภอบางละมุง
จังหวัดชลบุรี 20150
Ins. 09-5958-8800

Community-Based Tourism Enterprise Pattaya
Ko Mee Na, Nong Pla Lai Subdistrict Soi Nong Ket Yai
13, Moo 1, Nong Pla Lai, Bang Lamung, Chonburi
20150 Thailand
Tel. +66 9-5958-8800



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทสปา & สุขภาพ (Wellness)

Model Community Product:
Spa & Wellness Category"

EEC SELECT
Best Service
★ ★ ★



DEYA MASSAGE จ.ชลบุรี DEYA MASSAGE, Chonburi

ท่ามกลางความคึกคักของเมืองท่องเที่ยวอย่างพัทยา มีมุมสงบที่มอบการพักผ่อนอันแท้จริงทั้งกายและใจ นั่นคือ “เดญา มาสสาจ” ศูนย์รวมศาสตร์การนวดไทย และสปาที่ผสมผสานภูมิปัญญาดั้งเดิมเข้ากับการบำบัดสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว

Amid the vibrant energy of Pattaya, there lies a peaceful retreat that offers true relaxation for both body and mind Deya Massage. This sanctuary of wellness brings together the timeless wisdom of traditional Thai massage and spa therapies with the harmony of modern healing techniques, creating a perfectly balanced experience.

**“เดญา มาสสาจ พักยา...
ผ่อนคลายอย่างมีระดับ
สัมผัสเสน่ห์ วัฒนธรรมไทย”**

**“Deya Massage Pattaya
premium relaxation
with the timeless
charm of Thai culture”**

ด้วยประสบการณ์กว่า 15 ปี และเครือข่ายกว่า 6 สาขาทั่วประเทศ ในโรงแรมระดับ 5 ดาว เช่น Central Pattaya, Khoi Noi Pattaya, Brighton Grand Hotel และ D Varee Jomtien Beach เดญา มาสสาจได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง และยังได้รับเกียรติด้วยรางวัลอันทรงคุณค่า ได้แก่ “ตราสัญลักษณ์กินรี” จากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และ “Nuad Thai Premium Award” จากกระทรวงสาธารณสุข ยืนยันมาตรฐานคุณภาพในระดับประเทศ

“เดญา มาสสาจ” มีบริการที่หลากหลาย ตั้งแต่ นวดแผนไทยคลายเส้น, ตอกเส้นโบราณ, นวดประคบสมุนไพร, Aroma Massage, นวดเท้า ไปจนถึงบอดี้สครับ ทุกขั้นตอนถ่ายทอดโดยนักบำบัดมืออาชีพ พร้อมใช้สมุนไพรสดจากท้องถิ่น เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ จากชุมชนชาวกะฉาบ จ.ชลบุรี และน้ำมันหอมระเหยจากมะแขว่น ที่ช่วยลดการอักเสบและเพิ่มความผ่อนคลาย



With over 15 years of expertise and more than 6 branches nationwide, located in 5-star hotels such as Central Pattaya, Khoi Noi Pattaya, Brighton Grand Hotel, and D Varee Jomtien Beach, Deya Massage has earned national recognition. Prestigious honors include the “Kinnaree Award” from the Tourism Authority of Thailand and the “Nuad Thai Premium Award” from the Ministry of Public Health affirming its reputation as a benchmark for quality Thai massage.

Guests can choose from a wide variety of treatments, including traditional Thai massage, Tok Sen therapy, herbal compress massage, Aroma Massage, foot massage, and body scrubs. Treatments are enriched with fresh local herbs such as ginger, galangal, and lemongrass from the Chak Ngaew community in Chonburi, along with essential oils from Makwaen (Zanthoxylum fruit), known for its anti-inflammatory and soothing benefits.





เดญา มาสสาจ ได้มีการต่อยอดเป็น Deya Baan Thai (พัทยา) ที่นำเสนอประสบการณ์เชิงวัฒนธรรมไทย ในบรรยากาศเรือนไทยคลาสสิกกลางธรรมชาติ นักท่องเที่ยวสามารถเลือกทำกิจกรรมได้หลากหลาย เช่น เรียนทำอาหารไทย ทำลูกประคบสมุนไพร เรียนศิลปะมวยไทย นวดไทย ตอกเส้น ทำบุญ ถวายสังฆทาน และ ซื้อผลิตภัณฑ์สปาไทย

เดญา มาสสาจ จึงไม่ใช่เพียงแค่สถานที่ผ่อนคลาย แต่ คือ การเดินทางสู่ความสมดุลระหว่างสุขภาพ กาย-ใจ และการเรียนรู้เสน่ห์วัฒนธรรมไทย ที่ไม่เหมือนใครในพัทยา

Deya Massage has evolved into Deya Baan Thai (Pattaya) a cultural haven nestled in nature, offering an authentic Thai experience in a classic Thai house setting. Guests can immerse themselves in a variety of activities, including Thai cooking classes, herbal compress workshops, Muay Thai art sessions, traditional Thai massage, Tok Sen therapy, merit-making with monk offerings, and shopping for premium Thai spa products.

Deya Massage is more than a spa it is a journey into balance, wellness, and the timeless charm of Thai culture, right in the heart of Pattaya.



เดญา มาสสาจ (ชลบุรี)
245/209 ม.5 บ.พาราไดซ์ฮิลล์ 2 ต.หนองปรือ
อ.บางละมุง จ.ชลบุรี 20150
โทร. 08-0593-5441

Deya Massage (Chonburi)
245/209 Moo 5, Paradise Hill 2 Village, Nong Prue,
Bang Lamung, Chonburi 20150 Thailand
Tel. +66 8-0593-5441



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ
Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



กูเกิ้ล ไสล์ โดย ชุมชนพนัสนิคม จ.ชลบุรี Guge Style by Phanat Nikhom Community, Chonburi

กูเกิ้ล ไสล์ โดย ชุมชนพนัสนิคม จ.ชลบุรี

งานกราฟฟิตี้โลกที่สะท้อนภูมิปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเจ้าของแบรนด์ “กูเกิ้ล” แบรนด์สินค้าไทยจากผืนผ้า ECO Print ที่พิมพ์ลายใบไม้ผืนสานเข้ากับเอกลักษณ์ท้องถิ่น “จักสานไม้ไผ่พนัสนิคม” และสีธรรมชาติจากไม้แดงและไม้ขนานาชนิดในท้องถิ่น ทุกผลงานบอกเล่าเสน่ห์แห่งธรรมชาติ

Guge Style by Phanat Nikhom Community, Chonburi

Eco-friendly craftwork that reflects the wisdom and creativity of the brand owner, “Guge” a Thai brand that transforms ECO Print fabrics into unique creations. Each piece combines leaf-print patterns with the local identity of Phanat Nikhom bamboo weaving and natural dyes from redwood and various local plants. Every design tells the charm and beauty of nature.

“กูเก้ สไตล งานคราฟต์ชิ้นเดียวในโลก จากผืนผ้าธรรมชาติ”

“Guge Style One of a kind eco craft from nature’s canvas”

สิ่งที่ทำให้ “กูเก้” มีความโดดเด่น คือ การนำเศษผ้า ECO Print เหลือใช้ มาผ่านกระบวนการสร้างสรรค์จนเกิดเป็นงานศิลป์แฮนด์เมดที่มีเอกลักษณ์

ผลงานแต่ละชิ้นสะท้อนถึงความประณีตของฝีมือคนในชุมชน ตลอดจนการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวคิดด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้เป็นเพียงผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน แต่ยังเป็นสื่อกลางที่บอกเล่าเรื่องราว และคุณค่าของการดำรงชีวิตอย่างยั่งยืน

“Guge” คือ งานคราฟต์ที่ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานกับนวัตกรรมการพิมพ์ผ้าแบบ ECO Print งานแฮนด์เมด

ทำให้แต่ละชิ้นงานมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่ละผืนผ้าจะมีลวดลายไม่เหมือนกัน เป็นลวดลายที่เกิดจากความงามของจังหวะและเวลาของการสร้างสรรค์ มีความโดดเด่นทั้งด้านความสวยงาม ความแปลกใหม่ และใส่ใจสิ่งแวดล้อม

What makes “Guge” truly unique is its creative use of leftover ECO Print fabrics, transformed into handmade art pieces with distinctive character.

Each creation reflects the meticulous craftsmanship of the local community, while preserving traditional wisdom and promoting environmental sustainability. These products are not just everyday items, but also meaningful mediums that tell stories of heritage, value, and sustainable living.

“Guge” is a craft brand that extends local wisdom by blending it with ECO Print fabric printing innovation.

Each handmade piece carries its own unique character, as no two fabrics share the same patterns. Every design reflects the natural rhythm and timing of creation, making it stand out with beauty, originality, and eco-consciousness.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



กระเป๋าสตางค์ทรงบะจ่าง

ดีไซน์เก๋ไก๋ของได้จริง เล่าเรื่องผ่าน
แรงบันดาลใจจากอาหารถิ่น

Bao-style Wallet

A chic, functional design inspired
by local culinary culture.

EEC SELECT Best Service



ผ้าพันคอ “หม่มย้อม หม่มเย็บ”

สืบสานจากธรรมชาติพิมพ์ลายใบไม้แฮนด์เมด
ทุกชิ้น ใช้เทคนิคปักโครเชต์ต่อผืนเดิมลูกเล่น
ให้ผ้าพันคอแต่ละผืนมีเสน่ห์ไม่เหมือนใคร

“Dyed & Stitched”

Scarf Naturally dyed, leaf printed, and
entirely handmade, with colorful crochet
patchwork that makes each scarf one of
a kind.



ภูเก็ สไตล์ ชุมชนพนัสนิคม
31/7 ถนนสุขประยูร ตำบลพนัสนิคม
อำเภอนัสนิคม จังหวัดชลบุรี 20140
Ins. 09-8242-6249

Guge Style, Phanat Nikhom Community
31/7 Sukprayoon Road, Phanat Nikhom,
Phanat Nikhom, Chonburi 20140 Thailand
Tel. +66 9-8242-6249



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ
Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



“ภูมิปัญญาสมุนไพร สร้างคุณค่า สร้างชีวิต”
กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรบ้านตม
จ.ชลบุรี



**"Herbal Wisdom :
Creating Value, Creating Life"**
Ban Tom Herbal Product
Processing Group, Chonburi

องค์ความรู้ด้านสมุนไพรนับเป็นทุนทางภูมิปัญญาที่สำคัญของชุมชนบ้านตม อำเภอพนมดงชุมพร จังหวัดชุมพร ที่สะท้อนถึงศักยภาพในการต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งได้รับการสืบทอดและนำมาใช้ประโยชน์อย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตรและพืชสมุนไพรพื้นถิ่น เช่น ขมิ้นชัน ไพล ฟ้าทะลายโจร ใบหนาด ใบหมี และมะกรูด ในการดูแลสุขภาพ และบำรุงร่างกาย รวมทั้งองค์ความรู้ของพืชสมุนไพรได้นำมาต่อยอดสร้างคุณประโยชน์ด้านสุขภาพและความงามสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน เช่น ขมิ้นชันมีสารเคอร์คูมินที่ช่วยลดการอักเสบ ไพลมีคุณสมบัติแก้ปวดเมื่อยและต้านการอักเสบ ฟ้าทะลายโจรมีฤทธิ์ยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ ส่วนใบหมีและมะกรูดใช้สำหรับการทำความสะอาดและบำรุงเส้นผม องค์ความรู้เหล่านี้จึงเป็นทุนทางภูมิปัญญาที่มีศักยภาพในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้

Herbal knowledge is an important intellectual capital of the Ban Tom community in Phanat Nikhom District, Chonburi Province. It reflects the community's potential to transform local wisdom into tangible economic value. This heritage has been continuously preserved and applied, especially through the processing of local agricultural products and medicinal plants such as turmeric, cassumunar ginger (phlai), andrographis, blumea leaves, soapberry leaves, and kaffir lime. These are used to promote health and well-being. Furthermore, the knowledge of these herbs has been developed to meet modern consumer needs in health and beauty. For example, turmeric contains curcumin, which helps reduce inflammation; cassumunar ginger relieves pain and inflammation; andrographis has antimicrobial properties; while soapberry and kaffir lime are traditionally used for cleansing and nourishing hair. This collective wisdom is therefore a valuable asset with high potential for commercial development.

“กลุ่มแปรรูปสมุนไพรบ้านตม” คือ ชุมชนที่นำสมุนไพรมาเป็นหัวใจของการดำรงชีวิต ถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ที่สร้างคุณค่าและรายได้ที่ยั่งยืน

“Ban Tom Herbal Product Processing Group” is a community that places herbs at the heart of daily life, transforming local wisdom into products that create value and sustainable livelihoods



จุดเด่นของผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพรบ้านตม
คือ ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดใช้วัตถุดิบจากสมุนไพรท้องถิ่นที่ปลูกและเก็บเกี่ยวตามวิถีธรรมชาติผ่านกระบวนการแปรรูปและการบูรณาการองค์ความรู้ภูมิปัญญา สู่การต่อยอดมาตรฐานการผลิต ซึ่งกลุ่มได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ “แชมพูเปลี่ยนสีผมดำธรรมชาติ” ความสำเร็จนี้เกิดจากการผสมผสานระหว่าง “องค์ความรู้ภูมิปัญญา” กับ “หลักการทางวิทยาศาสตร์สมัยใหม่” ซึ่งทำให้ชุมชนสามารถยกระดับผลิตภัณฑ์จากระดับครัวเรือนสู่มาตรฐานที่ตลาดยอมรับ พร้อมทั้งสร้างอัตลักษณ์ที่โดดเด่นและแตกต่าง

The uniqueness of Ban Tom's herbal processed products lies in the use of locally grown herbs harvested naturally. Each product is developed through processing methods that integrate traditional wisdom with modern scientific principles, elevating production standards. One of the group's key innovations is the “Natural Black Hair Color Shampoo”, a success born from combining indigenous knowledge with contemporary science. This achievement has enabled the community to upgrade household-level products to meet recognized market standards while establishing a distinctive and unique identity.

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service

EEC SELECT
Best Service



แชมพูเปลี่ยนสีผมดำธรรมชาติ

อ่อนโยนต่อเส้นผมและหนังศีรษะ ผลิตจากสมุนไพรเกษตรอินทรีย์ ปลอดภัยไม่มี ไซ้ใจ สิ่งแวดล้อม ผสานภูมิปัญญาโบราณ กับสูตรร่วมสมัยเพื่อผมดำเงางามอย่างเป็นธรรมชาติ เพียงสระจะปรับเส้นผมให้ดำธรรมชาติ ล้างออกง่ายไม่ติดมือ

Natural Black Hair Dye Shampoo

Gentle on hair and scalp, made from organic herbs grown in the community. Free from harsh chemicals, eco-friendly, blending traditional wisdom with modern formulas for naturally shiny black hair. just one wash turns your hair naturally black, easy to rinse off, and leaves no stains on your hands.



กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรบ้านตม
46/5 หมู่ 6 ตำบลสระสีหะยม
อำเภอนัสสิก จังหวัดชลบุรี 20140
โทร. 08-9120-5897

Ban Tom Herbal Product Processing Group
46/5, Moo 6, Sra Si Liam, Phanat Nikhom,
Chonburi 20140, Thailand
Tel. +66 8-9120-5897

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ
Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT

Best Service



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลานิลแปลงใหญ่ จ.ชลบุรี Community Enterprise Group: Large-Scale Nile Tilapia, Chonburi

“นิลชะ” ความภูมิใจแห่งพนสนิมคม

**“กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลานิลแปลงใหญ่”
ผู้ผลิตปลานิลคุณภาพ สด สะอาด และ
ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค**

เริ่มจากการรวมพลังของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลในพื้นที่อำเภอพนสนิมคม จังหวัดชลบุรี ในปี 2560 ที่ต้องการยกระดับการผลิตและสร้างมาตรฐานให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ด้วย ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมกับ องค์ความรู้สมัยใหม่ ฟาร์มปลานิลจึงก้าวสู่การพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้ง ผ่านนวัตกรรมล้ำสมัย ทั้งโซลาร์เซลล์ผลิตพลังงานสำหรับการปั้มน้ำเพิ่มออกซิเจน ระบบตรวจวัดคุณภาพน้ำอัจฉริยะ การตรวจวัดค่า pH และสารเคมีตลอดจนเทคโนโลยีติดตามการเจริญเติบโตของปลาได้อย่างใกล้ชิดผ่านสมาร์ทโฟน ช่วยยกระดับการจัดการฟาร์มให้ทันสมัยและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

“Nilka” The Pride of Phanat Nikhom

The Large-Scale Nile Tilapia Community Enterprise produces fresh, clean, and safe tilapia for consumers.

It began in 2017 when fish farmers in Phanat Nikhom District, Chonburi Province, united to enhance production and establish internationally recognized standards. By blending local wisdom with modern knowledge, the farm has continued to advance through innovative technologies such as solar-powered aerators to increase oxygen levels, smart water quality monitoring systems for pH and chemical balance, and smartphone based growth tracking of the fish. These innovations have elevated farm management to be more modern, efficient, and sustainable.

“นิล๊ะ” เป็นศูนย์กลางในการสร้างรายได้ที่มั่นคง และส่งต่อองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่ในชุมชน เป็นสัญลักษณ์แห่งความร่วมมือแรงร่วมใจและความภูมิใจที่ยั่งยืน

“Nilka” is a hub for creating stable income and passing on knowledge to the younger generation in the community. It stands as a symbol of unity and enduring pride.



นอกจากนี้ยังได้ต่อยอดสู่การแปรรูปเพื่อสร้างอัตลักษณ์ เพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ปลานิลที่หลายหลากภายใต้แบรนด์ **“นิล๊ะ”** ที่ทุกชั้นผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. และการันตีคุณภาพด้วยรางวัล OTOP 5 ดาว โดยคัดสรรวัตถุดิบจากชุมชน นำภูมิปัญญามาประสานกับนวัตกรรม จนเกิดเป็นเมนูรังสรรค์ ไม่ว่าจะเป็น “แจ่งลอนพันอ้อยปลานิล” ที่พัฒนาจากอาหารพื้นถิ่นชลบุรี “จ๊อปลานิลเพื่อสุขภาพ” “ปลานิลแดดเดียวสูตรดั้งเดิมและสมุนไพร” “ปลายอพริกไทยดำ” และ “ปลายอสาหร่าย” ตลอดจน “ทอดมันปลานิล” “น้ำพริกปลานิล” “ปลานิลกรอบ” “ผงบปลานิลโรยข้าว” และ “กุนเชียงปลา” ที่ล้วนสะท้อนรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์ ทั้งยังบอกเล่าเรื่องราวแห่งวิถีชุมชนที่งดงาม

จุดแข็งของแบรนด์ **“นิล๊ะ”** คือความสดใหม่แปรรูปวันต่อวัน เพื่อคงรสชาติและคุณภาพที่ดีที่สุดทุกขั้นตอนสะอาดได้มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นบรรจุด้วยระบบสุญญากาศ อีกทั้งยังมีระบบจัดส่งแบบแช่แข็งควบคุมอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด ทำให้มั่นใจได้ว่า ทุกผลิตภัณฑ์ส่งตรงถึงมือผู้บริโภคอย่างปลอดภัยในราคาขอมเยา

“นิล๊ะ” จึงเป็นมากกว่าผลิตภัณฑ์ปลา แต่คือเรื่องราวของเกษตรกรชาวท่าข้าม ที่ร่วมแรงร่วมใจนำภูมิปัญญาและวิถีชีวิตดั้งเดิมมาต่อยอดจนเกิดมูลค่าใหม่สร้างรายได้และความยั่งยืนให้กับชุมชน

In addition, the enterprise has expanded into processing to create a unique identity and add value, producing a wide variety of tilapia products under the brand **“Nilka”**. Every item is certified by the FDA and guaranteed with a 5 star OTOP award. Raw materials are carefully sourced from the local community, blending traditional wisdom with modern innovation to create signature dishes such as “Tilapia Wrapped in Sugarcane” inspired by Chonburi’s local cuisine, Healthy Tilapia Crab Rolls, Traditional and Herbal Sun Dried Tilapia, Tilapia with Black Pepper, Tilapia with Seaweed, as well as Tilapia Fish Cakes, Tilapia Chili Paste, Crispy Tilapia, Tilapia Rice Seasoning Powder, and Tilapia Sausages. Each product not only delivers its own distinctive flavor but also tells the beautiful story of the community’s way of life.

The strength of the **“Nilka”** brand lies in its freshness processed daily to preserve the best taste and quality. Every step is carried out with cleanliness and strict standards. Each product is vacuum-packed and delivered through a frozen supply chain with precise temperature control, ensuring that every item reaches consumers safely, affordably, and with guaranteed freshness.

“Nilka” is more than just a fish product it is the story of Tha Kham farmers who unite their wisdom and traditional way of life to create new value, generating income and sustainability for the community.

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



จ๊อปปลานิล มาตรฐาน ออย.

เมนูสุขภาพคำโต ทำจากเนื้อปลานิลสด ผสมผักหลากหลาย ทั้งขึ้นฉ่ายช่วยเจริญอาหาร แครอทบำรุงสายตา เห็ดหอมชะลอวัย แห้วแก้ร้อนใน และเส้นถั่วเขียวอุดมด้วยวิตามินอี

Tilapia Crab Cake, certified by the FDA.

A healthy, hearty bite made from fresh tilapia blended with vegetables: celery for appetite, carrot rich in beta-carotene for eye health, shiitake mushroom for anti-aging, water chestnut for cooling, and mung bean glass noodles packed with vitamin E.

EEC SELECT Best Service



ปลานิลแดดเดียว มาตรฐาน ออย.

ชิ้นใหญ่ ไร้ก้าง สะอาด ปลอดภัย ตากในโดมบรรจุสุญญากาศ จัดส่งแช่แข็งควบคุมอุณหภูมิ

Sun-Dried Tilapia, certified by the FDA.

Large boneless fillets, clean and safe, dome-dried, vacuum-packed, and delivered frozen under temperature control.



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาบิลแปลงใหญ่
24/3 หมู่ 6 ตำบลท่าข้าม อำเภอนัสสิก
จังหวัดชลบุรี 20140
Ins. 08-1664-4817

Community Enterprise Group:
Large-Scale Nile Tilapia
24/3, Village No. 6, Tha Kham, Phanat Nikhom,
Chonburi 20140 Thailand
Tel. +66 8-1664-4817



ซินไบโอติก JU LIN C จากโปรตีนจิ้งหรีด โดย บริษัท คามิสู ซุปเปอร์ เอ็นโต โปรดักส์ จำกัด JU LIN C Synbiotic Innovation from Cricket Protein by Kamisu Super Ento Products Co., Ltd.

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริหาร

Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



JU LIN C ซินไบโอติก จากโปรตีนจิ้งหรีด โดย บริษัท คามิสู ซุปเปอร์ เอ็นโต โปรดักส์ จำกัด

ในยุคที่ Global Mega Trends กำหนดทิศทางโลก ผู้คนต่างแสวงหาอาหารทางเลือกที่ดีต่อสุขภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม JU LIN C (จู ลิน ซี) จึงถือกำเนิดขึ้นในฐานะนวัตกรรมซินไบโอติกหนึ่งในโลกที่ผสมผสาน “โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทย” เข้ากับ “พรีไบโอติกจากโปรตีนจิ้งหรีดสกัด” เพื่อดูแลสุขภาพคนและสุขภาพะของโลกไปพร้อมกัน

JU LIN C Synbiotic Innovation from Cricket Protein by Kamisu Super Ento Products Co., Ltd.

As the world shifts towards Global Mega Trends, people are seeking alternative foods that are both healthy and environmentally friendly. JU LIN C is Thailand's answer the world's first synbiotic innovation combining “Thai probiotics” with “prebiotics from cricket protein extract” designed to care for human health and the planet at the same time.

เบื้องหลังความสำเร็จของ Siam Bugs By KAMISU

ผู้เปลี่ยนภาพจำของ “จิ้งหรีด” จากแมลงพื้นบ้านสู่ Functional Food คุณภาพระดับสากล ที่เชื่อมโยงวิทยาศาสตร์ ธรรมชาติ และชุมชนเข้าด้วยกัน ผ่านการเลี้ยงแบบยั่งยืน ใช้น้ำน้อย อาหารน้อย ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และสร้างอาชีพใหม่ให้เกษตรกรท้องถิ่น

จิ้งหรีดไทย คือ Complete Protein จากธรรมชาติ ที่ให้กรดอะมิโนจำเป็นครบทั้ง 9 ชนิด อุดมไปด้วยไฟเบอร์จากไคติน (Chitin) ซึ่งช่วยปรับสมดุลลำไส้ และเสริมภูมิคุ้มกัน มีวิตามิน B12 ธาตุเหล็ก ไอเมก้า 3 แคลเซียม โพแทสเซียม และแมกนีเซียม ที่จำเป็นต่อร่างกาย เมื่อถูกรวมเข้ากับพลังของซินไบโอติก JU LIN C จึงกลายเป็นสูตรสมดุลที่สร้างสุขภาพแข็งแรงจากภายใน

At the forefront is Siam Bugs By KAMISU

a pioneer transforming the humble cricket into world-class functional food. By merging science, nature, and community, cricket farming is redefined through sustainable methods requiring less water and feed, producing lower carbon emissions, and empowering local farmers.

Thai crickets are a natural source of Complete Protein, providing all 9 essential amino acids. They are rich in chitin-derived fiber that supports gut balance and immunity, as well as Vitamin B12, iron, omega-3, calcium, potassium, and magnesium all vital for the body. When combined with the power of synbiotics, JU LIN C becomes a balanced formula for inner strength and holistic wellness.

JU LIN C – มากกว่าผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คือ นวัตกรรมซินไบโอติกเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน JU LIN C – More than a supplement, a synbiotic innovation for health and sustainability



JU LIN C ไม่ได้เป็นเพียง “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร”

แต่เป็นการถ่ายทอดเรื่องราวของภูมิปัญญาไทย ที่ได้รับการผสมเข้ากับองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จนเกิดเป็นนวัตกรรมที่มีความโดดเด่น และแตกต่าง สร้างคุณค่าที่คำนึงถึงการดูแลสุขภาพควบคู่ไปกับการส่งเสริมเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

JU LIN C is not just a “dietary supplement”

but a narrative of Thai wisdom blended with scientific knowledge and technology. The result is an innovation that stands out with uniqueness, creating value that prioritizes health while promoting sustainable economic, social, and environmental development.

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service

Products Certified by EEC Select Best Service

EEC SELECT
Best Service



จูลิน ซี ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

JU LIN C คือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจาก โปรตีนจิ้งหรีด ผสมกับ โพรไบโอติก ที่ผ่านการวิจัยและพัฒนา สายพันธุ์โดยผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพเพื่อช่วยเสริมสร้าง สมดุลระบบทางเดินอาหาร เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ จากโปรตีนแมลงที่อุดมไปด้วยกรดอะมิโน วิตามิน และแร่ธาตุสำคัญ ผลิตภัณฑ์นี้เป็นนวัตกรรมใหม่ที่เชื่อมโยงภูมิปัญญาไทยกับวิทยาศาสตร์สมัยใหม่สู่ทางเลือกที่ดีต่อสุขภาพ สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน



JU LIN C dietary supplement product

JU LIN C is a dietary supplement product made from cricket protein combined with specially researched and developed probiotics. It is designed to support digestive balance while providing high nutritional value from insect protein, which is naturally rich in essential amino acids, vitamins, and minerals. This innovative product integrates Thai wisdom with modern science, offering a sustainable solution that benefits health, society, and the environment.



บริษัท คาบิซู ซูเปอร์ เอ็นโต โปรดักส์ จำกัด
95/24 หมู่ที่ 7 ซอยหนองไม้แก่น 17
ตำบลหนองปรือ อำเภอบางละมุง
จังหวัดชลบุรี 20150
Ins. 09-8698-9493

Kamisu Super Ento Products Co., Ltd.
95/24, Moo 7, Soi Nong Maikaeen 17,
Nong Prue, Bang Lamung,
Chonburi 20150 Thailand
Tel. +66 9-8698-9493



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ

ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการค้าบริการ

Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



บริษัท นิชชา ชาร์ม จำกัด จ.ชลบุรี NICHCHAR CHARM, Chonburi

**นิชชา ชาร์ม ผู้นำเกษตรรุ่นใหม่
ผู้สร้างแตงโมสมาร์ทฟาร์ม**

จากความตั้งใจที่จะยกระดับการเกษตรไทยสู่อนาคต นิชชา ชาร์ม ได้ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับ เทคโนโลยีอัจฉริยะ สร้าง “แตงโมสมาร์ทฟาร์ม” ที่ไม่ใช่แค่ผลผลิตสดใหม่คุณภาพสูง แต่ยังเป็น สัญลักษณ์ของการเกษตรที่ยั่งยืน

NICHCHAR CHARM

Agricultural Innovator, Creator of Smart Watermelon Farms Driven by a vision to elevate Thai agriculture into the future, Nichchar Charm combines local wisdom with cutting-edge technology to create the “Smart Watermelon Farm”. This is not just about growing premium quality watermelons, but about shaping a new model of sustainable farming.

จุดเด่นของแตงโมสมาร์ทฟาร์ม คือ การควบคุมคุณภาพด้วยระบบดิจิทัล ตั้งแต่การให้น้ำ ปุ๋ย จนถึงการตรวจสอบ ความหวานและรสชาติ ทำให้แตงโมทุกลูกมีมาตรฐานเดียวกัน สวยงาม สดกรอบ หวานฉ่ำ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

The uniqueness of Smart Watermelon farming lies in its digital control system from irrigation and fertilization to sweetness and taste monitoring. Every watermelon is consistent in quality: to beautiful, crisp, juicy, and safe for consumers.

“แตงโมพรีเมียม หลากสายพันธุ์ รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ จากนวัตกรรมธรรมชาติ ปลอดภัย 100%”

“Premium watermelons, diverse varieties, with unique flavors from natural innovation, free from chemicals”

ณิชชา ชามม์ ไม่ได้มองแตงโมเพียงเป็นผลไม้ แต่คือ “นวัตกรรม” ที่สร้างโอกาสทางเศรษฐกิจ เชื่อมโยงเกษตรกรรุ่นใหม่กับตลาดสมัยใหม่ พร้อมเป็นแรงบันดาลใจให้เกษตรกรไทยเดินไปข้างหน้า อย่างยั่งยืน

แตงโมสายพันธุ์พิเศษ คุณภาพพรีเมียม

ณิชชา ชามม์ คิดสรรแตงโมสายพันธุ์แปลกใหม่ที่โดดเด่นทั้งรสชาติ สีกลิ่น และกลิ่นหอมเฉพาะตัว เพื่อมอบประสบการณ์พรีเมียมให้ผู้บริโภค

Scarleth Sun – แตงโมไร้เมล็ดสีแดงสด ทรงกลม อวบอ้วนดังพระอาทิตย์ รสหวาน หอม เนื้อเนียน กรอบชุ่มฉ่ำ

Queen Lady – แตงโมเนื้อสีส้ม หวานหอมราวน้ำผึ้ง ผสมกลิ่นมะลิ ละมุนทุกคำ

Moonlith – แตงโมสีเหลืองอำพัน กลิ่นหอมเหมือนดอกไม้ป่า รสหวานอ่อน ๆ ละมุนลิ้น

Nichchar charm does not see watermelon merely as a fruit, but as an “innovation” that creates economic opportunities, connecting a new generation of farmers with modern markets while inspiring Thai farmers to move forward sustainably.

Exclusive Premium Watermelon Varieties

Nichchar charm introduces extraordinary watermelon varieties, each with its own unique taste, color, and fragrance designed to deliver a premium fruit experience.

Scarleth Sun – A seedless watermelon with vibrant red flesh, perfectly round like the sun, sweet, fragrant, crisp, and juicy.

Queen Lady – A honey-orange flesh with a delicate floral note of jasmine, offering a smooth, sweet indulgence.

Moonlith – Amber-yellow watermelon with a subtle aroma of wildflowers and a mild, mellow sweetness.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



แตงโมผลสด

แตงโมผลสดจากฟาร์มคุณภาพ คัดสายพันธุ์
พรีเมียม เนื้อแน่น กรอบ หวานฉ่ำ สดชื่นทุกคำ
ปลอดภัยด้วยมาตรฐาน GAP/ThaiGAP

Premium fresh watermelons

Premium fresh watermelons from quality
farms – crisp, juicy, naturally sweet, and
GAP/ThaiGAP certified for your safety.

EEC SELECT Best Service



แตงโมกิมจิ

นวัตกรรมการแปรรูปจากแนวคิด BCG Model
ที่ไม่ปล่อยให้ของเหลือทิ้งไร้ค่า โดยนำ เปลือกแตงโม
สีขาวด้านใน มาแปรรูปเป็น “แตงโมกิมจิ” ที่มีรสชาติ
คล้ายหัวไชเท้าดอง ทั้งยังช่วย ลดของเสียจาก
กระบวนการผลิต และเพิ่มมูลค่าใหม่ให้กับแตงโมไทย
อย่างสร้างสรรค์

Watermelon Kimchi

Inspired by the BCG Model, this innovative
approach transforms what would otherwise
be waste into value. By repurposing the inner
white rind of watermelon to create “Watermelon
Kimchi” a tangy, radish like delicacy that not
only reduces production waste but also adds
creative value to Thai grown watermelons.



บริษัท นิชชา ชาร์ม จำกัด
286/11 หมู่ 8 ตำบลคลองก่อ
อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220
Tns. 09-5045-3645

Nichchar Charm Co., Ltd.
286/11, Moo 8, Khlong Kio, Ban Bueng,
Chonburi 20220 Thailand
Tel. +66 9-5045-3645



**“สุวรรณ” (SUWAN) นวัตกรรม เบต้าไพนีน
โดย บริษัท เบญสุ จำกัด จ.ชลบุรี
“SUWAN” Beta Pinene Innovation
by BENSU Co., Ltd. Chonburi**

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ
Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



บริษัท เบญสุ จำกัด

เกิดจากการนำคุณค่าของสมุนไพรไทยตามตำรับ
หมอยาพื้นบ้านกว่า 130 ปี กลับมาพัฒนาใหม่
ด้วยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และงานวิจัยสมัยใหม่
ร่วมกับคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ทันสมัย ใช้งานง่าย
และตอบโจทย์คนทุกวัย

BENSU Company, Chonburi,

has revived the value of Thai herbal remedies
that have been passed down for over 130
years, combining them with modern science
and research in collaboration with the Faculty
of Pharmacy, Burapha University. The result
is a line of herbal products designed to be safe,
easy to use, and suitable for all ages.

“สุวรรณ”

คือแบรนด์ที่ก่อตั้งโดยสองผู้บริหาร (CEO Founders) ผู้หลอมรวมความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเข้าด้วยกัน จนเกิดเป็น “สเปรย์สมุนไพรแก้ปวด” ที่ใช้จริง ในคอร์สชีกนเจอร์ของร้านดูแลสุขภาพมากกว่า 7 ปี มีผู้ใช้บริการแล้วกว่า 50,000 ราย

ในช่วงวิกฤตโควิด-19 ปี 2020–2021 ทีมงานได้ต่อยอดสูตรสมุนไพรพื้นบ้านสู่นวัตกรรมการสกัด Beta Pinene Extract รายแรกของไทย จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ “SUWAN Spray” ที่ทั้งปลอดภัย ใช้ง่าย ใช้ได้ทุกวัน และทุกวัย ไร้สารเคมีตกค้าง ได้รับการรับรองเป็น ผลิตภัณฑ์สมุนไพรพรีเมียมจากกรมการแพทย์แผนไทย กระทรวงสาธารณสุข และคว้ารางวัลนวัตกรรมระดับประเทศ

“สุวรรณ เบต้าไพนีน นวัตกรรม สร้างสังคมสุขภาพดี”

**“Innovation with SUWAN Beta Pinene
for a Better, Healthier World.”**

วันนี้ “สุวรรณ” ไม่เพียงได้รับความนิยมในไทย

แต่ยังถูกส่งออกไปต่างประเทศ นับเป็นความภาคภูมิใจของคนชลบุรี ที่ได้นำ Soft Power ของสมุนไพรไทย ออกไปสร้างสุขภาพที่ดีแก่ผู้คนทั่วโลก

The brand “SUWAN”

was founded by two visionary CEOs who combined their unique expertise to create a herbal pain-relief spray. This formula has been used in signature wellness courses for more than seven years, serving over 50,000 clients and bringing comfort and better health to countless users.

During the COVID-19 crisis in 2020–2021, the team transformed a traditional herbal recipe into a modern innovation, becoming the first in Thailand to develop Beta Pinene Extract technology. This breakthrough led to SUWAN Spray, a safe, chemical-free herbal solution that can be used daily by people of all ages. The product has been officially certified as a Premium Herbal Product by the Department of Thai Traditional and Alternative Medicine, Ministry of Public Health, and has won national innovation awards.

**Today, “SUWAN” is not only trusted
in Thailand**

but also exported internationally a source of pride for Chonburi, as Thai herbal Soft Power reaches the world to promote better health and well-being.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



สุวรรณ สเปรย์เบต้าไพนีน

สเปรย์นวัตกรรมจากมะกรูดไทย บรรเทาปวด ลดอักเสบ ฟื้นฟู กล้ามเนื้อด้วยสูตรเย็น-ร้อน-เย็น หอมสดชื่น ชี้มไว ไม่เหนียวเหนอะหนะ

SUWAN Spray Beta Pinene

An innovative Thai kaffir lime extract spray that relieves pain, reduces inflammation, and restores muscles with a Cool–Warm–Cool effect. Refreshing scent, fast-absorbing, and non-sticky.

EEC SELECT Best Service



สุวรรณ ลูกกลิ้งผ่อนคลาย

ใช้ได้ทุกที่ ลดอาการปวดไมเกรน เครียด วิงเวียน และช่วยให้หายใจโล่งขึ้น ด้วยสมุนไพรธรรมชาติ กว่า 20 ชนิด

SUWAN Rub & Roll

Portable relief for migraine, stress, dizziness, and easier breathing with over 20 natural herbs.

EEC SELECT Best Service



สุวรรณ บอดีบาล์ม เบต้าไพนีน

บาล์มเนื้อนุ่ม ชุ่มชื้น ใช้นวด คลายเส้น ลดปวด ขัดยอก ฟกช้ำ แมลงกัดต่อย กลิ่นหอม ผ่อนคลาย

SUWAN Body Balm Beta Pinene

Smooth, moisturizing balm for massage; relieves pain, sprains, bruises, insect bites, with a relaxing aroma.



บริษัท เบนซู จำกัด
1/43 หมู่ 1 ตำบลบ้านสวน อำเภอเมือง
จังหวัดชลบุรี 20000
Ins. 09-8636-9549

BENSU Co., Ltd.
1/43 Moo 1, Ban Suan, Mueang,
Chonburi 20000 Thailand
Tel. +66 9-8636-9549

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริหาร
Model Community Product:
Service Products Category



EEC SELECT
Best Service
★ ★

**ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดภายใต้แบรนด์ EVOSTAR
โดย บริษัท แอล ที เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด จ.ชลบุรี
Cleaning Products under the Brand “EVOSTAR”
by LTK Intertrading Co., Ltd.**

**"EVOSTAR ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดคุณภาพ
ที่มุ่งยกระดับมาตรฐานความสะอาดอย่างครบวงจร"**

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดคุณภาพมาตรฐานสากล
ที่เกิดจากแนวคิด “สะอาด มั่นใจ ปลอดภัยทุกพื้นที่”
ด้วยคุณสมบัติเด่นคือ การขจัดคราบได้หมดจด
ใช้งานง่าย คุ่มค่า และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

EVOSTAR คือการสร้างมาตรฐานใหม่ของความสะอาด
และสุขอนามัยที่ช่วยเพิ่มภาพลักษณ์ที่ดีให้กับ
ผู้ประกอบการทุกระดับ ตั้งแต่ธุรกิจท้องถิ่นไปจนถึง
องค์กรขนาดใหญ่

**"EVOSTAR Premium cleaning solutions
dedicated to raising the standard of cleanliness
in every aspect."**

EVOSTAR offers international-standard
cleaning solutions driven by the concept of
“Clean, Confident, Safe Everywhere”.
Its key strengths include powerful stain
removal, ease of use, cost-effectiveness,
and eco-friendly formulations.

EVOSTAR sets a new benchmark for
hygiene and cleanliness enhancing the
professional image of businesses of all sizes,
from local enterprises to large organizations.

“EVOSTAR สะอาด มั่นใจ ปลอดภัยทุกพื้นที่ “EVOSTAR – Clean, Confident, Safe Everywhere”

**EVOSTAR คือ แบนด์น้ำยาทำความสะอาด
ที่มุ่งสร้างมาตรฐานใหม่ของความสะอาดและ
มีประสิทธิภาพสำหรับทุกพื้นผิว**

ผลิตภัณฑ์ของ EVOSTAR ครอบคลุมทุกความต้องการ ตั้งแต่ น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาฆ่าเชื้อ ไปจนถึงอุปกรณ์เสริมที่ช่วยให้งานทำความสะอาดง่ายขึ้นและมีประสิทธิภาพ ทุกชิ้นออกแบบมาให้พื้นผิวปลอดภัย และสร้างความมั่นใจในการใช้งาน นอกจากนี้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ทีมงานของ EVOSTAR ยังพร้อมให้คำแนะนำในการใช้งาน และการดูแลรักษาพื้นผิวอย่างถูกวิธี ตลอดจนการให้คำปรึกษาที่ช่วยให้ลูกค้าใช้ผลิตภัณฑ์ได้เต็มประสิทธิภาพ ด้วยประสบการณ์กว่า 15 ปี EVOSTAR จึงได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าทั้งในและต่างประเทศ

EVOSTAR is a cleaning product brand dedicated to setting new standards of cleanliness and efficiency for every surface.

Its product range covers all needs from floor cleaners and disinfectants to accessories that make cleaning easier and more effective. Each item is designed to ensure surface safety and user confidence. Beyond product quality, the EVOSTAR team provides guidance on proper use and surface care, as well as personalized consultation to help customers maximize product effectiveness. With over 15 years of experience, EVOSTAR has earned the trust of clients both domestically and internationally.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



สบู่เหลวล้างมือ กลิ่นพิกค์ เลิฟลี่ EVOSTAR

สบู่เนื้อนุ่ม กลิ่นหอมละมุน
ชำระสิ่งสกปรกได้หมดจด
พร้อมมอยเจอร์ไรเซอร์ช่วยให้
มือชุ่มชื้น ไม่แห้งตึง

EVOSTAR Pink Lovely Hand Soap

Pearl-textured liquid soap
with a soft, sweet scent.
Cleans thoroughly while
moisturizing to keep hands
soft and smooth without
dryness.



EEC SELECT Best Service



น้ำยาถูพื้นประจำวัน EVOSTAR

กลิ่นฟลอรัลหอมสดชื่นทุกครั้งที่ใช้
ใช้ได้กับทุกสภาพพื้น ทั้งไม้ กระเบื้อง
หินอ่อน หรือหินขัด ผสมน้ำ ทำความ
สะอาดเฟอร์นิเจอร์ ห้องครัว และ
สุขภัณฑ์อื่น ๆ ได้อย่างปลอดภัย

EVOSTAR Daily Floor Cleaner

Floral ScentFresh and fragrant
with every use, suitable for all
types of floors wood, tiles, marble,
or terrazzo. Can be diluted to
safely clean furniture, kitchens,
and other sanitary surfaces.



EEC SELECT Best Service



น้ำยาล้างห้องน้ำกลิ่นพฤษภา EVOSTAR

ขจัดคราบและกลิ่นไม่พึงประสงค์
ให้สุขภัณฑ์สะอาด มีกลิ่นหอมสดชื่น
ใช้ได้ทั้งห้องน้ำและพื้นผิวภายใน
อาคาร

EVOSTAR Bathroom Cleaner

Botanical Scent Removes stains
and odors, leaving your bathroom
fresh and hygienic. Suitable for
cleaning toilets.



บริษัท แอล ที เอ อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด
10/39, 10/106 หมู่ 3 ตำบลบ้านสวน
อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี 20000
Tns. 06-2636-6667

LTK Intertrading Co., Ltd.
10/39, 10/106 Moo 3,
Ban Suan, Mueang, Chonburi 20000 Thailand
Tel. +66-6-2636-6667



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า

Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



RealyTrend แทะสลักฉลุลาย
(ผลิตภัณฑ์ที่แกะสลักฉลุลายจากไม้)

จ.ชลบุรี

RealyTrend

Wood Carving & Cutwork
(Product of Wood Carving & Cutwork)

Chonburi

Realy Trend

ศิลป์แห่งลายฉลุจากชลบุรีจากหัวใจของช่างฝีมือ
ท้องถิ่นสู่ผลงานที่ผสมผสานศิลปะและประโยชน์ใช้สอย
อย่างลงตัว Realy Trend คือแบรนด์ที่หยิบเอา
ภูมิปัญญาการแกะสลักและฉลุลายแบบดั้งเดิม
มาต่อยอดด้วยดีไซน์ร่วมสมัย เกิดเป็นผลงานที่งดงาม
ประณีต และมีเสน่ห์เฉพาะตัว

Realy Trend

The art of Chonburi's intricate cutwork reflects
the heart of local artisans, creating masterpieces
that perfectly blend artistry with practicality.
Realy Trend is a brand that takes traditional
carving and cutwork craftsmanship and reimagines
it with contemporary design, resulting in creations
that are exquisite, refined, and uniquely captivating.

สิ่งที่ทำให้ Realy Trend แตกต่าง คือ การรักษา
อัตลักษณ์ของงานแกะสลักแบบไทยๆ แต่เพิ่มเติม
ความโมเดิร์น เพื่อให้เหมาะกับทั้งงานตกแต่ง
ภายใน ของที่ระลึก และสินค้าคราฟต์ ที่สะท้อน
ความภาคภูมิใจในฝีมือช่างชลบุรี ทุกชิ้นงาน
ล้วนผ่านกระบวนการผลิตอย่างพิถีพิถัน ใส่ใจ
ทุกรายละเอียดตั้งแต่การเลือกวัสดุจนถึง
การแกะสลักลาย

What makes Realy Trend distinctive is its
ability to preserve Thai cultural identity while
reimagining it for today's lifestyle. From
interior décor to souvenirs, every creation
embodies the pride of Chonburi artisans,
meticulously crafted with attention to detail
in both materials and design.

**Realy Trend คือผลงานคราฟต์จากชลบุรี
ที่หยิบภูมิปัญญาการแกะสลักของไทยมาต่อยอดอย่างร่วมสมัย
สะท้อนความงดงามของศิลปะท้องถิ่น
ที่ทั้งใช้สวยได้และเต็มไปด้วยเรื่องราวแห่งวัฒนธรรม**

**Realy Trend is Chonburi's craft brand that transforms
traditional of thai cutwork into contemporary design,
blending cultural artistry with modern
functionality and timeless storytelling.**

Realy Trend ไม่ได้เป็นเพียงแบรนด์เครื่องใช้
และของตกแต่ง แต่คือ “เรื่องเล่า” ของภูมิปัญญา
ที่ถูกสืบสานและพัฒนาให้ร่วมสมัย สะท้อนทั้งศิลปะ
ความคิดสร้างสรรค์ และรากเหง้าวัฒนธรรมไทย

Realy Trend is more than just a brand
it is a story of heritage carried forward,
transforming traditional Thai artistry into
contemporary masterpieces that celebrate
culture, creativity, and craftsmanship.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



ปลากัดฉลุลาย

ปลากัดฉลุลาย ถ่ายทอดความงามของปลากัดไทยทรงพลัง ด้วยลวดลายละเอียดอ่อน ที่สะท้อนเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างแท้จริง

Carved Betta Fish

Carved Betta Fish. Showcasing the power and grace of the Thai betta with delicate details, reflecting the true essence of Thai identity.

EEC SELECT Best Service



แจกันฉลุลาย

งานไม้ไทยร่วมสมัย ดีไซน์โดดเด่น เดิมเส้นให้ทุกมุมบ้าน

Carved Wooden Vase

Contemporary Thai craft with unique design, adding charm to any space.

EEC SELECT Best Service



นาฬิกาฉลุลาย

นาฬิกาที่ผสมผสานความประณีตของศิลปะงานฉลุเข้ากับการใช้งานจริง ทุกชิ้นเปี่ยมด้วยเอกลักษณ์งดงามและทรงคุณค่า

Lacquered Cutwork Clock

A timepiece that blends the delicacy of intricate cutwork with practical function, each piece unique, elegant, and timeless in value.



Realy Trend ไม้ระแนงฉลุลาย
65/490 หมู่ 5 ตำบลพานทอง
อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี 20160
Ins. 09-8951-3488

Realy Trend Wood Carving & Cutwork
65/490, Moo 5, Phan Thong,
Chonburi 20160 Thailand
Tel. +66 9-8951-3488



EEC
EASTERN ECONOMIC CORRIDOR
THE PRIME GATEWAY TO ASIA



EEC
SELECT
Best Service

จังหวัดระยอง Rayong



Rayong



- 1 Processed Products from Agarwood (Mesook Farm)
- 2 Je Nong Saep Ver Restaurant Pak Nam Prasae
- 3 Star Convention Hotel
- 4 Community Enterprise Krua Mae Chan By Nana
- 5 Community Enterprise: Mablaao Chaoen Krajoed Weaving Group
- 6 Leelafai Sea Mud Dyed Fabrics By Leelafai Community Enterprise
- 7 BCP Hotel Ban Chang

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
Model Community Product:
Food & Beverage Category

EEC SELECT
Best Service




ร้านเจ็ญ่องแซบเวอร์ ปากน้ำประแส จ.ระยอง Je Nong Saep Ver Restaurant Pak Nam Prasae, Rayong

หากพูดถึงอาหารทะเลสด ๆ รสจัดจ้านในสไตล์
พื้นบ้านระยอง ชื่อที่ไม่ควรพลาดคือ ร้านเจ็ญ่อง
แซบเวอร์ที่ปากน้ำประแส ร้านนี้โดดเด่นด้วยเมนู
ซีฟู้ดสดใหม่จากชาวประมงท้องถิ่น แล้วปรุงด้วย
รสมือแบบไทยแท้ที่ครบรสทุกคำ

จุดเด่นของร้านคือการใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นหายาก
มาสร้างสรรค์ เป็นเมนูที่ไม่เหมือนใคร เช่น
ผักกระชับ ใบขลุ่ย และเคย ที่สะท้อนทั้งรสชาติและ
วิถีชีวิตของคนริมทะเลประแส ทุกเมนูจึงไม่ใช่
แค่อาหาร แต่เป็นเรื่องราวของชุมชน

When it comes to fresh and fiery seafood in
Rayong, Je Nong Saeb Ver in Pak Nam Prasae
is a name you can't miss. The restaurant takes
pride in serving the freshest catch from local
fishermen prawns, crabs, and fish straight from
the sea cooked with authentic Thai flavors in
every bite.

The highlight of the restaurant is its use of rare
local ingredients, creatively transformed into
unique dishes such as Pak Krachap, Bai Khlue,
and fermented shrimp paste that reflect both
the flavors and the way of life of the people of
Prasae's seaside community. Every dish is more
than just food, it's a story of the community.

**“เจ็หน่องแซบเวอร์...ซีฟู้ดสดจัดจ้าน
เล่ารสชาติชุมชนประแส”**

**“Je Nong Saeb Ver...Fresh
fiery seafood
that tells the story of Prasae.”**

สิ่งที่ทำให้เจ็หน่องแซบเวอร์แตกต่าง คือ ความสด ความจัดจ้าน และความจริงใจ ทุกจานสะท้อนวิถีชีวิตคนริมทะเลที่ผูกพันกับทะเลประแสมาช้านาน นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจึงไม่เพียงได้ลิ้มรสอาหารทะเลสดใหม่ แต่ยังได้สัมผัสเสน่ห์ของวิถีประมงท้องถิ่นที่อบอุ่นและมีชีวิตชีวา

เมนูแนะนำ

แกงส้มผักระชับ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน ครบรสในซามเดียว ด้วยผักระชับท้องถิ่นหากินได้เฉพาะที่ปากน้ำประแส



What sets Je Nong Saeb Ver apart is its freshness, bold flavors, and heartfelt hospitality. Every dish reflects the deep connection between the community and the sea. A visit here is not only about enjoying seafood at its freshest but also about experiencing the vibrant local fishing culture of Prasae.

Menu Highlight

Spicy Sour Curry with Phak Krachap - A perfect balance of spicy, sour, salty, and sweet, made with a rare coastal vegetable found only in Prasae.





เมนูแนะนำ

ยำผักกระชับ สด กรอบ แซ่บซี๊ด ได้รสผักพื้นถิ่น เต็ม ๆ คำ

ต้มยำเคุย รสจัดจ้าน หอมสมุนไพร ใช้ “เคุย” คุณภาพดีจากท้องถิ่น ได้รสเค็มฉ่ำเป็นเอกลักษณ์

ปล่าใบขลุ เมนูยำสมุนไพรที่ไม่ใช่แค่แซ่บ แต่เล่าถึงภูมิปัญญาชุมชน ผ่าน “ใบขลุ” สมุนไพรริมทะเลที่หายาก

หมึกน้ำดำ หมึกสดตัวโต เนื้อแน่น เข้มข้นด้วยน้ำหมึกธรรมชาติ ให้รสหวานลึกซึ่งไม่เหมือนใคร

Menu Highlight

Spicy Phak Krachap Salad - Fresh, crunchy, and fiery, offering the full taste of this unique local green.

Tom Yum with Kheuy - Bold and aromatic with local herbs, featuring premium fermented shrimp paste for a uniquely savory taste.

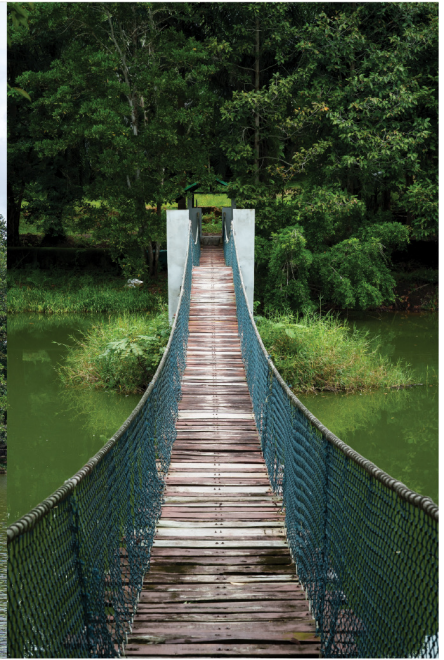
Spicy Salad with Bai Khlue - A zesty herbal dish that tells the story of Prasae's coastal wisdom through a rare seaside herb.

Black Ink Squid - Fresh, firm squid cooked in its natural ink, delivering a deep, rich sweetness found only in the sea.



ร้านเจ๋นงแซ่บเวอร์ ปากน้ำประแส
164 หมู่ 2 ตำบลปากน้ำประแส อำเภอกันตัง
จังหวัดระยอง 21170
โทร. 08-1715-7015

Je Nong Saep Ver Restaurant
Pak Nam Prasae
164, Moo 2, Pak Nam Prasae, Klaeng,
Rayong 21170 Thailand
Tel: +66 8-1715-7015



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทสถานประกอบการท่องเที่ยวชุมชน
Model Community Product:
Community Tourism Category

**มีสุขฟาร์ม โดย วิสาหกิจชุมชน
กลุ่มเกษตรผลิตไม้กฤษณา จ.ระยอง**
Mesook Farm by Agarwood Agricultural
Production Community Enterprise, Rayong

EEC SELECT
Best Service



เรื่องเล่าจาก “มีสุขฟาร์ม”

“วิถีชุมชนเรียบง่าย ภูมิปัญญาไม้กฤษณา
แห่งระยอง”

Story of “Mesook Farm”

A simple community life, rooted in the wisdom
of agarwood from Rayong.

ในดินแดนที่ขึ้นชื่อเรื่องผลไม้รสเลิศและทะเลสวย จังหวัดระยองยังซ่อน “ชุมชนทรัพย์ทางภูมิปัญญา” ที่ไม่เหมือนใคร ไม้กฤษณา หรือ “ไม้หอมแห่ง ตะวันออก” ที่ชาวบ้านได้ร่วมแรงร่วมใจอนุรักษ์ และต่อยอด จนกลายเป็น “**มิสซูฟาร์ม**” วิสาหกิจชุมชนที่รวมตัวเกษตรกรผู้ผลิตไม้กฤษณา และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพ เพื่อสร้างรายได้ และความยั่งยืนให้กับชุมชน



อัตลักษณ์ของชุมชน

ไม่ใช่เพียงฟาร์มเกษตร แต่คือ พื้นที่เรียนรู้และท่องเที่ยวเชิงนิเวศ นักท่องเที่ยวสามารถเดินชมสวนไม้กฤษณา เรียนรู้การปลูก ดูแลรักษา ไปจนถึงการสกัดน้ำมันหอมที่ต้องอาศัยความประณีตและภูมิปัญญาดั้งเดิม ที่นี่คือเรื่องเล่าของวิถีชาวสวนระยองที่ผูกพันกับป่าและเชื่อมโยงกับพิธีกรรมโบราณ ทำให้ “ไม้กฤษณา” จึงไม่ใช่แค่ต้นไม้ แต่คือ “รากเหง้าวัฒนธรรม”

ภายในมิสซูฟาร์ม นอกจากสวนไม้กฤษณาที่ร่มรื่น ยังมีร้านกาแฟเล็ก ๆ แสนอบอุ่นที่พร้อมต้อนรับผู้มาเยือนด้วยรสชาติกาแฟหอมกรุ่นจากเมล็ดคัดคุณภาพ และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ผสมผสานสมุนไพรพื้นบ้านอย่างลงตัว ที่นี่ไม่เพียงเป็นจุดพักผ่อน แต่ยังเป็นพื้นที่พูดคุยแบ่งปันเรื่องราวและซึมซับบรรยากาศธรรมชาติรอบตัว

In Rayong, a land famous for its tropical fruits and stunning beaches, lies a hidden cultural treasure agarwood, often called the “Fragrant Wood of the East”. From this legacy, local villagers came together to create “**Mesook Farm**”, a community enterprise dedicated to cultivating agarwood and transforming it into high-quality products that support sustainable living and empower the local community.

**“สัมผัสกลิ่นหอมแห่งกฤษณา
จากรากเหง้าชุมชน
สู่ผลิตภัณฑ์สร้างสุข”**

**“Experience the fragrance of
agarwood - from community
roots to creations of joy”**

Identity & Highlights

Community Identity “Mesook Farm” is more than just agriculture it is a living classroom and eco-tourism destination. Visitors can walk through agarwood plantations, learn the art of cultivation, and witness the delicate process of extracting agarwood oil, passed down through generations. This is where local wisdom meets tradition, telling the story of Rayong's farmers whose bond with the forest transforms agarwood into more than just a tree, but a cultural heritage deeply rooted in life.

At Mesook Farm, visitors will find more than just lush agarwood plantations. Nestled within the farm is a cozy little café that welcomes guests with freshly brewed coffee made from quality beans, along with herbal drinks inspired by local ingredients. More than just a place to relax, the café is a warm gathering spot where stories are shared and the beauty of nature is savored in every sip.

การมาเยือนมีสุขฟาร์มจะสมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น เมื่อได้ลิ้มรสอาหารพื้นถิ่น ที่ปรุงจากวัตถุดิบสดใหม่ในชุมชน เมนูเรียบง่ายแต่เต็มไปด้วยความหมาย เช่น แกงเลียงรสกลมกล่อม น้ำพริกผักพื้นบ้าน ข้าวสวยร้อน ๆ หอมกรุ่น และเมนูตามฤดูกาลที่สะท้อนภูมิปัญญาการกินอยู่แบบชาวระยอง ทุกคำคือการบอกเล่าความผูกพันระหว่างคนกับพื้นที่ชุมชน

จุดเด่นด้านการท่องเที่ยว ฟาร์มท่องเที่ยว:

ชมสวนไม้กฤษณา ทดลองทำผลิตภัณฑ์ DIY เช่น ทุ่งหอม หรือบาล์มสมุนไพร
โฮมสเตย์ชุมชน: พักผ่อนในบรรยากาศอบอุ่น พร้อมอาหารพื้นบ้านแท้ ๆ
เวิร์กช็อปเรียนรู้: สกัดกลิ่นกฤษณา ทำสบู่ แชมพู หรือทุ่งหอมติดตัวกลับบ้าน

เสน่ห์ที่ไม่เหมือนใคร

สิ่งที่ทำให้ “มีสุขฟาร์ม” พิเศษ คือการผสมผสานระหว่าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับความคิดสร้างสรรค์ร่วมสมัย ทำให้ผลิตภัณฑ์ก้าวสู่มาตรฐานสากล ในขณะที่เดียวกันก็ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวิถีชุมชน



A visit to Mesook Farm would not be completed without tasting its authentic local cuisine, prepared with fresh, locally sourced ingredients. The dishes are simple yet meaningful from flavorful Kaeng Liang (spicy herbal soup) to chili paste served with local vegetables and freshly steamed rice, as well as seasonal specialties that reflect Rayong's culinary heritage. Every bite tells the story of the land and the people who nurture it.

Tourism Highlights Farm Tours

Explore agarwood plantations and create your own DIY souvenirs such as herbal balms or scented sachets.

Community Homestays: Stay in warm, family-like surroundings and enjoy authentic local meals.

Workshops: Learn to distill agarwood essence and make personal care products like soap, shampoo, or aromatic sachets.

A Unique Charm

What sets Mesook Farm apart is the fusion of local wisdom and modern creativity. The products reflect global standards while staying true to the cultural identity of the community. Mesook Farm is not just a farm it is a journey into the fragrant world of agarwood, a story of wisdom, and the happiness that grows from Rayong's fertile land.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ
Model Community Product:
Service Products Category

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไม้กฤษณา

เติมเต็มความสุขในการดูแลตัวเองด้วยผลิตภัณฑ์
ชุดอาบน้ำจากไม้กฤษณา ที่ผสมคุณค่าธรรมชาติ
เข้ากับหอมอันเป็นเอกลักษณ์

ครีมอาบน้ำ กลิ่นพฤษณา

มอบความสดชื่นและความผ่อนคลายทุกครั้ง
ที่สัมผัส

โลชั่นบำรุงผิว

เติมเต็มความนุ่มนวล พร้อมกลิ่นหอมอ่อน ๆ
ติดผิวอย่างละมุน

แชมพูและครีมนวดผม

ฟื้นบำรุงเส้นผมและหนังศีรษะ ให้ผมแข็งแรง
นุ่มลื่น และมีชีวิตชีวา

EEC SELECT
Best Service
★ ★ ★

Agarwood Processed Products

Enhance your self-care rituals with our
Agarwood Bath Set, combining the natural
benefits of agarwood with its signature,
soothing fragrance.

Botanical Scent Shower Cream

Refreshing and relaxing with every touch.

Body Lotion

Restores softness to your skin while leaving
a delicate, lingering aroma.

Shampoo & Conditioner

Revitalizes hair and scalp, leaving hair strong,
silky, and full of life.



EEC SELECT Best Service



บาล์มสมุนไพร

คลายเมื่อยด้วยกลิ่นกฤษณาอันเป็นเอกลักษณ์

Herbal Balm

Relieves tension with a signature agarwood scent.

EEC SELECT Best Service



ถุงหอมไม้กฤษณา

ถุงหอมกฤษณา เติมความหอมสงบในบ้าน หรือพกติดตัว

Mesook Agarwood Sachet

Scented Sachets Bring a calming aroma to your home or carry along.

- กลิ่นไม้กฤษณา
(Into The Wood - Premium Perfume Sachet)
- กลิ่นความลับแห่งระยอง
(Secret Of Rayong - Premium Perfume Sachet)
- กลิ่นแห่งการเดินทาง
(Scent of Journey - Premium Perfume Sachet)



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไม้กฤษณา (มีสุขฟาร์ม)
โดย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรผลิตไม้กฤษณา
8 หมู่ที่ 4 ตำบลกะเจ็ด อำเภอมืองระยอง
จังหวัดระยอง 21100
Tel. 06-5616-6266, 08-2898-7886

Processed Products from Agarwood (Mesook Farm)
by Agarwood Agricultural Production Community
Enterprise
8, Moo 4, Ka Ched, Mueang Rayong,
Rayong 21100 Thailand
Tel: +66 6-5616-6266, +66 8-2898-7886



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทธุรกิจที่พักโรงแรม
Model Community Product:
Hotel & Accommodation Category

EEC SELECT
Best Service



โรงแรมบีซีพี บ้านฉาง ระยอง BCP Hotel Ban Chang Rayong

โรงแรมบีซีพี บ้านฉาง ระยอง คำตอบของการพักผ่อนที่ครบจบในที่เดียว ในราคาสบายกระเป๋าเพียง 15 นาที จากสนามบินอู่ตะเภา และใกล้หาดดังถึง 3 แห่ง ทั้งหาดพลา หาดพูน และหาดน้ำริน โรงแรม BCP บ้านฉาง จึงเป็นจุดหมายที่ตอบโจทย์ทั้งการพักผ่อน ท่องเที่ยว และการติดต่อธุรกิจได้อย่างลงตัว

BCP Hotel Ban Chang in Rayong is the perfect answer to a complete stay all in one place, at a price you'll love. Just 15 minutes from U-Tapao Airport and surrounded by three famous beaches Phla beach, Payoon beach, and Nam Rin beach. The BCP Hotel Ban Chang is ideal for leisure, business, and everything in between.

โรงแรมมีห้องพักกว่า 150 ห้อง กว้างขวาง สะอาด ปลอดภัย และเพลิดเพลินไปกับ ภาพวาด 3 มิติ สุดสร้างสรรค์ ไม่ซ้ำกันในแต่ละห้อง พร้อมบริการ ทั้งรายวันและรายเดือน นอกจากนี้ยังมีสระว่ายน้ำ กลางแจ้งท่ามกลางสวนสีเขียว ฟิตเนส และ ที่จอดรถในร่มรองรับกว่า 200 คัน พร้อม Free Wi-Fi ทุกพื้นที่

การบริการด้านอาหาร โดดเด่นด้วยบุฟเฟ่ต์อาหาร เช้าและเมนูที่เชฟปรุงจากวัตถุดิบท้องถิ่นสดใหม่ รวมถึงผักปลอดสารพิษที่ปลูกเองภายในโรงแรม นอกจากนี้ยังมีพร้อมรองรับการประชุมสัมมนา และงานจัดเลี้ยงทุกรูปแบบทั้งเล็กและใหญ่ จัดได้ ตามงบประมาณ รองรับได้สูงสุดถึง 400 คน



ไม่ว่าคุณจะมาทำงาน และพักระหว่างเดินทาง หรือท่องเที่ยวทะเลระยอง BCP HOTEL พร้อมบริการครบ จบทุกเรื่อง

With over 150 spacious and secure guestrooms, each uniquely decorated with creative 3D wall art, guests can enjoy both comfort and visual delight. The hotel also offers monthly stay options, an outdoor swimming pool surrounded by a lush garden, fitness facilities, and indoor parking for over 200 cars, with Free Wi-Fi throughout the hotel.

BCP offers a breakfast buffet and a wide selection of dishes carefully crafted from fresh local ingredients and organic vegetables grown on-site. Our facilities are fully equipped to host meetings, seminars, and banquets of any size customised to your budget and accommodating up to 400 guests.

**สัมผัสระยองในมุมที่ใช้...เริ่มต้นที่
BCP Hotel Ban Chang.**

**Experience Rayong from
the perfect angle...Start at
BCP Hotel Ban Chang.**

Whether you are visiting for business, passing through, or exploring the seaside in Rayong, BCP Hotel is prepared to provide you with comprehensive, convenient, and unforgettable services.



โรงแรม บีซีพี บ้านฉาง
293 หมู่ 3 ตำบลบ้านฉาง อำเภอบ้านฉาง
จังหวัดระยอง 21130
โทร. 09-6669-4619

BCP Hotel Ban Chang
293 Moo 3, Ban Chang,
Ban Chang, Rayong 21130 Thailand
Tel: +66 9-6669-4619



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทธุรกิจที่พักโรงแรม
Model Community Product:
Hotel & Accommodation Category

EEC SELECT
Best Service



โรงแรมสตาร์ คอนเวนชั่น ระยอง

แลนด์มาร์กใจกลางเมืองระยอง ที่เชื่อมโยง
ทั้งธุรกิจ การพักผ่อน และวัฒนธรรมไทย
อย่างลงตัว โรงแรมสตาร์ คอนเวนชั่น ระยอง
พร้อมต้อนรับทั้งนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ
ด้วยมาตรฐานบริการระดับสากล Prime
Location สะดวกสบายทุกไลฟ์สไตล์

Star Convention Hotel, Rayong

A true landmark in the heart of Rayong, Star Convention Hotel blends business, leisure, and Thai culture into one exceptional experience. With world-class service and authentic Thai warmth, it is a trusted destination for both travelers and professionals.

ที่นี่คือ ศูนย์กลางการเดินทางเชื่อมทุกภูมิภาค ไกล่ล้อมอเตอร์เวย์ ถนนสาย 36 สนามบินอุตะเภาสนามบินสุวรรณภูมิ และท่าเรือแหลมฉบัง อีกทั้งยังเชื่อมต่อกับรถไฟความเร็วสูงในอนาคต จึงสะดวกสบายทั้งการเดินทางและการจัดงานสำคัญ

Strategically located, the hotel is a central hub connecting all regions. It sits close to Motorway 36, U-Tapao Airport, Suvarnabhumi Airport, Laem Chabang Port, and will soon link with the upcoming High-Speed Rail, offering unmatched convenience for travel and major events.



โรงแรมสีเขียว ใจกลางเมืองระยอง เชื่อมโลกธุรกิจและการพักผ่อน A green hotel in the heart of Rayong Connecting Business and Leisure.

โรงแรมตอบโจทย์ครบทุกความต้องการ ไม่ว่าจะเป็นห้องพักหลากหลายประเภท ห้องประชุมสัมมนาขนาดเล็กจนถึงห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ รองรับได้กว่า 2,000 คน พร้อมด้วยสระว่ายน้ำ ฟิตเนสและบริการ Steam & Sauna ครบวงจร

With a wide range of guestrooms and state-of-the-art facilities, the hotel caters to every need. Its convention and banquet halls accommodate from 20 up to 2,000 guests, supported by fitness facilities, an outdoor swimming pool, and steam & sauna services.

สัมผัสรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดระยองผ่านเมนูขึ้นชื่อ “หมูชะมวง” ที่ห้องอาหารรังสรรค์ขึ้นด้วยวัตถุดิบคุณภาพ คัดเลือกอย่างพิถีพิถันและปรุงด้วยความใส่ใจในทุกจาน เพื่อมอบประสบการณ์รสชาติท้องถิ่นที่หาได้เฉพาะที่ระยองเท่านั้น

Experience the unique taste of Rayong through its signature dish, Moo Chamuang. Carefully crafted with premium ingredients, meticulously selected, and cooked with care in every dish, it offers an authentic local flavor found only in Rayong.

ด้านงานออกแบบ โรงแรมสะท้อนแรงบันดาลใจจากวรรณคดีไทยเรื่องพระอภัยมณี ถ่ายทอดออกมาเป็นงานสถาปัตยกรรมและประติมากรรมที่งดงามร่วมสมัย ทำให้ที่นี่ไม่เพียงเป็นโรงแรม แต่ยังเป็นแหล่งเรียนรู้และเชื่อมโยงกับรากเหง้าวัฒนธรรมไทย

และด้วยความมุ่งมั่นในการดูแลสิ่งแวดล้อม โรงแรมได้รับมาตรฐาน Green Health Hotel และยึดแนวทาง Sustainable Tourism Goals (STGs) ตอกย้ำการเป็น Green Hotel โรงแรมสีเขียวระดับโลกอย่างแท้จริง

โรงแรมสตาร์ คอนเวนชัน ระยอง จึงเป็นมากกว่าการพักผ่อน แต่คือประสบการณ์ที่เชื่อมโยงธุรกิจ วัฒนธรรม ความสะดวกสบาย และความยั่งยืน ให้ทุกการเดินทางของคุณพิเศษและน่าจดจำ

In design, the hotel is inspired by the Thai classical epic “Phra Aphai Mani,” reflected through its architecture and sculptures, making it not only a place to stay but also a gateway to Thai cultural heritage.

Committed to sustainability, the hotel is certified as a Green Health Hotel and aligns with the Sustainable Tourism Goals (STGs), proudly standing as a true Green Hotel.

At Star Convention Hotel, Rayong, you'll discover more than just accommodation it's an experience that connects business, culture, comfort, and sustainability, making every journey truly remarkable.



โรงแรมสตาร์ คอนเวนชัน จังหวัดระยอง
115 ซอยศูนย์การค้า 4 ตำบลท่าประดู่
อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง 21000
โทร. 06-2884-5641

Star Convention Hotel, Rayong
115 Soi Suntharakarn 4, Tha Pradu,
Mueang Rayong, Rayong 21000 Thailand
Tel: +66 6-2884-5641



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบประเภท
ผลิตภัณฑ์เพื่อการค้าบริการ
Model Community Product:
Service Products Category

ลิล่าฝ้าย ผ้าย้อมโคลนทะเล โดย วิสาหกิจชุมชนลิล่าฝ้าย จ.ระยอง Leelafai Sea Mud-Dyed Fabric Community Enterprise, Rayong

EEC SELECT
Best Service



ลิล่าฝ้าย ผ้าหมักโคลนทะเลแห่งระยอง

“ลิล่าฝ้าย” เริ่มต้นจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เชื่อมโยง
ธรรมชาติกับวิถีชีวิตริมทะเล ระยองไม่ได้มีเพียงทะเล
อุดมสมบูรณ์และผลไม้เลื่องชื่อ หากยังซ่อน “โคลนทะเล”
ที่เปี่ยมด้วยแร่ธาตุและพลังจากธรรมชาติเอาไว้ใน
ผืนดิน

Leelafai The Sea Mud-Dyed Fabric of Rayong

“Leelafai” was born from local wisdom that
intertwines nature with the coastal way of life
in Rayong. Beyond its abundant seas and
renowned fruits, Rayong holds a hidden treasure
mineral-rich sea mud that embodies the essence
of nature.

วิสาหกิจชุมชน “ลีลาผ้าฝ้าย” นำภูมิปัญญาการหมักผ้าด้วยโคลนทะเลจากชายหาดพลา มาผสานกับความคิดสร้างสรรค์ร่วมสมัยกลายเป็นผลงานผ้าที่มีเอกลักษณ์ สีสนิเอิร์ธโทนอบอุ่น แฝงเสน่ห์ของธรรมชาติ และยังเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผ้าหมักโคลนทะเล มีเอกลักษณ์เฉพาะที่โดดเด่น เนื้อผ้านุ่ม สั้น ทั้งตัวสวย และทนทานไม่เปื่อยง่าย ความมหัศจรรย์อยู่ที่โคลนทะเล ซึ่งช่วยให้เส้นใยผ้าจับสีได้อย่างกลมกลืน สีเข้มข้น และติดทนนาน เมื่อผ่านการย้อมจะได้โทนสีเทาดำ ที่งดงามแปลกตา คล้ายนิลที่เปล่งประกายราวกับ “เกล็ดม้านิลมังกร” จากวรรณคดีไทย อุดมลักษณะของ “ลีลาผ้าฝ้าย” จึงไม่ใช่เพียงเทคนิคการย้อม แต่ยังสะท้อนผ่านการเลือกใช้เส้นใยธรรมชาติทั้งฝ้ายและไหม นำมาดีไซน์ในสไตล์ Loose Fit ที่สวมใส่สบาย เรียบง่าย คลาสสิก และร่วมสมัยในเวลาเดียวกัน จึงตอบโจทย์ทั้งการใช้งานจริงและการบอกถึงรสนิยมเชิงศิลป์ของผู้สวมใส่

“ลีลาผ้าฝ้าย” ไม่ได้เป็นเพียงผืนผ้า

แต่คือเรื่องราวของชุมชนระยอง ที่บอกเล่าผ่านสีสันจากโคลนทะเล งานคราฟต์ที่สื่อถึงสายสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติอย่างแท้จริง

**ลีลาผ้าฝ้าย ผ้าหมักโคลนทะเล
“ธรรมชาติรังสรรค์ โคลนทะเลแต้มสี
ศิลปินแห่งระยอง”**

**Leelafai The Sea
Mud-Dyed Fabric
"Crafted by nature, colored
by sea mud, the art of Rayong"**

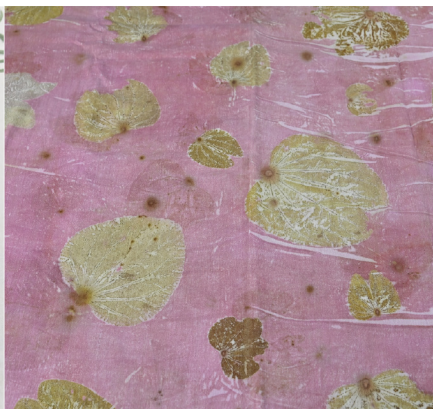
The Leelafai Community Enterprise has revived the ancient tradition of sea mud dyeing, using mud from Phla Beach, and combined it with contemporary creativity. The result is fabric with a unique identity warm earthy tones, a soft natural charm, and eco-friendly values.

Sea mud-dyed fabric carries a distinctive identity with its soft, smooth texture, graceful drape, and long lasting durability. The magic lies in the sea mud itself, which allows fibers to absorb natural dyes seamlessly, producing deep, vivid, and enduring colors. Once dyed, the fabric reveals unique gray black tones, reminiscent of shimmering onyx, like the legendary “Dragon Scale” from Thai literature. The identity of Leelafai goes beyond dyeing techniques it reflects the use of natural fibers such as cotton and silk, crafted into loose fit designs that are comfortable, simple, classic, yet contemporary. Each piece serves both practical use and as an expression of artistic taste.

More than just fabric, Leelafai tells the story of the Rayong community through the colors of the sea mud craftwork that reflects the deep bond between people and nature.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



“ผ้าหมักโคลนทะเลเพ้นท์สีธรรมชาติ”
งานแฮนด์เมดทุกผืน ไม่ซ้ำใคร”

"Sea mud-dyed fabric, naturally painted"
every piece handmade and one of a kind.

EEC SELECT Best Service



“ผ้าหมักโคลนทะเลลายใบไม้”

งดงามด้วยลวดลายจากธรรมชาติสัมผัสผืนนุ่ม
ใส่สบาย ทุกผืนคือศิลปะที่สวมใส่ได้

"Sea mud-dyed fabric with leaf patterns"
Beautiful with patterns from nature, soft
to the touch, comfortable to wear, and every
piece is a wearable work of art.



วิสาหกิจชุมชนลีลาฟาย
5/320 หมู่ 5 ตำบลพลาวะ
อำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง 21130
โทร. 08-6853-2828

Leelafai Community Enterprise
5/320, Moo 5, Phla, Ban Chang,
Rayong 21130 Thailand
Tel. +66 8-6853-2828

ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ
ประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ
Model Community Product:
Service Products Category



EEC SELECT
Best Service
★ ★

กลุ่มจักสานกระจูดมวบเหลาชะโอน จังหวัดระยอง

งานจักสานกระจูดของตำบลชากพง อำเภอแกลง จังหวัดระยอง มีประวัติยาวนานกว่า 200 ปี สืบทอดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่ผูกพันกับผืนดินและวิถีชีวิตใกล้ธรรมชาติ เดิมทีชาวบ้านจะนำกระจูดมาใช้ในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็นเสื่อ กระบุง หรือตะกร้า แต่เมื่อกาลเวลาเปลี่ยนไป กลุ่มได้พัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญา สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ เช่น หมวก กระเป๋า รองเท้า และของใช้ร่วมสมัย เพื่อเพิ่มคุณค่าและตอบโจทย์วิถีชีวิตคนรุ่นใหม่

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มจักสานกระจูด มวบเหลาชะโอน จ.ระยอง Mab Lao Cha-on Krajood Weaving Group, Rayong

Mab Lao Cha-on Krajood Weaving Group, Rayong

The art of krayood weaving in Mab Lao Cha-on, Chakphong Subdistrict, Klaeng District, Rayong, has a history spanning over 200 years. Rooted in the local way of life and the wisdom of people living close to nature, villagers originally crafted everyday essentials such as mats, baskets, and storage containers. Over time, the community has transformed this traditional craft into a wide range of innovative products, including hats, handbags, shoes, and contemporary lifestyle items.

อัตลักษณ์และจุดเด่น

สิ่งที่ทำให้กระจุดมาบเหลาชะโอนแตกต่าง คือความสามารถในการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น เข้ากับความคิดสร้างสรรค์ร่วมสมัย ผลงานของที่นี่ ไม่เพียงเป็นเครื่องใช้ในชีวิตรประจำวัน เช่น เสื่อ ตะกร้า กระเป๋า แต่ยังพัฒนาไปสู่สินค้าดีไซน์ใหม่ ๆ ที่สวยงาม ทันทาน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทุกชิ้นงานบอกเล่าเรื่องราวของความละเอียดอ่อน ความตั้งใจ และสายใยชุมชนที่ร่วมแรงร่วมใจ

นอกจากการผลิตสินค้า งานจักสานกระจุด ยังกลายเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชน ที่ต้อนรับ ผู้มาเยือนให้สัมผัสวิถีชีวิต เรียนรู้ภูมิปัญญา และร่วมกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ ทำให้ที่นี่ไม่ใช่เพียง แค่แหล่งผลิตสินค้าหัตถกรรม แต่ยังเป็นศูนย์กลาง การเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สะท้อนเอกลักษณ์ และความงดงามของระยองไว้อย่างครบถ้วน

Identity and Uniqueness

What makes Mab Lao Cha-on Krajoood unique is its ability to blend local wisdom with contemporary creativity. The products here are not only practical items for daily life such as mats, baskets, and bags but have also evolved into beautifully designed, durable, and eco-friendly creations. Each piece tells a story of craftsmanship, dedication, and the strong bonds within the community that work hand in hand.

Beyond being a production hub, the weaving group has also become a cultural learning center where visitors can engage in hands-on activities, discover local wisdom, and immerse themselves in the creative spirit of Rayong. It is not just a place for craft-making, but a living heritage that connects tradition, creativity, and community pride.



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



EEC SELECT Best Service



แจกันกระจูด

งานหัตถกรรมจักสานจาก
ภูมิปัญญาชาวบ้าน สานมือ
ประณีต ใช้วัสดุธรรมชาติทนทาน
สวยงาม เหมาะสำหรับตกแต่งบ้าน
และเป็นของขวัญที่มีคุณค่า

Krajood Vase

A handcrafted masterpiece
woven from natural sedge,
reflecting local wisdom and
delicate artistry. Durable,
elegant, and perfect for home
décor or as a meaningful gift.

EEC SELECT Best Service



ตะกร้ากระจูด

งานจักสานสีสดใส แข็งแรง
ใช้งานได้จริง เหมาะทั้งใส่ของ
และเป็นของตกแต่งบ้าน

Krajood Basket

Handwoven with vibrant
colors, durable and practical.
Perfect for daily use or as
a charming home décor.

EEC SELECT Best Service



กระเป๋ากระจูด

งานสานเรียบง่าย ผ่องแผ้ว
วิถีชุมชน ใช้งานได้จริงทุกโอกาส

Krajood Bag

Simple yet charming local
craftsmanship that is practical
for every occasion.



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มจักสานกระจูดนาบเหลาชะโอน
40/1 หมู่ที่ 5 บ้านนาบเหลาชะโอน ตำบลซากพง
อำเภอแกลง จังหวัดระยอง 21190
โทร. 08-6045-3938

Community Enterprise:
Mablao Chaoen Krajood Weaving Group
40/1, Village No. 5, Ban Mablao Chaoen,
Sakphong, Klaeng, Rayong 21190 Thailand
Tel: +66 8-6045-3938



ผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบประเภท
ผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ

Model Community Product:
Service Products Category

EEC SELECT
Best Service



วิสาหกิจชุมชนครัวแม่จัน

By Nana จ.ระยอง

Krua Mae Chan By Nana, Rayong

**ครัวแม่จัน By Nana พลังชุมชนจากลูกสำรอง
สู่ผลิตภัณฑ์สุขภาพ**

เริ่มต้นจากภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวระยอง ที่นำ
“ลูกสำรอง” สมุนไพรท้องถิ่นที่รู้จักกันมาช้านาน
มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ทันสมัย “ครัวแม่จัน
By Nana” ไม่ได้เพียงแค่สร้างแบรนด์ แต่คือการสร้าง
โอกาสให้กับคนในชุมชน

**Krua Mae Chan By Nana From Local Wisdom
to Modern Wellness**

What started as local wisdom in Rayong has now
transformed into a community driven enterprise.
Krua Mae Chan By Nana took the traditional
Malva Nut (Luk Samrong), long cherished for its
health benefits, and reimagined it into innovative
wellness products for today's lifestyle.

“ครัวแม่จัน By Nana เรื่องเล่าของลูกสำรอง ที่เติมเต็มสุขภาพและเศรษฐกิจชุมชน”

“Krua Mae Chan By Nana The Story of Luk Samrong, Enriching Well-being and Community Growth”

ทุกขั้นตอนตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ การแปรรูป ไปจนถึงการบรรจุภัณฑ์ ล้วนทำด้วยความพิถีพิถัน เพื่อรักษาคุณค่าของลูกสำรองให้คงอยู่ครบถ้วน ผลลัพธ์ที่ได้คือผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น น้ำลูกสำรองหลอฮังก๊วย, เจลลี่สำรองฟรีไบโอติก, น้ำสำรอง SuperFood เพื่อสุขภาพ

จุดเด่นที่แตกต่างคือการใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน อย่าง “ลูกสำรอง” ผลไม้อัตลักษณ์พื้นถิ่นจาก ป่าชุมชน แถบภาคตะวันออก ทุกผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาจนได้มาตรฐาน ออย., มผช.(มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน), OTOP 3-4 ดาว และผ่านการตรวจโภชนาการอาหาร เรียบร้อยแล้ว มีทั้งบรรจุภัณฑ์แบบขวด และแบบพกพาสะดวก เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจให้กับคนในพื้นที่ สร้างงานสร้างรายได้ และสร้างความยั่งยืน

Every step, from ingredient selection and processing to packaging, is carried out with great care to preserve the full value of Luk Samrong. The result is a wide variety of products, including Luk Samrong with Luo Han Guo drink, Prebiotic Luk Sam Rong Jelly, and Superfood Luk Samrong Health Drink.

The distinctive highlight lies in the use of local raw materials, specifically “Luk Samrong”, a unique indigenous fruit sourced from community forests in Eastern Thailand. All products have been developed to meet FDA standard, community product standards (MPCH), OTOP 3–4 star ratings, and have successfully passed nutritional evaluations. They are available in both bottled packaging and convenient portable formats, creating added economic value for local communities, generating jobs, income, and long-term sustainability.



จากท้องถิ่นสู่ตลาดกว้าง ความสำเร็จของ “ครัวแม่ฉันท By Nana” ไม่ได้หยุดอยู่กับการขายหน้าร้าน แต่เกิดจากพลังของการบอกต่อปากต่อปาก ที่ส่งต่อความอร่อยไปยังผู้คน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์ลูกสำรอง จึงไม่ใช่แค่เครื่องดื่มหรือของว่าง แต่เป็นสัญลักษณ์ของการสืบสานภูมิปัญญาไทย ที่เดินไปพร้อมกับนวัตกรรม

From Local to Global The success of “Krua Mae Chan By Nana” goes beyond storefront sales, it thrives on word-of-mouth, spreading its delicious flavors to people both in Thailand and abroad. Luk Samrong products are more than just drinks or snacks, they are a symbol of preserving Thai wisdom while embracing innovation.

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง EEC Select Best Service Products Certified by EEC Select Best Service



**EEC SELECT
Best Service**



“เจลลี่เนื้อลูกสำรอง” แบรินด์ อิมดี

ผสมธรรมชาติ เข้ากับคุณค่าพรีไบโอติก ช่วยปรับสมดุลลำไส้และมอบพลังงานดี ๆ ให้กับร่างกาย

“Luk Samrong Jelly” by Im Dee

Blending natural flavors with the power of Prebiotics, this jelly helps balance the digestive system and provides a healthy boost of energy for your body.



วิสาหกิจชุมชนครัวแม่ฉันท By Nana
369/4 ตำบลเนินพระ
อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง 21000
Ins. 08-6903-3555, 09-0982-6840

Community Enterprise Krua Mae Chan By Nana
369/4, Noen Phra, Mueang Rayong,
Rayong 21000 Thailand
Tel. +66 8-6903-3555, +66 9-0982-6840



สำนักงานคณะกรรมการนโยบายเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก (สทพอ.)
ชั้น 25 อาคารโรตมณาคม บางรัก เลขที่ 72 ซอยวัดม่วงแค ถนนเจริญกรุง แขวงบางรัก
เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500 Tel: 02 033 8000

Eastern Economic Corridor (EEC) Office
25th Floor, CAT Tower, 72 Charoen Krung Road, Soi Wat Muang Khae,
Bang Rak, Bangkok 10500, Thailand Tel: +66 2033 8000