

ตู้กับข้าว

สุทัศน์ สุกลรัตนเมธิ

Munchies

คาราวานหาบเร่ติดล้อ



แนวโน้มใหม่ๆของหาบเร่แผงลอยอาหารเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงเป็นรูปแบบความแปลกใหม่ด้วยการใช้รถที่ได้รับการตกแต่งแบบร่วมสมัยสวยงาม มีทั้งครีวเล็กๆ เคาน์เตอร์ขายอาหาร ดูสะอาดสะอ้านน่าอุดหนุน โดยเรียกรถขายอาหารประเภทนี้ตามฝรั่งว่า Food Cart หรือ Food Trucks อันเป็นรูปแบบร้านขายอาหารเคลื่อนที่ ซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากมลรัฐเท็กซัส สหรัฐอเมริกา จนทุกวันนี้กลายเป็นวัฒนธรรมการกินของพลเมืองสหรัฐไปแล้ว และเป็นแนวโน้มร้อนแรงที่กำลังเคลื่อนที่เข้าสู่ประเทศไทย โดยมุ่งสนองความต้องการผู้คนที่ชอบลองของใหม่ น่าสมัย ไม่ตกกระแส สะกิดความคิด ทำให้เจ้าแกยุคใหม่ เห็นโอกาสทำเงินจากกระแสที่กำลังมาแรง

มีงานวิจัยการตลาดเกี่ยวกับธุรกิจอาหารข้างทางประเภทนี้ในลอสแอนเจลิส ว่ามีมูลค่ารวมกว่า 1 พันล้านเหรียญ หรือในราว สามหมื่นกว่าล้านบาท อัตราการเติบโตปีละ 8.4 % ในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา เป็นธุรกิจดาวรุ่งเล็กๆ ใช้คนทำงานไม่มากนัก ปรากฏตามศูนย์การค้า ตามตลาดนัด แถวสถานีรถไฟ สถานีรถโดยสาร งานแสดงสินค้า มหกรรมต่างๆ หรือกิจกรรมกลางแจ้งอื่นๆ ที่เรียกว่า “อีเวนต์” หรือถ้าเป็นสมัยก่อนคงจะไปตามงานวัด งานเทศกาลต่างๆ งานทอดกฐิน หรืองานปิดทองลูกนิมิต อื่นๆ



นักสังเกตการณ์ในวงการอาหารคาดว่าธุรกิจร้านอาหารประเภท Food Truck จะเติบโตได้ดียามภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ซึ่งผู้บริโภคเพิ่มนิยมขึ้นเรื่อยๆ เพราะราคาอาหารไม่แพง อีกทั้งมีแสงสีของความร่วมมือ สามารถเคลื่อนย้ายทำเลไปได้เรื่อยๆ ไม่ต้องจำเจขายอยู่เพียงที่เดียว ปัจจุบันในประเทศไทยคาดว่ามียอด Food Truck ประมาณ 100 คัน และกำลังเพิ่มมากขึ้นทุกวัน



จะขอเจาะลึกถึง Food Truck ชื่อ Munchies ซึ่งเกิดจากการรวมตัวของคนรุ่นใหม่ที่มีความสามารถ ความถนัดกันไปในแต่ละด้านและแตกต่างในสายอาชีพ โดย

มีเชฟชาวออสเตรเลีย ผู้มีประสบการณ์ในระดับ Executive Chef ในโรงแรมห้าดาวมาอย่างยาวนาน เดินทางทำอาหารมามากกว่า 8 ประเทศทั่วโลก มีดีเจที่รักในเสียงดนตรี ทำงานในคลับดังๆมากมาย เคยออกงาน music festival มาแล้วหลายงาน พร้อมกับทีมงานคนอื่นๆซึ่งมีความถนัดไม่ด้อยไปกว่ากัน บางคนได้มีโอกาสร่วมงานกับโรงแรมห้าดาวมานานกว่า 8 ปี เชื่อว่าการบริการคืออีกหนึ่งกลไกสำคัญที่จะช่วยการขับเคลื่อนธุรกิจ วันหนึ่งคนกลุ่มนี้ได้มีโอกาสนั่งคุยกันและตัดสินใจที่จะเริ่มทำ Munchies ขึ้นมา เพื่อเป็นอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับคนที่ชื่นชอบวัฒนธรรมแบบ Food Truck ประกอบกับหุ้นส่วนทุกคนก็ชอบดื่มกิน มักจะไปนั่งกันเป็นประจำตาม pop up store events ต่างๆ เพื่อจะได้พบประสบการณ์ใหม่ๆตลอดเวลา จึงได้ผลสรุปว่าอยากจะให้ Munchies ได้เป็นเหมือนจุดนัดพบชุมนุมกันของคนหลากหลายกลุ่ม

เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบที่คัดสรรมาให้ดีที่สุด ชื่นหมูทุกชิ้นได้รับการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน วัตถุดิบต่างๆ ล้วนมาจากฟาร์มในประเทศ ได้สร้างสรรค์ซอสดาวเด่นเฉพาะตัวของ munchies เทคนิคการหมักหมู และการตกแต่งกว่าที่เป็นแบบบ้านๆ (Homemade) ซึ่งเป็นแบบฉบับพิเศษของเชฟผู้ร่วมทุน

สำหรับการทำซอส ซัลซ่า และ เครื่องหมักทุกอย่างเป็นชุดโดยเฉพาะสำหรับแต่ละงาน การไปออกงานแต่ละครั้งจะต้องปรุงใหม่ทั้งหมด เพื่อให้มั่นใจถึงความสดและมีคุณภาพดี ซอสบาร์บีคิวใช้เวลาเคี่ยวนานเพื่อเฟ้นให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด เชฟจะเป็นคนลงมือปรุงซอสเองทุกครั้ง ด้านเครื่องหมักประกอบด้วยส่วนผสมทั้งหมด 13 ชนิดเพื่อการหมักหมู ให้มั่นใจว่าหมูบาร์บีคิวจะมีรสชาติ กลิ่นสัมผัสอันถูกต้องและเป็นรสชาติที่ถูกคำต้องการ

Porkcheesie



เมนูยอดนิยมคือ ซอสที่ผสมผสานกลมกลืนเป็นอย่างดีกับชีส และเบคอน รสของซอส และชีสผสานกันได้อย่างแนบเนียน หมูที่ย่างนี้ เลือกหมูชิ้นใหญ่และคัดเฉพาะส่วนที่ต้องการ เพื่อให้มั่นใจว่าความนุ่มของเนื้อหมูยังคงอยู่ เมื่อผสมกับซอสใส่เครื่องเคียงให้เข้าคู่กับ ขนมปัง สูตรพิเศษที่ใช้ข้าวโพดบดเป็นส่วนผสม รสชาติที่จะได้รับก็คือความกลมกล่อมที่ลงตัว

The Original



The original ใช้เนื้อหมูหมักกับซอสบาบีคิวสูตรพิเศษ แล้วนำไปย่างจนหอมควันไฟ กินแนมกับ ซัลซามะเขือเทศ (tomato salsa) ตามด้วยแตงกวาดองนำมาใช้ตัดรสกันได้ดีกับหมู

อย่างซอส ขนมหุ้งที่อบใหม่ตามสูตรพิเศษ ให้ความนุ่มที่เข้ากันกับส่วนผสมทุกอย่างและมันฝรั่งทอดเป็นเครื่องเคียง

Sweet Lips



Sweet lips คือเมนูที่ต้องการนำเสนอแบบท้องถิ่น ด้วยซอสหวานแต่เผ็ดเล็กน้อยที่คุ้นลิ้นแบบไทยๆ เสิร์ฟเคียงมาพร้อมกับหัวหอมที่ผัดจนได้รสหวานกำลังดี ไปโหระพาตกแต่งเพื่อให้ได้กลิ่นไอของความเป็นไทย

แตงกวาดอง

แตงกวาดองถือเป็นอีกสูตรลับที่น่าประทับใจ ซึ่งเชฟได้ดองแตงกวาเอง แบบ homemade จริงๆจากครัวที่บ้าน ลูกค้าย่อมจะขอซื้อแตงกวาดองกลับบ้านเสมอ เพราะความอร่อยและคุณภาพที่ได้ตั้งใจทำออกมา ลูกค้าสามารถกินแตงกวาดองเป็นของกินเล่น หรือ กินกับเป็ยร์เย็นๆ หรือเนยแข็ง ซึ่งสามารถเข้ากันเป็นปีเป็นขลุ่ย





สามารถพบกับ Munchies ได้ตามงานจัดเลี้ยง events ต่างๆทั่วกรุงเทพ หรืองานคอนเสิร์ตตามต่างจังหวัด Munchies พยายามที่จะเข้าไปในหลายๆพื้นที่ให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ สามารถติดตามตารางงานที่จะไปตั้งร้านได้ที่ www.facebook.com/munchiesfoodtruckth <<http://www.facebook.com/munchiesfoodtruckth>> หรือ Instagram Munchies_bkk

Line แอดมาได้ที่ @munchies_bkk หรือ topkittaneth ตามหมายเลขโทรศัพท์ 081-905-7337