

1. ไช้เค็มใบเตยหอม



มีส่วนผสมใบเตย มีกลิ่นหอม
1 กล่องบรรจุไช้เค็ม จำนวน 5 ฟอง
ราคา 35 บาท
(สามารถละลายได้ 3 กล่อง 100 บาท)

2. ไช้เค็มใบมะกรูด



มีส่วนผสมใบมะกรูด มีกลิ่นหอม
1 กล่องบรรจุไช้เค็ม จำนวน 5 ฟอง
ราคา 35 บาท
(สามารถละลายได้ 3 กล่อง 100 บาท)

3. ไช้เค็มขมิ้น



มีส่วนผสมขมิ้นชันสมุนไพร มีกลิ่นหอม
1 กล่องบรรจุไช้เค็ม จำนวน 5 ฟอง
ราคา 35 บาท
(สามารถละลายได้ 3 กล่อง 100 บาท)

4. ไช้เค็มดินสอพอง



หมักด้วยดินสอพอง ไช้เค็มธรรมดา
1 กล่องบรรจุไช้เค็ม จำนวน 5 ฟอง
ราคา 35 บาท
(สามารถละลายได้ 3 กล่อง 100 บาท)

5. ไช้เค็มแบบพะโลม



จำนวน 6 ฟอง ราคา 40 บาท

6. ไช้เค็มแบบแพคถุง



จำนวน 5 ฟอง ราคา 30 บาท



กลุ่มไข่เค็มสมุนไพร เป็นกลุ่มสตรีแม่บ้านเทศบาล
ตำบลโคกสำโรง รวมตัวกันจัดตั้งกลุ่ม เพื่อทำไข่
เค็มสมุนไพรต่างๆ โดยจดลิขสิทธิ์ สูตรไข่เค็ม
ภายใต้ เครื่องหมาย “สิงหบาปไข่เค็ม”
วิสาหกิจชุมชนทะเลเป็ยน 1-16-0301/10004

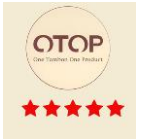
นางระวีวรรณ ย้อยจำเริญทรัพย์ (เจ๊มิ่งแซ)
ประธานกลุ่ม บ้านเลขที่ 105 ถ.สุระนารายณ์
ต.โคกสำโรง จ.ลพบุรี 15120 โทร.036-441102



ยินดีต้อนรับ คณะศึกษาดูงานทุกท่าน



ไข่เค็มสมุนไพร



กลุ่มสตรีแม่บ้านเทศบาลตำบลโคกสำโรง



สนใจสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้าน
ติดต่อได้ที่

กองสวัสดิการสังคม

เทศบาลตำบลโคกสำโรง

27/9 ซอยวิถีสวัสดิ์ ตำบลโคกสำโรง

อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี

โทร.036-441146 ต่อ 312



ภูมิปัญญา OTOP
กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง
เทศบาลตำบลโคกสำโรง

ชื่อผลิตภัณฑ์ (ไทย/อังกฤษ)

ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย/HERBAL SALTED EGGS

ชื่อผู้ผลิต

กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง เทศบาลตำบลโคกสำโรง
อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี 15120

ประวัติความเป็นมา

ไข่เค็มเป็นภูมิปัญญาของคนไทยตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหาร ซึ่งคนสมัยก่อนทำไข่เค็มเพื่อเก็บไว้ บริโภคสด และถือเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน ต่อมาไข่เค็มได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น มีความหลากหลายทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมมีคุณสมบัติที่หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้เป็นที่รู้จักเพื่อการค้า มีการไปจำหน่ายในรูปแบบของไข่เค็มทั้งที่เป็นไข่สด และไข่ที่ต้มแล้วสามารถนำไปบริโภคได้เลย หรืออาจนำไปทำเป็นได้ขนมต่างๆ เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมป๊ะจ่าง ตลอดจนนำไปใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ ได้อีกด้วย

ในเขตพื้นที่ตำบลโคกสำโรง ผู้ริเริ่มทำไข่เค็มเป็นคนแรกคือ คุณยายสำลี ในสมัยก่อนวิธีทำจะใช้ดินเหนียวผสมเกลือแล้วนำมาพอกไข่ทิ้งไว้จนเค็มแล้วจึงนำไปต้ม หากไม่ต้องการรับประทานก็ยังไม่ต้องล้างดินออก แต่ไข่อาจมีรสชาติเค็มกว่าเค็มบ้างเล็กน้อย

เมื่อปี พ.ศ.2544 กลุ่มสตรีแม่บ้านในเขตเทศบาลตำบลโคกสำโรง ได้รวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง มีสมาชิก 13 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และต้องการหาอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ สมาชิกจึงคิดที่จะ ผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายโดยระดมเงินทุนครั้งแรก 15,600บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันหกร้อยบาทถ้วน) ซึ่งสมาชิกได้ตัดสินใจ ที่จะทำไข่เค็มเพราะเห็นว่าในตลาดไข่เป็นราคาสูงและมีจำนวนมาก



แนวความคิด ซึ่งได้มาในตัวผลิตภัณฑ์ จากสมัยก่อนที่คุณยายสำลี ได้ทำไข่เค็มโดยใช้ดินเหนียวพอก แต่คุณระวีวรรณ ผู้จำหน่ายทรัพยากรประธานกลุ่มฯ กลับสังเกตเห็นว่าจังหวัดลพบุรี มีดินสอพองจำนวนมาก ราคาถูก ทั้งยังเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดลพบุรี และยังเคยเห็นที่อื่นใช้ดินสอพองการพอกไข่ได้ผลดี คุณระวีวรรณ จึงได้แนวคิดดังกล่าวนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP “ไข่เค็มดินสอพอง”

ต่อมากระแสการดูแลสุขภาพอนามัยของประชาชนได้รับความนิยมสูง กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรงจึงได้คิดพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายโดยพัฒนาไข่เค็มดินสอพองสูตรดั้งเดิมเป็นไข่เค็มประเภทต่างๆ จำนวน 3 ประเภท คือ

1. ไข่เค็มดินสอพองใบเตย
2. ไข่เค็มสมุนไพรใบมะกรูด
3. ไข่เค็มทองคำมันชัน



ซึ่งไข่เค็มแต่ละประเภทจะมีกลิ่นและรสชาติที่แตกต่างกันออกไป โดยไข่เค็มใบเตยจะมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของใบเตย ไข่เค็มสมุนไพรใบมะกรูดจะมีกลิ่นหอมของใบมะกรูด ส่วนไข่เค็มทองคำมีชั้นนอกจากจะมีกลิ่นหอมของขมิ้นชันแล้ว ไข่จะมีรสชาติไม่เค็มจัด ซึ่งตลาดส่วนมากจะเป็นที่กรุงเทพมหานคร



อัตลักษณ์/จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

ซึ่งไข่เค็มใบเตย มีเทคนิคที่ไม่เหมือนใครจะมีกลิ่นหอมและรสชาติที่แตกต่างกันออกไปโดยไข่เค็มใบเตยจะมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของใบเตย ไข่เค็มจะมีรสชาติไม่เค็มจัด

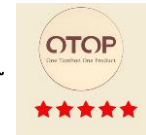
กลุ่มไข่เค็มสมุนไพร เป็นกลุ่มสตรีแม่บ้านเทศบาลตำบลโคกสำโรง รวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มเพื่อทำไข่เค็มสมุนไพรต่างๆ โดยจดลิขสิทธิ์สูตรไข่เค็มภายใต้ เครื่องหมาย “สิงหาคบไข่เค็ม”
 วิสาหกิจชุมชนทะเบียน 1-16-0301/10004

การทำไข่เค็มใบเตยหอม

1. ไข่เป็ดสด 200 ฟอง
2. ดินสอพอง 5 ก.ก.
3. เกลือป่น 1 ก.ก.
4. ใบเตยหอม ½ ก.ก.
5. น้ำสะอาด 3 ก.ก.
6. แกลบดำ 5 ก.ก.



ไข่เค็มสมุนไพร



กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง



สนใจสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านติดต่อได้ที่

นางระวีวรรณ ย้อยจำเจริญทรัพย์ (เจ๋มิงแซ)
 ประธานกลุ่ม บ้านเลขที่ 105 ถ.สุระนารายณ์
 ต.โคกสำโรง จ.ลพบุรี 15120
 โทร.036-441102/087-7910498

ยินดีต้อนรับ
คณะศึกษาดูงานทุกท่าน



