

อก	ทท	พณ
ปก	นต	

ฝ่ายอำนวยการ
รับที่ 3879
วันที่ 17 ก.ย. 2569
เวลา 13.11 น.

สำนักปลัด อบจ.
รับที่ 4917
วันที่ 17 ก.ย. 2569
เวลา 13.11 น.

องค์การบริหารส่วนจังหวัดระยอง
รับที่ 13761
วันที่ 17 ก.ย. 2569
เวลา 10.11 น.



ที่ รย ๐๐๒๓.๓/ว ๒๖ ๕๗

ถึง สำนักงานท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดระยอง สำนักงานเทศบาลนคร และสำนักงานเทศบาลเมือง ทุกแห่ง

ด้วยจังหวัดระยองแจ้งว่า กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ จังหวัดระยอง โดยสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดระยอง ได้ส่งเมนูอาหารถิ่น จำนวน ๕ เมนู เข้าร่วมการพิจารณากลั่นกรองโดยผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการ จนเหลือ ๓ เมนู และเปิดให้ประชาชนทั่วไปร่วมโหวตผ่านเพจเฟซบุ๊ก ของกรมส่งเสริมวัฒนธรรมและทาง Google Form และได้ดำเนินการรวบรวมผลโหวตเรียบร้อยแล้ว ซึ่งเมนูอาหารถิ่น ของจังหวัดระยองที่ได้รับผลโหวตสูงที่สุด และได้รับยกย่องให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปี ๒๕๖๔ ได้แก่ เมนูแกงหัวกระเทียมระยอง

ดังนั้น จึงขอแจ้งประกาศผลโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปี ๒๕๖๔ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทราบ สำหรับสำนักงานท้องถิ่นอำเภอให้แจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ทราบด้วย รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือจังหวัดระยอง ที่ รย ๐๐๒๓/ว ๑๔๘๓๕ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๔ ที่ส่งมาพร้อมนี้ และสามารถดาวน์โหลดได้จาก www.rayonglocal.go.th



สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร.๐๓๘-๖๔๔-๑๔๑-๒ ต่อ ๑๘,๑๙
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : saraban_ryg@dla.go.th



ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ๗๖ จังหวัด และกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนารวมถึงการสร้างสรรค์ให้เป็นเมนูอาหารถิ่นที่มีชื่อเสียงในระดับจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้ และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ โดยเปิดรับสมัครและคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นระดับจังหวัด ให้ได้ผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นจังหวัดละ ๕ เมนู และให้ผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการฯ จากส่วนกลาง ได้พิจารณาถ้อยแถลงจาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และเปิดให้ประชาชนทั่วไปร่วมโหวตให้เหลือจังหวัดละ ๑ เมนู เพื่อยกย่องให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ของจังหวัด

บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔ เรียบร้อยแล้ว ซึ่งมีรายการเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก และได้รับผลการโหวตสูงสุดจากประชาชนทั่วประเทศ จำนวน ๒ ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ ๑ โฉร่างวัล สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับประเทศ จำนวน ๑ รางวัล/เมนู ได้แก่ “เมนูบ๊วยบัก” จังหวัดภูเก็ต

ประเภทที่ ๒ โฉร่างวัล พร้อมเกียรติบัตร สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับจังหวัด จำนวน ๗๗ รางวัล/เมนู ได้แก่

- | | |
|---|-------------------|
| ๑. เมนูขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วยไข่ | จังหวัดกำแพงเพชร |
| ๒. เมนูข้าวเหลืองอุบล | จังหวัดเชียงราย |
| ๓. เมนูขนมเปี๊ยะ (ลิ้นหมา) | จังหวัดเชียงใหม่ |
| ๔. เมนูผัดเต้าเจี้ยวเมืองตาก | จังหวัดตาก |
| ๕. เมนูแกงเปรอะนางเหี่ยว | จังหวัดนครสวรรค์ |
| ๖. เมนูลาบปลาหมี่ | จังหวัดน่าน |
| ๗. เมนูตำกุ่มเมือง | จังหวัดพะเยา |
| ๘. เมนูแกงเหี่ยวไทรทอง (แกงหยวกกล้วย) | จังหวัดพิจิตร |
| ๙. เมนูปลาดิบเย็นต้มเค็ม | จังหวัดพิษณุโลก |
| ๑๐. เมนูน้ำพริกสนมรบ | จังหวัดเพชรบูรณ์ |
| ๑๑. เมนูลาบหมเมืองแป้ | จังหวัดแพร่ |
| ๑๒. เมนูช่างป่องเด็กเบ้ง | จังหวัดแม่ฮ่องสอน |
| ๑๓. เมนูขนมปาดบ่าเก่าพื้นถิ่นเมืองลำปาง | จังหวัดลำปาง |
| ๑๔. เมนูยำผักกาดนา | จังหวัดลำพูน |

/๑๕. เมนูนอกหม้อไก่อบ้าน...

๑๕. เมนูนอกหม้อไต้บ้าน
 ๑๖. เมนูยำกล้วยแซ่
 ๑๗. เมนูแกงบอนวังอ้อยหนู
 ๑๘. เมนูลาบไก่โง่สมุนไพร
 ๑๙. เมนูปิ้งหมกปลาชิว
 ๒๐. เมนูแจ่วหิ้งเค็มแซ่บน้ำครว้ไทกวน
 ๒๑. เมนูทอดมันหมูโคราช
 ๒๒. เมนูข้าวหลงโบราณ
 ๒๓. เมนูบักสวาย (คำไก่ใส่เมี่ยง)
 ๒๔. เมนูข้าวเผ้าทอด
 ๒๕. เมนูพริกแกงแม่โขง
 ๒๖. เมนูลาบยโส
 ๒๗. เมนูลาบเทา
 ๒๘. เมนูหมูเมืองเลย
 ๒๙. เมนูขนมบายกริม
 ๓๐. เมนูไก่คำภูพานึ่งสมุนไพร
 ๓๑. เมนูเปาะมาอ้อม (ตำผักแขยง)
 ๓๒. เมนูยู่ปลาน้ำใจ
 ๓๓. เมนูซูปักแดง
 ๓๔. เมนูยำวุ้นเส้นถั่วเขียวโบราณ
 ๓๕. เมนูหมาน้อยลอยกะทิ
 ๓๖. เมนูลาบหมากจอบ
 ๓๗. เมนูแกงคั่วเห็ดโศภนึ่งหมูสามชั้น
 ๓๘. เมนูปลาสร้อยสามสายน้ำแดงเดียว
 ๓๙. เมนูปล่าหัวตาลส้มโอคั่ว
 ๔๐. เมนูข้าวหลามบ๊ะจ่าง
 ๔๑. เมนูกระเช้าสีดา เกาะเกร็ด
 ๔๒. เมนูแกงมะตาด
 ๔๓. เมนูน้ำพริกคั่วมะพร้าวเคียวตัว
 ๔๔. เมนูผักกูด
 ๔๕. เมนูแกงป่าหอยกกล้วยพริกพราน
 ๔๖. เมนูเต้าหู้ดำ
 ๔๗. เมนูมีสละคินดิน
 ๔๘. เมนูขนมจีนน้ำยาปลาหมึกจาก
 ๔๙. เมนูข้าวเหนียวหมูหน้าปลาสด
 ๕๐. เมนูปลาช่อนทอดราดน้ำลาบสมุนไพร
 ๕๑. เมนูขนมก้นกระทะ
 ๕๒. เมนูแกงคั่วแห้งสมุนไพรปลากระแหทอง
 ๕๓. เมนูกะละแมมอญโบราณ

จังหวัดสุโขทัย
 จังหวัดอุดรธานี
 จังหวัดกาฬสินธุ์
 จังหวัดขอนแก่น
 จังหวัดชัยภูมิ
 จังหวัดนครพนม
 จังหวัดนครราชสีมา
 จังหวัดบึงกาฬ
 จังหวัดบุรีรัมย์
 จังหวัดมหาสารคาม
 จังหวัดมุกดาหาร
 จังหวัดยโสธร
 จังหวัดร้อยเอ็ด
 จังหวัดเลย
 จังหวัดศรีสะเกษ
 จังหวัดสกลนคร
 จังหวัดสุรินทร์
 จังหวัดหนองคาย
 จังหวัดหนองบัวลำภู
 จังหวัดอำนาจเจริญ
 จังหวัดอุตรธานี
 จังหวัดอุบลราชธานี
 กรุงเทพมหานคร
 จังหวัดกาญจนบุรี
 จังหวัดชัยนาท
 จังหวัดนครปฐม
 จังหวัดนนทบุรี
 จังหวัดปทุมธานี
 จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
 จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
 จังหวัดเพชรบุรี
 จังหวัดราชบุรี
 จังหวัดลพบุรี
 จังหวัดสมุทรสงคราม
 จังหวัดสมุทรสาคร
 จังหวัดสิงห์บุรี
 จังหวัดสุพรรณบุรี
 จังหวัดอ่างทอง
 จังหวัดอุทัยธานี

/๕๔. เมนูหมูยอกระเทียมจันทน์ (หมูยอกระเทียม)...

๕๔. เมนูหมูข่าระกำจันท (หมูหล่าระกำ)	จังหวัดจันทบุรี
๕๕. เมนูแกงคั่วชะครามกุ้งแม่น้ำ	จังหวัดฉะเชิงเทรา
๕๖. เมนูแกงคั่วปลากุลาบ	จังหวัดชลบุรี
๕๗. เมนูกระดูกปลาสดต้มกะทิใส่ฟัก	จังหวัดตราด
๕๘. เมนูต้มยำปลาสดใบมะดัน	จังหวัดนครนายก
๕๙. เมนูข้าวต้มมัดคั่วหั่น	จังหวัดปราจีนบุรี
๖๐. เมนูแกงหัวกระตือระของ	จังหวัดระยอง
๖๑. เมนูกระละเมราญสุตรโบราณ	จังหวัดสมุทรปราการ
๖๒. เมนูยำกบใบมะกอกเผา	จังหวัดสระแก้ว
๖๓. เมนูแกงบุกคางคกหอมบ้านถ้ำน้ำพุ	จังหวัดสระบุรี
๖๔. เมนูข้าวมันหอยกระต๊อบ	จังหวัดกระบี่
๖๕. เมนูทอดมันหัวปลีใส่เนื้อปู	จังหวัดชุมพร
๖๖. เมนูแกงคั่วเครื่อง (ไก่ทั้งตัว)	จังหวัดตรัง
๖๗. เมนูน้ำพริกปลาทู	จังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๘. เมนูข้าวยากหรือหยา (ข้าวกลุกลุมไพร)	จังหวัดนราธิวาส
๖๙. เมนูปูตุ๋นลือบอ	จังหวัดปัตตานี
๗๐. เมนูหอยวุ้น (ผัดมันแกวปลาหมึกแห้ง)	จังหวัดพังงา
๗๑. เมนูน้ำชุบพลก	จังหวัดพัทลุง
๗๒. เมนูป๋ายบัก	จังหวัดภูเก็ต
๗๓. เมนูมาตุมาตง	จังหวัดยะลา
๗๔. เมนูอู๋เกียมทั้ง	จังหวัดระนอง
๗๕. เมนูแป้งแดง	จังหวัดสงขลา
๗๖. เมนูแกงปิ้งรสับประด	จังหวัดสตูล
๗๗. เมนูแกงคั่วปลาเมี่ยงใบส้มแป้นขมิ้น	จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายสุรพันธ์ เจริญทรัพย์)

รองอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

รักษาราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม