



ผลงานอันดับ 2

กันแบบอันดับ 2

สร้างรางวัลอันดับ 1

ลิ้นจี่รสของพืชม.

Popular vote

สองอันดับ 1

รางวัลชนะเลิศ

พืชมสร้างชนะเลิศ

ผลงานของพืชม.

พืชมเลิศ

# สวนเซนส์ สไตลิสต์ ศิลปะบนถ้วยไอศกรีม

ISA คองเนิกภาพไม่มองว่าเมืองไทยจะอยู่อย่างไร หากขาดไอศกรีม รสชาติหวานเย็น ตัดอกตัดใจ ทั้งเด็ก ผู้ใหญ่ และคนชรา ทุกวันนี้มีไอศกรีมรสชาติต่างๆ ออกมามากมาย โดยเฉพาะในประเทศไทยของเราผลไม่ตลอดทั้งปี จึงทำให้เกิดการประยุกต์รสชาติไอศกรีมจากผลไม้ไทยอย่างมากมาย ซึ่งถือว่าการสร้างสรรค์ไอศกรีมให้เก๋กรสรชาติใหม่ๆ ขึ้นอย่างที่ไม่ได้จากที่ไหนในโลก

สวนเซนส์ หนึ่งในผู้ผลิตไอศกรีมพรีเมียม ที่อยู่กับคนไทยมาหลายสิบปี จึงเกิดแนวคิดที่จะสร้างสรรค์กิจกรรมดีๆ ให้กับเยาวชนไทยได้ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ด้วยการให้เยาวชนได้มาประกวดฝีมือการสร้างสรรคไอศกรีม ในโครงการ สวนเซนส์ สไตลิสต์ ชาลเลนจ์ 2012 (Swensen's Stylist Challenge 2012) โดยเน้นการให้เยาวชนนำไอศกรีมสร้างสรรค์เป็นเมนูของตนเอง อีกทั้งผลงานของผู้ชนะจะได้รับเลือกเป็นหนึ่งในเมนูของร้านสวนเซนส์ เพื่อนำไปขายได้จริง

สำหรับการแข่งขันในปีนี้นับเป็นปีแรกที่มีการจัดการประกวด แต่ก็มีเยาวชนจากสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศสมัครเข้าร่วมมากกว่า 100 ทีม โดยผ่านการคัดเลือกรอบแรกจำนวน 10 คน ด้วยวิธีการส่งรูปถ่ายพร้อมภาพสเก็ตช์และสูตรเด็ดในการสร้างสรรค์ไอเดียผลงาน ซึ่งผู้ผ่านเข้ารอบทั้งหมดจะต้องมาออกแบบเมนูที่ผ่านการคัดเลือกให้ออกมาได้จริง พร้อมทั้งวิธีการนำเสนอ

วิทยา ลินทราพรพรพร ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด บริษัท สวนเซนส์ (ไทย) ได้กล่าวถึงวัตถุประสงค์ในการจัดงานในครั้งนี้ว่า เวทีนี้นอกจากจะเปิดโอกาสให้น้องๆ เยาวชนได้ใช้ทักษะในการสร้างสรรค์ศิลปะในถ้วยไอศกรีมตามจินตนาการแล้ว กติกาเกณฑ์การตัดสินที่วางไว้ยังเป็นการให้เยาวชนได้เรียนรู้ถึงวิธีการคิด แนวทางการบริหารจัดการธุรกิจ ควบคุมต้นทุนตลอดจนค้นหาจุดเด่นของเมนูจนสามารถสร้างผลกำไรให้ได้ ซึ่งจะส่งผลให้น้องๆ เยาวชนมีความเข้าใจในพื้นฐานและนำไปวางแผนการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารในอนาคต ผมเชื่อมั่นว่า น้องๆ เยาวชนจะมีความภาคภูมิใจที่เมนูสร้างสรรค์ของตัวเองจะได้รับการเลือกให้เป็นเมนูที่นำมาขายจริงของร้านสวนเซนส์ทุกสาขา / สุดท้าย เชฟชุมพล (ชุมพล แจ็งไพร) จากรายการเชฟกระทะเหล็ก กรรมการตัดสินใหญ่ที่ตัดสินให้ผู้ชนะเลิศอันดับ 1 คือ วีรศักดิ์ ไชยทวงศ์ นักศึกษาจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ตกเป็น

ของเพื่อนร่วมสถาบัน กุลกานต์ ชลวาสิน และธัญธร คำโพธิ์โรจน์

ตามด้วยรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ธัญวัฒน์ / นุชอุดม และวราดา ธราราชิตองชัย จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง เช่นเดียวกัน

ปิดท้ายด้วยรางวัลชมเชยเป็นของ กัทราพรศรีหรือวีรศักดิ์ และอวิพล โกรธรรม นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ รางวัลป๊อปปูล่าร์ ไรต์ เป็นของ วรวิญญา วีระศา และปรมรินทร์ เกิดโสภา นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

วีรศักดิ์ เจ้าของรางวัลที่ 1 เผยความรู้สึกหลังจากการแข่งขันในครั้งนี้ว่า รู้สึกตื่นเต้นและดีใจมาก ๆ ครับ เพราะไม่คิดว่าจะได้เป็นผู้ชนะเลิศ เพราะว่าผู้ผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศทั้งหมดที่ผ่านเข้ามาทั้ง 10 ทีม ล้วนแต่มีความสามารถและมีผลงานน่าสนใจทุกคน แต่ก็พยายามทำอย่างเต็มความสามารถ โดยเริ่มมีการเตรียมตัวมาตั้งแต่เปิดรับสมัครเมื่อเดือน มิ.ย. พร้อมเข้าอบรมกับทางสวนเซนส์ ทั้งในเรื่องการทบทวนเทคนิค การจัดจำหน่ายได้จริง ซึ่งทำให้ได้รับแนวทางที่น่าสนใจ และเป็นประโยชน์ต่อไปในอนาคตครับ

จุดเด่นที่ชนะ คิดว่าคงเป็นคอนเซ็ปต์ที่แตกต่าง โดยการนำผลไม้โคอาลามาเป็นจุดเด่น ทั้งนี้เพราะสามารถเข้าถึงได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ รวมไปถึงมีความน่ารักในแบบเฉพาะตัว โดยผมแบ่งคอนเซ็ปต์ออกมาเป็น 3 แบบ คือ โคอาลาที่ชืดใจรสสด, โคอาลาที่ชืดภูเขาไฟ และโคอาลาที่ชืดเกาะน้ำแข็ง เสริมรสชาติความอร่อยด้วยนมข้นหวาน และช็อกโกแลตรสชาตินุ่ม อีกทั้งยังเพิ่มความอร่อยด้วยช็อกโกแลตตัดจี้ และมีการนำทรายโอซี มาสร้างความตื่นตาตื่นใจอีกด้วยครับ

ส่วนรองชนะเลิศอันดับ 1 คือ น้องกุลกานต์ และธัญธร นักศึกษาจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เล่าการแข่งขันในครั้งนี้ให้ฟังว่า เป็นการแข่งขันที่สนุกและมีความสุขมาก ได้เรียนรู้เทคนิคมากมายจากการเวิร์กช็อป จนพัฒนาต่อยอดออกมาเป็นคอนเซ็ปต์สุดท้ายสำหรับในรอบชิง คือ เครบเด็กผสมกับสตรอเบอรี่

จุดเด่นที่เรานำมาใช้ในการแข่งขัน คือ เราได้นำเครบเด็กผสมผสมผสานกับสตรอเบอรี่ เพื่อนำเสนอในเรื่องของความอ่อนนุ่ม และความสดใส โดยเครบเด็กมีความอ่อนนุ่ม เมื่อมาเจอกับสตรอเบอรี่ที่มีความสดใส และนำมาจัดแต่งเป็นชั้นๆ ให้ขัดแย้งกันแต่ดูมีความลงตัว กลายเป็นความโดดเด่นด้านภาพลักษณ์และความลงตัวของสีลิ้นที่สามารถสัมผัสได้จริง

แค่ฟังน้องๆ เล่าคอนเซ็ปต์ก็พาน้ำลายสอถึงไอศกรีมแสนอร่อยกันแล้ว ซึ่งหลังจากจบโครงการ สวนเซนส์ สไตลิสต์ ชาลเลนจ์ 2012 เราจะได้รับประทานไอศกรีมรสชาติแปลกใหม่ หน้าตาน่าลิ้มลองอีกหลายเมนูอย่างแน่นอน เพราะไอศกรีมเหล่านี้เกิดมาจากเวทีให้เด็กรุ่นใหม่ที่มีใจรักด้านศิลปะและไอศกรีม มาสร้างสรรค์จินตนาการถ่ายทอดลงไปด้วยไอศกรีม และมีหรือที่สาวกไอศกรีมจะพลาดเมนูเหล่านี้ไปได้ จึงใจห่มครับ...ท่านนักชิมทั้งหลาย ■

