ปรุง'ลาบหมู'สู่ผลิตภัณฑ์ จัดแพ็กเกจลุยตลาดสแน็ก

เมนูลาบหมูอาหารอีสานจากที่แสนธรรมดา ***พาฝัน สิงห์สุวรรณ*** วัย 27 ปี ชาวขอนแก่น ได้นำมาแปลงโฉมให้เป็นลาบหมูทอดรสชาติจี๊ดจ๊าด ผนวกแพ็กเกจจิ้งทันสมัย ออกตีตลาดวัยรุ่นแบบอาหารรับประทานเล่นหรือสแน็ก ในนาม ***"แจ่มลาบหมูทอด"*** ตลอดกว่า 3 เดือนที่ทดลองผลิตขาย มีลูกค้าให้การตอบรับอย่างมากมาย

หลังจบการศึกษาเอกภาพยนตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พาฝันได้เก็บเกี่ยวประสบการณ์งานด้านออกแบบอยู่กรุงเทพฯ ไม่นาน จึงตัดสินใจกลับมาปักหลักที่บ้านเกิดเมืองขอนแก่น พร้อมกับครอบครัวซึ่งมีพ่อแม่ พี่สาว 2 คน พร้อมใช้พื้นที่หน้าบ้านเปิดเป็นสวนอาหาร ***"ร้านแจ่ม"*** มีเมนูลาบหมูทอดเป็นเมนูแนะนำของร้านจนมีลูกค้าประจำ

"เป็นกิจการของครอบครัว พี่เขยดูงานครัว พาฝันและพี่น้องจะร้องเพลง ช่วยเสิร์ฟ ดูแลลูกค้า ส่วนลาบหมูทอดเป็นสูตรของพี่เขย มีลูกค้าแทบทุกโต๊ะสั่งมารับประทานเป็นกับข้าวและกับแกล้ม เปิดร้านนานกว่า 3 ปี จนเดือนตุลาคมปีที่แล้ว สภาวะเศรษฐกิจซบเซาทำให้ตัดสินใจปิดร้าน" พาฝันเล่า

จากกระแสความต้องการลิ้มรสลาบหมูทอดของลูกค้า พาฝันบอกจึงมีแนวคิดนำมาบรรจุถุง โดยระยะแรกไม่กล้าผลิตเพื่อจำหน่าย เพราะไม่มั่นใจเรื่องการตลาด สถานที่วางขาย จนมีลูกค้าที่ทราบข่าวสั่งออเดอร์ 160 ถุงไปทำบุญ จึงเป็นจุดเริ่มต้นทำขายอย่างจริงจังภายใต้แบรนด์ ***"แจ่มลาบหมูทอด"*** โดยได้รับการสนับสนุนจากครอบครัว

จุดเด่นของลาบหมูทอดคือความแปลกใหม่ รสชาติอร่อย จี๊ดจ๊าด และทำสดใหม่ทุกวัน ซึ่งเธอจะควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน โดยเป็นอาหารและของขบเคี้ยวที่รับประทานเล่นได้เหมือนหมูหยอง หมูแผ่น ควบคู่ไปพร้อมกับการทำตลาดเริ่มจากการจดรายชื่อคนรู้จัก ร้านค้า ร้านอาหาร ร้านกาแฟ ฯลฯ ในเขตเทศบาลนครขอนแก่น รวมทั้งเปิดตัวลงเฟซบุ๊ก ที่สร้างความสนใจให้กลุ่มลูกค้าเป็นอย่างมาก



พาฝัน สิงห์สุวรรณ



"โพสต์ลงหน้าเฟซบุ๊กชื่อ "พาฝัน สิงห์สุวรรณ" เพราะคิดว่าน่าจะเป็นช่องทางการตลาดที่เข้าถึงกลุ่มคนได้ง่าย เร็ว สะดวก โดยเริ่มจากกลุ่มเพื่อนๆแล้วค่อยขยายกลุ่มลูกค้า มีคนให้ความสนใจเยอะ ยอดออเดอร์มาจากทางเฟซบุ๊กเยอะขึ้น"

อีกทั้ง พาฝัน ได้บอกถึงส่วนผสมเครื่องปรุงว่า มีเนื้อหมู ข้าวคั่ว พริก น้ำปลา มะนาว มะกรูด หัวหอม ส่วนขั้นตอนการผลิตเริ่มจากทำหมูเป็นเส้น จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงแล้วนำไปทอด พักให้ลาบเย็นจึงบรรจุถุง ถุงละ 45 กรัม ราคาขายอยู่ที่ถุงละ 45 บาท ในช่วงแนะนำขายอยู่ที่ 5 ถุง 200 บาท สามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องได้ 10 วัน เพียง 1 เดือนแรกที่เปิดตัวมีออเดอร์ให้จัดจำหน่ายส่งทางไปรษณีย์วันละ 100 ห่อขึ้นไป

ความพิถีพิถันและใส่ใจกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน พาฝันจึงเลือกซื้อวัตถุดิบทุกอย่างเอง เพื่อคัดวัตถุดิบที่มีคุณภาพจนมีแผงขายประจำที่สามารถเลือกซื้อได้ ในอนาคตวางแผนปลูกผัก เช่น พริก หอม ใบมะกรูด ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการใช้เป็นส่วนผสมลาบหมูทอดเอง เพื่อจะได้ควบคุมมาตรฐานการผลิตได้ทุกขั้นตอน

"เมื่อเปิดตัวอย่างจริงจัง ทำให้เห็นกลุ่มลูกค้ามากขึ้น เพราะมีคนอิสลามและกลุ่มที่กินอาหารเจ สอบถามถึงลาบปลา ลาบเจ ฯลฯ ทำให้คิดต่อยอดการขยายผลิตภัณฑ์ให้เพิ่มมากขึ้น จึงเริ่มศึกษาสูตรการทำลาบทั้งหมู ปลา ไก่ และเจ อีกทั้งยังได้ศึกษาช่องทางการวางขายยังต่างประเทศด้วย"

สำหรับท่านที่สนใจ ***แจ่มลาบหมูทอด*** แวะซื้อหาได้ที่ 274/2 ถนนกลางเมือง เทศบาลนครขอนแก่น หรือสอบถามที่โทร.08-4400-6066 อีกทั้งสั่งซื้อผ่านทางเฟซบุ๊กก็ได้

● กวินทรา ใจซื่อ ●