

เนชั่นสุดสัปดาห์

The Nation Weekly
Circulation: 300,000
Ad Rate: 450

Section: First Section/-

วันที่: ศุกร์ 6 - พุธที่ 12 ธันวาคม 2556

ปีที่: 22

ฉบับที่: 1123

หน้า: 49(เต็มหน้า)

Col.Inch: 93.29

Ad Value: 41,980.50

PRValue (x3): 125,941.50

คลิป: สีสี่

หัวข้อข่าว: 20 ปี เอเชียติคฯ มอบรางวัลห้วกะทิอัมพวา

20 ปี เอเชียติคฯ มอบรางวัลห้วกะทิอัมพวา



ณัฐพล วิสุทธิไกรสิทธิ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท เอเชียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด ในฐานะผู้ผลิตกะทิและน้ำมะพร้าวส่งออกรายใหญ่ 1 ใน 3 ของประเทศไทย ภายใต้แบรนด์น้ำมะพร้าว COCO, กะทิ Oriental Chef, กะทิ Ampawa, น้ำมะพร้าว My Way, นมมะพร้าว Milky COCO และ น้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม COCOMAX จึงจัดกิจกรรมภายใต้โครงการเอเชียติคฯ 20 ปี We Love Ampawa เพื่อตอบแทนชาวจุมนชนและลูกหลานอัมพวา รวมถึงเปิดเวทีให้เยาวชนทั่วประเทศได้แสดงความรู้ความสามารถ ด้วยการส่งผลงานเข้าประกวดผ่านมุมมองที่มีต่อมะพร้าวไทย พร้อมจัดงานมอบรางวัล 'ห้วกะทิอัมพวา' ขึ้นที่โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ สยามสแควร์ โดยจัดขึ้นทั้งหมด 4 กิจกรรม



กิจกรรมแรก ได้แก่ การจัดประกวดเรียงความสำหรับนักเรียนชั้นประถมปีที่ 4-6 ในเขตอำเภออัมพวา ในหัวข้อ 'มะพร้าวเพื่อนยาก' ผู้ชนะรับทุนการศึกษาเป็นจำนวน 10,000 บาท, 7,000 บาท, 5,000 บาท และมีรางวัลชมเชยรางวัลละ 2,000 บาท อีก 5 รางวัล ซึ่งกิจกรรมเรียงความได้ประกาศผลและมอบรางวัลเสร็จสิ้นไปแล้ว ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2556 ที่ผ่านมา และบริษัทฯ ได้นำเนื้อหา พร้อมกับภาพประกอบบางส่วน มาจัดทำเป็นสมุดบันทึกสำหรับแจกในปีใหม่นี้



กิจกรรมอีกสามอย่างที่เหลือ คือ การจัดประกวดในระดับอุดมศึกษา ได้แก่ 1.ประกวด Sketch Design เครื่องปอกมะพร้าว 2.ประกวดหนังสือแนวคิด 'มะพร้าวกับคนไทย' และ 3.โครงการแข่งขันการคิดสูตรอาหารไทยจากกะทิอัมพวา ทั้งสามโครงการมีผู้ชนะรวม 27 คนจาก 17 รางวัล โดยมาจากมหาวิทยาลัยทั่วประเทศ และตัดสินโดยคณะกรรมการที่มีชื่อเสียงและเป็นผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้น ๆ

โครงการ Sketch Design เครื่องปอกมะพร้าว ผู้ชนะได้รับโล่เกียรติคุณและทุนการศึกษา 20,000 บาท, 10,000 บาท, และ 7,000 บาท ตามลำดับ โดยรางวัลชนะเลิศได้แก่ นางสาวรพีพร พิมพ์ทอง คณะวิศวกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฉบับสุดสัปดาห์

The Nation Weekly
Circulation: 300,000
Ad Rate: 450

Section: First Section/-

วันที่: ศุกร์ 6 - พุธที่ 12 ธันวาคม 2556

ปีที่: 22

ฉบับที่: 1123

หน้า: 49(เต็มหน้า)

Col.Inch: 93.29

Ad Value: 41,980.50

PRValue (x3): 125,941.50

ศิลปิน: สีสี่

หัวข้อข่าว: 20 ปี เอเชียติคมมอบรางวัลห้วกะทิอัมพวา



รางวัลชนะเลิศสำหรับโครงการประกวดหนังสือ เรื่อง มะพร้าวกับคนไทย รับผิดชอบต่อคุณ และทุนการศึกษา 30,000 บาท 20,000 บาท และ 10,000 บาทตามลำดับ รางวัลชนะเลิศได้แก่ ผลงานเรื่อง ขนมหอมเยิ้ม ที่มิโลเคชั่น ถูกนำท่วมฉับพลันอีก 2 วันจะถึงวันถ่าย โดยนางสาววิสาธรณ์ ศรีโล และนางสาวศศิญา สมบัติธรรม

ราชภัฏเชียงใหม่ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 'เมนูกะทิอัมพวาเชื่อมสัมพันธ์ภาพข้ามขอบฟ้า' ของนายฉัตรชัย พุกขารัตนนนท์ สาขาอุตสาหกรรมอาหาร และบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 'เมนูพะลึงะทิอัมพวา' ของนายรัชภูมิ สอนศรี สาขาโภชนาการ และการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ส่วนรางวัลชมเชยมี 3 รางวัล ได้รับทุนการศึกษา 5,000 บาท ได้แก่ 'เมนูไก่ย่างกะทิอัมพวา' ของนางสาวณัฐพร อินทนิล สาขาเกษตรศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 'เมนูต้มยำไก่สไตล์กะทิอัมพวา' ของนายอานันท์ ศิลป์สรวิทย์ สาขาอาหาร และโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ 'เมนูยำทวายกะทิอัมพวา' ของนายจิรภัทร พูลวงศ์ สาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา



ส่วนผู้ชนะเลิศในโครงการประกวดสูตรทำอาหาร จากกะทิอัมพวาเป็นส่วนผสม รับผิดชอบต่อคุณ และทุนการศึกษา 30,000 บาท 20,000 บาท และ 10,000 บาทตามลำดับ รางวัลชนะเลิศได้แก่ 'เมนูข้าวซอยเขียวหวานกะทิอัมพวา' ของนายณัฐกัณฑ์ ใจเด็ย สาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รหัสข่าว: C-131206032023 (6 ธ.ค. 56/06:20)

หน้า: 2/2