

ของดี แม่บุญเด่น



กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1

- จังหวัดราชบุรี
- จังหวัดกาญจนบุรี
- จังหวัดสุพรรณบุรี



เวงดี เหมเด่น

กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1



คำนำ

กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 ประกอบด้วย จังหวัดราชบุรี จังหวัดกาญจนบุรี และ จังหวัดสุพรรณบุรี มีสภาพภูมิประเทศที่เหมาะสมแก่การทำการเกษตรและปศุสัตว์ รวมทั้งเป็นที่ตั้งของ อุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกอย่างครบวงจร มีศักยภาพในการพัฒนา เพื่อเป็นศูนย์กลาง ด้านการค้า และการค้าชายแดนที่สำคัญของประเทศ นอกจากนี้แล้ว กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 ได้ชื่อว่า “ดินแดนมหัศจรรย์แห่งสายน้ำและขุนเขา” มีจุดเด่นเรื่องความหลากหลายของแหล่งท่องเที่ยว และมีทุนทางวัฒนธรรม ทั้งเรื่องของประวัติศาสตร์โบราณคดี สถาปัตยกรรม วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา รวมถึงวิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลาย สามารถสร้างสรรค์ ต่อยอดให้เกิดการท่องเที่ยว ที่หลากหลายในทุกมิติ

ดังนั้น เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยว โดยการนำทุนทางวัฒนธรรม ในพื้นที่มากระตุ้นการท่องเที่ยวและตอบโต้ภัยความต้องการของนักท่องเที่ยว เสริมสร้างเศรษฐกิจฐานราก กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 จึงได้รวบรวมเมนูอาหารเด่นจากร้านอาหารชื่อดังของแต่ละจังหวัด ของฝากของที่ระลึกประจำจังหวัด รวมถึงแหล่งท่องเที่ยวที่โดดเด่นของแต่ละพื้นที่ ไว้ในหนังสือ ของดี เมนูเด่น กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 โดยรวบรวมข้อมูลของจังหวัดราชบุรี จังหวัดกาญจนบุรี และจังหวัดสุพรรณบุรี เนื้อหาในแต่ละจังหวัด ประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 เมนูเด่น ร้านดัง รวบรวมเมนูอาหารขึ้นชื่อ อาหารยอดนิยม และเป็นที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยว จากร้านอาหารชื่อดัง ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของแต่ละจังหวัด ส่วนที่ 2 ของดี ของเด่น แนะนำของฝากของที่ระลึกให้นักท่องเที่ยว ซื้อกลับบ้าน และส่วนที่ 3 สถานที่ท่องเที่ยว แนะนำสถานที่ท่องเที่ยวโดดเด่นประจำจังหวัดที่นักท่องเที่ยว ห้ามพลาด

กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 หวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ รวมถึงนักท่องเที่ยวที่ต้องการเดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่ได้เลือกทานอาหารขึ้นชื่อของแต่ละจังหวัด เลือกซื้อของฝากของที่ระลึก ตอบโต้ภัยความต้องการของนักท่องเที่ยว ซึ่งจะทำให้เกิดการท่องเที่ยว เชื่อมโยงในพื้นที่อย่างยั่งยืนต่อไป



(นายเกียรติศักดิ์ ตรงศิริ)
ผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี
หัวหน้ากลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1

จังหวัดราชบุรี

เมนูเด่น ร้านดัง

7

เปิดพระโล้ ร้านแม่พยอม

8

ไถ่อย่างบางตาล ร้านไถ่อย่างบางตาลแจ้วแหว

9

หมูหัน ร้านซ้อเจลหมูหัน

10

ขาหมู ร้านจันทร์เจริญ

11

เนื้อต้มบ้านสิงห์ ร้านเนื้อต้มแม่สมร

12

แกงกะลากรูป ร้านเจ็ทหน้าคาเฟ่

13

ผัดเผ็ดหมูป่า ร้านอาหารหมูป่า

14

ยำผักกูดทรงเครื่อง ร้านครัวม่อนไข่

15

ข้าวคลุกกะปิ ร้านซุนเซ่ง

16

ข้าวหมูแดง หมูกรอบ ร้านโอชา

17

ก๋วยเตี่ยวหมูทุบ ร้านก๋วยเตี่ยวนางงาม (ลิมมู่เฮง)

18

ก๋วยเตี่ยวไข่ ร้านคุณหม่อม

19

ผัดไทยกุ้งสด ร้านวันเพ็ญ

20

ก๋วยเตี่ยว ร้านป่าห่อ

21

บะหมี่เกี๊ยว ร้านกำเซ่ง

22

ก๋วยเตี่ยวสุโขทัย ร้านฮั่งซัง

23

ปอเปี๊ยะ ร้านเจ้าวง

24

ข้าวเหนียวหมูห่อใบตอง ตลาดโอ๊ะป่อย

25

โรตีสีกรอบ ร้านโรตีสีอารีย์

26

ไอศกรีมไข่หมก ร้านเด่นไทยไอศกรีม

27

ของดี ของเด่น

29

สถานที่ท่องเที่ยว

37

จังหวัดกาญจนบุรี

เมนูเด่น ร้านดัง

47

แกงป่าไก่ ร้านครัวขาม อาหารป่า No.1

48

แกงคั่วหอยจู้บ ร้านครัวซุกโดน

49

แกงป่าปลาคัง ร้านไผ่ริมแคว

50

ต้มยำปลาคัง ร้านไผ่ริมแคว

51

แกงส้มถั่วเน่า ร้านแม่น้อยแกงป่า

52

แกงป่าไก่ไทย ร้านศิริธารา

53

ไก่ไทยต้มน้ำปลา ร้านไทยเสรี

54

ยำเห็ดโคน ร้านน้องเอ

55

กบทอดกระเทียม ร้านเก็ชิว

56

ปลาแรดทอดน้ำปลา ร้านสามประสบ

57

ปลาเค็มทอดน้ำปลา ร้านไทยเสรี

58

ส้มตำทอด ร้านแซ่บแซ่บ

59

ผัดเผ็ดหมูป่า ร้านชัยแกงป่า

60

ผัดเผ็ดกระดูกอ่อนใบยี่หระ ร้านครัวอองค

61

ของดี ของเด่น

63

สถานที่ท่องเที่ยว

71

จังหวัดสุพรรณบุรี

เมนูเด่น ร้านดัง

79

กุ้งทอดเกลือ ร้านแม่บัว

80

กุ้งทอดซอสมะขาม ร้านกุ้งเป็น (เจ๊เน้ย)

81

ข้าวหน้ามันกุ้ง ร้านกาแฟ เมืองเหนือ

82

ปลาช่อนนอบฟาง ร้านสุรชัยปลาเผา

83

ปลาช่อนลุยสวน ร้านขนานน้ำ

84

ปลากะพงราดน้ำปลา ครัวลุงบิน

85

ผัดไทย ร้านจงเจริญ

86

ออส่วน ร้านนพรัตน์ภัตตาคาร

87

ไก่อบฟางโพธิ์พระยา ร้านไก่อบฟาง โพธิ์พระยา เจ้าเก่า

88

ผัดฉ่าปลาคัง ร้านอาหารเรือนแพครัวสุพรรณ

89

ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ร้านน้องแตง

90

ผัดเผ็ดปลาไหล ร้านแซ่บยกครัว

91

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน ครัวผู้ใหญ่เงาะ

92

ไข่ตุ๋นทะเลหม้อไฟ Karawek Bar & Restaurant

93

ของดี ของเด่น

95

สถานที่ท่องเที่ยว

105

จังหวัดราชบุรี

เมนูเด่น ร้านดัง





เปิดพะไล ร้านแม่พยอม

เปิดพะไล เมนูอาหารที่ส่วนใหญ่มีสูตรเฉพาะของทางร้าน ซึ่งแต่ละร้านจะมีที่เด็ดเรียกลูกค้า แน่นนอนว่ามาจังหวัดราชบุรี เปิดพะไลร้านเด็ดร้านดังประจำอำเภอบางแพ ที่เปิดมานานก็ต้องร้านแม่พยอม เปิดพะไลของที่นี่ เนื้อนุ่มเปื่อยกำลังดี ไม่มีกลิ่นสาบ หอมกลิ่นเครื่องเทศ มีทั้งแบบราดข้าว หรือเปิดสับแยกจานก็ได้ นอกจากนี้ยังมีเมนูเด็ดอื่น ๆ เช่น ข้าวหน้าเป็ด

ก้วยเตี่ยวเป็ด ผัดไทยไร้เส้น ต้มยำรสจัดจ้าน ร้านแม่พยอม ตั้งอยู่เลขที่ 3335 ตำบลโพหัก อำเภอบางแพ จังหวัดราชบุรี โทร. 0 3238 7090, 06 2367 9660



Scan for Location



ไถ่ย่างบางตาล ร้านไถ่ย่างบางตาลแจ้วแห้ว

เมนูเด็ดขึ้นชื่อของหมู่บ้านบางตาล ตำบลหนองกบ อำเภอบ้านโป่ง เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ทั้งยังได้รับคัดเลือกให้เป็นเมนูเชิดชูอาหารถิ่นของจังหวัดราชบุรี ประจำปี 2567 มีเอกลักษณ์โดดเด่น สูตรเด็ดของไถ่ย่างบางตาลคือ ไถ่ย่างเนื้อสีเหลือง หมักด้วยเครื่องเทศ และสมุนไพรหลายชนิด หลัก ๆ คือ กระเทียมไทย พริกไทยเม็ด และขมิ้น จึงมีรสชาติเข้มข้น เผ็ดร้อนย่างไฟอ่อนด้วยเตาถ่านทำให้เนื้อไถ่สุกทั่วกัน และซुकกลิ่นหอมของเครื่องเทศได้เป็นอย่างดีทานกับข้าวเหนียวร้อน ๆ อร่อยลงตัว มีให้เลือกหลายร้าน ร้านที่แนะนำคือ ร้านไถ่ย่างบางตาลแจ้วแห้ว ตั้งอยู่ที่ตำบลหนองอ้อ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี โทร. 08 4412 2235



Scan for Location



หมูหัน ร้านชื่อเลหมูหัน

หมูหัน เมนูอาหารจีนที่หลายคนชื่นชอบ โดยร้านดังของจังหวัดราชบุรีที่มีเมนูเด็ด คือ ร้านชื่อเลหมูหัน จุดเด่นของที่นี่ คือ หนังกกรอบ เนื้อสุกฉ่ำทั่วทั้งตัว กลิ่นหอมเครื่องเทศแบบไทยรสชาติกลมกล่อมด้วยสูตรหมักของทางร้าน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสแซ่บ ทางร้านเปิดให้สั่งจองล่วงหน้าแบบ Delivery เท่านั้น ร้านตั้งอยู่เลขที่ 219 ตำบลหนองอ้อ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี โทร. 09 2968 8124, 09 5580 2742 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

Facebook : ชื่อเลหมูหัน Delivery, Line : jee-moho



Scan for Location



ขาหมู ร้านจันทร์อารีย์

ชุมชนจีนและห้วยกระบอกเป็นชุมชนจีนและที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศไทยและโดดเด่นเรื่องอาหารจีนและสูตรต้นตำรับดั้งเดิม เมนูเด็ดห้ามพลาด คือ ขาหมู เนื้อนุ่ม น้ำใส เค็มหวานกำลังดี ไม่เลี่ยน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด นอกจากนี้ยังมีเมนูห้ามพลาดอีกหลายเมนู เช่น กระเพาะหมูตุ๋นยาจีน กระเพาะหมูผัดเคี้ยวฉ่ำ คากิ ซอยก๊วยตัน สามชั้น ร้านตั้งอยู่บริเวณตลาดห้วยกระบอก เลขที่ 361 ตำบลกรับใหญ่ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี โทร. 08 1446 8907



Scan for Location



เนื้อต้มบ้านสิงห์ ร้านเนื้อต้มแม่สมร

เนื้อต้มบ้านสิงห์ เมนูอาหารพื้นถิ่นขึ้นชื่อของตำบลบ้านสิงห์ อำเภอโพธาราม ที่ห้ามพลาดใช้เนื้อวัวสดมาลวกและเครื่องในวัวต้ม นำมาปรุงรสแบบต้มยำ ใส่ข่า ตะไคร้ซอย พริกขี้หนูสด มะนาวสด โรยด้วยใบกะเพราและผักชีฝรั่ง ปรุงรสแบบขมต่อขม รสชาติจัดจ้านคล้ายต้มยำน้ำใส ซึ่งมีให้เลือกหลายร้าน ร้านที่แนะนำคือร้านเนื้อต้มแม่สมร ปัจจุบันเปิดกิจการเป็นรุ่นที่ 3 สูตรเด็ดของทางร้าน คือ เนื้อต้มที่หมักด้วยสูตรดั้งเดิมและเป็นสูตรเฉพาะของทางร้าน เนื้อวัวนุ่ม ๆ ปรุงด้วยเครื่องต้มยำแบบน้ำใส รสชาติกลมกล่อม ไม่มีกลิ่นคาว นอกจากนี้ยังมีเมนูแนะนำอีก เช่น ต้มแซบเนื้อ ลวกจิ้มเนื้อ ผัดกะเพราเนื้อ เล้งแซบ ร้านตั้งอยู่บริเวณสะพานขาว ถนนเพชรเกษม ตำบลบ้านสิงห์ อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โทร. 08 6763 3080



Scan for Location



แกงกะลากรูบ ร้านเจี๊หน่าคาเฟ่

แกงกะลากรูบ ได้รับคัดเลือกให้เป็นเมนูเชิดชูอาหารถิ่นของจังหวัดราชบุรี ประจำปี 2566 เป็นอาหารดั้งเดิมที่หาทานยาก เนื่องจากมีวิธีการทำที่ยุ่งยาก หลายขั้นตอน ลักษณะพิเศษของแกงกะลากรูบ คือ การนำมะพร้าว น้ำหอมที่กะลายังไม่แข็งมาเป็นวัตถุดิบหลัก ผสมกับพริกแกงแบบดั้งเดิมและหมูย่าง ปรุงให้ได้รสชาติเข้มข้นด้วยเครื่องปรุงและกะทิแบบแกงเผ็ด เป็นอีกหนึ่งเมนูที่สร้างกระแสความต้องการลิ้มลองรสชาติแบบดั้งเดิม ร้านแนะนำคือร้านเจี๊หน่าคาเฟ่ ตั้งอยู่เลขที่ 67 ตำบลวัดเพลง อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี โทร. 09 7957 6138, 09 8453 8565



Scan for Location



ผัดเผ็ดหมูปลา ร้านอาหารหมูปลา

ผัดเผ็ดหมูปลา อาหารสำหรับผู้ที่ยื่นชอบรสชาติเข้มข้นจัดจ้าน ไม่ค่อยมีขายตามร้านอาหารทั่วไป ต้องเป็นร้านที่ขายเฉพาะอาหารปลา ซึ่งพลาดไม่ได้กับร้านอาหารหมูปลา ร้านอาหารเก่าแก่ของอำเภอจอมบึง บรรยากาศสบาย ๆ ที่เด็ดของร้านต้องยกให้ ผัดเผ็ดหมูปลา ที่ใช้หมูปลาแท้รสชาติกลมกล่อม หอมเครื่องพริกแกง ไม่เผ็ดจนเกินไป หรือหากใครชอบรสจัดแจ้งทางร้านได้ มีเมนูอาหารแนะนำอื่น ๆ เช่น เนื้อทอดน้ำปลา มะระผัดไข่ ยำตะไคร้ กบทอดกระเทียม แกงป่าเนื้อ ปลาช่อนผัดขึ้นฉ่าย ร้านตั้งอยู่ตำบลจอมบึง อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี โทร. 08 9254 1569



Scan for Location



ยำผักกูดทรงเครื่อง ร้านครัวหม่อนไซ้

ผักกูด ผักสมุนไพรพื้นบ้าน มีรสจัดอมหวานและกรอบ ยอดอ่อนและใบอ่อนนิยมนำมาบริโภค โดยนำมาปรุงเป็นอาหารได้หลากหลาย โดยเฉพาะเมนูยำ เมนูนี้ต้องร้านครัวหม่อนไซ้ ความพิเศษอยู่ที่ใช้ผักกูดสดใหม่ กรอบ คลุกด้วยน้ำยำสามรส เผ็ด เปรี้ยว หวาน และส่วนผสมอื่น ๆ เน้นเต็มจาน ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ อร่อยลงตัว เสริมพร้อมเมนูแนะนำอื่น ๆ ก็อร่อยไม่แพ้กัน เช่น แกงส้มชะอมไข่กุ้ง ปีกไก่ทอดเกลือ ไข่ตุ๋น ต้มจืด เต้าหู้หมูสับ ใส่สาหร่าย เมนูปลาต่าง ๆ ร้านตั้งอยู่ เลขที่ 256/4 หมู่ 3 ตำบลสวนผึ้ง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี โทร. 08 6173 5762



Scan for Location



ข้าวคลุกกะปิ ร้านขุนเชิง

ข้าวคลุกกะปิ เมนูอาหารจานเดียว เครื่องเยอะ ความพิเศษของเมนูนี้อยู่ที่ข้าวผัดกะปิ กลิ่นหอม และหมูหวานที่ออกรสเค็ม ๆ หวาน ๆ เสิร์ฟพร้อมกับเครื่องมากมายกินเข้ากันลงตัวมาก โดยเมนูนี้เป็นเมนูเด็ดของร้านขุนเชิง ซึ่งเป็นร้านอาหารเก่าแก่ที่เปิดมานานกว่า 35 ปี จุดเด่นอยู่ที่ทางร้านยังใช้เตาถ่านในการทำ หอมกะปิ กลิ่นไม่แรง และที่สำคัญให้เครื่องเยอะ นอกจากนี้ยังมีเมนูแนะนำอีกหลายเมนู เช่น ข้าวซีโครงหมู มะระยัดไส้ ไก่ตุ๋นยาจีน หมูกรอบฮ่องกง ปัจจุบันร้านขุนเชิงเปิดให้บริการ 3 สาขา สาขาแรกตั้งอยู่บริเวณถนนศรีสุริยวงศ์ แยกตระการ โทร. 0 3233 7270 สาขาที่ 2 บริเวณแยกเขาสูง โทร. 06 3083 1666 และสาขาที่ 3 บริเวณตลาดศรีเมือง โทร. 09 1916 6665



Scan for Location



ข้าวหมูแดง หมูกรอบ ร้านโอชา

ข้าวหมูแดง หมูกรอบ อาหารหาทานง่ายของคนไทย ข้าวหมูแดงน้ำราดต้องเด็ด หมูกรอบที่ดีหนังต้องกรอบ ซึ่งเมื่อมาถึงจังหวัดราชบุรี ต้องลองข้าวหมูแดง หมูกรอบ ร้านโอชา ร้านอาหารชื่อดังที่เปิดมานาน เมนูเด็ดคือ หมูแดงเนื้อนุ่ม ราดด้วยน้ำแดงที่หวานซ่อนเค็มครบรส ข้าวหมูกรอบที่กรอบกำลังดี ไม่เหนียว ไม่แข็งเกินไป เสิร์ฟพร้อมกับน้ำพริกเผาสุดเฉพาะของทางร้านรสชาติเผ็ดนิด ๆ อร่อยลงตัว นอกจากนี้แล้วยังมี เกี้ยวน้ำ บะหมี่เกี้ยว ใส่หมูแดง หมูกรอบ ก็อร่อยไม่แพ้กัน ร้านตั้งอยู่เลขที่ 77 ตำบลโพธาราม อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โทร. 0 3223 2158



Scan for Location



ก๋วยเตี๋ยวหมูทูป ร้านก๋วยเตี๋ยวนางงาม (ลิ้มมุ่ยเอง)

ก๋วยเตี๋ยว เมนูอาหารจานเดียว มีเอกลักษณ์ด้วยเส้นที่หลากหลาย มีทั้งแบบน้ำ แบบแห้ง แบบผัด จึงถือเป็นอาหารทางเลือกที่ทานไม่อ้วน ผู้ที่ชื่นชอบบะหมี่ พลาดไม่ได้กับร้านก๋วยเตี๋ยวนางงาม (ลิ้มมุ่ยเอง) ร้านบะหมี่เก่าแก่ของอำเภอบ้านโป่ง จุดเด่นของก๋วยเตี๋ยวหมูทูป คือ เส้นบะหมี่ทำเอง ด้วยวิธีดั้งเดิม หมูทูปนุ่มอร่อยแผ่นใหญ่ หรือจะเป็นหมูแดงที่ย่างด้วยเตาถ่าน กลิ่นหอม เสิร์ฟพร้อมกับ กากหมู และสาหร่าย ทำให้ได้รสชาติที่ลงตัวเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ร้านตั้งอยู่บริเวณ

ถนนทรงพล ตำบลบ้านโป่ง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี
โทร. 08 1857 6127, 08 6556 6805



Scan for Location



ก๋วยเตี๋ยวไข่ ร้านคุณแห่ม่ม

ก๋วยเตี๋ยวไข่ เมนูอาหารจานเดียว แต่มีความพิเศษ เป็นหนึ่งเมนูห้ามพลาดของ จังหวัดราชบุรี ร้านเก่าแก่ก็ต้องร้านคุณแห่ม่ม สืบทอดสูตรกันมานานกว่า 3 รุ่น จุดเด่นจะอยู่ที่ไข่เป็ด ต้มสุกยางมะตูม สีสวยงามกิน น้ำซุปรเข้มข้น รสชาติกลมกล่อม แทบไม่ต้องปรุงเพิ่ม เสิร์ฟพร้อม ไก่สับ หมูแดง ปลาเส้น ไข่เจียวฝอย อร่อยลงตัว ร้านตั้งอยู่ติดกับ โรงพยาบาลมหาชัยพร้อมแพทย์ ถนนเพชรเกษม ตำบลหน้าเมือง อำเภอมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี โทร. 08 1944 5406



Scan for Location



ผัดไทยกุ้งสด ร้านวันเพ็ญ

ผัดไทยกุ้งสด อาหารจานเด็ดของไทย ด้วยรสชาติที่เข้มข้นแต่รสไม่จัด จึงเป็นที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยวต่างชาติ ดังไกลทั่วโลก และพลาดไม่ได้กับเมนูดังของอำเภอดงเพรง คือ ผัดไทยโบราณเส้นจันท์เหนียวนุ่ม น้ำซอสจัดจ้าน เปรี้ยวหวานกลมกล่อม แบบไม่ต้องปรุงเพิ่ม กุ้งน้อย เสิร์ฟพร้อมกุ้งสดตัวใหญ่ เต้าหู้ กุ้งแห้ง ไข่ หรือสั่งเป็นผัดไทยห่อไข่ก็มีให้เลือก ทานกับ หัวปลี ใบกุยช่าย ถั่วงอกสด ๆ เข้ากันที่สุด ร้านแนะนำ คือ ร้านวันเพ็ญ ตั้งอยู่บริเวณทางเข้าวัดปราโมทย์ 57 หมู่ 1 ตำบลเกาะศาลพระ อำเภอดงเพรง จังหวัดราชบุรี โทร. 08 9532 1707



Scan for Location



ก๋วยเตี๋ยว ร้านปากท่อ

ก๋วยเตี๋ยวชื่อดังของอำเภopakท่อ เปิดมานานมากกว่า 60 ปี ความโดดเด่นของก๋วยเตี๋ยว คือ หมูตุ๋น หรือเนื้อตุ๋น จะมีความนุ่มละมุนมาก น้ำซุปสูตรเฉพาะของทางร้านเข้มข้น หอมกลมกล่อม ใช้ผักค่น้ำกรอบใส่ในก๋วยเตี๋ยว ทานคู่กับกากหมูที่ร้านทอดเองเข้ากันมากร้านตั้งอยู่ เลขที่ 4 หมู่ 3 ซอยโพธิ์แก้ว ตำบลปากท่อ อำเภopakท่อ จังหวัดราชบุรี โทร. 08 4009 4710



Scan for Location



บะหมี่เกี๊ยว ร้านกำเซ่ง

บะหมี่เกี๊ยว เมนูยอดนิยมของคนไทย หาทานง่าย แต่ที่แนะนำคือ ร้านกำเซ่ง ร้านบะหมี่ต้นตำรับวางดังแท้ เปิดขายตั้งแต่ปี พ.ศ. 2477 จุดเด่น คือ เส้นบะหมี่ทำเองวันต่อวัน ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ใส่ผงชูรส น้ำซุปหอม หวานกลมกล่อม ทำให้บะหมี่อร่อยทุกเมนูไม่ว่าจะเป็นบะหมี่เกี๊ยว เกี๊ยวน้ำ บะหมี่แห้งหมูแดง บะหมี่เกี๊ยวสามกษัตริย์ ร้านตั้งอยู่ข้างตำรวจภูธร จังหวัดราชบุรี ถนนนิคมพัฒนา ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี โทร. 09 3264 9856



Scan for Location



ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ร้านอั้งซ่ง

ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย เมนูอาหารที่หาทานได้ทั่วไป มีให้เลือกหลายร้านรสชาติเด็ดโดนใจถึงเครื่องถึงรส ที่แนะนำคือ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ร้านอั้งซ่ง จุดเด่นของที่นี่ คือ มีครบรส เปี้ยวหวาน เค็ม เผ็ด น้ำซุปลมกล่อม เครื่องเยอะเต็มชาม รสชาติดีไม่ต้องปรุงเพิ่มก็อร่อย แตกต่างจากก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยสูตรทั่วไปที่มักจะมีรสหวานนำ เส้นบะหมี่ของทางร้านทำเอง เหนียวนุ่มไม่เหมือนใคร เมนูอื่น ๆ ก็เด็ดไม่แพ้กัน เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ลูกชิ้นหมูปิ้งกับน้ำจิ้มรสเด็ด อร่อยลงตัว ร้านตั้งอยู่ที่บริเวณถนนมนตรีสุริยวงศ์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี โทร. 09 2558 5594



Scan for Location



ปอเปี๊ยะ ร้านเจ๊อว

ปอเปี๊ยะ เป็นอาหารว่างเมนูทานเล่น มีหลากหลายไส้ให้เลือกอร่อย ไม่ว่าจะเป็น หมูสับ วุ้นเส้น กุ้ง ผัก หรือชีส รวมไปถึงแบบเจ หากพูดถึงร้านปอเปี๊ยะของจังหวัดราชบุรี ก็จะต้องนึกถึงร้านเจ๊อว ร้านปอเปี๊ยะทอดในซอยเล็ก ๆ มีเฉพาะไส้หมูสับ จุดเด่นคือ ปอเปี๊ยะทอดชิ้นไม่ใหญ่ ทานหมดได้ทั้งชิ้นในคำเดียว แป้งกรอบนาน ร้านจะทอดเมื่อสั่งเท่านั้น ทานตอนร้อน ๆ พร้อมกับน้ำจิ้มสูตรเฉพาะของทางร้านยิ่งอร่อยเพลินจนต้องสั่งเพิ่ม ร้านตั้งอยู่ในซอยราษฎร์ยินดี 1

ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี โทร. 09 5196 9634



Scan for Location



ข้าวเหนียวหมูทอดใบตอง ตลาดไฉ่ป๋อย

ตลาดไฉ่ป๋อย เป็นตลาดเช้าริมธารลำน้ำภาชี มีอาหารให้เลือกชิมหลากหลายเมนู แต่ที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ คือ ข้าวเหนียวหมูทอดใบตอง มีทั้งแบบหมูปิ้งและหมูทอด ห่อด้วยใบตอง ประดับด้วยดอกไม้สวย ๆ เป็นที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้แล้วยังมีเมนูอาหารห้ามพลาด เช่น ผัดไทย ขนมจีนหยวกกล้วย ข้าวแดกงา เมี่ยงถั่วดาวอินคา ขนมใส่ไส้ ขนมต้ม ขนมน้ำผึ้ง ข้าวยาสมุนไพร ข้าวเกรียบปากหม้อ ตลาดไฉ่ป๋อยตั้งอยู่ บ้านท่ามะขาม ตำบลตะนาวศรี อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี



Scan for Location



โรตีกกรอบ ร้านโรตืออริย์

โรตีสี่หนึ่งในเมนูขนมหวานที่หลายคนชื่นชอบ โรตี้ทำจากแป้ง แล้วนำไปทอดใส่ไข่ใส่กล้วย แล้วนำไปราดนม น้ำตาล ตามชอบ รสชาติอร่อยสุด ๆ โดยเมื่อมาจังหวัดราชบุรี แนะนำว่า ต้องมาลองโรตีกกรอบ ร้านโรตืออริย์ ซึ่งมีลักษณะพิเศษไม่เหมือนเจ้าอื่น นอกจากชิ้นเล็กพอดีคำ ยังทอดจนกรอบ และที่สำคัญกรอบนาน มีท็อปปิ้งให้เลือกหลากหลาย ทั้งแบบนม น้ำตาล หรือ จะใส่ไข่ กล้วย มะพร้าว ข้าวโพด ใส่น้ำมัน ๆ เปิดขายช่วงเย็นถึงประมาณเที่ยงคืน เป็นรถเข็นอยู่ บริเวณสถานีรถไฟ ถนนคทธาร ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี โทร. 09 9083 1541



Scan for Location



ไอศกรีมไข่หมก ร้านเด่นไทยไอศกรีม

ไอศกรีมขนมหวานที่ทำจากครีม นม น้ำตาล ผสมกันแล้วปั่นให้ขึ้นในอุณหภูมิต่ำ เติมนรส สี และกลิ่นต่าง ๆ เป็นที่ชื่นชอบของใครหลายคน หากนึกถึงร้านขนมหวานของจังหวัดราชบุรี ห้ามพลาดร้านเด่นไทยไอศกรีม เมนูที่ขึ้นชื่อคือ ไอศกรีมไข่หมก เป็นไอศกรีมกะทิมะพร้าวอ่อน หมกไข่แดงลงไปทั้งลูก โรยฝอยทอง ข้าวโพด และถั่วลิสง รสชาติเข้มข้นหวานมันเป็นเอกลักษณ์ ทางร้านเน้นทำสดใหม่ทุกวัน นอกจากนี้ยังมีไอศกรีม และเมนูแนะนำอื่น ๆ อีกหลายเมนู เช่น ไอศกรีมฝอยทอง ไอศกรีมแฟนตาซี โซดาลอยไอศกรีม เฉาก๊วยไอศกรีม แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน เต้าหู้นมสด น้ำปั่น น้ำผลไม้สดก็อร่อยไม่แพ้กัน ร้านตั้งอยู่บริเวณตลาด สนามหญ้า ถนนวรเดช ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี โทร. 08 6814 8916, 06 2941 6596



Scan for Location

จังหวัดราชบุรี

ของดี ของเด่น



● ไชโป

ไชโป๊ ของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดราชบุรี ทำจากหัวไชเท้าคัดพิเศษคุณภาพดี ผ่านกระบวนการดองแบบพิเศษ มีเอกลักษณ์เด่นคือ สด ฉ่ำ กรอบ อร่อย มีให้เลือกทั้งไชโป๊หวาน ไชโป๊เค็ม และมีหลากหลายแบบ เช่น แบบหั่ว แบบฝอย (หรือเส้น) แบบลูกเต๋า แบบสับละเอียด แบบแวน สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายเมนู เช่น ไชโป๊ผัดไข่ ไช้เจียวไชโป๊ แกงจืดไชโป๊ นำไปใส่ผัดไทย หรือทำไส้ขนมต่าง ๆ เป็นต้น เหมาะสำหรับซื้อเป็นของฝาก มีให้เลือกหลายยี่ห้อ ทุกยี่ห้อให้ความสำคัญกับคุณภาพวัตถุดิบ ความสะอาด และสุขอนามัย จนกลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดราชบุรี สามารถเลือกซื้อได้ตามร้านขายของฝากในจังหวัดราชบุรี



● เต้าหู้ดำ โพธาราม

เต้าหู้ดำ ของดีประจำอำเภอโพธาราม เป็นทั้งเมนูเด่นและของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดราชบุรี มาถึงจังหวัดราชบุรี นอกจากต้องลองชิมเต้าหู้ดำแล้ว ต้องซื้อเป็นของฝากด้วย เอกลักษณ์ของเต้าหู้ดำ คือ การคัดสรรเต้าหู้คุณภาพดีต้มในน้ำพะโล้เข้มข้นสูตรดั้งเดิมของแต่ละร้าน ต้มด้วยไฟอ่อน เพื่อให้เนื้อเต้าหู้คงรูป ไม่พอง โดยใช้เวลาในการต้มนานถึง 3 วันเต็ม จนกระทั่งได้เต้าหู้ที่มีผิวด้านนอกคล้ำกว่าเต้าหู้ปกติ รสชาติเค็มนำ ไม่หวานมาก หอมเครื่องพะโล้ สามารถเก็บได้นานถึง 10 วัน โดยแช่ไว้ในตู้เย็น ไม่ว่าจะนำมาทานเล่น หรือทำเป็นอาหารเมนูพิเศษได้หลากหลายเมนู เช่น เต้าหู้ดำผัดพริก เต้าหู้ดำผัดกะเพรา ยำเต้าหู้ดำ เต้าหู้ดำทอดพริกเกลือ เป็นต้น มีให้เลือกซื้อหลายร้านในพื้นที่อำเภอโพธาราม และร้านขายของฝากในจังหวัดราชบุรี



● ขนมงาสลัด

ขนมงาสลัดหรือขนมเทียนสลัดงา ของดีประจำอำเภอวัดเพลง เป็นขนมโบราณที่ทำทานยาก นิยมทำในงานบุญและงานมงคลต่าง ๆ เอกลักษณ์เด่นของขนมงาสลัดคือ กลิ่นหอม รสชาติหวานมัน แป้งห่อไส้มะพร้าวทวนอบควันเทียน คลุกงาขาว งาดำ แล้วห่อด้วยใบตอง จัดใส่กระเช้าสานจากใบมะพร้าวสด เหมาะที่จะทานเป็นของว่าง หรือสามารถซื้อเป็นของฝากในช่วงเทศกาลต่าง ๆ สามารถเลือกซื้อได้ในพื้นที่อำเภอวัดเพลง และร้านขายของฝากในจังหวัดราชบุรี



● ขนมหวานร้านขนมกัญญา

ร้านขนมไทยขึ้นชื่อของอำเภอบ้านโป่ง สืบทอดขนมไทยสูตรต้นตำรับจากรุ่นสู่รุ่น ยาวนานกว่า 30 ปี ทางร้านเน้นการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สดใหม่ สะอาด ปลอดภัย และมียังคงวิธีการทำแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างดี มีขนมโบราณหาทานยากให้ได้เลือกหลายรายการ เช่น ขนมขี้หนู ขนมหน่อไม้ ขนมเปียกปูนโบราณ ขนมต้มดอกอัญชัน ลอดช่องแก้ว ขนมถ้วยฟูโบราณ จาวตาลเชื่อม ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ เป็นต้น สามารถเลือกซื้อเลือกชิมขนมไทยของร้านขนมกัญญาได้ที่ บริเวณถนนหน้าเทศบาลบ้านโป่ง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี



● อำมหูหวาน

อำมหูหวาน อีกหนึ่งของฝากที่ขึ้นชื่อของ จังหวัดราชบุรี ทำจากวัตถุดิบคุณภาพดี และ กระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน สะอาด ปลอดภัย ทำให้ได้รสชาติที่อร่อยและเก็บไว้ได้นาน มีให้เลือก 2 แบบ คือ หมูฝอยสูตรต้นตำรับ และหมูสวรรค์ รสเด็ด จำหน่ายทั้งแบบขายปลีก - ขายส่ง ร้านตั้งอยู่ เลขที่ 16 หมู่ที่ 3 ตำบลดอนตะโก อำเภอเมือง ราชบุรี จังหวัดราชบุรี มาเที่ยวจังหวัดราชบุรี พลาดไม่ได้กับอำมหูหวานของฝากของจังหวัดราชบุรี



● กล้วยย่าง กล้วยกับ ป้าน้ำ ปากท่อ

กล้วยย่าง กล้วยทับ ทำจากกล้วยน้ำว้าสุกหอม นำมา อย่างบนเตาถ่านจนสุกเหลือง นิยมรับประทานเป็นอาหารว่าง หรือของหวาน ทานคู่กับน้ำราดเพื่อเพิ่มรสชาติ มาจังหวัด ราชบุรี ต้องลองของดีประจำอำเภอปากท่อ คือ กล้วยย่าง กล้วยทับ ป้าน้ำ คัดสรรกล้วยที่สุกพอดี เนื้อแน่น นำมาอย่าง บนเตาถ่านจนนุ่ม ทานกับน้ำราดสูตรพิเศษ ทำจากน้ำตาล มะพร้าว กะทิและเกลือที่เคี่ยวจนได้รสชาติหวาน มัน และเค็ม เล็กน้อย เมื่อราดลงบนกล้วยย่างร้อน ๆ จะยิ่งเสริมรสชาติให้ อร่อยยิ่งขึ้น มีกล้วยให้เลือก 2 แบบ คือ แบบทับพร้อมทาน กับแบบลูกแยกน้ำราด ลูกค้าที่สนใจสามารถแวะไปเลือกซื้อ เป็นของฝากได้กลับบ้านได้ ร้านตั้งอยู่บริเวณถนนราษฎร์เกษม (ปากท่อ-ราชบุรี) ตำบลปากท่อ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี



● ชิฟฟอนเค้ก ร้านโอปอ เบเกอร์รี่

ร้านเบเกอร์รี่ ที่ขึ้นชื่อในเรื่องของขนมปัง เพราะขนมปังทำสดใหม่ทุกวัน หอม นุ่ม อร่อย เมนูดังขายดีของทางร้าน คือ ชิฟฟอนเค้ก เนื้อเค้ก นุ่มละมุน มีให้เลือกหลายรส เป็นของฝากขึ้นชื่อ ของจังหวัดราชบุรี นอกจากนี้ ยังมีเมนูอร่อย ให้เลือกอีกมากมาย เช่น ขนมปังสังขยา เอแคลร์ ซอฟต์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก เป็นต้น ร้านตั้งอยู่เลขที่ 37/21 ถนนเจดีย์หัก ตำบลเจดีย์หัก อำเภอเมือง ราชบุรี จังหวัดราชบุรี ผู้ที่ชื่นชอบเบเกอร์รี่ พลาดไม่ได้กับชิฟฟอนเค้ก ร้านโอปอ เบเกอร์รี่ มาเที่ยวจังหวัดราชบุรี ต้องซื้อเป็นของฝากกลับบ้าน



● เค้กโถ่งมังกรอาตโกปี (ร้านบ้านขนม)

เค้กโถ่งมังกร ขนมเค้กที่เกิดจากความคิด สร้างสรรค์ โดยนำสัญลักษณ์ของจังหวัดราชบุรี มาสร้างจุดขาย ผ่านแบรนด์ “อาตโกปี” สร้างความ แตกต่างด้วยรูปแบบและรสชาติที่หลากหลาย แบ่งเป็น 2 แบบ คือ แบบที่สามารถรับประทานได้ ทั้งหมด และแบบที่รับประทานได้เฉพาะเนื้อเค้ก แล้วเก็บโถ่งเป็นของที่ระลึก ซึ่งเนื้อเค้กโถ่งมี 2 ชนิด คือ เค้กนมสด เป็นเค้กเนื้อนุ่ม รับประทานคู่กับแยม ลูกตาล และฟรุ๊ตเค้ก เป็นเค้กผลไม้สูตรดั้งเดิม หวานกำลังดี เนื้อแน่นด้วยผลไม้ จุดเด่นของเค้กโถ่ง อยู่ที่การเลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพ รสชาติอร่อย ประกอบกับการออกแบบรูปลักษณะและสีสันทของ ตัวโถ่งที่มีความสวยงาม โดดเด่น จนทำให้ผู้ซื้อมีความรู้สึกอยากเก็บไว้เป็นที่ระลึก นอกจากนี้ ร้านบ้านขนม ยังเป็นโรงคว่ำกาแฟ มีบริการกาแฟสด กาแฟโบราณ ขนมและเบเกอร์รี่ชนิดต่าง ๆ ลูกค้าที่ สนใจสามารถแวะไปเลือกซื้อเป็นของฝากได้ ร้านตั้งอยู่บริเวณถนนวรเดช ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง ราชบุรี จังหวัดราชบุรี



จังหวัดราชบุรี

สถานที่ท่องเที่ยว





“อุทยานหินเขางู”

อุทยานหินเขางู ตั้งอยู่บริเวณแหล่งภูเขาหินปูน ในพื้นที่ตำบลเกาะพลับพลา อำเภอเมืองราชบุรี เดิมเป็นแหล่งระเบิดและย่อยหินที่สำคัญของไทยตั้งแต่สมัยต้นรัตนโกสินทร์ ต่อมาทั้งภาครัฐและประชาชน เห็นถึงความเสื่อมโทรมของพื้นที่ ประกอบกับสถานที่แห่งนี้ยังเป็นศาสนสถานเก่าแก่ จึงได้ยกเลิกสัมปทาน บริเวณนี้และพัฒนาเขาให้เป็นสวนสาธารณะและสถานที่ท่องเที่ยวทางโบราณคดี มีพระพุทธรูปหินขนาดใหญ่เต็มพื้นที่หน้าผา เป็นภาพแกะสลักพระพุทธรูปปางประทานพรขนาดใหญ่

จุดท่องเที่ยวที่สำคัญและห้ามพลาด คือ จุดชมวิวกกลางหุบเขาแบบพาโนรามา มีทางเดิน เชื่อมยาวบนทะเลสาบกลางหุบเขา ให้นักท่องเที่ยวได้เดินเล่นที่วิวชม และมุมลับภูผาแรด มีลักษณะ เป็นผาสูงชันที่มีร่องรอยเว้าแหว่งของหินจากแรงระเบิด เผยให้เห็นความสวยงามของลาวลายและสีส้ม ของหน้าผาหินแกรนิต ซึ่งเป็นหินที่ถูกเปรียบเปรยว่า แข็งแกร่งดัง “แรด” จึงเป็นที่มาของชื่อ “ภูผาแรด” เสน่ห์ของมุมลับแห่งนี้ อยู่ที่ความสวยงามในแต่ละช่วงเวลาของวัน ซึ่งขึ้นอยู่กับทิศทางของแสงแดด ที่ส่องลงบริเวณหน้าผาแต่ละฝั่ง เกิดภาพเงาสะทอนคล้ายภาพ Abstract บนผิวน้ำ ถือเป็นงานอาร์ตที่ธรรมชาติรังสรรค์



Scan for Location

นอกจากนี้ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวทางโบราณคดีและศาสนสถานสำคัญ อีกหลายแห่ง ไม่ว่าจะเป็นถ้ำฤๅษีเขางู ถ้ำผาโกล ถ้ำจัน และถ้ำจาม ภายในถ้ำ มีพระพุทธรูปจำหลักหรือพระพุทธรูปสมัยทวารวดีสลักหินที่ผาผนังถ้ำอยู่ หลายองค์



“ไ้อะปอย ตลาดเช้าริมธาร”

ไ้อะปอย ตลาดเช้าริมธาร อยู่ในพื้นที่ตำบลตะนาวศรี อำเภอสวนผึ้ง เป็นตลาดเช้าริมธาร ลำน้ำภาชี คำว่า ไ้อะปอย เป็นภาษากะเหรี่ยง แปลว่าพักผ่อน ตลาดแห่งนี้เกิดขึ้นจากความร่วมมือ ร่วมใจของผู้ประกอบการ ชุมชน วัด โรงเรียน และท้องถิ่น เพื่อสร้างความยั่งยืนรวมทั้งรายได้ให้ชุมชน พร้อมความตั้งใจที่อยากให้นักท่องเที่ยวมีความสุข ได้ชิมอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ ชิมซบบรรยากาศ ธรรมชาติ เรียนรู้วิถีชีวิตและภูมิปัญญาของชาวกะเหรี่ยง ซึ่งคนในชุมชนส่วนใหญ่เป็นคนไทยเชื้อสาย กะเหรี่ยง ที่ยังคงอนุรักษ์สืบสานวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมไว้ จึงทำให้ตลาดแห่งนี้ มีเอกลักษณ์เฉพาะของกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยง เปิดตลาดตั้งแต่ 07.00 - 14.00 น. วันเสาร์ - อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ กิจกรรมแนะนำที่ห้ามพลาด คือ ใสบาตรพระสงฆ์ที่ล่องแพไม้ไผ่มาตามลำน้ำภาชี ช่วงเวลา 07.30 - 08.00 น. นับเป็นภาพประเพณีวัฒนธรรมที่น่าประทับใจ และเป็นสิริมงคลแก่ผู้มาเยือน



Scan for Location



“บ้านมอญห้วยน้ำใส”

บ้านมอญห้วยน้ำใส ตั้งอยู่ในหุบเขาเล็ก ๆ ในเขตพื้นที่ตำบลสวนผึ้ง อำเภอสวนผึ้ง มีลำธารไหลผ่านหมู่บ้าน อากาศจึงเย็นสบายตลอดทั้งปี จนได้รับการขนานนามว่าหมู่บ้านแม่กำปอง 2 ชาวบ้านส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสายมอญ มีวิถีชีวิตเรียบง่าย อภัยาศัยดี ชาวมอญที่นี่มีวัฒนธรรมประเพณีมอญที่เด่นชัดทั้งภาษา การแต่งกาย และอาหารพื้นถิ่น และยังมีตลาดห้วยน้ำใส ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยว จำหน่ายผลิตภัณฑ์และอาหารพื้นถิ่น สร้างรายได้ที่ยั่งยืนแก่ชุมชน กิจกรรมที่ห้ามพลาด คือ “จู๊ดเปอปปาด” หรือตักบาตรพระตอนเช้า โดยชาวบ้านจะปูเสื่อนั่งกับพื้นรอพระบิณฑบาต มีเฉพาะวันเสาร์ อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์



Scan for Location

“ณ สัทธา อุทยานไทย”

ณ สัทธา อุทยานไทย ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลวังเย็น อำเภอบางแพ ไม่ไกลจากตัวเมืองราชบุรี เป็นแหล่งท่องเที่ยวเรียนรู้วัฒนธรรมไทย ความเชื่อ และศรัทธา ผ่านการนำเสนอในมุมมองใหม่ ตั้งอยู่บนพื้นที่ทั้งหมด 42 ไร่ โอบล้อมด้วยธรรมชาติ ให้ความรู้สึกร่มรื่นเย็นสบายแก่ผู้เดินทางมาท่องเที่ยว ทั้งยังเป็นพื้นที่ที่ปลูกฝังความเป็นไทย ส่งเสริมพระพุทธศาสนา อนุรักษ์สืบสานศิลปะและวัฒนธรรมที่ดั่งตามเจตนารมณ์ของผู้ก่อตั้งที่ “ขอทำเป็นที่พักใจ มาแล้วมีความสุข ใครมีความสุขก็สามารรถทิ้งทุกข์ไว้ที่นี่”

จุดที่ถือเป็นไฮไลต์เด่น คือ วิหารสมัยสุโขทัย ในโซน ณ สัทธาปฎิมา ใช้เทคนิค Mapping เล่าเรื่องราวการเดินทางของพระพุทธศาสนาสู่ประเทศไทย ในสมัยอาณาจักรสุโขทัย ผ่านแสง สี เสียง และแสดงภาพบนผนังโบสถ์ และองค์พระพุทธรูป นอกจากนี้ยังมีบริการชุดไทยให้นักท่องเที่ยวได้แต่งตัวย้อนยุค และถ่ายภาพกับบรรยากาศไทย ๆ ได้อีกด้วย



Scan for Location



“วัดมหาธาตุวรวิหาร”

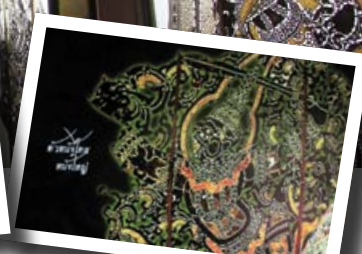
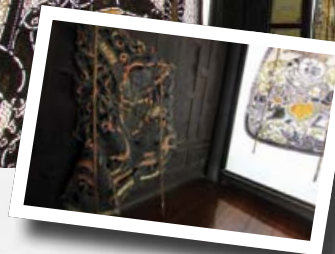
วัดมหาธาตุวรวิหาร ตั้งอยู่ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี เมื่อเดินทางเข้ามาถึงจะพบกับแนวกำแพงศิลาแลงยาวล้อมรอบพระปรางค์ประธานและวิหารหลวง แนวกำแพงนี้สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในสมัยพระเจ้าชัยวรมันที่ 7 พร้อมกับพระปรางค์ประธานตามคติความเชื่อเรื่องภูมิจักรวาลของอารยธรรมเขมร มีวิหารหลวงตั้งอยู่ตรงกลางในพื้นที่แนวกำแพงศิลาแลง เป็นวิหารอาคารไม้โล่งประดิษฐาน “พระมงคลบุรี” “พระศรีนัคร” พระพุทธรูปปางมารวิชัยประทับนั่งหันพระปฤษฎางค์ชนกัน หมายความว่า ขออาราธนาให้ช่วยระงับภัยพิบัติหน้าหลัง หรือเรียกอย่างง่ายว่า “พระรักษาเมือง” ตามความเชื่อของคนสมัยอยุธยา

จุดเด่นสำคัญอีกแห่งภายในวัด คือ พระปรางค์ประธานตั้งอยู่ด้านในระเบียงคด มีการตกแต่งองค์พระปรางค์ด้วยลวดลายปูนปั้นอย่างงดงาม ผสมผสานศิลปะทั้งสมัยเขมรและสมัยอยุธยาตอนต้น



Scan for Location

และ “พระชัยพุทธมหานาค” พระพุทธรูปปางนาคปรกสะดุ้งมาร ศิลปะเขมรสร้างขึ้นในสมัยพระเจ้าชัยวรมันที่ 7 ปัจจุบันมีเพียง 23 องค์เท่านั้น วัดมหาธาตุวรวิหาร ถือเป็นศูนย์รวมยึดเหนี่ยวจิตใจของประชาชนในพื้นที่และเป็นสถานที่สำคัญในการประกอบกิจกรรมทางศาสนาของจังหวัดราชบุรีอีกด้วย



“วัดชนอน และพิพิธภัณฑ์หนังไทย”

วัดชนอน ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลสร้อยฟ้า อำเภอโพธาราม มีพิพิธภัณฑ์หนังใหญ่ ซึ่งหนังใหญ่เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นการแสดงชั้นสูง เป็นการแสดงที่รวมศิลปะที่ทรงคุณค่าหลายแขนงไว้ด้วยกัน อาทิ จิตรกรรม ศิลปะ นาฏศิลป์การละคร ดนตรีปี่พาทย์ รวมทั้งท่าทางการเคลื่อนไหวที่ทำให้เกิดความเข้าใจในเรื่องราวและให้ทรรศรทางศิลปะแก่ผู้ชมและนักท่องเที่ยวได้อย่างสมบูรณ์ การแสดงหนังใหญ่จึงมีคุณค่าทางศิลปะสูง และแสดงถึงความสามารถของบรรพบุรุษได้เป็นอย่างดี จากการร่วมกันอนุรักษ์ศิลปะการแสดงแขนงนี้ของวัดชนอน ทำให้คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญทางวัฒนธรรมของยูเนสโก ได้ประกาศให้ “การสืบทอดและฟื้นฟูหนังใหญ่วัดชนอน” ได้รับรางวัลจากองค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) และได้รับการยกย่องให้เป็น 1 ใน 6 ชุมชนดีเด่นของโลกที่มีผลงาน ในการอนุรักษ์ฟื้นฟูมรดกวัฒนธรรมเชิงนามธรรม (The safeguarding of Intangible Cultural Heritage : ICH) เมื่อพุทธศักราช 2550

วัดชนอน สร้างขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ผู้ที่ริเริ่มในการแกะสลักหนังใหญ่ คือ พระครูศรีธาดาสุนทร (หลวงปู่กล่อม) ท่านมีความคิดที่จะสร้างหนังใหญ่ให้มีขนาดใหญ่กว่าเดิม จึงได้ชักชวนครูอั้ง ช่างจาด ช่างจ๊ะ และช่างพวง มาร่วมกันสร้าง หนังใหญ่ชุดแรก ที่สร้างคือ ชุดหนุมานถวายแหวน และต่อมาได้สร้างเพิ่มอีก 9 ตัว ปัจจุบันมีตัวหนังทั้งหมด 313 ตัว วัดชนอนเป็นเพียงวัดเดียวที่มีมหรสพเป็นของวัด มีตัวหนัง และคณะหนังใหญ่ที่สมบูรณ์อยู่ในความอุปถัมภ์ของวัดสืบทอดมาจนถึงทุกวันนี้ เป็นแหล่งท่องเที่ยวเรียนรู้ที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของจังหวัดราชบุรี



Scan for Location



“ตลาดน้ำดำเนินสะดวก และตลาดน้ำเหล่าตึกถัก”

ตลาดน้ำดำเนินสะดวก หรือรู้จักกันทั่วไปในอีกชื่อหนึ่งว่า ตลาดน้ำคลองต้นเข็ม ตั้งอยู่ที่ ตำบลดำเนินสะดวก อำเภอดำเนินสะดวก พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ขุดคลองขึ้น เพื่อเชื่อมแม่น้ำแม่กลองและแม่น้ำท่าจีน ทำให้การเดินทางทางน้ำสะดวกยิ่งขึ้น เปิดตัวเป็นแหล่งท่องเที่ยวสู่สายตาชาวโลกครั้งแรก เมื่อ พ.ศ. 2510 เป็นตลาดลอยน้ำยามเช้าที่เต็มไปด้วยเรือพายบรรทุกสินค้าต่าง ๆ ทั้งอาหารคาวอาหารหวาน ผลไม้ ของฝาก และของที่ระลึกให้เลือกมากมาย บรรยากาศคึกคักและวิถีชีวิตริมคลองที่โดดเด่น เป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก



Scan for Location

นอกจากนี้แล้ว นักท่องเที่ยวยังสามารถเดินข้ามสะพานด้านหลังไปยังตลาดเก่าอีกแห่งหนึ่งได้ ซึ่งอยู่ใกล้กัน คือ ตลาดน้ำเหล่าตึกถัก เป็นตลาดน้ำดั้งเดิมแห่งแรกของจังหวัดราชบุรี ตั้งอยู่บริเวณปากคลองลัดพลี ชื่อ “เหล่าตึกถัก” แปลว่า “ตลาดเก่า” ในอดีตเป็นตลาดน้ำที่เฟื่องฟูมากและขบเซาหลงในช่วงหลัง ปัจจุบันได้ฟื้นฟูให้กลับมามีชีวิตชีวา สะท้อนบรรยากาศการค้าขายเหมือนในอดีต เป็นอีกหนึ่งตลาดน้ำที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจเยี่ยมชมและสัมผัสวิถีชีวิตริมคลอง เส้นแห่งตลาดเก่าแห่งนี้ คือ เรือไม้ริมน้ำแบบจีน และวิถีชีวิตริมคลองที่เรียบง่าย นักท่องเที่ยวสามารถนั่งเรือพายชมสองฝั่งคลอง และชิมอาหารพื้นถิ่นดั้งเดิมที่ขึ้นชื่อ คือ “ข้าวแห้ง” รวมถึงอาหารอร่อยอื่น ๆ ที่มิให้เลือกมากมาย

จังหวัดกาญจนบุรี

เมนูเด่น ร้านดัง



แกงป่าไก่ ร้านครัวชม อาหารป่า No.1

แกงป่าไก่ เมนูอาหารที่รสชาติเผ็ดร้อนตามสไตล์อาหารป่า หากใครได้ลิ้มลองต้องติดใจ จุดเด่นแกงป่าไก่ร้านครัวชม นอกจากเนื้อไก่จะสดใหม่ นุ่มแน่น ไม่คาว ยังใส่เครื่องเทศสมุนไพร พืชผักสวนครัวท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกาญจนบุรี นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่น ๆ ที่รสชาติดี ที่ต้องลอง เช่น กบทอดขมิ้น ผัดเผ็ดสะตอกุ้ง น้ำพริกแมงดา ปลากระพงทอดน้ำปลา เป็นต้น

ร้านตั้งอยู่ที่ ริมถนนสายเลี้ยวเมือง 512 ตำบลปากแพรก อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 09 6662 4914, 09 72522353



Scan for Location



แกงคั่วหอยจืด ร้านครัวชุกโดน

แกงคั่วหอยจืด (หอยขม) เมนูแกงโบราณที่มีเครื่องแกงเข้มข้น เป็นเมนูเด็ดของครัวชุกโดน ร้านเก่าแก่ขึ้นชื่อบรรยากาศริมแม่น้ำแม่กลอง ที่นำหอยจืดแกะแล้วมาปรุงพร้อมทาน เนื้อหอยแน่นนิ่ม แกงกะทิเข้มข้น กลิ่นหอม รสกลมกล่อมมาก ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ งานเดียวไม่พอนั่นเอง นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่น ๆ เช่น ยำตะไคร้ ปลากระพงทอดน้ำปลา ปลาคังผัดฉ่า ทอดมันปลากราย กุ้งราดขอสมะขาม เป็นต้น

ร้านตั้งอยู่ที่ 19, 236 ถนนซอยไชยชุมพล ตำบลบ้านใต้ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 09 7446 9464



Scan for Location



แกงป่าปลาคัง ร้านไผ่ริบแคว

แกงป่าปลาคัง มีจุดเด่นคือ รสชาติจัดจ้านตามแบบอาหารป่าของจังหวัดกาญจนบุรี อัดแน่นด้วยเครื่องแกง และผักต่าง ๆ ซึ่งเมนูนี้ถือเป็นพระเอกของร้านไผ่ริบแคว ร้านเก่าแก่ บรรยากาศดีวิวริมแม่น้ำแม่กลอง จุดเด่นของที่นี่คือ ปลาที่นำมาปรุงจับกันสด ๆ จากในกระชัง ที่เลี้ยงเอาไว้ สามารถเลือกขนาดตัวปลาได้ โดยปลาหนึ่งตัวทำได้ประมาณ 3 เมนู นอกจาก

แกงป่าปลาคัง ที่แนะนำแล้ว ยังมีเมนูอื่น ๆ ที่น่ากิน เช่น ต้มยำปลาคัง ปลาคังลวกจิ้ม ปลาคังทอดน้ำปลา เป็นต้น หากใครอยากลองไปชิม ร้านตั้งอยู่ที่ 43/6 หมู่ 1 เลียบคลองชลประทาน ตำบลเขาน้อย อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 08 7078 3940, 08 1856 5302



Scan for Location



ต้มยำปลาคัง ร้านไผ่ริบแคว

ต้มยำปลาคัง เป็นอีกหนึ่งเมนูปลาขึ้นชื่อของร้านไผ่ริบแคว โดยจับปลามาจากกระชังตัวเป็น ๆ สามารถเลือกขนาดปลาได้เอง มีรสชาติจัดจ้าน รสเปรี้ยวนำ ร้อนแรง ระดับความเผ็ดที่สามารถเลือกได้เพราะมีพริกแยกให้ต่างหากเพื่อปรุงความเผ็ดได้เอง เสิร์ฟมาในหม้อไฟใหญ่ ๆ ซึ่งเหมาะมากหากไปกินหลาย ๆ คน โดยร้านไผ่ริบแควถือเป็นร้านดั้งเดิมเก่าแก่ มีอาหารป่าให้เลือกอีกมากมายหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็น แกงหน่อไม้ต้องปลาคัง ปลาคังผัดขึ้นฉ่าย โดยร้านตั้งอยู่ที่ 43/6 หมู่ 1 เลียบคลองชลประทาน ตำบลเขาน้อย อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 08 7078 3940, 08 1856 5302



Scan for Location



แกงส้มญวน รับแม่น้อยแกงป่า

แกงส้มญวน เมนูอาหารประจำถิ่นของชาวจังหวัดกาญจนบุรีที่หากินได้ยาก แต่สามารถหาทานได้จากร้านแม่น้อยแกงป่าถึงแม้จะเป็นร้านเล็กๆ แต่เน้นสูตรแบบดั้งเดิมคือเป็นแกงส้มแบบน้ำใสรสชาติจัดจ้านเปรี้ยวเผ็ดร้อนจากเครื่องปรุงสมุนไพรต่าง ๆ โดยใช้กะปิหมกที่มีกลิ่นหอมวัตถุดิบสดใหม่ นอกจากนี้ทางร้านยังมีเมนูขึ้นชื่ออีกหลายอย่าง เช่น แกงส้มไหลบัวกุ้งสด มีสมันไก่ ปลาหมึกพริกเผาไข่เค็ม เป็นต้น โดยร้านแม่น้อยแกงป่าตั้งอยู่ที่ 281 ถนนแสงชูโต ตำบลบ้านใต้ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 09 3124 7980



Scan for Location



แกงป่าไก่ไทย รับศิริธารา

แกงป่าไก่ไทย อาหารป่าที่โดดเด่นด้วยรสชาติเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ เมนูนี้เป็นเมนูขึ้นชื่อจากร้านศิริธารา ร้านอาหารขนาดใหญ่บรรยากาศดี วิวสวยจากริมน้ำแคว สำหรับแกงป่าไก่ไทยของที่นี่เรียกว่าครบเครื่องแกงที่เป็นสูตรเฉพาะ มีกลิ่นหอม รสชาติจัดจ้านตามแบบฉบับแกงป่าแท้ ๆ เนื้อไก่เปื่อยนุ่มกำลังดีที่มาพร้อมกับผักพื้นบ้านนานาชนิด นอกจากนี้ทางร้านยังมีเมนูเด็ดแนะนำอีกมากมาย อาทิ แกงป่าปลาคัง น้ำพริกธารา ปลาช่อนคิริ เป็นต้น ส่วนที่ตั้งของร้านอยู่ที่ ถนนแม่น้ำแคว ตำบลบ้านใต้ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 0 3454 0889



Scan for Location



ไก่ไทยต้มน้ำปลา ร้านไทยเสรี

ไก่ไทยต้มน้ำปลา เมนูที่หาทานไม่ยาก แต่หาจะหาร้านที่อร่อยนั้นไม่ง่าย แต่ที่ร้านไทยเสรี ร้านอาหารเก่าแก่ประจำของจังหวัดกาญจนบุรี ทำเมนูนี้ได้ยอดเยี่ยม เป็นเมนูที่ต้องสั่ง เพราะมีน้ำซุปลมกล่อม ไม่ได้เค็มมาก ส่วนไก่เป็นไก่ไทย มันน้อย มาแบบติดกระดูกนุ่มฉ่ำใหญ่ ๆ มีเนื้อไก่หลายชิ้นเนื้อแน่น เรียกว่าต้มได้พอดีมาก ๆ เหมาะสำหรับไว้ต้อนรับแขกอาหารเมนูอื่น ๆ

ที่รสชาติจัดจ้านเพราะชดตอนร้อนได้คล่องคอสุด ๆ ที่ตั้งของร้านอยู่ที่ริมถนนแสงชูโต ใกล้สี่แยกชุกโดน 142/1-5 ถนนแสงชูโต ตำบลบ้านใต้ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 08 1825 7216



Scan for Location



ยำเห็ดโคน ร้านน้องเอ

เห็ดโคน เป็นของขึ้นชื่อของจังหวัดกาญจนบุรี มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เห็ดโคนจังหวัดกาญจนบุรีนอกจากจะมีความสดใหม่ ยังมีเนื้อแน่น ทานได้แบบเต็มปากเต็มคำ นำมาทำอาหารได้หลากหลาย อาหารที่แนะนำคือ ยำเห็ดโคน โดยรสชาติจะออกเปรี้ยวหวานผสมเผ็ดจากพริกขี้หนูสวนซอยหยาบที่ให้ความสดจืด และกลิ่นที่หอมเป็นอย่างมาก ร้านอาหารที่แนะนำคือ ร้านน้องเอ นอกยำเห็ดโคนแล้ว ยังมีเมนูอื่น ๆ ให้เลือกอีกมากมาย เช่น เห็ดโคนต้มเค็ม เนื้อตุ๋น ผัดไทยไร้เส้น ปัจจุบันร้านน้องเอ ตั้งอยู่ที่สี่แยกลาดหญ้า ใกล้ ๆ ธนาคารไทยพาณิชย์ ถนนแสงชูโต ตำบลลาดหญ้า อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 08 6076 4891



Scan for Location



กบทอดกระเทียม ร้านโก๊ซิว

กบทอดกระเทียม อาหารปายอดนิยม ใช้กบมาปรุงรสหมักให้กระเทียมเข้าเนื้อหอม ๆ ทอดให้กรอบนอกนุ่มใน ซึ่งหากอยากทานให้อร่อยต้อง ร้านโก๊ซิว ที่นี่ใช้กบตัวใหญ่ โดยเฉพาะส่วนน่อง เนื้อมีความนุ่มแน่นหนึบ มีความฉ่ำลิ้น สำหรับรสชาติเค็มนิด ๆ หอมกระเทียม สามารถจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดก็ดี กินกับซอสพริกก็อร่อย หรือจะกินได้โดยไม่ต้องใช้น้ำจิ้มใด ๆ ก็ยังได้ ในส่วนของเมนูอื่น ๆ ก็อร่อยไม่น้อยหน้าเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็น กบผัดกะเพรา ไก่บ้านผัดหน่อไม้ดอง

ปลารากกล้วยทอด โดยร้านโก๊ซิว ตั้ง อยู่ที่ 93/15 ตำบลห้วยเหนือ อำเภอกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร โทร. 08 1986 6578



Scan for Location



ปลาแรดทอดน้ำปลา ร้านสามประสบ

ปลาแรดจัดเป็นปลาน้ำจืดที่มีเนื้อแน่นมาก รสชาติอร่อย นำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย แต่หากใครอยากทานทอดน้ำปลาต้องยกให้ร้านสามประสบ เพราะขึ้นชื่อมากเรื่องความสดอร่อย รสชาติกลมกล่อม ให้ปลาแรดตัวโตทอดจนกรอบ โดยเฉพาะหนังแต่ส่วนเนื้อยังคงความนุ่มฉ่ำ ทั้งตัว ทางร้านเสิร์ฟมาพร้อมน้ำจิ้มสองชนิดคือ น้ำยามะม่วงรสหวานนำ กับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเปรี้ยวนำ เมื่อนำมาราดบนตัวปลาทำให้มีความอร่อยเข้ากันอย่างมาก ส่วนเมนูอื่น ๆ ที่ได้รับความนิยมก็อย่างเช่น ยำผักกูดกุ้งสด ผู่วุ้นปลาตากแห้ง ต้มยำปลาคัง เป็นต้น โดยร้านตั้งอยู่ในสามประสบรีสอร์ท เลขที่ 122 ถนนสามประสบ ตำบลหนองลู อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 0 3459 5050



Scan for Location



ปลาเค็มทอดน้ำปลา ร้านไทยเสรี

ปลาเค็มเป็นปลาน้ำจืดที่มีกลิ่นคาวน้อย เนื้อขาว อร่อย เมื่อนำมาทำเมนูทอดน้ำปลา ต้องบอกเลยว่าอร่อยเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะสูตรของทางร้านไทยเสรีที่ห้ามพลาดโดยเด็ดขาด ที่นี้เนื้อปลามีความสด เนื้อแน่นเหนียวหนึบตามแบบฉบับปลาหนังเนื้ออ่อน ปรุงรสชาดีกำลังดี ไม่เค็มมาก เสริฟพร้อมทั้งน้ำจิ้มรสกลมกล่อม ร้านไทยเสรีเป็นหนึ่งในร้านดั้งเดิมของจังหวัดกาญจนบุรี นอกจากนี้จะมีเมนูขึ้นชื่ออย่างปลาเค็มทอดน้ำปลาแล้ว ยังมีเมนูอื่น ๆ ที่นิยมเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็น

แกงป่าลูกชิ้นปลากลาย อุ้ฉี่ปลาคัง ไก่ไทยต้มน้ำปลา เป็นต้น ร้านไทยเสรี ตั้งอยู่ที่ ริมถนนแสงชูโต ใกล้สี่แยกชุกโดน 142/1 - 5 ถนนแสงชูโต ตำบลบ้านใต้ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 08 1825 7216



Scan for Location



ส้มตำทอด ร้านแซ่บแซ่บ

ส้มตำทอด เมนูอาหารอีสานที่ได้ทั้งทานเล่น หรือทานกับข้าวก็อร่อย ซึ่งทางร้านแซ่บแซ่บ จะนำมะละกอสด ๆ ไปทอดจนเหลือง กรอบฟูเต็มจาน ราดคลุกเคล้าด้วยน้ำยำแบบส้มตำไทย ที่มีรสกลมกล่อมไม่เผ็ดมากหรือหากชอบรสไหนก็สามารถสั่งได้ ยิ่งหากสั่งไปทานคู่กันยิ่งเพิ่มความอร่อยได้เป็นอย่างมาก นอกจากนี้ทางร้านยังมีเมนูอื่น ๆ อีกมากมาย เช่น หมูทอด ต้มชุปเปอร์ขาไก่ ต้มแซ่บกระดูกอ่อน หากใครกำลังมองหาความอร่อย ร้านตั้งอยู่ที่ ถนนแม่น้ำแคว 1/25 ถนนเทศบาลบำรุง 2 ตำบลบ้านใต้ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 06 5653 9797



Scan for Location



ผัดผัสดหมูป่า ร้านชัยแกงป่า

ผัดผัสดหมูป่า เมนูผัดผัดแบบอาหารป่า ที่ให้รสชาติเผ็ดร้อน หันกรูบ เคี้ยวมัน เป็นกับข้าว หรือเป็นกับแก้มก็อร่อย โดยร้านชัยแกงป่า ร้านอาหารป่าเก่าแก่กว่า 35 ปี ทำเมนูนี้ได้ อย่างลงตัว หมูป่ามีความสดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ หั่นพอดีคำ เครื่องเทศจัดเต็ม เครื่องแกง ตำเองแบบเข้มข้น นอกจากนี้ยังมีเมนูแกงป่าอีกหลากหลายทั้ง ปลาคัง ไก่บ้าน ปลาแม่น้ำ เลือกได้

ว่าจะเอา ต้ม ผัด แกง ทอด ใครชอบอาหารป่าต้องไม่พลาด โดยร้าน ตั้งอยู่ที่ สามแยกยางเกาะ 365 ตำบลกลอนโด อำเภอตำบลดอนมะขามเตี้ย จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 0 3451 0365, 08 1293 2152



Scan for Location



ผัดผัสดหมูป่าร้านชัยแกงป่า

ผัดผัสดหมูป่าเมนูผัดผัดแบบอาหารป่า ที่ให้รสชาติเผ็ดร้อนมาก ๆ ทั้งพริกสด พริกไทยอ่อน และใบยี่ห่วย ซึ่งหากใครหาทานแนะนำว่าต้องไปที่ ร้านครัวอองค์ ร้านอาหารดัง บรรยากาศดีของเมืองกาญจน์ เพราะคือเมนูเด็ดอาหารป่าที่ทางร้านมักแนะนำเป็นเมนูแรก โดยจุดเด่นนอกจากจะครบเครื่องเผ็ดร้อนจากสมุนไพร กระดูกอ่อนที่ใช้ทำจะละเอียด ไม่แข็ง เคี้ยวกรุบ ๆ เพิ่มรสชาติด้วยการใส่หน่อไม้เข้ากันดีเป็นอย่างมาก นอกจากนี้ทางร้านยังมี เมนูอีกมากมายให้เลือก เช่น ปลาอินทรีทอด แกงป่าปลาคัง หมูคลุกฝุ่น ลาบหมูกรอบ เป็นต้น ร้านตั้งอยู่ที่ 257 หมู่ 11 ตำบลหนองขาว อำเภอดอนมิ่ง จังหวัดกาญจนบุรี โทร. 08 1736 5064



Scan for Location

จังหวัดกาญจนบุรี

ของดี ของเด่น



● ทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน ร้านวิมล ท่าม่วง

เมื่อพูดถึงขนมไทยที่มีความอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ “ทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน” จากร้านวิมล ในอำเภوتاม่วง จังหวัดกาญจนบุรี คือหนึ่งในขนมที่ไม่ควรพลาด ร้านวิมลเป็นที่รู้จักในหมู่นักท่องเที่ยวและชาวท้องถิ่นว่าเป็นร้านขนมทองม้วนสดที่อร่อยและมีคุณภาพ ทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนจากร้านวิมลไม่เพียงแต่เป็นขนมที่อร่อย แต่ยังเป็นของฝากที่เหมาะสม และมีรสชาติที่ดี การซื้อทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนกลับบ้านเหมาะสำหรับการนำความอร่อยจากจังหวัดกาญจนบุรีไปฝาก



● หมี่กรอบโบราณ ท่าม่วง

“หมี่กรอบโบราณ” จากอำเภوتاม่วง เป็นหนึ่งในของฝากที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมอย่างสูง มีความกรอบ อร่อย และมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ รสชาติจะออก 3 รส หวาน เค็ม เปรี้ยว รสชาติกลมกล่อม อร่อยลงตัว หมี่กรอบโบราณ ท่าม่วงเป็นหนึ่งในสินค้าขายดีของร้านของฝาก



● ทูเรียนทองผาภูมิ

สำหรับทุเรียนทองผาภูมินั้น เป็นทุเรียนพันธุ์หอมทองที่ปลูกในพื้นที่แนวเทือกเขาตะนาวศรี ซึ่งมีลำน้ำสำคัญมากมาย มีสภาพอากาศกลางวันร้อน กลางคืนเย็นทำให้ลักษณะดินบริเวณนั้น เป็นดินศิลาแลง เนื้อดินร่วนปนทราย สามารถระบายน้ำได้ง่าย ทำให้รากทุเรียนสามารถชอนไชหาอาหารได้ดี ได้รับสารอาหารจากดินเต็มที่

และด้วยแหล่งภูมิศาสตร์นี้ ทำให้ทุเรียนทองผาภูมิเติบโตได้ดี มีอัตลักษณ์ชัดเจน ผลทรงรีสวย เปลือกบาง รสชาติหวานมัน เนื้อหนาสีครีมเหลือง ฝัวมันวาว กรอบ เส้นใยน้อยและไม่มีการกลืน





● เงาะทองผาภูมิ

ได้รับการขึ้นทะเบียน GI จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา เพื่อยกระดับผลไม้ไทยสู่มาตรฐานอย่างเต็มภาคภูมิ ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สามารถผลิตได้ในท้องถิ่น เป็นเงาะพันธุ์โรงเรียนที่มีชื่อของจังหวัดกาญจนบุรีโดดเด่นอย่างเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น ด้วยลักษณะของผลค่อนข้างกลมขนาดเล็ก ขนค่อนข้างสั้น มีสีเขียวทองอ่อนที่เป็นลักษณะเด่นพร้อมเปลือกบางสีเหลืองปนแดง เมล็ดเล็ก เนื้อหนา หวาน ล่อนกรอบไม่ฉ่ำน้ำ นิยมทานแบบผลทั้งลูก



● บำปิ่นข้าวเหนียวดำ ร้านแก้วของฝากเมืองกาญจนบุรี

ท่าม่วง อำเภอเล็ก ๆ ในจังหวัดกาญจนบุรี เป็นที่รู้จักกันดีในเรื่องของขนมบำปิ่นที่มีรสชาติอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะ “ขนมบำปิ่นข้าวเหนียวดำ” ร้านแก้วของฝากเมืองกาญจนบุรีนั้น เป็นของฝากที่น่าลิ้มลองและน่าจดจำ “ขนมบำปิ่นข้าวเหนียวดำ” จากร้านแก้วของฝากเมืองกาญจนบุรี ในอำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรีเป็นตัวอย่างของขนมไทยที่มีรสชาติและคุณภาพที่ยอดเยี่ยม



• วุ้นเส้นทำเรือ

วุ้นเส้นทำเรือ เป็นวุ้นเส้นที่ผลิตจากถั่วเขียวแท้ ๆ 100% ไม่ผสมวัตถุดิบอื่นเพื่อลดต้นทุน เป็นวุ้นเส้นที่คุณภาพดีกว่าตามท้องตลาดทั่วไป เส้นใส ไม่ขุ่นเหนียวนุ่ม ปรงเสร็จเก็บไว้ได้นาน ไม่อืด ไม่ละ กระบวนการผลิตยังใช้วิธีดั้งเดิมเป็นหลัก ใช้แรงงานจากคนในแทบทุกระบวนการผลิต พึ่งพาแสงแดดจากธรรมชาติ แทนการใช้ตู้อบ เพราะการปล่อยให้แห้งตามธรรมชาติจะทำให้ได้เส้นที่ไม่กระด้าง ถือได้ว่าเป็นของดีจากจังหวัดกาญจนบุรีอีกอย่างหนึ่ง



• ซาหริ่มชาววัง โรงงานวุ้นเส้นท่าเรือ

“ซาหริ่มชาววัง” จากโรงงานวุ้นเส้นท่าเรือจังหวัดกาญจนบุรี เป็นของฝากที่โดดเด่น ขนมซาหริ่มชาววังไม่เพียงแต่มีรสชาติอันยอดเยี่ยม แต่ยังมีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับยุคสมัยโบราณ ซาหริ่มเป็นขนมไทยโบราณที่มีต้นกำเนิดมาจากราชสำนัก มีรสชาติหวานหอมและลักษณะเป็นขนมที่ประณีต การผลิตซาหริ่มชาววังที่โรงงานวุ้นเส้นท่าเรือได้รับการดัดแปลงและพัฒนาให้เข้ากับรสนิยมของคนยุคปัจจุบัน แต่ยังคงความหรรษาและเอกลักษณ์ของขนมโบราณเอาไว้

• วุ้นมะพร้าวน้ำหอม ร้านวิมล ท่าม่วง

เมื่อพูดถึงของฝากที่เต็มไปด้วยความสดชื่นและความอร่อย “วุ้นมะพร้าว น้ำหอม” จากร้านวิมลในอำเภотаม่วง จังหวัดกาญจนบุรี เป็นตัวเลือกที่ไม่ควรพลาด การทำวุ้นมะพร้าวเริ่มต้นจากการเลือกมะพร้าวสดที่มีคุณภาพสูง หลังจากนั้นจะนำมาผสมกับน้ำตาลและส่วนผสมต่าง ๆ ตามสูตรของทางร้าน เพื่อให้ได้รสชาติที่หวานและหอม การทำวุ้นต้องใช้ความร้อนและระยะเวลาในการนึ่งที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ขนมที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มและสดชื่น การจัดการและการบรรจุขนมต้องทำอย่างพิถีพิถัน เพื่อสามารถรักษาความสดใหม่และคุณภาพของขนมไว้ได้



จังหวัดกาญจนบุรี

สถานที่ท่องเที่ยว





“โรงงานกระดาษไทย กาญจนบุรี”

ตั้งอยู่ริมถนนแสงชูโต ตำบลบ้านเหนือ อำเภอเมืองกาญจนบุรี สร้างไว้เมื่อปี พ.ศ. 2476 ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยกระทรวงกลาโหม และเปิดอย่างเป็นทางการ เมื่อวันที่ 18 กันยายน พ.ศ. 2481 โดยพระยาพลพลพยุหเสนา นายกรัฐมนตรีในขณะนั้น

มีชื่อเมื่อแรกก่อตั้งว่า โรงงานทำกระดาษทหารกาญจนบุรี นับเป็นโรงงานกระดาษแห่งที่ 2 ในประเทศไทย (โรงงานกระดาษแห่งแรกเปิดกิจการ เมื่อ ปี พ.ศ. 2466 ที่สามเสน กรุงเทพมหานคร) และเป็นโรงงานแห่งแรกที่ผลิตธนบัตรไทยโดยใช้เยื่อไม้ไผ่ ตัวอาคารออกแบบโดยวิศวกร และนายช่างจากประเทศเยอรมนี เป็นสถาปัตยกรรมขนาดมหึมาท่ามกลางโบราณสถานกำแพงเมืองเก่า ตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โรงงานแห่งนี้ถือเป็นสัญลักษณ์ในการเปลี่ยนแปลงสังคมจากเกษตรกรรมเป็นอุตสาหกรรมของจังหวัดกาญจนบุรี



Scan for Location

ปัจจุบันเป็นอาคารเก่าแก่ที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ มีความโดดเด่นด้วยสถาปัตยกรรมแบบยุโรปโบราณที่หาชมได้ยาก เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการมาถ่ายภาพกับสถานที่สวย ๆ ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน มีมุมให้เลือกถ่ายรูปมากมาย



“Skywalk สองแคว กาญจนบุรี”

ตั้งอยู่ที่ ถนนสองแคว ตำบลบ้านใต้ อำเภอเมืองกาญจนบุรี แลนด์มาร์กแห่งใหม่ริมแม่น้ำแคว บนความสูง 12 เมตรจากพื้นถนน และความยาวของ Skywalk กาญจนบุรี อยู่ที่ 150 เมตร ตลอดริมแม่น้ำ ตัวพื้นของ Skywalk กาญจนบุรี ทำจากกระจกใสแข็งแรง ตลอดทางเดินสามารถมองเห็นแม่น้ำด้านล่าง เมื่อเดินไปด้านซ้ายของสะพานจะสามารถมองเห็นแม่น้ำทั้งหมด 3 สายด้วยกันคือ แม่น้ำแควใหญ่ แม่น้ำแควน้อยที่มาบรรจบกันและกลายเป็นแม่น้ำแม่กลอง เป็นไฮไลต์พิเศษของที่นี่เลย ส่วนทางด้านขวาของสะพานจะสามารถมองเห็นวิวของหอคอยพระประวัติ สมเด็จพระญาณสังวร สมเด็จพระสังฆราช สกลมหาสังฆปริณายก ซึ่งเป็นอีกหนึ่งสถานที่สำคัญของจังหวัดกาญจนบุรี ไม่เก็บค่าเข้าชมแต่มีค่าธรรมเนียมสำหรับใส่เดินบน Skywalk คนละ 60 บาท



Scan for Location



“พระบรมราชานุสาวรีย์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ”

พระบรมราชานุสาวรีย์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ ตั้งอยู่ตำบลดอนเจดีย์ อำเภอบางบัวทอง สร้างในวโรกาสมหามงคล พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ทรงมีพระชนมายุครบ 6 รอบ เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ. 2542 และเพื่อเป็นการถวาย ราชสดุดีเฉลิมพระเกียรติในวโรกาสครบ 400 ปี แห่งชัยชนะที่สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ เสด็จกรีธาทัพ ผ่านกาญจนบุรีไปทรงยึดกรุงหงสาวดี เมื่อปี พ.ศ. 2142 สถานที่ตั้งพระบรมราชานุสาวรีย์เป็นสถานที่ ที่เชื่อกันว่าสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ ทรงทำสงครามยุทธหัตถีชนะสมเด็จพระมหาอุปราชาของพม่า หลักฐานที่ค้นพบเต็มไปด้วยวัตถุโบราณที่ใช้ในการทำสงคราม ทั้งเครื่อง ศาสตราวุธ เครื่องประดับช้างม้า ลูกประคำม้า ทรายม้าศึกและกระดูกสุนัข

พระบรมราชานุสาวรีย์สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ เปิดให้นักท่องเที่ยว และประชาชนสักการะทุกวันระหว่างเวลา 08.30 - 16.30 น.



Scan for Location



“ทางรถไฟสายมรณะ”

ตั้งอยู่ที่ ตำบลวังโพธิ์ อำเภอไทรโยค สร้างสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยรัฐบาลญี่ปุ่น ขอยืมเงินจากรัฐบาลไทย 4 ล้านบาท เพื่อสร้างเส้นทางรถไฟสำหรับลำเลียงอาวุธยุทโธปกรณ์ และกำลังพลไปโจมตีพม่าและอินเดียซึ่งขณะนั้นเป็นอาณานิคมของอังกฤษ เส้นทางก่อสร้าง เริ่มจากสถานีรถไฟหนองปลาดุก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ผ่านตัวเมืองกาญจนบุรีเข้าไปยัง ประเทศพม่าบรรจบกับทางรถไฟพม่าที่เมืองฉันทบุรียัต รวมระยะทาง 415 กิโลเมตร การก่อสร้าง ใช้เวลาประมาณ 1 ปี ระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ. 2485 ถึงเดือนตุลาคม พ.ศ.2486 และเปิดใช้ เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2486

สาเหตุที่เรียกทางรถไฟสายนี้ว่าทางรถไฟสายมรณะ เนื่องจากกองทัพญี่ปุ่น ได้เกณฑ์เชลยศึก ฝ่ายพันธมิตร คือ ทหารอังกฤษ อเมริกัน ออสเตรเลีย ฮอลันดาและนิวซีแลนด์ ประมาณ 61,700 คน กรรมกรชาวไทย ญวน ขวา มลายู พม่า อินเดีย อีกจำนวนมาก มาก่อสร้างทางรถไฟ การสร้าง ทางรถไฟเต็มไปด้วยความยากลำบาก ความทารุณของสงคราม โรคภัยและการขาดแคลนอาหาร ทำให้เชลยศึกและแรงงานกรรมกรต้องเสียชีวิตจำนวนมาก หลังสงครามรัฐบาลไทยได้ซื้อทางรถไฟ สายนี้จากอังกฤษ จำนวน 50 ล้านบาท โดยทางรถไฟบางส่วนถูกรื้อทิ้ง บางส่วนจมอยู่ใต้อ่างเก็บน้ำเขื่อนวชิราลงกรณ์ ปัจจุบันการรถไฟแห่งประเทศไทย ได้เปิดการเดินรถตั้งแต่สถานีหนองปลาดุก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี จนถึง สถานีน้ำตก อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี



Scan for Location



“วัดทิพย์สุกอบธารม”

ตั้งอยู่ที่ตำบลดอนแสลบ อำเภอยะหา เป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูปปางขอฝน (ปางคันธารราษฎร์) สร้างโดยโลหะสำริดความสูง 32 เมตร ยืนอยู่บนฐานสูง 8 เมตร ซึ่งสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ร่วมกับหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน จัดสร้างขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ครบ 7 รอบ 84 พรรษา เพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง เนื่องในโอกาสสมโภชสิริราชสมบัติ 80 พรรษา และเพื่อเป็นการรำลึกถึงพระคุณสมเด็จพระมหาธีรราชเจ้า ซึ่งเป็นผู้ริเริ่ม พระพุทธรูปปางขอฝน ประเทศไทย ไตรโลกนาถ คันธารราษฎร์ ตั้งอยู่ที่ลานพระทักษิณ ซึ่งเหมือนเขตพุทธาวาส บริเวณโดยรอบมีหอเกียรติประวัติสมเด็จพระมหาธีรราชเจ้า อาคารประกอบต่าง ๆ และอ่างเก็บน้ำในพระบรมราชินูปถัมภ์ ซึ่งมีการปรับปรุงภูมิทัศน์สถานที่ให้เปรียบเสมือน “พุทธอุทยาน” ที่มีลานปฏิบัติธรรม สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณรับโครงการไว้ในพระบรมราชินูปถัมภ์ เมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2554 เปิดให้นักท่องเที่ยวและประชาชนเยี่ยมชมทุกวัน ระหว่างเวลา 08.00 - 17.00 น.



Scan for Location



“สะพานมอญ”

สะพานอุตตมานุสรณ์ (สะพานมอญ) ตั้งอยู่ที่ ตำบลหนองลู อำเภอสังขละบุรี เป็นสะพานไม้ที่ยาวที่สุดในประเทศไทยมีความยาว 850 เมตร และเป็นสะพานไม้อยาวเป็นอันดับ 2 ของโลก รองจากสะพานไม้อูเบ็งในประเทศพม่า ใช้ข้ามแม่น้ำซองกาเลีย สร้างขึ้นโดยดำริของหลวงพ่อดุตตะมเจ้าอาวาสวัดวังแก้วเวภาราม ระหว่าง พ.ศ. 2529 - พ.ศ. 2530 เพื่อให้คนไทยกะเหรี่ยงและมอญได้สัญจรไปมาหาสู่กัน นักท่องเที่ยวนิยมเดินทางมาเยี่ยมชมสะพานเพื่อชมแสงสีทองของพระอาทิตย์ยามเช้ารวมถึงวิถีชีวิตของชาวไทยและชาวมอญ



Scan for Location



จังหวัดสุพรรณบุรี

เมนูเด่น ร้านดัง



กุ้งทอดเกลือ ร้านแม่บัว

กุ้งทอดเกลือ เมนูกุ้งแสนอร่อย เนื้อหวาน กรอบ เค็ม เป็นเมนูเด่นของร้านแม่บัว ร้านอาหารดังเก่าแก่เกือบ 60 ปี ย่านบางปลาหมึก กุ้งทอดเกลือที่นี่ ทางร้านคัดมาแบบสด ๆ ขนาดพิเศษตัวใหญ่ ๆ เนื้อแน่น เค็ม หวาน มัน ๆ เสริมทั้งเปลือกแบบผ่าครึ่งทำให้กินได้ง่าย ทอดมาไม่เค็มจัด หอม ๆ มัน ๆ เอน้ำมันราดข้าวอร่อยเป็นอย่างมาก หรือจะกินกับน้ำจิ้ม ซีฟู้ดก็รสชาติดีมาก หรือจะสั่งเมนูอื่น ๆ เพิ่มก็มีให้เลือก เช่น ปลาหมึกนึ่งมะนาว ปลาคังลวกจิ้ม ปลาหมึกนึ่งบ๊วย เป็นต้น สำหรับขนมแนะนำสาละบีบเตย ส่วนที่ตั้งของร้านอยู่ที่ ตรงข้ามที่ว่าการ อำเภอบางปลาหมึก 279 หมู่ 5 อาคาร ตลาดบางปลาหมึก ตำบลโคกคราม อำเภอบางปลาหมึก จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 0 3558 7077



Scan for Location



กุ้งทอดซอสมะขาม ร้านกุ้งเป็น (เจ๊เน้ย)

เป็นเมนูทอดที่อร่อย ทานง่าย จะรับประทานพร้อมกับข้าวสวยเป็นอาหารมื้อหลัก หรือกินเป็นของว่างก็ได้ ซึ่งร้านกุ้งเป็น (เจ๊เน้ย) ขึ้นชื่อมานานเรื่องกุ้ง เพราะทางร้านเลี้ยงกุ้งเอง กุ้งทอดซอสมะขามจึงมีความสดใหม่ทุกจาน การปรุงจะนำกุ้งทอดแบบกรอบนอก แต่เนื้อกุ้ง ด้านในยังมีความฉ่ำ เนื้อเค็มกรุบ คลุกเคล้าซอสมะขามรสชาติเปรี้ยวหวานเค็มกลมกล่อมตัดด้วย ความเผ็ดนิด ๆ ของพริกทอด ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ อร่อยมาก นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่น ๆ ให้เลือกทาน ไม่ว่าจะเป็น ต้มยำปลาคัง ปลาคังผัดฉ่า กุ้งใหญ่เผา เป็นต้น ร้านกุ้งเป็น (เจ๊เน้ย) ตั้งอยู่ที่ 39/5 ซอยชุมชนวัดสามชุกฝั่งตะวันออก 5 ตำบลสามชุก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 0 3550 4273



Scan for Location



ข้าวหน้ามันกุ้ง ร้านกาแฟ เมืองเหนือ

ร้านกาแฟ เมืองเหนือ ร้านน่ารัก บรรยากาศดี ถึงแม้จะเป็นร้านกาแฟ แต่อาหารที่นี่ก็มีดีไม่น้อยโดยเฉพาะข้าวหน้ามันกุ้ง ที่ทางร้านนำกุ้งเป็นสด ๆ ไปเผาแล้วแกะเปลือก นำทั้งกุ้ง เนื้อแน่นหวานตัวใหญ่เต็ม ๆ คำ และมันกุ้งเยิ้ม ๆ ราดบนข้าวสวยร้อน ๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสจัดจ้าน และพริกน้ำปลานัวหอม ตัดรสชาติด้วยเครื่องเคียงผักสด อร่อยมาก ส่วนเมนูอื่น ๆ ที่แนะนำก็มีทั้ง ข้าวหน้าปลากระเทียม น้ำปลาพริกปลาตุ๋นทอดอย่าง แกงส้มปลาทอด รวมไปถึงกาแฟเครื่องดื่ม ขนม ส่วนที่อยู่ของร้าน ตั้งอยู่ที่ ถนนวงแหวนสุพรรณบุรี 326 หมู่ 6 ตำบลรั้วใหญ่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 09 5610 9966



Scan for Location



ปลาช่อนนาอบพริก ร้านสุรชัยปลาเผา

ปลาช่อนนาอบพริก ถือเป็นเมนูประจำถิ่นอย่างแท้จริง เพราะกำเนิดครั้งแรกที่เมืองสุพรรณบุรี โดยใช้ปลาช่อนที่จับตามท้องนา เอามาเผาอบพริกให้แห้งและเกล็ดปลาไหม้เกรียม เนื้อปลาอบพริกจึงหอมฉุยพริกขี้หนู นุ่มอร่อย หอมหวาน ซึ่งหากใครอยากชิมรสชาติแบบดั้งเดิม ต้องไม่พลาด ร้านสุรชัยปลาเผา ร้านที่ตั้งอยู่กลางนา เข้ากับบรรยากาศการกินปลาช่อนอบพริกสุด ๆ โดยปลาช่อนที่นี่ทางร้านเลือกมาแต่ตัวใหญ่ ๆ สด ๆ เนื้อฉ่ำแน่น หอมพริกจากการอบ เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเผาหอมหวาน และน้ำจิ้มสูตรเด็ด มีทั้งแบบซีฟู้ด กับแบบแมงดา หรือจะเลือกเมนูอื่น ๆ มาเพิ่มก็มีทั้ง ยำเนื้อเปื่อย เนื้อย่าง ส้มตำ ก็มีให้เลือก หากใครสนใจก็สามารถไปได้ที่ร้านสุรชัยปลาเผา ซอยบึงไผ่แขก ตำบลบ้านไผ่แขก อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 08 1763 6102



Scan for Location



ปลาช่อนลุยสวน ร้านขนานน้ำ

ปลาช่อนลุยสวน นอกจากจะมีรสชาติที่อร่อย ยังมีประโยชน์เป็นอย่างมาก เพราะมีส่วนประกอบจากผักหลายชนิดและยังได้รับโปรตีนจากเนื้อปลาอีกด้วย โดยจุดเด่นปลาช่อนลุยสวนร้านขนานน้ำ คือการใช้ปลาช่อนสด ๆ ตัวอวบใหญ่ ผ่ากลางแล้วนำไปทอด ทำให้เนื้อปลามีลักษณะกรอบนอกนุ่มใน ตัดมาให้เป็นพอดิบคำ เสิร์ฟมาในจานโต ๆ หน้าตาดูดีเป็นอย่างมาก เสิร์ฟพร้อมด้วยน้ำจิ้มอีก 3 แบบ มีทั้งซีฟู้ด น้ำพริกเผา และน้ำพริกแมงดา มีผักเคียงไว้ตัดรสที่จัดจ้าน เรียกว่าเข้ากันสุด ๆ นอกจากนี้ยังมีเมนูแนะนำอีกหลากหลายรายการ อาทิ ปลาช่อนเผา ยำผักบุ้งกรอบ กุ้งเผา ปลากระพงทอดน้ำปลา เป็นต้น สำหรับที่ตั้งของร้านอยู่ที่ 124/1 ตำบลไผ่ขวาง อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 08 9206 2077



Scan for Location



ปลากระพงทอดน้ำปลา คริวลุงบิ๊

ปลากระพงทอดน้ำปลา เมนูยอดนิยมของคนไทย ที่มักจะมาพร้อมกับน้ำราดรสเด็ดทานกับข้าวอร่อยเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะปลากระพงทอดน้ำปลาของคริวลุงบิ๊ บอกได้เลยว่าทางร้านทำได้อร่อยมาก นอกจากปลาจะสดแล้วยังตัวใหญ่คุ้มค่า ด้านนอกทอดมากรอบด้านในเนื้อนุ่ม ราดซอสน้ำปลาชุ่ม ๆ ออกหวานนิด ๆ ไม่เค็ม กลมกล่อมกำลังพอดี นอกจากนี้ยังมีเมนูเด็ด ๆ อื่น ๆ เช่น แกงป่าไก่ ปลาบึกผัดฉ่า ทอดมันกุ้ง ไก่ล่องอีกด้วย หากใครอยากไปลองทานก็สามารถไปได้ที่ตลาดอู่ทอง เลขที่ 3 ทุ่งดินดำ ตำบลอู่ทอง อำเภ่ออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 08 6881 3880, 08 9601 8877



Scan for Location



ผัดไทย ร้านงาเจริญ

ผัดไทย อาหารจานเดียว ที่ถือเป็นเมนูอาหารประจำชาติไทย เป็นชิกเนเจอร์ และโด่งดังไปทั่วโลก หากได้มาเที่ยวจังหวัดสุพรรณบุรี ลองแวะชิมที่ร้านงาเจริญรับรองจะติดใจ เพราะที่นี่เป็นผัดไทยโบราณเต้าหู้มะขามเคี้ยว รสชาติกลมกล่อม ถือเป็นเมนูชิกเนเจอร์ของทางร้าน มีการจัดตกแต่งไว้ในช่องอย่างสวยงาม จึงมีชื่อเรียกว่าผัดไทยตกเข่ง สามารถเลือกสั่งได้ตามชอบ ทั้งเส้นจันท์ห่อไข่ เส้นข้าวซอยกรอบ เส้นเกี๊ยวกรอบ มีซอสโบราณ และดัมป์ ยังมีท็อปปิ้งให้เลือกมากมาย เช่น กุ้งแม่น้ำ หมึกไข่ ก้ามปู คอหมูย่าง เป็นต้น ส่วนที่ตั้งของร้านอยู่ที่เส้นไหว้พระ 9 วัด (ใกล้วัดสารภี) 88 ถนนสมภารคง ตำบลรั้วใหญ่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 09 9151 9992



Scan for Location



ออสวน ร้านนพรัตน์ภัตตาคาร

เมนูอาหารจีนที่ได้รับความนิยมทั้งในเด็กและผู้ใหญ่มากมายอย่างยาวนาน ซึ่งหากใครชอบแล้วได้ผ่านไปจังหวัดสุพรรณบุรีต้องไม่พลาดแวะที่ ร้านนพรัตน์ภัตตาคาร ร้านอาหารจีนเก่าแก่ในเมืองสุพรรณ ที่ออสวนให้รสชาติแบบภัตตาคารจีนแบบดั้งเดิม อร่อย รสชาติดี ไม่เลี่ยน ออสวนเป็นแบบหนึ่ด ๆ โดยใส่ไข่เปิดกับหอยตัวใหญ่ ๆ ปริมาณเยอะมาก ทานคู่กับซอสพริกสจัด เข้ากันได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ทางร้านยังมีเมนูอาหารจีนอีกมากมายให้เลือก เช่น กุ้งทอดเกลือ ไก่ก๋วย ลูกชิ้นกุ้งแปะฉ่าย ฮ่อยจ๊อ เป็นต้น ส่วนที่อยู่ของร้านตั้งอยู่ที่ 338 ถนนมาลัยแมน ซอย 2 ตำบลรั้วใหญ่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 0 3555 5333, 08 1587 6154



Scan for Location



ไกอบฟางโพธิ์พระยา ร้านไกอบฟาง โพธิ์พระยา เจ้าเก่า

ไกอบฟางเมนูจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่ในสมัยก่อนนำปีกมาอบไคโดยใช้ฟางข้าวหรือใช้กระสอบป่าน จนได้ไก่ที่หอมเนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ น่าทาน โดยชาวจังหวัดสุพรรณบุรีรู้จักกันว่าหากอยากทานเมนูนี้ต้องไปที่ ร้านไกอบฟาง โพธิ์พระยา (เจ้าเก่า) ร้านเก่าแก่บรรยากาศลูกทุ่งของตลาดโพธิ์ไกอบฟางที่นี่ยอบด้วยปีก และฟางแบบดั้งเดิมอบจนหนังปริสสีน้ำตาล เนื้อนุ่มฉ่ำทั่วทั้งตัว มีกลิ่นหอมของฟางผสมกับสมุนไพรที่ใช้หมัก รสกลมกล่อม เสริมพร้อมกับสูตรน้ำจิ้มไก่ไม่เหมือนใคร มีแบบเปรี้ยว - เผ็ด กับแบบหวาน - เผ็ด ทานกับข้าวเหนียวเข้ากันเป็นอย่างมาก หรือจะลองเมนู

อย่างปลาช่อนอบฟาง ก็อร่อยไม่แพ้กัน ซึ่งร้านไกอบฟางโพธิ์พระยา เจ้าเก่า ตั้งอยู่ที่ 26/1 ตำบลโพธิ์พระยา อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 08 6089 2523



Scan for Location



ผัดฉ่าปลาคัง ร้านอาหารเรือนแพศรีสุพรรณ

ผัดฉ่าเป็นอาหารที่หาทานได้ไม่ยาก แต่หากเป็นผัดฉ่าปลาคัง ถือว่าเป็นอาหารป่าหากินไม่ได้ง่าย ๆ ยิ่งหากจะทำให้อร่อยแล้วยังยากเข้าไปใหญ่ แต่หากใครได้ผ่านไปทางจังหวัดสุพรรณบุรี แนะนำว่าต้องลองไปที่ ร้านอาหารเรือนแพศรีสุพรรณ ร้านบรรยากาศริมสายน้ำ ผัดฉ่าปลาคังของที่นี่ ใช้ปลาคังสด ๆ เนื้อแน่นหวานนุ่มหนังยุ่น ไม่คาวตามสไตล์ปลาจากแม่น้ำแท้ ๆ ประรสจัดจ้านร้อนแรงแบบไทย ๆ เพราะใส่เครื่องแน่น หอมเครื่องสมุนไพรต่าง ๆ ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ เข้ากันมาก นอกจากนี้ทางร้านยังมีเมนูที่น่าลอง เช่น ปลาทอดกระเทียม ปลาแรดทอดน้ำปลา กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ ต้มยำปลาหมึก เป็นต้น ร้านตั้งอยู่เลขที่ 99 หมู่ 3 ถนนสุพรรณ - โพธิ์พระยา) ตำบลสนามชัย อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 08 1941 9716



Scan for Location



ก๋วยจั๊บน้ำร้อนฉ่ำ

ก๋วยจั๊บน้ำร้อนฉ่ำ อาหารดั้งเดิมของชาวแต้จิ๋ว ที่ทุกคนนั้นรู้จักคุ้นเคยกันดี ซึ่งอาจดูเหมือนเมนูธรรมดาที่หาทานได้ทั่วไป แต่ก๋วยจั๊บน้ำร้อนฉ่ำ ร้านที่เปิดมานานหลายสิบปี ต้องบอกเลยว่ารสชาติไม่ธรรมดา เพราะก๋วยจั๊บน้ำร้อนฉ่ำที่มีน้ำซุปที่หอมเข้มข้นออกหวานนิด ๆ เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อนฉ่ำเหนียวพอดีไม่เลว เครื่องต่าง ๆ ก็แน่น ทั้งไข่ หมูกรอบ เครื่องในต่าง ๆ เปื่อยนุ่ม เคี้ยวง่าย สิ่งที่แตกต่างกันจากที่อื่นอีกอย่างก็คือ มีการใส่หมูแดงด้วย ซึ่งก็อร่อยเข้ากันกับก๋วยจั๊บน้ำร้อนฉ่ำได้ดีทีเดียว นอกจากนี้ยังมีเมนูให้เลือกอีกหลายรายการ เช่น ก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย รวมไปถึงอาหารตามสั่งต่าง ๆ ร้านน้ำร้อนฉ่ำ ตั้งอยู่ที่ ริมถนนสายเมือง-โพธิ์พระยา 185 ซอยบ้านห้วยยาง 5 หมู่ 3 ตำบลพิหารแดง อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 08 1941 3349



Scan for Location



ผัดผัสดำปลาไหล ร้านแซ่บยกครัว

สำหรับคนที่ชอบทานอาหารป่า ผัดผัสดำปลาไหล ถือว่าเป็นเมนูโปรด ยิ่งหากปรุงได้ครบเครื่องแกงก็ยิ่งอร่อย โดยเมนูนี้ถือเป็นเมนูเด่นของร้านแซ่บยกครัว เพราะใช้ปลาไหลที่มีความสด เสริมจานใหญ่มาก ๆ เพราะทุกอย่างล้วนจัดหนักจัดเต็ม ไม่ว่าจะเป็นเนื้อปลาไหลชิ้นใหญ่ ๆ เครื่องที่ใส่ลงไปอย่างไม่มีกั๊ก ทำให้มีกลิ่นหอมของสมุนไพรที่มาพร้อมกับรสชาติที่จัดจ้านแบบไทย ๆ ใครที่ชอบอาหารป่า หากได้ไปร้านแซ่บยกครัวอย่าได้ลิ้มสิ่งเมนูนี้เด็ดขาด หรือถ้าอยากลองทานเมนูอื่น ๆ ก็มีให้เลือกมากมาย เช่น ผัดผัสดำปลาไหลรสเปรี้ยว ส้มตำผลไม้ ต้มยำปลาช่อน เป็นต้น โดยร้านตั้งอยู่ที่ 359 หมู่ 2 ตำบลเนินพระประจักษ์ อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 09 2986 9939



Scan for Location



ต้มแซ่บกระดูกอ่อน กรั้วผู้ใหญ่งะ

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน เมนูรสจัดจ้าน ใส่กระดูกหมูอ่อนที่ตุ๋นจนเปื่อยนุ่ม หอมสมุนไพรที่ใคร ๆ ไปร้านครัวผู้ใหญ่งะก็ต้องสั่งเพราะรสชาติมันบอกเลยว่าต้องถูกใจผู้ที่ชื่นชอบอาหารรสแซ่บ เพราะที่นี่ปรุงได้จัดจ้านจากเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่ปลูกเองจากธรรมชาติ ที่สำคัญยังมีการต้มที่พอดี มีรสสัมผัสกรุบ ๆ จากกระดูกหมูอ่อนอีกด้วย บอกได้เลยว่าหากมาที่นี่อย่าได้พลาดเด็ดขาด สำหรับที่อยู่ก็คือ เข้าซอยแวนแวนริสอร์ท ร้านอยู่ตลาดชุมชนบ้านโคก หมู่ที่ 3 ตำบลอุ้มทอง อำเภ่อู้อทอง จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 08 4457 7271



Scan for Location



ไข่ตุ๋นทะเลหม้อไฟ Karawek Bar & Restaurant (มะระเอก บาร์ แอนด์ เรสตาอรอง)

ไข่ตุ๋นหม้อไฟเนื้อเนียนนุ่ม เสริฟมาในหม้อไฟร้อน ๆ เป็นเมนูที่ทานได้ทั้งครอบครัว ยิ่งเป็นสูตรจากทางร้าน Karawek Bar & Restaurant บอกเลยว่าไม่ยากวางซ้อนแน่นนอน เพราะมีจุดเด่นตรงที่ทานได้ทุกคนไม่ว่าจะเป็นเด็กหรือผู้ใหญ่เพราะมีรสชาติกลาง ๆ ไม่เผ็ด หอมกลมกล่อม ไข่ตุ๋นมีเนื้อละมุนเนียนนุ่ม ส่วนอาหารทะเลที่ใช้อย่าง หอย กุ้ง ปลาหมึกมีความสดใหม่ไม่มีกลิ่นคาว ที่สำคัญชิ้นใหญ่มาก ๆ ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ บอกเลยว่าไม่ยากวางซ้อนแน่นนอน ส่วนเมนูอื่น ๆ ก็มีทั้งหวานและขมไม่ว่าจะเป็น แกงส้ม ส้มตำ หรือจะเป็นของหวานแบบอันนี้โฮสต์ ครอฟเฟิล เป็นต้น ที่อยู่ของร้านอยู่ที่ อบจ. สพ. 2034 ตำบลอุ้มทอง อำเภ่อู้อทอง จังหวัดสุพรรณบุรี โทร. 09 2393 9369



Scan for Location

จังหวัดสุพรรณบุรี

ของดี ของเด่น



● ปลาสลิดดอนกำยาน

จังหวัดสุพรรณบุรี ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบลุ่ม เป็นที่รวมของลำน้ำสายต่าง ๆ หลายสายด้วยกัน สายน้ำดอนกำยานเป็นแหล่งอุดมสมบูรณ์ของปลาสลิด เป็นที่มาของปลาสลิดที่อร่อยที่สุด จากเดิมขายกันในหมู่บ้าน ต่อมา มีการส่งไปขายตลาดในจังหวัด และเริ่มแพร่หลายไปต่างจังหวัด ปลาสลิดแดดเดียวเนื้อนุ่มอร่อย ต้องเป็นของดอนกำยาน เวลามาไปทอดกับน้ำมันรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ รสชาติกำลังพอดี



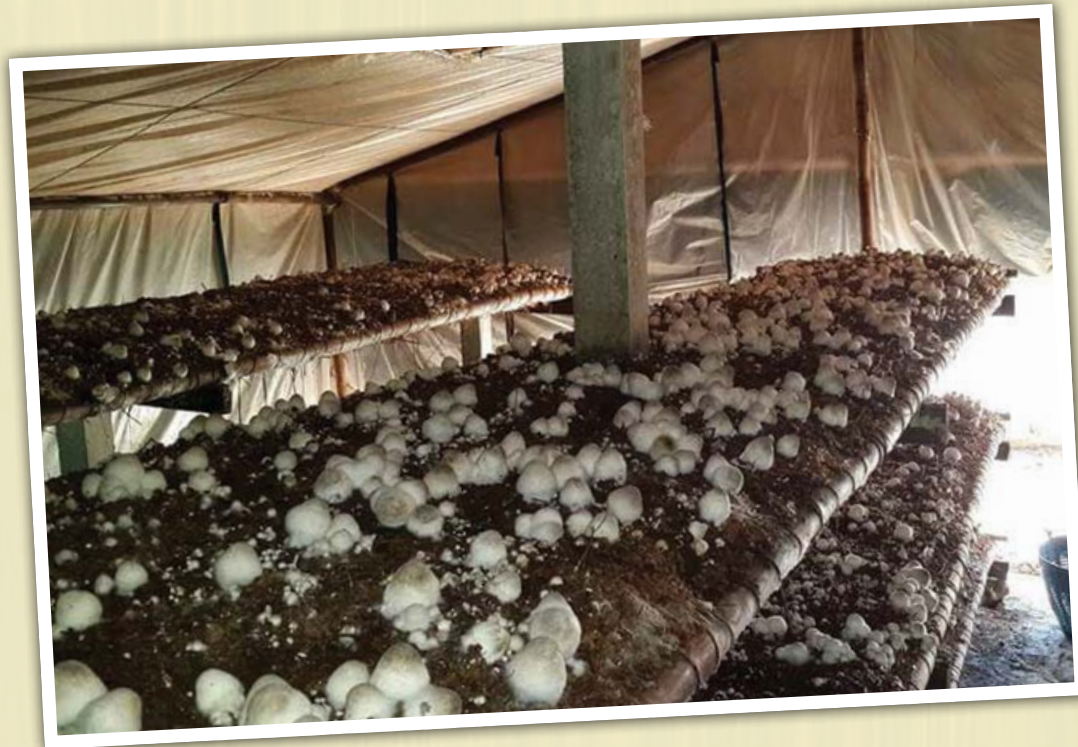
● ปลาบ้า อำเภอบางปลาบ้า

ปลาบ้าแดดเดียวนั้นถือว่าเป็นเมนูอาหารท้องถิ่นที่ต้องตรงมาชิมที่จังหวัดสุพรรณบุรีกันเลยทีเดียวเนื่องจาก “ปลาบ้า” ซึ่งเป็นปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งพบได้มากในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี และกลายเป็นปลาที่มีชื่อเสียงอย่างมากของจังหวัดนี้ ถึงขั้นมีชื่ออำเภอบางปลาบ้ากันเลยทีเดียว นอกจากที่จังหวัดสุพรรณบุรี ปลาบ้าก็ยังสามารถพบได้ในแหล่งอื่น ๆ อีก ทั้งในภาคเหนือ ภาคกลาง และภาคอีสาน



● ปลาร้าสามพี่น้อง

จังหวัดสุพรรณบุรี มีแม่น้ำท่าจีนไหลผ่านจึงเป็นจังหวัดที่มีปลาอุดมสมบูรณ์ มีวัตถุดิบจากปลาที่นำมาทำอาหารได้มากมาย การทำปลาร้าถือเป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารรูปแบบหนึ่ง ที่พบเห็นได้ในหลายประเทศของเอเชีย รวมถึงประเทศไทย ที่อำเภอสองพี่น้องมีการทำปลาร้าอยู่เป็นจำนวนมาก เหมาะแก่การซื้อนำไปเป็นของฝากหากได้มาเยือนจังหวัดสุพรรณบุรี



● เห็ดฟาง อำเภอกอฉกร

เห็ดฟางมักจะปลูกในฟางข้าวหรือวัสดุจากพืชอื่น ๆ ซึ่งให้สารอาหารที่จำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตของเห็ด การปลูกเห็ดฟางมีขั้นตอนที่ต้องใช้ความระมัดระวังมาก เช่น การควบคุมอุณหภูมิและความชื้น เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดี

เห็ดฟางจากฟาร์มอำเภอกอฉกร เป็นเห็ดที่มีคุณภาพดีมากเนื่องจากการปลูกเห็ดที่ใส่ใจในรายละเอียด เห็ดฟางมีความหลากหลายในการนำไปใช้ในการประกอบอาหาร ด้วยรสชาติที่ละเอียดยและเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล เห็ดฟางจึงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในเมนูต่าง ๆ และสามารถเพิ่มคุณค่าและรสชาติให้กับอาหารได้อย่างดี





● แห้ว อำเภอสรีประจันต์

“แห้ว” หรือ “สมหวัง” ในอำเภอสรีประจันต์มีการปลูกและผลิตมาเป็นเวลานาน การปลูกแห้วในพื้นที่นี้เริ่มต้นจากความต้องการในการสร้างรายได้และความรู้ท้องถิ่นที่มีมานาน การปลูกแห้วในอำเภอสรีประจันต์มีการพัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ ทำให้แห้วที่ผลิตในพื้นที่นี้มีคุณภาพที่ดีและเป็นที่ยอมรับในระดับกว้าง การปลูกแห้วในอำเภอสรีประจันต์ต้องใช้ความรู้และทักษะเฉพาะหลังจากนั้นจะทำการปลูกและดูแลอย่างพิถีพิถัน การเก็บเกี่ยวจะทำเมื่อแห้วมีขนาดโตเต็มที่ การเก็บเกี่ยวนั้นจะต้องทำอย่างระมัดระวังเพื่อป้องกันการเสียหาย

● ขนมสาเล่

ขนมสาเล่เป็นขนมที่มีความเป็นเอกลักษณ์และได้รับความนิยมอย่างสูง หากนึกถึงจังหวัดสุพรรณบุรีเชื่อได้เลยว่าสิ่งที่นึกได้เป็นลำดับแรก ๆ ของทุกคนคือ “ขนมสาเล่” ขนมสาเล่จากจังหวัดสุพรรณบุรี มีลักษณะและคุณสมบัติที่โดดเด่น คือ รสชาติหวานกลมกล่อม เนื้อสัมผัสที่นุ่มฟู

การทำขนมสาเล่เริ่มต้นจากการเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง เช่น แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล และกะทิ การผสมและปรุงรสจะต้องทำอย่างละเอียดเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสและรสชาติที่ดี ขนมสาเล่จะถูกเทลงในพิมพ์และทำการนึ่งให้สุก การนึ่งต้องใช้เวลาที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ขนมที่นุ่มและฟู หากผ่านมาถึงจังหวัดสุพรรณบุรีบอกได้เลยว่าขนมสาเล่เป็นของฝากลำดับต้น ๆ ของจังหวัดสุพรรณบุรี



● น้ำตาลสด อำเภอสามชุก

น้ำตาลสดอำเภอสามชุก มีรากฐานที่เก่าแก่ โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีการปลูกอ้อยและผลิตน้ำตาลมาเป็นเวลานาน ชาวอำเภอสามชุกนั้นได้พัฒนาวิธีการผลิตน้ำตาลสดที่มีคุณภาพ โดยใช้เทคนิคที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ได้รับการยอมรับในด้านรสชาติและคุณภาพ

การผลิตน้ำตาลสด เริ่มต้นจากการสกัดน้ำอ้อยที่สดใหม่ การสกัดจะทำโดยการกดอ้อยเพื่อให้ได้น้ำอ้อยที่มีความหวาน จากนั้นนำไปต้มและเคี่ยวจนกลายเป็นน้ำตาลสด การต้มจะต้องทำในอุณหภูมิที่เหมาะสมและการควบคุมทุกกระบวนการเพื่อให้ได้น้ำตาลสดที่มีคุณภาพดี



● บัวลอยมะพร้าวอ่อน ตลาดบางลี่

บัวลอยมะพร้าวอ่อนเป็นขนมหวานที่มีความเป็นเอกลักษณ์และได้รับความนิยมอยู่จนถึงปัจจุบัน ในตลาดบางลี่ จังหวัดสุพรรณบุรี มีร้านบัวลอยเจ้าดัง มีรสชาติหวานหอมและเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล ทำให้เป็นตัวเลือกยอดนิยมสำหรับผู้ชื่นชอบของหวานที่อร่อยและสดใหม่

จุดเด่นของร้านนี้คือ ใส่มะพร้าวอ่อนลงในบัวลอย เม็ดบัวลอยแบ่งหนึบ รสชาติดี กลมกล่อม เค็ม หวาน มัน หอมกะทิ ทำสดใหม่ทุกวัน





• ไอศกรีมตั้งง่วนไถ่ สุพรรณบุรี

ร้านไอศกรีมเตี๊ต สุตโรโบราณ “ตั้งง่วนไถ่” กลางเมืองสุพรรณบุรี อยู่คู่กับจังหวัดสุพรรณบุรี มาแล้ว 70 ปี อยู่ใกล้หอคอยบรรหารแจ่มใส มีทั้งไอติมสูตรโบราณ มีให้ใส่เครื่องหลากหลาย เช่น เฉาก๊วย ลูกชิด เม็ดบัว ทับทิมกรอบ ชาหริ่ม ฯลฯ ไอศกรีมจะมีแบบรสดั้งเดิม วานิลลา กะทิ ช็อกโกแลต กาแฟ และรสผลไม้ตามฤดูกาล ไอศกรีมตั้งง่วนไถ่ เรียกได้ว่าเป็นร้านไอศกรีมในตำนานของจังหวัดสุพรรณได้เลยทีเดียว



• เจ็เซียม ขนมไทยบางปลาหมอ

เจ็เซียม เป็นร้านขนมไทยมีชื่อเสียงจากตลาดเก่าห้องร้อยปี จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นหนึ่งในของฝากที่โด่งดังและได้รับความนิยม ขนมไทยจากร้านเจ็เซียมไม่เพียงแต่เป็นที่รู้จักในเรื่องของรสชาติที่อร่อย แต่ยังมีคุณค่าทางวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ที่สะท้อนถึงความเป็นไทย

ตลาดเก่าห้องร้อยปี เป็นตลาดที่มีชื่อเสียงในด้านการค้าขายของฝากและขนมไทยดั้งเดิม เจ็เซียมเป็นร้านที่มีความเก่าแก่และมีประวัติการทำขนมไทยมายาวนาน ร้านนี้ได้สืบทอดสูตรขนมไทยที่มีคุณภาพและมีความเป็นเอกลักษณ์ ทำให้ได้รับการยอมรับจากลูกค้าทั้งท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว

จังหวัดสุพรรณบุรี

สถานที่ท่องเที่ยว





“วัดป่าเลไลยก์วรวิหาร”

วัดป่าเลไลยก์วรวิหาร ตั้งอยู่ที่ตำบลรั้วใหญ่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี เป็นวัดเก่าแก่ สันนิษฐานว่ามีอายุราว ๆ 1,200 ปี ชาวบ้านทั่วไปเรียกว่าวัดป่า ภายในวิหาร เป็นที่ประดิษฐานหลวงพ่อดำปางป่าเลไลยก์ ในพงศาวดารเหนือกล่าวว่า พระเจ้ากาแตทรงให้มอญน้อย มาบูรณะวัดป่าเลไลยก์ ภายหลังปี พ.ศ. 1724 เล็กน้อย หลวงพ่อดำเป็นพระพุทธรูปปางป่าเลไลยก์ ศิลปะสมัยอุททองสุพรรณภูมิ (คือประทับนั่งห้อยพระบาท) มีนักปราชญ์หลายท่านว่า เดิมคงเป็นพระพุทธรูปปางปฐมเทศนา สร้างไว้กลางแจ้งอย่างพระพนัญเชิงสมัยแรกต่อมาได้มีการบูรณะ ซ่อมแซมใหม่ และทำเป็นปางป่าเลไลยก์ ดังที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ภายในองค์พระพุทธรูปบรรจุพระบรมสารีริกธาตุไว้ 36 องค์ ที่ได้มาจากพระมหาเถรไลยลาย

วัดป่าเลไลยก์วรวิหาร มีความเกี่ยวข้องกับวรรณคดีชื่อของไทย คือ เสภาขุนช้างขุนแผนนิราศเมืองสุพรรณของสุนทรภู่ ปัจจุบันวัดป่าเลไลยก์ มีสถานะเป็นพระอารามหลวงชั้นตรี ชนิดวรวิหาร



Scan for Location



“ศาลเจ้าพ่อหลักเมืองสุพรรณบุรี (มังกรสวรรค์)”

ตั้งอยู่ในตำบลรั้วใหญ่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี ก่อตั้งขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองในโอกาสที่ประเทศไทย และสาธารณรัฐประชาชนจีน มีความสัมพันธ์ทางการทูตครบ 20 ปี เมื่อปี พ.ศ. 2539 ภายในศาลเจ้าพ่อหลักเมือง มีรูปปั้นมังกรขนาดใหญ่ตั้งโดดเด่นมองเห็นแต่ไกลจากท้องถนน ภายในพื้นที่ประกอบด้วย ศาลเจ้าพ่อหลักเมือง พิพิธภัณฑสถานพื้นบ้านมรดก หมู่บ้านมังกรสวรรค์ ทุกโซนเข้าชมฟรี ยกเว้น พิพิธภัณฑสถานพื้นบ้านมรดกจะมีค่าเข้าท่านละ 99 บาท



Scan for Location



เนื่องจากมีการสนับสนุนฐานตามหลักฐานทางโบราณคดีที่ชัดเจน รวมถึงร่องรอยของโบราณสถานต่าง ๆ ว่าบริเวณนั้นน่าจะเป็นที่ตั้งของวัดแห่งแรกในประเทศไทย ซึ่งในปัจจุบันโบราณวัตถุต่าง ๆ ที่ได้ทำการขุดพบนั้น ได้ถูกนำจัดแสดงอยู่ที่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติอุทอง จังหวัดสุพรรณบุรี ปัจจุบันนี้ยังมี Skywalk สามารถขึ้นไปเดินชมวิวยสวย ๆ ได้



เวงดี เมนูเด่น

จัดทำโดย
กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1



จังหวัดราชบุรี



จังหวัดกาญจนบุรี



จังหวัดสุพรรณบุรี

คณะที่ปรึกษา

นายเกียรติศักดิ์ ตรงศิริ	ผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี/ หัวหน้ากลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1
ร้อยโท ทศพล ไชยโกมินทร์	ผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี
นายณัฐภัทร สุวรรณประทีป	ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี
นางสาววริษฐา สงวนเสริมศรี	รองผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี/ กรรมการและเลขานุการ ก.บ.ก.
นางปนัดดา เพ็งแป้น	หัวหน้าสำนักงานจังหวัดราชบุรี/ หัวหน้าสำนักบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1
ดร.นภสร โศรกศรี	วัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี

คณะทำงาน

นางอภिरดา ชนะบรรบุตร	ผู้อำนวยการกลุ่มงานบริหารยุทธศาสตร์ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1
นางสาวกรกมล กุลกมลมัน	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
นางสาวพินนภา อบเชย	นักวิชาการเงินและบัญชีปฏิบัติการ
นางสาวสุวรรณี แซ่ฮึ้ง	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ
ว่าที่ ร.ต.หญิงทาริกา สุขภักดี	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
ว่าที่ ร.ต.หญิงกนกวรรณ คำนั้นดา	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
นางสาวฐิตารีย์ ศรีสำราญ	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

จัดทำโดย



กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1