

“สาส์นเอกชัย”

ยกระดับขนมพื้นบ้าน

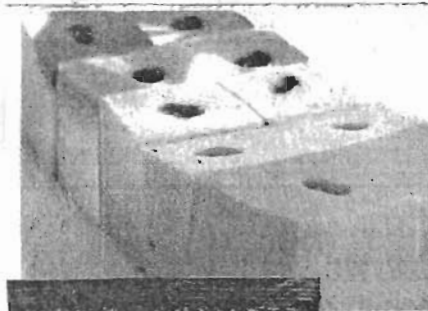
เจาะตลาดคนรุ่นใหม่

ASTVผู้จัดการรายวัน - ขนมสาส์นเอกชัย ตำนานขนมของฝากที่อยู่จังหวัดสุพรรณบุรีมานานกว่า 40 ปี แต่ด้วยยุคสมัยเปลี่ยนแปลงไป ขนมพื้นบ้านโบราณมักจะถูกมองว่า เชย ล้าสมัย ไม่ถูกปาก เหมือนขนมสมัยใหม่มาจากต่างประเทศ ทำให้สาส์นเอกชัย ก็ไม่อาจที่จะยืนหยัดโดยมองข้ามการเปลี่ยนแปลงได้ ทำให้เป็นจุดเปลี่ยนของสาส์นเอกชัยในปัจจุบัน ทั้งรสชาติ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อดึงลูกค้ากลุ่มใหม่ให้หันมาให้ความสนใจกับขนมพื้นบ้าน

ขนมสาส์นเอกชัยถือกำเนิดขึ้นเมื่อปี 2511 โดยสองสามีภรรยา คือ นายเอกชัย นางนงมล เอี่ยมอดุง ส่วนเจ้าของสูตรมาจากนางนงมล ซึ่งเชอมีความเชี่ยวชาญและชื่นชอบในการทำขนมไทยอย่างมาก และได้เลือกทำขนมสาส์นออกขาย ซึ่งในอดีต ขนมสาส์นถือเป็นขนมท้องถิ่นของเมืองสุพรรณบุรีก็ว่าได้ เพราะคนส่วนใหญ่ชอบทำกินกัน และนางนงมลก็ได้ทำขนมสาส์นตามสูตรที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษออกมาขาย ในตัวเมืองสุพรรณ ด้วยรสชาติที่ถูกปากใครหลายคน จนมีชื่อเสียงโด่งดัง ใครที่เดินทางผ่านจังหวัดสุพรรณต้องแวะซื้อขนมนี้ติดไม้ติดมือมาเป็นของฝาก

และชื่อเสียงที่เกิดการบอกกันแบบปากต่อปากทำให้ได้เครื่องหมายการค้าความอร่อย เซลล์ชวนชิม จากการเดินทางมาชิมของ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เมื่อปี 2523 และก็เป็นจุดเปลี่ยนครั้งสำคัญ ส่งผลให้ขนมสาส์นเอกชัย มีรายได้พุ่งพรวดขึ้นมามากหลายเท่าตัว และจากร้านห้องแถว ขยายเพิ่มร้านภายในตัวจังหวัด อีก 2-3 แห่ง จนได้มาเปิดร้านและโรงงานผลิตเต็มรูปแบบร้านขายของฝาก ลงทุนไปกว่า 20 ล้านบาท ริมถนนบางบัวทอง-สุพรรณบุรี ภายในร้านมีขนมไทยหลากหลายให้เลือก รวมถึงอาหารเพื่อสุขภาพอีกหลายร้อยรายการ ร้านกาแฟ และร้านอาหาร เป็นอีกจุดหนึ่งที่น่าทึ่งของที่นี่ที่ผ่านเส้นทางนี้จะต้องแวะก่อนกลับบ้าน

นางพรพิมล แก้วศรีงาม ทายาทรุ่นที่ 2 เล่าว่า สำหรับขนมสาส์นเอกชัย ในปัจจุบัน มีการเปลี่ยนแปลงไปจากในอดีตค่อนข้างมาก เพราะมีขนมไทยเพิ่มขึ้นอีกหลายรายการ ไม่ว่าจะเป็น ขนมลูกเต๋า ขนมเข้เยาะ ขนมอบกรอบ ครองแครงสามรส สาส์นกรอบสมุนไพร หรือในส่วนของขนมสาส์น มีการพัฒนาสูตรใหม่



ขนมสาเล่ดีไลท์โฉมใหม่



ผู้ชมขนมจัดขายภายในร้านเน้นความเป็นไทย



พรพิมล แก้วศรีงาม

ออกมาอย่างต่อเนื่อง ซึ่งรสชาติดั้งเดิมจะมี 6 สี 6 กลิ่น เป็นขนมไทยโบราณพื้นบ้านที่แต่งกลิ่นตามวัสดุธรรมชาติ ส่วนรสชาติที่พัฒนาขึ้นมาใหม่ ประกอบด้วย สาเล่ลูกตาล (ถั่ว) เนื้อขนมผสมเนื้อลูกตาล สาเล่กล้วยหอม เป็นการผสมเนื้อกล้วยหอมลงในสูตรสาเล่โดดเด่นด้วยรูปร่างขนมที่เลียนแบบผลกล้วยหอม สาเล่ทิพย์ เป็นขนมสาเล่กรอบโรยหน้าและผสมด้วยเนื้อมะพร้าวภายในเนื้อขนม

นอกจากนี้ ล่าสุดได้ออกขนมสาเล่ดีไลท์ขึ้นมา เพื่อเอาใจคนรุ่นใหม่ เป็นสาเล่มีวันโรลเลียนแบบขนมเค้ก และไม่เน้นความหวานและมัน เพื่อคนรุ่นใหม่ที่กำลังอ้วน โดยมีรสชาติให้เลือกตามแบบคนรุ่นใหม่ ไม่ว่าจะเป็นรสช็อกโกแลต วานิลลา สตอเบอรี่ เป็นต้น ออกแบบให้ดูทันสมัย ทั้งรูปร่างหน้าตา และบรรจุภัณฑ์ จุดประสงค์ของการออกขนมดังกล่าวมา เพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ และต้องการให้วัยรุ่น คนรุ่นใหม่หันมาให้ความสนใจกับขนมไทยพื้นบ้านมากขึ้น

สำหรับการเปิดตัวครั้งแรกในช่วงวันที่ 12 สิงหาคมที่ผ่านมา ได้รับการตอบรับค่อนข้างดี

จากวัยรุ่น และคนรุ่นใหม่ เพราะมองว่าขนมสาเล่ที่ดูแปลกตาไปจากในอดีต มีความทันสมัยและรสชาติที่วัยรุ่นชื่นชอบ ซึ่งเขาก็กล้าที่จะซื้อไปเป็นของฝาก แต่ในส่วนของการเปิดตัวเดิม ก็คงยังขายได้ดี เพราะคนส่วนใหญ่ เคยกินและชื่นชอบอยู่แล้ว

“ในขณะที่แฟรนไชส์ขนมเบเกอรี่จากต่างประเทศเข้ามาเป็นจำนวนมาก และทุกคนก็หันไปกินขนมในแบบนั้นกันมากกว่า เราเองก็จำเป็นต้องปรับตัว เพื่อคงความเป็นไทยผ่านขนมของเรา โดยนำเรื่องของอินโนเวชั่นเข้ามาใช้กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของเรา ทั้งรูปร่าง หน้าตาและรสชาติ อย่างน้อยเพื่อให้คนรุ่นใหม่ยังรู้จักขนมโบราณชนิดนี้อยู่ แม้ว่าหน้าตามันอาจจะเปลี่ยนแปลงไปบ้าง แต่ชื่อและวิธีการทำก็ยังคงเป็นแบบไทยอยู่”

นางพรพิมล เล่าถึงการเติบโตของร้านขนมสาเล่เอกชัย ในช่วงหลังว่า มีการเปลี่ยนแปลงไปจากในอดีต การผลิตได้มาตรฐาน GMP & HACCP มีการนำเครื่องจักรมาช่วยในการผลิตมากขึ้น มีการพัฒนาสูตรขนมไทยออกมาอย่างต่อเนื่อง และพยายามหาวิธีเพื่อให้สามารถที่จะยืดอายุการ

เก็บรักษาให้ได้นานที่สุด โดยไม่ต้องใส่สารกันบูด

ทั้งนี้ ยังมีแผนที่จะยกระดับขนมสาเล่เอกชัย ขึ้นมาในกลุ่มของขนมพรีเมียม โดยมีการผลิตขนมออกมาวางจำหน่ายในตลาดในกลุ่มนี้ ซึ่งในส่วนของการสาเล่ดีไลท์ ก็ถือว่าเป็นตัวหนึ่งที่เราต้องการจะนำมาเจาะตลาดกลุ่มนี้เช่นกัน ซึ่งก็ยังคงเน้นความเป็นไทย และความเป็นไทย โดยมีโครงการจะเปิดร้านแห่งแรกที่กรุงเทพฯ ใช้ชื่อว่า “Akachai Thai Sweet” ในขณะนี้อยู่กำลังดูสถานที่อยู่

ส่วนช่องทางการขายในปัจจุบัน เรายังคงใช้ร้านของฝากที่จังหวัดสุพรรณบุรีเป็นช่องทางหลัก ในส่วนของอื่นๆ ยังไม่ได้มีการขยายตลาดออกไปกว้างมากนัก เพราะขนมสาเล่ของเราอายุการเก็บรักษายังไม่ยาวนานส่วนขนมตัวอื่น มีการขยายตลาดบ้าง เช่นขนมครองแครงกรอบ มีการนำเข้าไปทดลองขายในร้าน เซเว่น อีเลฟเว่น ส่วนการเติบโตของเราก็เติบโตขึ้นทุกปี ตามภาวะเศรษฐกิจ ในส่วนราคามีการปรับ โดยการลดขนาดให้เล็กลง ■