



GI Thailand

สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย
Thai Geographical Indication (GI)

111 สินค้า (ณ เดือนมิถุนายน 2562)
111 Products (As of June 2019)

หนังสือ สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI THAILAND)

ISBN 978-6167722-52-8

พิมพ์ครั้งที่ 1 กันยายน 2562

จำนวน 2,000 เล่ม

จัดทำโดย

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์

563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทร : 0 2547 4678 สายด่วน : 1368

www.ipthailand.go.th

สงวนลิขสิทธิ์ ตาม พ.ร.บ.ลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

กรมทรัพย์สินทางปัญญา พ.ศ. 2552

จัดทำต้นฉบับ แปล ออกแบบ จัดพิมพ์

บริษัท ออนป้า จำกัด

111/1 อาคารนวมสร ถนนพระรามที่ 3

แขวงบางค้อแหลม เขตบางค้อแหลม กรุงเทพฯ 10120

โทร : 0 2689 2888, 0 2689 2999

แฟกซ์ : 0 2689 2444

BOOK GI THAILAND

ISBN 978-6167722-52-8

FIRST EDITION SEPTEMBER 2019

AMOUNT 2,000 Volumes

PUBLISHED BY DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY

563 Nonthaburi Road., Bang Krasor, Muang Nonthaburi 11000

Tel : 0 2547 4678 Hotline : 1368

www.ipthailand.go.th

Copyright 2009 by Department of Intellectual Property

Writing content, translate, artwork and print.

ONPA Co., Ltd

111/1 Navasorn Building, Rama 3 Road., Bangkokaem Bangkok 10120

Tel : 0 2689 2888, 0 2689 2999

Fax : 0 2689 2444



สารอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

Message from the Director General
of the Department of Intellectual Property



นายทศพล ทังสุบุตร
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

Mr. Thosapone Dansuputra
Director General of the Department
of Intellectual Property

เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ รักษาฐานรายได้เดิมและสร้างฐานอนาคตใหม่ให้เกษตรกร มีรายได้สูงขึ้น ช่วยสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจ กระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงมุ่งเน้นให้ความสำคัญในการยกระดับความสามารถในการแข่งขัน ของภาคเกษตร โดยการส่งเสริมและคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication) หรือ จีไอ (GI) ให้เป็นแต้มต่อในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่นและ ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยทั้งในตลาดในประเทศและต่างประเทศตามยุทธศาสตร์ชาติ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ ประเด็น “การเกษตร” และนโยบายของรัฐบาล

In order to maintain the prosperity of the farmers, expand the economic opportunities, and sustain the distribution of the community, DIP places high importance in advancing the competitiveness of agricultural sector by promoting and protecting Geographical Indication or GI. GI will be used as a tool to add value to agricultural products, local uniqueness, and traditional knowledge both domestically and internationally, according to the National Strategy under the agricultural issue and the Government's policy.

การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ช่วยส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มในห่วงโซ่สินค้าเกษตร และผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรอย่างยั่งยืน โดยอาศัยจุดเด่นทั้งเอกลักษณ์และความโดดเด่นของ สินค้าเกษตรเฉพาะพื้นที่ ผลผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สะท้อนให้เห็นถึงคุณภาพ ชื่อเสียง หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้าที่เชื่อมโยงกับแหล่งภูมิศาสตร์

GI Protection will sustainably enhance the value of the products in the value chain of agricultural and processed agricultural products by relying on the distinctiveness and uniqueness of the locally produced products together with traditional knowledge which reflect quality, reputation, and characteristic of the products.

ปัจจุบันกรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ทำงานร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง ทั้งในส่วนกลางและในส่วนภูมิภาคเพื่อขึ้นทะเบียนสินค้า GI ที่มีอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ โดยร่วมมือกับจังหวัด เกษตรกร ชุมชน ท้องถิ่น และผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน รวมทั้งหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้อง เพื่หาสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรหรือผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีศักยภาพ ให้เข้าสู่การคุ้มครอง GI และชี้ให้เห็นความแตกต่างและโดดเด่นของสินค้า GI ไทย ในแต่ละ ท้องถิ่น จนถึงปัจจุบันได้ขึ้นทะเบียนแล้ว 111 สินค้าจาก 71 จังหวัด มีการนำเสนอเรื่องราว (Story) และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สินค้า GI ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับในคุณภาพเข้าสู่ตลาดโลก



รวมทั้งการควบคุมตรวจสอบรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้า GI สร้างความเชื่อมั่นและภาพลักษณ์ที่ดีต่อสินค้า GI ไทย ตลอดจนการขยายช่องทางการตลาดสินค้า GI ทั้งตลาด Online และ Offline ให้เข้าถึงผู้บริโภคอย่างกว้างขวางเพื่อเชื่อมโยงไปสู่ภาคการผลิตอื่น อาทิ การท่องเที่ยวและบริการ เป็นต้น

These days, DIP collaborates with Provinces, producers, local communities, and traders to increase the number of GI registrations all over the country. We search for the products that have the potential to enter GI Protection and find the distinctiveness of the products from different places. Until the present time, we have registered 111 Thai products from 71 provinces. We also tell their stories as well as initiate the packaging development project to make them wellknown in the international market. Moreover, in order to sustain the trustworthiness and image of the products, we assist the local producers and traders to maintain their quality control system along with promoting them via various marketing channels, both online and offline, to be able to attract more customers and connect them with other industries such as tourism and hospitality.

หนังสือ GI Thailand เล่มนี้ เป็นสื่อกลางในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์สินค้า GI ไทย ให้เป็นที่รู้จักนำมาซึ่งโอกาสในการกระจายรายได้ให้กับภาคเกษตรของไทยอย่างมีเสถียรภาพและพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกรไทยอย่างยั่งยืน

This 'GI Thailand' book is a tool to promote Thai GI Products which will eventually create the income distribution to the community and sustainably enhance the well-being of the local producers.

กรมทรัพย์สินทางปัญญา จึงขอเชิญชวนทุกท่านร่วมกันส่งเสริม สนับสนุนและอุดหนุนสินค้า GI ของไทย เพื่อมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนที่เป็นแหล่งผลิตสินค้า GI ต่อไป

Hence, DIP would like to invite everyone to promote and enjoy Thai GI products in order to help reserve local wisdom and generate income to the community.

สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) คืออะไร

What is the definition of Geographical Indication (GI)?

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI (Geographical Indication) คือ เครื่องหมายที่ใช้กับสินค้าที่มาจากแหล่งผลิตที่เฉพาะเจาะจงซึ่งคุณภาพหรือชื่อเสียงของสินค้านั้นๆ เป็นผลมาจากการผลิตในพื้นที่ดังกล่าว GI จึงเปรียบเสมือนแบรนด์ของท้องถิ่นที่บอกคุณภาพและแหล่งที่มาของสินค้า

Geographical Indication (GI) is a name or symbol that represent products originated from specific locations, where products derive their unique quality and reputation. Hence, GI represents a brand of a locality signifying a product's quality and place of origin.

สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย มีทั้งสิ้น 111 สินค้า ข้อมูล ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2562

There are 111 GI products in Thailand, as of 30 June 2019.

ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย คืออะไร

What is Thai Geographical Indication (GI) logo?



ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย เป็นตราของกรมทรัพย์สินทางปัญญาที่ออกให้แก่ผู้ผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งอยู่ในแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว หรือผู้ประกอบการค้าเกี่ยวกับสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์นั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและมีให้สาธารณชนสืบสนหรือหลงผิดในแหล่งภูมิศาสตร์ของสินค้าว่าเป็นสินค้าที่มาจากแหล่งภูมิศาสตร์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนไว้

โดยจะต้องมีการจัดทำคู่มือปฏิบัติงานและแผนการควบคุมตรวจสอบพร้อมทั้งปฏิบัติตามคู่มือและแผนการควบคุมนั้นแล้ว

Thai GI logo is a symbol issued by the DIP for producers and traders of GI products residing in a particular geographical area.

This logo is aimed at protecting consumers and the public from being confused or misled regarding the registered GI compared to products originating from or produced in other geographical areas.

ผู้มีสิทธิได้รับอนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย

Who is eligible to use the Thai GI logo:

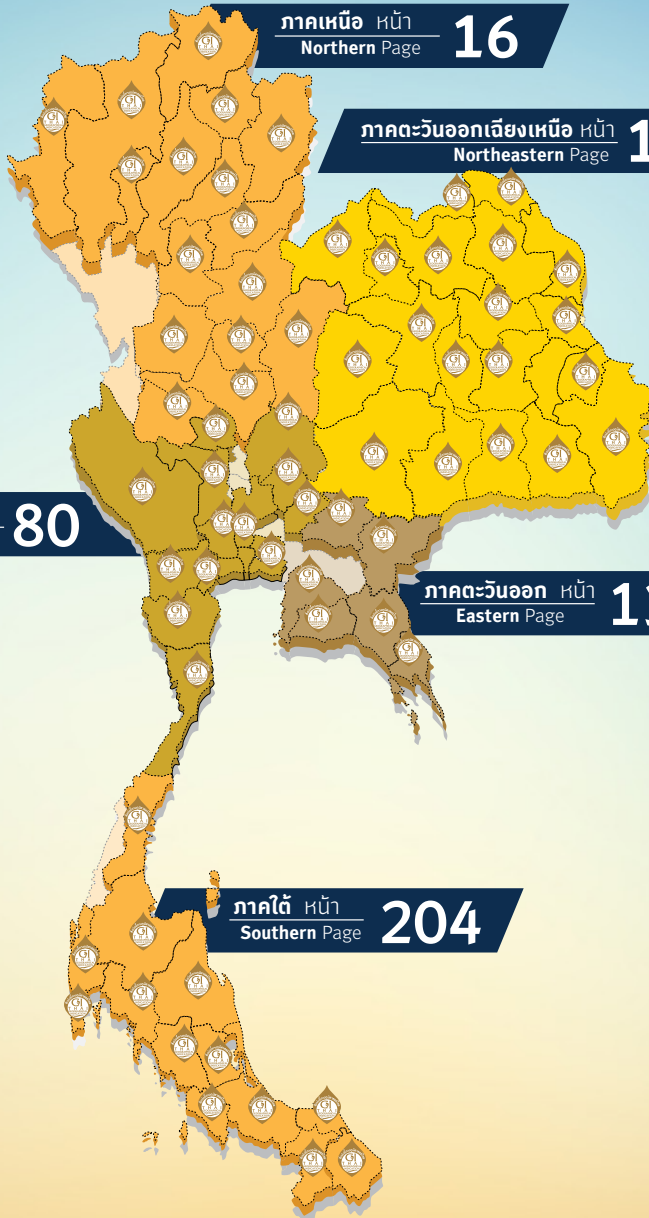
1. เป็น ผู้ผลิต หรือ ผู้ประกอบการค้า สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
2. มี คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก
3. มี แผนการควบคุมตรวจสอบ ในระดับผู้ผลิตหรือระดับจังหวัดแล้ว
4. ปฏิบัติ ตามคู่มือการปฏิบัติงานแล้ว

1. Producers or traders of Geographical Indication products
2. Shall have the Working Manual
3. Shall have the Control Plan, in term of producers or provincial level
4. Shall completely pursuit the Working Manual



ตรา GI ประกอบด้วยข้อความอักษรไทยคำว่า “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย” อักษรภาษาอังกฤษ คำว่า “THAI GEOGRAPHICAL INDICATION” และอักษรประดิษฐ์ “GI” ทั้งหมดจัดวางอยู่บน รูปลวดลายประดิษฐ์สีทอง ลักษณะคล้ายพุ่มข้าวบิณฑ์ (ดังภาพ)

The GI logo incorporates the Thai words: “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย”, the English words: “THAI GEOGRAPHICAL INDICATION” and the initials “GI”. The gold Phum Khao Bin logo is now a recognized seal of quality that consumers can look out for when shopping.



ภาคเหนือ หน้า **16**
Northern Page

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หน้า **154**
Northeastern Page

ภาคกลาง หน้า **80**
Central Page

ภาคตะวันออก หน้า **136**
Eastern Page

ภาคใต้ หน้า **204**
Southern Page

111

สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย

GI Thailand



ภาคเหนือ รวม 31 สินค้า / Northern includes 31 items

กำแพงเพชร / Kamphaeng Phet

- กล้วยใช้กำแพงเพชร
Kamphaeng Phet Banana 18

เชียงราย / Chiang Rai

- สับปะรดภูแลเชียงราย
Chiang Rai Phulae Pineapple..... 20
- สับปะรดนางแล
Nanglae Pineapple 22
- กาแฟดอยตุง
Doi Tung Coffee 24
- กาแฟดอยช้าง
Doi Chaang Coffee 26
- ชาเชียงราย
Chiang Rai Tea 28
- ข้าวเหนียวเขี้ยวจูเชียงราย
Chiang Rai Khiaw Ngoo Sticky Rice .. 30

เชียงใหม่ / Chiang Mai

- ร่มบ่อสร้าง
Bor Sang Umbrella 32
- ผ้าตีนจกแม่แจ่ม
Mae Jaem Teen Jok Fabric 34
- กาแฟเทพเสด็จ
Thep Sadej Coffee..... 36
- ศิลาดลเชียงใหม่
Chiang Mai Celadon 38

นครสวรรค์ / Nakhon Sawan

- เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ
Ban Mon Pottery 40

น่าน / Nan

- ส้มสีทองน่าน
Nan Golden Orange..... 42
- ญอกมละขริน่าน
Nan Mlabri's Bag 44

พะเยา / Phayao

- ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
Phayao Mae Chai Lychee 46

พิจิตร / Pichit

- ส้มโกล่าข่อยเมืองพิจิตร
Mueng Pichit Tha Khoi Pomelo..... 48

พิษณุโลก / Phitsanulok

- กล้วยตากบางกระทุ่ม พิษณุโลก
Phitsanulok Bang Krathum
Dried Banana 50

เพชรบูรณ์ / Phetchabun

- มะขามหวานเพชรบูรณ์
Phetchabun Sweet Tamarind..... 52
- ข้าวไร่ลิ้มข้าวเพชรบูรณ์
Rai Leum Pua Phetchabun Rice..... 54

แม่ฮ่องสอน / Mae Hong Son

- ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยห้อม
Baan Huai Cotton Wool
Blended Fabric..... 56

ลำปาง / Lampang

- ซามไก่ลำปาง
Lampang Chicken Bowl..... 58
- ข้าวแต๋นลำปาง
Lampang Rice Cracker 60

ลำพูน / Lamphun

- ผ้าไหมยกดอกลำพูน
Lamphun Brocade Silk..... 62
- ลำไยเบี้ยวเขี้ยวลำพูน
Lamphun Biao Khiao Longan 64
- ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน
Lamphun Golden Dried Longan..... 66

สุโขทัย / Sukhothai

- สังคโลกสุโขทัย
Sukhothai Pottery 68

อุดรดิต / Uttaradit

- สับปะรดห้วยมุ่น
Pineapple Hauymon 70
- ทุเรียนหลงลับแลอุดรดิต
Uttaradit Long Lab Lae Durian 72
- ทุเรียนหลินลับแลอุดรดิต
Uttaradit Lin Lab Lae Durian 74

อุทัยธานี / Uthai Thani

- ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี
Uthai Thani Sakae Krang River
Basin Gourami Fish..... 76

ข้าวท่าล้านนา :

- ขอบเขตพื้นที่ภาคเหนือ 8 จังหวัด
Lanna Kum Rice :
Including 8 provinces in
Northern region 78

ภาคกลาง รวม 27 สินค้า / Central includes 27 items

กรุงเทพมหานคร / Bangkok

- ส้มบางมด
Bang Mod Tangerine..... 82
- ลิ้นจี่บางขุนเทียน
Bang Khun Thien Lychee..... 84

กาญจนบุรี / Kanchanaburi

- นิลเมืองกาญจน์
Muang Kan Black Spinel 86

ชัยนาท / Chai Nat

- ส้มโอบางแตงกวาชัยนาท
Chai Nat Khao Tangkwa Pomelo..... 88

นครนายก / Nakhon Nayok

- มะยงชิดนครนายก
Nakhon Nayok Giant Marian Plum.. 90
- มะพร้าวหวานนครนายก
Nakhon Nayok Sweet
Marian Plum..... 92

นครปฐม / Nakhon Pathom

- ส้มโอบนศรีชัยศรี
Nakhon Chai Si Pomelo..... 94

นนทบุรี / Nonthaburi

- ทุเรียนนนท์
Nont Durian 96
- กระถ่อนห่อบางกร่าง
Bang Krang Wrapped Santol 98
- มะม่วงยายกล่ำนนทบุรี
Nonthaburi Yai Klam Mango..... 100

- เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด
Ko Kret Pottery..... 102

ประจวบคีรีขันธ์ / Prachuab Khiri Khan

- ทุเรียนป่าละอู
Pa La-U Durian 104

เพชรบุรี / Phetchaburi

- ชมพู่เพชร
Phet Rose Apple..... 106
- มะนาวเพชรบุรี
Phetchaburi Lime 108
- น้ำตาลโตนดเมืองเพชร
Muang Petch Palm Sugar 110
- ขนมหม้อแกงเมืองเพชร
Mueng Petch Custard Pudding..... 112

ราชบุรี / Ratchaburi

- สับปะรดบ้านคา
Bankha Pineapple 114
- มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี
Ratchaburi Aromatic Coconut..... 116

ลพบุรี / Lop Buri

- กระถ่อนตะลุง
Ta Lung Santol..... 118

สมุทรปราการ / Samut Prakarn

- มะม่วงน้ำดอกไม้คิ่งบางกะเจ้า
Khung Bang Krachao
Nam Dok Mai Mango..... 120

สมุทรสงคราม / Samut Songkhram● **ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม**

Samut Songkhram Kom Lychee..... 122

● **ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม**

Samut Songkhram Khaw Yai

Pomelo..... 124

● **พริกบางช้าง**

Phrik Bang Chang 126

สมุทรสาคร / Samut Sakhon● **มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว**

Banphaeo Aromatic Coconut..... 128

สระบุรี / Saraburi● **ข้าวเจ๊กเขยเส้าไห้**

Sao Hai Jek Chuey Rice 130

สุพรรณบุรี / Suphan Buri● **แห้วสุพรรณ**

Suphan Water Chestnut 132

พระนครศรีอยุธยา / Phra Nakhon**Si Ayutthaya**● **ละมุดบ้านใหม่**

Banmai Sapodilla..... 134

ภาคตะวันออก รวม 8 สินค้า / Eastern includes 8 items**จันทบุรี / Chanthaburi**● **เสื่อจันทบูร**

Chantaboon Mat 138

ชลบุรี / Chon Buri● **สับปะรดศรีราชา**

Sri Racha Pineapple 140

● **เครื่องจักสานพนัสนิคม**

Phanat Nikhom Basketry..... 142

● **ครกหินอ่างศิลา**

Angsila Stone Mortar 144

ตราด / Thong● **สับปะรดตราดสีทอง**

Trat Golden Pineapple..... 146

ปราจีนบุรี / Prachin Buri● **ทุเรียนปราจีน**

Prachin Durian 148

ระยอง / Rayong● **สับปะรดทองระยอง**

Rayong Golden Pineapple 150

สระแก้ว / Sakaeo● **มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว**

Sakaeo Nam Dok Mai Mango 152

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รวม 24 สินค้า / Northeastern includes 24 items

กาฬสินธุ์ / Kalasin

- ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์
Kalasin Praewa Silk..... 156
- ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์
Kalasin Kaowong Sticky Rice 158

ขอนแก่น / Khon Kaen

- ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท
Chonnabot Mudmee Silk..... 160

นครพนม / Nakhon Phanom

- สับปะรดท่าอุเทน
Tha Uthen Pineapple 162
- ลิ้นจี่นครพนม
Nakhon Phanom Lychee 164

นครราชสีมา / Nakhon Ratchasima

- กาแฟดงมะไฟ
Dong Ma Fai Coffee 166
- กาแฟวังน้ำเขียว
Wang Nam Khiao Coffee 168
- ข้าวหอมมะลิทุ่งสิมตุर्
Thoungsamrit Hom Mali Rice 170
- ไวน์เขาใหญ่
Khao Yai Wine..... 172
- เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน
Dan Kwian Pottery 174

บุรีรัมย์ / Buri Ram

- ผ้าไหมมัดหมี่ขึ้นตีนแดงบุรีรัมย์
Burriram Sin
Teen Daeng Mudmee Silk 176

มุกดาหาร / Mukdahan

- ผ้าหมักโคลนหนองสูง
Nong Sung Mud Fermented Cloth..... 178

เลย / Loei

- ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ
Phurua Plateau Wine 180

ศรีสะเกษ / Sisaket

- ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ
Sisaket Volcanic Area Durian 182

สกลนคร / Sakon Nakhon

- ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี
Sakon Dhavapi Haang
Golden Aromatic Rice 184
- เนื้อโคขุนโพนยางคำ
Pon Yang Kham Beef 186
- หมากเม่าสกลนคร
Sakon Nakhon Mulberry 188
- น้ำหมากเม่าสกลนคร
Sakon Nakhon Mulberry Juice..... 190
- ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร
Sakon Nakhon Natural
Indigo Dyed Fabric..... 192

สุรินทร์ / Surin

- ข้าวหอมมะลิสุรินทร์
Surin Hom Mali Rice 194

อุดรธานี / Udon Thani

- เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง
Ban Chiang Pottery..... 196

อุบลราชธานี / Ubon Ratchathani

- ข้าวหอมมะลิลูบราชาธานี
Ubon Ratchathani Hom Mali Rice..... 198

- ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
Thung Kula Rong Hai Hom Mali Rice..200
ขอบเขตพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5 จังหวัด
Including 5 provinces in Northeastern region

- เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน
Isan Indigenous Thai Silk Yarn..... 202
ขอบเขตพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 20 จังหวัด
Including 20 provinces in Northeastern region

ภาคใต้ รวม 21 สินค้า / Southern includes 21 items**กระบี่ / Krabi**

- กาแฟเมืองกระบี่
Kafee Muang Krabi206

ชุมพร / Chumphon

- กล้วยเล็บมือนางชุมพร
Chumphon Lady Finger Banana208
- ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร
Chumphon Leuang Patew Rice.....210
- กาแฟเขาทะลุ
Khao Thalu Coffee212

ตรัง / Trang

- หมูย่างเมืองตรัง
Trang Roasted Pork214

นครศรีธรรมราช / Nakhon Si Thammarat

- ส้มโอบทิมสยามปากพนัง
Tabtim Siam Pakpanang Pomelo.....216

นราธิวาส / Narathiwat

- ปลาकुเลาเค็มตากใบ
Tak Bai Salted Kulao Fish218
- สองกองดินหยงมัส
Tan Youg Mat Southern Longkong.....220

ปัตตานี / Pattani

- ส้มโอบูกอยะรัง
Yarang Puko Pomelo.....222

พังงา / Phangnga

- ทุเรียนสลิกาพังงา
Phangnga Salika Durian.....224

พัทลุง / Phatthalung

- ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง
Phatthalung Sangyod Rice226
- ปลาตุกร้าทะเลน้อยพัทลุง
Tha Le Noi Phatthalung
Fermented Catfish228

ภูเก็ต / Phuket

- สับปะรดภูเก็ต
Phuket Pineapple.....230
- มุกภูเก็ต
Phuket Pearl232

ยะลา / Yala

- กล้วยหินบันบังสตา
Bannang Sata Saba Banana.....234

สงขลา / Songkhla

- ส้มโอบอกวนลิ้ง
Khuanlang Lang Aromatic Pomelo236

สุราษฎร์ธานี / Surat Thani

- มะพร้าวเกาะพะงัน
Koh Phangan Coconut238
- เงาะโรงเรียนนาสาร
Nasan Rongrien Rambutan240
- หอยนางรมสุราษฎร์ธานี
Surat Thani Oyster.....242
- ไข่เค็มไชยา
Chaiya Salted Egg.....244

สตูล / Satum

- จำปาอะสตูล
Satum Champedak246

**กำแพงเพชร / Kamphaeng Phet**

กล้วยไข่กำแพงเพชร

Kamphaeng Phet Banana 18

เชียงราย / Chiang Rai

สับปะรดภูแลเชียงราย

Chiang Rai Phulae Pineapple 20

สับปะรดนางแล

Nanglae Pineapple 22

กาแฟดอยตุง

Doi Tung Coffee 24

กาแฟดอยช้าง

Doi Chaeng Coffee 26

ชาเชียงราย

Chiang Rai Tea 28

ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย

Chiang Rai Khiaw Ngoo Sticky Rice 30

เชียงใหม่ / Chiang Mai

ร่มบ่อสร้าง

Bor Sang Umbrella 32

ผ้าตีนจกแม่แจ่ม

Mae Jaem Teen Jok Fabric 34

กาแฟเทพเสด็จ

Thepsadej Coffee 36

ศิลาดลเชียงใหม่

Chiang Mai Celadon 38

นครสวรรค์ / Nakhon Sawan

เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ

Ban Mon Pottery 40



น่าน / Nan

ส้มสีทองน่าน

Nan Golden Orange 42

ญอกมละบริ่าน่าน

Yok Mlabri Nan 44

พะเยา / Phayao

ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา

Phayao Mae Chai Lychee 46

พิจิตร / Pichit

ส้มโอกำช้อยเมืองพิจิตร

Muang Pichit Tha Khoi Pomelo 48

พิจนุโลก / Phitsanulok

กล้วยตากบางกระทุ่ม พิจนุโลก

Phitsanulok Bang Krathum Dried Banana . 50

เพชรบูรณ์ / Phetchabun

มะขามหวานเพชรบูรณ์

Phetchabun Sweet Tamarind 52

ข้าวไร่ลิ้มดี้วเพชรบูรณ์

Petchabun Rai Luen Pua Rice 54

แม่ฮ่องสอน / Mae Hong Son

ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยห้อม

Baan Huai Cotton Wool Blended Fabric 56

ลำปาง / Lampang

สามไก่ลำปาง

Lampang Chicken Bowl 58

ข้าวแต๋นลำปาง

Lampang Rice Cracker 60

ลำพูน / Lamphun

ผ้าไหมยกดอกลำพูน

Lamphun Brocade Thai Silk 62

ลำไยเบี้ยวเขี้ยวลำพูน

Lamphun Biao Khiao Longan 64

ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

Lamphun Golden Dried Longan 66

สุโขทัย / Sukhothai

สังคโลกสุโขทัย

Sukhothai Pottery 68

อุดรดิต์ / Uttaradit

สับปะรดห้วยมุ่น

Hauymon Pineapple 70

ทุเรียนหลงลับแลอุดรดิต์

Uttaradit Long Lab Lae Durian 72

ทุเรียนหลินลับแลอุดรดิต์

Uttaradit Lin Lab Lae Durian 74

อุทัยธานี / Uthai Thani

ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี

Uthai Thani Sakae Krang River Basin

Gourami Fish 76

ข้าวท่าล้านนา / Khao Kum Lanna

ข้าวท่าล้านนา

Lanna Kum Rice 78

ขอบเขตพื้นที่ภาคเหนือ 8 จังหวัด

Including 8 provinces in Northern region

กล้วยไข่กำแพงเพชร

Kluay Kai Kamphaeng Phet

(Kamphaeng Phet Banana)

กล้วยไข่กำแพงเพชร คือกล้วยไข่พันธุ์พื้นเมืองที่มีรสชาติหวาน เนื้อกล้วยสีครีมอมส้ม เนื้อแน่น เปลือกบาง เมื่อสุกมีสีเหลืองสด มีจุดดำเล็กๆ กระจายบนเปลือก ผิวเรียบเงา ผลมีขนาดกลางและเล็ก ปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดกำแพงเพชร

ทะเบียนเลขที่ :

สช 60100100

Registration Number :

GI 60100100

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

30 กันยายน 2559

Registered Date :

30 September 2016



Kamphaeng Phet Banana is a local banana variety with sweet taste, tight pulp with orange-cream in colour and thin skin. When ripe, its skin becomes bright yellow with small black dots and smooth. The size of Kamphaeng Phet Banana is medium to small and planted in the area of Kamphaeng Phet province.



รสชาติหวาน เนื้อแน่น เปลือกบาง

Sweet taste, tight pulp and thin skin.



จังหวัดกำแพงเพชรมีสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกกล้วยไข่ โดยมีชุดดินที่เหมาะสม คือชุดดินที่ 33 (ชุดดินกำแพงเพชร) มีแร่ไมก้า หรือ ก้อนปูนปะปน และมีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม ประกอบกับมีการคัดเลือกสายพันธุ์ การดูแลรักษา และการเก็บเกี่ยวที่พิถีพิถัน จึงทำให้กล้วยไข่กำแพงเพชรมีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากกล้วยไข่ที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น จนทำให้จังหวัดกำแพงเพชรมีสมญานามว่า “เมืองกล้วยไข่”

Kamphaeng Phet province has fertile soil which suitable for banana plantation. The soil is in 33th Soil Series (Kamphaeng Phet Soil Series) which contains mica and lime. Together with proper climate, good variety selection and meticulous harvest, the result is Kamphaeng Phet Banana which has distinctive taste and characters. Hence, Kamphaeng Phet province is called “The City of Banana.”



สับปะรดภูแลเชียงราย

Sab Pa Rod Phu Lae Chiang Rai
(Chiang Rai Phulae Pineapple)

“สับปะรดภูแลเชียงราย” เป็นสับปะรดในกลุ่มสายพันธุ์ควิน ผลมีขนาดเล็ก เปลือกค่อนข้างหนา เมื่อสุกเปลือกจะมีสีเหลือง หรือเหลืองปนเขียว รสชาติหวานปานกลาง เนื้อสีเหลือง กรอบ กลิ่นหอม สามารถรับประทานได้ทั้งผล ปลูกในจังหวัดเชียงราย

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100012

Registration Number : GI 49100012

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 พฤศจิกายน 2548

Registered Date : 8 November 2005

“Chiang Rai Phulae Pineapple” is pineapple in Queen variety. The fruit is small and the skin is rather thick. When the fruit is ripe, the skin will turn yellow or greenish yellow. Its flesh is medium sweet, yellow in colour, crispy and fragrant. The whole fruit is edible. Chiang Rai Phulae Pineapple is grown in Chiang Rai province.

เนื้อสีเหลือง กรอบ กลิ่นหอม สามารถรับประทานได้ทั้งผล

Yellow flesh, crispy, fragrant, whole fruit is edible.



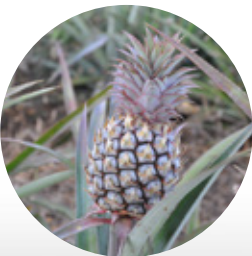
สับปะรดภูแลเชียงรายสายพันธุ์ใหญ่ปลูกในพื้นที่ที่มีความลาดเอียง ลักษณะของดินสามารถระบายน้ำได้สะดวก อากาศเย็นสบายส่งผลให้ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรครากเน่า

Chiang Rai Phulae Pineapples grow well on slope land plantations with good drainage and cool weather. Those factors prevent the pineapple roots from rotting .



ต้นกำเนิดของสับปะรดภูแลเชียงราย มีการนำหน่อพันธุ์สับปะรดภูเก็ตมาปลูกครั้งแรกที่ตำบลนางแล เป็นที่มาของชื่อสับปะรดภูแลเพราะนำชื่อ “ภูเก็ต” ซึ่งเป็นแหล่งปลูกเดิมมาผสมกับแหล่งปลูกใหม่คือ “นางแล” จึงกลายเป็นชื่อ “ภูแล”

The origin of Chiang Rai Phulae Pineapple dated back when the first shoots of Phuket Pineapple were planted in Nanglae sub-district. The name “Phulae” was obtained by combining the word “Phuket”, the origin of the fruit, with “Nang Lae”, the new cultivating location.



สับปะรดนางแล

Sab Pa Rod Nang Lae
(Nanglae Pineapple)

“สับปะรดนางแล” เป็นสับปะรดพันธุ์น้ำผึ้งที่ปลูกในตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ผลมีรูปทรงกลม ป้อมเตี้ย เปลือกบาง เนื้อละเอียด เยื่อใยต่ำ เนื้อมีสีเหลืองเหมือนน้ำผึ้ง รสชาติหวานฉ่ำ จนเป็นที่กล่าวขานถึงความอร่อย

ทะเบียนเลขที่ :

สช 49100013

Registration Number :

GI 49100013

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

8 พฤศจิกายน 2548

Registered Date :

8 November 2005



“Nanglae Pineapple” is honey pineapples which grown in Nanglae sub-district, Muang district of Chiang Rai province. It has rounded shape, short, thin skin, fine flesh, low fiber with honey-like colour and juicy sweet. It is famous because of its deliciousness.



เนื้อละเอียด สีเหลืองเหมือนน้ำผึ้ง รสชาติหวานฉ่ำ

Fine flesh with honey-like colour and juicy sweet.



ตำบลนางแล เป็นแหล่งผลิตสับปะรดคุณภาพดี เพราะสภาพภูมิประเทศเอื้ออำนวยเป็นที่ราบเชิงเขา เนินเขา อากาศเย็นสบาย เป็นแหล่งกำเนิดลำห้วยหลายสาย และมีแหล่งน้ำที่สำคัญ พื้นที่ปลูกส่วนใหญ่มีความลาดเอียง ทำให้การปลูกสับปะรดในพื้นที่ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรครากเน่า ลักษณะดินระบายน้ำได้ดี เหมาะแก่การปลูกสับปะรดนางแล

Nanglae sub-district is a good place for planting pineapple because of its topography, piedmont plateaus with cool weather. The area is also the source of many streams that irrigate plantations. Most of the pineapples plantations are found on slopes which prevent the pineapple roots from rotting and the soil also has good drainage.



กาแฟดอยตุง

Kafee Doi Tung

(Doi Tung Coffee)

“กาแฟดอยตุง” เป็นกาแฟพันธุ์อาราบิก้าปลูกบนโครงการพัฒนาดอยตุงในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ผลิตเป็นกาแฟสารและกาแฟคั่วเมล็ด-บด โดยมีชาวบ้านในพื้นที่ดอยตุงควบคุมคุณภาพจนได้ผลผลิตที่มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น

ทะเบียนเลขที่ :

สช 49100005

Registration Number :

GI 49100005

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

15 สิงหาคม 2548

Registered Date :

15 August 2005



“Doi Tung Coffee” is Arabica strain which grown in Doi Tung Royal Development Project in Doi Tung, Chiang Rai province. It has been produced to green coffee and roasted coffee by local people of Doi Tung with quality supervision. The result is coffee with authentic scent and taste.

กลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

Coffee with authentic scent and taste.



กาแฟดอยตุงได้รับการดูแล บำรุงดิน จัดการศัตรูพืช การเก็บผลผลิตจะเก็บเฉพาะลูกกาแฟที่สุกได้ที่ ต้องปลิดด้วยมือที่ละผล หลังจากนั้น เกษตรกรจะนำลูกกาแฟมาล้าง ปอกเปลือก ขัดเมล็ด และนำไปตาก ก่อนสีเอาเปลือกออก เพื่อส่งเข้าเครื่องคั่วกาแฟ ตามสูตรต่างๆ ที่เป็นสูตรเฉพาะของกาแฟดอยตุง



All Doi Tung coffee trees are properly taken care of, starting from soil enrichment, integrated pest management, and harvesting is done by individually hand pick each ripen coffee cherry at the right time. Next process is the cleaning, depulping, removing the mucilage substance and sun-drying before hulling and roasting following the formulas of Doi Tung Coffee.





กาแฟดอยช้าง

Kafee Doi Chang
(Doi Chang Coffee)

“กาแฟดอยช้าง” เป็นกาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์ดี ครอบคลุมพื้นที่เพาะปลูกในหุบเขาดอยช้าง ตำบลลาวี่ อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยภูมิ ผลิตเป็นกาแฟสาร และกาแฟคั่วเมล็ด-บด มีความหอมรสชาติกลมกล่อม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ทะเบียนเลขที่ :

สช 50100018

Registration Number :

GI 50100018

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน:

28 กรกฎาคม 2549

Registered Date :

28 July 2006



“Doi Chang Coffee” is Arabica strain. It is grown in Doi Chang Valley, Wawee, Mae Suai district of Chang Rai province. Roasted coffee is fragrant with unique well-balanced taste.

มีความหอม รสชาติกลมกล่อม เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

Roasted coffee which has unique taste and fragrance.



เมื่อถึงฤดูการเก็บเกี่ยว เกษตรกรจะเลือกปลิดผลกาแฟด้วยมือที่ละผล เฉพาะผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์เต็มที่ จากนั้นเข้าสู่กระบวนการผลิตที่ได้รับ การควบคุมให้ถูกต้องทุกขั้นตอน ตั้งแต่การตาก การเก็บบ่ม การสีเพื่อผลิตกาแฟสด คัดแยกขนาดตามเส้นผ่านศูนย์กลาง และนำคั่วในเครื่องคั่ว-บดที่มีคุณภาพ โดยผู้ที่มีความชำนาญ จนได้กาแฟดอยช้างที่มีรสชาติ กลิ่นหอม โดดเด่นกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

When harvest time comes, the farmers will pick only ripest and strongest cherries individually. The coffee cherries are then processed and every stage is closely monitored. The cherries are dried, fermented, hulled and sorted according to size. The production of Doi Chang Coffee is roasting green coffee in roasting machines by expert roasters and the result is Doi Chang Coffee which has unique taste and fragrance.



ชาเชียงราย

Cha Chiang Rai

(Chiang Rai Tea)

“ชาเชียงราย” คือ ผลิตภัณฑ์ชาเขียว และชาอู่หลง ที่ได้จากพันธุ์ชาอัสสัม และพันธุ์ชาจีน โดยปลูก เก็บเกี่ยว แปรรูป และบรรจุตามกรรมวิธีเฉพาะตามหลักการผลิตชา ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย

ทะเบียนเลขที่ :

สช 58100074

Registration Number :

GI 58100074

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

3 กันยายน 2553

Registered Date :

3 September 2010



“Chiang Rai Tea” is the product of green tea and oolong tea of Assam and Chinese strains. They are grown, harvested, processed, and packed following specific tea production in Chiang Rai province.



มีสี กลิ่น และรสที่ดีตามธรรมชาติ

Colour, scent, and taste of tea present the nature of the tea.



ชาเชียงรายมีลักษณะเป็นใบชาหรือส่วนของใบชาแห้ง เป็นเส้น เม็ด หรือผง ใบชาหรือส่วนของใบชาที่มีสี กลิ่น และรสที่ดีตามธรรมชาติ หากมีการปรุงแต่งกลิ่นรส วัตถุที่นำมาปรุงแต่งต้องไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

Chiang Rai Tea are sorts of dried leaves, lines, flakes or powder. Pleasant colour, scent, and taste of tea leaves or flakes are presented as per the nature of the tea. If flavoring is required, the additives shall not be harmful to consumers and conform to the notification of Ministry of Public Health.



พื้นที่จังหวัดเชียงรายมีลักษณะเป็นเทือกเขาสูง ได้รับอิทธิพลลมมรสุมจากทะเลน้อย ทำให้ฤดูร้อน และหนาว มีอุณหภูมิต่างกันมาก ประกอบกับดินมีลักษณะเป็น ดินร่วนปนทราย ส่งผลให้จังหวัดเชียงรายมีสภาพทาง ภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมอย่างยิ่งต่อการปลูกชาคุณภาพดี



The mountain range of Chiang Rai Province receives very limited influence of monsoon from the sea, resulting in a difference of hot and cold weather. Sandy loam and weather in this area are suitable for high quality tea growing.



ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย

Khao Niew Khiaw Ngoo Chiang Rai

(Chiang Rai Khiaw Ngoo Sticky Rice)

ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย หมายถึง ข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยววง 8974 เป็นข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองที่ไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ในนาปี มีเมล็ดเล็ก เรียวยาว สีขาวขุ่น เมื่อนึ่งสุกแล้วนุ่มเหนียวติดกันแต่ไม่ละ ข้าวคั้นตัวเร็วและไม่แข็ง มีความเหนียวมันค่อนข้างมาก และมีกลิ่นหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน ของจังหวัดเชียงราย

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100126

Registration Number : GI 62100126

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 6 มิถุนายน 2562

Registered Date : 6 June 2019

Chiang Rai Khiaw Ngoo Sticky Rice is Khiaw Ngoo 8974 sticky rice variety. It is local photosensitive rice variety which grown during wet season. Its characteristics are small grain, cloudy white, soft and sticky, but not wet when cooked, quite glossy, and fragrant. Chiang Rai Khiaw Ngoo Sticky Rice is grown in Mae Sai, Chiang Saen, Mae Chan and Phan district of Chiang Rai province.



เมล็ดเล็ก เรียวยาว นุ่มเหนียวติดกันแต่ไม่ละ

**Small grain, soft and sticky, but not
wet when cooked.**



ตอนกลางของจังหวัดเชียงรายเป็นที่ราบลุ่ม มีความสูงอยู่ในช่วง 300–600 เมตรจากระดับน้ำทะเลดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วน ดินร่วนปนทราย หรือ ดินเหนียว อุดมสมบูรณ์ไปด้วยแร่ธาตุต่างๆ ประกอบกับสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นและแห้ง ในช่วงฤดูฝน มีฝนตกทั่วไป ทำให้ผลผลิตข้าวเหนียวเขี้ยววงษ์เชียงรายมีคุณภาพดี



The central part of Chiang Rai province is plain located between 300 – 600 meters above sea level. Most of soil in this area is fertile loam, sandy loam or mud. Weather in winter is cold and dry with normal rain level in rainy season. These factors make Khao Niew Chiang Rai Khiaw Ngoo Sticky Rice has good quality.



ร่มบ่อสร้าง

Rom Bor Sang

(Bor Sang Umbrella)

“ร่มบ่อสร้าง” คือร่มที่ผลิตในเขตอำเภอดอยสะเก็ด และ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ทำมาจาก ผ้าฝ้าย ผ้าแพร ผ้าดิบ กระดาษสา หุ้มบนโครงไม้ไผ่ มีตั้งแต่ขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ มีสีสันงดงาม และ สีสรรษชาติของน้ำมันมะมือ มีการวาดลวดลายต่างๆ บนร่ม เช่น ลายดอกไม้ ลายนก ลายไทย ตามกรรมวิธี สืบทอดกันมา ร่มบ่อสร้างใช้ได้ทั้งกันฝนและกันแดด

ทะเบียนเลขที่ :

สช 52100028

Registration Number :

GI 52100028

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

1 มิถุนายน 2549

Registered Date :

1 June 2006

“Bor Sang Umbrella” refers to umbrellas produced in Doi Saket district and San Kamphaeng district, Chiang Mai. The umbrellas are made of cotton, silk fabric, raw cotton or mulberry paper, spread over a bamboo frame. With sizes ranging from small to large, the umbrellas come in various bright colors and the natural color of Mamue lacquer. Motifs of flowers, birds, or traditional Thai designs are painted on the umbrellas by traditional method which is oil painted and can provide protection from both rain and sunlight.

สีสดใสยาม กันได้ทั้งฝนและแดด

**Vivid colours, can provide protection
from both rain and sunlight.**



เมื่อประมาณเกือบสองร้อยปีมาแล้ว พระอินทจาก
สำนักวัดบ่อสร้าง เติมนุดงค์ใกล้ชายแดนพม่า ได้มีชาว
พม่านำกลดมาถวาย ท่านพิจารณาเห็นว่ากลดดังกล่าว
สะดวกในการใช้และป้องกันได้ทั้งแดดและฝน จึงเดินทาง
เข้าไปในพม่า เพื่อศึกษาวิธีทำกลด และร่วมจาก
กระดาษสา นำมาถ่ายทอดให้กับชาวบ้านบ่อสร้าง จึงได้
ผลผลิตออกมาสวยงามและสร้างชื่อเสียง จนกลายเป็น
แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญและเป็นสัญลักษณ์ของชาว
เชียงใหม่

Almost two hundred years ago, when Phra Intha, a monk from Wat Bor Sang, was on a pilgrimage near the Burmese border, some Burmese people presented a Glot (monk's umbrella) to him. He felt that the glot was easy to use and could provide protection from both rain and sunlight. The monk therefore went to Burma to study the method of making Glots and normal umbrellas from Sa paper. He later transferred the knowledge to Bor Sang villagers who could produce beautiful umbrellas which make the village famous. It has become a tourist attraction in Chiang Mai and Bor Sang Umbrella has become a symbol of Chiang Mai.

ผ้าตีนจกแม่แจ่ม

Pa Teen Jok Mae Jaem

(Mae Jaem Teen Jok Fabric)

“ผ้าตีนจกแม่แจ่ม” เป็นผ้าฝ้ายหรือผ้าไหม มีวิธีการทอและจกอย่างปราณีต เพื่อให้ได้ผ้าที่มีลักษณะพิเศษ ลวดลายแน่นเรียบ เก็บปมด้ายเรียบร้อยสวยงาม คล้ายกันทั้งด้านนอกและด้านใน สามารถใช้ได้ทั้งสองด้าน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในพื้นที่ ผลิตในอำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่

ทะเบียนเลขที่ :

สช 50100015

Registration Number :

GI 50100015

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

4 สิงหาคม 2548

Registered Date :

4 August 2005

“Mae Jaem Teen Jok Fabric” or “Pha Teen Jok Mae Jaem” is cotton or silk fabric. It is made by using neat skill of weaving and “Jok” to create authentic fabric that everything is kept neat and tight. It can be worn from both sides. It is traditional local wisdom of the people of Mae Jaem district of Chiang Mai.

ลวดลายแน่นเรียบ สามารถใช้ได้ทั้งสองด้าน

**Neat and tight pattern,
can be worn from both sides.**



ในอดีต ผ้าตีนจกแม่แจ่มที่ทอด้วยด้ายเงิน ด้ายทอง จะผลิตขึ้นเพื่อส่งส่วยให้เจ้าเชียงใหม่ ผ้าตีนจกถือเป็นสมบัติล้ำค่าเป็นสิ่งบ่งชี้ฐานะทางสังคม และได้รับการอนุรักษ์ไว้จนถึงปัจจุบัน เป็นการสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษที่สืบทอดมรดกทางหัตถกรรมอันล้ำค่ามิให้สูญหายไปตามกาลเวลา

In the past, Mae Jaem Teen Jok Fabric which was woven with silver and gold sent to the Chiang Mai Royal Court as tribute. Mae Jaem Teen Jok became synonymous with wealth and a certain social status. People of the area are keeping their ancestor's heritage of handicraft alive and not to be eroded by time.



กาแฟเทพเสด็จ

Kafee Thep Sadej
(Thep Sadej Coffee)

“กาแฟเทพเสด็จ” เป็นกาแฟพันธุ์อาราบิก้า มีรสชาติกลมกล่อม ละมุน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ปลูกบนความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,100 – 1,600 เมตร เหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง ในพื้นที่ตำบลเทพเสด็จ อำเภออดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

ทะเบียนเลขที่ :

สช 60100091

Registration Number :

GI 60100091

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

9 มีนาคม 2558

Registered Date :

9 March 2015



Thepsadej Coffee is Arabica strain. It has well-balanced and soft taste with authentic scent. It is grown at 1,000 – 1,600 meters above sea level in Thepsadej sub-district, Doi Saket district of Chiang Mai province.



มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากดอกไม้ป่า

Authentic scent from wild flowers.



กาแฟเทพเสด็จเป็นกาแฟที่ปลูกพร้อมกับป่าไม้และสวนชา (เมี่ยง) ประกอบกับความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายทางธรรมชาติของพื้นที่ตำบลเทพเสด็จ ทำให้ในช่วงที่ดอกกาแฟบานจะมีผึ้งที่บินไปมาเพื่อหาอาหารเป็นตัวช่วยถ่ายละอองเกสรให้ดอกกาแฟและดอกไม้ป่า ส่งผลให้กาแฟมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และมีรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์



Thepsadej Coffee is planted together with other trees in forest and tea garden. Because fertility and bio-diversity of Thepsadej sub-district in the period of coffee's blooming, bees will fly around to gather their food and also transport pollen from coffee trees and wild flowers. The result is authentic scent and smooth taste coffee.



ศิลาดลเชียงใหม่

Si La Don Chiang Mai (Chiang Mai Celadon)

“ศิลาดลเชียงใหม่” เป็นเครื่องปั้นดินเผา ทำขึ้นจากเนื้อดินดำหรือดินผสมกับดินดำ เนื้อเคลือบมีรอยรานตัว ลักษณะของเคลือบมีความใส สีเคลือบเขียวเหลือง เขียวอมเทา เขียวใบทอง เขียวใบไม้ จนถึงเขียวน้ำตาล และอาจมีสีน้ำเงินหรือสีน้ำตาล ตกแต่งด้วยเคลือบขีด้าธรรมชาติ เเผที่อุณหภูมิสูง ในบรรยากาศการสันดาปที่ไม่สมบูรณ์ เมื่อเคาะจะมีเสียงกังวาน ผลิตตามกรรมวิธีที่สืบทอดต่อกันมาในอำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่

ทะเบียนเลขที่ :

สช 52100030

Registration Number :

GI 52100030

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

31 สิงหาคม 2550

Registered Date :

31 August 2007



“Chiang Mai Celadon” is clay ceramic stoneware made from black clay or clay mixed with black clay. Cracks in the glaze are visible. The glaze is transparent and is in shades of green, from yellowish green, greyish green, bamboo-leaf green, emerald green, tree leaf green to brownish green. It may also come in blue or brown. It glazed with rice husk ash, and fired at a high temperature in an incomplete combustion atmosphere, using the method handed down from generation to generation. When tapped, celadon will give out a resounding effect. It is made

เนื้อเคลือบมีรอยร้าวตัว เมื่อเคาะจะมีเสียงกังวาน

**Cracks in the glaze are visible,
resounding effect can be
heard when tapped.**



ในอดีตเป็นยุคทองของอาณาจักรล้านนา ได้ผลิตเครื่องถ้วยศิลาดลขึ้น ต่อมาในยุคใหม่ได้มีการพัฒนานำไปสู่การผลิตเต็มรูปแบบจนสามารถผลิตส่งออกไปต่างประเทศได้ และนำไปสู่การก่อตั้งโรงงานศิลาดลในจังหวัดเชียงใหม่หลายแห่ง

In the past, Lanna Kingdom was in a rising stage, celadon cups were produced in that era. Chiang Mai Celadon making was subsequently developed to full-fledge production and could be exported. Several more plants were set up in Chiang Mai.



เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ

Krueng Pan Din Pao Ban Mon

(Ban Mon Pottery)

เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ คือ เครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบดิน แบ่งเป็นประเภทเครื่องใช้ และประเภทสวยงาม เมื่อผ่านการเผาจะมีสีแดงอมส้ม แข็งแกร่งทนทาน เก็บน้ำได้ดี ผลิตตามกรรมวิธีการผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นเอกลักษณ์ของบ้านมอญในเขตพื้นที่ตำบลบ้านแก่ง อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100114

Registration Number :

GI 61100114

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

6 กุมภาพันธ์ 2560

Registered Date :

6 February 2017



Ban Mon Pottery is unglazed pottery used for household and decoration. When burnt, its colour turns orange-red, hard, strong and good for water storage. Ban Mon Pottery is made by unique process of Mon villagers in Ban Kaeng sub-district of Muang district, Nakhon Sawan province.



มีสีแดงอมส้ม นกาน เก็บน้ำได้ดี

**Orange-red, strong and good
for water storage.**



ชาวมอญที่ตั้งรกรากอาศัยอยู่ที่บ้านมอญ ตำบลบ้านแก่ง เป็นชาวมอญที่อพยพมาจากย่านปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี และย่านสามโคก จังหวัดปทุมธานี เมื่อราว 200 ปีที่ผ่านมา ชาวมอญมีความชำนาญในการทำเครื่องปั้นดินเผา เมื่อพบว่าแหล่งดินเหนียวในบริเวณตำบลบ้านแก่งมีคุณสมบัติเหมาะสมกับการนำมาทำเครื่องปั้น จึงเกิดการผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นเอกลักษณ์จากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน

Mon people, settled down at Ban Mon in Ban Kaeng sub-district, migrated from Pak Kret district, Nonthaburi province and Sam Khok district, Pathum Thani province since 200 years ago. They are skillful in pottery making. They found that clay in Ban Kaeng sub-district is proper for pottery making with their traditional process and change the clay to a fine and distinctive pottery.



ส้มสีทองน่าน

Som Si Thong Nan

(Nan Golden Orange)

“ส้มสีทองน่าน” เป็นส้มสายพันธุ์ส้มเขียวหวานที่เพาะปลูกในจังหวัดน่าน แต่จุดเด่นคือ ผิวเปลือกส้มที่มีสีเหลืองทอง เปลือกบาง เนื้อมีเส้นใยน้อย ไม่ฉ่ำน้ำ ผลทรงแป้น หัวและท้ายนูน รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100054

Registration Number :

GI 56100054

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

4 มีนาคม 2553

Registered Date :

4 March 2010





“Nan Golden Orange” is mandarin orange variety which grown in Nan province. Its uniqueness is thin golden peel, low fiber in pulps, not juicy, round and flat shape with hollow spots at the upper and lower cores with sweet and sour taste.



ผิวเปลือกส้มมีสีเหลืองทอง รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย

Golden peel with sweet and sour taste.



สาเหตุที่ส้มสีทองน่านมีผิวสีเหลืองทองโดดเด่นกว่าส้มเขียวหวานที่ปลูกในท้องถิ่นอื่น เพราะสภาพภูมิอากาศของจังหวัดน่าน ช่วงกลางวันอากาศจะร้อน ส่วนช่วงกลางคืนอากาศจะหนาว อุณหภูมิที่แตกต่างกันมากภายในหนึ่งวันที่ทำให้สาร “คาร์ทีนอยพิคเมนต์” ในเปลือกส้มเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองทอง เป็นที่มาของส้มสีทองน่าน



The reason why the golden orange gets its color only from growing in Nan is the climate during daytime is hot and becomes cold at the nighttime. The huge temperature difference within a day has turned the color of “Carotenoid Pigment” in oranges’ peels from green into gold. And this is the origin of Nan Golden Orange.



ญอกมละบรินัน

Yok Mlabri Nan (Nan Mlabri's Bag)

“ญอกมละบรินัน” คือถุงย่ามของชาวมละบริผลิตในจังหวัดนันท์ ตักจากเชือกที่ทำจากเถาวัลย์ขึ้นในบริเวณริมน้ำเชิงเขาภาคเหนือ มีความเหนียว และทนทานเป็นพิเศษ สามารถใส่ของหนักได้

“Nan Mlabri's Bag” Nan is the bag that made by the Mlabri in Nan province. It is made from the vines grown on river bank near foothills in the north of Thailand. The bags are tough and strong enough for carrying heavy things.

ทะเบียนเลขที่ :

สช 54100038

Registration Number :

GI 54100038

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

23 ธันวาคม 2553

Registered Date :

23 December 2010



การย้อมสีญอกจะใช้สีธรรมชาติ สีฟ้าสกัดจากใบทროม สีแดงได้จากรากไม้เนื้อสีเหลืองชูดละเอียดผสมกับขี้เถ้า สีม่วงได้จากเมล็ดฝักปิ้ง และสีเหลืองได้จากขมิ้นนำไปทาลงบนเส้นเชือกแล้วนำเส้นเชือกไปถักเป็นตาข่าย ก่อนจะนำไปถักเป็นญอก รูปทรงสีเหลี่ยมจัตุรัสหรือสีเหลี่ยมผืนผ้า



ตะแปต เป็นเถาวัลย์เพียงชนิดเดียว
ที่สามารถนำมาสร้างสรรคเป็นญอก

Tapat is the only type of vines that can make Yok.



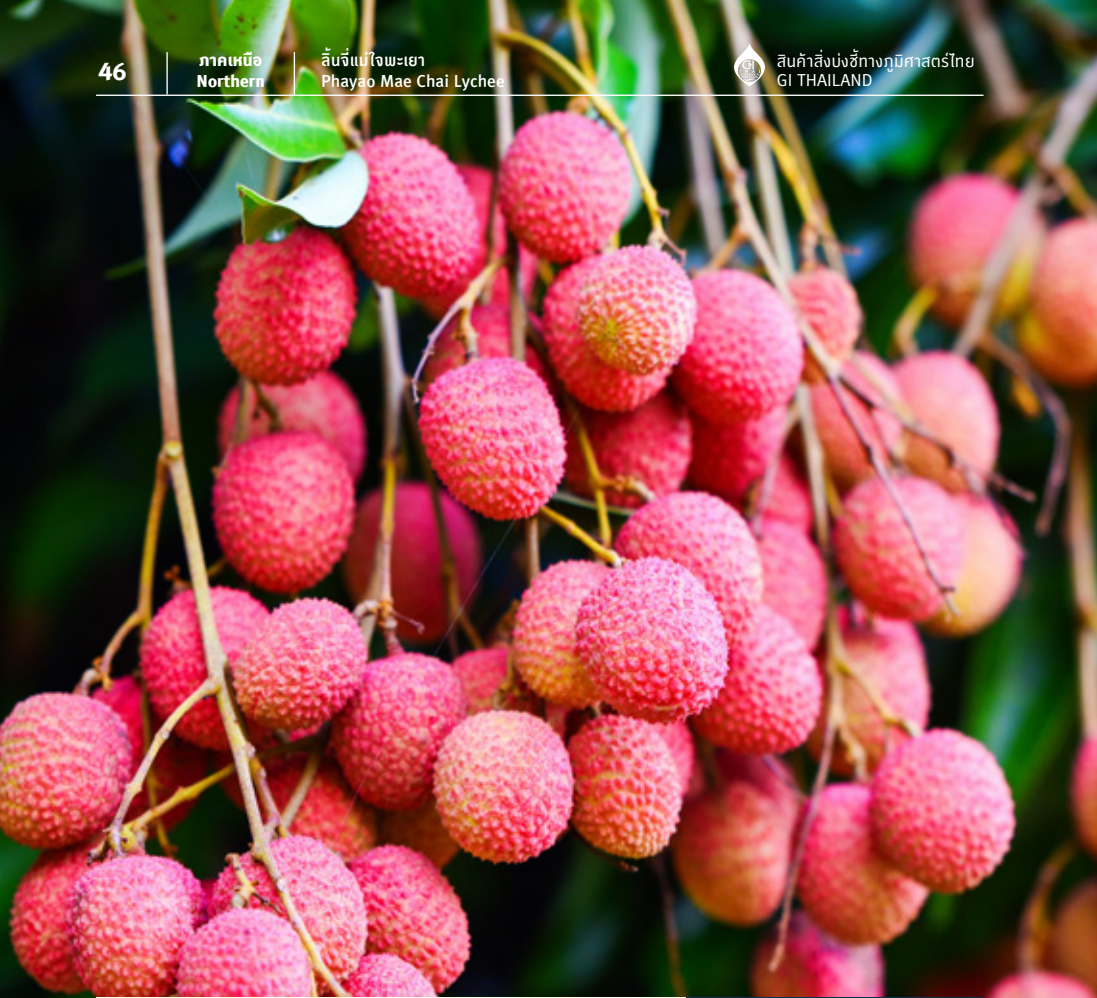
To dye Yok, they use natural colour by extracting the colour with Mlabri wisdom, blue colour extracted from Trom leaves which is a kind of vines, red colour is from mixing the fine dust of the root of yellow wood and ashes, purple is from the seed of Pung and yellow is from turmeric. After they have the colours, they paint on the rope and then braid the rope as a net before they make the Yok in square or rectangle shape.



สภาพทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดน่านเต็มไปด้วยเทือกเขาสลับซับซ้อน เป็นแหล่งกำเนิดเถาวัลย์ชนิดหนึ่งซึ่งเป็นประเภทเลื้อย ภาษามละบริเรียกเถาวัลย์ชนิดนี้ว่า “ตะแปต” ซึ่งเป็นเถาวัลย์เพียงชนิดเดียวที่สามารถนำมาสร้างสรรคเป็นญอก



Geography of Nan province consists of mountain ranges. It is suitable for a wild vine to grow. Mlabri called this vine “Tapat”. And it is the only type of vines that can make Yok.



ลันจีแม่ใจพะเยา

Lin Chee Mae Chai Phayao
(Phayao Mae Chai Lychee)

ลันจีแม่ใจพะเยา หมายถึง ลันจีพันธุ์ฮงฮวย มีลักษณะ
ผลใหญ่ทรงยาวรี เปลือกบางสีแดงอมชมพู หนามสั้น
และห่าง เนื้อผลแห้งกรอบสีขาวชุ่มไม้แฉะน้ำ รสชาติหวาน
มีกลิ่นหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

ทะเบียนเลขที่ :

สช 62100120

Registration Number :

GI 62100120

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

25 กุมภาพันธ์ 2558

Registered Date :

25 February 2015

Phayao Mae Chai Lychee refers to Hong Huai variety which has big and oval shape, thin peel with pinky red colour, short and wide thorns. The flesh is cloudy in colour and dry, crispy, not wet, sweet and fragrant. Phayao Mae Chai Lychee is grown in Mae Chai district in Phayao province.



เนื้อผลแห้งกรอบ สรสชาติหวาน มีกลิ่นหอม

Dry, sweet and fragrant.



อำเภอแม่ใจ ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของจังหวัดพะเยา เป็นต้นกำเนิดลำน้ำหลายสายที่ไหลรวมกันลงไปสู่กว๊านพะเยาซึ่งเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญของจังหวัดพะเยา สภาพดินมีปริมาณธาตุโพแทสเซียมสูง อุดมไปด้วยแร่ธาตุจากธรรมชาติ ประกอบกับมีสภาพภูมิอากาศที่แบ่งเป็น 3 ฤดูกาลอย่างชัดเจน คือ ฤดูร้อน ฤดูฝน และ ฤดูหนาว ทำให้อำเภอแม่ใจมีความเหมาะสมกับการปลูกลิ้นจี่ และให้ผลผลิตลิ้นจี่ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น

Mae Chai district is in the northwestern part of Phayao province. It is the source of many rivers which flow into Kwan Phayao (Phayao Lake), the main freshwater source of Phayao province. Soil in this area has high level of potassium and fertile. Together with 3-season climate, summer, rainy and winter, Mae Chai district is a proper place for lychee plantation and leads to the uniqueness of lychee grown in Phayao.

ส้มโอท่าช้อยเมืองพิจิตร

Som O Tha Khoi Mueng Pichit (Mueng Pichit Tha Khoi Pomelo)

“ส้มโอท่าช้อยเมืองพิจิตร” เป็นส้มโอพันธุ์ท่าช้อย มีลักษณะพิเศษคือ มีรสหวานอมเปรี้ยว เนื้อสีชมพูอ่อน ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็กหรือเมล็ดลีบ บางผลอาจจะไม่มีเมล็ดเลย ผิวเปลือกค่อนข้างหยาบ มีต่อมน้ำมันใหญ่ และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีพื้นที่ปลูกครอบคลุมในเขตจังหวัดพิจิตร

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100052

Registration Number :

GI 56100052

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

27 กันยายน 2555

Registered Date :

27 September 2012



“Mueng Pichit Tha Khoi Pomelo” is the pomelo of Thakhoi variety whose special quality is sweet and sour taste, light pink juicy meat, juicy, small slender seeds or no seed in some fruits, as well as rough peel surface with huge aromatic oil gland. It is planted in Pichit Province.

มีรสหวานอมเปรี้ยว เนื้อสีชมพูอ่อน ฉ่ำน้ำ

Sweet and sour taste,

light pink juicy meat and juicy.



จังหวัดพิจิตร มีภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำสำคัญไหลผ่านถึง 3 สาย คือแม่น้ำน่าน แม่น้ำยม และแม่น้ำพิจิตร ตลอดจนลำคลองหลายสาย จึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการทำสวนส้มโอ และมีอุณหภูมิ แสงแดด และปริมาณน้ำฝนที่พอเหมาะ ส่งผลให้ส้มโอท่าช้อยเมืองพิจิตรมีคุณภาพดี



Most of Pichit Province's landscape is plain with 3 passing rivers – Nan, Yom and Pichit – and many canals. As a result, the land of Pichit Province is suitable for growing pomelos. The combination of abundant water, proper temperature, sunlight, and annual rainfall is good for Mueng Pichit Tha Khoi Pomelo to grow.





ทะเบียนเลขที่ : สช 61100107

Registration Number : GI 61100107

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 23 กันยายน 2558

Registered Date : 23 September 2015

กล้วยตากบางกระทุ่ม พืชญโลก

Kluay Tak Bang Krathum Phitsanulok

(Phitsanulok Bang Krathum Dried Banana)

กล้วยตากบางกระทุ่ม พืชญโลก คือกล้วยตากที่มีเนื้อแห้งเนียนละเอียด เหนียวนุ่ม ไม่มีเมล็ด รสชาติหวานเป็นธรรมชาติ ผลิตจากกล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อน พันธุ์วอลจันท์ พันธุ์ปากช่อง 50 หรือ พันธุ์พื้นเมือง ในพื้นที่จังหวัดพิจิตร และตำบลท่าพ่อ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร

Phitsanulok Bang Krathum Dried Banana is sun dried banana with fine, dry, soft and sticky flesh. It is seedless with natural sweet. It is made of Mali-Ong, Nuan Chan, Pak Chong 50 or other local varieties in Phitsanulok province and Tha Lor sub-district of Muang district in Pichit province.



เหนียวนุ่ม ไม่มีเมล็ด รสชาติหวานเป็นธรรมชาติ

Soft and sticky flesh, seedless

with natural sweet.



จังหวัดพิษณุโลก และตำบลท่าพ้อ อำเภอเมือง จังหวัด พิษณุโลก มีดินตะกอนที่อุดมสมบูรณ์ มีลักษณะภูมิอากาศ ที่ได้รับพลังงานความร้อนจากดวงอาทิตย์มากกว่า บริเวณอื่นๆ และอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมที่พัด จากมหาสมุทรอินเดีย และมหาสมุทรแปซิฟิก ทำให้มี อากาศร้อน เหมาะแก่การเจริญเติบโตของกล้วย และเหมาะสมอย่างยิ่งกับการทำกล้วยตาก ทำให้ กล้วยตากบางกระทุ่ม พืชณุโลก มีคุณภาพเป็นที่ ยอมรับไปทั่วประเทศ

The area of Phitsanulok province and Tha Lor sub-district of Muang district in Pichit province is fertile and exposes to the sunlight than other areas. Due to the effect of monsoon from Indian Ocean and Pacific Ocean, it brings on warm weather to the area. These become appropriate factors for banana plantation and solar dry. It leads to well-known Phitsanulok Bang Krathum Dried Banana.

มะขามหวานเพชรบูรณ์

Ma Kham Wan Phetchabun

(Phetchabun Sweet Tamarind)

“มะขามหวานเพชรบูรณ์” เป็นมะขามที่มีเปลือกสีน้ำตาล เฝื่อน มีเนื้อสวยสม่ำเสมอ หนา นุ่มเหนียว ไม่แข็งกระด้าง สาแทรกน้อย รสชาติหวานหอม ปลูกในพื้นที่จังหวัด เพชรบูรณ์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 48100003

Registration Number :

GI 4810003

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

2 กุมภาพันธ์ 2548

Registered Date :

2 February 2005

Phetchabun Sweet Tamarind has smooth brownish skin while its flesh must be evenly smooth, thick, tender, moist and sticky but not hard. Strings are not hard, and the flesh must be sweet with sweet aroma. It is grown in Phetchabun province.



เปลือกสีน้ำตาลเนียน มีเนื้อสวยสม่ำเสมอ เนื้อหนา นุ่มเหนียว



Smooth brownish skin with smooth, thick and tender flesh.

ภูมิประเทศและภูมิอากาศ ทำให้พื้นที่ในจังหวัดเพชรบูรณ์เป็นพื้นที่ที่ปลูกมะขามหวานที่ดีที่สุดของประเทศ ลักษณะของพื้นที่เป็นแบบแอ่งกระทะ มีแม่น้ำป่าสักไหลผ่าน ดินมีธาตุอาหารฟอสฟอรัสและโปแตสเซียมค่อนข้างสูง เหมาะสำหรับปลูกผลไม้โดยเฉพาะมะขามหวาน

Because of topography and weather conditions, Phetchabun has the best sweet tamarind cultivation area in Thailand. It has landscape characteristic as a basin with Parsak River flowing through. Its soil contains a rather high quantity of potassium and phosphorus, and is proper for tamarind cultivation.

ข้าวไร้ล้ิมด้วเพชรบูรณ

Khao Rai Luem Pua Phetchabun (Petchabun Rai Luem Pua Rice)

“ข้าวไร้ล้ิมด้วเพชรบูรณ” เป็นข้าวเหนียวดำพันธุ้ล้ิมด้วปลูกในเขตจังหวัดเพชรบูรณ เมล็ดมีสีม่วงดำ รูปร่างป้อมเมื่อหุงจะมีกลิ่นหอม อร่อย เคี้ยวจะรู้สึกมันๆ หนุบๆ กรอบนอกนุ่มใน ปลูกในจังหวัดเพชรบูรณ

ทะเบียนเลขที่ :

สช 57100063

Registration Number :

GI 57100063

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

26 เมษายน 2556

Registered Date :

26 April 2013

“Rai Leum Pua Phetchabun Rice” is a black upland sticky rice variety which grown in Phetchabun province. Its grain features purplish black in colour with short size. When cooked, its grains are aromatic, delicious, and then give a touch of oily and crispy outside and soft inside when consuming. It is grown in Phetchabun province.

เมล็ดมีสีม่วงดำ รูปร่างป้อม มีกลิ่นหอม อร่อย

Purplish black in colour with short size grains, fragrant and delicious.



ข้าวไร่ลี้มผัวเพชรบูรณ์มีความโดดเด่นกว่าข้าวสายพันธุ์อื่น เนื่องจากสภาพภูมิประเทศของจังหวัดเพชรบูรณ์เป็นเทือกเขาสลับซับซ้อน มีเนินเขาสลับแอ่งนำแคบๆ พื้นที่ตอนไม่มีน้ำขัง ลักษณะดินมีความอุดมสมบูรณ์เป็นดินตะกอนน้ำพัด ทำให้ข้าวเหนียวดำพันธุ์ลี้มผัวที่ปลูกในบริเวณนี้มีคุณค่าทางโภชนาการและมีปริมาณสารอาหารต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย



Rai Leum Pua Phetchabun Rice is more outstanding than any other varieties since the cultivating area in Phetchabun province. It is located in the complex mountainous areas where the hills are situated next to narrow water sources, and highlands hardly experience waterlogging. Hill soil is alluvial and fertile resulting in an enhancement of better nutritional value and other nutrient contents of Rai Leum Pua Phetchabun Rice grown in such area.



ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม

Pa Fai Tor Pason Kon Kae Baan Huai Hom

(Baan Huai Cotton Wool Blended Fabric)

“ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม” มาจากขนแกะสายพันธุ์ดอร์เซตผสมพันธุ์พื้นเมือง และแกะพันธุ์คอร์ริโดลผสมพันธุ์บอนด์ ที่เลี้ยงในสภาพภูมิอากาศบ้านห้วยหอม จังหวัดแม่ฮ่องสอน เอกลักษณ์ของผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะ เป็นผ้าทอมือที่ใช้เส้นฝ้ายเป็นเส้นยืน และด้ายปั่นจากขนแกะเป็นเส้นพุ่ง ทอขึ้นตามแบบโบราณของสตรีปกาเกอญอ (ใช้ที่เอว) มีลายผ้าดั้งเดิม และลายประยุกต์

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100059

Registration Number : GI 56100059

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 7 พฤศจิกายน 2554

Registered Date : 7 November 2011



“Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric” is made of wool from Dorset and local breeds, and Corriedale and Bond breeds which are grown in Baan Huay Hom, Mae Hong Son province. The uniqueness of Baan Huay Hom Cotton Wool Blend Fabric is hand-weaving fabric, using cotton as warp yarn and wool as weft yarn. Pga K’nyau people maintain using the weaving equipment from the old days called “Kie Ew”. It is still used during the weaving process and contains both original and applied patterns.

เครื่องนุ่งห่มที่มีความอบอุ่นเป็นพิเศษ แต่มิ้้น้ำหนักเบากว่าเครื่องนุ่งห่มกันหนาวทั่วไป

Extra warmth but lighter than regular warming apparels.



บ้านห้วยหอม จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีทรัพยากรอุดมสมบูรณ์ ทั้งป่าไม้ และแหล่งน้ำธรรมชาติ มีสภาพภูมิอากาศเย็นตลอดปี ช่วงฤดูฝนยาวนาน ซึ่งสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวนี้เหมาะสำหรับการเลี้ยงแกะขน



Baan Huay Hom in Mae Hong Son province holds abundant natural resources such as forest and sits along the flow paths of many natural water sources. It also has cold climate through a year with long rainy season. These particular landscape and climate are good for sheep husbandry.



ขนแกะมีความยืดหยุ่นและอบอุ่นขณะสวมใส่ ในขณะที่ฝ้ายให้ความเบา เย็นสบาย เมื่อทอรวมกันก็จะได้เครื่องนุ่งห่มที่มีความอบอุ่นเป็นพิเศษ แต่มิ้้น้ำหนักเบากว่าเครื่องนุ่งห่มกันหนาวทั่วไป

Wool is the material with flexibility and ability to keep the wearer warm while cotton provides lightness, cool and added color for the weaved cloth. Combining the two materials together gives extra warmth but lighter than regular warming apparels.





ชามไก่ลำปาง

Cham Kai Lampang
(Lampang Chicken Bowl)

“ชามไก่ลำปาง” คือ ผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผา มีหลายขนาดตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ มีความแข็งแกร่ง รูป วาดลวดลายรูปไก่ ดอกโบตั๋น และต้นกล้วย ด้วยมือ มีสีขาวเคลือบใสหรือขุ่น หรือสีครีมเคลือบใส ผลิตในจังหวัดลำปาง

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100060

Registration Number :

GI 56100060

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

8 กันยายน 2554

Registered Date :

8 September 2011

“Lampang Chicken Bowl” is pottery which has many sizes from small to big. It is strong and durable, painted by hand with chicken, Botan flower and banana trees pattern. Their colours are white with transparent or turbid glaze, or creamy with transparent glaze.



มีความแข็งแรงคงรูป วาดลวดลายด้วยมือ

Strong and durable, painted by hand.

จังหวัดลำปางเป็นที่ราบสูง และเป็นแหล่งที่มีแร่ดินขาว และดินดำจำนวนมาก ซึ่งใช้เป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตชามไก่ลำปาง ด้วยเนื้อดินที่มีลักษณะเหนียว แข็งแรงทนทาน เมื่อเผาเสร็จจะมีสีขาว จังหวัดลำปางจึงเหมาะเป็นแหล่งผลิตที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และชื่อเสียงให้กับจังหวัดลำปางเป็นอย่างมาก

Topography of Lampang province is plateau and it is a source of white clay and black clay which are very good for pottery material to produce Lampang Chicken Bowl. Those clays are sticky, strong and durable. After baking out from the kiln, They become white. Lampang is the best manufacturing place of Lampang Chicken Bowl and can make both income and fame for the province.

ข้าวแต๋นลำปาง

Khao Tan Lampang

(Lampang Rice Cracker)

“ข้าวแต๋นลำปาง” ผลิตจากข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 (ข้าวเหนียวขาว) หรือข้าวท่า (ข้าวเหนียวดำ) นำไปทอดกรอบ ราดด้วยน้ำอ้อย มีรสชาติหวาน หอม กรอบ มีนอรร้อย เป็นภูมิปัญญาของชาวล้านนาที่นำเอาข้าวเหนียวมาขึ้นรูปและตากให้แห้ง ก่อนจะนำไปทอด เป็นของทานเล่นที่สามารถรับประทานได้ในทุกโอกาส

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100055

Registration Number :

GI 56100055

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

8 กันยายน 2554

Registered Date :

8 September 2011



“Lampang Rice Cracker” Rice Cracker can be made from either RD6 glutinous rice (white sticky rice) or black glutinous rice, made of fried glutinous rice and sprinkled with sugar cane syrup. It is sweet, fragrant, crispy, rich, savory, but not fatty! and delicious. It is the wisdom of Lanna people for shaping the rice lump, leaving it to dry and frying. Khao Tan has been the local snack which can be eaten anytime.



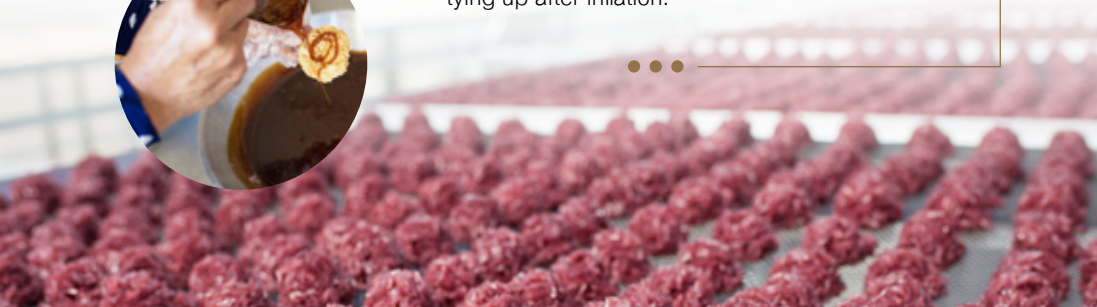
รสชาติหวาน หอม กรอบ มัน อร่อย

Sweet, fragrant, crispy, fatty and delicious.



จังหวัดลำปาง มีจุดเด่นทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมกับการผลิตข้าวแต๋น เนื่องจากมีพื้นที่เป็นแอ่งกระทะ ทำให้มีอากาศร้อนอบอ้าวทั้งปี และมีปริมาณฝนตกอยู่ในเกณฑ์ต่ำกว่าจังหวัดอื่นในภาคเหนือ เหมาะกับการตากข้าวแต๋นให้แห้งสนิท ซึ่งจะทำให้ข้าวแต๋นพองตัวสวยงามเรียงเม็ดไม่รัดตัว

Lampang Province's geographical characteristic that contributes to the producing of Khao Tan is the basin type of landscape which leads to sweltering climate and lower rainfall than other provinces in the North. This comes in handy during the dehydrating process to make the Khao Tan perfectly dried and beautifully aligned without tying up after inflation.



ผ้าไหมยกดอกลำพูน

Pa Mai Yok Dok Lamphun

(Lamphun Brocade Silk)

“ผ้าไหมยกดอกลำพูน” คือ การทอยกลวดลายให้สูงกว่าผ้า โดยการยกบางเส้นข่มบางเส้นให้เกิดลวดลาย รวมทั้งมีเส้นไหมเพิ่มพิเศษในการทอตามกรรมวิธีที่ประณีต เป็นมรดกทางหัตถกรรมที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ผลิตขึ้นในจังหวัดลำพูน

ทะเบียนเลขที่ :

สช 50100020

Registration Number :

GI 50100020

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

14 มีนาคม 2550

Registered Date :

14 March 2007

“Lamphun Brocade Silk” created by lifting and pressing down the heddles to make unique pattern. Weaver also weaves additional silk to create special lift pattern. It is cultural heritage of Lamphun province.

การทอยกกดลายให้สูงกว่าผ้า มรดกทางหัตถกรรม

Lifting and pressing down of the heddles to make unique pattern, cultural heritage.



ผ้าไหมยกดอกลำพูนเป็นการทอผ้าที่เป็นเอกลักษณ์ของชนชาวยองในกลุ่มชนชั้นสูง โดยเจ้าดารารัศมีทรงฟื้นฟูผ้าไหมยกดอกโดยนำความรู้มาประยุกต์จนได้ลวดลายที่งดงาม ช่างทอต้องมีความชำนาญและใส่ใจในทุกกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่การปลูกหม่อนเลี้ยงไหม สาวเส้นใยจากรังไหม ให้ได้เส้นไหมยาว เหนียว นุ่ม ยืดหยุ่นดี ก่อนจะฟอกสี ย้อมไหมเตรียมทอเป็นผืนผ้าตามแบบลายที่ต้องการ

Lamphun Brocade Silk is authentic fabric of noble Yong people. Princess Dara Rasmi had preserved the making of Lamphun Brocade Silk by adopting traditional knowledge to create wordy pattern. Weaver must be experienced and careful in all processes from growing mulberries, feeding silkworms and reeling the silk filaments from the golden yellow cocoons to get the long continuous, soft and lustrous thread that boasts high tensile strength and elasticity. These threads are then dyed, before being woven into the lustrous patterns.



ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน

Lam Yai Biao Khiao Lamphun

(Lamphun Biao Khiao Longan)

“ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน” คือ ลำไยพันธุ์เบี้ยวเขียวป่าเล่า ผลกลม ผิวเปลือกขรุขระ สีน้ำตาลปนเขียว เนื้อสีขาว ชุ่ม แห้ง แน่น รสชาติหวานหอม เมล็ดสีดำมันกลม และแบนด้านข้าง เพาะปลูกในพื้นที่ 6 ตำบล ของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ได้แก่ ตำบลหนองช้างคืน ตำบลอุโมงค์ ตำบลเหมืองง่า ตำบลต้นธง ตำบลริมปิง และ ตำบลประตู่ป่า

ทะเบียนเลขที่ :

สช 60100093

Registration Number :

GI 60100093

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

18 สิงหาคม 2559

Registered Date :

18 August 2016

Lamphun Biao Khiao Longan is Biao Khiao Pa-Sao variety. Its characters are rounded-shape, rough peel with brown-green colour, cloudy white flesh, dry, firm and sweet taste. The seed is glossy black and round oval shape. Lamphun Biao Khiao Longan is grown in six sub-district of Muang Lamphun district; Nong Chang Khuen, Umong, Mueang Nga, Ton Thong, Rim Ping and Pratu Pa.

เนื้อสีขาวขุ่น แห้ง แน่น รสชาติหวานหอม

Cloudy white colour, dry, firm and sweet taste.



ลำพูนเป็นจังหวัดที่มีการปลูกและพัฒนาลำไยมาเป็นเวลากว่า 100 ปี พื้นที่เพาะปลูกลำไยแปียวเขียวลำพูน เป็นที่ราบเล็กๆ ประกอบด้วยที่ราบลุ่มแม่น้ำและที่ราบขั้นบันไดระดับต่างๆ ช่วงฤดูหนาวมีอุณหภูมิต่ำ เหมาะต่อการแทงช่อดอกลำไยภูมิอากาศตลอดทั้งปีไม่ผันผวน อบอุ่นด้วยสภาพพื้นที่เป็นที่ราบหุบเขา มีปริมาณน้ำฝนต่ำ ทำให้ลำไยแปียวเขียวที่ปลูกในพื้นที่นี้มีรูปร่างและคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่แตกต่างจากลำไยพันธุ์แปียวเขียวป่าไผ่ที่ปลูกในพื้นที่อื่น

Lamphun has been planting and developing longan plantation for more than 100 years. Lamphun Biao Khiao Longan is planted in small plains consist of river basin and terraces. The temperature in winter is low and proper for Longan blooming. In this area, the temperature is steady and warm, and the topography of plains between valleys makes rain level low. These factors create the special characters and differences of Biao Khiao Pa-Sao longan which grown in this area.

ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

Lam Yai Ob Hang Nuer Si Tong Lamphun

(Lamphun Golden Dried Longan)

“ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน” เป็นลำไยพันธุ์ดอ ออบแห้ง มีสีเหลืองทอง เนื้อหนาและแห้ง ไม่เหนียวติดมือ มีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ สามารถเก็บไว้ได้นานโดยที่กลิ่นและรสชาติไม่เปลี่ยนแปลง ซึ่งปลูกและผ่านกรรมวิธีอบแห้งในเขตพื้นที่จังหวัดลำพูน

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100085

Registration Number : GI 59100085

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 กุมภาพันธ์ 2558

Registered Date : 13 February 2015

Lamphun Golden Dried Longan is Dor variety that is dehydrated. The colour is golden. The flesh is thick and dry. It is non-sticky and sweet with unique fragrance. It can be stored for a long time while its scent and taste remain the same. Lamphun Golden Dried Longan is planted and dehydrated in Lamphun province.



สีเหลืองทอง เนื้อหนา แห้ง หวาน มีกลิ่นหอม

Golden, thick and dry flesh with fragrant.



พื้นที่ทั่วไปของจังหวัดลำพูนเป็นที่ราบหุบเขา มีปริมาณน้ำฝนอยู่ในเกณฑ์ต่ำ และมีดินน้ำไหลทรายมูล เหมาะสมกับการปลูกลำไย เมื่อลำไยมีผลผลิตเป็นจำนวนมาก เกษตรกรชาวสวนลำไยจึงหันมาแปรรูปผลผลิตลำไยสดด้วยการอบแห้ง มีการพัฒนาวิธีการทำลำไยอบแห้งจนเกิดเป็นภูมิปัญญา และทักษะเฉพาะของผู้ผลิต รวมถึงการพัฒนาเตาอบให้ดีขึ้น จนสามารถควบคุมอุณหภูมิที่ใช้ในการอบได้

The geography of Lamphun province is plains between valleys with low level of rain and the soil is called “Nam Lai Sai Moon” Which is good for longan plantation. Once longan production is excess, longan farmers chang their surplus fruits to dehydrated longan and develop knowhow to become their authentic wisdom and technique. The oven is also developed and can control the temperature of dehydration process.



สังคโลกสุโขทัย

Sangkhalok Sukhothai

(Sukhothai Pottery)

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100106

Registration Number : GI 61100106

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 กุมภาพันธ์ 2558

Registered Date : 16 February 2015

สังคโลกสุโขทัย คือ เครื่องปั้นดินเผาเนื้อดินหรือเนื้อแกร่ง ประเภทเคลือบและไม่เคลือบ มีลักษณะแตกหลายา มีสีตามลักษณะการเคลือบแต่ละประเภท เช่น สีขาว สีน้ำตาล สีเขียว เป็นต้น มีการตกแต่งลวดลายที่วิจิตรบรรจง ผลิตตามกรรมวิธีที่เป็นภูมิปัญญา สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ในเขตพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

Sukhothai Pottery is, glazed and unglazed clay-made pottery. The glazed one both have cracks pattern in its texture. Sukhothai Pottery has colour such as white, brown, green depending on glaze materials, it is also painted with craft pattern. Sukhothai Pottery is made under local method handed down from generation to generation in Muang and Si Satchanalai district of Sukhothai province.



ลวดลายที่วิจิตรบรรจง ผลิตตาม ภูมิปัญญา ตั้งแต่บรรพบุรุษ

Craft pattern which made under local method handed down from generation to generation.



สภาพดินในเขตพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอศรีสัชนาลัย ของจังหวัดสุโขทัย เป็นดินเหนียวเนื้อละเอียด มีคุณภาพดี มีความเหนียว เมื่อนำเนื้อดินผสมน้ำจะมีความนุ่มและเหนียว เหมาะกับการปั้น ในเนื้อดินมีธาตุเหล็กผสมอยู่เล็กน้อย เมื่อผสมานกับศิลปะในการปั้นเครื่องสังคโลกของจังหวัดสุโขทัย ที่ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมาเป็นเวลากว่า 700 ปี ทำให้สังคโลกสุโขทัยมีคุณค่าและเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่โดดเด่น

Soil in Muang and Si Satchanalai district of Sukhothai province is fine and high quality clay with sticky texture. When mixed with water, mud become soft and sticky that proper for pottery making. Soil here also has small amount of iron. Together with more than 700-year traditional art of Sangkhalok making, Sukhothai Pottery is unique and valuable.





สับประรดห้วยมุ่น

Sab Pa Rod Huaymon

(Huaymon Pineapple)

“สับประรดห้วยมุ่น” เป็นสับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นคือ ผิวบาง ตาตั้ง เนื้อหนานุ่ม เนื้อในสีเหลืองน้ำผึ้ง รสชาติหวานหอม ฉ่ำน้ำ ไม่ระคาย ลื่นเวลารับประทาน เพราะปลูกในจังหวัดอุตรดิตถ์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100056

Registration Number :

GI 56100056

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

13 มิถุนายน 2555

Registered Date :

13 June 2012



“Hauymon Pineapple” is Pattawia variety which is outstanding for having thin peel, shallow-bump skin, dense and soft, honey-yellow flesh, sweet taste and smell, juicy, no irritation caused to eaters’ tongues. It is grown in Uttaradit Province

เนื้อในสีเหลืองน้ำผึ้ง ไม่ระคายเคืองลิ้นรับประทาน

Honey yellow flesh and no irritation

caused to eaters’ tongues.



ลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่ทำให้สับปะรดห้วยมุ่นมีความโดดเด่นกว่าสับปะรดที่เพาะปลูกในท้องที่อื่นคือ สภาพดินเป็นดินร่วนปนทราย สามารถระบายน้ำได้ดี ลักษณะภูมิอากาศในฤดูร้อนจะไม่ร้อนมาก ส่วนในฤดูหนาวจะหนาวเย็น ซึ่งเป็นสภาพทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมกับการเพาะปลูกสับปะรดเป็นอย่างมาก

The geographical characteristics that make Pineapple Hauymon becomes distinctive from pineapples in other area are the sandy loam soil which is good for water ventilation of the soil, and the climate that is not too hot during the hot season and cold during the cold season which is the highly recommended landscape for growing pineapples.



ทุเรียนหลงลับแล อุตรดิตถ์

Durian Long Lab Lae Uttaradit
(Uttaradit Long Lab Lae Durian)

ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์ คือ ทุเรียนพันธุ์หลงลับแล มีผลทรงกลม หรือกลมรี ขนาดเล็ก เปลือกบาง เนื้อเยาะสีเหลืองเข้ม เนื้อแห้งละเอียดเหนียว มีกลิ่นอ่อนรสชาติหวานมัน เมล็ดสับเล็ก ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอลับแล อำเภอมืองอุตรดิตถ์ และอำเภอกำปูลาของจังหวัดอุตรดิตถ์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100104

Registration Number :

GI 61100104

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

13 มิถุนายน 2555

Registered Date :

13 June 2012

Uttaradit Long Lab Lae Durian is Long Lab-Lae variety with round or oval shape, small size, thin peel, thick pulp with dark yellow colour, soft fragrance, creamy sweet in taste with blighted seed. Uttaradit Long Lab Lae Durian is grown in Laplao, Muang and Tha Pla district of Uttaradit province.

ขนาดเล็ก สรสชาติหวานมัน เมล็ดสับเล็ก

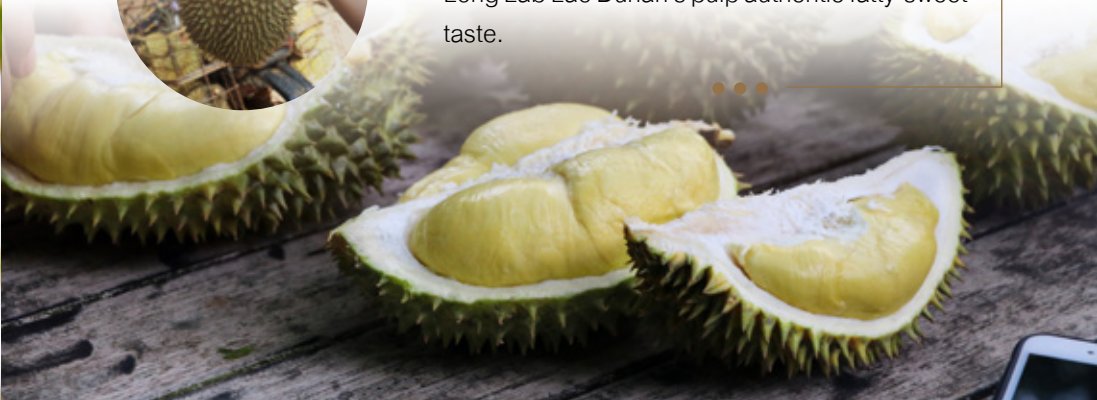
Small size, creamy sweet in taste

with blighted seed.



จังหวัดอุดรดิตถ์มีดินเป็นดินร่วนปนทราย หรือที่เรียกว่า ดินแดงผาผุ เมื่อถึงฤดูฝนจะมีน้ำไหลป่าจากยอดเขาสู่พื้นราบ นำพาแร่ธาตุอาหารมาเติมให้พื้นที่ การเกษตรเป็นอย่างมาก ประกอบกับมีอากาศหนาวเย็น และแห้งในฤดูหนาว มีฤดูฝนที่ชุ่มชื้นและฝนตกชุก มีการกระจายตัวของฝนเหมาะสม ทำให้ทุเรียนหลงลับแลอุดรดิตถ์มีรสชาติหวานมันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

Soil in Uttaradit province is sandy loam which called 'Din Daeng Pha Phu'. In rainy season, rain water, flowing from mountain to plain and fulfilling agriculture, are with many nutrients. Weather in this area is cold and dry in winter and humid with high level of rain in rainy season. Together with good rain scatter, these factors make Uttaradit Long Lab Lae Durian's pulp authentic fatty-sweet taste.



ทุเรียนหลินลับแล อุตรดิตถ์

Durian Lin Lab Lae Uttaradit
(Uttaradit Lin Lab Lae Durian)

ทุเรียนหลินลับแลอุตรดิตถ์ คือ ทุเรียนพันธุ์หลินลับแล มีผลทรงกระบอก เปลือกบาง เนื้อสีเหลืองเข้ม เนื้อละเอียดเหนียวแห้ง รสชาติหวานมัน กลิ่นอ่อน เนื้อมาก เส้นใยน้อย เก็บไว้ได้นานโดยไม่เฉาะ เมล็ดสับเล็ก ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอลับแล อำเภอเมืองอุตรดิตถ์ และอำเภอบ้านไร่ของจังหวัดอุตรดิตถ์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100105

Registration Number :

GI 61100105

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

13 มิถุนายน 2555

Registered Date :

13 June 2012



Uttaradit Lin Lab Lae Durian is Lin Lab-Lae variety with cylinder shape, thin peel, fine and dry pulp with dark yellow colour, creamy sweet in taste, pulp also thick and less fiber. It can be kept for long time without becoming wet and also has blighted seed. Uttaradit Lin Lab Lae Durian grown in Laplae, Muang and Tha Pla district of Uttaradit province.

ผลทรงกระบอก หวานมัน เพลิดเพลินเล็ก

**Cylinder shape, creamy sweet in taste,
with blighted seed.**



จังหวัดอุตรดิตถ์มีดินเป็นดินร่วนปนทราย หรือที่เรียกว่า ดินแดงผาผุ เมื่อถึงฤดูฝนจะมีน้ำไหลบ่าจากยอดเขาสู่พื้นราบ นำพาแร่ธาตุอาหารมาเติมให้พื้นที่การเกษตรเป็นอย่างมาก ประกอบกับมีอากาศหนาวเย็นและแห้งในฤดูหนาว มีฤดูฝนที่ชุ่มชื้นและฝนตกชุก มีการกระจายตัวของฝนเหมาะสม ทำให้ทุเรียนหลินลับแลอุตรดิตถ์ มีเนื้อแห้ง สีเหลืองเข้ม หวานมัน และรสชาติดี



Soil in Uttaradit province is sandy loam which called 'Din Daeng Pha Phu'. In rainy season, rain water, flowing from mountain to plain and fulfilling agriculture, are with many nutrients. Weather in this area is cold and dry in winter and humid with high level of rain in rainy season. Together with good rain scatter, these factors make Uttaradit Lin Lab Lae Durian's pulp dry, dark yellow in colour and unique.



ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง อุทัยธานี

Pla Rad Lumnam Sakae Krang Uthai Thani

(Uthai Thani Sakae Krang River Basin Gourami Fish)

“ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง อุทัยธานี” เป็นปลาที่มีเกล็ดหนา หน้าจัม เนื้อนุ่มแน่นเป็นเส้นใย รสชาติหวาน ไม่มีกลิ่นโคลน หรือกลิ่นสาบ เป็นปลาแรดที่เลี้ยงในกระชัง และได้รับความนิยมนอกจากผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพราะเลี้ยงในจังหวัดอุทัยธานี

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100061

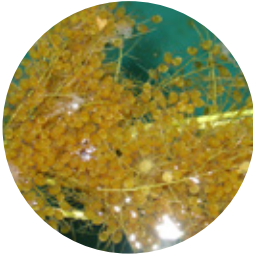
Registration Number : GI 56100061

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 23 สิงหาคม 2555

Registered Date : 23 August 2012



“Uthai Thani Sakae Krang River Basin Gourami Fish” has thick scale, hooked face, soft-thick fiber meat, and sweet taste without the mud or musty smell. They are raised in the floating net in the river and accepted widely for both domestic and international consumers. It is fed in Uthai Thani province.



เกล็ดหนา หน้างุ้ม เนื้อนุ่มแน่น

**Thick scale, hooked face,
soft-thick fiber meat.**

แม่น้ำสะแกกรังเปรียบเสมือนเส้นเลือดใหญ่ที่คอยหล่อเลี้ยงชีวิตชาวอุทัยธานีมาตั้งแต่โบราณ ชุมชนชาวบ้านแพแม่น้ำสะแกกรัง มีวิถีชีวิตผูกพันกับสายน้ำ มีอาชีพทำการประมงและเลี้ยงปลาในกระชัง โดยเฉพาะปลาแรดในกระชังที่มีชื่อเสียงมาก และเป็นหนึ่งในสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดอุทัยธานี

Sa Krae Krang River is the main blood vessel of nourishing Uthai Thani people's living since the old days. The Ban Phae Raft Community is bounded with this River. They earn the living by fishing and raise giant gourami fish in the floating net in the river. Then, the Uthai Thani Sakae Krang River Basin Gourami Fish becomes one of famous product of Uthai Thani



ข้าวกำลังนา

Khao Kum Lanna

(Lanna Kum Rice)

“ข้าวกำลังนา” หรือหลายคนเรียกว่าข้าวเหนียวดำ เปลือกมีสีดำ เมล็ดเมื่อผ่านขั้นตอนการสีจะเป็นสีม่วงหรือสีดำ มักนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำขนมหวานในเทศกาลประเพณีต่างๆ ของชาวล้านนา ปลูกในเขตภาคเหนือตอนบน

ทะเบียนเลขที่ :

สช 55100039

Registration Number :

GI 55100039

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

17 กันยายน 2551

Registered Date :

17 September 2008

“Lanna Kum Rice” or “Black Sticky Rice” has black hulls, and milled rice is still purple or black in colour. It is an ingredient for making festive desserts for Lanna people.



ข้าวเหนียวดำ นิยมนำมาทำขนมหวาน ในเทศกาลและประเพณีของชาวล้านนา

**Khao Kum Lanna is an ingredient for making
festive desserts for Lanna people.**



ข้าวกำลังานนา ปลูกเฉพาะในเขตภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน เท่านั้น

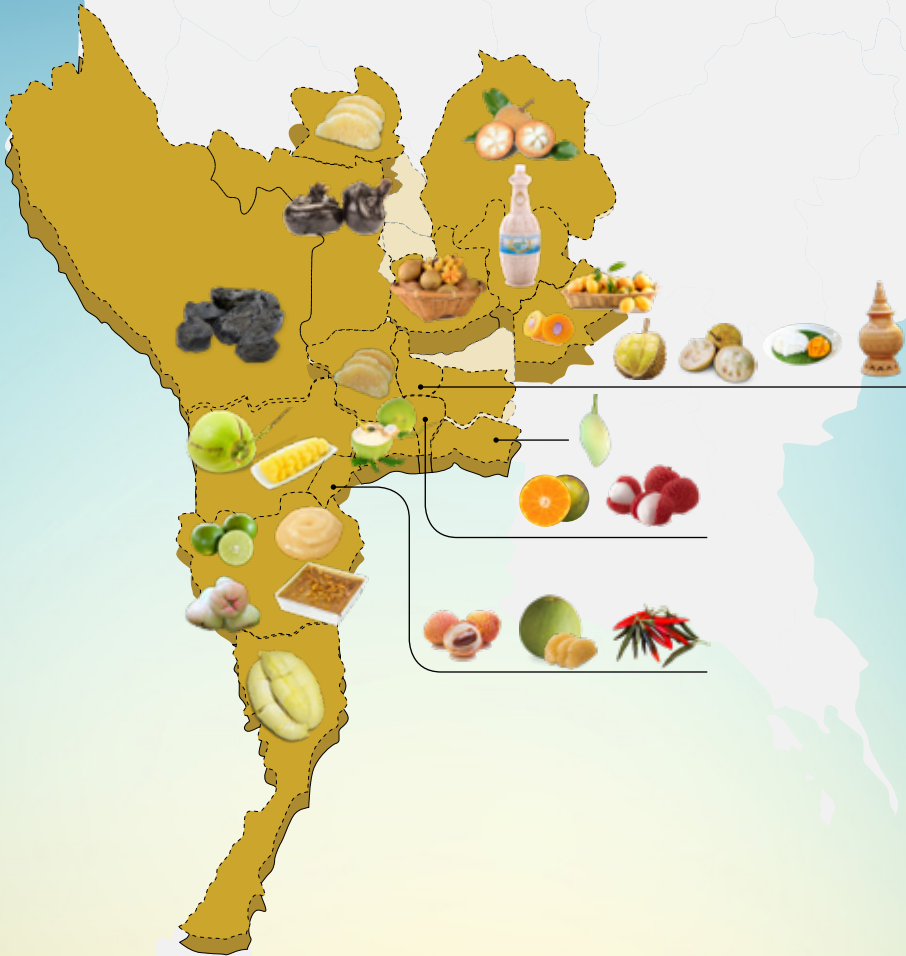
Lanna Kum Rice is grown only in 8 provinces of the Northern Thailand – Chiang Mai, Chiang Rai, Lampang, Lamphun, Phrae, Nan, Phayao and Mae Hong Son.



ภาคเหนือมีภูมิประเทศเป็นภูเขาสลับซับซ้อน บริเวณที่ราบมีดินอุดมสมบูรณ์ปานกลางและมีดินตะกอนน้ำพัดพา ดินแดนล้านนามีฤดูหนาวเย็นในช่วงเวลาต่างๆ ที่เหมาะสม เหมาะแก่การเพาะปลูกพืชผลให้เจริญงอกงาม



Topography of the north of Thailand consist of many ridges of mountain. The plain is medium fertile with alluvial soil. The Lanna land has suitable climate circulation which is ideal for agriculture.

**กรุงเทพมหานคร / Bangkok**

ส้มบางมด

Bang Mod Tangerine 82

ลิ้นจี่บางขุนเทียน

Bang Khun Thien Lychee 84

กาญจนบุรี / Kanchanaburi

นิลเมืองกาญจน์

Muang Kan Black Spinel 86

ชัยนาท / Chai Nat

ส้มโอชาวแตงกวาชัยนาท

Chai Nat Khao Tangkwa Pomelo 88

นครนายก / Nakhon Nayok

มะยงชิดนครนายก

Nakhon Nayok Giant Marian Plum 90

มะปรางหวานนครนายก

Maprangwhan Nakhon Nayok 92



นครปฐม / Nakhon Pathom

ส้มโอนครชัยศรี

Nakhon Chai Sri Pomelo..... 94

นนทบุรี / Nonthaburi

ทุเรียนนนท์

Nont Durian..... 96

กระท้อนห่อบางกร่าง

Bang Krang Wrapped Santol 98

มะม่วงยายกล่ำนนทบุรี

Nonthaburi Yai Klam Mango 100

เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

Koh Kret Pottery..... 102

ประจวบคีรีขันธ์ / Prachuab Khiri Khan

ทุเรียนป่าละอู

Pa La-U Durian 104

เพชรบุรี / Phetchaburi

ชมพู่มะเขี

Phet Rose Apple 106

มะนาวเพชรบุรี

Phetchaburi Lime 108

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

Muang Petch Palm Sugar 110

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร

Muang Petch Custard Pudding 112

ราชบุรี / Ratchaburi

สับปะรดบ้านคา

Ban Kha Pineapple 114

มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี

Ratchaburi Aromatic Coconut 116

ลพบุรี / Lop Buri

กระท้อนตะลุง

Ta Lung Santol 118

สมุทรปราการ / Samut Prakarn

มะม่วงน้ำดอกไม้กิ่งบางกะเจ้า

Khung Bang Krachao

Nam Dok Mai Mango 120

สมุทรสงคราม / Samut Songkhram

ลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สงคราม

Samut Songkhram Kom Lychee 122

ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

Samut Songkhram Khaw Yai Pomelo..... 124

พริกบางช้าง

Phrik Bang Chang..... 126

สมุทรสาคร / Samut Sakhon

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

Banphaeo Aromatic Coconut 128

สระบุรี / Saraburi

ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้

Khao Jek Chuey Sao Hai 130

สุพรรณบุรี / Suphan Buri

แห้วสุพรรณ

Suphan Water Chestnut..... 132

พระนครศรีอยุธยา / Phra Nakhon Si

Ayutthaya

ละมุดบ้านใหม่

Banmai Sapodilla 134

ส้มบางมด

Som Bang Mod (Bang Mod Tangerine)

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100102

Registration Number : GI 61100102

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 มิถุนายน 2560

Registered Date : 1 June 2017

ส้มบางมด คือ ส้มพันธุ์เขียวหวาน ผลทรงกลมมนหรือเป็นเล็กน้อย ผิวส้มมีรอยแตกเป็นเส้นลาย เปลือกบาง ชานนุ่ม ปอกง่าย กลีบแยกออกจากกันง่าย ฉมันกลีบบาง มีรสน้อย เนื้อสีส้ม รสชาติหวานอมเปรี้ยว ปลูกในพื้นที่ 8 เขต ของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ เขตจอมทอง เขตทุ่งครุ เขตราชบุรีบูรณะ เขตบางขุนเทียน เขตบางบอน เขตภาษีเจริญ เขตบางแค และเขตหนองแขม



Bang Mod Tangerine is tangerine orange variety. It has crack pattern on its outer skin, thin peel, easy to peel off and separate each pulp, wall of a pulp is thin, less fiber, orange-colour pulp and sweet-sour taste. Bang Mod Tangerine is grown in Chom Thong, Thung Khru, Rat Burana, Bang Khun Thian, Bang Bon, Phasi Charoen, Bang Khae and Nong Khaem districts of Bangkok.

ผิวส้มมีรอยแตกเป็นเส้นลาย ปอกง่าย รสชาติหวานอมเปรี้ยว

Crack pattern on its outer skin, easy to peel, and sweet-sour taste.



พื้นที่เพาะปลูกส้มบางมดส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา สภาพดินเป็นชุดดินธนบุรี มีปริมาณโปแตสเซียมและฟอสฟอรัสสูงกว่าพื้นที่อื่น มีระดับน้ำใต้ดินตื้น สภาพอุณหภูมิกลางวันและกลางคืนไม่ต่างกัน ในช่วงฤดูฝนจะมีน้ำจืดจากภาคเหนือไหลผ่าน และในช่วงฤดูแล้งจะมีน้ำเค็มไหลย้อนขึ้นมาจากคลองสายต่างๆ เป็นดินที่เรียกว่า “ลัคจี๊ด ลัคเค็ม” ส่งผลให้ส้มบางมดมีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์



Most of plantation area of Bang Mod Tangerine is Chao Phraya River basin. Soil in this area is in Thonburi Soil series that combines high level of potassium and phosphorus. The area has low level of underground water and also has stable temperature between daytime and nighttime. In rainy seasons, fresh water from the north flows through the area, and in summer salt water flows back to canals. This phenomenon is called “Luck Jued Luck Khem”. These factors create unique taste of Bang Mod Tangerine.





ลันจีบางขุนเทียน

Lin Chee Bang Khun Thian
(Bang Khun Thian Lychee)

ลันจีบางขุนเทียน คือ ลันจีพันธุ์กะโหลกใบยาว พันธุ์กะโหลกใบอ้อ และพันธุ์พื้นเมือง ผลขนาดกลาง รูปคล้ายหัวใจ บ่าไม่สูง หนามแหลมสั้น เปลือกสีแดงถึงแดงคล้ำ รสชาติหวาน เนื้อไม่แฉะ ไม่มีรสฝาดเจือ ปลูกในพื้นที่เขตจอมทอง และเขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100103

Registration Number :

GI 61100103

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

1 มิถุนายน 2560

Registered Date :

1 June 2017

Bang Khun Thian Lychee is Ka Lok long-leaf, Ka Lok Bai Or and other local varieties. Its characteristics are medium size, heart-like shape, low shoulder, sharp and short thorns, red to dark red peel, sweet and dry flesh and without astringent. Bang Khun Thian Lychee is grown in Chom Thong and Rat Burana district of Bangkok.

ผลคล้ายหัวใจ รสชาติหวาน ไม่มีรสฝาดเจือ

Heart-like shape, sweet and without astringent.



ย่านบางขุนเทียนในอดีตครอบคลุมพื้นที่เขตจอมทอง และเขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร ดินเป็นชุดดิน ธนบุรี เป็นดินตะกอนปากแม่น้ำ มีโปแตสเซียม และ ฟอสฟอรัสสูง มีระดับน้ำใต้ดินตื้น ในช่วงฤดูฝนจะมีน้ำจืด จากทางเหนือผ่าน และในช่วงฤดูแล้งจะมีน้ำเค็มไหลย้อน ขึ้นตามคลองสายต่างๆ ทำให้ดินมีลักษณะที่เรียกว่า “ลึกลับ ลึกเค็ม” อุณหภูมิระหว่างช่วงกลางวันและกลางคืน ไม่ต่างกันมากนัก ส่งผลให้ลิ้นจี่บางขุนเทียนมีรสชาติเป็น เอกลักษณะโดดเด่นเฉพาะตัว



In the past, Bang Khun Thian area included in Chom Thong and Rat Burana district of Bangkok. Soil in this area is in Thonburi Soil series that contains high level of potassium and phosphorus. The area has low level of underground water. During rainy seasons, fresh water from the north flows through the area, and in summer, salt water flows back to canals. This phenomenon is called “Luck Jued Luck Khem”. Together with stable temperature between daytime and nighttime, these factors create unique taste of Bang Khun Thian Lychee.



นิลเมืองกาญจน์

Nil Muang Kan

(Muang Kan Black Spinel)

นิลเมืองกาญจน์ คือ แร่อัญมณีสีดำสนิท ทึบแสง เนื้อเนียนแน่นมีน้ำหนัก ซึ่งมี 3 ชนิด คือนิลตะโกหรือนิลตัน นิลเลียน และนิลติดเหล็ก มีค่าความแข็งระดับ 6 - 8 ตามสเกลความแข็งของโมส์ ทนทานต่อการขีดขูด ขูดพบได้ในอำเภอบ่อพลอย และมีกระบวนการผลิตตามกรรมวิธีและภูมิปัญญาในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100115

Registration Number :

GI 61100115

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

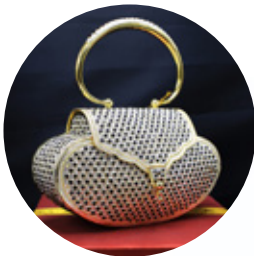
9 สิงหาคม 2560

Registered Date :

9 August 2017



Muang Kan Black Spinel is a black jewel (Black Spinel), opaque, fit mass with fine weight. Nil Muang Kan can separated to 3 types; Black Spinel, Pigeonite and Magnetite. Their hardness are 6 – 8 following Mohs scale of mineral hardness, so they are scratch resistant. Muang Kan Black Spinel is dug from Bo Phloi district and processed under local method and wisdom in Kanchanaburi province.



แร่อัญมณีสีดำสนิท เนื้อเนียนแน่น มีน้ำหนัก A black jewel, fit mass with fine weight.

อำเภอปอพลอยตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของจังหวัดกาญจนบุรี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นป่าเขาที่ราบเชิงเขา สลับกับเนินเขาเตี้ยๆ ภูเขาหินและมีปล่องภูเขาไฟซึ่งพื้นที่เป็นแอ่งกระทะ มีแนวภูเขาอยู่รอบนอกสุดพบแร่รัตนชาติต่างๆ โดยเฉพาะนิลที่มีคุณภาพสูงอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดกาญจนบุรี

Bo Phloi district is in the northeastern part of Kanchaburi province. Its topography includes forest, foothills, hillock and ancient crater which is a basin surrounded by mountain. This area is the source of many fine jewels especially high quality Nil (Black Spinel) which is unique jewel of Kanchanaburi province.



ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท

Som O Khaw Tang Kwa Chai Nat

(Chai Nat Khaw Tangkwa Pomelo)

“ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท” เป็นส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา ผลทรงกลม ไม่มีจุด ผิวเรียบสีเขียว เป็นมัน ต่อม้ำมันละเอียด เนื้อสีขาวอมเหลือง รสชาติ หวานแหลมนำ อมเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่ฉ่ำน้ำ ไม่เหม็นเขียว และไม่ติดสันปลุกในจังหวัดชัยนาท

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100007

Registration Number : GI 49100007

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 มิถุนายน 2548

Registered Date : 8 June 2005



“Chai Nat Khao Tangkwa Pomelo” is Khaotangkwa variety with round shape, without top core. The skin is green, smooth oily skin and has fine oil glands. The flesh is yellowish white with tastes of intense sweetness and a little sour, soft but not wet, and also without bitter taste to the tongue afterwards. It is grown in Chai Nat province.

เนื้อขาวอมเหลือง รสชาติหวานอมเปรี้ยว

The flesh is yellowish white with tastes of intense sweetness and a little sour.



ด้วยสภาพพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม และมีการทับถมของดินตะกอนริมลำนํ้ามาเป็นเวลานาน หรือที่นํ้าไหลทลายมูล ได้ก่อให้เกิดดินที่อุดมสมบูรณ์เต็มไปด้วยแร่ธาตุและอาหาร มีแหล่งนํ้าพอเพียง ทำให้ผลผลิตส้มโอขาวแตงกวาของชัยนาทมีรสชาติอร่อยล้ำ

Due to the geographical area of flat land with sediment depositions from rivers for a long period of time as called “Nam Lai Sai Moon” which is well fertile soil together with sufficient water resources. Chai Nat Khaotangkwa Pomelo, then, has a very delicious taste.



จังหวัดชัยนาทได้มีการจัดงาน “วันส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท” เป็นประจำทุกปี ซึ่งได้สร้างชื่อเสียงให้กับส้มโอขาวแตงกวา ช่วยเพิ่มพูนรายได้ให้กับชาวสวนชัยนาทมากขึ้น

Every year, Chai Nat province organizes the “Chai Nat Khao Tangkwa Pomelo Day” in order to rapidly spread reputation of the Chai Nat Khaotangkwa Pomelo that make more additional incomes to Chai Nat pomelo growers.





มะยงชิดนครนายก

Ma Yong Chid Nakhon Nayok
(Nakhon Nayok Giant Marian Plum)

“มะยงชิดนครนายก” เป็นมะยงชิดพันธุ์ลูกเถล้า บางขุนนนท์ ทำด่าน ชิดสาสิกา กุลทวาย และชิดสง่า มีลักษณะสีเหลืองส้ม ผลใหญ่ รูปไข่ เนื้อหนา แน่น กรอบ มีกลิ่นหอม รสชาติหวานอมเปรี้ยว ปลูกในพื้นที่จังหวัด นครนายก

ทะเบียนเลขที่ :

สช 59100077

Registration Number :

GI 59100077

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

29 กรกฎาคม 2557

Registered Date :

29 July 2014

Nakhon Nayok Giant Marian Plum is Toon Klao, Bangkhun Nont, Tha Dan, Chid Salika, Toon Thawai and Chid Sa-nga varieties. Its uniqueness is orange-yellowish colour, big fruit in oval shape, thick and crisp flesh, fragrance, sour-sweet taste. Nakhon Nayok Giant Marian Plum is planted in Nakhon Nayok province.

ผลใหญ่รูปไข่ เนื้อหนา รสชาติหวานอมเปรี้ยว

Big oval fruit, thick flesh and sour-sweet taste.



ดินของจังหวัดนครนายกเกิดจากการสะสมของตะกอนที่ถูกพัดมาตามน้ำตามความลาดชันของภูเขา ประกอบด้วยดินเหนียวปนทรายสลับกับชั้นกรวด สามารถกักน้ำได้ดี มีช่องว่างของเม็ดดิน ทำให้มีการระบายน้ำและอากาศในดินที่ดี ประกอบกับสภาพอากาศหนาวสลับร้อน ส่งผลให้มะยงชิดนครนายกมีผลโต เม็ดลีบเล็ก และรสชาติดี



The soil in Nakhon Nayok province is sediment which built up by water flow from hill slope. It is the combination of sandy clay and pebbles that absorb water well. Soil in this area is also porous and it results in air and water can flow well. The weather is the alternation of cold and hot. These factors make Nakhon Nayok Giant Marian Plum's size big with small seed and delicious.



มะปรางหวานนครนายก

Maprang Wan Nakhon Nayok

(Nakhon Nayok Sweet Marian Plum)

“มะปรางหวานนครนายก” มีสีเหลืองทองสดใส ผลใหญ่ รูปร่างยาวรี เปลือกบาง รสชาติหวานกรอบ มีกลิ่นหอม เม็ดสับเล็ก เพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดนครนายก

ทะเบียนเลขที่ :

สช 59100078

Registration Number :

GI 59100078

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

29 กรกฎาคม 2557

Registered Date :

29 July 2014



Nakhon Nayok Sweet Marian Plum special characters are golden colour, big size with oval shape, thin peel, sweet and crisp, good scent and small seed. It is grown in Nakhon Nayok province.



ผลใหญ่สีเหลืองทองสดใส หวานกรอบ เม็ดสับเล็ก

**Golden fruit with sweet and crisp taste
and small seed.**



ตำบลดงละคร อำเภอเมืองนครนายก เป็นพื้นที่ปลูกมะปรางเก่าแก่ ชาวสวนได้พยายามพัฒนาสายพันธุ์ให้ได้มะปรางที่มีคุณภาพดี ประกอบกับสภาพดินของจังหวัดนครนายกเป็นดินปนทรายที่เกิดจากการสะสมตัวของตะกอนที่ถูกน้ำพัดพา และสภาพภูมิอากาศหนาวสลับร้อน ส่งผลให้ต้นมะปรางเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีรสชาติดี และมีลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่น

Dong Lakhon Sub-district in Muang Nakhon Nayok district is Maprang plantation area for a long time and local farmers have developed good varieties of Maprang. Soil condition in Nakhon Nayok is sandy loam built up from flooded sediment. The weather is the alternation of cold and hot. Geography and weather of this area are proper for Maprang plantaion and make it distinct in character and taste.

ส้มโอนครชัยศรี

Som O Nakhon Chai Si

(Nakhon Chai Si Pomelo)

“ส้มโอนครชัยศรี” หมายถึงส้มโอพันธุ์ทองดี และ พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง ส้มโอนครชัยศรีทั้งสองสายพันธุ์มีรสชาติคล้ายกัน คือรสหวานอมเปรี้ยว เมื่อรับประทานแล้วไม่มีรสขมและรสซ่า เพราะปลูกในจังหวัดนครปฐม

“Nakhon Chai Sri Pomelo” is Thongdi and Khao Nampueng varieties. Both varieties of Nakhon Chai Sri Pomelo are sweet with a hint of sourness. But they are not bitter in anyway, nor are they acidic. They are grown in Nakhon Pathom province.

ทะเบียนเลขที่ :

สช 48100002

Registration Number :

GI 48100002

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

29 กันยายน 2547

Registered Date :

29 September 2004



รสหวานอมเปรี้ยว เมื่อรับประทานแล้วไม่มีรสขมและรสซ่า

Sweet with a hint of sourness. But they are not bitter in any way, nor are they acidic.

ลักษณะที่แตกต่างอย่างชัดเจนของส้มโอบางพันธุ์คือ สีของเนื้อส้มโอบางพันธุ์ของดีมีสีชมพูอมแดง เนื้อเรียงแน่น ฉ่ำและนิ่ม ส่วนพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง เนื้อสีขาวคล้ายน้ำผึ้ง เมื่อแก่จัดเนื้อแห้ง เมื่อสัมผัสด้วยตา ผลของส้มโอบางพันธุ์ของดีรูปทรงกลมแป้น ผิวเรียบบาง สีเขียว ต่อม้ำมันเล็กละเอียดกว่าพันธุ์ขาวน้ำผึ้งที่มีต่อมน้ำมันใหญ่กว่า และผลกลมมน



However, the fruits can differ somewhat in colour. The pulp of the Thongdi pomelo is pink, tightly clustered, soft and juicy. The pulp of the Khao Nampueng pomelo is clear white and, when fully ripe, tends to be drier. Remarkable by sight, Thongdi pomelo are more oval and which have green, smooth skin. The skin indentations are smaller than those of the Khao Nampueng variety, which tend to be larger, while the fruit itself is rounder.



บริเวณที่ปลูกส้มโอบางพันธุ์เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำนครชัยศรี เมื่อถึงปีน้ำหลาก น้ำจะพัดพาเอาธาตุอาหารต่างๆ มา มีตะกอนดินมาทับถม เรียกพื้นที่นี้ว่า “น้ำไหลทรายมูล” ซึ่งสภาพดินแบบนี้มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกส้มโอบางพันธุ์ให้ได้ผลผลิตดี



Nakhon Chai Si Pomelo's orchards are in the flood plain of Nakhon Chai Sri River, annual flooding meant that nutrient sediment built up making the land extremely fertile. These abundant new areas of land were named Nam Lai Sai Moon by the locals. These conditions are suitable for the planting of pomelo groves.

ทุเรียนนนท์

Durian Nont (Nont Durian)

“ทุเรียนนนท์” มีหลายพันธุ์และมีความพิเศษแตกต่างกัน มีทั้งพันธุ์ก้านยาว พันธุ์หอมทอง พันธุ์ชะนี และพันธุ์กระดุมทอง ปลูกในจังหวัดนนทบุรี มีรสชาติดี หวานมัน หอม สีเหลือง เนื้อละเอียด

ทะเบียนเลขที่ :

สช 55100042

Registration Number :

GI 55100042

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

11 พฤษภาคม 2553

Registered Date :

11 May 2010



“Nont Durian” has many varieties with their own uniqueness including Kan Yao, Mon Thong and Kradum Thong. All varieties are grown in Nonthaburi province. They have delicious taste, fatty creamy, fragrant and yellowish in colour.



ทุเรียนนนท์ มีหลายพันธุ์

และมีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

Nont Durian has many varieties with their own uniqueness.



กรรมวิธีการเพาะปลูกทุเรียน ชาวสวนในพื้นที่จะใช้ใบทองหลวงเป็นส่วนผสมที่สำคัญของปุ๋ย จึงทำให้ทุเรียนนนท์มีคุณภาพที่ดี



With unique growing method of local farmers by using Thong Lang's leaves (*Erythrina variegata*) as main substance in fertilizer, it makes Nont Durian famous with its quality.



จังหวัดนนทบุรีมีสภาพภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม สภาพภูมิอากาศเหมือนเขตร้อนชื้นทั่วไป สภาพดินมีความอุดมสมบูรณ์มาก เพราะเป็นดินตะกอน และมีทรัพยากรน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้ทุเรียนนนท์มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และเป็นที่ยอมรับของประชาชนทั่วไป

General topography of Nonthaburi province is basin and has the same climate as general tropical. Nonthaburi has fertile soil because it is alluvial soil and also rich in water resources. These are the reasons why Nont Durian is outstanding and famous.



กระท้อนห่อบางกร่าง

Kra Thon Hor Bangkrang

(Bang Krang Wrapped Santol)

“กระท้อนห่อบางกร่าง” เพาะปลูกในจังหวัดนนทบุรี ผลมีสีเหลืองนวล มีรสชาตความหวานที่โดดเด่น เนื้อแน่น ฟู ขาวฟูย่น โดยอาศัยกรรมวิธีดูแลผลไม้ของ ชาวบางกร่าง

ทะเบียนเลขที่ :

สช 55100041

Registration Number :

GI 55100041

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

11 พฤษภาคม 2553

Registered Date :

11 May 2010

“Bang Krang Wrapped Santol” is grown in Nonthaburi province. It has soft yellow skin and prominent sweetness with firm, fluffy and cotton-like pulp. It is grown using traditional method of Bangkrang people.



หวาน หอม เนื้อแน่นฟู ชาวปุยนุ่ม

Sweetness and fragrant with firm, fluffy and cotton-like pulp.

โดยเมื่อผลกระท่อนเริ่มเปลี่ยนเป็นสีกระดิ่งงาจะนำมาห่อด้วยใบตองแห้งหรือกระดาษ เพื่อป้องกันศัตรูพืช และช่วยให้ผลมีสีเหลืองนวลสวย



When the Santals turn yellow, as the folk wisdom of Bang Krang people, the gardeners wrap the santals with dried banan leaves or paper to prevent the pests and make its skin beautiful yellow.



จังหวัดนนทบุรี มีสภาพภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มดินตะกอนปากแม่น้ำมีความเข้มข้นของสารอาหารที่ผลไม้ต้องการ สภาพอากาศมีความสม่ำเสมอตลอดพื้นที่ และมีทรัพยากรน้ำที่สมบูรณ์เหมาะแก่การทำสวนผลไม้ โดยเฉพาะกระท่อนที่ได้ผลผลิตที่ดี

Topography of Nonthaburi province is basin which alluvial soil in the delta has plentiful nutrient for the fruits. The weather is stable all year long, together with plenty sources of water that are good for fruit planting, especially santol.

มะม่วงยายกล้านนทบุรี

Ma Muang Yai Klam Nonthaburi (Nonthaburi Yai Klam Mango)

มะม่วงยายกล้านนทบุรี คือ มะม่วงพื้นเมืองพันธุ์ยายกล่า
ผลแบนป้อม คล้ายรูปหัวใจ ให้เนื้อมาก มีเสี้ยนน้อย
เมล็ดมีลักษณะตามรูปทรงของผล เมื่อสุกผิวมีสีเหลือง
เนื้อสีเหลืองเข้ม ละเอียดย่น แน่น ไม่ละแฉ่สุกงอม รสชาติ
หอมหวานตามธรรมชาติ เปลือกค่อนข้างหนา ปลูกใน
พื้นที่จังหวัดนทบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100119

Registration Number :

GI 61100119

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

28 มีนาคม 2561

Registered Date :

28 March 2018



Nonthaburi Yai Klam Mango is a local Yai Klam variety. The fruit is flat-oval like heart shape, thick flesh, and less splinters. Its seed shape is the same shape as the fruit. When ripe, its peel becomes yellow with dark yellow flesh, fine and tight texture, not muddy though old ripe, natural sweet taste with quite thick peel. Nonthaburi Yai Klam Mango is grown in Nonthaburi province.



อร่อยเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะ
เมื่อรับประทานคู่กับข้าวเหนียวมูน
**Outstandingly delicious especially
when eaten with sweetened sticky rice.**



จังหวัดนนทบุรีเป็นที่ราบลุ่มดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำเจ้าพระยา ดินเป็นดินตะกอนที่เกิดจากการพัดพาของน้ำ มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติเหมาะสมกับการทำสวนผลไม้ ประกอบกับมีสภาพอากาศแบบร้อนชื้น สภาพอากาศค่อนข้างสม่ำเสมอตลอดพื้นที่ ทำให้มะม่วงยายกล้านนทบุรีมีรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะเมื่อรับประทานคู่กับข้าวเหนียวมูน

Topography of Nonthaburi province is a basin of Chao Phraya River's delta. The soil is plentiful alluvial soil from the river that is proper for fruit orchard. Together with tropical and stable climate, it makes Yai Klam mango outstandingly delicious especially when eaten with sweetened sticky rice.

เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

Krueng Pan Din Pao Ko Kret

(Ko Kret Pottery)

“เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด” เป็นเครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบ มีสีส้มอ่อนจนถึงแดงอมส้ม มีการตกแต่งลวดลายจากการกดด้วยแม่พิมพ์ แกะสลัก ชิด รวมทั้งฉลุโปร่ง เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่มีความงดงาม แข็งแกร่งคงรูป และทนทาน ผลิตในอำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 55100040

Registration Number :

GI 55100040

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน:

11 พฤษภาคม 2553

Registered Date :

11 May 2010

“Koh Kret Pottery” is unglazed pottery. It is light orange to red-orange in colour. It is decorated by using mold, carving, scratching or perforating. Koh Kret Pottery has unique beauty, durability and strength. It is made in Pak Kret district of Nonthaburi province.

เครื่องปั้นดินเผาสีส้มอ่อนจนถึง แดงอมส้ม แข็งแกร่ง กทนทาน

Light orange to red-orange in
colour with durability and strength.



ดินที่ใช้ปั้นนั้นจะต้องเป็นดินเหนียวที่มีเนื้อละเอียด ไม่มีวัชพืช หรือกรวดทรายปน มีความเหนียว เนื้อดินจับกันแน่นเป็นก้อนไม่ร่วนซุยพื้นที่เกาะเกร็ดเป็นแหล่งดินที่ดีที่สุดสำหรับการทำเครื่องปั้นดินเผา จากเดิมที่ผลิตเพื่อใช้เองภายในครัวเรือน จนเริ่มมีผู้สนใจนำไปขายและเป็นที่ต้องการของท้องตลาด จึงได้เริ่มมีการผลิตเพื่อขายมาจนถึงปัจจุบัน

The clay that is suitable for pottery must be fine and thick in texture, no weed or grit mixed and the texture must be firm enough to be molded. Koh Kret is the best source of clay for making pottery. In the past, it has been used in local household, but people and markets from outside Koh Kret interested in its uniqueness, then, Koh Kret people started making them for selling until now.

ทุเรียนป่าละอู

Durian Pa La-U

(Pa La-U Durian)

“ทุเรียนป่าละอู” เป็นพันธุ์หมอนทองและพันธุ์ชะนี มีเนื้อหนา สีเหลืองอ่อน แห้งเหนียน ละเอียด กลิ่นอ่อน รสชาติหวานมัน เม็ดสับเล็ก ปลูกในพื้นที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 57100062

Registration Number :

GI 57100062

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

21 กุมภาพันธ์ 2554

Registered Date :

21 February 2011



“Pa La-U Durian” is Mon Thong and Cha Nee varieties. Specialty of the durian grown in this area is thick, dry and fine pulp, light yellow color, soft smell, and creamy sweet with blighted seed. It is grown in Prachuab Khiri Khan province.



เนื้อแห้งเนียนละเอียด กลิ่นอ่อน รสชาติหวานมัน

Dry and fine pulp, soft smell and creamy sweet.



พื้นที่ป่าละอูมีลักษณะเป็นเทือกเขาสลับกับที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำปราณบุรีไหลผ่านพื้นที่เกษตรกรรม ดินเป็นดินร่วนปนทราย น้ำไม่ขัง สภาพพื้นที่โดยทั่วไปมีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ มีน้ำใช้ตลอดปี รวมถึงความรู้ในเรื่องการเพาะปลูกของเกษตรกรในพื้นที่ที่มีความชำนาญและประสบการณ์ทำให้ทุเรียนป่าละอูมีเอกลักษณ์และรสชาติโดดเด่นกว่าทุเรียนสายพันธุ์อื่น

Pa La-U area composes of mountains mixing with some low plains that Pran Buri River flows across agricultural area, the soil is sandy loam with good drainage system, made it richly prosperous for agriculture along with the whole year round water supply. The skillful and knowledge of the famers in agricultural field also help to make Pa La-U Durian most distinctive.



ชมพู่เพชร

Chompoo Phet (Phet Rose Apple)

“ชมพู่เพชร” เป็นชมพู่พันธุ์เพชรสายรุ้ง สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี มีรูปทรงผลคล้ายระฆังคว่ำ ตรงกลางป่องเล็กน้อย ผลแก่จัดจะมีเส้นสีแดงและเส้นสีเขียว เนื้อภายในสีขาว แข็งกรอบ รสชาติหวาน ปลูกในจังหวัดเพชรบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 53100034

Registration Number :

GI 53100034

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

17 เมษายน 2551

Registered Date :

17 April 2008

“Phet Rose Apple” refers to the Phet Sairung rose apple. It can be cultivated all year long. It has bell shape and slightly plump middle. Fully ripe fruits have red and green lines and the inside flesh is white, firm, crispy, and sweet. Phet Rose Apple is grown in Phetchaburi province.

เนื้อภายในสีขาว แข็งกรอบ รสชาติหวาน

Flesh is white, firm, crispy, and sweet.



พื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี มีลักษณะเป็นที่ราบสูงและที่ราบลุ่ม ลักษณะดินเป็นดินเหนียว ดินร่วนปนกรวดทราย มีแม่น้ำเพชรบุรีและแม่น้ำปราณบุรี เป็นแม่น้ำสายสำคัญ อากาศอบอุ่นตลอดปี เหมาะสมในการปลูกชมพู่ ด้วยภูมิปัญญาในการห่อผลชมพู่ และการเอาใจใส่ของเกษตรกร จึงทำให้ชมพู่เพชรเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป



Topography of Phetchaburi province is plateau and basin. The soil is clay and loam with pebbles. There are two main rivers: Phetchaburi and Pranburi Rivers. The climate is warm year-round and Suitable for growing rose apple. A combination of wisdom by wrapping rose apple and carefulness on the part of the cultivators makes the fruit very famous among customers.



มะนาวเพชรบุรี

Manao Petchaburi

(Phetchaburi Lime)

“มะนาวเพชรบุรี” คือ มะนาวพันธุ์แป้น พันธุ์ไซ้และพันธุ์หนัง มีเปลือกสีเขียว ผิวเปลือกบาง เนื้อสีขาวใสรสเปรี้ยวกลมกล่อม ไม่เปรี้ยวจัดหรือเปรี้ยวแหลม มีกลิ่นหอมของมะนาว ปลูกในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100051

Registration Number :

GI 56100051

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

16 กันยายน 2551

Registered Date :

16 September 2008



“Phetchaburi Lime” are Paen, Khai or Nang varieties with green and thin skin, clear puipts, mild sour taste, neither too much nor too sharp sourness, and have unique fragrant smell.

ผิวเปลือกบาง เนื้อสีขาวใส สดเปรี้ยวกลมกล่อม

Green and thin skin, clear white color, mildly sour taste.



จังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่ในเขตที่ราบสูงและที่ราบลุ่มแม่น้ำ บริเวณตอนกลางของจังหวัด มีแม่น้ำเพชรบุรีไหลผ่าน และมีระบบชลประทานครอบคลุม พื้นที่ส่วนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากเป็นดินร่วนปนทราย มีการระบายน้ำที่ดี มีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เหมาะแก่การปลูกมะนาวเพชรบุรี และเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดเพชรบุรี

Phetchaburi province is located in a plateau and river basin. The central area of the province has Phetchaburi River passing through such location and good coverage of irrigation system. Most of Phetchaburi's soil is sandy loam providing smooth drainage. Phetchaburi's climate is warm through a year, not too hot or cold, that good for Phetchaburi Limes plantation which becomes one of economic agricultural products of Phetchaburi.



น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

Namtarn Tanode Muang Petch
(Muang Petch Palm Sugar)

“น้ำตาลโตนดเมืองเพชร” เป็นน้ำตาลที่ได้จากผลของต้นตาลโตนด เอกลักษณ์ คือ มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม เนื้อละเอียด รสหวานนุ่มนวล และมีกลิ่นหอมจากตาลธรรมชาติ จังหวัดเพชรบุรีมีชื่อเสียงในฐานะแหล่งผลิตน้ำตาลจากตาลโตนด เนื่องจากมีต้นตาลขึ้นอยู่หนาแน่น

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100048

Registration Number :

GI 56100048

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

16 กันยายน 2551

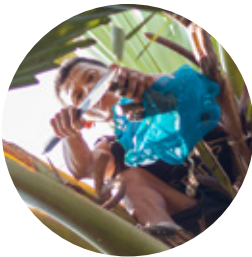
Registered Date :

16 September 2008

“Muang Petch Palm Sugar” is produced from toddy palm fruits. The uniqueness of this toddy palm sugar comprises light to dark brown in colour, fine texture, mildly sweet taste, and natural fragrance of toddy palm. The province has also been famous for being the source of toddy palm sugar as there were plenty of palm trees.



เนื้อละเอียด รสหวานนุ่มนวล มีกลิ่นหอมธรรมชาติ



**Fine texture, mildly sweet taste,
and natural fragrance.**

จังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่ในเขตที่ราบสูงและราบลุ่มแม่น้ำ โดยบริเวณตอนกลางของจังหวัดมีความอุดมสมบูรณ์มีแม่น้ำเพชรบุรีไหลผ่าน และมีระบบชลประทานครอบคลุม ลักษณะดินเป็นดินเหนียวปนทราย ประกอบกับมีอากาศอบอุ่นตลอดปีไม่ร้อนหรือหนาวจัด เพราะสภาพภูมิประเทศมีภูเขาสูง และมีชายฝั่งทะเล จึงเหมาะสมอย่างยิ่งแก่การเติบโตของต้นตาลโตนด

Phetchaburi province is located in plateau and river basin. The central area of the province has Phetchaburi River passing through such location and good coverage of irrigation system. Phetchaburi's soil is sandy clay and the climate is warm all year round because of the high mountains and the coast. These are suitable for of toddy palms.



ขนมหม้อแกงเมืองเพชร

Kanom Mor Kaeng Muang Petch

(Mueng Petch Custard Pudding)

“ขนมหม้อแกงเมืองเพชร” มีสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอมน้ำตาลโตนด รสชาติหวานอ่อนๆ เป็นเอกลักษณ์ ผลิตในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี โดยใช้น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้ขนมหม้อแกงเมืองเพชรมีรสชาติกลมกล่อม

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100049

Registration Number : GI 56100049

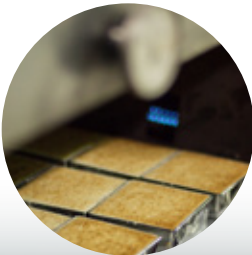
วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 เมษายน 2552

Registered Date : 1 April 2009

“Mueng Petch Custard Pudding” is dark brown in colour with the fragrance of Muang Petch Palm Sugar and unique mildly sweet taste. It is produced in Phetchaburi province by using Muang Petch Palm Sugar as the important ingredient to create the delicate taste in the Mueng Petch Custard Pudding.

มีกลิ่นหอมของน้ำตาลโตนด และมีรสหวานอ่อนๆ เป็นเอกลักษณ์

**With the fragrance of Phetchaburi Toddy
Palm Sugar and unique mildly sweet taste.**



ในอดีต ขนมหม้อแกงเป็นขนมที่ทำขึ้นในวัง และได้รับการขนานนามว่า ‘ขนมกุ่มกามาต’ (แปลว่า หม้อทอง) ต่อมาได้กระจายไปสู่สามัญชนทั่วไปได้ ทำขนมหม้อแกงออกจำหน่าย โดยใช้น้ำตาลโตนด เมืองเพชรเป็นส่วนผสมหลัก โดยมีไข่และกะทิเป็นส่วนประกอบ ผ่านกรรมวิธีจนได้เป็นขนมหม้อแกงที่เป็นขนมขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรี และเป็นที่รู้จักแพร่หลายมาจนถึงทุกวันนี้

Mueng Petch Custard Pudding was originally reserved within the palace and internally named ‘Gumphas Mas’ (the Golden Pot). It was exposed to the public later and local people in the area started cooking custard pudding for sale using Muang Petch Palm Sugar as the main ingredient together with egg and coconut cream. It has been the famous dessert of Phetchaburi until today.



สับประรดบ้านคา

Sab Pa Rod Ban Kha
(Ban Kha Pineapple)

สับประรดบ้านคา เป็นสับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย รสหวานฉ่ำ ไม่กัดลิ้น มีกลิ่นหอม เนื้อละเอียด หนานุ่ม ตามผลค่อนข้างตั้ง เมื่อปอกเปลือกแล้วตามผลจะติดออกมาทับเปลือก เพาะปลูกในพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดราชบุรี ได้แก่ อำเภोजอมบึง อำเภอปากท่อ อำเภอสวนผึ้ง และอำเภอบ้านคา

ทะเบียนเลขที่ :

สช 59100086

Registration Number :

GI 59100086

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

28 เมษายน 2558

Registered Date :

28 April 2015





Ban Kha Pineapple is Pattavia variety. It has juicy sweet taste, no irritation to the tongue, fragrance, fine and thick flesh, shallow fruitlets which will be removed with fruit skin when peeled. Ban Kha Pineapple is planted in four districts of Ratchaburi province; Chom Bueng, Pak Tho, Suan Phueng and Ban Kha.



รสหวานฉ่ำ ไม่กัดลิ้น ตาผลตื้น

Juicy sweet, no irritation and shallow fruitlets.



พื้นที่เพาะปลูกสลับประดบ้านคาเป็นพื้นที่ภูเขาสูงและที่ราบสูง มีฝนตกชุกในช่วงเดือนกันยายน – พฤศจิกายน บริเวณเชิงเขาหรือหุบเขามีอากาศหนาวมากในฤดูหนาว ดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย ระบายน้ำได้ดี ส่งผลให้ผลผลิตสลับประดที่ปลูกในพื้นที่นี้มีคุณภาพดี และมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์



The cultivation area of Ban Kha Pineapple is mountainous and plateaus with high level of rain between September – November. Weather in the area of foothills and valley is very cold in winter. Most of soil is sandy loam with good drainage. These create good quality pineapple with distinct taste.



มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี

Ma Praw Nam Hom Ratchaburi (Ratchaburi Aromatic Coconut)

มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี คือ มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์เตี้ย สีเขียวหรือหมูสีเขียว มีเปลือกสีเขียวสด ก้นจีบตรงกลาง ผลป่องกลม เนื้อหนาสองชั้น น้ำมะพร้าวมีรสหวานและกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ปลูกครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอดำเนินสะดวก อำเภอวัดเพลง อำเภอบ้านโป่ง อำเภอเมืองราชบุรี อำเภอบางแพ อำเภอปากท่อ และอำเภอโพธาราม ของจังหวัดราชบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 60100097

Registration Number :

GI 60100097

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

29 ธันวาคม 2558

Registered Date :

29 December 2015





Ratchaburi Aromatic Coconut is a short coconut variety or which locally called Moo Si Khiao. The bottom of the coconut is round shape with double-layer meat. The water is sweet with pandan-like fragrance. This coconut is grown in 7 districts of Ratchaburi province; Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Muang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho and Photharam.



เนื้อหนาสองชั้น น้ำหวาน หอมคล้ายใบเตย
Double-layer meat, sweet water with
pandan-like fragrance.



มะพร้าวน้ำหอมราชบุรีเป็นมะพร้าวพันธุ์เดียวที่กลายพันธุ์มาจากมะพร้าวพันธุ์เตี้ยสีเขียวที่เรียกว่า หมูสีเขียว พื้นที่ปลูกมะพร้าวน้ำหอมราชบุรีเป็นพื้นที่ราบลุ่มและพื้นที่ราบลุ่มต่ำ ดินเป็นดินร่วน และดินร่วนปนดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ ปริมาณฝนเฉลี่ยทั้งปีไม่น้อยกว่า 1,500 – 2,000 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 35 องศาเซลเซียส ซึ่งเหมาะสมกับการปลูกมะพร้าว ส่งผลให้มะพร้าวน้ำหอมราชบุรีมีรสหวาน และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์

Ratchaburi Aromatic Coconut is a short coconut variety which mutated from Moo Si Khiao short variety. The plantation area is plain and low-land plain. The soil in this area is fertile loam and muddy loam. Rain level all year is not less than 1,500 – 2,000 millilitre and average temperature is 35 degree celcius. These factors make Ratchaburi Aromatic Coconut sweet and fragrant.



กระท้อนตะลุง

Kra Thon Ta-Lung (Ta Lung Santol)

กระท้อนตะลุง คือกระท้อนผลกลมค่อนข้างแป้น ผิวนอกเรียบ ละเอียด และอ่อนนุ่ม มีขนนึ่งขนาดเล็ก เมื่อสัมผัสคล้ายกำมะหยี่ เนื้อและปุยเมล็ดค่อนข้างแห้งและนุ่ม รสชาติหวาน ไม่ฝาด ปลูกในเขตพื้นที่ตำบลตะลุง ตำบลจันจวราย และตำบลโพธิ์เก้าต้น ของอำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100109

Registration Number :

GI 61100109

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

27 กันยายน 2559

Registered Date :

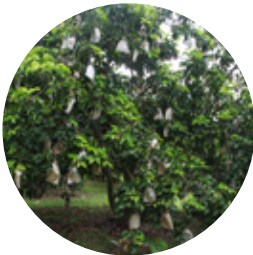
27 September 2016



Ta Lung Santol is a santol with round and flat shape. Its peel is thin and tight with velvet-like small soft hair. Its pulp is quite dry and soft with sweet taste, no astringent. The area of plantation is in Ta-Lung, Ngiu Rai and Pho Kao Ton sub-district of Lop Buri province.



ผิวสัมผัสคล้ายกำมะหยี่ รสชาติหวาน ไม่ฝาด Velvet-like peel with small soft hair, sweet taste and no astringent.



พื้นที่ปลูกกระต้อนตะลุงมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลพบุรีไหลผ่าน พัดพาตะกอนดินจนสภาพหน้าดินมีความอุดมสมบูรณ์สูง เรียกว่า ดินน้ำไหลทรายมูล ซึ่งเป็นดินร่วนปนทรายที่เหมาะสมแก่การปลูกกระต้อนมาก ประกอบกับสภาพภูมิอากาศร้อนชื้นอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ กระต้อนตะลุงจึงมีลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่นทั้งรูปลักษณ์ และรสชาติ

Ta Lung Santol cultivation area is a plateau with Lop Buri River passing through the area. The river brings nutrient sediments and makes the land fully fertile which named "Nam Lai Sai Moon", a sandy loam which proper for growing santol. Together with tropical weather under the effect of northeastern monsoon, Ta Lung Santol becomes a distinctive santol.

มะม่วงน้ำดอกไม้คั่งบางกะเจ้า

Ma Muang Nam Dok Mai Khung Bang Krachao

(Khung Bang Krachao Nam Dok Mai Mango)

“มะม่วงน้ำดอกไม้คั่งบางกะเจ้า” เป็นมะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์เขียวนวล หรือ พันธุ์น้ำดอกไม้พระประแดง ผลสุกเปลือกสีเหลืองอมเขียว หากห่อผลจะมีสีเหลืองทั้งผล เนื้อสีเหลืองจำปา แน่น แห้ง เมล็ดลีบ กลิ่นหอม รสชาติหวานนุ่มลิ้น ปลูกในพื้นที่คั่งบางกะเจ้า จังหวัดสมุทรปราการ

ทะเบียนเลขที่ : สช 57100064

Registration Number : GI 57100064

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 12 มิถุนายน 2556

Registered Date : 12 June 2013



“Khung Bang Kachao Nam Dok Mai Mango” is Kiew Nuan or Nam Dok Mai Phra Pra Daeng varieties. When ripe, its skin becomes greenish yellow with yellow and firm flesh. It has blighted seed and sweet scent and taste. It is grown in the Bang Kachao area of Samut Prakarn province.



เนื้อแน่น กลิ่นหอม รสชาติหวานนุ่มลิ้น

Firm and sweet both scent and taste.



ด้วยทำเลที่ตั้งของพื้นที่คิ่งบางกะเจ้าที่มีลักษณะพิเศษ เป็นคิ่งน้ำขนาดใหญ่คล้ายกระเพาะหมู และอยู่ใกล้บริเวณปากแม่น้ำที่เชื่อมต่อกับทะเล ส่งผลให้เกิดระบบนิเวศ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย อากาศเป็นแบบฝนเมืองร้อน เป็นพื้นที่สีเขียวขนาดใหญ่ที่อุดมสมบูรณ์ เป็นปัจจัยหลักที่ทำให้มะม่วงน้ำดอกไม้คิ่งบางกะเจ้ามีรสชาติหอมหวานน่าลิ้มลอง

Because of its specific location in Khung Bang Krachao, (with the big area of bight resembles pig's stomach and close to river mouth which linking to the sea), It makes this specific area has ecosystem of three kinds of water; fresh water, salt water and brackish water. The weather is tropical rainy. The area is the big plentiful green land. All of those factors made the mango remarkably special in its taste.

ลันจีค่อมสมุทรสงคราม

Lin Chee Kom Samut Songkhram

(Samut Songkhram Kom Lychee)

“ลันจีค่อมสมุทรสงคราม” คือ ลันจีพันธุ์ค่อม หรือ หอมลำเจียก เนื้อแห้ง เติ่ง หนากรอบ สีขาวอมชมพู มีรสชาติหวานจนถึงหวานอมฝาด กลิ่นหอม ปลูกในพื้นที่ จังหวัดสมุทรสงคราม

ทะเบียนเลขที่ :

สช 55100043

Registration Number :

GI 55100043

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

10 มีนาคม 2551

Registered Date :

10 March 2008

“Samut Songkhram Kom Lychee” is lychee in Kom or Hom Lum Chiek varieties with dry and firm flesh. Its taste is sweet with a hint of astringency. It grown in Samut Songkhram province.



เนื้อแห้งเต่ง หนารอบ สีขาวอมชมพู

**Flesh is dry and firm, and
pinky white in colour.**



จังหวัดสมุทรสงคราม ได้รับอิทธิพลจากแม่น้ำแม่กลอง เป็นที่ราบชายฝั่งส่งผลให้มีดินตะกอนทับถม มีน้ำกร่อยและเค็มจัด มีคลองธรรมชาติและคลองขุดเชื่อมต่อกันเป็นโครงข่ายทั่วพื้นที่ ดินมีสภาพเป็นกรดเล็กน้อยจนถึงเป็นด่างปานกลาง จากสภาพดินและอากาศดังกล่าวทำให้ลิ้นจี่ที่เจริญเติบโตบนผืนดินของสมุทรสงครามมีลักษณะเฉพาะตัว และรสชาติดีกว่าลิ้นจี่จากที่อื่น

The land of Samut Songkhram is the plain with Mae Klong River running across the middle of the area. Most of the lands in the province is coastal plain with natural and artificial canals coursing through. This area contains medium to high fertile soil with a bit acidic to middle alkaline. Both soil and weather factors are suitable for lychee plantation and make lychee grown in this area has unique characteristics and taste.

ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

Som O Khaw Yai Samut Songkhram

(Samut Songkhram Khaw Yai Pomelo)

“ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม” เป็นส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ มีผิวเรียบ ต่อม้ำมันใหญ่ เปลือกหนา มีรสชาติหวานถึงอมเปรี้ยวเล็กน้อย มีน้ำมากแต่ไม่แฉะ เนื้อในมีสีขาว อมเหลือง แกะร้อนไม่ติดเปลือก และเก็บได้นานเป็นเดือนหลังจากเก็บเกี่ยว ปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100045

Registration Number : GI 55100045

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 19 มีนาคม 2553

Registered Date : 19 March 2010



Samut Songkhram Khaw Yai Pomelo is Khaw Yai variety. It has smooth and thich skin with big oil glands. The taste is rather sweet with a hint of sourness. It is juicy, but not soppy. The pulps are yellowish white in colour, easy to peel, and can be stored for months after harvested. Samut Songkhram Khaw Yai Pomelo is grown in Samut Songkhram Province.



รสชาติหวานถึงอมเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่แฉะ

Sweet, juicy but not soppy.



จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การทำสิกรรรมอย่างยิ่ง เพราะมีแม่น้ำแม่กลองไหลผ่านในตอนกลางมีน้ำกร่อย และน้ำเค็มบริเวณปากอ่าว หรือเรียกได้ว่าเป็นเมืองสามน้ำ รวมทั้งมีภูมิอากาศเป็นแบบฝนเมืองร้อนทำให้ผลไม้ที่ปลูกในพื้นที่มีรสชาติดี โดยเฉพาะส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ที่สามารถขึ้นได้ดี

Samut Songkhram Province is an appropriate place for cultivation since there is Mae-Klong River flows across the city which comprises three types of water; Salt water, fresh water and brackish water. Together with tropical rainy climate, it makes fruits grown this area possess good flavours, especially Khaw Yai Pomelo grown in the area.



พริกบางช้าง

Prik Bang Chang (Bang Chang Chili)

“พริกบางช้าง” เป็นพริกพันธุ์พื้นเมืองที่อยู่ในกลุ่มพริกชี้ฟ้า พริกสดที่มีโคนผลใหญ่ ปลายเรียว เนื้อหนา ไซ้ใหญ่ เมล็ดน้อย มีกลิ่นเฉพาะตัว ผิวเรียบมัน ผลอ่อนสีเขียวเข้ม ผลแก่สีแดงจัด รสชาติไม่เผ็ดมาก ส่วนพริกแห้งจะมีผิวสีแดงเข้มมันเงา เพราะปลูกและผลิตในพื้นที่อำเภออัมพวา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และ อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 59100081

Registration Number :

GI 59100081

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

8 มิถุนายน 2558

Registered Date :

8 June 2015



Bang Chang Chili is local variety in the same species as cayenne Pepper. The chili Pepper has big base, tapering end, and thick flesh. It also has big placenta, fewseeds, authentic scent and glossy skin. Unripe chili pepper is dark green and turns red when ripe, both are soft spicy taste. Dried chili pepper is glossy dark red. Bang Chang Chili is grown in Amphawa and Bang Khonthi district of Samut Songkhram province and in Damnoen Saduak district of Ratchaburi province.

สีสวย รสชาติไม่เผ็ดจัด คู่ตำรับอาหารชาววัง

Vivid colour, mild spicy and an

ingredient of royal cuisine.



พื้นที่เพาะปลูกพริกบางช้างเป็นดินเหนียวปนทรายที่เกิดจากตะกอนน้ำทะเลและน้ำกร่อยพัดพามาทับถมอยู่บนที่ราบน้ำทะเลเล็ขึ้นถึง ในอดีตเกษตรกรใช้วิธีการขุดยกร่องเพื่อให้มีระบบชลประทานที่ดี ส่งผลให้พริกมีเนื้อหนา รสชาติไม่เผ็ดจัดจนเกินไป จึงนิยมใช้เป็นส่วนผสมในตำรับอาหารชาววัง ทำให้อาหารมีสีสด และ รสชาติไม่เผ็ดเกินไป อันเป็นลักษณะสำคัญของอาหารชาววัง

The planting area of Bang Chang Chili is sandy clay generated by sediment from both sea and river in the past. The famers use ridge tillage technique to make effective irrigation system, and the result is Bang Chang Chili which has thick flesh and mild spicy taste. It is an ingredient of royal cuisine which their authenticities are vivid menus and mild spicy taste.

ภาพประกอบ : ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชผักเขตร้อน ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน

Image courtesy : Tropical Vegetable Research Center, Department of Horticulture, Faculty of Agriculture at Kamphaeng Saen, Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

Ma Praw Nam Hom Banphaeo (Banphaeo Aromatic Coconut)

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว คือ มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ต้นเตี้ย ผลกลมรีเหมือนหัวลิง ก้นมีจีบเป็นพู 3 พูชัดเจน เปลือกสีเขียว เนื้อมะพร้าวเหนียวนุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสหวาน มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ปลูกครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอบ้านแพ้ว อำเภอกระทุ่มแบน และอำเภอเมืองสมุทรสาคร ของจังหวัดสมุทรสาคร

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100110

Registration Number :

GI 61100110

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

26 กรกฎาคม 2560

Registered Date :

26 July 2017



Banphaeo Aromatic Coconut is a short coconut variety. The fruit is oval, like monkey's head shape. Its bottom has 3 lobes with green peel. The meat is soft and sticky, and the water is sweet with pandan-like fragrance. This coconut is grown in Ban Phaew, Krathum Baen and Muang Samut Sakhon district of Samut Sakhon province.



เนื้อเหนียวนุ่ม น้ำหวาน มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

Meat is soft and sticky, water is sweet with pandan-like fragrance.

จังหวัดสมุทรสาคร ตั้งอยู่ในพื้นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเล ทำให้ได้รับอิทธิพลด้านความชื้นในบรรยากาศที่สม่ำเสมอ น้ำทะเลมีธาตุอาหารหลายชนิดที่มะพร้าวต้องการ ประกอบกับดินที่ใช้ปลูกมะพร้าว น้ำหอมบ้านแพ้วเป็นดินเหนียวที่มีอนุภาคของโพแทสเซียม ซึ่งมีความจำเป็นกับมะพร้าวในการสร้างน้ำตาลและไขมัน ทำให้น้ำและเนื้อมะพร้าว น้ำหอมบ้านแพ้วมีรสชาติหวานหอม

Topography of Samut Sakhon province is coastal plain affected by humid from sea. Sea water also has nutrients that are necessary for coconut, and soil in this area is mud with potassium radical. These are important for sugar and fat building in coconut. These factors make Banphaeo Aromatic Coconut sweet and fragrant.

ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้

Khao Jek Chuey Sao Hai

(Sao Hai Jek Chuey Rice)

“ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้” คือ ข้าวพันธุ์เจ๊กเซย เป็นข้าวพื้นแข็ง เมื่อหุงสุกข้าวจะร่วนเป็นตัว หุงขึ้นหม้อ นุ่ม ไม่แฉะ ไม่แข็งกระด้าง ไม่เหนียวละ ไม่ยุบตัวเมื่อเป็นข้าวราดแกง ไม่บูดง่ายเมื่อทิ้งไว้เย็นข้ามวัน ปลูกในพื้นที่ จังหวัดสระบุรี

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100024

Registration Number : GI 52100024

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 5 กุมภาพันธ์ 2550

Registered Date : 5 February 2007



“Sao Hai Jek Chuey Rice” is Jek Chuey rice variety. It is high amylase rice. Once cooked, each grain will be perfectly separated without sticky lump. Cooked rice is fluffy, soft, and dry, but not stiff or get soggy. It will not be mushy after adding curry or other dishes. It is not spoiled easily after being left over night. Sao Hai Jek Chuey Rice is grown in Saraburi province.



ข้าวร่วนเป็นตัว หุงขึ้นหม้อ ไม่บูดง่าย

Perfectly separated without sticky lump, fluffy and not spoiled easily.



จังหวัดสระบุรีมีพื้นที่ลาดชัน ราบเชิงเขา รวมทั้งที่ราบลุ่ม ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห่ ปลูกในช่วงฤดูนาปี พื้นที่ปลูกข้าวมีสภาพค่อนข้างเรียบ ลักษณะดินเป็นตะกอนน้ำไหลผ่านบนผิวดินช้า การระบายน้ำไม่ดี มีการสะสมของเม็ดปูนสีขาว ด้วยลักษณะพิเศษของดิน จึงเป็นแหล่งปลูกข้าวโดยเฉพาะ ทำให้ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห่มีคุณภาพดี



Topography of Saraburi is slope land, piedmont plateaus and basin. Sao Hai Jek Chuey Rice can be grown once a year during wet-season. Rice fields in the growing area are relatively flat. The soils in this area are alluvial soils. Water flow rate on the soil surface is slow with bad drainage. White calcareous particles accumulation is also found in deep soil. These specific soil characteristics make this area appropriate for growing high quality Sao Hai Jek Chuey Rice.



แห้วสุพรรณ

Haew Suphan

(Suphan Water Chestnut)

แห้วสุพรรณ คือ แห้วพันธุ์จีน ผลมีลักษณะกลมคล้ายหอมหัวใหญ่ มีรสชาติหวาน มีมัน เนื้อแน่นกรอบสีขาว ผลิตในพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอสรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 60100098

Registration Number :

GI 60100098

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

6 มกราคม 2559

Registered Date :

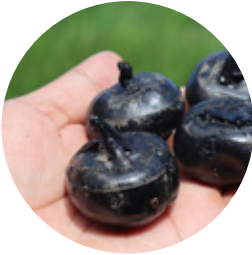
6 January 2016

Suphan Water Chestnut is Chinese water chestnuts variety. It is onion-like shape, sweet, nutty, firm and crispy flesh in white colour. Suphan Water Chestnut is grown in Muang and Si Prachan district of Suphan Buri province.



ผลกลมคล้ายหอมหัวใหญ่ รสชาติหวาน เนื้อแน่น

Onion-like shape and sweet and firm flesh.



สภาพดินในเขตอำเภอเมือง และอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นชุดดินสระบุรี และชุดดินสระบุรีไฮเฟต เนื้อดินบนเป็นดินเหนียว ดินล่างเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทรายแป้ง เกิดจากวัตถุต้นกำเนิดพวกตะกอนลำนํ้า เป็นดินลึกมาก ทำให้เก็บกักน้ำได้ดี ดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง และมีปริมาณโพแทสเซียมสูง ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้หัวสุพรรณมีผลขนาดใหญ่ เนื้อแน่น มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์



Soil in Muang and Si Prachan districts of Suphan Buri province is in Saraburi and Saraburi High-phate soil series; top soil layer is clay, and bottom soil layer is clay or sandy clay. It was built from water sediment and situated at very low level. This soil series has good water storage ability, medium fertile with high level of potassium. These are main factors causing Suphan Water Chestnut have a big size, firm flesh and authentic taste.



ละมุดบ้านใหม่

Lamut Banmai (Banmai Sapodilla)

ละมุดบ้านใหม่ คือ ละมุดพันธุ์มะกอก ผลกลมรี ลูกเล็ก คล้ายผลมะกอก ผิวเปลือกบาง สีน้ำตาลเข้ม เนื้อแน่น ละเอียด กรอบ รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอม ปลูกในพื้นที่ ตำบลบ้านใหม่ ตำบลท่าตอ และตำบลบ้านขวาง อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100101

Registration Number :

GI 61100101

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

29 กันยายน 2559

Registered Date :

29 September 2016



Banmai Sapodilla is Makok variety with oval shape like hog plum, thin peel in brown colour, firm and fine flesh, crisp, sweet and fragrant. It is grown in Banmai, Tha Tor and Ban Kwang sub-district of Maha Rat district in Phra Nakhon Si Ayutthaya province.



ลูกเล็กคล้ายผลมะกอก รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม

**Oval shape like hog plum,
sweet and fragrant.**



ตำบลบ้านใหม่ เป็นพื้นที่ปลูกมะมุดมาตั้งแต่ครั้งโบราณสืบเนื่องกันมากกว่า 100 ปี เป็นที่ราบลุ่มดินระบายน้ำได้ดี อุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุต่างๆ ซึ่งได้รับอิทธิพลจากการพัดพาดินตะกอนแม่น้ำเจ้าพระยามาทับถมเป็นเวลานานเกิดเป็นแผ่นดินงอกยื่นไปตลอดริมฝั่งคลองบางแก้ว และมีสภาพภูมิอากาศเหมาะสม ส่งผลให้มะมุดบ้านใหม่มีรสชาติหวานอร่อย กรอบ และ หอม

Over 100 years, Banmai sub-district has continually been planting area of sapodilla. Topography of this area is a fertile basin with good water flux. Chao Phraya River brings alluvium together with water flow for many years, then, it becomes new land along Bang Kaew canal. Together with proper temperature, Banmai Sapodilla is distinct from its sweetness, crisp and fragrance.





จันทบุรี / Chanthaburi

เสื่อจันทบูร

Chantaboon Mat..... 138

ชลบุรี / Chon Buri

สับปะรดศรีราชา

Sri Racha Pineapple..... 140

เครื่องจักสานพนัสนิคม

Phanat Nikhom Basketry 142

ครกหินอ่างศิลา

Angsila Stone Mortar..... 144

ตราด / Thong

สับปะรดตราดสีทอง

Trat Golden Pineapple 146

ปราจีนบุรี / Prachin Buri

ทุเรียนปราจีน

Prachin Durian..... 148

ระยอง / Rayong

สับปะรดทองระยอง

Rayong Golden Pineapple..... 150

สระแก้ว / Sakaeo

มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว

Sakaeo Nam Dok Mai Mango..... 152

เสื่อจันทบูร

Suer Chantaboon

(Chanthaboon Mat)

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100108

Registration Number : GI 61100108

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 18 มีนาคม 2554

Registered Date : 18 March 2011

เสื่อจันทบูร คือ เสื่อกกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเสื่อกก ซึ่งทอด้วยกกและปอกระเจา ผสมผสานกับภูมิปัญญาของท้องถิ่นที่สืบทอดกันมากกว่า 100 ปี ในเขตพื้นที่อำเภอ เมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอลុង อำเภอท่าใหม่ อำเภอนายายอาม และอำเภอมะขาม ของจังหวัดจันทบุรี

Chanthaboon Mat is a saw-grass mat and other products which made of saw-grass and jute. Chanthaboon Mat is made by antique local wisdom in the area of Muang Chanthaburi, Laem Sing, Khlung, Tha Mai, Na Yai Am, and Makham district of Chanthaburi province.



ผิวเป็นมันวาว ทอด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น Glossy texture which made by antique local wisdom.

ลักษณะของดินในพื้นที่ปลูกต้นกกและปอกระเจา ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทอเสื่อจันทบูรเป็นดินเค็ม มีปฏิกิริยาเป็นกรด และสภาพน้ำเป็นน้ำกร่อย ส่งผลให้ ต้นกกและปอกระเจาที่ปลูกในบริเวณนี้มีความเหนียว มีลำต้นยาวและแข็งแรง ผิวเป็นมันวาวนุ่ม สามารถนำไปจักเป็นเส้นเล็กๆ ได้ดี เหมาะแก่การนำมาใช้ทอเสื่อจันทบูร

Soil in the plantation area of saw-grass and jute that are main raw materials of Chanthaboon Mat is saline soil, acidic with brackish water. These factors make the Stems of saw-grass and jute Sticky, long and Strong glossy and soft texture and can be seperated to small lines. Hence, this special is proper for Chanthaboon Mat making.



สับปะรดศรีราชา

Sab Pa Rod Si Racha

(Si Racha Pineapple)

“สับปะรดศรีราชา” คือสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย เนื้อละเอียด สีเหลืองอ่อน มีความหวานฉ่ำ กลิ่นหอม มีน้ำมาก ผลรูปร่างกลมรี ผลสุกมีสีเขียวอมเหลือง ตาสีดำและแบนค่อนข้างตื้น ปลูกในจังหวัดชลบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 49100008

Registration Number :

GI 49100008

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

15 สิงหาคม 2548

Registered Date :

15 August 2005

Si Racha Pineapple is Pattavia variety. It has fine flesh with soft yellow in colour, juicy sweet and sweet aroma. The fruit is oblong and rounded in shape. Ripe fruit has yellow-green or orange-green colour while the fruitlets are flat and black in colour, rather shallow with pointed crown.

รสชาติหวาน มีน้ำมาก และมีกลิ่นหอม

Juicy sweet and fragrant.



สภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศของจังหวัดชลบุรีเหมาะสำหรับการปลูกสับปะรด เพราะมีทั้งพื้นที่ลาดเนินเขา พื้นที่ราบลุ่ม และที่ราบชายฝั่งทะเล รวมทั้งยังรับลมทะเลสม่ำเสมอจากอิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ และมีฝนตกชุก จากปัจจัยดังกล่าว จึงทำให้สับปะรดศรีราชาที่มีคุณภาพดี

Geographical and weather conditions in Chonburi province are considered quite favorable for pineapple cultivation. Apart from constant wind from the sea, influence from the tropical southeastern monsoon also brings frequent rainfalls. All these factors enable Si Racha pineapple to differentiate its famously good quality.





เครื่องจักสานพนัสนิคม

Krueng Jak San Phanat Nikhom

Phanat Nikhom Basketry

“เครื่องจักสานพนัสนิคม” เป็นการจักสานไม้ไผ่ที่เกิดจากภูมิปัญญาที่ผสมผสานกันของไทย ลาว จีน ในเมืองพนัสนิคม เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ที่ทำด้วยมือ มีทั้งรูปแบบดั้งเดิมและรูปทรงประยุกต์ มักนำมาผลิตกระเป๋ากันน้ำ และตะกร้า ผลิตขึ้นในอำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 53100033

Registration Number :

GI 53100033

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

26 สิงหาคม 2548

Registered Date :

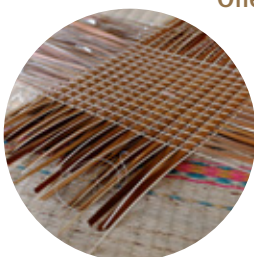
26 August 2005

“Phanat Nikhom Basketry” is the collaborated wisdom of Thai, Laotian and Chinese people in Phanat Nikhom. Weaver weaves it by hands. It also has both traditional and applied patterns. Many products of Phanat Nikhom Basketry are handbag, mesh food cover and basket. Phanat Nikhom Basketry produced in Phanat Nikhom district of Chonburi province.



เอกลักษณ์ของเครื่องจักสานพนมสนิกมอันเลื่องชื่อ
คือการสานลวดลายดอกพิกุล

One of the characteristics unique to Phanat Nikhom Basketry is the Dok Pikun design.



การเลือกเนื้อไม้และชนิดของไม้เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกิดจากประสบการณ์ในการเลือกวัตถุดิบ โดยใช้ไม้ไผ่หนวล เพราะเป็นไม้ไผ่ที่มีปล้องยาว เนื้ออ่อน เหนียว สามารถดัดรูปทรงได้ง่าย เหมาะสมกับงานละเอียด เน้นความประณีต ขนาดของเส้นตอกต้องเสมอกันทุกเส้น



It takes accumulated knowledge, passed on from generation to generation, to select the right raw materials by using Nuan bamboo (*dendrocalamus strictus* nees). Because of the latter's long internodes, ductility, and easiness to be made into shapes, it is suitable for such fine handicraft. Every single bamboo strip has to be of the same size and evenly dyed, and the meshes have to be of equal size.

เอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงความเป็นเครื่องจักสานพนมสนิกมอันเลื่องชื่อ คือ การสานลวดลายดอกพิกุลที่มีหลายลาย คือ ลายพิกุลร่วง ลายพิกุลลายไทย ลายพิกุลลายดอกแห่น ลายพิกุลดวลล้อมเดือน และ ลายพิกุลดอกบัว

One of the unique characteristics of these products is the Dok Pikun (Spanish cherry flower) design. The design is subdivided into many designs such as; Pikun Ruang, Pikun Lai Thai, Pikun Lai Dok Nae, Pikun Dao Lom Duan and Pikun Dok Bua.



ครกหินอ่างศิลา

Krok Hin Angsila

(Angsila Stone Mortar)

“ครกหินอ่างศิลา” ผลิตในพื้นที่ จังหวัดชลบุรี เป็นครก และสากที่ผลิตจากหินแกรนิตซึ่งมีความทนทาน สามารถตำอาหารให้แหลกละเอียดได้ง่ายและรวดเร็ว มีรูปทรงกลม ผิวด้านในครกเกลี้ยง ทรงโค้งสวยงาม มีส่วนใช้จับหรือยก เป็นหูสองข้าง มีสีขาว สีเหลือง มันวู สีเหลืองส้มหรือมีสีดำ

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100057

Registration Number :

GI 56100057

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

29 กันยายน 2548

Registered Date :

29 September 2005



Angsila Stone Mortar is made in Chonburi Province. It is the set of mortar and pestle that is made of granite, and is well-known for its endurance and ability to easily and quickly pound the food. It is round-shaped mortars with smooth inner surface. It also has unique round shape and handles, with the in colors of white, or cadmium yellow, or yellow mingled with orange or black.



ทนทาน ทำอาหารให้แหลกละเอียดได้ง่ายและรวดเร็ว Endurance and ability to easily and quickly pound the food.



พื้นที่ตำบลอ่างศิลาอยู่ก่อนไปทางตะวันออกเฉียงใต้ของอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มชายทะเล มีเนินเขาที่มีหินแกรนิตอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทำครกหินของชาวบ้านในพื้นที่ ซึ่งหินแกรนิตในแถบอ่างศิลาเหมาะสมอย่างยิ่งที่จะนำมาทำครกและสาก

Angsila Sub-district is located on a coastal plain area in the southeast of Muang District of Chonburi Province with plenty of granite, the great raw material for mortar making for the locals. These qualities make the granite in Angsila suitable for making mortars and pestles.



สับปะรดตราดสีทอง

Sab Pa Rod Trat Si Thong

(Trat Golden Pineapple)

สับปะรดตราดสีทอง คือ สับปะรดสายพันธุ์ควีน ผลใหญ่ รูปทรงกระบอก เปลือกบาง ผิวเปลือกสีเหลืองแกมเขียว เนื้อสีเหลืองทอง ไม่ฉ่ำน้ำ เส้นใยน้อย รสชาติหวานแทนกรอบรับประทานได้ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอเมืองตราด อำเภอเขาสมิง อำเภอบ่อไร่ อำเภอแหลมงอบ และอำเภอคลองใหญ่ ของจังหวัดตราด

ทะเบียนเลขที่ :

สช 60100094

Registration Number :

GI 60100094

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

3 สิงหาคม 2558

Registered Date :

3 August 2015

Trat Golden Pineapple is queen variety with big size in cylinder shape, thin peel with yellowish-green colour. It has golden and dry flesh, less fiber. sweet, and its core is edible. Trat Golden Pineapple is grown in Muang Trat, Khao Saming, Bo Rai, Laem Ngop and Khlong Yai district of Trat province.



เนื้อสีเหลืองทอง เส้นใยน้อย รสชาติหวาน Golden flesh with less fiber and sweet taste.

จังหวัดตราดมีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นลูกคลื่นลอนตื้นลาดเฉียงลงสู่ทะเล ลักษณะดินเป็นดินตื้นระบายน้ำได้ดี มีความอุดมสมบูรณ์ระดับต่ำถึงปานกลาง ประกอบกับมีลักษณะภูมิอากาศแบบร้อนชื้น มีฤดูฝนที่ยาวนานและฝนตกชุกเกือบตลอดปี จึงทำให้สับปะรดตราดสีทองมีขนาดผลที่ใหญ่ และมีคุณภาพดี

Most topography of Trat province is rolling plain slopes to the Gulf of Thailand. Soil is shallow soils with good water flux. Fertility is low to medium. Together with tropical climate, which has long rainy season and high rain level, it results in big and unique Trat Golden Pineapple.



ทุเรียนปราจีน

Durian Prachin (Prachin Durian)

“ทุเรียนปราจีน” คือทุเรียนพันธุ์ก้านยาว หมอนทอง ชะนี กระดุมทอง และ พันธุ์พื้นเมืองอื่นๆ ที่มีเนื้อแห้ง หนา เส้นใยน้อย มีรสหวานมัน ปลูกในพื้นที่อำเภอ เมืองปราจีนบุรี อำเภอกบินทร์บุรี อำเภอประจันตคาม อำเภอศรีมหาโพธิ์ และอำเภอนาดี ของจังหวัด ปราจีนบุรี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 59100087

Registration Number :

GI 59100087

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

19 กุมภาพันธ์ 2559

Registered Date :

19 February 2016



Prachin Durian is the Kan Yao, Mon Thong, Cha Nee, Kradum Thong and other indigenous varieties. It has dry and thick flesh, low-fiber with rich and sweet taste. The plantation area is located in Muang Prachin Buri, Kabin Buri, Prachantakham, Si Maha Phot and Na Di district of Prachin Buri province.



หวานมัน เนื้อแห้ง ไม่แฉะ

Rich, sweet and dry flesh.



ภูมิประเทศตอนบนของจังหวัดปราจีนบุรีเป็นภูเขาสูงที่ราบสูง และป่าทึบ พื้นที่ตอนล่างเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำดินระบายน้ำได้สะดวก ประกอบกับมีสภาพอากาศร้อนจัดในฤดูร้อน และในฤดูหนาวมีอากาศค่อนข้างหนาว จึงเหมาะกับการปลูกผลไม้โดยเฉพาะทุเรียน ส่งผลให้ทุเรียนปราจีนมีเนื้อแห้ง ไม่แฉะ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว



Topography of the northern part of Prachin Buri province is mountain, plateau and jungle. The lower part of the province is river basin and its soil has a good drainage. The weather is very hot in summer and quite cold in winter. All the factors are proper for fruit plantation, especially durian. And, it becomes dry and non-mushy Prachin Durian.



สับปะรดทองระยอง

Sab Pa Rod Thong Rayong (Rayong Golden Pineapple)

สับปะรดทองระยอง คือสับปะรดสายพันธุ์ควีน ชอบใบที่ต้นและจุกมีหนามสั้นแหลมคมสีชมพูอมแดง ผลทรงกระบอก ราวผลใหญ่ ร่องตาตื้น เปลือกบาง เมื่อแก่จัดจะเปลี่ยนเป็นสีทองทั้งผล เนื้อสีเหลืองเข้มสม่ำเสมอตลอดผล เนื้อแน่น แห้ง ไม่ฉ่ำน้ำ รสชาติเปรี้ยวอมหวาน มีกลิ่นหอม รับประทานแล้วไม่กัดลิ้น ปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดระยอง

ทะเบียนเลขที่ :

สช 62100124

Registration Number :

GI 62100124

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

8 มิถุนายน 2558

Registered Date :

8 June 2015



Rayong Golden Pineapple is queen variety. The edge of the leaf and the crown have short pinkish-red thorns. The fruit has cylinder shape, shallow bumps skin and thin peel. When ripe, the fruit becomes golden in colour. Its pulp is dark yellow, dense, dry, not juicy, sour-sweet in taste, fragrant and no irritation to eater's tongue. Rayong Golden Pineapple is planted in Rayong province.



เนื้อสีเหลืองเข้มสม่ำเสมอตลอดผล รสชาติเปรี้ยวอมหวาน

Golden in colour and sour-sweet in taste.



จังหวัดระยองมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบชายฝั่งที่เกิดจากการทับถมของตะกอนบริเวณแอ่งลุ่มน้ำระยอง และที่ลาดสลับเนินเขา เนื้อดินเป็นดินร่วนปนทราย และดินร่วนเหนียวปนทราย มีความเป็นกรดอ่อนๆ และระบายน้ำได้ดี ดินมีไนโตรเจน และ โพแทสเซียมสูง ประกอบกับลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน อากาศไม่หนาวเย็นมาก และมีลมทะเลพัดผ่านตลอดปี สับปะรดทองระยองจึงมีความโดดเด่นทั้งด้านรูปลักษณ์ และรสชาติ



The topography of Rayong province is a combination of coastal plain created by sediment from Rayong River and slopes. Soil in this area is sandy loam and sandy clay loam. The soil is a bit acidic and has a good water flux system. It also has high level of nitrogen and potassium. Together with tropical monsoon climate, which the weather is not too cold and sea breeze blows through this area all year, Rayong Golden Pineapple becomes authentic in both characteristics and taste.



มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว

Ma Muang Nam Dok Mai Sakaeo

(Sakaeo Nam Dok Mai Mango)

มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว คือมะม่วงน้ำดอกไม้ พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง และพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4 มีผลทรงรี เปลือกผิวบาง เมื่อสุกมีสีเหลือง ถึงสีเหลืองทอง เนื้อสีเหลืองอมส้ม เส้นใยน้อย เมล็ดสับ ผลดิบมีรสชาติเปรี้ยว เมื่อสุกจะมีรสชาติดหวาน กลิ่นหอมปลูกในเขตพื้นที่อำเภอเมืองสระแก้ว อำเภอวัฒนานคร อำเภออรัญประเทศ อำเภอเขาฉกรรจ์ อำเภอวังน้ำเย็น และอำเภอวังสมบูรณ์ ของจังหวัดสระแก้ว

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100122

Registration Number : GI 62100122

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 30 พฤษภาคม 2561

Registered Date : 30 May 2018

Sakaeo Nam Dok Mai Mango is Nam Dok Mai Si Thong and Nam Dok Mai Number 4 varieties. Its characteristics are oval shape, thin peel, yellow to golden colour when ripe, yellowish orange flesh, less fiber and lean seed. Raw fruit is sour, but ripe fruit is sweet and fragrant. Sakaeo Nam Dok Mai Mango is grown in Muang, Wattana Nakhon, Aranyaprathet, Khao Chakan, Wang Nam Yen and Wang Sombun district of Sakaeo province.



เนื้อสีเหลืองอมส้ม รสชาติหวาน กลิ่นหอม

**Yellowish orange flesh,
sweet and fragrant.**



สภาพดินของจังหวัดสระแก้วเป็นดินร่วนเหนียวปนกรวดลูกรัง หรือดินเหนียวปนกรวดลูกรัง มีการระบายน้ำดี มีปริมาณไนโตรเจนสูง ซึ่งส่งผลต่อความหวานของมะม่วงน้ำดอกไม้สีระแแก้ว ประกอบกับปริมาณน้ำฝนของจังหวัดสระแก้วที่มีปริมาณน้อย มีผลให้ตาดอกไม่เปลี่ยนเป็นใบ จึงทำให้มีการติดลูกที่ดี (มะม่วงน้ำดอกไม้สีระแแก้วจึงเป็นมะม่วงที่มีคุณภาพสูง และมีรสชาติดี)

Most of soil in Sakaeo province is the mix of loam and gravel or clay and gravel. It has good water flux system and high level of nitrogen that affect to fruit's sweetness. Together with low rain level, mango's bud does not change to leaf, and it will become mango fruit. Hence, Sakaeo Nam Dok Mai Mango is a good quality and delicious mango.

**กาฬสินธุ์ / Kalasin**

ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์

Kalasin Praewa Silk 156

ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์

Kalasin Kaowong Sticky Rice 158

ขอนแก่น / Khon Kaen

ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท

Chonnabot Mudmee Silk 160



นครพนม / Nakhon Phanom

สับปรดท่าอุเทน

Tha Uthen Pineapple 162

ลิ้นจี่นครพนม

Nakhon Phanom Lychee 164

นครราชสีมา / Nakhon Ratchasima

กาแฟดงมะไฟ

Dong Ma Fai Coffee 166

กาแฟวังน้ำเขียว

Wang Nam Khiao Coffee 168

ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

Thoungsamrit Hom Mali Rice 170

ไวน์เขาใหญ่

Khao Yai Wine 172

เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน

Dan Kwian Pottery 174

บุรีรัมย์ / Buri Ram

ผ้าไหมมัดหมี่ขึ้นต้นแดงบุรีรัมย์

Buririram Sin Teen Daeng Mudmee Silk 176

มุกดาหาร / Mukdahan

ผ้าหมักโคลนหนองสูง

Nong Sung Mud Fermented Cloth 178

เลย / Loei

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

Phurua Plateau Wine 180

ศรีสะเกษ / Sisaket

ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ

Sisaket Volcanic Area Durian 182

สกลนคร / Sakon Nakhon

ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี

Sakon Dhavapi Haang Golden

Aromatic Rice 184

เนื้อโคขุนโพนยางคำ

Pon Yang Kham Beef 186

หมากเฒ่าสกลนคร

Sakon Nakhon Mulberry 188

น้ำหมากเฒ่าสกลนคร

Sakon Nakhon Mulberry Juice 190

ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร

Sakon Nakhon Natural

Indigo Dyed Fabric 192

สุรินทร์ / Surin

ข้าวหอมมะลิสุรินทร์

Surin Hom Mali Rice 194

อุดรธานี / Udon Thani

เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง

Ban Chiang Pottery 196

อุบลราชธานี / Ubon Ratchathani

ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี

Ubon Ratchathani Hom Mali Rice 198

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

Thung Kula Rong Hai Hom Mali Rice 200

ขอบเขตพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5 จังหวัด

Including 5 provinces in Northeastern region

เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน

เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน

Isan Indigenous Thai Silk Yarn 202

ขอบเขตพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 20 จังหวัด

Including 20 provinces in Northeastern region

ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์

Pa Mai Prae Wa Kalasin

(Kalasin Praewa Silk)

“ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์” เป็นผ้าทอที่ประดิษฐ์ลายด้วยการขีด และการจกใช้เส้นไหมตเกลียวเป็นทั้งเส้นยืนและเส้นพุ่ง รวมทั้งเส้นไหมเพิ่มพิเศษ ทำให้เกิดลวดลายตามกรรมวิธีของชาวผู้ไทจังหวัดกาฬสินธุ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 50100021

Registration Number : GI 50100021

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 พฤษภาคม 2550

Registered Date : 16 May 2007

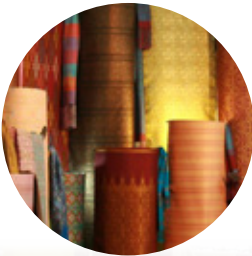


“Kalasin Praewa Silk” is produced by Kit or Jok Technique that warp yarn and weft yarn precisely set on the loom. Additional silk creates authentic pattern following Phu Tai people’s special techniques of Kalasin province.

ผ้าทอที่ประดิษฐ์ลายด้วยการขีด และการจก Produced by Kit or Jok Technique.



ผ้าไหมแพรวา นับได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมที่สืบทอดมายาวนานในพื้นที่จังหวัดกาฬสินธุ์ จากยายสู่แม่ จากแม่สู่ลูก รุ่นแล้วรุ่นเล่าในหมู่ชาวผู้ไท ซึ่งสาวผู้ไทจะถูกฝึกให้ทอผ้าไหมแพรวาตั้งแต่อายุ 9 – 15 ปี จุดเด่นที่น่าประทับใจในการทอผ้าไหมแพรวา คือการเลือกใช้เส้นไหมน้อยหรือไหมยอที่มีความกลมมัน



Praewa Silk is a product which reflects a cultural heritage passed on from one generation to another. Phu Tai girls are trained to weave Praewa Silk between the ages of 9 – 15 years. A distinctive technique in Kalasin Praewa Silk weaving is using glossy Mai Noi or Mai Yod threads.



ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์

Khao Niew Kao Wong Kalasin

(Kalasin Kaowong Sticky Rice)

“ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์” เป็นข้าวพันธุ์กอเดียว และข้าวพันธุ์ กข 6 ปลูกได้เฉพาะนาปี เมื่อนึ่งข้าวเหนียวสุกจะหอมและนุ่ม ไม่แฉะติดมือ ข้าวเหนียวที่นี้แข็งแล้วเมื่อเก็บไว้ในภาชนะปิดหลายชั่วโมงจนข้าวเย็นก็ยังคงความอ่อนนุ่มไว้ได้ ปลูกในพื้นที่จังหวัดกาฬสินธุ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100026

Registration Number : GI 52100026

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 พฤษภาคม 2550

Registered Date : 16 May 2007



“Kalasin Kaowong Sticky Rice” is Gaw Diaw (a local rice variety) and RD6 sticky rice, which is planted only in the wet-season. The rice is fragrant and soft when cooked. It is not mashed and does not stick to the hands. When kept in a closed container, steamed rice will retain its softness for hours even after it has cooled down. The area of planting is in Kalasin province.



ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์เก็บไว้ในภาชนะ
ปิดหลายชั่วโมงจนข้าวเย็นก็ยังคงความอ่อนนุ่มไว้ได้

Steamed rice will retain its softness

for hours even after it has cooled down.



พื้นที่ปลูกข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์ เป็นพื้นที่ราบระหว่างหุบเขา มีภูเขาล้อมรอบทุกทิศทางเป็นวงกลม จึงเป็นที่มาของชื่อ เขาวง พื้นที่เป็นแอ่งกระทะ ดินในบริเวณนี้มีธาตุแคลเซียมและธาตุซิลิกอนสูง ผสมกับภูมิอากาศที่เย็น แห้งแล้ง ใช้น้ำน้อย เป็นผลให้ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์เก็บเกี่ยวก่อนข้าวอื่น มีความนุ่มและหอมมาก



Kalasin Kaowong Sticky Rice cultivation area is located on flatlands surrounded by mountains. The rice obtained its name, Kaowong (mountain circle), from this particular topography. The soil is abundant with calcium and silicon while the climate is cool and arid. These conditions contribute to the practice of harvesting Kalasin Kaowong Sticky Rice before rice of other sources, and make it soft and very fragrant.

ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท

Pa Mai Madme Chonnabot

(Chonnabot Mudmee Silk)

“ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท” คือผ้าไหมมัดหมี่ที่ผลิตในอำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น เป็นผ้าไหมที่สร้างลวดลายและสีสันทันด้วยการคันสำหมีและมัดย้อมอย่างประณีตตามกรรมวิธีที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา โดยเส้นไหมพุ่ง ได้มาจากไหมพันธุ์ไทยพื้นบ้านหรือพันธุ์ไทยปรับปรุง ที่ผลิตในจังหวัดขอนแก่น

ทะเบียนเลขที่ : สช 53100035

Registration Number : GI 53100035

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 14 มกราคม 2552

Registered Date : 14 January 2009



“Chonnabot Mudmee Silk” refers to Mudmee Thai Silk produced in Chonnabot District of Khon Kaen Province. It is a silk textile which is produced by bunching together weaving yarns and intricately using the tie and dye technique to color them according to the production method handed down from older generations. Only indigenous or improved Thai Variety silk threads produced in Khon Kaen are used as weft yarn.



สร้างลวดลายและสีสันทันด้วยการมัดลำหมี่และมัดย้อมอย่างประณีตตามกรรมวิธีที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น

Using the tie and dye technique to color them according to the production method handed down from older generations.

เอกลักษณ์ของผ้าไหมมัดหมี่ชนบท เป็นผ้าไหมมัดหมี่ที่สร้างลวดลายและสีสันทันโดยการมัดและย้อมเส้นไหมที่แบ่งเป็นปอยเล็กๆ เนื้อผ้าแน่นนุ่ม เป็นมันวาว มีปุมปมลวดลายละเอียดชัดเจน มีการกำหนดขนาดของผ้าและขั้นตอนในการทอที่มีระเบียบวิธี มีทั้งผ้าหน้านาง ผ้าชุด ผ้าถุง หรือ ผ้าซิ่น ผ้าสไบ ผ้าพันคอ และ ผ้าคลุมไหล่

What make Chonnabot Mudmee Silk unique are the motifs and colors created by tying and dyeing small strands of silk yarns. The fabric texture is firm, soft, shiny and knotted. The cloth sizes and the weaving process are clearly specified in order to arrive at Mudmee Silk with the desired designs. Chonnabot Mudmee Silk is divided into several types such as Na Nang cloths, dress cloths, skirt or Pha Sin cloths, as well as scarves and shawls.





สับปะรดท่าอุเทน

Sab Pa Rod Tha Uthen

(Tha Uthen Pineapple)

“สับปะรดท่าอุเทน” เป็นสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย เพาะปลูกในเขตจังหวัดนครพนม มีลักษณะผลขนาดค่อนข้างใหญ่ เนื้อแน่น ละเอียด สีเหลืองเข้ม เปลือกบาง ตาตื้น กลิ่นหอม รสหวานฉ่ำ ไม่กีดลิ้นและไม่ระคายคอ แถมน้ำรสหวานกรอบสามารถนำมารับประทานได้

ทะเบียนเลขที่ : สช 57100066

Registration Number : GI 57100066

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 มิถุนายน 2556

Registered Date : 25 June 2013

“Tha Uthen Pineapple” is Pattavia variety which grown in Nakhon Phanom province. The fruit size is quite big. Its pulp is solidly fine, yellowish, sweet scented. Its skin is thin with shallow eyes. The pulp does not bite tongue nor irritate the throat when eating. The core of this pineapple is also edible.



ไม่กัดลิ้นและไม่ระคายคอ

แกนมีรสหวานกรอบสามารถนำมารับประทานได้

The pulp does not bite tongue nor irritate the throat. The core can also be eaten.



จังหวัดนครพนมมีลักษณะภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบสูง ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย มีฝนตกกระจายสม่ำเสมอตลอดปี ผสมผสานกับประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในการปลูกของเกษตรกรรวมถึงภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีการนำเอาเศษหญ้าแห้งฟางแห้ง มาปิดคลุมผลสับปะรดในช่วงเจริญเติบโต เพื่อปกป้องผลผลิตไม่ให้โดนแดดจัดทำให้สับปะรดที่ได้มีรสหวานฉ่ำ กลิ่นหอม



Topography of Nakhon Phanom province is mostly plateau. The soil is loam with sand, having rain scattering all year round. The farmers are skillful because of their long experience of cultivation. The folk wisdom of using hay and rice straw covers the fruits during the growth period in order to protect strong sun. Thus, the fruit is scented sweet and juicy.



ลิ้นจี่นครพนม

Lin Chee Nakhon Phanom
(Nakhon Phanom Lychee)

“ลิ้นจี่นครพนม” เป็นลิ้นจี่ พันธุ์ นพ.1 ลักษณะเปลือกสีแดงอมชมพู ผลขนาดใหญ่ รูปทรงไข่ เนื้อแห้งสีขาวขุ่น รสชาติหวานอมเปรี้ยว ไม่มีรสฝาดเพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดนครพนม

ทะเบียนเลขที่ :

สช 57100067

Registration Number :

GI 57100067

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

25 มิถุนายน 2556

Registered Date :

25 June 2013



“Nakhon Phanom Lychee” variety is the Nor. Phor.1 which has reddish pink skin, large size and oval shape fruit. It has cloud white pulp, and sweet taste with a bit sour without puckery taste. The fruit is planted in Nakhon Phanom province.

รสชาติหวานอมเปรี้ยว ไม่มีรสฝาด

Sweet taste with a bit sour

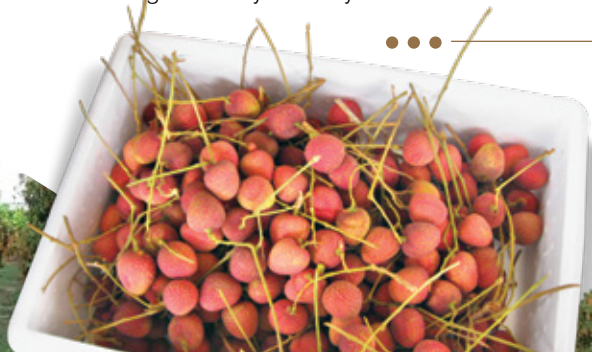
without puckery taste.



พื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดนครพนมเป็นที่ราบสูง ส่วนบริเวณปลูกลิ้นจี่เป็นที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำโขงเป็นพื้นที่ดอนบางส่วน ลักษณะดินเป็นดินร่วนผสมลูกรัง ผันตกชุกในฤดูฝน และมีอากาศเย็นในฤดูหนาว ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้ลิ้นจี่มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากจังหวัดอื่น ด้วยความอร่อยและความมีชื่อเสียง จึงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคและได้มีการจัดงานเทศกาลลิ้นจี่นครพนม หรือเรียกว่า “งานวันเทศกาลลิ้นจี่บ้านนาโดน” ซึ่งจัดช่วงวันสงกรานต์เป็นประจำทุกปี



The most part of Nakhon Phanom is plateau. Lychee plantation area is basin. Some of the areas on the bank of Mae Khong River are hills. The soil is loam with gravel. The weather is a lot of rain in rainy season and cold in winter. These make the lychee planted in this area has different taste and character from others. Because of Nakhon Phanom Lychee’s taste and fame, the province organizes “Ban Na Done Lychee Festival” between Songkhran Day annually.



กาแฟดงมะไฟ

Kafe Dong Ma Fai

(Dong Ma Fai Coffee)

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100076

Registration Number : GI 59100076

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 กันยายน 2556

Registered Date : 13 September 2013

“กาแฟดงมะไฟ” เป็นกาแฟสายพันธุ์อาราบิกา ที่มีรสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอม และมีปริมาณคาเฟอีนไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก ปลูกบนภูเขาที่ระดับความสูง 400 – 700 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ในพื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา



Dong Ma Fai Coffee is Arabica strain which has well-balanced taste, fragrance and contains caffeine lower than 1% of its weight. It is grown on the hills at 400 – 700 meters above sea level in Dong Ma Fai village, Ma Klua Mai sub-district, Sung Noen district of Nakhon Ratchasima province.



รสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอม คาเฟอีนต่ำโดยธรรมชาติ

**Well-balanced taste,
fragrance and naturally low-caffeine.**



สภาพดินในพื้นที่บ้านดงมะไฟเป็นดินภูเขาไฟเก่า ผสมกับดินลูกรังดินแดงมีดินทรายปนบ้าง ทำให้น้ำซึมผ่านได้ดี ประกอบกับสภาพอากาศค่อนข้างร้อน กลางคืนหนาวเย็น มีปริมาณฝนพอเพียง ทำให้รอบการเจริญเติบโตของกาแฟดงมะไฟแตกต่างจากกาแฟที่ปลูกในพื้นที่อื่น และมีระดับคาเฟอีนที่ต่ำโดยธรรมชาติ จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการบริโภคกาแฟคาเฟอีนต่ำ



Soil in the area of Dong Ma Fai village is volcanic soil which contains gravel and low amount of sandy soil that make a good drainage. The weather is hot but cool in the nighttime. This area has moderate rain level. These factors make planting cycle of Dong Ma Fai Coffee different from other coffee plantations and the level of caffeine is naturally low which is perfect for low-caffeine coffee lovers.





กาแฟวังน้ำเขียว

Kafee Wang Nam Khiao

(Wang Nam Khiao Coffee)

กาแฟวังน้ำเขียว คือกาแฟอาราบิก้า สายพันธุ์การ์ติมอร์ F-7 และกาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์ชุมพร 2 ซึ่งปลูกที่ความสูงจากระดับน้ำทะเล 400 – 600 เมตร ในพื้นที่อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา ด้วยกรรมวิธีผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสาร และกาแฟคั่ว-บด มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100117

Registration Number :

GI 61100117

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

21 ธันวาคม 2559

Registered Date :

21 December 2016

Wang Nam Khiao Coffee refers to Cartimor F-7 Arabica and Chumphon 2 Robusta grown at 400 – 600 meters above sea level in Wang Khiao district of Nakhon Ratchasima province. The coffee cherries are processed with well-standardized method to green bean, fined, and roasted coffee. It has authentic scent, and the taste is widely accepted among the consumers.

มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และรสชาติเป็นที่ยอมรับ

Authentic scent and renowned taste.



อำเภอวังน้ำเขียวมีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขา และที่ลาดชัน เป็นลอนคลื่นสลับกันตลอดทั้งพื้นที่ มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางเฉลี่ย 300 – 700 เมตร มีอากาศเย็นสบายตลอดทั้งปี ทำให้อำเภอวังน้ำเขียวเหมาะสมกับการปลูกกาแฟ โดยปลูกร่วมกับไม้ยืนต้นที่เป็นร่มเงาให้กับต้นกาแฟ



The geography of Wang Nam Khiao district is a combination of mountains and slopes with the average height of 300 - 700 metre above sea level. It also has cold weather all year round. Wang Nam Khiao district becomes proper place for growing coffee especially when growing under the tree shade.





ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

Khao Hom Mali Thoungsamrit

(Thoungsamrit Hom Mali Rice)

ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ คือข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 มีเมล็ดเรียวยาว มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ปลูกในฤดูนาปี บนพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์ที่มีชั้นหินเกลือรองรับอยู่ด้านล่างของพื้นที่ ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ 113 ตำบล ของจังหวัดนครราชสีมา

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100118

Registration Number :

GI 61100118

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

21 ธันวาคม 2559

Registered Date :

21 December 2016

Thoungsamrit Hom Mali Rice is paddy rice, brown rice and white rice. Its characteristics are long grain and natural fragrance. It is processed from Khaw Dok Mali 105 rice variety grown in wet season. The croplands in Thoungsamrit, mostly contain rock salt underneath the surface. Thoungsamrit Hom Mali Rice is grown in 14 districts of Nakhon Ratchasima province.



มีเมล็ดเรียวยาว มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ Long grain and natural fragrance.



ทุ่งสับตุกฐีครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ 113 ตำบล ของ จังหวัดนครราชสีมา ลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่สูงต่ำ สลับกัน ตามลักษณะพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งเป็นที่ราบสูง พื้นที่ปลูกคลื่นลอนตื้น ด้วยลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ที่มีชั้นหินเกลือรองรับอยู่ด้านล่างพื้น และได้รับผลกระทบจากความเค็มของดิน ดินมีการระบายน้ำเลว และมีความสมบูรณ์ต่ำ ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดและหลังสาร 2-aetyl-1-pyrroline (2AP) ทำให้ข้าวหอมมะลิทุ่งสับตุกฐีมีความหอมมากกว่าที่ปลูกในพื้นที่อื่นๆ



Thoungsamrit covers 14 districts, 113 sub-districts of Nakhon Ratchasima province. The area comprises both highland and lowland. Due to effect of saline soil and rock salt beneath, as well as soil in this area also has bad water flux system and lack of nutrition, the rice becomes stressful and produces 2-aetyl-1-pyrroline (2AP), a fragrant chemical. These make Thoungsamrit Hom Mali Rice more fragrant than other rice.



ไวน์เขาใหญ่

Wine Khao Yai
(Khao Yai Wine)

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100113

Registration Number : GI 61100113

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 พฤศจิกายน 2559

Registered Date : 25 November 2016

ไวน์เขาใหญ่ คือไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่ ไวน์สปาร์คลิ่ง และ ไวน์หวาน ที่ทำจากการหมักน้ำองุ่นสด มีลักษณะใส ไม่มีความขุ่น มีสี กลิ่น สัมผัสในปาก และรสชาติที่แสดงถึงลักษณะขององุ่นพันธุ์ต่างๆ โดยปลูก เก็บเกี่ยว และผ่านกระบวนการทำไวน์ตามมาตรฐานที่กำหนดในขอบเขตพื้นที่อำเภอปากช่อง และ อำเภอวังน้ำเขียว ของจังหวัดนครราชสีมา



Khao Yai Wine is white wine, red wine, rose' wine and sparkling wine which made of fermented fresh grape juice. Its characteristic is clear body. Its colour, smell and palate shows identity of each grape variety. Khao Yai Wine is made from grape which planted, harvested and processed through wine making standard in the area of Pak Chong and Wang Nam Khiao district of Nakhon Ratchasima province.



มีสี กลิ่น สัมผัสในปาก และรสชาติที่แสดงถึงลักษณะขององุ่นพันธุ์ต่างๆ

Colour, smell and palate shows identity of each grape variety.



พื้นที่ผลิตไวน์เขาใหญ่อยู่ทางตอนเหนือของอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 300 เมตร ขึ้นไป มีเทือกเขาสูงบังลมมรสุม ทำให้ปริมาณน้ำฝนน้อยในบริเวณหุบเขา น้ำใต้ดินเป็นน้ำจืด ดินส่วนใหญ่เป็นหินดินดาน มีแร่ธาตุในดินที่เหมาะสมกับการปลูกองุ่น ประกอบกับมีสภาพอากาศเย็นและแห้งในฤดูที่ต้นองุ่นให้ผลผลิต ทำให้ได้องุ่นคุณภาพสูงที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์เขาใหญ่

The area of Khao Yai Wine's production is in the northern part of Khao Yai National Park, 300 metres above sea level or higher. There are mountains as windshield from a monsoon. Underground water is fresh water and most of soil is subsoil. Climate in this area is cool and dry during grape harvesting time. All factors make grapes in this area perfect for producing Khao Yai Wine.



เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน

Krueng Pan Din Pao Dan Kwian (Dan Kwian Pottery)

เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน เป็นเครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบที่ทำการเผาด้วยอุณหภูมิสูง เมื่อเผาแล้วมีสีของดินตามธรรมชาติ มีความมันเงา เนื้อดินมีความแข็งแกร่ง ทนทาน เมื่อเคาะจะมีเสียงกังวาน ไม่แตกร้า หากเป็นภาชนะบรรจุน้ำจะไม่มีรื้อซึม ผลิตตามกรรมวิธีที่เป็นเอกลักษณ์สืบทอดต่อกันมาของชาวบ้านในเขตพื้นที่ตำบลด่านเกวียน ตำบลท่าจะหลุง ตำบลท่าอ่าง และตำบลละลมใหม่พัฒนา ของอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100125

Registration Number : GI 62100125

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 มิถุนายน 2561

Registered Date : 1 June 2018



Dan Kwian Pottery is unglazed pottery which burnt in high temperature. When burnt, its colour is natural soil, glossy, strong with resonant sound when beaten. For water containing, water will not leak out. Dan Kwian Pottery is made following the unique process of villagers in Dan Kwian, Tha Ja-Lung, Tha Ang and La Lom Mai Pattana sub-district of Chok Chai district in Nakhon Ratchasima province.



เนื้อดินมีความแข็งแกร่ง เมื่อเคาะจะมีเสียงกังวาน

Strong with resonant sound when beaten.



สภาพดินโดยส่วนใหญ่ของอำเภอโชคชัยเป็นดินปนทรายที่เกิดจากการสลายตัวของหินบะซอลต์ เนื้อดินละเอียดเนื่องจากการทับถมกันของชั้นดิน มีแร่เหล็กและแร่ชนิดอื่นๆ ปะปนอยู่มาก ทำให้ทนทานต่อการเผาด้วยอุณหภูมิสูง เครื่องปั้นดินเผา ตานถ่านเคียวียนจึงมีความแข็งแกร่ง ทนทาน และมีคุณภาพดี

Most of soil in Chok Chai district is sand soil from dilapidated basalt. It has fine texture because of the overlying of soil layers. It also contains high level of iron and other minerals, the result is the pottery is resistible to high temperature when burnt. Hence, Dan Kwian Pottery is strong and good quality.



ผ้าไหมมัดหมี่ซิ่นตีนแดงบุรีรัมย์

Pa Mai Mudmee Sin Teen Daeng Burriram
(Burriram Sin Teen Daeng Mudmee Silk)

“ผ้าไหมมัดหมี่ซิ่นตีนแดงบุรีรัมย์” จะมีลักษณะหัวซิ่นและตีนซิ่นเป็นสีแดง ทอลวดลายให้เด่นบนผืนผ้าด้วยการมัดหมี่และทอเรียงเส้นตามลักษณะลายต่อเนื่องกัน ซึ่งมีการใช้ตีนทองและดินเงินมากทอขัดเป็นเส้น ทำให้เกิดลวดลายที่สวยงามเป็นผ้าที่รวมเอกลักษณ์ท้องถิ่นของชาวจังหวัดบุรีรัมย์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 58100072

Registration Number :

GI 58100072

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

12 มิถุนายน 2556

Registered Date :

12 June 2013

“Burriram Sin Teen Daeng Mudmee Silk” has red color at the head and the end of the cloths. Its design is standing out with Mudmee design arranged in lining up weaved continuously including ornamental laces decoration and make very special character of local Burriram cloth.



ทอลวดลายให้เด่นบนผืนผ้าด้วยการมัดหมี่
และทอเรียงเส้นตามลักษณะลายต่อเนื่องกัน

Its design is standing out with Mudmee design arranged in lining up weaved continuously.



การทอผ้าไหมมัดหมี่ขึ้นต้นแดงบุรีรัมย์ถือเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากคนรุ่นเก่าไปสู่คนรุ่นใหม่ นิยมสวมใส่เฉพาะงานพิธีกรรมทางศาสนา งานบุญประเพณี พิธีการสำคัญ ซึ่งหลอมรวมความเชื่อ และความผูกพันของคนในชุมชนเข้าไว้ด้วยกัน

Silk weaving is one of local wisdom handing from generation to generation. Burriram Sin Teen Daeng Mudmee Silk is popular when people have to wear for religious ceremonies and important event. It combines the belief and relationship of the people in the community.



ผ้าหมักโคลนหนองสูง

Pa Mak Klong Nong Sung

(Nong Sung Mud Fermented Cloth)

ผ้าหมักโคลนหนองสูง คือผ้าไหม หรือ ผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ และหมักโคลนตามภูมิปัญญาของชาวผู้ไทเมืองหนองสูง มีสีเข้ม เนื้อผ้านุ่ม มีความมันวาว สีไม่ตก ไม่ซีดจาง มีกลิ่นหอมละมุนของดิน ผลิตในจังหวัดมุกดาหาร

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100090

Registration Number : GI 60100090

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 10 สิงหาคม 2559

Registered Date : 10 August 2016

Nong Sung Mud Fermented Cloth is silk or cotton which dyed using natural colour and fermented in mud under indigenous wisdom of Phu Tai people in Nong Sung District. Its uniqueness is vivid colour, soft, glossy, no colorfast with authentic mud scent. Nong Sung's Fermented Mud Cloth is made in Mukdahan province.



เนื้อผ้านุ่ม สีไม่ตก มีกลิ่นหอมละมุนของดิน

Soft, no colorfast with authentic mud scent



ชาวผู้ไทมีภูมิปัญญาในการปั่นใยฝ้ายเป็นเส้นเพื่อนำมาทอผ้า และสกัดสีจากพืชตามธรรมชาติเพื่อนำมาย้อมผ้า เมื่อพบว่าโคลนในพื้นที่อำเภอหนองสูง และพื้นที่ใกล้เคียงเป็นโคลนที่มีเนื้อละเอียด ชาวผู้ไทจึงได้ทดลองนำเส้นใยฝ้ายที่ผ่านการย้อมสีจากพืชธรรมชาตินำไปหมักในโคลนก่อนนำไปทอ ทำให้เกิดเป็นผ้าที่มีโทนสีนุ่มนวลสดใส ให้สัมผัสที่นุ่มนวลและซับเหงื่อได้เป็นอย่างดี

Phu Tai people have wisdom in spinning cotton thread, weaving, and extracting colour form natural sources for dyeing. They discovered that mud in Nong Sung district and in nearby area had fine texture then they tried to ferment natural-dyed thread in mud before weaving. The result is vivid cloth, soft touch and can absorb sweat well.

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

Wine Ti Raab Soong Phu Rua

(Phurua Plateau Wine)

“ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ” ได้มาจากการหมักน้ำองุ่นสด สำหรับไวน์ขาวจะใช้องุ่นพันธุ์ Chenin Blanc มีสีทองใสเข้ม ส่วนไวน์แดงจะใช้องุ่นพันธุ์ Shiraz มีสีแดงเข้ม สรสชาติดี ปลูกบนที่ราบสูงภูเรือ จังหวัดเลย

ทะเบียนเลขที่ :

สช 49100006

Registration Number :

GI 49100006

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

25 สิงหาคม 2548

Registered Date :

25 August 2005

“Phurua Plateau Wine” is made by fermenting fresh grape. White wine is made from Chenin Blanc grape with golden amber colour. And, red wine is made from Shiraz grape with dark red colour. Both wines have good taste. Phurua Plateau Wine is produced in Phurua Plateau of Loei province.



ไวน์ขาว และไวน์แดง รสชาติดี

**Both white and red wine
have good taste.**



ที่ราบสูงภูเรือ จังหวัดเลย มีฝนตกชุกในฤดูฝน ส่วนในฤดูหนาวได้รับอิทธิพลความหนาวเย็นและแห้งจากประเทศจีน มีดินที่เหมาะสมอย่างยิ่งในการเจริญเติบโตขององุ่น ดินชั้นบนเป็นดินร่วนเหนียว ชั้นถัดไปเป็นดินลูกรังปนกรวด ดินชั้นสามเป็นดินทราย ชั้นดินเหล่านี้ทำให้รากของต้นองุ่นเติบโตอย่างเต็มที่และสร้างความแข็งแรงให้กับองุ่น จึงให้ผลองุ่นที่มีความหวานพอเหมาะเมื่อประกอบกับกระบวนการผลิตที่เฉพาะ จึงทำให้ได้ไวน์คุณภาพเยี่ยม

Phurua Plateau, Loei province, has heavy rain in rainy season. There is cool wind from China in winter. The soil in Phurua Plateau accommodates the growth of grapevines very well. The top soil is sandy clay loam and underneath finds skeletal soils and sandy silt respectively. Such soil characteristics allow for grapevine roots to grow healthy and strong. These factors make grape has suitable sweetness. Combining with authentic wine making method, the result is high quality wine.

ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ

Durian Phu Khao Fai Sisaket

(Sisaket Volcanic Area Durian)

ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ คือ ทุเรียนพันธุ์หอมทอง ะณี ก้านยาว ที่มีรสชาติหวานมัน มีกลิ่นหอมปานกลาง เนื้อละเอียด เนียนนุ่ม แห้ง สีเนื้อเหลืองสม่ำเสมอทั้งผล ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอขุนหาญ อำเภอกันทรลักษณ์ และอำเภอศรีรัตนะ ของจังหวัดศรีสะเกษ

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100112

Registration Number :

GI 61100112

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

4 พฤศจิกายน 2559

Registered Date :

4 November 2016



Sisaket Volcanic Area Durian is Mon Thong, Cha Nee and Kan Yao varieties. Specialties of Sisaket Volcanic Area Durian are creamy sweet in taste, medium fragrance, fine and dry pulp in yellow colour. It is grown in Khun Han, Kantharalak and Si Rattana district in Sisaket province.

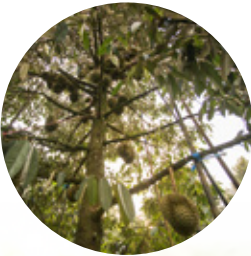


หวานมัน เนื้อละเอียด เนียนนุ่ม

Creamy sweet in taste, fine and dry pulp.



จังหวัดศรีสะเกษมีสภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูงสลับทุ่งนา มีดินสีแดงที่เกิดมาจากภูเขาไฟโบราณผุพังมาจากหินบะซอลต์ มีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อพืชในปริมาณสูง ระบายน้ำได้ดี มีอากาศร้อนจัดในช่วงฤดูร้อน และค่อนข้างหนาวในช่วงฤดูหนาว ส่งผลให้ทุเรียนมีการเจริญเติบโตดี และผลผลิตมีคุณสมบัติพิเศษกว่าทุเรียนที่ปลูกในพื้นที่อื่น



Topography of Sisaket province includes plateau and paddy fields. The soil is red in colour, dilapidated basalt from ancient volcano. It also has necessary nutrients for plantation and good water flux. Temperature in this area is relatively hot in summer and cold in winter. These factors are essential for growing durian and make Sisaket Volcanic Area Durian distinct from other durians.



ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี

Khao Haang Hom Sakon Dhavapi

(Sakon Dhavapi Haang Golden Aromatic Rice)

“ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี” เป็นข้าวกล้องที่ได้จากการแปรรูปข้าวเปลือกเหนียวพันธุ์ กข.6 หรือ ข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 เมล็ดมีสีเหลืองทอง เรียว แกร่ง ใส และมีกลิ่นหอม โดยผ่านกรรมวิธีเฉพาะตามหลักประเพณีการทำข้าวฮางในพื้นที่จังหวัดสกลนคร

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100014

Registration Number : GI 49100014

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 กรกฎาคม 2549

Registered Date : 26 July 2006



“Sakon Dhavapi Haang Golden Aromatic Rice” is brown rice made from Gor Kor 6 Hom Mali 105 varieties. It has golden colour, slim, strong, and clear with fine fragrance. It is made by authentic wisdom of making Haang Golden Aromatic Rice in Sakon Nakhon province.



สีเหลืองทอง เมล็ดข้าวนุ่ม หอม อร่อย

**A golden rice that is soft,
aromatic and always tasty.**

จังหวัดสกลนคร มีลักษณะเป็นแอ่งกระทะ
แผ่นดินเป็นคลื่นลอน มีแหล่งน้ำตามธรรมชาติ
ขนาดใหญ่สำหรับการเกษตรจึงเหมาะกับการเป็น
แหล่งปลูกข้าวคุณภาพดี และยังเป็นแหล่งผลิต
ข้าวฮางตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

Sakon Nakhon province is basin; the land is
rolling plain and has big natural water resources
for agriculture. These make Sakon Nakhon suit
for growing rice and become the source of
Haang Golden Aromatic Rice from past to
present.



เนื้อโคขุนโพนยางคำ

Nuar Ko Khun Phon Yang Kham (Pon Yang Kham Beef)

เนื้อโคขุนโพนยางคำ เป็นเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ผลิตจากโคเนื้อลูกผสมระหว่างโคสายพันธุ์ยุโรปกับโคสายพันธุ์พื้นเมือง เนื้อมีสีแดงสดใส มีไขมันแทรกในเนื้อ เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นสาบ และมีรสชาติดี มีคะแนนไขมันแทรกที่ 3.5 ขึ้นไปตามมาตรฐานเนื้อโค เพราะเลี้ยงในพื้นที่จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนมใน 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอนาแก อำเภอวังยาง อำเภอปลาปาก อำเภอเรณูนคร อำเภอธาตุพนม อำเภอนาหว้า อำเภอโพนสวรรค์ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดมุกดาหารใน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองมุกดาหาร อำเภอดงหลวง อำเภอคำชะอี อำเภอหนองสูง และ จังหวัดบึงกาฬ 1 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเซกา

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100082

Registration Number : GI 59100082

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 19 มกราคม 2552

Registered Date : 19 January 2009





Pon Yang Kham Beef is high quality beef made of crossbreeding beef cattle between European and local breed. The beef is vivid red colour with marble texture, tender, no musty smell and delicious taste. It has fat layer point up to 3.5 according to beef standard. The area of Pon Yang Kham Beef husbandry are in Sakon Nakhon province, eight districts in Nakhon Phanom province; Na Kae, Wang Yang, Pla Pak, Renu Nakhon, That Phanom, Na Wa, Phin Sawan and Muang Nakhon Phanon, four districts of Mukdahan province; Muang Mukdahan, Dong Luang, Khamcha-I and Nong Sung and one district of Bueng Kan province; Seka.

เนื้อนุ่ม สีแดงสดใส มีไขมันแทรกในเนื้อ

Tender, vivid red colour with marble texture.



พื้นที่เพาะเลี้ยงโคขุนโพนยางคำเป็นที่ราบสูงและที่ราบลุ่มลอนคลื่นไม่สม่ำเสมอ มีลำน้ำหลายสายจากเทือกเขาภูพานไหลผ่านลงสู่แม่น้ำโขง ในช่วงฤดูหนาวมีอากาศหนาวเย็น เป็นพื้นที่ที่มีสภาพภูมิประเทศและช่วงอุณหภูมิที่มีความเหมาะสมกับการเลี้ยงโคขุนให้มีไขมันแทรกในกล้ามเนื้อได้เป็นอย่างดี



The husbandry area of Pon Yang Kham Beef is plateau and rolling plain, and many rivers run through this area to Mekhong River. The weather in winter is cold. These unique geography and weather are proper for beef cattle husbandry and resulted in well-marbled texture.

หมากเฒ่าสกลนคร

Mak Mao Sakon Nakhon

(Sakon Nakhon Mulberry)

“หมากเฒ่าสกลนคร” คือผลหมากเฒ่าหลวงที่มีรูปทรง ผลกลม มีขนาดเล็กและเป็นพวง เปลือกผิวบาง ผลสุกสีม่วงเข้ม เนื้อผลฉ่ำน้ำ มีรสชาติหวานเปรี้ยว ผาด หรือขม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เพราะปลูกในจังหวัดสกลนคร

ทะเบียนเลขที่ :

สช 58100069

Registration Number :

GI 58100069

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

3 พฤศจิกายน 2549

Registered Date :

3 November 2006

“Sakon Nakhon Mulberry” is Mak Mao Luang with a small sphere shape fruit with thin peel that grows in cluster. Ripe fruit is dark purple in colour. The fruit is sweet, sour, astringent, or bitter, with distinctive fragrance. It is grown in Sakhon Nakhon province.



หมากเฒ่าสกลนครเป็นผลไม้ที่มีเอกลักษณ์

เฉพาะตัวที่มีจากความโดดเด่นทางด้านภูมิศาสตร์อย่างแท้จริง

Sakon Nakhon Mulberry outstanding for its geographical identity.



จังหวัดสกลนครเป็นที่ราบลุ่มมีลอนคลื่นไม่สม่ำเสมอทางใต้เป็นแอ่งกระทะขนาดใหญ่ ภูมิอากาศมีทั้งฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว ต้นหมากเฒ่าจะเริ่มผลิตผลในตอนกลางวัน บริเวณจังหวัดสกลนครจะทำมุมตั้งฉาก 90 องศา กับดวงอาทิตย์ซึ่งเป็นช่วงที่ดอกหมากเฒ่าจะเริ่มบานเพื่อผสมเกสรและเริ่มติดผลอ่อน ทำให้ได้รับแสงได้อย่างเต็มที่ หมากเฒ่าสกลนครจึงเป็นผลไม้ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่มีจากความโดดเด่นทางด้านภูมิศาสตร์อย่างแท้จริง

Sakhon Nakhon is plain with undulation land. The southern part of the province is a big basin. This province has summer, rainy and winter season. Mak Mao tree produces fruits during day time when the area of Sakon Nakhon Province is 90 degrees perpendicular to the sun. During this period, sun light is sufficient, allowing Mak Mao flower blooming and pollinating, and the fruit begins to form. This truly makes Sakon Nakhon Mulberry outstanding for its geographical identity.

น้ำหมากเฒ่าสกลนคร

Nam Mak Mao Sakon Nakhon

(Sakon Nakhon Mulberry Juice)

“น้ำหมากเฒ่าสกลนคร” เป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้รสชาติหวานอมเปรี้ยวเจือฝาด ผลิตจากผลหมากเฒ่าหลวงผลโต ผ่านกระบวนการผลิตบดอัดแยกน้ำและกากออกจากกัน เพื่อให้ได้น้ำหมากเฒ่าแท้ น้ำหมากเฒ่าพร้อมดื่ม และน้ำหมากเฒ่าเข้มข้น เลือกเอาเฉพาะผลที่สดสมบูรณ์ ผลิตในจังหวัดสกลนคร

ทะเบียนเลขที่ :

สช 58100070

Registration Number :

GI 58100070

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

23 กรกฎาคม 2557

Registered Date :

23 July 2014



“Sakon Nakhon Mulberry Juice” is sweet and sour with a bit of astringent taste. It is produced from large size Mak Mao Luang fruit bypassing through pressing process to separate Mak Mao juice from the pulp. Ready to drink Mak Mao berry Juice and concentrated Mak Mao berry Juice is produced by selecting only fresh and perfect fruit. Its manufacturing place is in Sakhon Nakhon province.



ผลไม้รสชาติหวานอมเปรี้ยว เจือฝาด

Sweet and sour with a bit taste of astringent.

ในอดีตบรรพชนบนเทือกเขาภูพาน จังหวัดสกลนคร อยู่กับการล่าสัตว์ ต้องเดินทางเข้าป่าหลายวัน มักจะเตรียมสิ่งสำคัญ คือ “น้ำหมากเม่า” ติดตัวไป เพื่อใช้เป็นยาแก้ร้อนในและถอนพิษไข้ได้ เป็นการใช้ประโยชน์ สืบทอดกันมาช้านาน



In the past, people in Phu Phan Mountain of Sakon Nakhon lived by animal hunting and, they had to stay in the forest for many days. Mak Mao Berry Juice was an important drink taken along with them due to its properties to relieve apthous ulcer or fever.



ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร

Pa Kram Thammachat Sakon Nakhon

(Sakhon Nakhon Natural Indigo Dyed Fabric)

“ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร” ผ้าฝ้ายที่ผ่านกระบวนการย้อมครามธรรมชาติตามภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสกลนคร ทำให้ได้สีฟ้าอ่อนถึงสีน้ำเงินเข้มเป็นมันวาว ไม่ตกสี มีกลิ่นเฉพาะตัว

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100068

Registration Number : GI 58100068

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 กรกฎาคม 2549

Registered Date : 26 July 2009

“Sakon Nakhon Natural Indigo Dyed Fabric” is dyed cotton which made from indigo tree. Using native wisdom, it has light blue to dark blue colour, shiny, colourfastness and unique scent.

สีน้ำเงินเข้มเป็นมันวาว ไม่ตกสี มีกลิ่นเฉพาะตัว

Light blue to dark blue colour, shiny, has fast colour and has unique scent.



ผ้าครามธรรมชาติสกนนคร สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสกนนครเป็นเวลานาน ด้วยคุณภาพและการผลิตที่พิถีพิถันมีจุดเด่นจาก 2 ส่วน คือ สีคราม แม้จะยอมให้เข้มหรือจางก็ให้สีสดใสเป็นเงางาม ติดเนื้อผ้าทนทาน และความเด่นของเส้นใยฝ้ายที่มีคุณสมบัติระบายอากาศและซับน้ำได้ดี ยิ่งซักยิ่งนุ่ม



What makes Indigo Dyed Fabric become famous is the quality and dedicated production. The genuine Indigo Dyed Fabric is special because of two reasons; indigo colour can be dyed as dark blue, light blue or bright colour which will not fade easily. The other reason, the cotton material can well ventilate and absorb sweat.



ในจังหวัดสกนนครมีการปลูกครามมากในบริเวณที่ราบเชิงเขา เนื่องจากปริมาณฝนค่อนข้างมาก มีแดดจัดและอบอ้าวในฤดูร้อน ซึ่งเหมาะกับต้นครามที่ชอบแดดจัดและได้รับน้ำสม่ำเสมอ

There are many indigo tree plantations around piedmont plateaus in Sakon Nakhon. With high volume of rain but shiny and stuffy in summer, that is suitable for planting indigo tree which enjoy both sunshine and sufficient water.

ข้าวหอมมะลิสุรินทร์

Khao Hom Mali Surin

(Surin Hom Mali Rice)

“ข้าวหอมมะลิสุรินทร์” เป็นข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 15 มีความหอมตั้งแต่เป็นต้นกล้าจนถึงข้าวหุงสุก ลักษณะข้าวเมล็ดเรียวยาวขาว เป็นสีอมมัน ใสสวย เมื่อหุงสุกเป็นข้าวสวยจะมีสีขาว ลักษณะอ่อนนุ่ม ชุ่มลิ้น ทินอร่อย จนชาวสุรินทร์กล่าวว่า “ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ หอม ยาวขาว นุ่ม” เพาะปลูกในจังหวัดสุรินทร์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 51100023

Registration Number :

GI 51100023

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

31 มกราคม 2548

Registered Date :

31 January 2005





“Surin Hom Mali Rice” is Hom Mali 105 and Gor Kor 15 varieties. It has fine fragrance since the shoot to the cooked rice. Its characteristics are slim and long, white in colour, glossy and clear body. The cooked rice has a silky white, soft and delicious. So, Surin people have a motto “Surin Hom Mali Rice – fragrant, long, white and soft”. It is planted in Surin province.

ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ หอม ยาว ขาว นุ่ม

Surin Hom Mali Rice – fragrant, long, white and soft.



จังหวัดสุรินทร์ มีแหล่งน้ำธรรมชาติ สภาพดินเป็นดินร่วนปนทรายและดินเหนียวที่มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำและไม่อุ้มน้ำ มีระบบกักเก็บถ่ายเทน้ำที่ดี เหมาะสำหรับการปลูกข้าวหอมมะลิสุรินทร์

The area of Surin province has natural water resources. The soil in the region tends to be sandy loam and clay. As a result, it is not very fertile and unable to hold water. However, it has a good water flux system, which is good for growing Surin Hom Mali Rice.



เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง

Krueng Pan Din Pao Ban Chiang (Ban Chiang Pottery)

“เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง” ภาชนะเครื่องปั้นดินเผาที่ผลิตในตำบลบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี มีรูปทรงการปั้นและเขียนลาย เป็นลายเฉพาะที่โดดเด่นตามวัตถุโบราณที่ขุดพบ เช่น ลายเส้นโค้ง ลายก้านขด ลายกันหอย ลายรูปเรขาคณิต และ ลายเชือกทาบ ส่วนพื้นผิวมีทั้งเคลือบเงาและไม่เคลือบ

ทะเบียนเลขที่ :

สช 52100029

Registration Number :

GI 52100029

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

10 สิงหาคม 2550

Registered Date :

10 August 2007



“Ban Chiang Pottery” refers to pottery produced in Tambon Ban Chiang, Amphoe Nong Han of Udon Thani. It has distinctive designs with authentic patterns of the genuine artifacts dug up here; namely, the curvilinear, vine, spiral, geometric, and rope-marked motifs, which are like the ancient pottery found in this area. The surface may be glazed or unglazed.

รูปร่าง รูปทรง รวมถึงลวดลายเฉพาะที่โดดเด่นตามยุคสมัยที่ขุดค้นพบโบราณวัตถุของจริง

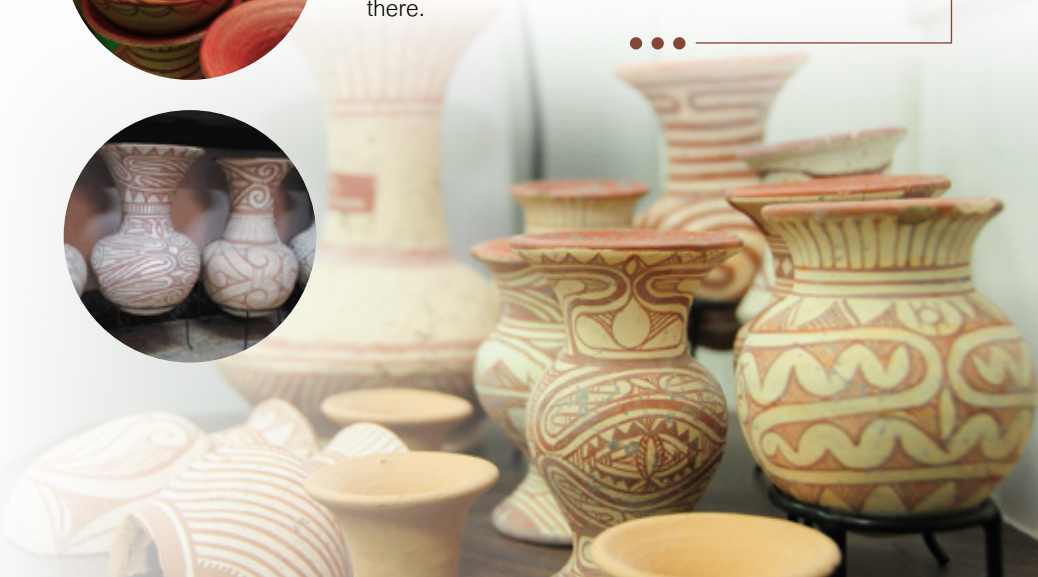
Shape, form and design motifs, which are unique characteristics

of the genuine artifact items uncovered here.



บ้านเชียงเป็นแหล่งภูมิศาสตร์ของเครื่องปั้นดินเผาที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ มีลักษณะที่แตกต่างจากเครื่องปั้นดินเผาที่ผลิตจากที่อื่น คือ รูปร่าง รูปทรง รวมทั้งลวดลายเฉพาะที่โดดเด่นตามยุคสมัยที่ขุดค้นพบโบราณวัตถุของจริง

Ban Chiang is the geographical location for famous pottery which is well-known among both Thai and foreigner. The pottery produced in the area is distinctive from pottery produced elsewhere in shape, form and design motifs, which are unique characteristics of the genuine artifact items uncovered there.



ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี

Khao Hom Mali Ubon Ratchathani

(Ubon Ratchathani Hom Mali Rice)

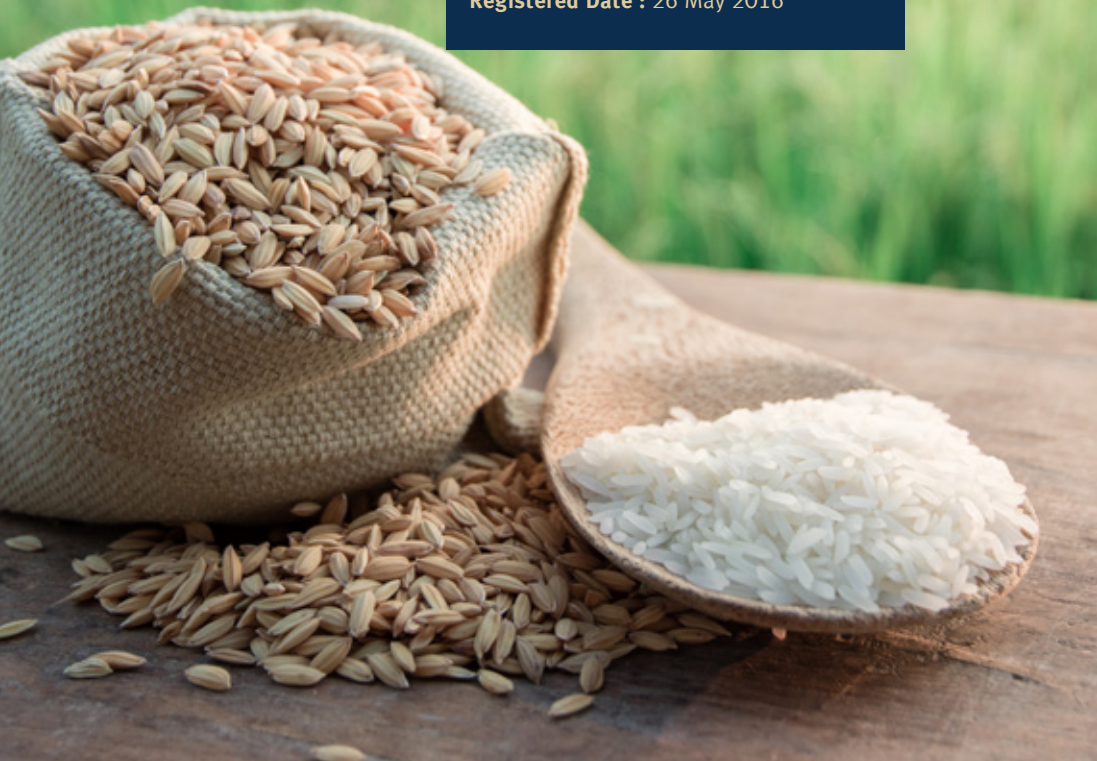
ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี คือ ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 และ กข 15 ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี ในฤดูนาปี ข้าวมีเมล็ดเรียวยาว ถ้าเป็นข้าวขาวจะมีสีขาวใส เป็นเงา มีนวล เมื่อนำมาหุงสุกจะมีกลิ่นหอมและมีความเหนียวนุ่ม มียางข้าวเหนียวปนเล็กน้อย เนื่องจากมีพันธุ์ข้าวเหนียวเจือปนอยู่ตั้งแต่ในแปลงนา

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100099

Registration Number : GI 60100099

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 พฤษภาคม 2559

Registered Date : 26 May 2016



Ubon Ratchathani Hom Mali Rice is paddy rice, brown rice and white rice from Hom Mali 105 and Gor Kor 15 varieties grown in Ubon Ratchathani province during wet season. The rice grain is slim and long. White rice is bright white in colour and glossy, fragrant, soft and sticky when cooked. The rice is little sticky because there is still some sticky rice variety left in the rice fields.



มีเมล็ดเรียวยาว มีกลิ่นหอมและมีความเหนียวนุ่ม

**Grain is slim and long, fragrant,
soft and sticky when cooked.**



จังหวัดอุบลราชธานี มีภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มและที่ดอน พื้นที่อุดมสมบูรณ์ด้วยป่าไม้และแหล่งน้ำดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย มีอากาศหนาวและแห้งในช่วงฤดูหนาว และมีฝนตกชุกในช่วงฤดูฝนเหมาะสมกับการเติบโตของข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี ทำให้ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานีมีลักษณะและรสชาติที่แตกต่างจากข้าวหอมมะลิที่ปลูกในแหล่งอื่น

Topography of Ubon Ratchathani province is plateau and high ground. The area is plentiful of forest and water source. Most of soil is sandy loam. Climate in winter is cold and dry, and high level of rain in rainy season. These factors are proper for Ubon Ratchathani Hom Mali Rice plantation and make it more unique than other Hom Mali rice.



ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

Khao Hom Mali Thung Kula Rong Hai

(Thung Kula Rong Hai Hom Mali Rice)

“ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” ปลูกครอบคลุม 5 จังหวัด ได้แก่ ร้อยเอ็ด สุรินทร์ ศรีสะเกษ มหาสารคาม และ ยโสธร ใช้พันธุ์ข้าว “ขาวดอกมะลิ 105” และ “กข 15” เท่านั้น มาปลูกในทุ่งกุลาร้องไห้ เมล็ดข้าวหอม ยาว เรียว เสื่อมมัน เมื่อหุงสุกจะมีกลิ่นหอมธรรมชาติ และนุ่ม

ทะเบียนเลขที่ :

สช 50100022

Registration Number :

GI 50100022

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

28 เมษายน 2549

Registered Date :

28 April 2006



“Thung Kula Rong Hai Hom Mali Rice” is grown across Roi Et, Surin, Sisaket, Mahasarakham and Yasothon province. Only Khao Dawk Mali (KDML 105) and Kor Khor or “RD” 15 varieties are grown in the Thung Kula Rong-Hai area. Its grain is fragrant, long, slim, glossy. Cooked rice has natural aromatic and softness.



ข้าวมีความหอมมากกว่าข้าวหอมจากแหล่งอื่น

More fragrant than rice grown in other parts of the country.



ทุ่งกุลาร้องไห้มีสภาพเป็นแอ่งกระทะขนาดใหญ่ ดินเป็นดินร่วนปนทราย พื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ การปลูกข้าวในภูมิประเทศที่มีทั้งความแห้งแล้งของพื้นที่ และความเค็มในดิน ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดและหลั่งสารหอม ส่งผลให้ข้าวมีความหอมมากกว่าข้าวหอมจากแหล่งอื่นและเป็นความพิเศษที่เกิดจากภูมิศาสตร์โดยแท้

Thung Kula Rong-Hai is the big basin. Its soil is sandy and lack of nutrition. Growing rice in arid and salt soil causes tension to the rice, making it produce an aromatic substance. This phenomenon explains why Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai is more fragrant than those grown in other parts of the country and this uniqueness comes from geographical specialty



เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน

Sen Mai Thai Puen Ban Isan

(Isan Indigenous Thai Silk Yarn)

“เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน” คือเส้นไหมดิบ ผ่านการสาวไหม ด้วยมือที่ได้จากตัวไหมพันธุ์พื้นบ้านในเขตภาคอีสาน ทั้ง 20 จังหวัด ได้แก่ กาฬสินธุ์ ขอนแก่น ชัยภูมิ นครพนม นครราชสีมา บุรีรัมย์ มหาสารคาม มุกดาหาร ยโสธร ร้อยเอ็ด เลย ศรีสะเกษ สกลนคร สุรินทร์ หนองคาย หนองบัวลำภู อำนาจเจริญ อุตรธานี อุบลราชธานี และ บึงกาฬ ซึ่งเส้นไหมที่ได้จะมีเอกลักษณ์โดดเด่น คือ มีสีเหลืองดุงทอง มีความมัน เลื่อม นุ่มนวล เหนียว และขนาดของเส้นมีความสม่ำเสมอ

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100050

Registration Number :

GI 56100050

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

25 สิงหาคม 2554

Registered Date :

25 August 2011

“Isan Indigenous Thai Silk Yarn” is raw silk yarn. The silk is from local silkworms through the process by hands in 20 provinces in Isan; Kalasin, Khon Kaen, Chaiyaphum, Nakhon Phanom, Nakhon Ratchasima, Buriram, Maha Sarakham, Mukdahan, Yasothon, Roi Et, Loei, Sisaket, Sakon Nakhon, Surin, Nong Khai, Nongbua Lamphu, Amnat Charoen, Udon Thani, Ubon Ratchathani and Bueng Kan. The silk has unique features and different from silk from other areas – golden yellow, glossy, soft, tough and even size.



สีเหลืองดุกทอง มีความมัน เลื่อม ความนุ่มนวล ความเหนียว

Golden yellow, glossy, soft, tough.

ภาคอีสานส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง ลักษณะดินเป็นดินทราย ไม่อุ้มน้ำ อากาศร้อน และ แห้งแล้ง แม่ไหมพันธุ์พื้นบ้านของอีสานมีความทนทานต่อความร้อนและ แห้งแล้งสูง และการปลูกต้นหม่อนที่ใช้สำหรับเลี้ยงตัวไหมไม่จำเป็นต้องใช้ยาฆ่าแมลง เมื่อตัวไหมมีสุขภาพที่แข็งแรงดี ก็จะส่งผลให้เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสานมีคุณภาพดีเช่นเดียวกัน

Most area of Isan is plateau. Soil condition is sandy, lack ability to absorb water. Its weather is hot and arid. However, local silkworms endure to the heat and arid. The hot climate helps Mulberry to grow well without pesticide. When silkworm is healthy, it also effects to the quality of indigenous Thai Silk Yarn.







กระบี่ / Krabi

กาแฟเมืองกระบี่

Kafee Muang Krabi 206

ชุมพร / Chumphon

กล้วยเล็บมือนางชุมพร

Chumphon Lady Finger Banana..... 208

ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร

Chumphon Luang Patew Rice 210

กาแฟเขาทะลุ

Khao Thalu Coffee 212

ตรัง / Trang

หมูย่างเมืองตรัง

Trang Roast Pork..... 214

นครศรีธรรมราช / Nakhon Si Thammarat

ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

Tabtim Siam Pakpanang Pomelo 216

นราธิวาส / Narathiwat

ปลาकुเลาเค็มตากใบ

Tak Bai Salted Kulao Fish 218

ลองกองต้นหยงมัส

Tan Youg Mat Southern Longkong.... 220

ปัตตานี / Pattani

ส้มโอปูโกยะรัง

Yarang Puko Pomelo 222

พังงา / Phangnga

ทุเรียนสลิกาพังงา

Phangnga Salika Durian 224

พัทลุง / Phatthalung

ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง

Phatthalung Sangyod Rice..... 226

ปลาตุกร้าทะเลน้อยพัทลุง

Tha Le Noi Phatthalung

Fermented Catfish 228

ภูเก็ต / Phuket

สับปะรดภูเก็ต

Phuket Pineapple 230

มุกภูเก็ต

Phuket Pearl..... 232

ยะลา / Yala

กล้วยหินบันนังสตา

Bannang Sata Saba Banana 234

สงขลา / Songkhla

ส้มโอหอมควนลัง

Khuan Lang Aromatic Pomelo..... 236

สุราษฎร์ธานี / Surat Thani

มะพร้าวเกาะพะงัน

Koh Phangan Coconut 238

เงาะโรงเรียนนาสาร

Nasan Rongrien Rambutan 240

หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

Surat Thani Oyster 242

ไข่เค็มไชยา

Chaiya Salted Egg 244

สตูล / Satum

จำปาอะสตูล

Satun Champedak 246

กาแฟเมืองกระบี่

Kafee Muang Krabi

(Muang Krabi Coffee)

กาแฟเมืองกระบี่ คือกาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกบนพื้นที่ราบ หรือ ที่ราบเชิงเขาที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง ด้วยกรรมวิธีการผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสารกาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด มีค่าคาเฟอีนร้อยละ 1.5 – 4 ของน้ำหนัก รสชาติขม เข้มข้น และกลมกล่อม เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผลิตในพื้นที่จังหวัดกระบี่

ทะเบียนเลขที่ :

สช 62100127

Registration Number :

GI 62100127

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

13 กรกฎาคม 2561

Registered Date :

13 July 2018





Muang Krabi Coffee refers to local Robusta coffee strain which grown in fertile plain or foothills and processed through well-standardized method to green bean, fined, and roasted coffee. It contains 1.5 – 4% caffeine. Its characteristics are bitter, dark and authentic well-balanced taste. Muang Krabi Coffee is produced in Krabi province.



รสชาติขม เข้มข้น และกลมกล่อม

Bitter, dark and authentic well-balanced taste.



สภาพภูมิประเทศของจังหวัดกระบี่ประกอบด้วยเทือกเขา ยาวทอดตัวไปในแนวทิศเหนือสู่ใต้ สลับกับสภาพพื้นที่ แบบลูกลอนคลื่นลอนลาด และลอนชัน ระดับความสูงต่ำกว่าระดับน้ำทะเล 800 เมตร มีที่ราบชายฝั่งทะเล ด้านตะวันตก สภาพดินเป็นดินร่วนสีแดงปนทราย มีความอุดมสมบูรณ์สูง ระบายน้ำได้ดี มีโพแทสเซียมสูง ฤดูร้อน อากาศไม่ร้อนจัด มีฝนตกชุกในฤดูฝน ฤดูหนาว อากาศไม่หนาวจัด ด้วยปัจจัยทั้งทางภูมิประเทศ และภูมิอากาศ ทำให้กาแฟเมืองกระบี่เป็นกาแฟที่มีคุณภาพดี

The geography of Krabi province is a combination of mountain, laying vertically from north to south, and slopes with the height lower than 800 meters above sea level. It has coast in the west side. Soil in this area is fertile red sandy loam with good water flux and contains high level of potassium. climate in this area is not too hot during summer, high level of rain in rainy season and not too cold in winter. Both geography and weather conditions cause Muang Krabi Coffee possess good quality.



กล้วยเล็บมือนางชุมพร

Kluay Leb Mue Nang Chumphon

(Chumphon Lady Finger Banana)

“กล้วยเล็บมือนางชุมพร” มีรสชาติหอมหวาน มีกลิ่นหอม เนื้อสีเหลืองทอง เปลือกบาง ผลเล็ก ปลายผลเรียว เรียงติดกันคล้ายกับนิ้วมือ การนำมาแปรรูปเป็นกล้วยอบแห้ง จะได้เนื้อกล้วยที่มีสีน้ำตาล นุ่มเหนียว หอมหวาน สามารถเก็บได้เป็นเวลานาน เพราะปลูกและผลิตในจังหวัดชุมพร

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100071

Registration Number : GI 58100071

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 5 มิถุนายน 2556

Registered Date : 5 June 2013

Chumphon Lady Finger Banana has sweet scent, golden pulp, thin skin and small size with tapering tip of the fruit resembles lady finger. The dried banana is brownish, sticky soft, smells good, and made very ideal for gifts and souvenir. It is planted and produced in Chumphon province.



เนื้อสีเหลืองทอง เปลือกบาง ปลายผลเรียว

เรียงติดกันคล้ายกับนิ้วมือของหญิงสาว

Golden pulp and thin skin with tapering tip of the fruit resembles lady finger.



จังหวัดชุมพร มีเพียงฤดูร้อนและฤดูฝน ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ เต็มไปด้วยแร่ธาตุที่สำคัญ เหมาะสำหรับปลูกกล้วยเล็บมือนาง ด้วยสภาพดินและอากาศที่ดีของจังหวัดชุมพร ส่งผลทำให้กล้วยเล็บมือนางชุมพรมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์

Chumphon province only has two seasons; summer and rainy season. This city has a specific rich loose soil mixed with clay, full of nutrition that are suitable for the Lady Finger Banana grown in this area. Chumphon Lady Finger Banana has uniqueness of its taste and smell.



ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร

Khao Leuang Patew Chumphon

(Chumphon Leuang Patew Rice)

“ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร” เป็นข้าวพื้นเมืองดั้งเดิมในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร เป็นข้าวเจ้าพันธุ์เหลืองปะทิว 123 ข้าวเปลือกมีเปลือกสีเหลือง ข้าวกล้องมีสีเหลืองอ่อน ส่วนข้าวสารจะมีสีขาวสวย เม็ดเรียวยาว เมื่อหุงสุกจะร่วนเป็นตัว หุงขึ้นหม้อ ไม่เกาะเป็นก้อนรสชาติดี

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100025

Registration Number : GI 52100025

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 กันยายน 2550

Registered Date : 26 September 2007





“Chumphon Leuang Patew Rice” is a rice variety native to the Patew district of Chumphon province. It is Leuang Patew 123 rice variety. Its husk is yellow, and brown rice is soft-yellow. Milled rice is white with long and beautiful grains. Cooked rice has good texture, not sticky and delicious.



ร่วนเป็นตัว หุงขึ้นหม้อ ไม่เกาะเป็นก้อน
Good texture, not sticky and delicious.

ข้าวพันธุ์นี้เป็นพันธุ์ข้าวที่ปลูกได้ดีในพื้นที่ลุ่มน้ำขังที่มีดินเค็มน้ำกร่อย หรือพื้นที่ใกล้ทะเล มีฝนตกชุกเกือบตลอดปี ทำให้ข้าวที่ปลูกในพื้นที่นี้มีคุณภาพดี



It grows well in wetland, especially in the more saline waters of the coastal regions. With long duration of rainy season, it results in high quality rice.



กาแฟเขากะลุ

Kafee Khao Thalu

(Khao Thalu Coffee)

”กาแฟเขากะลุ” เป็นกาแฟโรบัสต้า ที่มีรสเข้มข้น มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ก่อนนำมาผลิตเป็นกาแฟคั่ว กาแฟแปด และ กาแฟสำเร็จรูป ปลูกบนพื้นที่ระดับความสูง 200 – 300 เมตรจากระดับน้ำทะเล ในเขตตำบลเขากะลุ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร

ทะเบียนเลขที่ :

สช 59100075

Registration Number :

GI 59100075

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

2 กรกฎาคม 2556

Registered Date :

2 July 2013

Khao Thalu Coffee is Robusta strain. It has bitter and strong taste with unique scent. It is produced to roasted coffee, grinded coffee and instant coffee. Khao Thalu Coffee is grown at 200 – 300 meters above sea level in the area of Khao Thalu sub-district, Sawi district, Chumphon province.



รสชาติเข้มข้น หักแน่น มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว Strong and intense with unique fragrance.

พื้นที่ตำบลเขาทะลุมีสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุริมเชิงเขา มีมูลค้างคาวซึ่งเป็นปุ๋ยอย่างดี และมีสภาพภูมิอากาศแบบฝนแปดแดดสี่ ทำให้กาแฟโรบัสต้าที่ปลูกในพื้นที่นี้มีรสชาติเข้มข้น หักแน่น และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวแตกต่างจากกาแฟที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น

Soil in the area of Khao Thalu sub-district is fertile and contains guano which is potent fertilizer. Weather in this area is called '8-month of rain and 4-month of sunlight'. These factors make Robusta Coffee, planted in this area, strong and intense taste with unique fragrance.

หมูย่างเมืองตรัง

Moo Yang Muang Trang

(Trang Roasted Pork)

“หมูย่างเมืองตรัง” ทำมาจากหมูซี่ฟร้ำ (หมูพันธุ์เล็ก) เมื่ออย่างสุก จะมีหนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อหอมนุ่ม สดชาตือร่อย กลมกล่อม ผลิตในจังหวัดตรัง

ทะเบียนเลขที่ :

สช 49100004

Registration Number :

GI 49100004

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

27 มิถุนายน 2548

Registered Date :

27 June 2005





Trang Roasted Pork is made from a small size, native variety pigs (Moo Khee Pra). After roasted, its skin will be crisp and turn to golden colour, soft and fragrant meat with good taste. Trang Roasted Pork is made in Trang province.



หนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อนุ่ม

Its skin will be crisp and turn to golden colour, soft and fragrant meat.

ข้อแตกต่างระหว่างหมูย่างเมืองตรังกับของที่อื่น คือ หมูย่างที่อื่นมักจะย่างโดยใช้เตาอย่างแบบธรรมดา อย่างเป็นชิ้น การหมักเครื่องปรุงแตกต่างกัน สำหรับ หมูย่างเมืองตรังนั้น กรรมวิธีหมักหมูใช้เครื่องเทศที่มี สูตรเฉพาะ หมักในห้องที่มีมุ้งลวดกันแมลง อย่างทั้งตัว เตาที่ย่างหมูต้องเป็นเตาก่อด้วยอิฐ ใช้ไม้ยางพารา ในพื้นที่จังหวัดตรังเป็นเชื้อเพลิงในการย่าง

The differences between Trang Roasted Pork compared with roasted pork elsewhere are roasted pork in the other areas use cut pork to roast in the ordinary grilling stoves, and each producers uses different marination ingredients. Trang's marinate recipe consists authentic spices, and pork are marinated in well-protected room from insects. Whole pork is roasted in grilling stoves which made from bricks and only parawood from Trang province area is used for firewood.



ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

Som O Tabtim Siam Pakpanang

(Tabtim Siam Pakpanang Pomelo)

“ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง” มีเนื้อสีแดงคล้ายทับทิม รสชาติหวาน นุ่ม ปราศจากรสขมติดลิ้น เปลือกผิวเรียบ มีสีนวลอมเหลือง ส้มมีสีนุ่นมีอุ้งจាំมะหะหยี่ ต่อม้ำมันมีขนาดเล็กละเอียด ปลูกในอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100046

Registration Number : GI 55100046

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 กันยายน 2553

Registered Date : 13 September 2010



“Tabtim Siam Pakpanang Pomelo” is famous in its ruby red pulps, sweet, soft, no bitterness, thin and smooth shell. It has yellowish cream color, velvet soft when touching because it has tiny hairs around the fruit, and fine oil glands. It is grown in Pakpanang district of Nakhon Si Thammarat province.



มีเนื้อสีแดงคล้ายทับทิม รสชาติหวาน
นุ่ม ปราศจากรสขมติดลิ้น



**Ruby red pulps, sweet,
soft and no bitterness.**

จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นที่ราบป่าชายเลน น้ำท่วมขัง เป็นน้ำกร่อย ดินเป็นดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ภูมิอากาศไม่ร้อนและไม่หนาวจัด ทำให้ส้มโอบทิมสยามมีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราชเท่านั้น

Topography of Nakhon Si Thammarat is flooded mangrove plain with brackish water. The soil is clay with middle amount of nutrition. Nakhon Si Thammarat's weather is not too hot nor cold. All factors create unique taste for Tabtim Siam Pakpanang Pomelo of Pakpanang district, Nakhon Si Thammarat.



ปลาเกลือเค็มตากใบ

Pla Kulao Kem Tak Bai

(Tak Bai Salted Kulao Fish)

ปลาเกลือเค็มตากใบ เป็นปลาเค็มรสชาติไม่เค็มจัด เนื้อแน่น เฝื่อนละเอียด ผิวเรียบ ตึงสวย เมื่อทอดสุกจะฟู มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ผลิตจากปลาเกลือสดตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาในพื้นที่อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส

ทะเบียนเลขที่ :

สช 59100083

Registration Number :

GI 59100083

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

30 มิถุนายน 2558

Registered Date :

30 June 2015



Tak Bai Salted Kulao Fish is salted fish with mild taste, firm and smooth texture and tight skin. When fried, its flesh becomes fluffy with authentic scent. Tak Bai Salted Kulao Fish made under traditional process in Tak Bai district of Narathiwat province.



เจ้าของสมญานาม ราชาแห่งปลาเค็ม

The King of Salted Fish.



ชายฝั่งทะเลบริเวณอำเภอตากใบมีความหลากหลายทางชีวภาพสูง จึงมีปลากุเลาเข้ามาหากินใกล้ชายฝั่ง เมื่อชาวประมงในท้องถิ่นจับปลากุเลาได้เป็นจำนวนมากจึงเกิดความคิดที่จะนำปลากุเลามาถนอมอาหารด้วยการทำปลาเค็ม โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ปลากุเลาเค็มตากใบมีรสชาติอร่อย จนได้รับสมญานามว่า “ราชาแห่งปลาเค็ม”

The coast of Tak Bai district has variety bio-diversity and it is the good place of Kulao fish to forage. When local fishermen caught excess Kulao fish, they had an idea to preserve the fish by fermenting with salt. Using tradition process which passed from generation to generation, the result is a delicious Tak Bai Salted Kulao Fish or “The King of Salted Fish”.

ลองกองต้นหยงมัส

Long Gong Tan Yong Mat

(Tan Yong Mat Southern Langsat)

“ลองกองต้นหยงมัส” เป็นลองกองพันธุ์พื้นเมืองที่เพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส ผลอ่อนเปลือกสีเขียว เมื่อผลสุกเปลือกจะเป็นสีเหลือง เปลือกไม่มียาง เปลือกล่อนออกจากเนื้อได้ง่าย รูปทรงเหมือนหยดน้ำ เนื้อใส หอมหวาน มีเมล็ดน้อยหรือไม่มีเลย

ทะเบียนเลขที่ :

สช 59100084

Registration Number :

GI 59100084

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

23 สิงหาคม 2554

Registered Date :

23 August 2011



Tan Yong Mat Southern Langsat is local longkong (*Lansium domesticum* Corr.) which grown in Narathiwat province. Unripe fruit has green peel and becomes yellow when ripe. Its peel has no sap and can be peeled from the pulp easily. The pulp shape is droplet, clear, sweet taste, small seed or no seed in some fruits.



เนื้อแห้ง เปลือกอ่อน รสชาติหอมหวาน

Dry pulp, easily peeled fruit skin with sweet taste.



จังหวัดนราธิวาสมีภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นป่าและภูเขาได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ทำให้ฝนตกชุกดินเป็นดินร่วนปนทราย มีอินทรีย์วัตถุค่อนข้างสูง ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่มีความชื้นสูง และมีฝนตกชุก ทำให้ลองกองต้นหยงมัสมีเนื้อแห้งแตกต่างจากลองกองที่ปลูกในพื้นที่อื่น

The topography of Narathiwat province is mountainous and jungle. Impact of southeast monsoon makes this area rainy. The soil is sandy loam that consists humus in high level. The geography and high humidity weather make Tan Yong Mat Southern Langsat's pulp drier than other longkong.



ส้มโอพูโกยะริง

Som O Puko Yarak

(Yarang Puko Pomelo)

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100080

Registration Number : GI 59100080

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 ธันวาคม 2557

Registered Date : 4 December 2014

“ส้มโอพูโกยะริง” คือส้มโอพันธุ์พูโก ผลทรงกลม มีจุก รสชาติหวาน หอม เปลือกบาง เนื้อนุ่มสีแดงทับทิม มีขนคล้ายกำมะหยี่ปกคลุมทั่วทั้งผล ปลูกในพื้นที่อำเภอยะริง จังหวัดปัตตานี

Yarang Puko Pomelo is Puko variety which is round shape with calyx, sweet taste, fragrance, thin skin, soft pulps in ruby colour with tiny hairs like velvet. It is grown in Yarang district of Pattani province.



เนื้อนิ่มสีแดงทับทิม มีขนคล้ายกำมะหยี่ปกคลุมทั่วทั้งผล Soft and ruby colour pulps with tiny hairs like velvet.

พูโกเป็นภาษามลายู แปลว่า ประทับตรา ส้มโอพูโกยะรังกำเนิดมาจากส้มโอพันธุ์ทองดีนครชัยศรี โดยเกษตรกรในท้องถิ่นได้ซื้อส้มโอพันธุ์ทองดีนครชัยศรีที่ผลมีการประทับตราด้วยตัวอักษรจีนมารับประทานและได้นำเมล็ดไปปลูกและขยายพันธุ์ต่อมาได้เกิดการกลายพันธุ์เกิดเป็นส้มโอพันธุ์ใหม่คือพันธุ์พูโกยะรัง



Puko in Malayu language means “emblem”. Yarang Puko Pomelo originated from Thongdi Nakhonchaisri variety that local farmer bought Thongdi Nakhonchaisri pomelo which had Chinese letter stamped over the fruit. After eaten, local farmer grew its seed and planted. Then the original variety mutated and became the new “Yarang Poku” variety.



อำเภอยะรังมีแม่น้ำปัตตานีไหลผ่านตลอดแนวอำเภอ ทำให้มีสภาพดินอุดมสมบูรณ์เหมาะสมต่อการเพาะปลูกส้มโอ และยังเป็นแหล่งต้นกำเนิดของส้มโอพันธุ์ทับทิมสยามอีกด้วย

Pattani River, which flows through Yarang district, is the source of fertile soil that is proper for pomelo plantation. It is also the origin of Tabtim Siam Pomelo.

ทุเรียนสลิกาพังงา

Durian Salika Phangnga (Phangnga Salika Durian)

ทุเรียนสลิกาพังงา คือ ทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดพังงา มีผลทรงกลม เปลือกบาง หนามสั้นและถี่ เนื้อหนาละเอียดสีเหลืองเข้ม กลิ่นหอมแต่ไม่ฉุนมาก แถบกลางเปลือกทุเรียนจะมีสีส้มแดง เมล็ดลีบรสชาติหวาน ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอกะปง ของจังหวัดพังงา

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100116

Registration Number :

GI 61100116

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

12 กันยายน 2557

Registered Date :

12 September 2014



Phangnga Salika Durian is local durian variety of Phangnga province. Its characteristics are round shape, thin peel, short and dense thorns, thick and dark yellow pulp, fragrant but not pungent. Its core is rusty-red with blighted seed and sweet in taste. Phangnga Salika Durian is grown in Kapong district of Phangnga province.

กลิ่นหอมแต่ไม่ฉุนมาก เมล็ดสีบ รสชาติหวาน

Fragrant but not pungent

blighted seed and sweet in taste.



จังหวัดพังงามีภูเขาสลับซับซ้อนเป็นแนวยาวจากทิศเหนือไปทิศใต้ ดินเป็นดินร่วน ดินร่วนปนดินเหนียวหรือดินร่วนปนดินทราย ระบายน้ำได้ดี ดินเป็นกรดจัดถึงกรดแก่ ประกอบกับสภาพภูมิอากาศที่ไม่หนาวจัด มีฝนตกชุก เหมาะสมแก่การปลูกทุเรียน ทำให้ทุเรียนสลิกาพังงามีความแตกต่างจากทุเรียนของแหล่งอื่นทั้งด้านลักษณะรูปร่างและคุณภาพ

Phangnga province is mountainous from north to south. The soil is loam, loam with mud or sandy loam with good water flux. Soil pH is acidic to highly acidic. Weather in this area is not cold with high level of rain which proper for durian plantation. The topography creates distinctiveness both shape and quality of Phangnga Salika Durian.



ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง

Khao Sangyod Muang Phatthalung

(Phatthalung Sangyod Rice)

“ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” ข้าวเปลือกมีสีฟาง หากเป็นข้าวกล้อง จะมีสีแดงจนถึงแดงเข้ม ในเมล็ดเดียวกัน สำหรับข้าวสาร เมล็ดข้าวจะมีสีขาวปนแดงแกมชมพู รูปร่างเรียวยาวเล็กน้อย มีสีชมพูแดงเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร เพราะปลูกในจังหวัดพัทลุง

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100011

Registration Number : GI 49100011

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 14 มีนาคม 2549

Registered Date : 14 March 2006





“Phatthalung Sangyod Rice” has hay-colored husk, while the brown rice is red to dark red in color within one grain, and the milled rice is a mixture of white and reddish pink in color. The grain shape is small. Khao Sangyod Muang Phatthalung is unique pinkish red colour. It is grown in Phatthalung province.

เมล็ดข้าวมีสีชมพูแดงเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่มีใครเหมือน

The pinkish red Khao Sangyod is the typical uniqueness.



จังหวัดพัทลุงมีพื้นที่เป็นที่ราบกว้าง ประกอบกับการมีแหล่งน้ำจากทะเลสาบสงขลาหนุน อีกทั้งยังมีการทับถมของตะกอน เหมาะสำหรับปลูกข้าวทำให้ข้าวสังข์หยดมีคุณภาพดี



Phatthalung province’s geographical condition is a large plain, with plenty of water resource from Songkla Lake and sediment collections at the river basin. These factors are suitable for rice plantation and make Sangyod Rice has high quality.



ปลาตุกร้าทะเลน้อยพิทลุง

Pla Duk Ra Tha Le Noi Patthalung

(Tha Le Noi Phatthalung Fermented Catfish)

ปลาตุกร้าทะเลน้อยพิทลุง คือปลาตุกอุยตามธรรมชาติในแหล่งพื้นที่เขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อยที่นำมาผ่านกระบวนการหมักด้วยเกลือและน้ำตาลทราย แล้วตากแดดทำให้ได้ปลาตุกร้าทะเลน้อยพิทลุงที่ยังคงรูปร่างของปลาตุก ผิวสัมผัสแห้ง หนังมีสีเทาดำ เมื่อผ่านการปรุงสุกจะมีรสเค็มปนหวาน ผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดพิทลุง

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100121

Registration Number : GI 62100121

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 พฤษภาคม 2561

Registered Date : 4 May 2018



Tha Le Noi Phatthalung Fermented Catfish is Broadhead Catfish which grows naturally in Tha Le Noi Wildlife Non-Hunting Area. It is fermented with salt and sugar, then solar dried. It remains in catfish-shape with dry texture, dark grey skin and salty-sweet when cooked. Tha Le Noi Phatthalung Fermented Catfish is made in Phatthalung province.



ตัวส้มฉัสแห้ง หนังมีสีเทา มีรสเค็มปนหวาน

Dry texture, dark grey skin and salty-sweet when cooked.

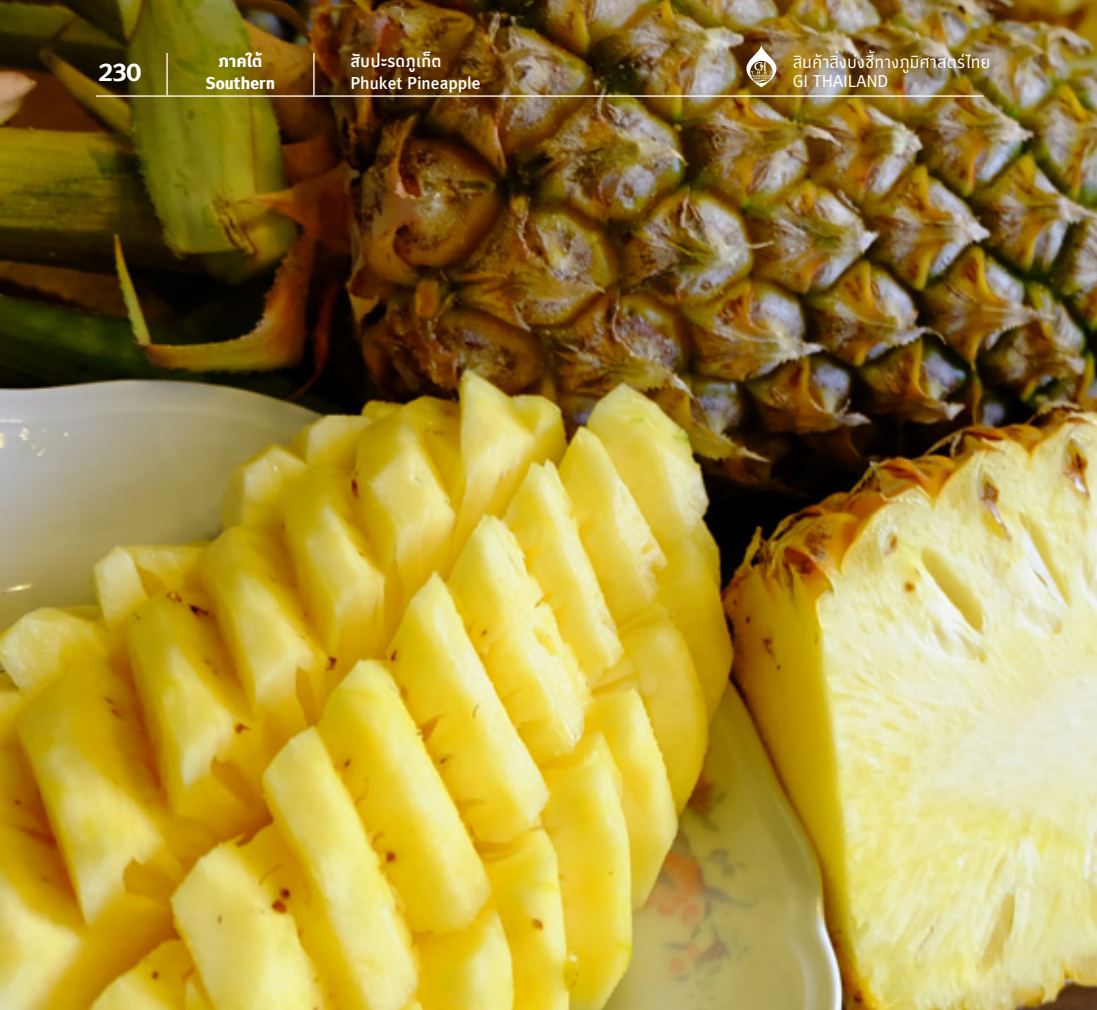


ทะเลเนือยเป็นทะเลสาบน้ำจืดที่มีความหลากหลายทางชีวภาพมาก มีสภาพพื้นที่เป็นดินโคลน น้ำไม่ลึกมาก ทำให้มีปริมาณออกซิเจนในน้ำน้อย ประกอบกับบางช่วงเวลาจะมีการรुक้าของน้ำเค็มจากทะเลสาบสงขลา ทำให้น้ำในทะเลเนือยเป็นน้ำกร่อย สภาพแวดล้อมดังกล่าวเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลาดุกอุย ทำให้ปลาดุกอุยตามธรรมชาติของทะเลเนือยมีรสชาติที่โดดเด่นกว่าปลาดุกอุยที่เติบโตเฉพาะในพื้นที่น้ำจืดเพียงอย่างเดียว



Tha Le Noi is a freshwater lake which has rich biodiversity. Beneath soil is mud with shallow water, and the lake is lack of oxygen. Sometimes saline water from Songkla Lake flows into Tha Le Noi and water in that area becomes brackish. The environment in Tha Le Noi is proper for Broadhead Catfish growing, and the result is distinctive catfish than catfish which only grown in freshwater.





สับปะรดภูเก็ต

Sab Pa Rod Phuket

(Phuket Pineapple)

“สับปะรดภูเก็ต” เป็นสับปะรดกลุ่มสายพันธุ์ควีนเนื้อหวานกรอบ กลิ่นหอม มีเส้นใยน้อย แแกนผลมีความกรอบ สามารถรับประทานได้ เพราะปลูกในจังหวัดภูเก็ต

ทะเบียนเลขที่ :

สช 52100031

Registration Number :

GI 52100031

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

26 ตุลาคม 2550

Registered Date :

26 October 2007

“Phuket Pineapple” is pineapple in Queen variety. It has unique characteristics of sweetness, crispiness, aroma and little fiber. Its core is crisp and edible. Phuket Pineapple is grown in Phuket province.

เนื้อหวานกรอบ กลิ่นหอม มีเส้นใยน้อย
Sweetness, crispiness, aroma
and little fiber.



สภาพทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดภูเก็ต เป็นเกาะริมทวีป มีฝนตกชุกตลอดทั้งปี พื้นที่ส่วนใหญ่ลาดชันแบบภูเขา แต่ดินสามารถระบายน้ำได้ดี เหมาะสมกับการปลูกสับปะรด สับปะรดภูเก็ตมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และเป็นสินค้าของดีแห่งเมืองภูเก็ต



Phuket is an island on the edge of the continent, with the rainy season lasting for almost the entire year. The province consists mostly of mountain slopes. The soil has good drainage. All these conditions are ideal for pineapple cultivation and make Phuket Pineapple famous for its uniqueness.



มุกภูเก็ต

Muk Phuket (Phuket Pearl)

“มุกภูเก็ต” คือมุกกลม และ มุกซีก ที่มีสีโทนขาว ครีมน ชมพู ถึงเหลืองทอง มีประกายแวววาว ได้จาก กระบวนการผลิตสืบต่อกันมาของชาวประมงที่ เลี้ยงหอยมุกบริเวณรอบเกาะภูเก็ต และ เกาะบริวารในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

ทะเบียนเลขที่ :

สช 58100073

Registration Number :

GI 58100073

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

26 ตุลาคม 2552

Registered Date :

26 October 2007



“Phuket Pearl” can be in either round or mabe shape with sparkling colors in white, cream, pink or golden yellow. The oysters are cultured with the method known among the farmers in Phuket and surrounding islands.



สีโทนขาว ครีမ် ชมพู ถึงเหลืองทอง มีประกายแวววาว

Sparkling colors in white, cream, pink or golden yellow.



บริเวณทะเลรอบเกาะภูเก็ตและเกาะบริวาร ภายในเขตจังหวัดภูเก็ตเป็นทะเลฝั่งอันดามัน มีการขึ้นลงของน้ำทะเลวันละสองครั้ง (เช้า-เย็น) ทำให้น้ำแถบอันดามันสะอาดและมีการพัดพาของตะกอนสารอินทรีย์ มีความสมบูรณ์ของแพลงตอน (plankton) เป็นอาหารสำหรับหอยมุก และมีอุณหภูมิเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของหอย ทำให้มีอัตราการรอดของมุกสูง และสามารถผลิตมุกที่มีคุณลักษณะเฉพาะตามแบบฉบับมุกภูเก็ตได้

The sea area surrounding Phuket Island and its nearby islands within Phuket Province is located in Andaman Sea where tide occurs twice a day (morning and evening). This happens to clean the water in the area to bring in greater amount of dregs with organic substances, which causing the profusion of plankton, the natural food for oysters. The temperature is also appropriate for pearl oysters to grow with high survival rate and capability of making special characteristics of pears like what Phuket Pearl has become.

กล้วยหินบันนังสตา

Kluay Hin Bannang Sata

(Bannang Sata Saba Banana)

“กล้วยหินบันนังสตา” ปลูกในจังหวัดยะลา มีเปลือกหนา เนื้อแน่น ไม่ละ ผลสุกรสชาติจะออกเปรี้ยวเล็กน้อย และได้ชื่อว่ากล้วยหิน เพราะความแข็งของกล้วย และในอดีตมักพบเห็นกล้วยพันธุ์นี้ขึ้นในพื้นที่ที่เป็นกรวดหินและดินลูกรัง

ทะเบียนเลขที่ :

สช 54100037

Registration Number :

GI 54100037

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

8 มิถุนายน 2552

Registered Date :

8 June 2009



Bannang Sata Saba Banana is grown in Yala province. It has thick peel and firm flesh. Ripe fruit is a bit sour. The “Gluy Hin” or “Rock Banana” comes from its hard flesh. In the past, Bannang Sata Saba Banana was likely to grow on the pebble or gravel land.



มีเปลือกหนา เนื้อแน่น ไม่เละ

It has thick peel and firm flesh.



พื้นที่จังหวัดยะลาไม่ติดทะเล มีภูเขาสูง และมีแม่น้ำปัตตานีที่ถือเป็นแม่น้ำสายหลักของจังหวัดชายแดนภาคใต้ และยังไหลผ่านจังหวัดยะลาด้วย สภาพอากาศของจังหวัดยะลามี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และ ฤดูฝน มีความชื้นในดินและในอากาศ ทำให้ถือกำเนิดสายพันธุ์กล้วยที่มีชื่อเสียงของยะลาอย่าง “กล้วยหินบันบังสนา”

Yala is a land-lock province with ridge of high mountain. Pattani River is the main river in Southern borderline provinces and it also runs through Yala province. Yala consists of two seasons; summer and rainy, it also has humidity in air and land. These factors create famous Bannang Sata Saba Banana.



ส้มโอหอมควนลัง

Som O Hom Khuan Lang

(Khuan Lang Aromatic Pomelo)

“ส้มโอหอมควนลัง” มีผลรูปร่างกลมสูง ไม่มีจุดเนื้อผลสีชมพูเข้ม – แดง เนื้อผลนี้่ม ฉ่ำ เนื้อกึ่งกรอบ เปล็ดสับถึงไม่มีเมล็ด รสชาติหวานอมเปรี้ยวไม่ขม และเปลือกมีกลิ่นหอมพิเศษแตกต่างจากส้มโออื่น ปลูกในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองควนลัง ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ทะเบียนเลขที่ : สข 60100092

Registration Number : GI 60100092

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 สิงหาคม 2559

Registered Date : 8 August 2016

Khuan Lang Aromatic Pomelo has rounded-shape without calyx. Its pulps are dark-pink to red colour, soft and juicy texture with lean seeds or no seed in some fruits. Its taste is sour-sweet, no bitterness and its peel has a distinct fragrance from other pomelo. Khuan Lang Aromatic Pomelo is cultivated in the area of Khuanlang Municipality, Khuanlang sub-district, Hat Yai district of Songkhla province.



เปลือกมีกลิ่นหอมพิเศษแตกต่างจากส้มโออื่น

The peel has distinct fragrance from other pomelo.



พื้นที่ส่วนใหญ่ของเมืองควนลังเป็นที่ราบเกิดจากการทับถมของตะกอนลำน้ำ เป็นดินร่วนสภาพเป็นกรดอ่อนๆ ที่มีความอุดมสมบูรณ์ ระดับน้ำใต้ดินไม่ลึก ทำให้ต้นส้มโอสามารถดูดน้ำมาได้อย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของส้มโอหอมควนลัง



Most of the area in Khuanlang is river basin and the soil is a bit acidic. The soil condition is fertile with shallow underground water level; the result is pomelo trees can absorb water and grow effectively.



มะพร้าวเกาะพะงัน

Ma Praw Koh Phangan

(Koh Phangan Coconut)

“มะพร้าวเกาะพะงัน” เป็นมะพร้าวที่ปลูกในอำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีผลทรงกลมรียาว เปลือกและเส้นใยมีความเหนียว ทะลาคือน้ำตาลแท้ เนื้อมะพร้าวขาวใส เนื้อแน่น 2 ชั้น มีรสชาติหวานมัน หอมกะทิสด ความหอมมันเป็นเอกลักษณ์

ทะเบียนเลขที่ :

สช 56100047

Registration Number :

GI 56100047

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

1 กันยายน 2551

Registered Date :

1 September 2008



“Koh Phangan Coconut” is grown in Koh Phangan District, Surat Thani Province. The fruit has oval shape with strong fiber, dark brown shell, and clear white 2-layer meat. The uniqueness is rich and sweet taste with Creamy scent.

เนื้อมะพร้าวขาวใส มีรสชาติหวานมัน หอมกะทิสด

Clear white meat with sweet taste and

smell of fresh coconut cream.



เกาะพะงัน ตั้งอยู่กลางอ่าวไทย มีภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มและที่ลาดชัน สภาพดินเป็นดินร่วนปนทราย ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตลอดทั้งปี ทำให้ในหนึ่งปีมีเพียงฤดูฝนและฤดูร้อน ตรงกลางเกาะเป็นภูเขาสูงและป่าดิบชื้น คุณลักษณะดังกล่าวนี้ทำให้เกาะพะงันเหมาะสมต่อการปลูกมะพร้าวอย่างยิ่ง



Phangan Island is located in the Gulf of Thailand with plains and escarpment of sandy loam. The climate is influenced by monsoon through the year providing 2 seasons in a year – rainy and hot season. There are high mountains and tropical rainforest in the center of the island. Such geographic qualities have made Phangan Island a great place to grow coconuts.



เงาะโรงเรียนนาสาร

Ngoh Rongrien Nasan

(Nasan Rongrien Rambutan)

เงาะโรงเรียนนาสาร คือ เงาะพันธุ์โรงเรียน มีผลทรงกลม เปลือกบาง เนื้อหนา แห้ง กรอบล่อนจากเมล็ด รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอบ้านนาสาร อำเภอบ้านนาเดิม และอำเภอเวียงสระ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 61100111

Registration Number :

GI 61100111

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

30 ตุลาคม 2557

Registered Date :

30 October 2014

Nasan Rongrien Rambutan is Rongrien variety with round shape, thin peel, thick and dry flesh. The seed is easily removed. It has sweet taste and fragrance. Nasan Rongrien Rambutan is grown in Ban Na San, Ban Na Doem and Wiang Sa district of Surat Thani province.



เปลือกบาง เนื้อหนา รสชาติหวาน

Thin peel, dry flesh, and sweet taste.



อำเภอบ้านนาสาร อำเภอบ้านนาเดิม และอำเภอเวียงสระ มีลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบเชิงเขา มีแหล่งน้ำสำคัญคือแม่น้ำตาปี ดินเกิดจากตะกอนน้ำที่มาจากบึงมออยู่บนตะพักลำน้ำ หรือสันดินริมน้ำระบายน้ำดี มีธาตุยิปซัม และแมกนีเซียมอยู่ในดินปริมาณมาก เนื่องจากเคยเป็นเหมืองแร่มาก่อน สภาพอากาศมีฤดูฝนยาวนาน ทำให้เงาะโรงเรียนที่ปลูกในพื้นที่นี้มีเนื้อแห้งรสชาติหวาน กรอบเป็นเอกลักษณ์

Most topography of Ban Na San, Ban Na Doem and Wiang Sa district is foothill plain which has Tapi river flows through. Soil in this area is sediment from river that has good water flux with high level of gypsum and magnesium because the area was the mines before. Together with long rainy season, it results in a unique dry, sweet, and crisp rambutan.



หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

Hoy Nang Rom Surat Thani (Surat Thani Oyster)

“หอยนางรมสุราษฎร์ธานี” คือ หอยตะโกรมขาว หอยพันธุ์ท้องถิ่นของสุราษฎร์ธานี มีเนื้อมาก สีขาวนวล สะอาด เมื่อรับประทานสดรสชาติดี ไม่มีกลิ่นคาว เลี้ยงในทะเลและ บ่อเลี้ยงสัตว์น้ำในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100010

Registration Number : GI 49100010

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 มกราคม 2549

Registered Date : 13 January 2006



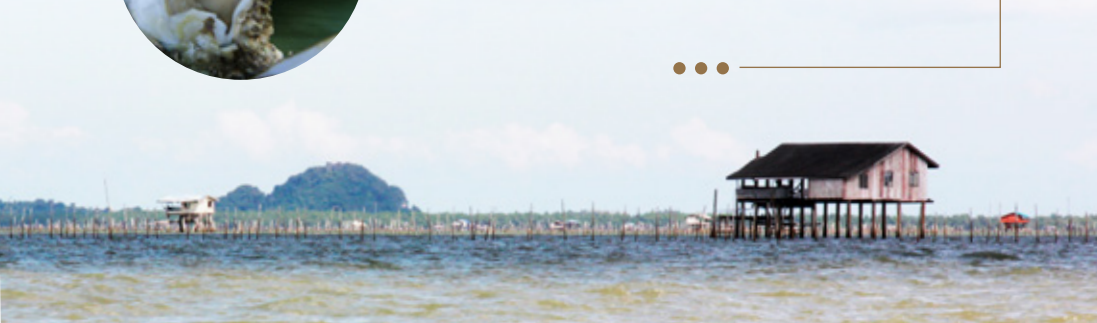
“Surat Thani Oyster” is white scar oyster, local oyster in Surat Thani province. Its flesh is thick, creamy white in color, clean, and delicious when eaten fresh. It has no fishy smell. Surat Thani Oyster is grown in Surat Thani province.

มีเนื้อมาก สีขาวนวล สะอาด เมื่อรับประทานสดรสชาติดี
**Flesh is thick, creamy white in color, clean
and delicious when eaten fresh.**



พื้นที่เพาะพันธุ์หอยนางรมสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่จะอยู่ในอาณาเขตอ่าวบ้านดอน มีรูปร่างคล้ายตัวยู มีแม่น้ำลำคลองหลายสายไหลลงอ่าว ซึ่งได้พัดพาอาหารมาที่บกระแสน้ำ ปริมาณน้ำจืดไหลลงอ่าวค่อนข้างมากในแต่ละปี ทำให้เกิดสภาพน้ำกร่อยเป็นวงกว้างและนาน ความอุดมสมบูรณ์และระดับความเค็มของน้ำทะเลในอ่าวมีส่วนเป็นอย่างยิ่งในการเจริญเติบโตของหอยนางรม

Oyster farming is mostly located in Ban Don Bay which its geographical shape lookalikes U-Shape. There are many rivers flowing down the bay which bring in sediment deposition and the water in that area turns out to be brackish water since then. Hence, nutritional abundance and salinity of sea level become essentials for oyster growth.



ไข่เค็มไชยา

Kai Kem Chai Ya

(Chaiya Salted Egg)

“ไข่เค็มไชยา” ขนาดไข่ใบใหญ่ไข่แดงอ่อนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว มีพื้นที่การผลิตอยู่ในเขตอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ทะเบียนเลขที่ :

สช 50100019

Registration Number :

GI 50100019

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน :

1 พฤศจิกายน 2549

Registered Date :

1 November 2006



“Chaiya Salted Egg” are large and the yolks has rich and sandy texture. The whites are not too salty and no odour. The geographical location is in Chaiya disdrict of Surat Thani province.

ไข่แดงอ่อนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด

The yolks are sandy texture and the whites are not too salty.



พื้นที่อำเภอไชยาเป็นแหล่งเลี้ยงเป็ดขนาดใหญ่ ด้วยสภาพภูมิศาสตร์โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ฝนตกตลอดทั้งปี ติดกับชายฝั่งทะเล ที่มีกุ้ง หอย ปู ปลา ที่อุดมสมบูรณ์ให้เป็ดกินเป็นอาหาร และ ผู้เลี้ยงเป็ดยังให้ข้าวเปลือกเป็นอาหาร จึงทำให้ ได้ไข่เค็มรสชาติดี



Chaiya district is a big source of duck farms. Its topography is plain coast, close to the Gulf of Thailand with heavy rain all year long, which also the place to grow shrimp, mollusks, crab and fish. These seafood become food for duck together with paddy. These factors make Chaiya Salted Eggs good taste.



จำปาดะสตูล

Champada Satun

(Satun Champedak)

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100123

Registration Number : GI 62100123

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 มิถุนายน 2561

Registered Date : 4 June 2018

จำปาดะสตูล คือจำปาดะที่มีผลรูปทรงระบอบอก เปลือกบาง เนื้อมีสีเหลืองอมส้ม (สีจำปา) สีเหลืองทอง หรือสีเหลืองนวล เนื้อหนา รสชาติหวานหอม และมีกลิ่นหอม ปลุกในพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอควนโดน อำเภอควนกาหลง อำเภอบ้านเขา อำเภอละพูน อำเภอทุ่งหว้า และอำเภอมะนิง ของจังหวัดสตูล



Satun Champedak is a champedak (*Artocarpus integer*) with cylinder shape and thin peel. Its arils is orange-yellow (like champak flower's colour), with golden or creamy-yellow colour and thick arils. The pulp is also sweet and fragrant.

Satun Champedak is grown in Muang, Khuan Don, Khuan Kalong, Tha Phae, La-ngu, Thung Wa and Manang district of Satun province.



เนื้อสีจำปา รสชาติหวานหอม มีกลิ่นหอม

**Orange-yellow colour sweet
and fragrant arils.**

ภูมิประเทศโดยทั่วไปของจังหวัดสตูลมีภูเขาน้อยใหญ่ในตอนล่างและชายฝั่งตะวันตก มีลำน้ำสายสั้นๆ ไหลผ่าน ดินอุดมสมบูรณ์ไปด้วยแร่ธาตุ เนื้อดินด้านบนเป็นดินร่วน มีน้ำใต้ดิน สภาพภูมิอากาศร้อนชื้น ฝนตกชุก โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้พื้นที่จังหวัดสตูลเหมาะแก่การปลูกจำปาดะ

General geography of Satun is mountains in the southern part and west coast which has short streams flow through. Soil in this area is fertile and top layer soil is loam. The area also has underground water. Climate in this area is tropical with high level of rain, affected by southwest monsoon. Both geography and climate make Satun a proper place for champedak plantation.



สารบัญตามประเภทสินค้า / Content by Category

ข้าว / Rice

| | |
|---|-----|
| ข้าวก่ำล้านนา | |
| Lanna Kum Rice | 78 |
| ข้าวแจ็กเซยเส้าไห้ | |
| Sao Hai Jek Chuey Rice..... | 130 |
| ข้าวไร่ลิ้มผัวเพชรบูรณ์ | |
| Petchabun Rai Luen Pua Rice | 54 |
| ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง | |
| Phatthalung Sangyod Rice..... | 226 |
| ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ | |
| Thung Kula Rong Hai Hom Mali Rice..... | 200 |
| ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ | |
| Thoungsamrit Hom Mali Rice | 170 |
| ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ | |
| Surin Hom Mali Rice..... | 194 |
| ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี | |
| Ubon Ratchathani Hom Mali Rice | 198 |
| ข้าวเหนียวเขาวงกตผิสนธุ์ | |
| Kalasin Kaowong Sticky Rice..... | 158 |
| ข้าวเหนียวเขี้ยววงูเขียงราย | |
| Chiang Rai Khiaw Ngoo Sticky Rice | 30 |
| ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร | |
| Chumphon Leuang Patew Rice | 210 |
| ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี | |
| Sakon Dhavapi Haang Golden | |
| Aromatic Rice | 184 |

ผ้า (ไหม+ฝ้าย) / Fabric (silk+cotton)

| | |
|--|-----|
| ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร | |
| Sakon Nakhon Natural Indigo | |
| Dyed Fabric..... | 192 |
| ผ้าตีนจกแม่แจ่ม | |
| Mae Jaem Teen Jok Fabric..... | 34 |
| ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยห้อม | |
| Baan Huai Cotton Wool Blended Fabric | 56 |
| ผ้าหมักโคลนหนองสูง | |
| Nong Sung Mud Fermented Cloth | 178 |
| ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์ | |
| Kalasin Praewa Silk..... | 156 |
| ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท | |
| Chonnabot Mudmee Silk..... | 160 |
| ผ้าไหมมัดหมี่ขึ้นดินแดงบุรีรัมย์ | |
| Buriram Sin Teen Daeng Mudmee Silk | 176 |
| ผ้าไหมยกดอกลำพูน | |
| Lamphun Brocade Silk..... | 62 |
| เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน | |
| Isan Indigenous Thai Silk Yarn..... | 202 |



ไวน์-สุรา / Wines-Spirits

ไวน์เขาใหญ่

Khao Yai Wine 172

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

Phurua Plateau Wine 180

อาหาร / Food

กล้วยตากบางกระทุ่ม พิษณุโลก

Phitsanulok Bang Krathum Dried Banana... 50

กาแฟเขาทะลุ

Khao Thalu Coffee..... 212

กาแฟดงมะไฟ

Dong Ma Fai Coffee 166

กาแฟดอยช้าง

Doi Chaang Coffee..... 26

กาแฟดอยดู่

Doi Tung Coffe 24

กาแฟเทพเสด็จ

Thepsadej Coffee 36

กาแฟเมืองกระบี่

Muang Krabi Coffee 4

กาแฟวังน้ำเขียว

Wang Nam Khiao Coffee..... 168

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร

Mueng Petch Custard Pudding..... 112

ข้าวแต๋นลำปาง

Lampang Rice Cracker 60

ไข่เค็มไชยา

Chaiya Salted Egg.....

ชาเชียงราย

Chiang Rai Tea..... 28

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

Muang Petch Palm Sugar 110

น้ำหมากเฒ่าสกลนคร

Sakon Nakhon Mulberry Juice 190

เนื้อโคขุนโพนยางคำ

Pon Yang Khram Beef 186

ปลาเกลือเค็มตากใบ

Tak Bai Salted Kulao Fish 218

ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี

Uthai Thani Sakae Krang River Basin

Gourami Fish 76

ปลาตุกร้าทะเลน้อยพัทลุง

Tha Le Noi Phatthalung

Fermented Catfish 228

ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

Lamphun Golden Dried Longan 66

หมูย่างเมืองตรัง

Trang Roasted Pork 214

หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

Surat Thani Oyster..... 242

ผัก/ผลไม้ / Vegetables

กระท้อนตะลุง

Ta Lung Santol 118

กระท้อนห่อบางกร่าง

Bang Krang Wrapped Santol 98

กล้วยไข่กำแพงเพชร

Kamphaeng Phet Banana 18

กล้วยเล็บมือนางชุมพร

Chumphon Lady Finger Banana 208

กล้วยหินบันนังสตา

Bannang Sata Saba Banana 234

เงาะโรงเรียนนาสาร

Nasan Rongrien Rambutan 240

จำปาดะสตูล

Satun Champedak 246

ชมพู่เพชร

Phet Rose Apple 106

ทุเรียนนนท์

Nont Durian 96

ทุเรียนปราจีน

Prachin Durian 148

ทุเรียนป่าละอู

Pa La-U Durian 104

ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ

Sisaket Volcanic Area Durian 182

ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์

Uttaradit Long Lab Lae Durian 72

ทุเรียนหลินลับแลอุตรดิตถ์

Uttaradit Lin Lab Lae Durian 74

ทุเรียนสลิกพังงา

Phangnga Salika Durian 224

พริกบางช้าง

Bang Chang Chili 126

มะขามหวานเพชรบูรณ์

Phetchabun Sweet Tamarind 52

มะนาวเพชรบุรี

Phetchaburi Lime 108

มะปรางหวานนครนายก

Nakhon Nayok Sweet Marian Plum 92

มะพร้าวเกาะพะงัน

Koh Phangan Coconut 238

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

Banphaeo Aromatic Coconut 128

มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี

Ratchaburi Aromatic Coconut 116

มะม่วงน้ำดอกไม้คู้บางกะเจ้า

Khung Bang Krachao

Nam Dok Mai Mango 120

มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว

Sakaeo Nam Dok Mai Mango 152

มะม่วงยายกล่ำนันทบุรี

Nonthaburi Yai Klam Mango 100

มะยงชิดนครนายก

Nakhon Nayok Giant Marian Plum 90

ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม

Samut Songkhram Kom Lychee 122



ลีนจิ้นครพนม

Nakhon Phanom Lychee 164

ลีนจี่บางขุนเทียน

Bang Khun Thien Lychee 84

ลีนจี่แม่ใจพะเยา

Phayao Mae Chai Lychee 46

ลองกองตันหยงมัส

Tan Youg Mat Southern Longkong 220

ละมุดบ้านใหม่

Banmai Sapodilla 134

ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน

Lamphun Biao Khiao Longan 64

ส้มบางมด

Bang Mod Tangerine 82

ส้มสีทองน่าน

Nan Golden Orange 42

ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท

Chai Nat Khaw Tangkwa Pomelo 88

ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

Samut Songkhram Khaw Yai Pomelo 124

ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

Tabtim Siam Pakpanang Pomelo 216

ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร

Mueng Pichit Tha Khoi Pomelo 48

ส้มโอนครชัยศรี

Nakhon Chai Si Pomelo 94

ส้มโอบุปโปะรัง

Yarang Puko Pomelo 222

ส้มโอหอมควนลัง

Khuan Lang Aromatic Pomelo 236

สับปะรดตราดสีทอง

Trat Golden Pineapple 146

สับปะรดทองระยอง

Rayong Golden Pineapple 150

สับปะรดท่าอุเทน

Tha Uthen Pineapple 162

สับปะรดนางแล

Nanglae Pineapple 22

สับปะรดบ้านคา

Ban Kha Pineapple 114

สับปะรดภูเก็ต

Phuket Pineapple 230

สับปะรดภูแลเขียงราย

Chiang Rai Phulae Pineapple 20

สับปะรดศรีราชา

Sri Racha Pineapple 140

สับปะรดหัวมูน

Hauymon Pineapple 70

หมากเม่าสกลนคร

Sakon Nakhon Mulberry 188

แห้วสุพรรณ

Suphan Water Chestnut 132

หัตถกรรม อุตสาหกรรม

Handicraft Industry

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| ครกหินอ่างศิลา | ญอกมละบริบ้าน |
| Angsila Stone Mortar 144 | Yok Mlabri Nan 44 |
| เครื่องจักสานพนัสนิคม | นิลเมืองกาญจน์ |
| Phanat Nikhom Basketry 142 | Muang Kan Black Spinel 86 |
| เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด | มุกภูเก็ต |
| Ko Kret Pottery 102 | Phuket Pearl 232 |
| เครื่องปั้นดินเผาต่านเกวียน | ร่มบ่อสร้าง |
| Dan Kwian Pottery 174 | Bor Sang Umbrella 32 |
| เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง | ศิลาดลเชียงใหม่ |
| Ban Chiang Pottery 196 | Chiang Mai Celadon 38 |
| เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ | สังคโลกสุโขทัย |
| Ban Mon Pottery 40 | Sukhothai Pottery 68 |
| ชามไก่ลำปาง | เสื่อจันทบูร |
| Lampang Chicken Bowl 58 | Chantaboon Mat 138 |

สินค้า GI ต่างประเทศที่มาขึ้นทะเบียนในไทย

Foreign GIs Registered in Thailand

USA / สหรัฐอเมริกา

- Napa Valley
นาปา วัลเลย์

Mexico / เม็กซิโก

- TEQUILA
ตากีล่า

Peru / เปรู

- PISCO
พิสโก

Scotland / สก็อตแลนด์

- Scotch Whiskey
สก็อต วิสกี้

France / ฝรั่งเศส

- Champagne
แชมเปญ
- COGNAC
คอนยัค

Italy / อิตาลี

- BRUNELLO DI MONTACINO
บรูเนลโล ดิ มอนตาลซิโน
- PROSCIUTTO DI PARMA
ปรอชชุตโต ดิ ปาร์มา
- Barbaresco
บาร์บาเรสโค
- Barolo
บาโรโล
- Parmigiano-Reggiano
พาร์มีจิอาโน-เรจจิอาโน

Vietnam / เวียดนาม

- BUON MA THUOT COFFEE
กาแฟบวนมาถูด
- Shan Tuyet Moc Chau Tea
ชาชานเตวี่ดหมกเจิว
- Van Yen Cinnamon
อบเชยวันเยียน

Cambodia / กัมพูชา

- KAMPOT PEPPER
พริกไทยกำปอต
- Kampong Speu Palm Sugar
น้ำตาลโตนดกำปงสเปือ

ขั้นตอนการขึ้นทะเบียน GI / The Regulation of GI Registration



จัดประชุม : ในพื้นที่เพื่อรวมกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความสนใจยื่นจดทะเบียน GI และรวบรวมเนื้อหา

Meeting : Arrange meeting in the area to collaborate the manufacturer who interested in GI registration and collect contents.



ร่างคำขอ

Draft a request form



จัดประชุม : เพื่อสรุปเนื้อหาในคำขอ

Arrange meeting : to sum up content in a request form



ยื่นคำขอ :

มายังกรมทรัพย์สินทางปัญญา

Present request form :

to the Department of Intellectual Property



**ประกาศรับขึ้นทะเบียน
เป็นสินค้า GI**

GI products announcement



**นายทะเบียน
ตรวจสอบคำขอ**

The registrar checks request form

คำขอสมบูรณ์
Complete request form

ขั้นตอนการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพ



ได้รับการขึ้นทะเบียน
เป็นสินค้า GI



จัดประชุม เพื่อประชุม
หารือกำหนดระบบควบคุม



แต่งตั้งคณะกรรมการจังหวัด



หรือ



จ้าง CB เป็นผู้ตรวจสอบระบบ
(Certification Body : CB)

จัดทำคู่มือปฏิบัติงาน ราคาเมื่อ 58 บาท
เป็นข้อ มาตรฐานกำหนดให้ใช้กฎหมายควบคุมสินค้า



จัดทำแผนควบคุม 58 บาทต่อครอบครัว ตามปริมาณครอบครัว



ผู้ประกอบ GI ดำเนินมาตรฐานปฏิบัติงาน

ขั้นตอนการขอใช้ตรา GI



ได้รับการขึ้นทะเบียน
เป็นสินค้า GI



จัดทำระบบควบคุม



พจนานุกรมตรวจสอบ

ขั้นตอนการสมัครของผู้ประกอบการ GI ตาม
1) มาตรฐาน
2) คู่มือปฏิบัติงาน
3) แผนควบคุม



รวบรวมผู้ประกอบการ GI
ที่มีความประสงค์ที่จะใช้ตรา GI ไทย
และสมัครขอเข้าร่วมการตรวจสอบ



เมื่อใช้ครบ 2 ปี ดำเนินการซ้ำ

คณะกรรมการจังหวัด
ตรวจสอบ

CB (Certification Body)
ตรวจสอบ



ส่งรายงาน
การตรวจรับรอง



ส่งหนังสือรับรอง

ใบอนุญาตใช้ตรา
เมื่ออายุ 2 ปี



DIP
กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
มีอำนาจออกใบอนุญาต
ให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย





GI Thailand



githailand



GI Thailand



กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์

Department of Intellectual Property,
Ministry of Commerce

กรมทรัพย์สินทางปัญญา

563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทร : 0 2547 4678 สายด่วน : 1368

DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY

563 Nonhaburi Rd., Bang Krasor,
Muang, Nonthaburi 11000
Tel : 0 2547 4678 Hotline : 1368
www.ipthailand.go.th

