

THAILAND RESTAURANT NEWS



คุณสมบัติ หงส์ไพฑูรย์  
Deputy Chief Executive Officer & CFO

คุณชัยพัชร์ ทิรวัฒน์นาก  
Vice President Marketing





## THE JOURNEY OF FRESHNESS

สดจากฟาร์มสู่จานอร่อยที่ ซานตา เฟ่

บริษัท เคที เรสทิวรองท์ จำกัด เจ้าของแบรนด์ ซานตา เฟ่ สดัก  
ร้านสเต็กยอดนิยมอันดับหนึ่งแห่งประเทศไทย ลั่นระฆังต่อก้าว  
ความอร่อยกับคอนเซ็ปต์ ‘เสิร์ฟความสดทุกสกาปี’ ด้วยการจัดบวน  
รถไฟแห่งความสูงผ่านผู้บริหาร **คุณสมบัติ หงส์ไพฑูรย์** Deputy Chief  
Executive Officer & CFO และ **คุณชัยพัชรี ธีรวัฒนาการ** Vice  
President Marketing และทีมงานซานตา เฟ่ ร่วมเดินทางค้นหา  
ความสด (THE JOURNEY OF FRESHNESS ) ของปลาแซลมอน  
คุณภาพพรีเมียมที่ซานตา เฟ่ คัดสรรความสดใหม่อย่างพิถีพิถันจาก  
ฟาร์มชั้นนำระดับโลกทั้งในประเทศนอร์เวย์และประเทศชิลีตามฤดูกาลที่  
เหมาะสมมาสู่เมนูสุขภาพดีอย่าง ‘แซลมอน สเต็ก’ พร้อมเสิร์ฟร้อนๆ  
ให้คอซานตา เฟ่ ได้อิ่มอร่อยกันถ้วนหน้า





จุดหมายปลายทางของการเดินทางเพื่อตะลุยฟาร์มแซลมอนกลางทะเลถึงถิ่นกำเนิดในครั้งนี้เริ่มกันที่ เมืองคัสโตรบนเกาะชิลีเอะประเทศชิลี ซึ่งนำที่มีการผจญภัยพิสูจน์คุณภาพโดย **คุณวิสุทธิ เชี่ยวชาญธนกิจ** Commercial Manager จากบริษัท สยามฟู้ด เซอร์วิส จำกัด พันธมิตรซีพีฟลายเออร์คู่ครัวชานตา เฟ และ **Mr. Robinson Vargas**, Operation Plant Manager, INVERMER Co., Ltd. ที่ให้การต้อนรับทีมงานชานตา เพื่ออย่างอบอุ่นและเป็นกันเอง ซึ่งกว่าจะมาเป็น ‘แซลมอน สเต็ก’ ที่สด อร่อย และอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการนั้น ต้องใช้ระยะเวลาถึง 37 ชั่วโมง โดยเริ่มเดินทางจากกรุงเทพฯ ไปยังประเทศญี่ปุ่น 6 ชั่วโมง และรอดต่อเครื่อง 4 ชั่วโมง หลังจากนั้นเดินทางจากญี่ปุ่นไปยังเมือง Houston สหรัฐอเมริกา อีก 13 ชั่วโมงแล้วรอดต่อเครื่องอีก 7 ชั่วโมง ก่อนจะบินต่อจากอเมริกาไปยังเมือง Santiago เมืองหลวงของประเทศชิลี อีก 10 ชั่วโมง และยังไม่จบเพียงเท่านั้น ทีมงานต้องเดินทางจากเมือง Santiago ไปยังเมือง Puerto Montt อีก 1 ชั่วโมง ก่อนจะจบด้วยการเดินทางด้วยรถยนต์อีก 3 ชั่วโมง เพื่อไปยังฟาร์มแซลมอนในมหาสมุทรแปซิฟิกของทางบริษัท INVERMER ณ เมือง Los Lagos ประเทศชิลี

โดยบริษัท INVERMER เป็นบริษัทที่วางระบบฟาร์มเลี้ยงปลาแซลมอนอยู่กลางมหาสมุทรแปซิฟิกกว่า 1,000,000 ตัว ซึ่ง ณ วันที่เดินทางไปเยี่ยมชมปลาแซลมอนมีอายุได้ราว 12 เดือน น้ำหนักโดยเฉลี่ยประมาณ 4-5 กิโลกรัม (อายุเฉลี่ยปลาแซลมอนที่พร้อมส่งออกคือ 15 เดือน) เติบโตในน้ำสะอาด และมีลักษณะ







สมบุรณ์ทั้งขนาดใหญ่ ลำตัวยาว ผิวสีเงินมีจุดสีดำเป็นลายบนตัว และเนื้อปลามีสีตั้งแต่ชมพูไปจนถึงสีส้มจัด บรรยายจากศบริเวณฟาร์มมีอยู่ด้วยกัน 2 โซน คือ โซนเพาะเลี้ยง และห้องควบคุม โดยโซนเพาะเลี้ยงมีความกว้างของบ่อเลี้ยงกว้างประมาณ 40 เมตร ลึกประมาณ 15 เมตร ซึ่งการเลี้ยงปลาของทางฟาร์มจะมีการให้อาหารปลาโดยใช้ระบบคอมพิวเตอร์ในการควบคุมการให้อาหารของแต่ละบ่อ ซึ่งจะมีการตรวจตราและดูแลแต่ละบ่อด้วยการใช้กล้องวงจรปิดดูทั้งภายในบ่อใต้น้ำและบนพื้นน้ำ พร้อมกับพาเยี่ยมชมกระบวนการผลิตภายในโรงงานที่มีมาตรฐานระดับสากลโดยใช้เทคโนโลยีทันสมัยในการดำเนินการแปรรูปปลาแชลมอนในรูปแบบต่างๆ ตามความต้องการของลูกค้า ก่อนจะนำความสดส่งตรงไปยังประเทศต่างๆ ทั่วโลก ด้วยเทคโนโลยีทันสมัยและการค้นคว้าวิจัยพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทำให้วันนี้ชิลีเป็นแหล่งเพาะเลี้ยงและส่งออกแชลมอนรายใหญ่ของโลก รองจากนอร์เวย์อีกด้วย

THAILAND RESTAURANT NEWS

**เกร็ดความรู้เกี่ยวกับแชลมอนชิลี**

หากพูดถึงแชลมอนหลายคนอาจจะนึกถึงแชลมอนนอร์เวย์ แต่หารู้ไม่ว่าแหล่งแชลมอนชั้นดีของโลกอีกที่หนึ่งตั้งอยู่บนน่านน้ำมหาสมุทรแปซิฟิก ประเทศชิลี เช่นกัน แต่เดิมชิลีเป็นประเทศที่ไม่มีแชลมอนเป็นของตัวเอง จนวันหนึ่งมีชาวญี่ปุ่นเป็นผู้ริเริ่มและมาร่วมลงทุนนำแชลมอน สายพันธุ์แอตแลนติกเข้ามาเพาะเลี้ยงเมื่อ 30 ปีก่อนเนื่องจากจำนวนของแชลมอนในประเทศญี่ปุ่นไม่เพียงพอต่อการบริโภค จึงเล็งเห็นว่าภูมิประเทศของชิลี มีลักษณะชายฝั่งยาวกว่า 4,200 กิโลเมตร ขนานไปกับฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิก และเป็นบริเวณที่กระแสน้ำเย็นไหลมาเจอกับกระแสน้ำอุ่นใต้เส้นศูนย์สูตร ทำให้เกิดอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของสัตว์น้ำนานาชนิด ไม่ว่าจะเป็นปลาแชลมอน เทราต์ กุ้ง และหอยแมลงภู่ จึงมีการเลี้ยงแชลมอนกันตั้งแต่นั้นมา โดยทำให้ชิลีนั่นกลายเป็นผู้เพาะเลี้ยงแชลมอนใหม่เป็นอันดับ 2 ของโลกรองจากนอร์เวย์

เมื่อปลาแชลมอนเดินทางมาถึงโรงงาน ขั้นตอนแรกจะต้องผ่านการทำความสะอาดพร้อมทั้งคว้านเอาไส้ออก จากนั้นปลาแต่ละตัวจะเดินทางผ่านสายพานที่คัดแยกขนาด ส่งปลาไปนอนในถังน้ำผสมน้ำแข็งเย็นจัด ก่อนส่งไปตามสายพานการผลิตตั้งแต่ แล่ คัดล้างออกด้วยเครื่องมือ ตามด้วยการใช้มือคนคอยเช็คตรวจดั่งก้างออกให้หมด จากนั้นส่งต่อเข้าเครื่องมือตัดเนื้อปลาด้วยเลเซอร์แยกตามขนาดที่ต้องการ แล้วบรรจุหีบห่อโดยผ่านการรักษาความสะอาดและสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด ก่อนจะพาปลาแชลมอนเดินทางลัดฟ้ามาครองใจโลกเพื่อส่งความสดใหม่ของวัตถุดิบจากฟาร์มสู่อาหารจานโปรดที่เปี่ยมไปด้วยคุณภาพและความสุขฉบับ Happiness Well Done ให้แก่ลูกค้าขนาดตา เฟ่ ในทุกๆ วัน

ติดตามเรื่องราวการเดินทางของวัตถุดิบ THE JOURNEY OF FRESHNESS กันแบบเต็มอิ่มได้ที่

santafestek.th

www.santafestek.com