



โอโฮ! ทำไมแต่ละชิ้นแต่ละอันมันถึงได้น่ากินอย่างนี้ ก็เล่นมีทั้งขนมที่เคยเห็นตอนเด็กๆ อย่างทอฟฟี่ไข่เต่า อ้าว! นั่น ตะโก้น้ำผลไม้ แล้วไหนจะข้าวเหนียวตัดรูปโฉมใหม่ที่เก๋ไม่เหมือนใคร

โอโฮ! ทำไมแต่ละชิ้นแต่ละอันมันถึงได้น่ากินอย่างนี้ ก็เล่นมีทั้งขนมที่เคยเห็นตอนเด็กๆ อย่างทอฟฟี่ไข่เต่า อ้าว! นั่น ตะโก้น้ำผลไม้ แล้วไหนจะข้าวเหนียวตัดรูปโฉมใหม่ที่เก๋ไม่เหมือนใครอีก

Star Chief ครั้งนี้ถูกใจเหลือหลาย ก็เพราะชื่นชอบมากมายกับขนมไทยๆ แบบนี้ โดยเฉพาะกับร้านนี้ที่เขานำเอาขนมไทยๆ มาประยุกต์ใหม่ ใส่ไอเดียเข้าไป ได้ไล่น่ากินเหลือเกินค่ะ แหม! เกริ่นกันมาเสียยาว คงจะอยากรู้กันแล้วสิคะ ว่าเจ้าขนมไทยๆ เหล่านี้อยู่ที่ไหน บอกให้ได้ ในร้าน โ ชั้นขนมหวานโ ینگละคะ

ในซอยจุกฟ้า 5 เข้ามาได้ไม่ไกลมากนัก ก็เห็นได้แต่ไกล กับร้าน โ ชั้นขนมหวานโ ที่ตกแต่งด้วยสีส้มเขียวสดใสนวลเนียนสบายตา และชายหนุ่มที่เป็นเจ้าของไอเดียเก๋ๆ แบบนี้ไม่ใช่ใครที่ไหน **เอิร์ธ - ศัลย์ อธิสุขนันท์** พิธีกรหนุ่มสุดหล่อที่ใครๆ ก็รู้จักไงคะ เอิร์ธเล่าว่า ความที่เป็นคนที่ชอบขนมอยู่แล้ว ก็เลยทำร้านขนมนี้ขึ้นมา

โ เพิ่งเปิดได้ไม่นานครับ เมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายนที่ผ่านมาเอง ส่วนที่มาของชื่อ โ Chan โ นอกเสียจากมีขนมชั้นหลายรสชาติอันถือเป็นพระเอกของร้านแล้ว อันที่สอง โ ชั้นโ มาจากสโลแกน It is me dessert ฉันทหมายถึงตัวฉันที่ชอบกินขนม เลยอยากจะทำขนม เพราะมีสูตรขนมอร่อย อยากให้คนอื่นได้รับประทานด้วย ส่วน โ ชั้นโ สุดท้ายหมายถึง ชั้นวางของ ที่ปกติทุกบ้านจะต้องมีชั้นวางไว้บนชั้นเหล่านั้นเพื่อรับประทานและต้อนรับแขก ขนมที่ว่าส่วนใหญ่จะเป็นขนมฝรั่ง เช่น คุกกี้อัลซาล์ม เอิร์ธจึงอยากให้เห็นขนมไทยวางไว้บนชั้นของแต่ละบ้านด้วยครับ

...คอนเซ็ปต์ของเราคือ โ ขนมไทยใส่ไอเดีย ขนมหวานพอดีคำโ เราจะปรับเปลี่ยนรูปลักษณ์ขนมไทยให้แปลกตา มีรสชาติใหม่ เพื่อเป็นช่องทางการบริโภคขนมไทยให้กับคนรุ่นใหม่ ประเภทขนมก็จะแบ่งได้เป็น 3 ส่วน ส่วนแรกเป็นขนมไทยสูตรดั้งเดิม สองคือขนมไทยประยุกต์ ส่วนการจัดวางขนมในร้านนั้น เอิร์ธจะแบ่งส่วนหนึ่งเป็นขนมแห้ง และอีกส่วนเป็นขนมสดครับ สำหรับเครื่องดื่มเราก็มีให้เลือกหลายแบบครับ

อยากออร์่อยกับขนมไทยๆ สไตล์ Chan ต้องทำอย่างไร เอิร์ธตอบว่า

โ สำหรับที่ร้านนั้นครับ หากใครต้องการมานั่งทานที่ร้าน เราก็จะมีโต๊ะไว้หนึ่งตรงสองมุมเล็กๆ แต่จริงๆ แล้วอยากให้มอารมณ์แบบเทคอะเวย์ คือมาครีกครั้ง ซ้อๆ แล้วกลับมากกว่า ไม่ได้เน้นให้นั่งทานนานๆครับ เพราะเราก็ไม่มีการเสิร์ฟน้ำ แต่ต่อไปในอนาคตก็อาจจะทำได้ครับ

...หรือถ้าลูกค้าต้องการจัดงานเลี้ยง เราก็ให้ลูกค้าบอกใจความว่าอยากได้ประมาณไหน งานเป็นอย่างไร หรือว่าโทนสีไหน แล้วเราก็จะเป็นคนคิดว่าควรจะใช้ขนมแบบไหนประเภทใด อันนี้ถือว่าเป็นความท้าทาย ซึ่งสนุกกว่าการส่งเมนูไปให้เค้าเลือก

...ขนมในร้านที่เห็นกันนั้น ถ้าเป็นขนมสดเราจะทำเองทั้งหมดครับ ส่วนขนมแห้ง ประมาณ 20 เปอร์เซ็นต์เป็นพันธมิตรกัน คือเรามีพันธมิตรมาตั้งแต่เริ่มทำแล้ว เพราะว่าขนมบางอย่าง เช่น มะขามอัดเม็ด ตรงนี้เป็นตัวเลือกเพื่อความคุ้มค่าให้กับลูกค้าครับโ

เราถามถึงเมนูที่ขายดี

โ เอิร์ธว่าแล้วแต่คนชอบนะ จะบอกว่าทุกตัวก็เกะไวยุ่่นะครับ บางคนก็ชอบแบบนี้ บางคนก็จะชอบอีกแบบหนึ่ง สำหรับเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมรู้สึกว่าจะเป็นอัญชันมะนาวนะครับ อีกตัวหนึ่งก็ชาเขียวเมลอน นอกนั้นก็จะมีเรดรูบี้ มีบลูโอ แล้วแต่สไตล์ใครชอบอะไรครับ

...ในอนาคตเอิร์ธมองว่า อยากจะทำแฟรนไชส์นะครับ แต่คงต้องอีกสักกระยะ คือตั้งใจว่าจะดูแลตรงนี้ให้ดีเสียก่อน เพราะตอนนี้ยังมีอะไรอีกมากที่ต้องทำครับ ถึงร้านชั้นขนมหวานเพิ่งจะเปิดได้ไม่นาน แต่ก็เริ่มมีลูกค้าประจำกันบ้างแล้ว คนที่ยังไม่เคยมาชิม เอิร์ธก็อยากชวนให้ลองมาชิมมาชิมกันดูนะครับโ

เป็นยังไงกันบ้างคะ กับพ่อค้าขายขนมหวานของเราคนนี้ หลายคนคงอยากจะไปลองลิ้มชิมรสกันแล้วละสิ ก็อยู่ไม่ไกล แค่อ้อยจุกฟ้าใกล้ๆ นี้เอง หรือถ้าไปไม่ถูก ก็ลองโทรไปสอบถามเส้นทางกันได้ที่ ร้าน โ ชั้นขนมหวานโ โทร. 02-612-3399



--

ขนมหวาน	
---------	--



--

ในโซนชั้นขนมแห้ง	
------------------	--



--

ขนมหวาน		
---------	--	--



	ตั้งเม ขนมโบราณในรูปโฉมใหม่



	่างสวยงาม	



	ขนมฝิ่งที่หอมหวาน หาทานยาก