

ของนำจากสุราษฏร์ธานี ขอให้นักเดินทางโดยสวัสดิภาพ



ไข่เค็มไชยาแท้ 100 % ฟาติมะฮ์ (คัดพิเศษ)



เลข 50100019

รับประกันคุณภาพ แดง มัน อร่อย ไม่เค็มจัด

ระยะทอด วันที่ 19 ธันวาคม 2560 ถึง 3 มกราคม 2561



เลข. 27/2550

ผลิตภัณฑ์ GI ไทย

ระยะต้ม วันที่ 4 มกราคม ถึง 18 มกราคม 2561

84-2 03158-2 0001

ควรรีบล็อคก่อน.....บรรจุ.....6.....ฟอง

วิธีล้าง : เมื่อถึงกำหนดทอด/ต้ม นำไข่ในกล่องแช่น้ำประมาณ 5 นาที แล้วล้างให้สะอาด

วิธีทอด/ต้ม : ทอดด้วยไฟอ่อนๆ/ต้มโดยใช้เวลาประมาณ 15 นาทีนับจากที่น้ำเดือด

วิธีเก็บ : หากพอใจในรสชาติแล้ว ให้ล้างและแช่ตู้เย็น สามารถเก็บได้ประมาณ 1 เดือน

ผลิตโดย : ไข่เค็มไชยาฟาติมะฮ์ 312/5 ม.2 ต.พุมเรียง อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี

f ฟาติมะฮ์ ไข่เค็มไชยา GI จ.สุราษฎร์ธานี น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม

*** ไข่ที่นำมาทำไข่เค็ม มาจากฟองที่เลี้ยงด้วยอาหารธรรมชาติ กุ้ง หอย ปู ปลา รับประกันคุณภาพ***

ผู้จัดจำหน่าย : ร้านวรรณิ์ใหม่ไทย โทร. 089-4924999, 082-3309555 "ขอบคุณทุกท่านที่อุดหนุน"

ประวัติความเป็นมา เมืองไชยา หรือเมืองศรีวิชัยในอดีตมีความเจริญรุ่งเรือง ลักษณะทางภูมิศาสตร์ โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ทิศใต้เป็นที่ราบลุ่มภูเขา ทิศตะวันออกติดทะเลอันดามัน มีฝนตกเกือบตลอดปี ปัจจัยธรรมชาติได้เอื้ออำนวยสำหรับทำการเกษตรทั้งทำนุและเลี้ยงสัตว์ โดยเฉพาะเปิดไร่ ไชยาจึงเป็นถิ่นที่ชาวผู้นำมาตั้งแต่มัยโบราณ

การทำไร่เค็มไชยา เริ่มต้นตั้งแต่ปี พ.ศ.2466 โดยนายกี แะบัก ชาวจีนกวางตุ้ง มาตั้งบ้านเรือน อยู่ที่ดินล่องห่อ (ตลาดไชยาปัจจุบัน) มีอาชีพเป็นช่างทำสะพานเหล็กทางรถไฟสายชุมพรสุราษฎร์ธานี และเลี้ยงเปิดไถกันไธ ซึ่งเกือบทุกครัวเรือนในชุมชนจะเลี้ยงเปิดไถกันไธ เมื่อไถเปิดมีจำนวนมากขึ้น จึงมีแนวคิดหาวิธีเก็บไถได้ยาวนาน จึงได้ปรึกษากับชาวบ้านเมืองไชยา ไชยภูมิปัญญาที่มีการทดลองหลายวิธี จนกระทั่งยอมรับวิธีการใช้ดินจอมปลวกในอันภอไชยาแทนสมกับเกลือป่นในอัตราส่วนพอเหมาะ มาพอกไถเปิดสดที่ได้จากเปิดที่เลี้ยงเอง ผลักเข้าตากเก็บไว้นานพอประมาณ แล้วนำมากัดกินจะไถได้เต็มที่แดง เป็นมัน กลิ่นหอม รสชาติอร่อย จึงได้ผลิตไถเค็มตามกรรมวิธีดังกล่าวขาย ซึ่งขายดีมาก ทำให้คนในตลาดไชยาหันมาผลิตไถเค็มขายกันจำนวนมาก ไถเค็มพัฒนามันมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ของคนทั่วไป ใครไปใครมาก็ซื้อเป็นของฝากในนาม "ไถเค็มไชยา" การทำไถเค็มจึงเป็นอาชีพหลัก ของชาวไชยา บ่งบอกถึงวิถีชีวิต วิถีชนธรรม ตั้งคำขวัญอำเภอไชยาว่า "บรมธาตุคู่เมือง รุ่งเรืองพุทธศาสตร์ พุทธศาสนิกชนทั่วโลก สอนโมกษพลาหม ลือนามศรีวิชัย นำใหม่ชุมเรียง ทะเลเคียงหาดทราย แหล่งอัยยาไถเค็ม"

ลักษณะพิเศษเฉพาะของไถเค็มไชยา

- ★ ขนาดไถใบใหญ่
- ★ ไถแดง ร่วนเป็นทราย สีแดง มีความเป็นมัน
- ★ ไถขาวนุ่ม
- ★ รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไร้เหม็นคาว
- ★ ตรวจสอบย้อนกลับได้

ด้านหลัง



ไถเค็มไชยา GI
ไถสดคัดพิเศษ แดง มัน อร่อย

ด้านข้าง



ไข่เค็มไชยา



ควบคุมคุณภาพ แหล่งผลิตและจัดจำหน่าย



หน่วยงานกำกับไข่เค็มไชยาเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ : GI

ด้านหน้า

ด้านหลัง