



Title :	
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	
Date :	

วันศุกร์ ที่ 12 ธันวาคม พ.ศ. 2557 หน้า 15 (2)

**บริษัท** บุญรอดฟาร์ม จำกัด ร่วมงาน “Thailand International Conference On Tea 2014” พร้อมคณะผู้เชี่ยวชาญทางด้านชาจากทั่วโลกที่เดินทางมาร่วมงานประชุมวิชาการนานาชาติ “Thailand International Conference On Tea 2014” ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และร่วมชมกระบวนการผลิตชาคุณภาพภายใต้แบรนด์ “บุญรอดฟาร์ม” บนพื้นที่ปลูกชาที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ กว่า 600 ไร่ โดยมีคณะผู้บริหารร่วมต้อนรับที่ สิงห์ปาร์คเชียงราย

นายพงษ์รัตน์ เหลืองธำรงเจริญ กรรมการผู้จัดการ บริษัท บุญรอดฟาร์ม จำกัด กล่าวว่า ปัจจุบันปัญหาของชาอู่หลงในขณะนี้ยังน่าเป็นห่วงเนื่องจากตลาดชาในประเทศไทยถูกบีบราคาจากต่างชาติ ซึ่งทำให้เกษตรกรที่ผลิตชาเกิดการแข่งขันในเรื่องราคาโดยไม่คำนึงถึงคุณภาพ บริษัท บุญรอดฟาร์ม จึงจำเป็นต้องเน้นการผลิตชาที่มีคุณภาพมากขึ้น เพื่อเทียบเท่ากับชาต้นตำรับให้ได้มาตรฐานสากล โดย บริษัท บุญรอดฟาร์ม จำกัด ได้ร่วมมือกับ บริษัท มาร์เชิน ที เจแปน จำกัด ที่เป็นผู้ผลิตชาเก่าแก่อันดับต้นของประเทศญี่ปุ่น เปิดโรงงานที่จังหวัดเชียงราย ในพื้นที่ของไร่สิงห์ปาร์คเชียงราย เพื่อทำการผลิตชาเขียวแท้ร้อยเปอร์เซ็นต์แบบต้นตำรับญี่ปุ่นในการใช้เทคโนโลยีจากประเทศญี่ปุ่นทั้งหมด โดยคัดสรรชาจากไร่สิงห์ปาร์คเชียงราย ที่มีการดูแลตั้งแต่แปลงชา การเก็บชา และกระบวนการต่างๆ เพื่อเข้าสู่ระบบการผลิตชาเขียว เพื่อให้ได้ชาแท้ที่มีสี กลิ่น และรสชาติเหมือนต้นตำรับร้อยเปอร์เซ็นต์

ซึ่งจะทำให้ชาบุญรอดฟาร์มยกระดับสู่สากลอย่างแน่นอน โดยบุญรอดฟาร์มได้วางเป้าหมายในการผลิตชาที่มีคุณภาพได้มาตรฐานระดับสากลและตอบโจทย์ความต้องการของตลาด รวมถึงช่องทางการจัดจำหน่ายเพื่อก้าวขึ้นสู่ระดับสากล

นายคาสีโทชิ ฟุรุฮาชิ ประธาน บริษัท มาร์เชิน ที เจแปน จำกัด กล่าวถึงการร่วมมือกับ บริษัท บุญรอดฟาร์ม ในครั้งนี้ว่า หลังจากจัดตั้ง บริษัท มาร์เชิน ฟู้ด (ประเทศไทย) จำกัด ได้สังเกตเห็นถึงอุตสาหกรรมร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย รวมถึงเทรนด์ในการบริโภคอาหารญี่ปุ่นเพิ่มมากขึ้น และชาในประเทศไทยมีขายเป็นจำนวนมาก ซึ่งชาที่คนไทยบริโภคอยู่ในขณะนี้ยังไม่ใช่ชาที่มีคุณภาพจากญี่ปุ่น จึงเป็นที่มาในการเข้ามาลงทุนกับ บริษัท บุญรอดฟาร์ม เพื่อเป็นช่องทางการตลาดที่ดีในการผลิตชาที่มีคุณภาพสู่ท้องตลาด และหลังจากการสำรวจพื้นที่ในภาคเหนือ ที่เป็นพื้นที่ในดอยและหมู่บ้านต่างๆ พบว่ายังเป็นพื้นที่เล็กๆ ไม่เพียงพอต่อการผลิตชาเขียว จึงหันมาองไร่ชาขนาดใหญ่และมีคุณภาพ และได้เลือกไร่สิงห์ปาร์คที่มีไร่ชาขนาดใหญ่ ที่สามารถผลิตและทำการตลาดได้ดีและมีคุณภาพ จึงได้นำเทคโนโลยีการผลิตชาเขียวจากประเทศญี่ปุ่นที่เป็นต้นตำรับพร้อมเครื่องจักรที่ทันสมัย สร้างโรงงานผลิตชาเขียวขนาดใหญ่ในประเทศไทยเป็นที่แรก ซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่ไร่สิงห์ปาร์คเชียงราย และพร้อมเปิดทำการผลิตชาเขียวคุณภาพออกสู่ตลาดชาได้ทันที

ขณะนี้โรงงานผลิตชาเขียวมาร์เชินแห่งนี้ได้ดำเนินการแล้วเสร็จและพร้อมดำเนินการผลิตชาเขียวคุณภาพต้นตำรับออกสู่ตลาดชา ซึ่งเป็นความร่วมมือระหว่าง บริษัท บุญรอดฟาร์ม จำกัด กับ บริษัท มาร์เชิน ฟู้ด (ประเทศไทย) จำกัด ได้สังเกตเห็นถึงศักยภาพในด้านการผลิตชา รวมถึงมีชาที่ดีและความพร้อมต่างๆ จึงเกิดความร่วมมือกัน สำหรับโรงงานผลิตชาเขียวมาร์เชินแห่งนี้ เป็นโรงงานแรกในประเทศไทย ที่นำเทคโนโลยีจากประเทศญี่ปุ่นทั้งหมดมาใช้ในการผลิตชาเขียว เพื่อผลิตชาที่ดีทดแทนการนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งโรงงานแห่งนี้เป็นโรงงานที่เรียกว่า อารณะ หรือชาเขียวใบ ที่มีขั้นตอนในการแปรรูปชาอู่หลงเบอร์ 12 ในไร่สิงห์ปาร์คให้เป็นชาเขียว ตามกระบวนการในแบบญี่ปุ่นโดยตรง ที่เน้นความสด เขียว และคงธรรมชาติให้มากที่สุด โดยไม่ปรุงแต่งใดๆ ทั้งสิ้น ที่จะทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์และสารอาหารจากชาอย่างครบถ้วน และได้รสชาติแบบญี่ปุ่นอย่างแท้จริง นายคาสีโทชิ กล่าว