

ปลากระเทียม (Salted fish Kulao)



จังหวัดนราธิวาส

คุณลักษณะที่โดดเด่น

- การทำปลากระเทียมมีมาเกือบ 100 ปี ใช้ปลากระเทียมสดในท้องถิ่นจากทะเลบริเวณปากแม่น้ำตากใบ
- ได้รับความนิยมทั้งในพื้นที่และต่างจังหวัด ตลอดจนประเทศใกล้เคียง เป็นของฝากที่มีคุณค่า มีผู้ต้องการอย่างมากจนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป มีคำพูดติดปากว่า “คนกินไม่ได้ซื้อ คนซื้อไม่ได้กิน”
- ผิวเรียบ ตั้งสวย ไม่ผ่านการแช่แข็ง รสชาติไม่เค็มจัด เนื้อนุ่มกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งผลิตจากปลากระเทียมสดตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาในพื้นที่อำเภอตากใบ
- ได้รับสมญานามว่าเป็น “ราชาแห่งปลาเค็ม”



ข้อมูลจาก...สำนักงานประมงจังหวัดนราธิวาส

จัดทำโดย...สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนราธิวาส

☎ 073-5327445 ✉ paco_nwt@opsmoac.go.th



ข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูลสินค้า



ชื่อสินค้า ปลากระเทียม (Salted fish Kulao) จังหวัด นราธิวาส

รายละเอียดสินค้าที่ต้องการส่งออก

ข้อมูลพื้นฐานสินค้า ประจำปี พ.ศ. 2566

- จำนวนผู้ผลิต 8 ราย
- ผลผลิตรวมทั้งปี 9.6 ตัน
- ตลาดรับซื้อที่สำคัญในประเทศ
 - ในจังหวัด ปริมาณ 9 ตัน
 - นอกจังหวัด ปริมาณ 0.6 ตัน
- ราคาจำหน่ายในปัจจุบัน เฉลี่ย 1,600 - 1,800 บาท ต่อ กิโลกรัม

ราคาเฉลี่ย (1 ส.ค. - 30 ก.ย. 66)

ปลากระเทียม 1,600 - 1,800 บาท/กก.

- คุณลักษณะสินค้า

คำนิยาม

หมายถึง ปลากระเทียมรสชาติไม่เค็มจัด เนื้อฟู มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ของปลากระเทียม ซึ่งผลิตจากปลากระเทียมสด ตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาในพื้นที่อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส

ลักษณะของสินค้า

- ลักษณะภายนอก ผิวเรียบ ตั้งสวย ไม่มีรอยตำหนิ ไม่ผ่านการแช่แข็ง
- ขนาด ความยาว 40-60 เซนติเมตร
- เนื้อปลา เนื้อแน่น เนียนละเอียด เมื่อทอดสุกจะฟู มีกลิ่นหอม
- รสชาติ ไม่เค็มจัด

ประวัติความเป็นมา

การทำปลากระเทียมมีมาเกือบ 100 ปี เป็นการถนอมอาหารที่ใช้ปลากระเทียมสดในท้องถิ่นจากทะเลบริเวณปากแม่น้ำตากใบ ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งอาหารของปลากระเทียม ทำให้ปลากระเทียมตากใบมีความอร่อย เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนปลากระเทียมจากแหล่งอื่น ๆ ได้รับความนิยมทั้งในพื้นที่และต่างจังหวัด ตลอดจนประเทศใกล้เคียง เป็นของฝากที่มีคุณค่า มีผู้ต้องการอย่างมาก จนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป จนมีคำพูดติดปากว่า “คนกินไม่ได้ซื้อ คนซื้อไม่ได้กิน” เนื่องจากคนนิยมที่จะซื้อเป็นของฝากมากกว่านำมารับประทานเอง เพราะมีราคาค่อนข้างสูง แต่ด้วยรสชาติที่อร่อย ไม่เค็มจนเกินไป เนื้อฟู มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ เป็นที่ถูกใจของผู้ที่ได้ลิ้มลอง จนได้รับสมญานามว่าเป็น “ราชาแห่งปลากระเทียม”

แหล่งผู้ผลิตสินค้า รางวัลและการรับรองมาตรฐานของสินค้า

ลำดับ	ชื่อกลุ่มเกษตรกร	ปริมาณผลผลิตที่ต้องการ จำหน่าย (ตัน)	รางวัลและการรับรอง มาตรฐาน	บรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บ รักษา	ช่องทางการติดต่อ (ชื่อ - สกุล/เบอร์โทรศัพท์)
1	ร้านปลากุเลาเค็มพี่เซียเจ้าเก่า	2	รางวัล..... ☒ GAP ☐ Halal ☐ GMP ☐ อื่นๆ ระบุ ☐ Organic	บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า ☐ มี ☐ ไม่มี อายุการเก็บรักษา.....วัน	นางสาวศิริพร อับดุลมาติน โทร. 095-0430992 084-8909181
2	ร้านปลากุเลาเค็มป่าเองตากใบ	2	รางวัล..... ☒ GAP ☐ Halal ☐ GMP ☐ อื่นๆ ระบุ ☐ Organic	บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า ☐ มี ☐ ไม่มี อายุการเก็บรักษา.....วัน	นายประสิทธิ์ ชัยกิจวัฒน์โทร 081-7663455
3	ร้านป่าเบญจปลากุเลาเค็มตากใบ	2	รางวัล..... ☒ GAP ☒ Halal ☐ GMP ☐ อื่นๆ ระบุ ☐ Organic	บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า ☐ มี ☐ ไม่มี อายุการเก็บรักษา.....วัน	นางเบญจพร เพชรแก้ว โทร. 089-2960160 082-8241628
4	ร้านปลากุเลาเค็มป่าอ้วน ตากใบ	2	รางวัล..... ☒ GAP ☐ Halal ☐ GMP ☐ อื่นๆ ระบุ ☐ Organic	บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า ☐ มี ☐ ไม่มี อายุการเก็บรักษา.....วัน	นางเพียงระพี ปฐมศิริกุล โทร. 086-9636422
5	ร้านปลากุเลาเค็มแม่อุบล	2	รางวัล..... ☒ GAP ☐ Halal ☐ GMP ☐ อื่นๆ ระบุ ☐ Organic	บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า ☐ มี ☐ ไม่มี อายุการเก็บรักษา.....วัน	นางวันเพ็ญ มังกร โทร. 089-4651153 093-6056298
6	ร้านกุเลาทองแม่แป้นตากใบ	2	รางวัล..... ☒ GAP ☐ Halal ☐ GMP ☐ อื่นๆ ระบุ ☐ Organic	บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า ☐ มี ☐ ไม่มี อายุการเก็บรักษา.....วัน	นางจินตนา พันธเสน โทร. 087-8379778 081-6781369

ลำดับ	ชื่อกลุ่มเกษตรกร	ปริมาณผลผลิตที่ต้องการ จำหน่าย (ตัน)	รางวัลและการรับรอง มาตรฐาน	บรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บ รักษา	ช่องทางการติดต่อ (ชื่อ - สกุล/เบอร์โทรศัพท์)
7	ร้านปลาเกลือเค็มตากใบบ้านคุณติ่ม	2	รางวัล..... ☐ GAP ☐ Halal ☐ GMP ☐ อื่นๆ ระบุ ☐ Organic	บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า ☐ มี ☐ ไม่มี อายุการเก็บรักษา.....วัน	นางนงลักษณ์ ลิ้มทวีกุล โทร. 093-5352566
8	ปลาเกลือเค็มแม่ทัพย์	2	รางวัล..... ☐ GAP ☐ Halal ☐ GMP ☐ อื่นๆ ระบุ ☐ Organic	บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุสินค้า ☐ มี ☐ ไม่มี อายุการเก็บรักษา.....วัน	นางทิพย์วรรณ กุญชรชัย โทร 073-641056
รวม	8 แห่ง	16			