

ข้อมูลสินค้า

น้ำผึ้งชันโรง

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงผึ้งชันโรงบ้านเกาะแลหนัง ฟาร์ม



ข้อมูลพื้นฐานของสินค้า

- **ที่ตั้ง :** 63/1 หมู่ 3 ตำบลปากบาง อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา 90150
โทรศัพท์ 082-6347088
- **จำนวนสมาชิก :** 7 ราย (ณ 28 กุมภาพันธ์ 2568)
- **ผลผลิตรวมทั้งปี :** 3,600 กิโลกรัมต่อปี
- **ช่วงเวลาที่ปริมาณสินค้าออกมากที่สุด :** สามารถผลิตสินค้าได้ตลอดปี
- **ตลาดรับซื้อที่สำคัญในประเทศ**
 - 🍯 ในจังหวัด ณ ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงผึ้งชันโรงบ้านเกาะแลหนัง ฟาร์ม
 - 🍯 นอกจังหวัด ได้แก่ ห้างอาเชียนมอลล์ จ.ปัตตานี, ร้านของฝากตามจังหวัดต่างๆ เช่น ยะลา ปัตตานี สงขลา, ร้านออแกนิก ณ ตลาด อดก. กรุงเทพมหานคร
 - 🍯 ตลาดออนไลน์ ได้แก่ facebook, shopee, Lazada, line
 - 🍯 ตลาดต่างประเทศ แคนาดา มาเลเซีย บรูไน กัมพูชา
- **ปริมาณสินค้าที่ส่งออกต่างประเทศ :** 720 กิโลกรัมต่อปี
- **ราคาจำหน่ายในปัจจุบัน :**
ราคาน้ำผึ้งชันโรง

น้ำผึ้งซอง 150 กรัม	300/250 บาท (ปลีก/ส่ง)
น้ำผึ้ง 180 กรัม	300/250 บาท (ปลีก/ส่ง)
น้ำผึ้ง 270 กรัม	450/380 บาท (ปลีก/ส่ง)
น้ำผึ้ง 360 กรัม	600/500 บาท (ปลีก/ส่ง)
น้ำผึ้ง 650 กรัม	1,000/900 บาท (ปลีก/ส่ง)
น้ำผึ้ง 1,000 กรัม	1,300/1,200 บาท (ปลีก/ส่ง)
น้ำผึ้งดองอินทผลัม	350/300 บาท (ปลีก/ส่ง)
น้ำผึ้งดองกระเทียมโทน	390/350 บาท (ปลีก/ส่ง)

ราคาชันโรงและอุปกรณ์

สายพันธุ์ขุนเงิน	1,000 บาท
สายพันธุ์เดอมีนาต้า	2,500 บาท
สายพันธุ์บิงฮามี	2,800 บาท
สายพันธุ์อิตาม่า	3,000 บาท
สายพันธุ์ไทรราชิก้า	5,000 บาท
ถังไล่ความชื้น	350 บาท

เสื่อเก็บน้ำผึ้ง	300 บาท
เครื่องดูดน้ำผึ้ง	2,000 บาท
ผ้ากรองน้ำผึ้ง	70 บาท

ชุดเซ็ทรังผึ้งชั้นโรง

Set A รังผึ้งชั้นโรง 20 รัง 50,000 บาท ฟรี 2 รัง

Set B รังผึ้งชั้นโรง 40 รัง 100,000 บาท ฟรี 5 รัง

ฟรี เครื่องดูดน้ำผึ้งพร้อมเคส

ฟรี ชุดเก็บน้ำผึ้ง + ผ้ากรอง

ฟรี ค่าจัดส่ง + ค่าเดินทางไปสอนดูดน้ำผึ้ง

ฟรี ได้เป็นสมาชิกเครือข่ายเกาะแลหนังทันที

 **คุณลักษณะของสินค้า :** ชั้นโรง (stingless Bess) แมลงตระกูลผึ้งแต่ไม่มีเหล็กใน ชั้นโรงมีพฤติกรรมการเก็บน้ำหวานจากเกสรดอกไม้เท่านั้น น้ำผึ้งจากชั้นโรงมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว

 **ลักษณะของสินค้าโดยสังเขป :** น้ำผึ้งชั้นโรง ความหวานจากน้ำผึ้งชั้นโรง ล้วนมาจากเกสรดอกไม้/พืชบานาพันธุ์เท่านั้น รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอมชั้นไม่อ่อน ๆ มีสารอาหารสำคัญมากมายที่ค้นพบจากการวิจัย เช่น สารฟลาโวนอยด์ สารแอนติออกซิแดนท์ วิตามินและแร่ธาตุชนิดต่าง ๆ

 **ลักษณะที่โดดเด่นของสินค้า :** “ความหวานมหัศจรรย์จากเกาะแลหนัง” เกาะแลหนัง เกาะเล็ก ๆ ที่ซ่อนเรื่องราวอันน่าทึ่งของธรรมชาติ นั่นก็คือ “ชั้นโรง” ผึ้งจิ๋วตัวน้อยที่สร้างสรรค์น้ำผึ้งรสเลิศเป็นเอกลักษณ์ ให้คุณค่าทางอาหารสูง และที่นี่คือแหล่งผลิตน้ำผึ้งชั้นโรงแห่งแรกของประเทศไทย ชาวเกาะแลหนังให้ความสำคัญกับธรรมชาติด้วยการอนุรักษ์ชั้นโรง พวกเขาเรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับชั้นโรงอย่างสมดุล และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ปัจจุบัน น้ำผึ้งชั้นโรงจากฟาร์มเกาะแลหนังได้รับความสนใจจากผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ ทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงชั้นโรงมีรายได้และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น นอกจากนี้ ยังมีการนำน้ำผึ้งชั้นโรงไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น เครื่องสำอาง อาหาร หรือเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าที่ยั่งยืนถึงชั้นโรง คัดถึงตราบ้านเกาะแลหนังมากด้วยคุณภาพ มีมาตรฐานรับรองทั้ง อย. ฮาลาล และ GAP

 **คุณค่าทางโภชนาการ :** จากการวิจัยพบสารอาหารที่สำคัญมากมาย อาทิเช่น สารฟลาโวนอยด์ สารแอนติออกซิแดนท์ กรดอะมิโน วิตามินและแร่ธาตุชนิดต่าง ๆ รวมคุณค่าจากธรรมชาติที่ดูดี

 **แหล่งผู้ผลิตสินค้า รางวัลและการรับรองมาตรฐาน :** ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. ฮาลาล และ GAP