

“ธรรมรินทร์กรุป” เปิดตัว “ขนมเปี๊ยะยิ้ม” สูตรดั้งเดิม พัฒนาสูตรเพิ่มเติม 6 รสชาติ เน้นความสด สะอาด อร่อย เผยได้รับความนิยมจากลูกค้า แห่ซื้อรับประทาน และเป็นของฝากเพิ่มอย่างต่อเนื่อง

วันนี้ (20 ต.ค.) เวลา 11.00 น. นายไมตรี อินทุสุต ผู้ว่าราชการจังหวัดตรัง เป็นประธานกล่าวเปิด และตัดริบบิ้น ครั้วรอยยิ้ม ศูนย์การผลิตขนมเปี๊ยะยิ้มและเค้กธรรมรินทร์ ณ โรงแรมธรรมรินทร์ ธนา จ.ตรัง โดยมี นายสลิ โตทับเที่ยง ประธานหอการค้าจังหวัดตรัง ,นางอุทัยวรรณ โตทับเที่ยง ผู้อำนวยการฝ่ายการเงิน ,นายไกรสิน โตทับเที่ยง ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร และหัวหน้าส่วนราชการ ร่วมเป็นเกียรติในพิธีเปิด

นางอุทัยวรรณ โตทับเที่ยง ผู้บริหารในบริษัทกลุ่มโรงแรมธรรมรินทร์ กล่าวว่า ขณะนี้กลุ่มโรงแรมธรรมรินทร์ ได้เปิดตัวธุรกิจใหม่เพื่อผลิตสินค้าใช้ในโรงแรมของเครือทั้งหมด โดยเปิดเป็น “ครั้วรอยยิ้ม” ขึ้น ภายในโรงแรมธรรมรินทร์ ธนา ชั้น 2 ที่ผลิตขนมนานาชนิดรองรับความต้องการของลูกค้า มีผลิตภัณฑ์ที่สำคัญและได้รับความนิยมจากลูกค้าอย่างสูงมากนั่นคือ ขนมเปี๊ยะยิ้มธรรมรินทร์ ซึ่งเป็นสูตรดั้งเดิมของทางโรงแรมที่มีการผลิตขึ้นครั้งแรกเมื่อปี 2530 โดยทางผู้บริหารของโรงแรม ได้เชิญเชฟชาวฮ่องกงมาเป็นผู้สาธิตวิธีการทำ พร้อมทั้งได้ถ่ายทอดสูตรเคล็ดลับความอร่อยที่นำมาสู่การเป็นของดีเมืองตรัง เริ่มตั้งแต่ความพิถีพิถันใส่ใจในการผลิต สูตรแรกๆที่ได้รับความนิยมมากคือสูตรไส้เผือก ที่ได้คุณภาพทั้งรสชาติและความหอม ผสมกับไข่เค็มที่กลมกล่อมไม่เค็มจัด

นางอุทัยวรรณ กล่าวต่อไปว่า จากความพิถีพิถันในการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่อง ทำให้ขนมเปี๊ยะยิ้มธรรมรินทร์ ได้รับความนิยมจากลูกค้าอย่างรวดเร็ว จนต้องมีการปรับกระบวนการผลิตและพัฒนามาเป็นอุตสาหกรรม และพัฒนารสชาติใหม่ๆออกมาให้เลือกอย่างหลากหลาย นอกจากไส้เผือกหอม-ไข่เค็มดั้งเดิมแล้ว ยังเพิ่มเติมรสชาตินี้ขึ้นมาอีก 5 รสชาติคือ ไส้ใบเตย ไส้ถั่วแดง ไส้বাদาล ไส้ชาเขียวแปะก๊วย และไส้ครีม คัสตาร์ด ซึ่งวางจำหน่ายเฉพาะที่ร้านรอยยิ้ม เท่านั้น

“ปัจจุบันร้านรอยยิ้ม คือ ร้านที่จำหน่ายสินค้าในเครือกลุ่มโรงแรมธรรมรินทร์ ส่งต่อความอร่อยมายังผู้บริโภคที่ชื่นชอบขนม ของฝากที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สินค้าตัวเด่นที่วางจำหน่ายในร้านรอยยิ้ม นอกจากขนมเปี๊ยะยิ้มไส้เผือกหอมไข่เค็มแล้ว ยังมีขนมอื่นๆอีกหลายชนิดที่ทางโรงแรมผลิตขึ้นเอง ไม่ว่าจะเป็นขนมซั้วยิ้ม ที่ตัวฉ่ำเองลงทุนไปเรียนและฝึกปฏิบัติจริงมาจากโรงเรียนสารพัดช่างจังหวัดตรัง ขนมไหว้พระจันทร์ ที่มีรสชาติความอร่อยไม่แพ้กัน รวมถึงขนมเค้กธรรมรินทร์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ทั้งหมดจะเน้นที่ความใหม่ สด สะอาดทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต โดยผ่านเครื่องมือที่ทันสมัย ดังนั้นจึงมียอดขายที่ขยายตัวค่อนข้างดี ถือเป็นอีกส่วนหนึ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเที่ยวเมืองตรังได้เพิ่มขึ้น”