

ไชน่า เหมาไถ (China Moutai) เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ชั้นนำระดับโลกรังสรรค์เมนูพิเศษ



ไชน่า เหมาไถ (China Moutai) แบรินด์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชั้นนำระดับโลก อีกทั้งยังเป็นแบรนด์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีมูลค่าอันดับ 1 ของโลก (มูลค่า 30.5 พันล้านเหรียญสหรัฐ) ได้ร่วมกับผู้คร่ำหวอดในวงการอาหารในประเทศไทยอย่าง ไอแทน (iTan) รังสรรค์เมนูพิเศษโดยเฉพาะที่ร้าน Mihara Tofuten Bangkok โดยเชฟ กากัน อนันต์ (ได้รับรางวัลชนะเลิศ Asia's 50 Best Restaurant 4 ครั้ง) ซึ่งเป็นร้านแรกของโลกที่เสิร์ฟเต้าหู้ในรูปแบบ “โอมากาเสะ”

โดยมีบล็อกเกอร์ชั้นนำต่างๆ ของเอเชีย @jackbrownth @migrationology @iroamalone @eatandshout @eatwithpete @ppgallery @pongtape_lunlaman @paidonnnn @oatkomkrich และ @iTan ซึ่งมียอดผู้ติดตามในโซเชียลมีเดียรวมกว่า 6 ล้านคน ได้มาร่วมลิ้มลองความอร่อยในคำคืนของเมนูอาหาร 11 คอร์ส โดยรับประทานคู่กับเครื่องดื่มเหมาไถ (Moutai) ทั้ง 3 ตัว ได้แก่ หิงปิน (Yingbin) ปรีนซ์ (Prince) และฟลายอิง แฟรี่ (Flying Fairy) ทั้งนี้ได้ใช้เหมาไถเป็นส่วนประกอบในการปรุงเมนูอาหารพิเศษอีกด้วย และยังสามารถเสิร์ฟค็อกเทลสูตรพิเศษ “เหมาแทน (MouTan)” (Moutai x iTan) ที่มีผสมด้วยส้มยูสุ และน้ำหมักโบโระพาเป็นส่วนผสมเลี้ยงต้อนรับแขกก่อนเริ่มรับประทานอาหารอีกด้วย

หัวหน้าเชฟ มร. ยูชิ ทาเคยามา ได้ใช้เหมาไถมาเป็นส่วนประกอบในการรังสรรค์เมนูพิเศษ ได้แก่ เทมปุระปูวไวโยบะโรล โดยรับประทานกับมายูโรสเผ็ดร้อนที่มีเหมาไถเป็นส่วนผสม และเมนูเนื้อแกะย่างที่เสิร์ฟด้วยซอสมิโซะที่มีส่วนผสมของเหมาไถ ตบท้ายด้วยไอศกรีมเจลาโต้เหมาไถนมถั่วเหลืองกับเมล่อนที่ดุนในเหมาไถ มร. ยูชิ ทาเคยามา กล่าวว่า “ผมได้นำเอกลักษณ์หอมของเหมาไถกับมิโซะ น้ำมัน และนมถั่วเหลืองมาจับคู่กัน ซึ่งทำให้เกิดรสชาติที่

เข้มข้นไปอีกระดับ ทั้งจากกลิ่นสมุนไพรที่เผ็ดร้อน และกลิ่นดอกไม้ที่หอมอบอวล ซึ่งผมรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้ร่วมงานกับเหมาไถในครั้งนี้”

นายปิยพงษ์ กาญจนธนานท์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท สยาม ดรากอน (เอเชีย-แปซิฟิก) จำกัด ซึ่งเป็นผู้นำเข้าเครื่องต้มเหมาไถรายใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ได้ให้คำแนะนำที่น่าสนใจเกี่ยวกับ ไชนา เหมาไถ ถึงกระบวนการผลิตที่ใช้เวลาทั้งหมดอย่างน้อย 5 ปีในการผลิต โดยได้ผ่านกระบวนการสตรัม 9 ครั้ง หมักอีก 8 ครั้ง และการกลั่น 7 ครั้ง

โดยแขกหลายท่านลิ้มลองรสชาติของเหมาไถเป็นครั้งแรก และรู้สึกตกใจเล็กน้อยถึงรสชาติอันทรงพลังของแอลกอฮอล์ถึง 53% แต่เมื่อได้ลองดื่มต่อไปเรื่อยๆ พวกเขาก็ชื่นชอบในรสชาติของชะเอม มินต์ ยูคาลิปตัส และกลิ่นหอมอันชวนให้หลงใหล โดย ไอแทน ได้กล่าวว่า “ผมไม่เคยลองอะไรที่มีร้อนแรงและซับซ้อนขนาดนี้มาก่อน มันทำให้คุณอยากจะดื่มมันครั้งแล้วครั้งเล่า ซึ่งทำให้ผมได้สัมผัสถึงกลิ่นหอมที่แตกต่างไม่สิ้นสุด”

เกี่ยวกับ บริษัท สยาม ดรากอน (เอเชีย-แปซิฟิก) จำกัด

บริษัท สยาม ดรากอน (เอเชีย-แปซิฟิก) จำกัด เป็นผู้จัดจำหน่าย กุ้ยโจว เหมาไถ และไวน์คุณภาพจากทั่วโลก โดยมีโชว์รูม 5 สาขา ในกรุงเทพฯ พัทยา ภูเก็ตและเชียงใหม่ นอกจากนี้ยังมีช่องทางการจัดจำหน่ายกับกลุ่มผู้ค้าปลีกชั้นนำในประเทศไทย ได้แก่ ดิง พาวเวอร์ เซ็นทรัล ท็อปส์ซูเปอร์มาร์เก็ต ฟู้ดแลนด์และกลุ่มพารากอน รวมไปถึงช่องทางการจัดจำหน่ายในช่องทางโรงแรมและร้านอาหารชั้นนำ อาทิ โรงแรมแชงกรีล่า กรุงเทพฯ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ กลุ่มโรงแรมอนันตรา และโรงแรมอื่น ๆ อีกมากมาย