**ปรับตัวสร้างความแตกต่างให้ชวนซื้อ “ไข่เค็มอัญมณี” สีโดนตา อร่อยโดนใจ ไข่แดงยางมะตูม พอกสมุนไพรเพิ่มคุณค่า โซเดียมต่ำรักษาสุขภาพ**

ธรรมดาโลกไม่จำ การตลาดที่ดีต้องมีความแตกต่าง เป็นแนวคิดในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชุมชนธรรมดา ที่ไม่ธรรมดาชื่อว่า “ไข่เค็มอัญมณี” พอกด้วยสมุนไพร 4 สีให้โดดเด่นสะดุดตา อร่อยโดนใจกับไข่แดงยางมะตูม จากไอเดียของผู้หญิงขายไข่เค็ม “พี่แหม่ม” สิริกมล พงศ์พัว แห่งบ้านไร่ห่มรัก จังหวัดกาญจนบุรี หนึ่งในชุมชนที่อบรมในโครงการ “พลังชุมชน” เสริมความรู้คู่คุณธรรม สนับสนุนโดยเอสซีจี ที่ไม่ยอมแพ้ต่ออุปสรรคพยายามปรับตัวสู้ในทุกวิธี เพื่อก้าวข้ามวิกฤติและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน โดยนำความรู้จากการเข้าร่วมอบรมในโครงการพลังชุมชนมาประยุกต์ใช้ทั้งในเรื่องการทำธุรกิจและวิถีชีวิต

“ช่วงสถานการณ์โควิด 19 ไข่เค็มอัญมณีขายดีกว่าเดิม รายได้เพิ่มขึ้นถึง 4 เท่า คงเพราะคนต้องกักตัวอยู่บ้านเป็นเวลานาน ไม่อยากออกจากบ้านไปซื้อของบ่อย ๆ ซึ่งไข่เค็มเป็นหนึ่งอาหารที่ควรมีติดบ้านไว้เพราะเก็บไว้ได้นาน และนอกจากจะนำมารับประทานได้ทันทีแล้ว ยังสามารถนำมาเป็นส่วนประกอบปรุงเป็นอาหารได้อีกหลายอย่าง จึงเป็นที่นิยมซื้อติดบ้านกันไว้ ที่สำคัญไข่เค็มของเราสูตรพอกสมุนไพรและโซเดียมต่ำ ตอบโจทย์คนดูแลรักษาสุขภาพมาก แถมยังต้มให้ได้ไข่แดงสุกเป็นยางมะตูม เพิ่มความอร่อยแตกต่างจากไข่เค็มในท้องตลาด”

ก่อนเผชิญกับโควิด 19 พี่แหม่มรวมกลุ่มกับคนในชุมชนกว่า 20 คน ทำศูนย์สร้างอาชีพขายไข่เป็นหลัก มีกล้วยฉาบและหมูทอดเป็นสินค้าเสริม ยอดขายมาจากการออกร้านตามงานต่าง ๆ เป็นหลัก แต่หลังจากสถานการณ์การติดเชื้อที่รุนแรงขึ้น ทำให้ไม่สามารถไปออกร้านขายสินค้าได้ตามปกติ ส่งผลกระทบต่อยอดขายค่อนข้างรุนแรง จึงปรับเปลี่ยนมาขายผ่านช่องทางออนไลน์ แม้จะไม่เคยทำมาก่อน และไม่มีความรู้เรื่องการตลาดออนไลน์คิดเพียงว่า“เมื่อล้มเราต้องเปลี่ยน”

พี่แหม่ม บอกว่า ช่วงต้องกักตัวอยู่บ้าน ยังไงคนก็ต้องหาของกินติดบ้านไว้ และเป็นของที่เก็บไว้กินได้นาน ๆ ตอนนั้นคิดว่าทุกบ้านมักจะมีไข่เค็มติดบ้าน แต่ทำยังไงจะให้ไข่เค็มของเราโดดเด่นไม่เหมือนที่มีขายในท้องตลาดทั่วไป อันนี้ถือเป็นโจทย์ใหญ่ที่ต้องตีให้แตก จึงนำความรู้จากการอบรมในโครงการพลังชุมชนของเอสซีจี นำมาประยุกต์ใช้สร้างความแตกต่างให้ชวนซื้อด้วย 3 จุดขายสำคัญ ได้แก่ 1.ไข่เค็มอัญมณีพอกสมุนไพรได้ประโยชน์ 2.รักษาสุขภาพ เพราะเป็นไข่เค็มโซเดียมต่ำ และ 3. อร่อยโดนใจกับไข่แดงยางมะตูม นอกจากนี้ ยังได้ความรู้วิธีดองไข่และทำต้มยำ รวมถึงนำไข่เค็มขาวไปเป็นเกลือโปรตีน และการนำไข่ขาวไปตีฟู อบลมร้อนให้แห้งเป็นเกล็ด ๆ เอามาปั่นจนกลายเป็นเกล็ดผงผสมสมุนไพรสำหรับโรยข้าว

“เราต้องปรับตัวเพื่อฝ่าวิกฤติไปให้ได้ พยายามหาจุดขายที่แตกต่าง ทำการตลาดมากขึ้น ขายผ่านออนไลน์ เคล็ดลับสำคัญคือ ไข่เค็มต้องถึงมือลูกค้าเหนือใต้ออกตกอย่างไม่บุบสลาย เราแพคไข่อย่างนุ่มนวลและแน่นหนา รับประกันอัญมณีทุกเม็ดถึงมือลูกค้าในสภาพสมบูรณ์พร้อมอร่อย ซึ่งผลตอบรับหลังการปรับตัว ปรากฏว่ายอดขายดีขึ้นมีรายได้เพิ่มถึงสี่เท่า จากที่เคยขายไข่เค็มธรรมดามากสุดได้แค่ 500 ฟอง แต่ไข่เค็มอัญมณียางมะตูมขายได้อย่างต่ำเดือนละเกือบ 2,000 ฟอง ทำให้เกิดความฮึกเหิมเดินหน้าต่อไปอีก มองเห็นช่องทางว่าเราปรับตัวได้ เห็นถึงลู่ทางในอนาคต รู้ว่าเราทำได้และเห็นเป้าหมายชัดขึ้น”

“ไข่เค็มอัญมณี” ของพี่แหม่ม ไม่ธรรมดาเพราะโดดเด่นด้วยสีสันของอัญมณี ที่เกิดจากการพอกสมุนไพร นั่นคือ ทองคำ สีเหลืองจากขมิ้น, มรกต สีเขียวจากใบเตย, ทับทิม สีแดงจากฝาง และพลอย สีม่วงจากกระเจี๊ยบ ทำให้นอกจากสีสะดุดตาแล้ว ยังมีหอมกลิ่นของสมุนไพรด้วย ใช้เทคนิคต้มไข่ให้เป็นยางมะตูมเพิ่มความหนุบหนับเวลากินไม่ซ้ำแบบใคร ปรุงความอร่อยแบบโซเดียมต่ำ เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ เสิร์ฟมาในชะลอมของขวัญสวยงาม

เคล็ด (ไม่) ลับ สูตรสร้างความอร่อยของไข่เค็มอัญมณี พอกด้วยสมุนไพร เพื่อเพิ่มความนุ่มให้ไข่ขาว ใช้เวลาประมาณ 10-15 วัน เพราะยิ่งพอกนานจะยิ่งเค็ม หากต้องการให้เป็นยางมะตูม 9 วัน เป็นช่วงเวลาที่กำลังเหมาะ ซึ่งสมุนไพรที่พอกไม่ได้ซึมซับเข้าไปมาก แต่ช่วยเพิ่มคุณค่าทางจิตใจมากกว่า แต่ถ้าเอาไข่มาดอง หรือทำต้มยำ 5 วัน จะได้กลิ่นชัดเจนกว่า ส่วนความเค็มโซเดียมต่ำ มาจากการเกลือโปรแตสเซียมที่มีความความเค็มประมาณ 50% ของเกลือปกติ นำมาผสมกับเกลือไอโอดีนความเค็ม 75% ของเกลือปกติ ทำให้มีโซเดียมต่ำ และไม่เค็มมาก

“อย่ายอมแพ้กับชีวิตง่าย ๆ มันจะต้องมีแสงสว่างที่ปลายอุโมงค์เสมอ ชีวิตคนเราล้มได้ก็ลุกได้ ที่สำคัญคือใจต้องคิดสู้ ทุกปัญหาที่เกิดขึ้นมันแก้ได้ หนทางมีให้เราเดินได้เสมอ ทุกคนทำได้แต่ต้องดึงศักยภาพออกมา เราต้องเชื่อมั่นว่าสินค้าของเราดี การนำหลักเศรษฐกิจพอเพียง อยู่อย่างพอมีพอกิน จะช่วยให้เราอยู่รอดได้แม้ต้องเผชิญกับสถานการณ์โควิด 19 ใครอยากชิมไข่เค็มยางมะตูมอัญมณี เรายินดีจัดส่งความอร่อยให้ทั่วไทย” พี่แหม่ม ฝากทิ้งท้าย

หากท่านใดสนใจชวน “ช้อปช่วยชุมชน” กันต่อได้ที่เฟสบุ๊ค “บ้านไร่ห่มรัก” ยังมีผลิตภัณฑ์อีกหลากหลายรอให้ช้อปเพิ่มเติม พร้อมกันนี้ สามารถเข้าไปดูผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากพลังชุมชนได้ทาง https://my.eboox.cc/shop/ SCG ชวนช้อปช่วยชุมชน คัดสรรของดีจากชุมชนส่งตรงถึงบ้านคุณ