

# รายงานการวิจัย

เรื่อง ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทย  
เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

The Prototype Packages of Thai Dessert for Value Added and Tourism Business Promotion :  
Case Study of Thai Dessert at Petchaburi Province

เสนอต่อ

สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยศิลปากร  
2556

พิมพ์เผยแพร่โดยมหาวิทยาลัยศิลปากร  
ปี พ.ศ.ที่เสร็จ 2549

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรดิษ กาญจนอักษรเดช  
อาจารย์ศักดิ์ศยาม พงษ์ดำ  
นางมาลินี วิกรานต์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.จิรวัดน์ วงศ์พันธุ์เศรษฐ์  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อินทิรา นาควัชระ  
นางภาวนา ใจประสาท

คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ISBN : 974-641-145-4

## รายงานการวิจัย

เรื่อง ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทย

เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

The Prototype Packages of Thai Dessert for Value Added and

Tourism Business Promotion : Case Study of Thai Dessert at Petchaburi Province

**ISBN : 974-641-145-4**

### คณะผู้วิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรดิษฐ์ กาญจนอักษรเดช

ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.จิรวัดมน์ วงศ์พันธุ์เศรษฐ์

อาจารย์ศักดิ์ศยาม พงษ์ดำ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อินทรีรา นาควิษระ

นางมาลินี วิกรานต์

นางภาวนา ใจประสาท

คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

### ปีที่พิมพ์

พิมพ์ครั้งแรก : พฤศจิกายน 2550

พิมพ์ครั้งที่สอง : สิงหาคม 2556

ได้รับทุนอุดหนุนวิจัย ปี 2543 จากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยศิลปากร

ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทย  
เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

**The Prototype Packages of Thai Dessert  
for Value Added and Tourism Business Promotion :  
Case Study of Thai Dessert at Petchaburi Province**

ISBN : 974-641-145-4

พิมพ์ครั้งแรก : พฤศจิกายน 2550

พิมพ์ครั้งที่สอง : สิงหาคม 2556

คณะผู้วิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรดิษ กาญจนอักษรเดช	หัวหน้าโครงการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิรวัดน์ วงศ์พันธุ์เศรษฐ์	ผู้ร่วมวิจัย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อินทิรา นาควัชระ	ผู้ร่วมวิจัย
อาจารย์ศักดิ์ศิยาม พงษ์ดำ	ผู้ร่วมวิจัย
นางมาลินี วิกรานต์	ผู้ร่วมวิจัย
นางภาวณา ใจประสาท	ผู้ร่วมวิจัย

ผู้ช่วยวิจัยและผู้จัดทำรูปเล่ม  
นางสาวจิตสุภา วิกรานต์  
นางสาวเกวลี แผงต่าย

พิมพ์เผยแพร่โดย มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ปี พ.ศ. ที่เสร็จ 2549

## กิตติกรรมประกาศ

ในงานวิจัยเรื่อง ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทยเพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรีนี้ ข้อมูลที่นำมาใช้ในการกำหนดกรอบแนวคิดในการออกแบบส่วนใหญ่ เป็นผลมาจากการภาคสนามทั้งในเขตจังหวัดเพชรบุรี และสถานที่ต่างๆ ซึ่งคณะผู้วิจัยใช้เวลาต่อเนื่องกันตั้งผู้บริโภคร่วมโครงการจนสิ้นสุดโครงการ เพื่อให้ได้ผลงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทยเพชรบุรีที่สอดคล้องตามความต้องการของนักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ขายและผู้ซื้อหรือผู้บริโภค ดังนั้นการที่จะบอกว่าเป็นงานวิจัยที่ควบคุมตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มตัวอย่าง เฉพาะอย่างยิ่งด้านที่มีหลากหลายตามช่วงโอกาสของการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรีได้อย่างสมบูรณ์นั้นเป็นเรื่องยาก คณะผู้วิจัยจึงเพียงพยายามควบคุมกลุ่มตัวอย่างด้านผู้จำหน่ายและผู้ผลิต ซึ่งได้เสียสละเวลาอันมีค่าให้ความรู้และข้อเสนอแนะข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อแนวทางการออกแบบ ในช่วงเวลาการทดสอบแบบทุกครั้ง และแม้กระทั่งการเข้าร่วมสัมมนาเพื่อเสนอต้นแบบบรรจุภัณฑ์เมื่อเสร็จสิ้นโครงการ คณะผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณผู้บริโภคร่วมทุกท่าน และเฉพะอย่างยิ่งผู้จำหน่ายดังมีรายชื่อ ต่อไปนี้

1. คุณเมตตา พูลสวัสดิ์
2. คุณนันท์วัน เพชรภริชต์
3. คุณดวงทอง มั่นคง
4. คุณแม่บุญล้น (ร้านทำยาง)
5. ร้านสงวนโพธิ์พระ
6. ร้านลูกเจี๊ยบ
7. ร้านแม่กิมล้วย
8. ร้านแม่กิมลั้ง
9. ร้านทองม้วนธัญญาภรณ์

งานสำรวจภาคสนามคงไม่อาจสำเร็จลุล่วงได้ หากไม่ได้รับความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากท่านผู้ว่าราชการจังหวัดสำนักงานจังหวัดเพชรบุรี หอการค้าจังหวัดเพชรบุรี พาณิชยจังหวัดเพชรบุรี คุณกรันย์ สุทธารมณ โรงแรมรอยัลไดมอนด์ จังหวัดเพชรบุรี และความสนับสนุนเงินทุนอุดหนุนวิจัยจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยศิลปากร ความกรุณาจากผู้บริหารคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร คำแนะนำที่เป็นข้อมูลสำคัญและมีประโยชน์จากท่านอาจารย์บรรวิชัย นิตสิริ รวมทั้งความร่วมมืออย่างดีมาโดยตลอดจากคณาจารย์ที่เกี่ยวข้องและเจ้าหน้าที่สำนักงานเลขาธิการคณะมัณฑนศิลป์ทุกคน

ท้ายที่สุดงานวิจัยเล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ขึ้นมา ด้วยความร่วมมือจากคณะผู้ช่วยวิจัย นักออกแบบ และผู้ร่วมพัฒนาแบบทุกคน ที่ทำงานอย่างขยันขันแข็งตลอดมา ประกอบด้วย คุณจิตสุภา วิกรานต์ คุณสมลักษณ์ เจริญชัชณะ คุณปาณิษา มหาศิริมงคล คุณพรทิพย์ ธรรมจริยาพันธ์ คุณมลิวัลย์ ลายถาวร คุณจุฑามาส บุรณรักษ์ธรรม คุณทิพย์สุคนธ์ อธิธิประทีป คุณณัฐหทัย คงมั่น คุณอรทัย เล็กทับ คุณกิตติภัทร สุกมลสันต์ คุณทวิพันธ์ ศรีกาฬสินธุ์ คุณพงษ์พันธ์ สุริยภัทร คุณศุภพงศ์ ศุภจิราวุฒิ และคุณอดิวิศร์ วิทยา คณะผู้วิจัย จึงขอขอบพระคุณทุกท่านที่เอ่ยนามและผู้เกี่ยวข้องที่ไม่ได้เอ่ยนามทุกท่าน มา ณ ที่นี้

**ชื่อโครงการวิจัย :** ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทยเพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

**ชื่อผู้วิจัย :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรัดิษ กาญจนอัครเดช      ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.จิรวัดณ์ วงศ์พันธุ์เศรษฐ์  
อาจารย์ศักดิ์ศยาม พงษ์ดำ      ผู้ช่วยศาสตราจารย์อินทิรา นาควัชรระ  
นางมาลินี วิกรานต์      นางภาวณา ใจประสาธา

**ปี :** 2556

### บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัยนี้ เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรีให้เป็นต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ของลักษณะสินค้าที่มีเอกลักษณ์และส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี มีวิธีการวิจัยโดยวิธีการสำรวจและศึกษาข้อมูลภาคสนามเพื่อนำมาเป็นกรอบในการออกแบบ การวิเคราะห์เพื่อนำเสนอการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ด้วยวิธีการออกแบบตามระดับและกลุ่มผู้บริโภค การทดสอบแบบกับกลุ่มเป้าหมาย การปรับปรุงแบบ การพัฒนาต้นแบบ และการนำเสนอผลการออกแบบต่อกลุ่มผู้จำหน่าย

ผลการวิจัย ได้ผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ทั้งสิ้นรวม จำนวน 48 แบบ โดยจัดจำแนกตามกลุ่มผู้บริโภคเป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่ม A เป็นกลุ่มลูกค้าที่ซื้อขนมเพื่อเป็นของขวัญ ของกำนัล หรือเพื่อเป็นนักท่องเที่ยวที่ซื้อขนมเป็นของฝากโดยคำนึงถึงความสวยงามของบรรจุภัณฑ์ มีจำนวน 23 แบบ กลุ่ม B เป็นกลุ่มลูกค้าที่ซื้อขนมเป็นของฝากและคำนึงถึงราคาของสินค้าที่เหมาะสมพร้อมรูปแบบบรรจุภัณฑ์ตามสมควร จำนวน 18 แบบ และกลุ่ม C เป็นกลุ่มลูกค้าที่ซื้อเพื่อบริโภคเองเป็นหลัก หรือลูกค้าในท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีเอง ซึ่งคำนึงถึงถึงรสชาติและความเชื่อถือในฝีมือการผลิตขนม รวมจำนวน 7 แบบ มีข้อสรุปผลการวิเคราะห์งานการออกแบบที่เสนอเป็นแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไทย จังหวัดเพชรบุรี ดังนี้

- 1. การออกแบบโครงสร้าง** รูปร่าง รูปทรงของบรรจุภัณฑ์ขนม จะตอบสนองเรื่อง ความเหมาะสมกับขั้นตอนการบรรจุใส่ พบว่า ส่วนใหญ่ เป็นการบรรจุขนมโดยร้านค้าที่ผลิตตนเอง ในส่วนบรรจุภัณฑ์ที่เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พิมพ์เสร็จแล้วหรือชิ้นส่วนบางชิ้นเท่านั้น การออกแบบจึงมุ่งเน้นงานโครงสร้างที่สามารถรักษารูปทรงทางกายภาพของขนมได้คงเดิมจากการขนส่ง และป้องกันความเสียหายต่อรูปทรงขนมที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการกระจายสินค้าเพื่อจำหน่าย
- 2. การออกแบบในส่วนกราฟิก** เป็นการสร้างยี่ห้อให้เห็นภาพลักษณ์ของสินค้าขนมไทยเพชรบุรี การออกแบบส่วนนี้เน้นการแสดงเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีให้โดดเด่น โดยนำกราฟิกแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงทั้งสถานที่และวัฒนธรรมเพชรบุรีมาเป็นส่วนประกอบของงานออกแบบ นอกจากนี้ ยังได้นำเสนอการสร้างงานกราฟิกให้เป็นชุดบรรจุภัณฑ์โดยรวมขนมประเภทเดียวกันหลาย ๆ ชนิด และสร้างเอกลักษณ์ให้กับชุดขนมนั้น เพื่อบอกให้รู้ว่าขนมชุดนั้นมาจากแหล่งผลิตที่มีเอกลักษณ์เดียวกัน คือ จังหวัดเพชรบุรี และยังออกแบบให้ขนมดูสะดุดตาชวนเชิญให้ซื้อแก่ผู้บริโภค และการจัดระดับการออกแบบกราฟิกตามการวางตำแหน่งของสินค้าในตลาดและวัตถุประสงค์ในการซื้อของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายด้วย

**Project Title** : The Prototype Packages of Thai Dessert for Value Added and Tourism Business Promotion :  
Case Study of Thai Dessert at Petchaburi Province

**Researchers** : Asst.Prof. Pradit Kanchana–Acradej                      Asst.Prof. Dr. Jirawat Vongpuntusej  
Asst.Prof. IndhiraNakawachara    Saksiam Pongdum  
MalineeWigran    Pawana Jaiprasart

**Published year** : 2013

## Abstract

The objective of this research study was to design Petchaburi Province Sweets Packages in order to strengthen their product identity, and to promote Petchaburi tourist industry.

Research strategy comprises 2 stages:

1. Data survey and study on Thai sweets, food packaging, consumer needs and behavior, local sweet shops and their distributors.
2. Data analysis and summary: design concept is set by testing the preliminary design to the target consumer, then using the test results to develop the prototypes, before presented the design to the sweet-shops and their distributors.

The research study has categorized consumer into 3 categories:

**Category A** was the customer who bought the sweets for souvenirs. Their buying behavior concerns with aesthetics, product & package identity, and transportation.

**Category B** was the customer who bought the sweets as presentation to their friends and family members. Their concerns were the product price versus quantity, and design of the packages.

**Category C** was the customer who bought the sweets for their own consumption. Their concerns were mainly on the quality of sweets.

The outcome of the study was 48 package designs: 23 designs were for Group A customer, 18 designs were for Group B customer, 7 designs were for Group C customers. The design process was divided into Structural Design and Graphic Design.

1. **Structural Design**; the study revealed that cookhouses and distributors in Petchaburi province were mainly small and medium enterprises. They did not have substance financial capital to invest in fully automated package industrial systems, therefore, common packages which were readily available in the market were suitable for the principal structural design. These packages were inexpensive, they provided adequate physical protection to the sweets, convenient to pack, print, and transport. In general, the die-cut and the printing process were done by package manufacturers, forming the cartons and packing the sweets were done at the sweet-shops.
2. **Graphic Design**; brand development was essential for customers to recognized on the sweets reputation. The sample trademarks on the package prototypes only aimed to visualize the using of the packages. Sweet-shops have to modify the logotypes to their own brands before register them as their trademarks. This graphic design process included the design for cooperate-identity, and design to suit target customers' taste. The Petchaburi identity was developed by using tourist attractions, Petchaburi culture, and local natural materials as inspirations for the design.

# สารบัญ

กิตติกรรมประกาศ

บทคัดย่อ

Abstract

สารบัญ

สารบัญตาราง

สารบัญภาพ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	1
2 ข้อมูลทั่วไปและวัฒนธรรมของชนมไทยในจังหวัดเพชรบุรี	7
2.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับจังหวัดเพชรบุรี	7
2.1.1 ที่ตั้งและสภาพทางภูมิศาสตร์	7
2.1.2 เส้นทางคมนาคมสู่เมืองเพชรบุรี	10
2.1.3 ความสำคัญทางประวัติศาสตร์ของเมืองเพชรบุรี	10
2.1.4 ลักษณะทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม	
2.1.5 ผลผลิตของเพชรบุรี	
2.1.5.1 อาหารและน้ำตาล	
2.1.5.2 ผลไม้พื้นเมือง	
2.1.5.3 ประมง	
2.1.5.4 การทำนาเกลือ	
2.1.5.5 งานหัตถกรรม(เครื่องทองและรูปพรรณ)	
2.2 วัฒนธรรมของชนมไทยในจังหวัดเพชรบุรี	
2.2.1 ชนมไทยกับเมืองเพชรบุรี	
2.2.2 ชนมไทยชนิดต่างๆในเพชรบุรี	
2.2.3 บรรพบุรุษที่สืบทอดมาของชนมไทยที่ยังพบในเมืองเพชรบุรี	30
2.2.3.1 ประเภทพับเป็นหีบห่อ	
2.2.3.2 ประเภทพับเป็นภาชนะรองรับ	32
2.2.4 รูปแบบชนมไทย / บรรพบุรุษที่ของชนมไทยในปัจจุบัน	34
2.2.4.1 ชนมประเภทอบ-ผิง	
1) ชนมห่ม้อแกง	34
2) ชนมบ้าบั้น	37
3) ชนมชั้น	40
4) ชนมผิง	42
5) ชนมกลีบลำตวน	43
2.2.4.2 ชนมประเภทเชื่อม	45

หัวข้อ	หน้า
2.2.4.3 ชนมประเภทกวน	50
1) ชนมเส้นห้จันทน์	50
2) ชนมทองเอก	52
3) ชนมจำมังกูญ	54
4) ชนมอาลัว	55
2.2.5 สรุปรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในเมืองเพชรบุรีปัจจุบัน	58
3 แนวคิดและข้อเสนอจากการทดสอบงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ต่อกลุ่มเป้าหมาย	65
3.1 ผลการทดสอบแบบครั้งที่ 1	69
3.2 ผลการทดสอบแบบครั้งที่ 2	73
3.3 ผลการทดสอบแบบครั้งที่ 3	74
4 บทวิเคราะห์แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรี	77
4.1 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลภาพรวมทางการตลาดของขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี	
4.2 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลขนมและคุณสมบัติของขนม	
4.3 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลภาพการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	
4.4 วิเคราะห์และสรุปผลด้านการบรรจุ	
4.5 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลด้านความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	
4.6 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลด้านความต้องการของผู้จำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	
4.7 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลด้านการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะให้กับบรรจุภัณฑ์(กราฟิก)	
4.8 วิเคราะห์ผลงานการออกแบบจำแนกตามประเภทกลุ่มผู้บริโภค/ลูกค้า	
5 สรุปผลการวิจัย อภิปราย และข้อเสนอแนะ	

## บรรณานุกรม

### ภาคผนวก

1. รายงานการเก็บข้อมูลภาคสนาม 2 ครั้ง
2. รายงานการรวบรวมสรุปการวิเคราะห์การทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์ 4 ครั้ง
3. เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล
  - แบบสำรวจข้อมูลจากกลุ่มเป้าหมาย
  - แบบสำรวจข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับรายละเอียดของแหล่งข้อมูล
  - แบบสอบถามเพื่อการทดสอบแบบร่าง
    - กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป
    - กลุ่มผู้บริโภคเฉพาะแบบร่าง
  - แบบประเมินโครงการสัมมนาและนิทรรศการการพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์ฯ
4. ภาพตัวอย่างผลงานการออกแบบงานบรรจุภัณฑ์ที่สำรวจจากงานภาคสนามและแบบร่างบรรจุภัณฑ์ 206
5. ภาพการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม 225
6. ประวัติคณะผู้วิจัย

# สารบัญภาพ

หัวข้อ		หน้า
ภาพที่ 1	แผนที่จังหวัดเพชรบุรี	8
ภาพที่ 2	พระนครคีรี (เขาวัง)	12
ภาพที่ 3	พระราชวังพระรามราชนิเวศน์ (พระราชวังบ้านปืน)	13
ภาพที่ 4	พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน	13
ภาพที่ 5	พระปราสาท 5 ยอด (วัดมหาธาตุ)	14
ภาพที่ 6	ขนมหวานของเมืองเพชรบุรี	15
ภาพที่ 7	ห่อหมกกับขนมจิ้น	16
ภาพที่ 8	ทอดมันกับขนมจิ้น	16
ภาพที่ 9	ข้าวแช่และหาบข้าวแช่	17
ภาพที่ 10	น้ำตาลปึก (น้ำตาลโตนด)	18
ภาพที่ 11	ต้นตาลที่พบเห็นอยู่มากมายในเมืองเพชรบุรี	19
ภาพที่ 12	ชมพู่เมืองเพชรที่มีชื่อเสียง	19
ภาพที่ 13	สร้อยทองที่ทำโดยช่างทองชาวเมืองเพชรบุรี	22
ภาพที่ 14	อาลัว	24
ภาพที่ 15	ข้าวเกรียบงา	24
ภาพที่ 16	ทองหยิบและเม็ดขนุน	24
ภาพที่ 17	ขนมหม้อแกง	24
ภาพที่ 18	ขนมขี้หนู	27
ภาพที่ 19	ถาดขนมหม้อแกงที่ใช้กันทั่วไป	35
ภาพที่ 20	ถ้วยบรรจุขนมหม้อแกง	35
ภาพที่ 21	ถุงกระดาษสำหรับบรรจุขนม 1 ถาด	36
ภาพที่ 22	ถุงกระดาษสำหรับขนม 2 ถาด	36
ภาพที่ 23	ถ้องบรรจุขนมหม้อแกงสำหรับ 2 ถาดของร้านนั้นทวัน	36
ภาพที่ 24	ขนมบ้าบิ่นตัดแบ่งเป็นชิ้น	38
ภาพที่ 25	ขนมบ้าบิ่นในถาดสังกะสีขนาดปัจจุบัน	39
ภาพที่ 26	ขนมบ้าบิ่นในบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นถ้วยกระดาษพอยด์ขนาดพอดีคำ	39
ภาพที่ 27	เตาหนึ่งขนมขี้หนู	41
ภาพที่ 28	เตาหนึ่งสามารถผลิตขนมได้ครั้งละ 36 ถาด	41
ภาพที่ 29	ขนมขี้หนูของร้านนั้นทวัน	41
ภาพที่ 30	ขนมฝิงในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงพลาสติกใส	43
ภาพที่ 31	ดอกลำดวน	43
ภาพที่ 32	ขนมกลีบลำดวน	44
ภาพที่ 33	บรรจุภัณฑ์ของกลีบลำดวนทั่วไป	44
ภาพที่ 34	ขนมกลีบลำดวนที่มีหลายสี	44

หัวข้อ	หน้า	
ภาพที่ 36	ทองหยิบ	46
ภาพที่ 37	เม็ดขนุน	46
ภาพที่ 38	ฝอยทอง	46
ภาพที่ 39 – 41	ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมทองหยิบ ทองหยอด และเม็ดขนุน	47
ภาพที่ 42 – 45	ลักษณะบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบต่างๆ ของขนมฝอยทอง	48
ภาพที่ 46	ขนมเส้นหัดจันทน์	51
ภาพที่ 47	การจัดวางขนมเพื่อจำหน่าย	51
ภาพที่ 48 – 49	ขนมทองเอกในบรรจุภัณฑ์ที่วางขายในท้องตลาดทั่วไป	53
ภาพที่ 50 – 51	ขนมจ่ามงกุฏ บรรจุในถาดพลาสติกใส 9 ชั้น ต่อ 1 ถาด	54
ภาพที่ 52	ขนมอาลัวก่อนการบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์	56
ภาพที่ 53	ขนมอาลัวแบบนี้	57
ภาพที่ 54	ขนมอาลัวแบบกรอบ	57
ภาพที่ 55 – 60	ขนมอาลัวในบรรจุภัณฑ์ รูปแบบต่างๆ	57
ภาพที่ 61	แบบบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกง กลุ่ม A	70
ภาพที่ 62	แบบบรรจุภัณฑ์ขนมทองม้วน กลุ่ม B	71
ภาพที่ 63	แบบบรรจุภัณฑ์ขนมทองม้วน กลุ่ม C	72
ภาพที่ 64	บรรจุภัณฑ์ขนมทองม้วน	80
ภาพที่ 65	บรรจุภัณฑ์ขนมจ่ามงกุฏ	80
ภาพที่ 66	บรรจุภัณฑ์ขนมกาสะแม หรือผลไม้กวน	81
ภาพที่ 67	บรรจุภัณฑ์ขนมทองม้วน	81
ภาพที่ 68	บรรจุภัณฑ์ขนมกาสะแม	82
ภาพที่ 69	บรรจุภัณฑ์ทำขึ้นจากไม้ไผ่ โดยจักสานคล้ายภาชนะเครื่องใช้	82
ภาพที่ 70	บรรจุภัณฑ์ผลไม้กวน	83
ภาพที่ 71	บรรจุภัณฑ์ผลไม้กวนที่โครงสร้างทำด้วยกระดาษขึ้นรูปทั้งหมด	83
ภาพที่ 72	บรรจุภัณฑ์ขนมฝอยทอง	84
ภาพที่ 73	บรรจุภัณฑ์ขนมประเภทเชื่อม	84
ภาพที่ 74 – 75	บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกง	85
ภาพที่ 76	บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกง	86
ภาพที่ 77 – 78	บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงแบบกล่องฝาเปิดสายไทยทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า	87
ภาพที่ 79	บรรจุภัณฑ์หม้อแกงถาดตั้งเดิมแบบรองรับด้วยใบตองมีหูหิ้ว	89
ภาพที่ 80	บรรจุภัณฑ์ขนมฝงกล่องทรงสูงสี่ขา	91
ภาพที่ 81	บรรจุภัณฑ์กล่องฝอยทองกรอบแบบแยกชั้น	93
ภาพที่ 82	บรรจุภัณฑ์กล่องทองม้วนสี่เหลี่ยมผืนผ้า	95
ภาพที่ 83	บรรจุภัณฑ์กล่องสี่เหลี่ยมเล็กมีหูหิ้ว	96

หัวข้อ		หน้า
ภาพที่ 84	บรรจุภัณฑ์กล่องฝอยทองกรอบมีสายรัด	97
ภาพที่ 85	บรรจุภัณฑ์ผลไม้กวนบรรจุเม็ดแบบจักสานผักตบชวาทรงกระบอกชุด 4 ชั้น	99
ภาพที่ 86	บรรจุภัณฑ์แบบกล่องแดงเผยกลีบลำดวน	100
ภาพที่ 87	บรรจุภัณฑ์แบบกล่องแดงเล็กซ้อนและเจาะ	102
ภาพที่ 88	บรรจุภัณฑ์แบบจักสานกระบุงไม้ไผ่ ชุด 4 ชั้น	103
ภาพที่ 89 – 90	บรรจุภัณฑ์แบบกล่องมะผลตาล	104
ภาพที่ 91	บรรจุภัณฑ์แบบแถบคาดกล่องจักสานไผ่	106
ภาพที่ 92	บรรจุภัณฑ์แบบถุงกระดาษก้นสี่เหลี่ยม	107
ภาพที่ 93	บรรจุภัณฑ์นำพาขนมบ้าบิ่น/ขนมชั้น 1 ถาดคาดสูง	108
ภาพที่ 94	บรรจุภัณฑ์แบบกล่องหิ้วปีก	109
ภาพที่ 95	บรรจุภัณฑ์แบบถุงทองม้วนผูกเชือก	111
ภาพที่ 96	บรรจุภัณฑ์บ้าบิ่นยุคใหม่ต้องลองชิม	112
ภาพที่ 97	บรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบงาแบบคาดแดง	113
ภาพที่ 98	บรรจุภัณฑ์แบบกล่องแบ่งช่องขนม	114
ภาพที่ 99	บรรจุภัณฑ์แบบกล่องลายไทยสีทอง	116
ภาพที่ 100	บรรจุภัณฑ์กล่องขนมหม้อแกงบรรจุ 3 ถาด	118
ภาพที่ 101 – 102	บรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกใส่สกรีนลาย 1 สี	120
ภาพที่ 103	บรรจุภัณฑ์ถุงฝอยทองกรอบแบบมีหูหิ้ว	121
ภาพที่ 104	บรรจุภัณฑ์กล่องหลายเหลี่ยม	123
ภาพที่ 105	บรรจุภัณฑ์แบบสายคาดกล่องหิ้วบนบรรจุภัณฑ์	124
ภาพที่ 106–107	บรรจุภัณฑ์หม้อแกงถ้วยฟอยด์กลม 1 ถ้วย	125
ภาพที่ 108	บรรจุภัณฑ์หม้อแกงถ้วยฟอยด์กลม 2 ถ้วย	127
ภาพที่ 109	บรรจุภัณฑ์หม้อแกงถาดฟอยด์เหลี่ยม	128
ภาพที่ 110	บรรจุภัณฑ์แบบถ้วยพลาสติกฝากลม มีหูหิ้ว	130
ภาพที่ 111	บรรจุภัณฑ์แบบกล่องฝาใสลายต้นตาล	131
ภาพที่ 112	บรรจุภัณฑ์ฝอยทองกรอบแบบสติ๊กเกอร์พิมพ์ 1 สี	132

# บทที่ 1

## ความเป็นมาและความสำคัญของการทำวิจัย

จากการศึกษาประวัติศาสตร์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันพบว่า เมืองเพชรบุรีเป็นเมืองที่มีความเก่าแก่ มีพัฒนาการอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จากหลักฐานทางโบราณคดีที่ขุดพบในจังหวัดเพชรบุรีนั้น แสดงให้เห็นว่า เมืองเพชรบุรีเคยเป็นเมืองในอาณาจักรทวารวดีมาก่อน จนกระทั่งในศตวรรษที่ 12 ปรากฏชื่อของเมืองเพชรบุรี (กรมศิลปากร 2529:3) ที่เป็นภาษาไทยขึ้นเป็นครั้งแรก (สุนนท์ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา 2534 : 37) โดยเป็นรัฐหนึ่งในจำนวนรัฐของชาวสยาม (ศรีศักร วัลลิโภดม 2535 :3) ในช่วงก่อนการตั้งกรุงศรีอยุธยา รัฐหรืออาณาจักรของชาวสยามมีบทบาทมากขึ้นในบริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา เมืองเพชรบุรีมีฐานะเป็นเมืองที่มีกษัตริย์ปกครอง และมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับรัฐไทยอื่นๆ โดยเฉพาะอยุธยา สุพรรณภูมิและสุโขทัย (สุนนท์ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา 2534 : 37) ซึ่งมีความสำคัญในช่วงนั้น ต่อมาในสมัยอยุธยาตอนต้นเมืองเพชรบุรีจึงถูกผนวกเข้ากับอาณาจักรอยุธยาอย่างสมบูรณ์ (สุนนท์ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา 2534 : 37) สมัยอยุธยาตอนปลายซึ่งถือเป็นยุคที่เมืองเพชรบุรีมีความรุ่งเรืองมากยุคหนึ่ง (สุนนท์ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา 2534 : 37) เห็นได้จากมีการสร้างงานศิลปกรรมและงานสถาปัตยกรรมที่มีคุณค่าอยู่จำนวนมาก และในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ พระมหากษัตริย์แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ทั้งสามรัชกาล ได้แก่ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 และพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ทรงให้ความสำคัญกับเมืองเพชรบุรีอย่างชัดเจนด้วยการสร้างพระราชวังอันเป็นที่ประทับของแต่ละพระองค์ขึ้นที่เมืองเพชรบุรีด้วย

ประวัติศาสตร์ดังกล่าวนับเป็นที่มาแห่งภาพลักษณ์ของเมืองเพชรบุรีในปัจจุบัน ในลักษณะของเมืองในอดีตที่มีสภาพสังคมและวัฒนธรรมในแบบแผนไทยประเพณี ซึ่งน่าจะมีส่วนพัฒนาการที่ต่อเนื่องมาจากจนถึงปัจจุบัน เมืองเพชรบุรีจึงมีสภาพของเมืองที่เต็มไปด้วยงานศิลปกรรมและงานสถาปัตยกรรมในประวัติศาสตร์แต่ละยุคสมัยที่สำคัญอยู่เป็นจำนวนมาก ประกอบกับเป็นเมืองที่สืบสานศิลปวัฒนธรรมด้านต่างๆที่ยังคงความเป็นไทยแท้ ซึ่งได้รับการถ่ายทอดต่อมาจากบรรพบุรุษหรือมีพัฒนาการต่อเนื่องมาจากอดีต ปรากฏให้เห็นได้ไม่ยากนักในปัจจุบัน ทั้งหมดได้กลมกลืนให้ผู้ที่ได้เข้ามาสัมผัสสามารถจินตนาการและคงความรู้สึกกับเมืองเพชรบุรี ในลักษณะของเมืองที่ยังคงความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี อันเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของเมืองเพชรบุรีในปัจจุบัน ซึ่งสามารถใช้เป็นจุดเด่นด้านการท่องเที่ยวในเชิงวัฒนธรรมได้

ศิลปวัฒนธรรมแบบไทยประเพณี ที่คงอยู่พบเห็นได้ในปัจจุบันของเมืองเพชรบุรีนั้นมีมากมายหลายด้าน ได้แก่ งานศิลปสถาปัตยกรรมในอดีตแบบไทยประเพณีด้านพระพุทธศาสนาและชีวิตความเป็นอยู่ของคนทั่วไปที่มีปรากฏอยู่ งานศิลปกรรมปูนปั้นสำหรับงานสถาปัตยกรรมที่มีพัฒนาการต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน งานศิลปกรรมด้านการแสดงแบบไทยประเพณีและงานศิลปกรรมด้านดนตรีไทยงานศิลปกรรมแบบไทยประเพณีต่างๆในวิถีชีวิตไทย เช่น ศิลปกรรมการแทงหยวกกล้วยในงานตกแต่งการทำวาวไทย การทำอาหารไทย ตลอดจนการทำขนมไทย เป็นต้น ล้วนแต่แสดงถึงบรรยากาศของเมืองเพชรบุรีตามแบบวิถีชีวิตไทยที่ได้สืบทอดเรื่อยมา ทำให้เมืองเพชรบุรีมีภาพลักษณ์ของเมืองที่มีวัฒนธรรมแบบไทยประเพณีอย่างแท้จริง

การทำขนมไทยเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินชีวิตตามแบบแผนประเพณีไทย เป็นภูมิปัญญาไทยที่มีอยู่ในสังคมไทย มีส่วนประกอบหลักเป็นผลผลิตทางการเกษตรเนื่องจากสังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรม ขนมไทยของเมืองเพชรบุรีก็เช่นเดียวกัน แต่เนื่องจากเพชรบุรีเป็นเมืองที่มีน้ำตาลซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักในการทำขนมอยู่เป็นจำนวนมาก และเป็นน้ำตาลโตนดที่มีคุณภาพดีจากต้นตาลเหมาะสำหรับทำขนมไทย ขนมหวานของเมืองเพชรบุรีจึงมีลักษณะเฉพาะตัวของตนเอง รสชาติอร่อย มีชื่อเสียง และได้รับความนิยมจากคนทั้งประเทศมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน แต่ยังไม่ได้รับการส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาในรูปแบบเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ที่ทำให้สามารถจัดจำหน่ายไปได้อย่างเป็นสากล

ลักษณะโดยรวมของขนมไทยที่มีอยู่ในปัจจุบัน หากได้กำหนดวิธีในการปกป้องผลิตภัณฑ์ นอกจากจะเป็นการส่งเสริมการขายตัวสินค้าในลักษณะจูงใจในการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคขนม ซึ่งมีรสชาติที่ดีที่มีอยู่ในตัวของตนเองอยู่แล้ว จะทำให้สามารถจะหาซื้อบริโภค ณ แหล่งจำหน่ายที่ได้ก่ได้ในโลกเสรีนี้ เท่ากับว่าเราจะมีสินค้าในลักษณะที่สามารถเพิ่มจำนวนการผลิตได้มากขึ้น และเป็นรูปแบบที่สามารถนำพาสินค้าไปโดยไม่กระทบกระเทือน และเพื่อความสวยงาม น่าดึงดูดใจให้ ผู้บริโภคอยากซื้อ ที่กว้างไกลและแพร่หลายมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ขนมดังกล่าว ซึ่งได้ถูกแปรรูปมาจากผลิตภัณฑ์เกษตรต่างๆ เช่น แป้งจากข้าว ข้าวโพด น้ำตาลจากอ้อย ตาล มะพร้าว หรือส่วนประกอบต่างๆ เช่น ถั่ว มัน งา ฯลฯ อันเป็นผลิตผลโดยตรงจากเกษตรกรที่เป็นกลุ่มชน กลุ่มใหญ่ในประเทศ จึงเป็นการผสมผสานระหว่างส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและแรงงานพื้นถิ่น ตลอดจนฝีมือในการทำขนมที่คงความเป็นเอกลักษณ์ของชาติไว้อย่างยั่งยืนตลอดไป

คณะมนตรีศิลป มหาวิทยาลัยศิลปากร ในฐานะหน่วยงานของรัฐที่มีภารกิจการเรียนการสอนด้านการออกแบบ ได้เล็งเห็นแนวทางการส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว จากการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในภูมิภาคตะวันตกให้มีรูปแบบที่พัฒนาแก่ผู้บริโภคที่สามารถซื้อพกพาทั้งระยะใกล้และระยะไกล ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าขนมไทยให้มีการผลิต จัดจำหน่าย เป็นการเผยแพร่ชื่อเสียง และช่วยสร้างงาน ตลอดจนเศรษฐกิจของชาติอย่างเป็นเอกภาพของมวลรวมทั้งหมดจึงเสนอโครงการวิจัยต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทยดังกล่าวนี้

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยของโครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อได้ผลงานวิจัยที่เป็นแนวทางการออกแบบและสร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี เพื่อให้เป็นต้นแบบบรรจุภัณฑ์ของลักษณะสินค้าประเภทขนมที่มีเอกลักษณ์และมีส่วนช่วยส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี

### ขอบเขตของการวิจัย

1. ขนมไทยในงานวิจัยจะมุ่งเน้นขนมที่เป็นที่นิยมของกลุ่มลูกค้า นักท่องเที่ยวทั้งคนไทยและชาวต่างประเทศ ได้แก่ กลุ่มนักท่องเที่ยวระดับทั่วไปที่ซื้อสินค้าเพื่อรับประทานเอง กลุ่มนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้มักไม่คำนึงถึงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมเท่าไรนัก กลุ่มที่สอง คือ กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ซื้อสินค้าโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นของฝาก ดังนั้นในการเลือกซื้อจึงจะคำนึงถึงรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ค่อนข้างมาก และราคาปานกลางไม่สูงจนเกินไป และกลุ่มสุดท้าย คือ กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีต้นทุนการใช้จ่ายได้ระดับสูง ในที่นี้หมายถึงกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นผู้ซื้อขนมเพื่อเป็นของฝากในระดับราคาสูง คำนึงถึงรูปแบบและรสนิยมของสิ่งที่จะนำไปให้ผู้อื่น หรือเป็นชาวต่างประเทศหรือผู้บริโภคที่นำสินค้าออกไปต่างประเทศ ซึ่งสินค้าในระดับนี้จึงมีราคาแพง
2. บรรจุภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่า หมายถึง ลักษณะการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ทั้งวัสดุ รูปแบบ ความสวยงาม ตามความเหมาะสมของขนม
3. พื้นที่เก็บข้อมูลเน้นเฉพาะที่มีขนมจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี ทั้งร้านจำหน่ายขนมในเขตตัวเมืองหรืออำเภอและร้านที่ตั้งอยู่ริมถนนเพชรเกษม

## วิธีดำเนินการวิจัย/วิธีการศึกษา

### • ลักษณะข้อมูล

ลักษณะของข้อมูลที่น่ามาใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีทั้งข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องและข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลภาคสนาม ซึ่งข้อมูลที่ได้มาสองส่วนทั้งจากเอกสารและจากการเก็บข้อมูลภาคสนามนั้น จะถูกนำมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานเพื่อนำไปใช้ในขั้นตอนการวิเคราะห์ต่อไป

### • ขั้นตอนการศึกษา

ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัยของโครงการนี้จะแบ่งเป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้

#### 1. ขั้นตอนสำรวจและศึกษาข้อมูล

- 1.1 สำรวจรูปแบบ คุณสมบัติและบรรจุภัณฑ์ของขนมที่มีการผลิตในตลาด
- 1.2 ศึกษาความเชื่อและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการออกแบบ
- 1.3 รวบรวมข้อมูลขนมที่เป็นความนิยมของผู้บริโภคจากผู้จำหน่ายและการรวบรวมข้อมูลโดยการสอบถามตรงจากผู้บริโภค และการสังเกตการณ์

#### 2. ขั้นตอนการวิเคราะห์ และสรุปผลข้อมูล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่

- 2.1 จัดจำแนกขนมตามระดับการบริโภคของกลุ่มลูกค้า เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการแจกแจงงานบรรจุภัณฑ์ที่นำไปสู่การพัฒนา งานออกแบบในขั้นต่อไป
- 2.2 รวบรวมข้อมูลลำดับความต้องการ ประเภทของขนมที่ใช้บรรจุ คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์วิเคราะห์ เพื่อพัฒนาแบบ

#### 3. ขั้นตอนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ / รายงานผล

- 3.1 คัดเลือก กำหนดวัสดุที่สอดคล้องกับลักษณะ / คุณสมบัติของขนม
- 3.2 ออกแบบบรรจุภัณฑ์ / สิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์
  - 3.2.1 กำหนดรูปแบบแนวความคิดโดย คำหนึ่งถึง รูปร่าง รูปทรง โครงสร้างของ บรรจุภัณฑ์ขนม ขั้นตอนการบรรจุใส่ การเสริมคุณค่าให้ผลิตภัณฑ์
  - 3.2.2 พัฒนาด้านแบบ – การทดสอบวัสดุด้านการบรรจุ การรับน้ำหนักขนม การกำหนดลักษณะการยึดของโครงสร้าง การบรรจุภัณฑ์ การกำหนดสีสันทัน และรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์
  - 3.2.3 สร้างต้นแบบ – ออกแบบร่าง ทดสอบแบบร่าง ทดสอบผลงานต้นแบบ และนำเสนอต้นแบบ โดยทำการสำรวจ ความพึงพอใจกับผู้บริโภค กลุ่มผู้จำหน่ายที่ใช้งานจริง ทั้งกลุ่มผู้ขาย และกลุ่มผู้บรรจุ ร้านค้าผู้วางจำหน่าย
- 3.3 สรุปผลการวิเคราะห์ที่เป็นแนวทางการออกแบบ และเผยแพร่ผลงานการออกแบบต่อกลุ่มผู้จำหน่าย
- 3.4 สรุปผลการวิจัยและรายงานผลการวิจัย

## คำนิยามที่สำคัญ

การเพิ่มมูลค่าของสินค้า หมายถึง บรรจุภัณฑ์ที่ได้มีการพัฒนาไปมากขึ้น ราคาต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ก็ย่อมเพิ่มมากขึ้นด้วย ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์นั้นเพิ่มมูลค่าไปในตัว อย่างไรก็ตามราคานั้นก็ควรมีความเหมาะสมกับขนมด้วย

**กลุ่มเป้าหมาย** หมายถึง กลุ่มผู้จำหน่าย กลุ่มผู้ผลิตและผู้ บริโภค/ลูกค้า รวมทั้งนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

**ขนมไทย** หมายถึง ขนมไทยที่ผลิตและมีการจำหน่ายแก่ผู้บริโภค และนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

**รูปแบบ** หมายถึง รูปร่าง รูปทรง โครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ขนม รวมถึงการเสริมคุณค่าให้ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ การออกแบบกราฟิก การกำหนดสีสันทันของบรรจุภัณฑ์

**นักท่องเที่ยว** หมายถึง บุคคลที่เดินทางสัญจรเพื่อเข้าชมสถานที่สำคัญที่น่าสนใจต่างๆหรือมีกิจกรรมจำเป็นในการดำเนินการ ยังสถานที่ต่างๆในจังหวัดเพชรบุรี

### **ส่วนประกอบหลัก**

หมายถึง ส่วนผสมที่เป็นองค์ประกอบส่วนใหญ่ของขนมในจังหวัดเพชรบุรี

### **ส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว**

หมายถึง การเพิ่มคุณค่าของขนมไทยเพชรบุรีด้วยงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ซึ่งจะเพิ่มมูลค่า แก่สินค้า อันเป็นการส่งเสริมรายได้แก่ผู้จำหน่ายของจังหวัดเพชรบุรี

### **เอกลักษณ์**

หมายถึง ความหมายเฉพาะตัวของสินค้าขนมไทยเพชรบุรี ที่กำหนดขึ้นในงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนม

### **ผลที่คาดว่าจะได้รับ**

1. ได้ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจังหวัดเพชรบุรีที่เป็นรูปลักษณะเอกลักษณ์ไทย
2. ส่งเสริมการผลิตผลทางการแปรรูปผลิตผลจากเกษตรกรรม
3. ส่งเสริมการผลิตสินค้าท้องถิ่นและการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี
4. เพิ่มมูลค่าแก่สินค้า และช่วยส่งเสริมการขายขนมไทย

### **ผลที่คาดหวัง**

คาดหวังว่าจะได้รูปแบบของหีบห่อบรรจุขนมไทยที่ถูกพัฒนาขึ้นไม่ต่ำกว่า 40 แบบ การออกแบบสามารถแจ้งมาตรฐานอาหาร ด้านต่าง ๆ อาทิ ส่วนผสม เครื่องหมายคุณภาพ วัน/เดือน/ปีผลิต หมดยุค เป็นต้น ซึ่งผู้ผลิตขนมไทยสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง และทำให้รูปแบบของขนมไทยมีลักษณะที่ให้ความสะดวกต่อการบรรจุ วางจำหน่ายและขนส่งมากขึ้น

### **ข้อจำกัดในการวิจัย**

1. ในกระบวนการวิจัยงานออกแบบได้กำหนดให้มีการทดสอบแบบก่อนจัดทำต้นแบบเพื่อนำเผยแพร่แก่ผู้จำหน่าย อันเป็นขั้นตอนที่ใช้เวลาเพิ่มขึ้นจากการวางแผนงานวิจัย ซึ่งกว่าจะได้ครบตามจำนวนเป้าหมายของการวิจัยทำให้ล่วงเลยเวลาที่กำหนดเป็นอย่างมาก
2. การกำหนดจำนวนตัวอย่างในการสำรวจข้อมูลและการทดสอบแบบ มีข้อจำกัดเนื่องจากการเก็บข้อมูลเป็นรูปแบบกึ่งจัดนิทรรศการหรือทดลองจำหน่าย พร้อมกับสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายซึ่งทั้งผู้จำหน่ายและผู้บริโภคทั่วไป ไม่มีเวลาให้การให้ข้อมูลมากนัก การตอบรับในการรวบรวมข้อมูลจึงเป็นการเลือกตอบเฉพาะที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ ซึ่งคณะผู้วิจัยก็ได้พยายามเพิ่มความถี่ของการตอบรับแต่ละแบบบรรจุภัณฑ์ให้มากขึ้นที่จะเป็นน้ำหนักในการนำข้อเสนอแนะนั้นมาวิเคราะห์และปรับปรุงพัฒนาแบบ การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติของกลุ่มตัวอย่างในทุกกรณี จึงไม่อาจนำเสนอหรืออ้างอิงในบทวิเคราะห์ได้อย่างสมบูรณ์

### **แหล่งข้อมูล**

คณะผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ดังนี้

1. สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี
2. พาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี
3. ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมทั่วไปในเขตจังหวัดเพชรบุรี
4. แหล่งผลิตขนมไทยเพชรบุรี ในเขตจังหวัดเพชรบุรี
5. ศูนย์การจำหน่ายขนมหวาน เกาะเกี๊ยต จังหวัดปทุมธานี
6. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
7. หอสมุดมหาวิทยาลัยศิลปากร
8. แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ เขาวัง วัดมหาธาตุวรวิหาร วัดใหญ่สุวรรณนาราม พระรามราชนิเวศน์ หาดเจ้าสำราญ พระที่นั่งมฤคทายวัน ฯลฯ



มีพื้นที่ทั้งหมด 6,225.14 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 3,890,712 ไร่ แบ่งเขตการปกครองเป็น 6 อำเภอ และ 2 กิ่งอำเภอ ได้แก่ อำเภอท่ายาง อำเภอเขาย้อย อำเภอชะอำ อำเภอบ้านลาด อำเภอบ้านแหลม อำเภอเมืองเพชรบุรี กิ่งอำเภอหนองหญ้าปล้อง และกิ่งอำเภอแก่งกระจาน โดยอำเภอท่ายางเป็นอำเภอที่มีพื้นที่มากที่สุด และอำเภอบ้านแหลมเป็นอำเภอที่มีพื้นที่เล็กที่สุด แต่ถึงแม้ว่าอำเภอท่ายางจะเป็นอำเภอที่มีพื้นที่มากที่สุดแต่พื้นที่ส่วนใหญ่ก็เต็มไปด้วยป่าเขา เป็นต้นน้ำ ลำธาร พื้นที่ส่วนใหญ่ไม่ได้ใช้ทำประโยชน์ทางการเกษตร จึงทำให้มีความหนาแน่นของประชากรต่อพื้นที่ค่อนข้างน้อย

## **ลักษณะภูมิประเทศของเมืองเพชรบุรี แบ่งออกได้ดังนี้ คือ**

### **เขตที่ราบสูงและทิวเขาสลับซับซ้อนด้านทิศตะวันตก**

ลักษณะภูมิประเทศเช่นนี้ปรากฏอยู่ในเขตอำเภอท่ายางและกิ่งอำเภอหนองหญ้าปล้องด้านทิศตะวันตก ซึ่งมีทิวเขาตะนาวศรี กั้นเขตแดนไทยกับสหภาพพม่า มีระยะทางยาวมากถึง 120 กิโลเมตร อันเป็นบริเวณที่สูงที่สุดของจังหวัด พื้นที่ค่อยๆลาดต่ำลงสู่ทะเลด้านตะวันออก ทิวเขาตะนาวศรีนี้เป็นภูเขาสูงใหญ่ซึ่งเป็นต้นน้ำของแม่น้ำเพชรบุรี ทำให้บริเวณทิศตะวันตกของจังหวัดเพชรบุรีมีความอุดมสมบูรณ์ทั้งทรัพยากรธรรมชาติป่าไม้และสัตว์ป่า เช่น ช้าง เสือ กระตัง วัวป่า เก้ง กวาง สุนัขป่า เป็นต้น ดังนั้นจึงเป็นเขตที่มีประชากรอาศัยอยู่น้อยที่สุด ส่วนใหญ่จะเป็นคนกะเหรี่ยงและกะหร่างที่อพยพมาจากพม่า

### **เขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ**

ได้แก่ที่ราบลุ่มแม่น้ำเพชรบุรีซึ่งถือได้ว่าเป็นเขตที่สำคัญที่สุด เนื่องจากตลอดความยาวลำน้ำและพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำนี้จะเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ และมีประชากรอยู่อาศัยอย่างหนาแน่น แม่น้ำเพชรบุรีนี้มีต้นกำเนิดมาจากเทือกเขาตะนาวศรี ไหลจากทางทิศตะวันออกไปทางเหนือแล้วไหลลงสู่อ่าวไทยที่อำเภอบ้านแหลม มีความยาวประมาณ 190 กิโลเมตร โดยแม่น้ำเพชรบุรีนี้เป็นต้นน้ำของเขื่อนแก่งกระจาน ซึ่งเขื่อนนี้ทำให้สามารถขยายพื้นที่ส่งน้ำ บรรเทาการขาดแคลนน้ำอุปโภคบริโภค ใช้ในการเกษตรกรรมของประชาชน และยังช่วยบรรเทาปัญหาอุทกภัย รวมทั้งใช้ในการผลิตกระแสไฟฟ้าอีกด้วย โดยเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำเพชรบุรีนี้มีพื้นที่ตั้งแต่อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอเมือง อำเภอเขาย้อย บางส่วนของกิ่งอำเภอหนองหญ้าปล้องและอำเภอชะอำ ในบริเวณที่ราบลุ่มนี้ ประชากรส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตรและเลี้ยงสัตว์ โดยเฉพาะการปลูกข้าวซึ่งนับว่าเป็นพืชที่สำคัญที่สุด

### **เขตที่ราบชายฝั่งทะเล**

เป็นแหล่งเศรษฐกิจที่มีความสำคัญของจังหวัดเพชรบุรี ทั้งทางด้านการประมงและการท่องเที่ยว ชายฝั่งทะเลตั้งแต่ปากอ่าวบางตะบูนถึงสุดเขตอำเภอชะอำตลอดแนวเป็นระยะทางยาวประมาณ 82 กิโลเมตร โดยที่ราบชายฝั่งทะเลอาจแบ่งออกได้เป็น 2 ตอน คือ ที่ราบชายฝั่งตอนบน ที่เกิดจากการทับถมของตะกอนแม่น้ำเพชรบุรี และแม่น้ำแม่กลอง ทำให้แผ่นดินงอกออกตลอดเวลา เริ่มตั้งแต่อ่าวบางตะบูนจนถึงแหลมผักเบี้ยอยู่ในเขตอำเภอบ้านแหลม บริเวณนี้น้ำทะเลจะท่วมถึงและอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรน้ำ ตามชายฝั่งทะเลจะเต็มไปด้วยป่าชายเลน ทำให้ประชากรบริเวณนี้มีอาชีพเกี่ยวกับสภาพแวดล้อม เช่น การทำป่าไม้ การเผาถ่าน การเลี้ยงกุ้ง เลี้ยงหอย จับปลา เป็นต้น สภาพชายฝั่งทะเลของบริเวณนี้จะเป็นหาดโคลน อันเป็นแหล่งหอยแครงแหล่งใหญ่แห่งหนึ่งของประเทศไทยตามที่ราบทั่วไปมีต้นตาลอยู่มากมาย ส่วนที่ราบชายฝั่งตอนใต้ นั้น จะเริ่มจากแหลมหลวง หาดเจ้าสำราญ หาดปึกเตียน และหาดชะอำ ลงมาจนถึงเขตชะอำติดต่อกับอำเภอหัวหิน บริเวณดังกล่าวนี้เป็นบริเวณชายหาดทะเลที่สวยงามน่าสนใจและเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดด้วย

### ลักษณะภูมิอากาศของจังหวัดเพชรบุรี

เนื่องจากที่ตั้งของจังหวัดอยู่ระหว่างภูเขาและทะเล ทำให้อากาศจึงอบอุ่นเย็นสบาย ฤดูร้อนไม่ร้อนจัด ฤดูหนาวไม่หนาวจัด อุณหภูมิไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 28 องศาเซลเซียส มีฝนตกชุกในช่วงเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคม ปริมาณน้ำฝนมีจำนวนประมาณ 1,052 มิลลิเมตรต่อปี และเนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีได้รับอิทธิพลของความแตกต่างระหว่างพื้นดินกว้างใหญ่ของทวีปเอเชียและพื้นน้ำของมหาสมุทรตอนใต้ จึงทำให้เกิดมรสุม โดยเฉพาะลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้หรือมรสุมฤดูร้อน ซึ่งมีความสำคัญต่อชีวิตความเป็นอยู่และการประกอบอาชีพของคนในจังหวัด ส่วนลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือหรือลมมรสุมฤดูหนาวนั้นจะทำให้เกิดความแห้งแล้งและความหนาวเย็น

### 2.1.2 เส้นทางคมนาคมสู่เมืองเพชรบุรี

ด้วยภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสม ประกอบกับลักษณะการคมนาคมที่สะดวก จึงเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของนักท่องเที่ยว พักผ่อนทั้งภายในและภายนอกประเทศ

ในเรื่องการคมนาคมและสาธารณูปโภคต่างๆ นั้น สามารถเดินทางไปยังจังหวัดเพชรบุรีได้โดยทางรถยนต์หรือรถประจำทาง และรถไฟ ทางรถยนต์มี 2 ทาง คือ ทางสายพุทธมณฑล ผ่านนครปฐม ราชบุรี เพชรบุรี เป็นระยะทาง 166 กิโลเมตร ทางหลวงสายธนบุรีปากท่อ ผ่านสมุทรสาคร สมุทรสงคราม อำเภopakท่อ ราชบุรี เลี้ยวซ้ายเข้าถนนเพชรเกษม (หมายเลข4) ถึงเพชรบุรี ระยะทาง 135 กิโลเมตร ส่วนรถประจำทางของบริษัทขนส่งจำกัดไปเพชรบุรีวันละหลายเที่ยว ใช้เวลาเดินทาง 2 ชั่วโมง รถแบบพัดลม ออกทุกๆ 20 นาทีทั้งเที่ยวไปและกลับ รถปรับอากาศ ออกจากกรุงเทพฯและเพชรบุรีทุกๆ ชั่วโมงครึ่ง จากกรุงเทพฯ มาเพชรบุรีมีรถตั้งแต่ 6.00 น. – 19.30 น. ส่วนออกเพชรบุรีไปกรุงเทพฯ ตั้งแต่ 5.00 น. – 17.30 น. ส่วนทางรถไฟ จากกรุงเทพฯมีดีเซลรางออกทุกวัน ไปหัวหิน – ปรามบุรี หรือ รถด่วน รวดเร็ว ที่ผ่านจังหวัดเพชรบุรี

การเดินทางภายในจังหวัดมีรถสามล้อรับจ้าง และรถแท็กซี่หรือสองแถวรอบเมืองซึ่งจอดอยู่ตามสถานีขนส่งและวิ่งบริการทั่วไปในตลาดเพชรบุรี คนละ 5-10 บาท และยังมีรถติดต่อบริการระหว่างอำเภอต่างๆกับตัวเมืองเพชรบุรีอีกด้วย (สุพรชัย มั่งมีสิทธิ์ 2538 : 19)

### 2.1.3 ความสำคัญทางประวัติศาสตร์ของเมืองเพชรบุรี

จังหวัดเพชรบุรีเป็นเมืองเก่าแก่ที่มีความสำคัญทั้งทางด้านการเมือง เศรษฐกิจและศิลปวัฒนธรรมมาตั้งแต่สมัยโบราณ ดังจะเห็นได้จากหลักฐานทางโบราณวัตถุ โบราณสถานและศิลปาจารย์ของไทยและขอม ตลอดจนบันทึกของหลวงจีนและชนชาติตะวันตกที่เดินทางผ่านเมืองนี้ และยังมีชื่อปรากฏอยู่ในพงศาวดารหลายตอนด้วย

จากหลักฐานทางโบราณวัตถุและโบราณคดีที่พบในบริเวณเมืองเพชรบุรี นักโบราณคดีเชื่อว่า เมืองเพชรบุรีเป็นเมืองหนึ่งในยุคสุวรรณภูมิ ของอาณาจักรฟูนัน ในพุทธศตวรรษที่ 6-12 ดินแดนเหล่านี้น่าจะมียุทธศาสตร์ปกครองเมือง เมืองเพชรบุรีมีความเจริญสืบมาจนถึงสมัยอาณาจักรทวารวดี (พุทธศตวรรษที่ 11-16 ) ต่อมาเมืองเพชรบุรีตกอยู่ใต้อำนาจของอาณาจักรขอม ดังปรากฏโบราณสถานที่สร้างขึ้นในวัฒนธรรมขอมอยู่ภายในเมือง ได้แก่ ปราสาทศิลาแลงขอมที่วัดกำแพงแลง กับพระปรางค์ที่วัดมหาธาตุในสมัยพ่อขุนรามคำแหงกรุงสุโขทัย เมื่อไทยมีอำนาจแข็งขึ้นก็สามารถขยายอำนาจไปจนถึงเมืองนครศรีธรรมราช ทำให้เมืองเพชรบุรีตกเป็นของไทยด้วย จนกระทั่งถึงในสมัยกรุงศรีอยุธยาพบว่ามีบันทึกไว้ในพระราชพงศาวดารที่กล่าวถึงเมืองเพชรบุรี ในฐานะเมืองท่าที่สำคัญทางตะวันตกที่เรือขนสินค้าจากต่างประเทศมาจอดแวะพัก ทั้งที่มาจากประเทศตะวันตกตั้งแต่เรือเปอร์เซียอาหรับ จนมาถึงเรือฝรั่งชาติต่างๆ อีกทั้งยังเป็นทั้งแวะพักเพื่อเดินทางไปเมืองมะริดและเกาะลัมเลิงด้วย หลังจากกรุงศรีอยุธยาแตก พ.ศ. 2310 พระยาเพชรบุรีและชาวเมืองรวมกับเมืองอื่นๆ อีก 11 เมืองได้ร่วมมือกับพระเจ้าตากสินกอบกู้เอกราชตั้งบ้านเมืองใหม่ที่กรุงธนบุรี โดยเมืองเพชรบุรีในช่วงสมัยกรุงธนบุรี (พ.ศ. 2310 – 2325) จนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น (พ.ศ. 2325 – 2394) นั้น ก็ยังคงมีฐานะเป็นหัวเมืองชั้นตรี เช่นเดียวกับกับสมัยกรุงศรีอยุธยา เพราะไทยยังคงยึดหลักการปกครองของสมเด็จพระบรมไตรโลกนาถมาตลอด ต่อมาเมื่อเข้าสู่รัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 (พ.ศ. 2394 – 2411)



ภาพที่ 2 พระนครคีรี (เขาวัง)

เป็นต้นมา เมืองเพชรบุรีก็กลายเป็นเมืองหนึ่งในมณฑลราชบุรี ตามการปกครองแบบมณฑลเทศาภิบาล จนกระทั่งถึงรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 7 (พ.ศ. 2468 – 2477) ได้มีการยกเลิกการปกครองแบบมณฑลเทศาภิบาลใน พ.ศ. 2476 เมืองเพชรบุรีจึงกลายเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศไทยตามการปกครองส่วนภูมิภาค ในพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดินในปัจจุบัน (ศักดิ์ ศิริพันธ์ 2543 : 2 – 3)

ตั้งแต่สมัยรัตนโกสินทร์เป็นต้นมา เมืองเพชรบุรีกลายเป็นเมืองสำคัญ ได้รับการทำนุบำรุงให้เจริญรุ่งเรืองจากพระมหากษัตริย์อย่างสม่ำเสมอในช่วงสมัยนั้น เพราะไม่มีการศึกสงคราม บ้านเมืองเป็นปึกแผ่น ดังปรากฏว่าใน พ.ศ. 2403 พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 4 โปรดเกล้าฯ ให้สร้างพระราชวังชั้นบนบริเวณที่ต่อมาเรียกว่า **“พระนครคีรี”** และให้ช่างปั้นพระบรมรูปพระองค์เท่ากับพระองค์จริงและอัญเชิญมาประดิษฐานไว้ ณ พระที่นั่งเวษยันต์วิเชียรปราสาท ในพระราชวังแห่งนี้ด้วย ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้โปรดเกล้าฯ ให้สร้าง **“พระราชวังบ้านปืน”** ขึ้นที่ตำบลบ้านปืนในปี พ.ศ. 2452 เพื่อใช้ประทับพักผ่อนพระอิริยาบถ นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2446 ได้โปรดเกล้าฯ ให้สร้างโรงแรมหรือที่พักขึ้นเป็นครั้งแรกที่เมืองเพชรบุรี สำหรับต้อนรับผู้ที่มาเที่ยวเมืองเพชรบุรีให้ได้รับความสะดวกสบาย ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 (พ.ศ. 2453–2468) ได้ทรงสร้างพระราชวังบ้านปืนจนแล้วเสร็จและพระราชทานนามใหม่ว่า **“พระราชวังพระรามราชนิเวศน์”** และโปรดเกล้าฯ ให้สร้างพระราชวังใหม่ที่หาดชะอำขึ้นอีกแห่งหนึ่ง คือ **“พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน”** สำหรับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวองค์ปัจจุบัน ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานพระบรมสารีริกธาตุส่วนพระองค์มาประดิษฐานไว้ในองค์ปรางค์ 5 ยอด วัดมหาธาตุด้วย (ศักดิ์ ศิริพันธ์ 2543 : 4)

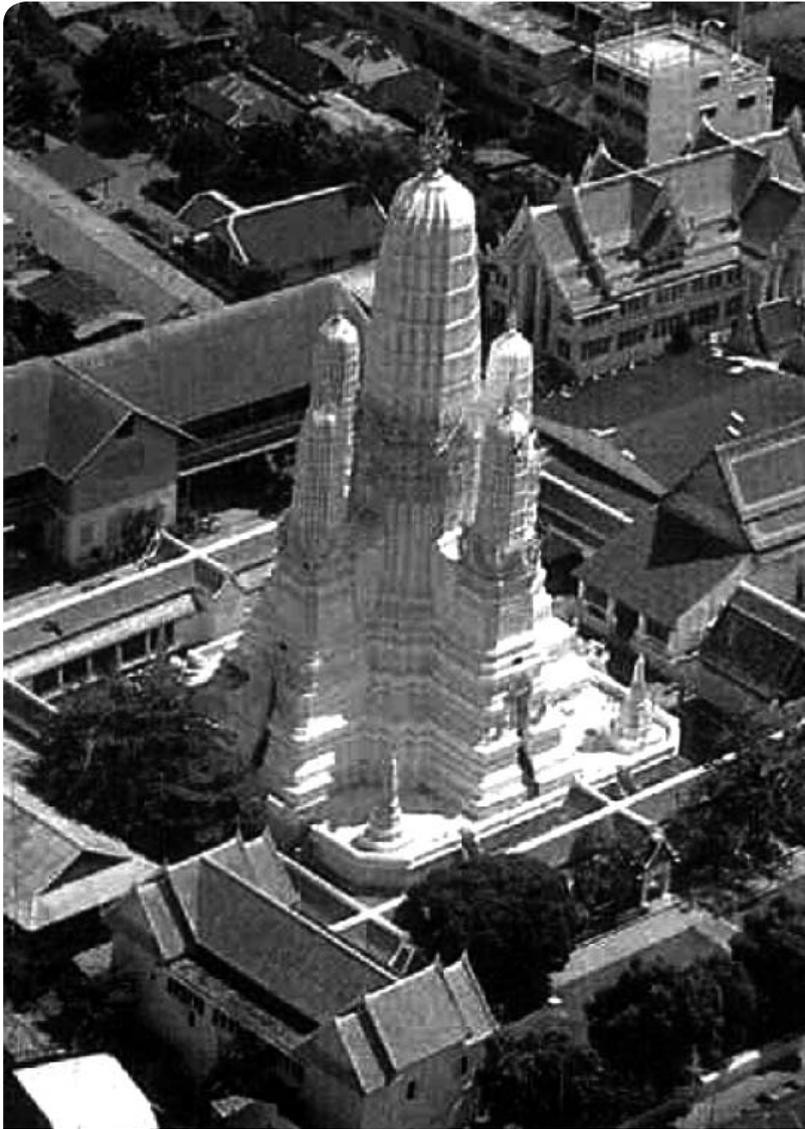
จากประวัติความเป็นมาข้างต้นจะเห็นว่าเพชรบุรีมีความสำคัญและมีความเจริญรุ่งเรืองมาตั้งแต่อดีต เห็นได้จากโบราณสถานและโบราณวัตถุ ศิลปกรรมต่างๆ ที่กลายมาเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เป็นที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่พำนักอยู่ในประเทศไทยด้วย



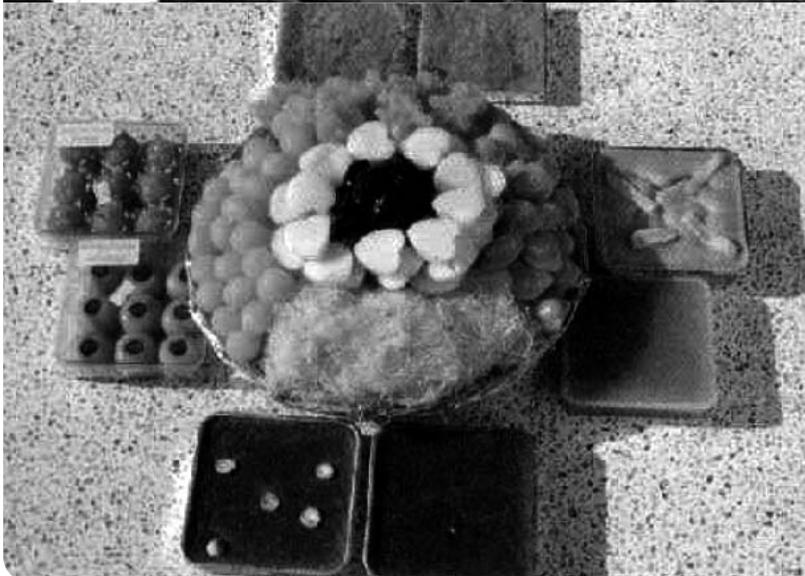
ภาพที่ 3 พระราชวังพระรามราชนิเวศน์ (พระราชวังบ้านปืน)



ภาพที่ 4 พระราชนิเวศน์นimitกทายวัน



ภาพที่ 5 พระปรางค์ 5 ยอด (วัดมหาธาตุ)



ภาพที่ 6 ขนมหวานของเมืองเพชรบุรี

### 2.1.4 ลักษณะทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

จังหวัดเพชรบุรีมีประชากรทั้งสิ้น 447,094 คน เป็นชาย 220,249 คน หญิง 226,845 คน ประชากรมีรายได้ต่อหัวประมาณ 46,368 บาท (สุพรชัย มั่งมีสิทธิ์ 2538 : 19) ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยอาศัยความอุดมสมบูรณ์จากที่ราบลุ่มแม่น้ำเพชรบุรี แม่น้ำบางกลอยและแม่น้ำบางตะบูน พืชผลของจังหวัดเพชรบุรีมีหลายชนิด มีการปลูกข้าวทำนาเป็นอาชีพหลัก พืชไร่ ได้แก่ อ้อยสับปะรด ข้าวโพด มันสำปะหลัง ถั่วเขียวและฝ้าย พืชผักและผลไม้ ได้แก่ พริกใหญ่ ชিং หัวหอม ผักกาด กล้วย มะม่วง มะนาว ชมพู่ ละครุด เป็นต้น ทางด้านปศุสัตว์ มีการเลี้ยงโค กระบือ สุกร เป็ดและไก่ การประมงของจังหวัดเพชรบุรีนั้นมีทั้งประมงน้ำเค็มและประมงน้ำจืด ทำให้ของทะเลก็มีมาก เช่น หอยหลอด ปลาหมึก ปลากระพง ปลาอินทรี และปลาสีเสียด เป็นต้น ด้านป่าไม้ ไม้ที่สำคัญได้แก่ ไม้มะค่า ไม้ตะเคียนทอง ไม้ประดู่ ไม้เสลา ไม้อินทนิล เป็นต้น

อาชีพที่รองจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรมของชาวเมืองเพชรบุรี ได้แก่ การพาณิชย์กรรม การอุตสาหกรรม และการบริการต่าง ๆ อาหารของเมืองเพชรบุรีก็อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะขนมหวาน เช่น ทองหยิบทองหยอด ฝอยทอง สังขยา ขนมหม้อแกง และขนมขี้หนู ซึ่งขนมหวานของจังหวัดเพชรบุรีนี้มีชื่อเสียงมากในเรื่องรสชาติ เนื่องจากมีทั้งรสหวานและมัน นอกจากนี้ ยังมีข้าวแช่ ที่ขึ้นชื่อเพราะใช้ข้าวหอมขดมันหน้ารับประทาน ซึ่งกล่าวโดยสรุปแล้ว สถานะทางเศรษฐกิจของจังหวัดเพชรบุรีอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งรายได้เฉลี่ยต่อคนของประชากรสูงกว่าค่าเฉลี่ยรายได้ของประชากรทั่วประเทศด้วย

### 2.1.5 ผลผลิตของเพชรบุรี

#### 2.1.5.1 อาหารและน้ำตาล

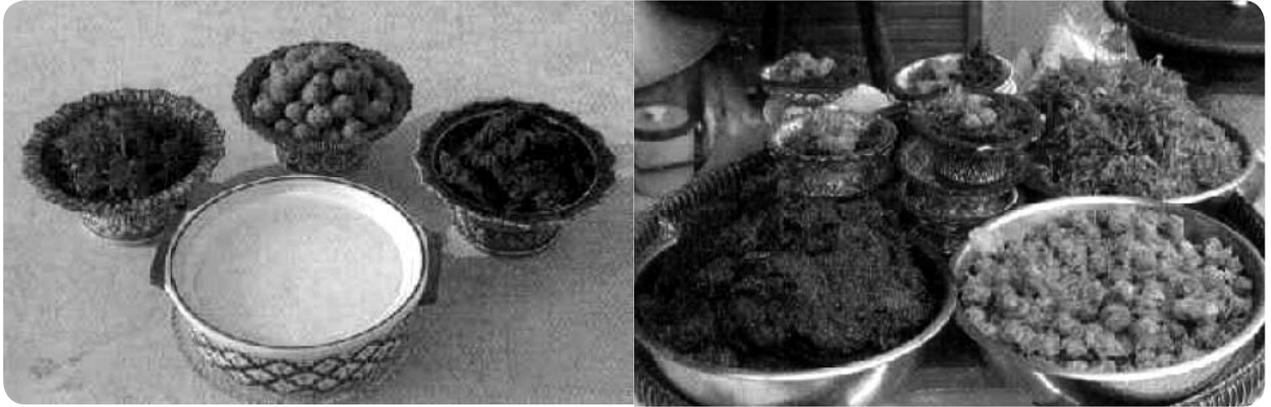


ภาพที่ 7 ห่อหมกกับขนมจีน



ภาพที่ 8 ทอดมันกับขนมจีน

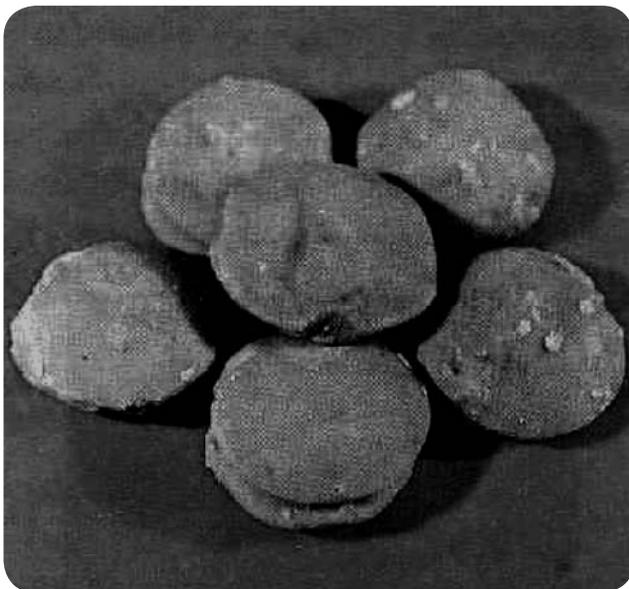
เนื่องจากเมืองเพชรบุรีเป็นเมืองที่มีผลผลิตทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ มีพืชผลมากมายหลายชนิด มีสินค้ามีชื่อเสียงหลายอย่าง อาทิเช่น พริกกระเหรียง ที่มีรสเผ็ดและมีกลิ่นหอม เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้อาหารประเภทแกงป่า หอยเสียบผัดฉ่า มีรสชาติอร่อย อาหารจากทะเลก็มีความอุดมสมบูรณ์ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลาที่มีทั้งความสดและราคาถูกเพราะเป็นพื้นที่ชายฝั่งทะเล นอกจากนี้ก็ยังมีปลาน้ำจืดจากแก่งกระจานและแม่น้ำเพชรบุรีอีกด้วย ซึ่งมีมือในการทำทอดมันและห่อหมกจากทั้งปลาน้ำจืดและน้ำเค็มนั้นก็ไม่มีรองใคร ส่วนมากนิยมทานทอดมันและห่อหมกกับขนมจีนเป็นอาหารว่างหรือบางคนก็รับประทานเป็นมื้อหนักไปเลยก็ได้



ภาพที่ 9 ข้าวแช่และหาบข้าวแช่

ส่วนอาหารยอดนิยมที่มีวางขายมากในเมืองเพชรบุรีโดยเฉพาะหน้าร้อน ก็คือ ข้าวแช่ ในสมัยก่อนชาวเมืองเพชรบุรีจะนิยมทำข้าวแช่ขาย ทั้งหาบแร่และวางขายตามร้าน นักท่องเที่ยวนิยมกินข้าวแช่ที่เพชรบุรีเพราะจะมีรสชาติดี รวมถึงอุปกรณ์บรรจุน้ำเครื่องใช้และวิธีจัดเสิร์ฟอาหารก็พิถีพิถันน่ารับประทาน แม่ค้าข้าวแช่จะใช้เครื่องถ้วยและจานเชิงลวดลายแบบเก่า เสริฟคนละชุด ชุดหนึ่งมีโภช肴หลายอย่างจัดเรียงให้พอดีกับข้าว ข้าวแช่มักขายได้ดีในหน้าร้อนเพราะช่วยดับกระหาย คลายร้อน ซึ่งราคาข้าวแช่ตามหาบแร่ขายในเมืองเพชรบุรีประมาณชุดละ 6 –10 บาท

น้ำตาลโตนด ถือได้ว่าเป็นสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรีประเภทหนึ่ง โดยมีบทบาทต่อเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของคนเมืองเพชรบุรีมาตั้งแต่สมัยโบราณกาล แหล่งผลิตน้ำตาลโตนดที่สำคัญ ได้แก่ ตำบลหัวสะพาน เวียงคอย ไร่ส้ม ไร่สะท้อน หลังเขาบันไดอิฐ และหนองไม้เหลือง ที่ตั้งอยู่ในท้องที่อำเภอเมือง และอำเภอบ้านลาด **น้ำตาลโตนดทำให้คนเมืองเพชรบุรีมีฝีมือในการทำขนมหวานจนเป็นที่เลื่องลือขึ้นชื่อ** ซึ่งขนมที่กลายมาเป็นสัญลักษณ์ของเมืองเพชรบุรี คือ ขนมหม้อแกง เพราะเครื่องปรุงและรสชาติที่แตกต่างจากที่ผลิตที่อื่น โดยกล่าวกันว่า **น้ำตาลโตนดเมืองเพชรที่จะนำมาทำขนมหม้อแกงให้อร่อยที่สุดนั้น จะต้องเป็นน้ำตาลโตนดที่มาจากแถวเขาบันไดอิฐ** หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “ลงเซ้” จึงจะเป็นน้ำตาลที่มีรสหวาน



แหลม ไม่เปรี้ยว มีกลิ่นหอมมากอีกด้วย และนอกจากขนมหวานแล้ว น้ำตาลโตนดยังก่อให้เกิดอุตสาหกรรมในครอบครัว อันถือเป็นสัญลักษณ์ของเมืองเพชรบุรีอีกอย่างหนึ่งคือ การปั้นหม้อตาลซึ่งได้สาบสูญไปหลายปีแล้ว โดยหม้อตาลเป็นภาชนะสำหรับใส่น้ำตาลโตนดเพื่อความสะดวกในการขนส่งหรือนำติดตัวหรือเก็บไว้ในบ้าน ซึ่งหม้อตาลในยุคแรกๆ นั้นจะมีทรงสูงและเริ่มเตี้ยลงเรื่อยๆ ในสมัยต่อๆ มา จนมีลักษณะคล้ายหมวก ในสมัยก่อนการผลิตหม้อตาลจะตั้งอยู่ที่ตำบลบ้านหม้อที่ปัจจุบันถูกรวมเข้าไว้กับตำบลคลองกระแชะและการผลิตหม้อตาลก็ค่อยๆ หายไปหลังจากนั้น

ภาพที่ 10 น้ำตาลปึก (น้ำตาลโตนด)



ภาพที่ 11 ต้นตาลที่พบเห็นอยู่มากมายในเมืองเพชรบุรี

ต้นตาล เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศอินเดีย พม่า และศรีลังกา ถูกนำเข้ามาปลูกในเมืองไทยมากกว่า 1,000 ปีมาแล้ว ตาลเป็นพืชที่มีลำต้นสูง ถ้าหากว่าขึ้นอยู่ในดินที่มีชั้นดินผิวบนลึกและไม่อยู่ในเขตที่สึลมพัดแรงจัด ก็จะสามารถเจริญเติบโตได้ดี ในบางท้องถิ่นจะพบว่าต้นตาลมีความสูงมากถึง 30 เมตร เนื้อไม้ตาลมีเส้นใยแข็งแรง ต้นตาลตัวเมียจะมีเนื้อไม้ดีกว่าต้นตาลตัวผู้ ต้นตาลหนึ่งต้นจะมีจำนวนใบ 25 – 40 ใบ แต่ละใบกว้าง 2 – 3 เมตร และมีรูปร่างแบบพัด ดอกของตาลจะทยอยบานจากส่วนล่างของวงขึ้นไป ช่อตัวผู้จะแตกกิ่งก้านและมีช่อดอกยาว ส่วนช่อดอกตัวเมียจะใหญ่กว่าช่อดอกตัวผู้แต่จะให้ปริมาณน้ำตาลน้อยกว่า ซึ่งนอกจากตาลจะสามารถนำมาทำน้ำตาลโตนดที่มีคุณภาพดีแล้ว เมืองเพชรบุรีได้ชื่อว่าเป็นเมืองที่มีต้นตาลมากที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศ คนเพชรบุรีมักจะนำไม้ตาลมาใช้ในการก่อสร้างบ้านเรือนหรือใช้ในการแกะสลักเป็นของชำร่วย เพราะเนื้อไม้ตาลมีความแข็งแรง ทำให้อายุการใช้งานของไม้นานขึ้น นอกจากนี้ใบตาลยังสามารถใช้แทนกระดาษเขียนหนังสือได้คล้ายกับใบลาน ใช้สานเป็นหมวก พัด ใช้มุงหลังคาบ้าน ส่วนลูกตาลและหัวตาลอ่อนก็ใช้แกงเป็นอาหารคาว ลูกตาลเอามาทำขนมตาล เต้าตาลอ่อนทำขนมหวาน จาวตาลใช้ทำจาวตาลเชื่อม ส่วนในการทำน้ำตาลนั้น จะต้องใช้ต้นตาลที่มีอายุมากกว่า 10 ปีขึ้นไปจึงจะสามารถผลิตน้ำตาลได้ น้ำตาลที่ผลิตในปลายฤดูฝน เรียกว่า ตาลน้ำค้าง ซึ่งคุณภาพของน้ำตาลนั้นจะไม่ดีเท่าน้ำตาลที่ผลิตในฤดูหนาวและฤดูร้อน โดยการผลิตน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลปึกจะเป็นการผลิตในครัวเรือน รายได้ที่ได้ดีพอที่จะเลี้ยงตัวเองได้และสามารถทำเป็นอาชีพอิสระหรืออาชีพเสริมควบคู่กับการทำนาได้ และนอกจากจะผลิตน้ำตาลปึกเองแล้วก็ยังนำน้ำตาลโตนดบางส่วนไปบรรจุในปิ๊บ แล้วส่งมาขายโรงงานน้ำตาลในเมือง เพื่อทำเป็นน้ำตาลปึก โดยโรงงานน้ำตาลโตนดที่ใหญ่มีอยู่ด้วยกัน 4 – 5 แห่ง แต่ละแห่งสามารถผลิตน้ำตาลปึกได้วันละ 50 ชั่ง แต่ละชั่งมีน้ำตาลปึก 210 คู่ รวมเป็นน้ำหนักน้ำตาลที่แต่ละโรงงานผลิตได้ในแต่ละวันประมาณ 1,500 กิโลกรัม ราคาน้ำตาลจากโรงงานกิโลกรัมละ 20 บาท (ศักดา ศิริพันธุ์ 2543 : 88)



ภาพที่ 12 ชมพูเมืองเพชรที่มีชื่อเสียง



ภาพที่ 13 สร้อยทองที่ทำโดยช่างทองชาวเมืองเพชรบุรี

ผลไม้ที่เป็นที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอดนิยมของผู้ที่ไปเยือนเมืองเพชรบุรี คือ ชมพู เพราะมีรสหวาน กรอบ ผลใหญ่เห็นริ้วรอยเส้นสีเขียวเด่นชัดบนผิวสีชมพู ชมพูเมืองเพชรที่จัดว่าหวานกรอบ อร่อย นำรับประทานที่สุดจะต้องเป็นชมพูที่มาจากวัดชมพูพน ซึ่งหากซื้อกลับไปเป็นของฝากแล้วจะต้องทำให้ผู้ที่รับพึงพอใจอย่างแน่นอน และเนื่องจากเมืองเพชรบุรีเป็นเมืองที่มีแม่น้ำเพชรบุรีไหลผ่านกลางเมือง ทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์ ชาวเพชรบุรีจึงนิยมปลูกชมพูไว้สองฝั่งแม่น้ำ ซึ่งเป็นดินร่วนปนทราย โดยชมพูจะใช้เวลาเติบโต 5 ปีจึงจะให้ผล เมื่อชมพูเริ่มออกดอกในเดือนสิงหาคม อีก 3 เดือนผลชมพูก็จะโตเต็มที่ ดังนั้นในปลายเดือนตุลาคมก็จะเริ่มเก็บผล ต้นชมพูจะมีผลมากในเดือนมกราคมและกุมภาพันธ์ ในขณะที่ผลชมพูเริ่มมีขนาดใหญ่ ชาวสวนก็จะเริ่มสร้างนั่งร้านโดยรอบ เพื่อความสะดวกในการห่อผลชมพูด้วยกระดาษสีน้ำตาล เพื่อป้องกันแมลงและค้างคาว รวมทั้งง่ายต่อการเก็บผลและไม่ทำให้ผลชมพูช้ำด้วย ชมพูแต่ละต้นนั้นมีอายุประมาณ 28 ปี รายได้จากการขายชมพูในแต่ละปีของชาวสวนประมาณ 130,000 บาท ราคาชมพูจะเปลี่ยนแปลงไปตามฤดูกาล ช่วงที่มีชมพูออกมา ราคาจะลดลงเหลือกิโลกรัมละ 35 บาท แต่โดยปกติราคาจะประมาณ 50 บาทต่อกิโลกรัม และในช่วงเทศกาลต่างๆ เช่น ตรุษจีน ปีใหม่ หรือเซ็งเม้ง ราคาจะสูงถึงกิโลกรัมละ 100 บาท ซึ่งจากข้อมูลการตลาดจังหวัดเพชรบุรี ปี 2526 ทำให้ทราบว่าพื้นที่เพาะปลูกชมพูมีมากถึง 853 ไร่ ผลผลิตต่อไร่ 6,000 กิโลกรัมต่อปี เฉลี่ยกิโลกรัมละ 40 บาท ทำให้ในปีหนึ่งๆชาวสวนชมพูสามารถทำรายได้ให้แก่จังหวัดเพชรบุรีได้มากถึง 110 ล้านบาท (ศักดิ์ ศิริพันธุ์ 2543 : 17 – 18) และนอกจากชมพูแล้ว เมืองเพชรบุรีก็ยังมีผลไม้พื้นเมืองอื่นๆ อีก ได้แก่ ละมุด(ดอนขุนห้วย) สับปะรด(ดอนขุนห้วย) กระท้อนห่อ (บ้านลาด) เป็นต้น

### 2.1.5.3 การประมง

ด้วยลักษณะพื้นที่ภูมิประเทศของเมืองเพชรบุรีซึ่งมีที่ตั้งอยู่ชายฝั่งทะเลจึงความอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรทางน้ำ ซึ่งบริเวณที่มีการทำประมงกันมากที่สุดคือบริเวณใกล้กับปากแม่น้ำเพชรบุรีที่บ้านแหลม โดยบ้านแหลมเป็นอำเภอที่สำคัญมาของเพชรบุรี อยู่ห่างจากตัวเมืองประมาณ 12 กิโลเมตร ชายหาดบ้านแหลมมีพื้นเป็นโคลนเหลว มีความอุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านแหลมส่วนใหญ่เป็นชาวประมง จับปลา เลี้ยงสัตว์น้ำ โดยเฉพาะหอยแครง นอกจากนี้ก็มีการเลี้ยงหอยแมลงภู่มะนาวและทำนากุ้ง

นอกจากที่บ้านแหลมแล้ว บริเวณหาดชายเลนบางตะบูน ก็มีการทำฟาร์มหอยแครงและหอยแมลงภู่มะนาวด้วยเช่นกัน โดยชาวบางตะบูนจะซื้อลูกหอยแครงขนาดเท่าเม็ดถั่วเขียว (ประมาณ 5 – 10 มิลลิเมตร) จากจังหวัดสตูล และประเทศมาเลเซีย แล้วหว่านลงในแปลงฟาร์มหอยแครงซึ่งเป็นเลน ทำคอกไม้สูงจากพื้นน้ำ 1 ฟุตเพื่อกันเลนไหล การหว่านลูกหอยแครงจะต้องมีความหนาแน่น 500 – 800 ตัวต่อตารางเมตร ถ้าเลี้ยงตามธรรมชาติ 1 ปี จะได้หอยแครงขนาด 3 เซนติเมตร และถ้าเลี้ยง 2 ปีจะได้ตัวขนาด 5 เซนติเมตร ส่วนหอยแมลงภู่นั้นชาวประมงจะนำไม้รวกไปปักตามเลนบริเวณปากอ่าวที่น้ำลึกกว่าฟาร์มหอยแครง ปักไว้ประมาณ 6 เดือนก็จะมีหอยแมลงภู่มะนาวเกาะเต็มไม้ จากนั้นก็ใช้เลื่อยตัดไม้ส่วนที่อยู่ในน้ำให้ขาด แล้วยกเอาไม้ที่มีหอยแมลงภู่มะนาวขึ้นมาจากเลนแล้วนำไปขายต่อไป

### 2.1.5.4 การทำนาเกลือ

ชาวเพชรบุรีมีการทำนาเกลือสมุทรอยู่ที่อำเภอบ้านแหลม เขตบางขุนไทร บางแก้ว แหลมผักเบี้ย และบางตะบูน การทำนาเกลือเริ่มจากการบดพื้นนาให้ดินอัดตัวแน่น จากนั้นจึงสูบน้ำเค็มด้วยกังหันหรือเครื่องสูบน้ำเข้าที่นาแปลงที่ 1 เพื่อกักน้ำและตากแดดไว้ 10 วัน แล้วจึงสูบน้ำเข้าแปลงนาที่ 2 เพื่อกักน้ำและตากแดดอีก 10 วัน เพื่อให้ น้ำทะเลมีความเค็มมากขึ้น หลังจากนั้นจึงสูบน้ำเข้าแปลงนาที่ 3 และตากแดดอีก 7 วัน เกลือก็จะตกตะกอนเป็นเกล็ด แล้วระบายน้ำที่อยู่เหนือเกล็ดเกลือออกใช้ไม้ลากเกล็ดเกลือมากองรวมกัน เพื่อเตรียมขนส่งไปยังโรงเก็บหรือไปยังโรงงานทำเกลือป้อนต่อไป พื้นที่ทำนาเกลือในเขตอำเภอบ้านแหลมนี้มีทั้งสิ้น 16,212 ไร่ สามารถผลิตเกลือได้ 128,850 เกวียน (1 เกวียนหนักประมาณ 1 ตัน) คิดเป็นมูลค่า 120,029,000 บาท ต่อปี นอกจากนี้ในบริเวณนาเกลือของบ้านแหลมนี้ยังมีทัศนียภาพที่สวยงามกว่านาเกลือแถบจังหวัดสมุทรสงครามมาก เพราะด้านหลังเป็นทิวเขา มีฝูงนกนานาชนิด เหมาะแก่การพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก

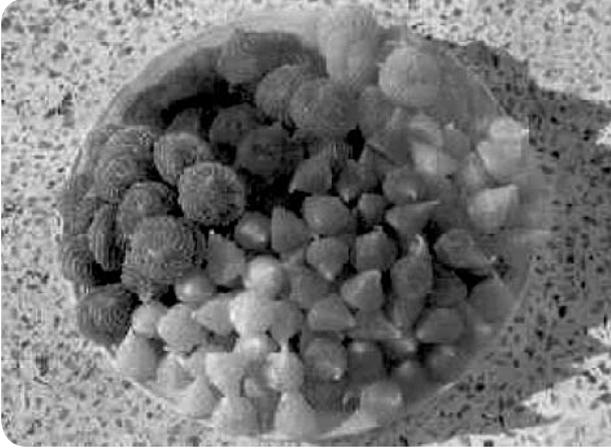
### 2.1.5.5 งานหัตถกรรม (เครื่องทอง-ทองรูปพรรณ)

ช่างทองของเมืองเพชรบุรีแบ่งออกเป็น 2 ตระกูล คือ สุวรรณช่าง และทองสัมฤทธิ์ ทั้งสองตระกูลอาศัยอยู่แถบหัวถนนพาณิชย์เจริญ เริ่มทำทองมาตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เนื่องจากทองคำเป็นวัสดุที่มีราคาสูง ดังนั้นในการถ่ายทอดความรู้ด้านช่างของเมืองเพชรบุรีส่วนใหญ่จะสอนบุตรของตนเองมากที่สุด รองลงมาคือหลานและเพื่อนบ้านซึ่งส่วนมากจะเป็นเครือญาติกัน โดยขั้นตอนการฝึกหัดทำทองจะเริ่มจากการฝึกแผ่นเงินก่อน

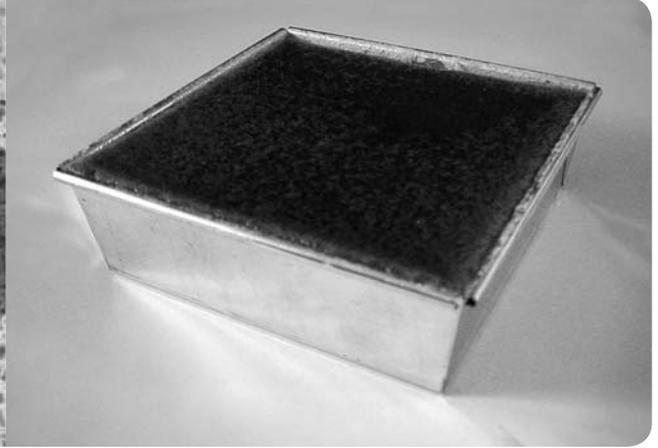
ทองรูปพรรณของเมืองเพชรบุรีนั้นนับได้ว่าเป็นศิลปหัตถกรรมที่นำยกย่องและทรงคุณค่าของไทยที่มีมานับแต่โบราณ แสดงถึงเอกลักษณ์แห่งภูมิปัญญา ผนวกกับฝีมือของผู้สร้างสรรค์ผลงาน โดยงานของช่างทองชาวเมืองเพชรบุรีนั้นก็มีทั้งสร้อยข้อมือ กำไล ตุ้มหู แหวน สร้อยคอ กระดุมทอง เป็นต้น

## 2.2 วัฒนธรรมของขนมไทยในจังหวัดเพชรบุรี

### 2.2.1 ขนมไทยกับเมืองเพชรบุรี



ภาพที่ 14 อาลัย

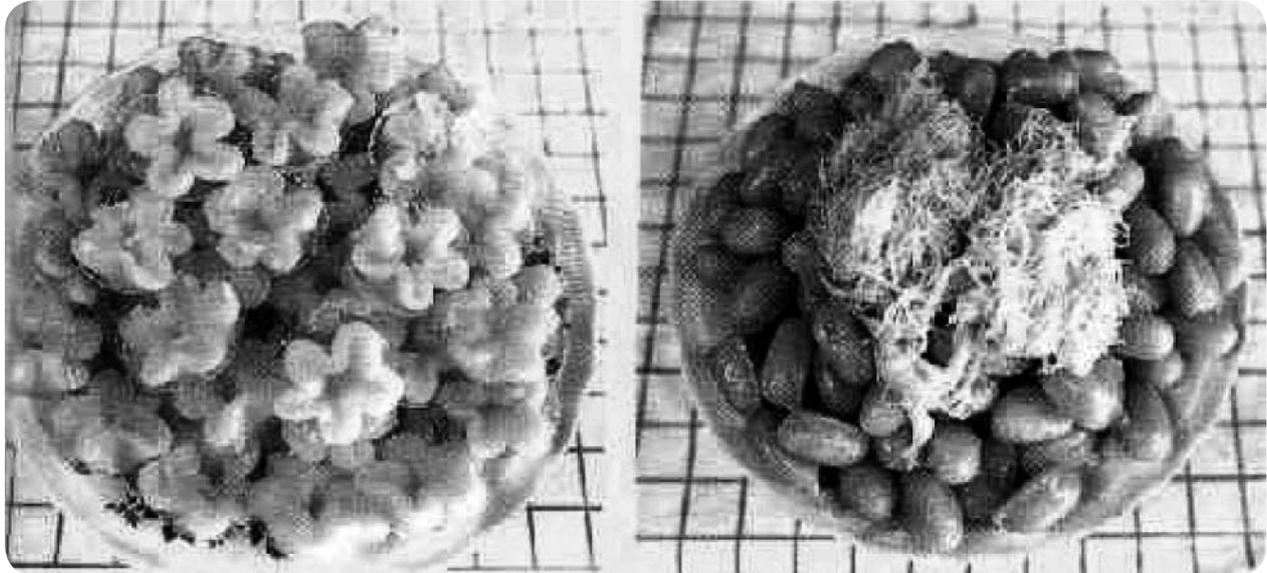


ภาพที่ 15 นมหม้อแกง

ขนมพื้นบ้านของไทยมักมีส่วนประกอบหลักเป็นผลผลิตทางการเกษตร เนื่องจากสังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรม มีพืชและผลไม้หลากหลายชนิดอุดมสมบูรณ์ และส่วนประกอบโดยทั่วไปส่วนมากก็จะเป็นของที่สามารถหาได้ง่าย วัตถุดิบมาอยู่เหลือเฟือ คนไทยจึงสามารถทำขนมทานได้ตลอดทั้งปี

ต้นกำเนิดของขนมไทยนั้นยังไม่สามารถหาหลักฐานที่มีความน่าเชื่อถือมาอ้างอิงถึงจุดเริ่มต้นได้ แต่ผู้เชี่ยวชาญในการทำขนมได้ให้ข้อคิดว่า ขนมไทยน่าจะเกิดขึ้นมาตั้งแต่เริ่มมีการปลูกข้าว มะพร้าว น้ำตาล ถั่ว งา และเมื่อได้ผลผลิตก็นำมาทำอาหาร เพราะขนมในสมัยโบราณหรือในสมัยที่คำว่า "ขนม" เกิดขึ้นนั้น จะเป็นขนมที่เกิดจากข้าวซึ่งตำหรือบดจนป่นละเอียด เรียกว่า แป้ง แล้วนำไปผสมกับน้ำตาลและมะพร้าว ซึ่งเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของการทำขนมพื้นบ้านที่พบเห็นได้กันทั่วไป นอกจากเครื่องปรุงทั้งสามอย่างนั้นแล้วก็ยังมีกรรมวิธีที่มาจากธรรมชาติลงไปเพื่อให้สีของขนมน่ารับประทานมากขึ้นด้วย โดยสีที่เกิดจากธรรมชาติ ได้แก่ สีเขียวจากใบพืช สีชมพูจากสีของปูแดงหรือครั้ง สีครามหรือสีฟ้าจากดอกอัญชัน และสีม่วงจากดอกอัญชันผสมมะนาวหรือมาจากดอกหญ้าชนิดหนึ่ง ชื่อดอกดิน (ปียนาฏ รั้วไสว 2536 : 27-28) ซึ่งจากคำบอกเล่าของผู้ใหญ่หลายท่านได้กล่าวว่า คนไทยในสมัยโบราณนั้นไม่ได้รับประทานขนมกันทุกวันเหมือนในปัจจุบัน แต่จะได้รับประทานก็ต่อเมื่อมีงานสำคัญเท่านั้น เช่น งานเทศกาล งานประเพณี งานทางศาสนา หรือการประกอบพิธีกรรมต่างๆ ซึ่งงานสำคัญเหล่านี้ส่วนมากก็จะมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับศาสนา หรือพระมหากษัตริย์ ดังนั้นในการทำขนมหรืออาหารต่างๆ จึงต้องมีการตกแต่งให้สวยงามตามความเชื่อและความเหมาะสมในเทศกาลนั้นๆ

ในสมัยก่อนนั้นคนไทยยังไม่รู้จักกรรมวิธีในการใช้ไข่กับนมเป็นส่วนประกอบของการทำขนม จนกระทั่งถึงสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เมื่อมีชาวโปรตุเกสเข้ามาติดต่อกับประเทศไทย ชาวโปรตุเกสได้เข้ามาเผยแพร่ขนบธรรมเนียมประเพณีในการทำขนมด้วย คนไทยจึงได้รู้จักการทำขนมแบบฝรั่งและรู้จักการใช้นมกับไข่เข้ามาเป็นส่วนประกอบของขนมนอกเหนือจากการใช้มะพร้าวและน้ำตาล ซึ่งผู้ริเริ่มนำไข่เข้ามาเป็นส่วนประกอบของการทำขนมไทย คือ ท่านผู้หญิงวิษเยนทร์ หรือท้าวทองกิมม้า ภรรยาของเจ้าพระยาวิษเยนทร์ โดยวิธีการทำขนมของท้าวทองกิมมานั้น ถือได้ว่าเป็นอีกก้าวหนึ่งของการพัฒนาขนมไทย โดยรับเอาวิธี



ภาพที่ 16 ทองหยิบและเม็ดขนุน

การทำขนมของชาวต่างชาติเข้ามาดัดแปลงให้กลายเป็นแบบของตนเองและนับจากนั้นมาไข่ก็เข้ามามีบทบาทเป็นส่วนผสมสำคัญของขนมไทยเรื่อยมาจนปัจจุบัน เช่นเดียวกับกับขนมของชาวเพชรบุรีแต่ก่อนที่จะมีการนำไข่เข้ามาใช้ ขนมดังกล่าวได้แก่ กะละแม ข้าวเหนียวเปียกแดง พุทราทวน ข้าวเกรียบงา ส่วนขนมหม้อแกง ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทองนั้นเป็นขนมที่เกิดขึ้นมาภายหลังซึ่งมีวิวัฒนาการทั้งในเมืองและในชนบทด้วย นอกจากนี้แล้วยังมีขนมประเภททวนและเชื่อมแห้งอีกหลายอย่าง สิ่งที่ทำไม่ได้ในการทำขนม คือ มะพร้าวกับน้ำตาล โดยเฉพาะน้ำตาลที่ใช้ในการทำขนมของเมืองเพชรบุรีนั้นจะต้องเป็นน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลปึกที่ทำมาจากต้นตาล ซึ่งการทำขนมของชาวเมืองเพชรบุรี ถือเป็นวิชาชีพลีลาตระกูล ปู่ย่าตายายสอนให้พ่อแม่ พ่อแม่สอนให้ลูก เป็นการศึกษาที่ได้รับถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ประวัติความเป็นมาของขนมเมืองเพชรบุรีนั้นสามารถศึกษาย้อนหลังไปได้ไกลถึงรุ่นปู่ย่าตายายและทวดเลยทีเดียว ดังนั้นขนมเมืองเพชรบุรีนั้นถือได้ว่ามีลักษณะเฉพาะเป็นของตนเอง ได้รับความนิยมจากคนทั้งประเทศตลอดระยะเวลายาวนานนับศตวรรษ

ขนมเมืองเพชรนับได้ว่าเป็นขนมที่มีความอร่อยและมีให้เลือกอยู่มากมายหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นร้านไหนในเมืองก็จะมีรสชาติอร่อย เพราะเมืองเพชรบุรีได้ชื่อว่าเป็นดินแดนที่มีความอุดมสมบูรณ์ มีพืชพันธุ์ธัญญาหารนานาชนิด ทั้งพืช ผัก ผลไม้ อาหารน้ำจืดและอาหารน้ำเค็ม ซึ่งขนมเมืองเพชรบุรีนั้นก็กลายเป็นของดีขึ้นชื่อเนื่องมาจากน้ำตาลเมืองเพชรที่เป็นส่วนประกอบสำคัญอย่างยิ่งอย่างหนึ่งในการทำขนม โดยเมืองเพชรบุรีได้ชื่อว่าเป็นเมืองที่มีต้นตาลมากที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศ ดังที่ปรากฏอยู่ในนิราศเมืองเพชร ของสุนทรภู่ที่ได้เขียนไว้ในตอนหนึ่งว่า

ทั่วประเทศเขตแดนไพรบริพัตร	เห็นจะซีไปไม่พ้นแดนต้นตาล
ที่พวกทำน้ำตาลโตนดประโยชน์ทรัพย์	มีดีสำหรับเห็นช่างอย่างทหาร
พะองยาวก้าวเดินปิ่นทะยาน	กระบอกตาลแขวนกันคนละพวง

เพียงเท่านี้ก็ทำให้นักถึงรสชาติความหอมหวานของน้ำตาลสดจากวงตาลที่อยู่ในกระบอกไม้ไผ่ และชีวิตของคนปาดตาลที่มีกระบอกตาล พร้อมมีดบาดตาลเห็นบ่อยที่เข็กรหรือเข็มขัดข้างตัว ปีนขึ้นไปเก็บตาลจากปลายวงบนยอดตาล เพื่อนำลงมาใช้ประโยชน์ในการทำอาหาร โดยเฉพาะขนมนานาชนิด

หม่อมเจ้าจักรพันธ์เพ็ญศิริ จักรพันธ์ ยังทรงกล่าวถึงประโยชน์ของน้ำตาลเมืองเพชรในการทำขนมหวานและของหวานต่าง ๆ ว่า อร่อยมาก ดังตอนหนึ่งว่า

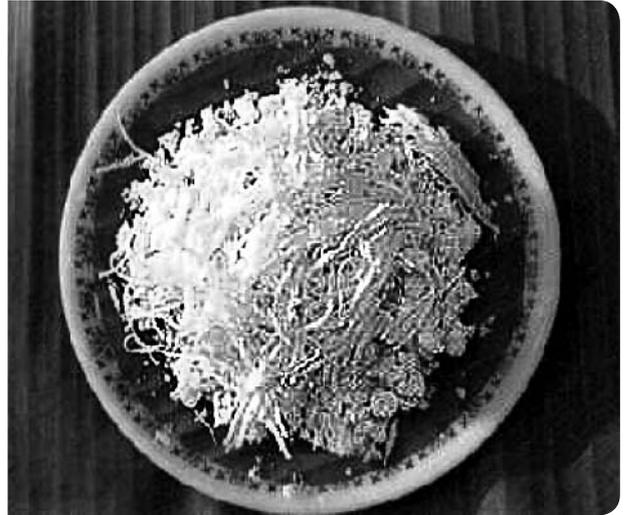
คุณใหญ่หลวงวงตาลหวานไม่น้อย	น้ำตาลอ้อยว่าหวานก็หาญสู้
น้ำตาลสดแสนประเสริฐรสเชิดชู	ลองทำดูชายตีมีกำไร
เวลามีมากมายขายไม่หมด	น้ำตาลสดเหลือทั้งสิ้นกินไม่ไหว
ทำน้ำตาลลวกร้อนร้อนอย่างนอนใจ	ยังขายได้รสดีมีคนชม
ทำตาลปึกหรือจะทำน้ำตาลหม้อ	รสดีพอหวานน้ำทำขนม
น้ำตาลนี้ทุกหนคนนิยม	ทั้งแกงต้มใช้ทั่วทุกครัวเรือน
น้ำตาลเมาเขาก็ต้มนิยมยิ่ง	ทั้งแรงจริงรสดีไม่มีเหมือน
ในข้อนี้ท้วงทักขอตักเตือน	ต้มเหล้าเถื่อนผิดธรรมอย่านำพา
ชาวอินเดียนและพม่าทำสำเหล้า	หมักตาลเข้าไม่ลำบากยกหนักหนา
ทำขนมสนใจได้แบ่งมา	มีเชื้อสำเหล้าอยู่ฟูดีจริง
ถ้าอยากทำน้ำส้มต้มแล้วหมัก	ไม่นานนักได้เป็นกองมาตองซิง
หรือใช้ปรุงต้มแกงรสแรงจริง	ใช้ต้องสิ่งสารพัดจะจัดการ

อย่างไรก็ตาม ขนมเมืองเพชรบุรีเท่าที่ได้สำรวจดู ไม่ว่าจะเป็น ทองหยิบทองหยอด ฝอยทอง ข้าวเกรียบงา ข้าวเกรียบว่าว อาลิว ลำปำนี้ ขนมโสมนัส ขนมชั้น ขนมบัวปิ่น ขนมผิง ขนมกลีบลำดวน ขนมตาล ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกง จาวตาลเชื่อม มะตูมเชื่อม มะยมเชื่อม มะขามกวน กล้วยกวน พุทรา กวน มะดันกวน ข้าวฟ่างกวน สับปะรดกวน กะละแม กล้วยตาก กล้วยอบน้ำผึ้ง ตะโก้ วุ้นกรอบ ทองม้วน กรอบเค็ม ฯลฯ ขนมซึ่งเป็นของหวานเหล่านี้ยังไม่ถือได้ว่าเป็นขนมที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดเพชรบุรีได้เท่ากับขนมชนิดหนึ่งในบรรดาที่เอ่ยมาทั้งหมด ซึ่งเป็นขนมที่ทุกคนจะต้องซื้อหาติดมือกันกลับบ้านแทบทุกราย จัดได้ว่าเป็นขนมที่มีชื่อเสียงโด่งดังในเรื่องรสชาติไปทั่วประเทศ นั่นก็คือ ขนมหม้อแกง ซึ่งขนมหม้อแกงของเมืองเพชรบุรีนี้ก็มีให้เลือกด้วยกันหลายชนิด เช่น ขนมหม้อแกงไข่ ที่จะเป็นไข่ล้วนๆ ขนมหม้อแกงเผือก ที่จะมีรสชาติความมันของเผือก หม้อแกงเม็ดบัว หรือหม้อแกงถั่ว แล้วแต่ว่าใครจะคิดค้นสูตรใหม่ๆขึ้นมา อย่างไรก็ตามไม่ว่าจะเป็นสูตรไหนของขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรี ส่วนผสมทุกอย่างจะต้องเป็นของสดใหม่ ปรุงทันทีที่ได้ของมา ซึ่งจะต้องไม่ค้างคืน เพราะของค้างคืนจะทำให้รสชาติของขนมที่ได้เสียไปด้วย นอกจากนี้ ยังมีขนมพื้นบ้านที่ไม่มีวางขายตามร้านทั่วไป เช่น โดนดทอด ขนมโค และข้าวเกรียบอ่อน หากจะรับประทานก็ต้องไปแถวในตลาดสดก็อาจมีเหลือพอให้เห็นบ้าง

## 2.2.2 ขนมไทยชนิดต่าง ๆ ในเพชรบุรี

น้ำตาลเมืองเพชรเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เมืองเพชรมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป ขนมไทยโดยทั่วไปประกอบด้วยประกอบด้วยของสำคัญ 3 อย่าง คือ แป้ง มะพร้าว ไข่และน้ำตาล ซึ่งเพชรบุรีก็มีวัตถุดิบในการทำขนมอย่างครบครัน จึงเป็นการง่ายที่คนเมืองเพชรจะพัฒนาวิธีการทำขนมให้ก้าวหน้าอย่างไม่หยุดยั้ง ขนมใหม่ๆจึงเกิดขึ้นอยู่เรื่อยๆ โดยตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบันขนมเมืองเพชรที่จัดได้ว่าเป็นที่ยอดนิยมนั้นมีอยู่ 3 อย่าง คือ

**ขนมขี้หนู** เป็นขนมชนิดที่มีชื่อเสียงมาก่อนขนมชนิดอื่น ๆ อันเป็นขนมที่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงโปรดมากกว่าขนมชนิดใดๆ และทรงรับสั่งชมเชยว่า “ทำได้เก่งและอร่อยกว่าที่ไหน” เนื่องจากอร่อย นุ่ม ไม่หวานจัด หอม เพราะอบด้วยดอกมะลิ กลีบกระดิ่งงาลันไฟและควันเทียนอบก่อนรับประทานต้องโรยด้วยมะพร้าวขูดเป็นเส้น แต่กรรมวิธีในการทำขนมชนิดนี้ยากมาก ต้องอาศัยความชำนาญและทำบ่อยๆ เพราะมีขั้นตอนการทำค่อนข้างยุ่งยาก นับวันจะหารับประทานได้ยาก แม้แต่ในเมืองเพชรบุรีเองก็มีแม่ค้าทำขนมขี้หนูขายเพียง 3 คน แต่ละท่านก็อยู่ในวัยชราแล้ว ที่สำคัญคือผู้ที่ทำเป็นก็มักจะหวงวิชาไม่ยอมถ่ายทอดให้ใคร เนื่องจากเป็นขนมที่ทำยากมีกรรมวิธีในการทำหายขั้นตอนและใช้เวลานานมาก แต่เก็บไว้ไม่ได้นาน ผู้ทำจึงทำคราวละไม่มากนัก พอให้ขายหมดในช่วงระยะเวลาสั้นๆเท่านั้น ดังนั้นจึงจะมีขายเฉพาะในตอนเช้าเท่านั้น



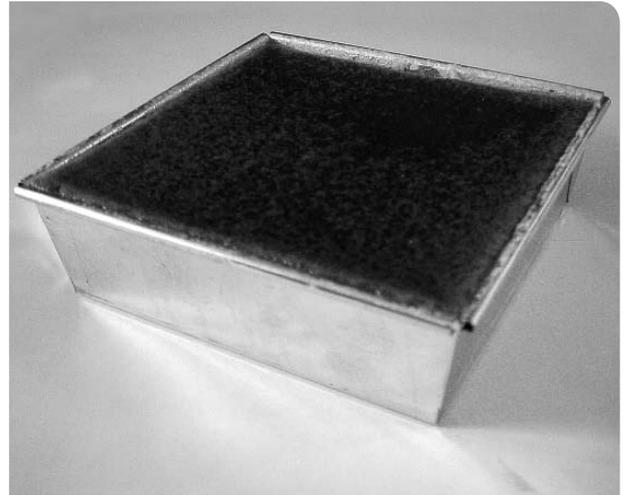
ภาพที่ 17 ขนมขี้หนู

**ข้าวเกรียบงา** เป็นขนมอบตากแห้งคูเมืองเพชรบุรีมาร่วมศตวรรษแล้ว ข้าวเกรียบงาทำจากแป้งข้าวเจ้า(ชนิดข้าวกล้อง) กะทิ มะพร้าว งา น้ำตาลโตนด ผสมให้เข้ากันตีตามอัตราส่วนแล้วใช้แผ่นทองเหลืองบาง ๆ ตัดส่วนผสมดังกล่าวลงบนผ้าที่ซึ่งตั้งไว้บนปากหม้อที่มีไอน้ำเดือดสามารถละเลงข้าวเกรียบบนผ้ากลมๆ 1 ผืนที่ปากหม้อได้ 4 ผืนในเวลาไม่ถึง 1 นาที แล้วใช้ฝาครอบปากหม้อให้สนิทนาน 1 นาที ผู้ทำคนหนึ่งจะมีหม้อไอน้ำ 2 หม้อใช้สลับกัน พอละเลงหม้อหนึ่งเสร็จก็จะใช้พายไม้ไผ่บางๆ และแผ่นข้าวเกรียบไปตากไว้ในตะแกรงไม้ไผ่ยาว 80 เซนติเมตร กว้าง 25 เซนติเมตร จากนั้นนำไปตากแดดกลางแจ้งในช่วงที่แดดจัดนาน 5 ชั่วโมง โดยขณะที่ตากแดดนั้นก็จะต้องหมั่นกลับด้านเสมอ ข้าวเกรียบงาของเมืองเพชรบุรีนี้มีคุณค่าทางอาหารสามารถเก็บไว้ได้นาน แต่มีจุดอ่อนอยู่หลายประการทำให้ข้าวเกรียบงาเสื่อมความนิยมลงไปในเวลาต่อมา คือ ไม่สามารถรับประทานได้เลยทันทีต้องปิ้งก่อนถึงจะสามารถรับประทานได้ คนรุ่นใหม่ไม่มีฝีมือ ขาดความอดทน และเห็นว่าเป็นงานที่ลำบากจึงไม่มีใครสานต่อทำให้อุตสาหกรรมการผลิตข้าวเกรียบงาซบเซาลง บางแห่งถึงกับต้องปิดกิจการลงก็มี



ภาพที่ 18 ข้าวเกรียบงา

**ขนมหม้อแกง** เป็นขนมพื้นเมืองของเมืองเพชรบุรี มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งคือ ขนมกุ่มกุ่มมาศ ที่น่าจะมีความหมายหมายถึง ขนมที่ใส่ในหม้อทอง ซึ่งสันนิษฐานว่าน่าจะเรียกตามภาษาชนที่ใช้ใส่ และเพราะเป็นขนมที่มีต้นกำเนิดในวัง เวลานั้นชั้นถวายพระเจ้าแผ่นดินหรือพระสงฆ์จะต้องบรรจุในภาชนะที่มีค่าสูงให้เหมาะสม ซึ่งก็คือหม้อทองนั่นเอง แล้วต่อมาเมื่อขนมชนิดนี้เริ่มแพร่หลายลงมาสู่ประชาชนทั่วไป ภาษาชนที่ใช้ใส่ก็เปลี่ยนไปแต่ก็ยังคงเรียกชื่อขนมตามภาษาชนที่ใส่อยู่เช่นเดิม ชื่อขนมจึงกลายเป็นขนมหม้อแกงตั้งแต่นั้น จุดกำเนิดของขนมหม้อแกงนั้นคาดว่าน่าจะเกิดขึ้นหลังจากรัชสมัยของพระนารายณ์มหาราช สมัยกรุงศรีอยุธยา เนื่องจากเป็นช่วงที่ฝรั่งโปรตุเกสเริ่มเข้ามาในประเทศไทย ทำให้คนไทยได้รู้จักการทำขนมแบบฝรั่งคือ การใช้ไข่และนมเข้ามาเป็นส่วนประกอบนอกเหนือจากการใช้น้ำตาลและมะพร้าว จากบันทึกทางประวัติศาสตร์ แผ่นดินสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระ ประมาณปี พ.ศ.2251 – 2275



ภาพที่ 19 ขนมหม้อแกง

ได้มีการระบุถึงชื่อของบุคคลท่านหนึ่ง คือ มารี กีมาร์ (Marie Guimas) หรือ คุณท้าวทองกิบม้า ซึ่งเป็นผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารนานาชาติและของหวาน ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าห้องเครื่องในโรงครัวหลวง มีหน้าที่คิดค้นอาหารหวานควบแปลกๆถวายพระเจ้าแผ่นดิน จึงเกิดขนมไทยในรูปแบบต่างๆ มากมายหลายอย่างในช่วงเวลานั้น รวมทั้งขนมกุ่มกุ่มมาศหรือขนมหม้อแกงด้วย ส่วนผสมของขนมหม้อแกงได้แก่ ถั่วเขียวหรือเผือกหนึ่ง/ต้มแล้วบดให้ละเอียด ไข่เป็ด กะทิที่คั้นจากมะพร้าว น้ำ น้ำตาลโตนด และแป้งข้าวเจ้า เมื่อนำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมจนเข้ากันแล้วก็เทใส่ถาดสี่เหลี่ยม กว้าง 11.5 x 11.5 เซนติเมตร ลึก 3.5 เซนติเมตร นำถาดที่เทขนมแล้ววางใส่ถาดใหญ่อีกครั้ง แล้วจึงนำเข้าเตาอบ โดยใช้ถ่าน แก๊ส หรือไฟฟ้าคนสุก ขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรีมีข้อบกพร่องคือไม่สามารถเก็บไว้ได้นานในอุณหภูมิปกติ และถ้าอากาศร้อนก็จะมีเสียงขึ้น และเหตุที่จะต้องเป็นขนมหม้อแกงของเมืองเพชรบุรีเท่านั้นที่จะอร่อยก็เพราะ ส่วนผสมของขนมหม้อแกงนี้จะต้องใช้น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเท่านั้น หากใช้น้ำตาลของเมืองอื่นทำก็จะได้รสชาดที่อร่อยเหมือนกับใช้น้ำตาลเมืองเพชร

นอกจากยอดนิยม 3 ชนิดดังกล่าวแล้ว ขนมเมืองเพชรบุรียังมีอีกมากมาย และอาจแบ่งประเภทได้ดังนี้

- ประเภทเชื่อม** เป็นขนมพื้นฐานของเมืองเพชร มีมากมายหลายชนิด เนื่องมาจากส่วนผสมของขนมอย่างเดียวกันสามารถทำขนมได้หลายอย่าง เช่น ในการทำทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ก็จะใช้ไข่แดงเป็นส่วนผสมที่สำคัญ ส่วนไข่ขาวก็จะนำไปทำขนมหม้อแกง น้ำเชื่อมที่เหลือจากการทำขนมอย่างอื่นก็สามารถนำเอาไปทำกะละแมหรือขนมบ้าบิ่น ดังนั้นคนทำขนมชายจึงต้องทำขนมหลายอย่างขึ้นพร้อมๆกันเพื่อไม่ให้ส่วนผสมนั้นเสียเปล่า โดยขนมประเภทเชื่อมนี้มีการชนิด ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน มันเทศผ่านบางเชื่อม ข้าวเหนียวแก้ว พักเชื่อม พุทราจีนเชื่อม สาเกเชื่อม มะตูมเชื่อม จาวตาลเชื่อม มันสำปะหลังเชื่อม มะยมเชื่อม เป็นต้น
- ประเภทกวน** ได้แก่ จ่ามกวน ทองเอก เสน่ห์จันทร์ เผือกกวน ถั่วกวน ตะโก้ชนิดต่างๆ วุ้นชนิดต่างๆ กะละแม พุทราทวน มะยมกวน กล้วยกวน ข้าวฟ่างกวน สับปะรดกวน มะม่วงกวน อาลัว ข้าวเหนียวแดง เป็นต้น
- ประเภทอบและผิง** ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น ขนมผิง กลีบลำตวน โสมนัส และปัจจุบันได้มีขนมชนิดใหม่ที่เพิ่งจะเข้ามาแพร่หลายในจังหวัดเพชรบุรี คือ ขนมโมจิ ซึ่งมีสูตรดั้งเดิมมาจากจังหวัดนครสวรรค์ โดยชาวเพชรบุรีนำมาดัดแปลงเป็นสูตรของตนเองโดยใช้นมข้นแทนนมสด ซึ่งถือได้ว่าได้รับความนิยมจากลูกค้าอยู่มากเช่นกัน

4. **ประเภทต้มและเปียก** ได้แก่ ก้วยบวชชี ถั่วดำต้มน้ำตาล เต้าส่วน ซึ่งก็ไม่แตกต่างจากจังหวัดอื่นๆ แต่ขนมประเภทนี้ที่มีความแตกต่างจากจังหวัดอื่นๆ ก็คือ ขนมโค (แม่บ่ทุ้ม วัดซ้อ) ซึ่งทำจากแป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นลูกกลม มีไส้ขนาดใหญ่กว่าขนมต้มขาว ต้มกับน้ำกะทิเหมือนก้วยบวชชี
5. **ประเภทแช่อิ่ม** ได้แก่ มะดันแช่อิ่ม มะขามแช่อิ่ม กระเจี๊ยบแช่อิ่ม และผลไม้แช่อิ่มชนิดอื่นๆ
6. **ประเภทฉาบ** (น้ำตาล) ได้แก่ ก้วยฉาบ มันทะฉาบ และเผือกฉาบ

นอกจากขนมทั้ง 6 ประเภทดังกล่าวมาแล้วข้างต้น ชาวเมืองเพชรบุรียังสามารถทำขนมจากผลผลิตของต้นตาล ได้แก่ **“จาวตาลอ่อน”** ทำจากลูกตาลทั้งลูก แคะเอาจาวตาลออกมากินสดๆ ได้เลย ถ้ายังอ่อนเนื้อจะค่อนข้างใสและนุ่มเหมือนวุ้น เนื้อจะแข็งและสีขุ่นเมื่ออายุมากขึ้น จาวตาลอ่อนนี้มีชื่อเรียกอยู่หลายชื่อ ได้แก่ ลูกตาล จาวตาล และเต้าตาล ต่อมาเมื่อผู้ตัดแปลงหั่นจาวตาลอ่อนเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำเชื่อมที่อบดอกมะลิ กลีบกระดังงาสนไฟและควั่นเทียนอบลงไป ใส่ น้ำแข็งเล็กน้อย เรียกว่า **“ลูกตาลลอยแก้ว”** ส่วน **“จาวตาลเชื่อม”** จะเป็นจาวตาลที่ค่อนข้างมีอายุมาก เนื้อในของจาวตาลจะแข็ง แต่ชุกคล้ายจาวมะพร้าว แต่เนื้อแน่นกว่า ผิวเหลือง เอามาเชื่อมน้ำตาลจนน้ำตาลแทรกเข้าไปในเนื้อ ซึ่งขนมชนิดนี้ได้รับความนิยมอย่างมาก แต่ราคาสูงกว่าขนมประเภทเชื่อมพื้นเมืองอย่างอื่น จึงมีผู้นำไปเป็นส่วนประกอบของขนมชนิดอื่นๆ เช่น รับประทานกับข้าวเหนียวมูนใส่มะพร้าวและงาดำ คล้ายกับข้าวเหนียวกลอย ต่อมาเมื่อได้รับความนิยมมากและมีคนมาสั่งซื้อเป็นจำนวนมากจึงได้มีการดัดแปลงเป็นการเชื่อมแห้ง ทำให้สามารถเก็บได้นานขึ้นและสะดวกในการขนส่งด้วย ขนมอีกชนิดหนึ่งที่ทำมาจากจาวตาลคือ **“โตนดทอด”** ก็เป็นขนมที่ทำจากจาวตาลที่มีอายุมากเช่นเดียวกับจาวตาลเชื่อม โดยต้องเอาจาวตาลมาเชื่อมก่อนแล้วชุบแป้งทอด ซึ่งขนมชนิดนี้เป็นขนมพื้นเมืองเพชรบุรีชานแท้และดั้งเดิม ขนมชนิดสุดท้ายที่ใช้ลูกตาลเป็นส่วนประกอบของขนมคือ **“ขนมตาล”** ใช้ลูกตาลแก่ที่สุกอม ผิวนอกเป็นสีน้ำตาลไหม้จนเกือบดำ ระยะเวลาที่จาวตาลจะมีเปลือกแข็งเหมือนกับกะลาหุ้มอยู่ เอาเนื้อลูกตาลซึ่งมีสีเหลืองทองกลิ่นหอม ยีเอาเนื้อตาลออกไปผสมกับแป้ง น้ำตาลโตนดและกะทิคนให้เข้ากันแล้วหยอดลงไปในกระทงใบตองสด เอาไปนึ่ง เมื่อสุกได้ที่จะฟู มีสีเหลือง ก่อนรับประทานก็ชุบมะพร้าวโรยหน้าทำให้น่ากินและอร่อยขึ้นด้วย นอกจากนี้ก็ยังมี **“น้ำตาลสด”** ซึ่งเป็นน้ำหวานที่ออกจางวงตาลทั้งตาลตัวผู้และตาลตัวเมีย วงตาลจะออกและเจริญเติบโตให้น้ำตาลตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเดือนมกราคม ตาลจะให้ น้ำหวานหลังจากถูกนวดวงอย่างเหมาะสม และจะให้ น้ำหวานปีละ 5 – 6 เดือน โดยน้ำตาลสดของเมืองเพชรบุรีนี้จะมีรสหอมหวานมีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ

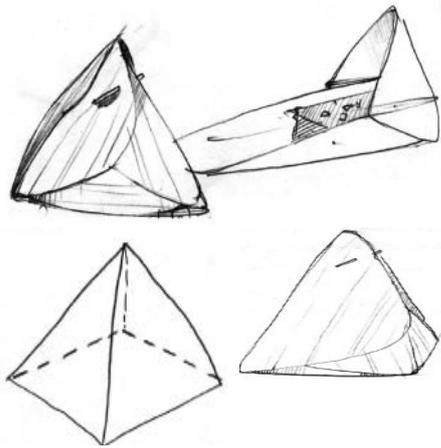
## 2.2.3 บรรจุภัณฑ์วัสดุธรรมชาติของขนมไทยที่ยังพบในเมืองเพชรบุรี

บรรจุภัณฑ์ขนมหรือหีบห่อขนมไทยในเมืองเพชรบุรีที่ทำด้วยวัสดุธรรมชาตินั้น มีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป เป็นการนำบางส่วนของพืชที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และมีคุณสมบัติต่างๆที่เหมาะสมเป็นวัสดุในการทำ ได้แก่ ใบตอง ใบไผ่ ใบจาก ใบเตย ใบมะพร้าว เป็นต้น ซึ่งหีบห่อที่ได้พบเห็นโดยทั่วไปนั้น สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทตามวัตถุประสงค์การใช้งานคือ การนำมาใช้เป็นภาชนะหรือพับให้เป็นภาชนะบรรจุขนมที่ยังไม่สุก แล้วจึงนำหีบห่อนั้นไปนึ่ง ต้มหรือปิ้งให้ขนมที่อยู่ภายในหีบห่อนั้นสุกสามารถรับประทานได้ และ การนำมาใช้เป็นภาชนะหรือพับให้เป็นภาชนะแบ่ง หรือบรรจุขนมที่ทำสำเร็จไว้แล้ว แต่เมื่อพิจารณาบรรจุภัณฑ์รวมทั้ง 2 ประเภทการใช้งานนั้นแล้วพบว่า จะเป็นการพบในลักษณะเดียวกันและมีรูปทรงใกล้เคียงกัน ดังนั้นจึงแบ่งบรรจุภัณฑ์ตามลักษณะของรูปทรงออกได้เป็นประเภทต่างๆ ได้แก่

### 2.2.3.1 ประเภทพับเป็นหีบห่อ

เป็นประเภทบรรจุภัณฑ์ขนมที่พบมากที่สุด มีรูปทรง โครงสร้างหลายแบบ ได้แก่

#### 1) หีบห่อรูปทรงปิรามิดฐานสี่เหลี่ยมทรงเตี้ยและทรงสูง



ที่มา : อภิลิทธิ ไกล่สรุไกลและคณะ  
2552 : 229 และ 230

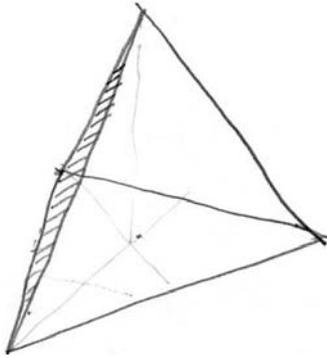


ภาพห่อขนมทรงเตี้ยใช้ไม้กลัดเพื่อช่วยปิดหีบห่อ ที่ตลาดเทศบาล อ.เมือง จ.ตรัง  
ที่มา : อภิลิทธิ ไกล่สรุไกลและคณะ 2552 : 58

เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พบเห็นได้ทั่วไป สามารถเตรียมวัสดุและวิธีการห่อทำได้รวดเร็ว ใช้ใบตองเป็นวัสดุโดยการพับจีบมุมทั้ง 4 มุมของแผ่นใบตองที่เจียนปลายมนสองข้างขึ้น ให้ไปบรรจบกันที่กลางห่อ ลักษณะดังกล่าวทำให้เกิดเป็นพื้นและผนังของหีบห่อจากใบตองแผ่นเดียวหุ้มเนื้อขนม ซึ่งสามารถรองรับเนื้อขนมที่มีความเหลวได้พอสมควร มีทั้งหีบห่อรูปทรงเตี้ยที่ใช้ในการห่อขนมที่ทำสำเร็จแล้ว และมีลักษณะเป็นชั้นๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอดฯ และหีบห่อรูปทรงสูง (อภิลิทธิ ไกล่สรุไกลและคณะ 2552 : 230 - 236) ใช้ห่อบรรจุขนมแล้วนำไปนึ่ง เนื้อขนมเมื่อสุกแล้วจะขยายเต็มที่วางภายใน ซึ่งมีวิธีการห่อเช่นเดียวกัน แต่อาจมีใบตองหรือใบมะพร้าวตัดเป็นสายรัดกลางห่อให้ดูมีความประณีตมากขึ้น แล้วปล่อยให้คลายให้ยาวจากตัวห่อเป็นสายหิ้ว อาจมีการตัดปลายให้ต่างกันเพื่อแบ่งแยกขนม เช่นห่อขนมใส่ไส้ ขนมตาล

## 2) หีบห่อรูปทรงปิรามิดฐานสามเหลี่ยม

เป็นรูปทรงที่มีสามเหลี่ยมด้านเท่า 3 ด้านที่มีความแข็งแรง ใช้ใบไม้แห้งสำหรับห่อขนมที่จะนำไปต้มหรือหนึ่งให้สุกอีกครั้งหนึ่ง คุณสมบัติของใบไม้จะเรียบสั่นไม่ติดกับอาหาร จะใช้ใบไม้ขนาดใหญ่ 1 ใบสำหรับห่อเล็กและใช้ 2 ใบซ้อนกันสำหรับห่อใหญ่ เส้นก้านใบที่แข็งช่วยให้สะดวกในการห่อและทำหน้าที่โครงสร้างของห่อซึ่งช่วยรักษารูปทรงได้ดี เมื่อห่อได้เรียบร้อยแล้วจะรัดห่อด้วยเชือกคาคดกลางห่อผ่านด้านทั้ง 4 ด้านก่อนนำไปต้มหรือต้ม ปลายของเชือกจะผูกมัดเป็นพวงอีกทีหนึ่ง ได้แก่ ห่อบ๊ะจ่าง ก็จั้งหรือจั้ง (อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 236-237)

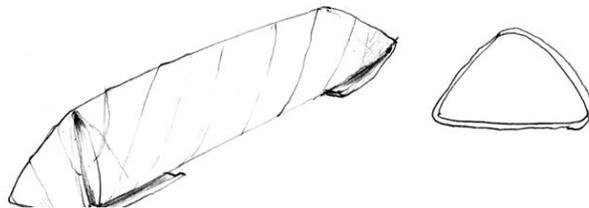


ที่มา : อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ  
2552 : 236

ภาพบ๊ะจ่าง พบที่ตลาดกิมหยง อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา  
ที่มา : อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 83

## 3) หีบห่อรูปทรงสามเหลี่ยมตามทางยาวและนำมาประกบกัน

โดยการห่อขนมเป็นรูปทรงสามเหลี่ยม 2 ชิ้น แต่ละชิ้นจะใช้ใบตองเป็นวัสดุ โดยวางขนมให้ทแยงกับแนวใบตอง เก็บปลายห่อพับไว้ที่ด้านล่าง และเมื่อได้สองชิ้นจะนำมาประกบกันโดยให้ด้านเรียบชนกัน แล้วมัดด้วยเชือกตอกไม้ไผ่ (อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 218) เช่นห่อขนมของข้าวต้มมัด แต่เนื่องจากต้องมัดขึ้นหีบห่อให้ประกบกันแน่น และขนมเมื่อสุกแล้วจะมีเนื้อขนมแน่นเต็มที่อยู่ภายใน จึงทำให้ดูเป็นหีบห่อที่มีรูปทรงรวมเป็นทรงกระบอกผ่าซีกประกบกัน

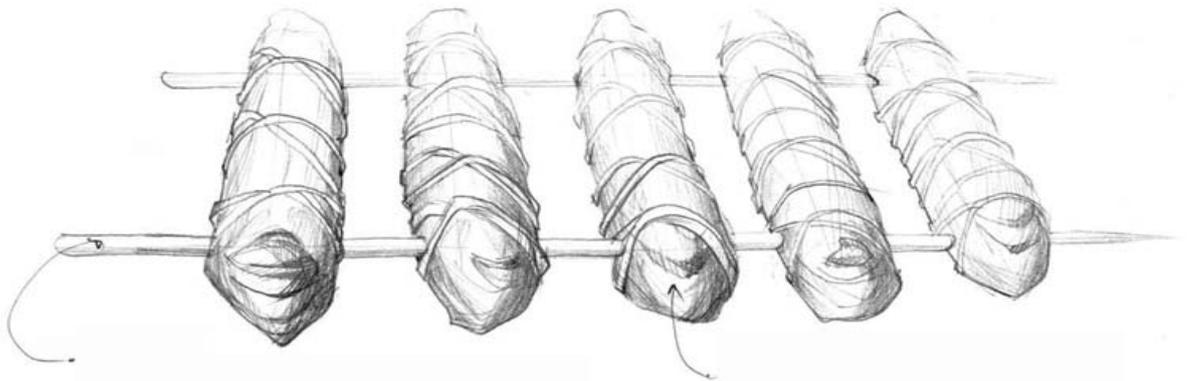


ที่มา : อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 217

ภาพข้าวต้มมอญ ที่ตลาดย่านตาขาว จ.ตรัง  
ที่มา : อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 85

#### 4) หีบห่อรูปทรงสี่เหลี่ยมค้อนข้างแบน

เป็นการพับใบพืชเป็นหีบห่อให้เป็นสี่เหลี่ยมค้อนยาวตามลักษณะของใบพืชที่นำมาเป็นวัสดุเช่นในลักษณะของใบมะพร้าว โดยจะเลือกใช้เฉพาะใบอ่อนที่มีสีเขียวอ่อนดูสวยงามนำมาตัดเจียนให้เรียบร้อย วางข้าวที่จะทำขนมบริเวณในส่วนปลายที่โคนใบซึ่งมีความกว้างของใบมากที่สุด พับส่วนปลายใบในแนวตัดกันเส้นใบให้ทับห่อขนมไปตามทางยาว แล้วพับปลายส่วนที่เหลือทับห่อขนมที่ด้านล่าง และซ้อนทับด้านบนอีกครั้งจากนั้นจึงพับต่อกันไปจนหมด จะเกิดเป็นหีบห่อที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมมีมุม 4 มุมที่มีความแข็งแรงของโครงสร้างจากเส้นก้านใบมะพร้าวและการพับซ้อนของใบตองหลายๆชั้น จากนั้นนำห่อขนมไปนึ่งหรือต้มจนขนมสุก เช่น ข้าวปัด



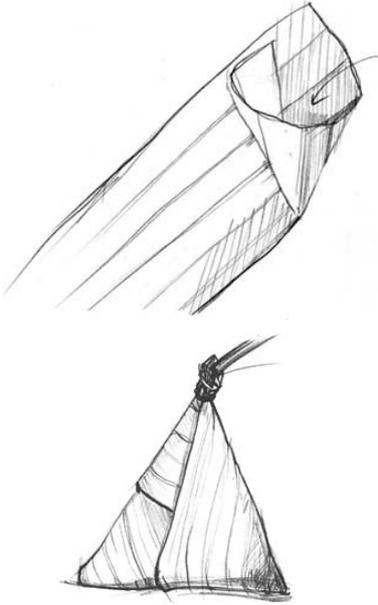
ที่มา : อภิลิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 220



ภาพขนมปัด ที่บ้านสนามไชย อ.สติงพระ จ.สงขลา  
ที่มา : อภิลิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 92

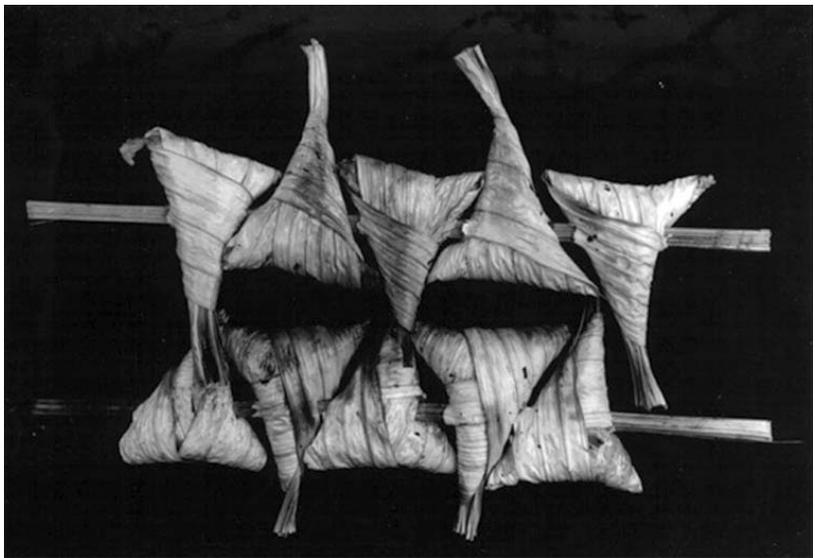
### 5) หีบห่อรูปทรงสามเหลี่ยมค้อนข้างแบน

โดยการเตรียมใบตองแผ่นยาวเป็นสาย ม้วนปลายเป็นกรวยห่อข้าวที่ใช้ทำขนม แล้วใช้ปลายที่เหลือห่อม้วนทับเป็นรูปสามเหลี่ยม ใช้ไม้กลัดเสียบทะลุห่อยึดไม่ให้ห่อคลายออก รูปทรงของหีบห่อมีความแข็งแรงพอสมควร ด้วยรูปทรงสามเหลี่ยมและการพับซ้อนของใบตองหลายๆชั้น มีทั้งหีบห่อที่มีขนาดเล็ก เช่น ห่อข้าวต้มสามเหลี่ยม และหีบห่อที่มีขนาดใหญ่เช่น ข้าวเหนียวปิ้ง



ที่มา : อภิลิทธิ ไส้ตุงไกลและคณะ 2552 : 223 และ 224

ภาพขนมต้มทรงสั้น เรียก ต้มตัวเมีย ที่ตลาดเทศบาล อ.เมือง จ.ตรัง



ภาพขนมต้มทรงสูง เรียก ต้มตัวผู้ ที่ตลาดปากถัก

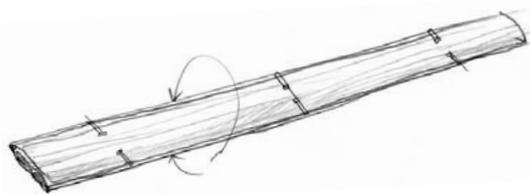
อ.กะปง จ.พังงา

ที่มา : อภิลิทธิ ไส้ตุงไกลและคณะ 2552 : 79 และ 80

ภาพขนมต้มตัวเมียนำมาเสียบไม้เพื่อปิ้ง ที่ตลาดกิมหยง อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา

## 6) ห่อรูปทรงยาวตามลักษณะของใบพีช

เป็นการพับใบพีชเป็นหีบห่อที่มีรูปทรงทางยาวตามลักษณะของใบพีชที่นำมาเป็นวัสดุ ได้แก่ห่อขนมจาก โดยการพับใบจากห่อขนมในแนวเดียวกันกับเส้นใบ ใช้ไม้กลัดกลัดให้ห่อขนมคงรูป รูปทรงของหีบห่อมีความแข็งแรงพอสมควรจากเส้นก้านใบที่แข็งและการพับซ้อนของใบตองหลาย ๆ ชั้น จากนั้นจึงนำไปปิ้งจนขนมที่อยู่ภายในสุก หีบห่อประเภทนี้ได้แก่ หีบห่อขนมจาก เป็นต้น



ที่มา : อภิลิทธิ์ ไส้ตुरुไกลและคณะ 2552 : 221

ภาพขนมจาก ที่ตลาดกลางผลไม้หลังสวน จ.ชุมพร  
ที่มา : อภิลิทธิ์ ไส้ตुरुไกลและคณะ 2552 : 93

### 2.2.3.2 ประเภทพับเพื่อเป็นภาชนะรองรับ

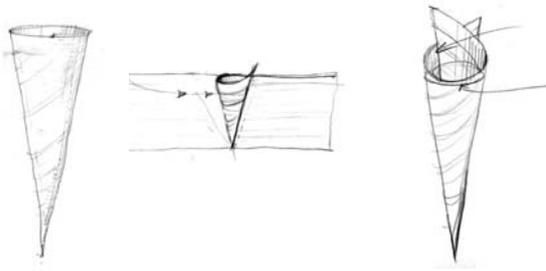
เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่เป็นภาชนะรองรับอาหารที่เป็นน้ำ หรือมีขนาดเล็ก โดยพับเป็นกระทง หรือกรวย ซึ่งมักทำจากใบตองสด ใบตองแห้ง รูปทรงของกระทงมีอยู่หลายแบบ เช่นกระทงกรวยแหลม กระทงมุมเดียว กระทงสองมุม กระทงสามมุม กระทงหลายมุม ตามแล้วแต่วัตถุประสงค์ของการใช้งาน (อภิลิทธิ์ ไส้ตुरुไกลและคณะ 2552 : 256-258)

#### 1) พับกรวยใบตองเป็นภาชนะใส่ขนม

##### ••• กรวยแหลม

มักจะมีขนาดเล็กซึ่งแสดงถึงความประณีต เป็นรูปทรงที่ขึ้นรูปโดยเตรียมใบตองเป็นรูปครึ่งวงกลม แล้วนำมาพับทับให้เป็นทรงกรวยปลายแหลม (อภิลิทธิ์ ไส้ตुरुไกลและคณะ 2552 : 256) เย็บด้วยไม้กลัดให้คงรูป เจียนใบตองส่วนที่เกินให้ขอบเสมอกัน ใช้บรรจุขนมก่อนนำไปนึ่งเช่น ขนมกรวย ขนมตาล เมื่อทำเป็นขนมเสร็จแล้ว จะนำกรวยขนมนี้มาวางซ้อนกัน จากรูปทรงกรวยในแต่ละชั้นเมื่อนำมารวมกันทำให้เกิดเป็นกลุ่มกรวยขนมทรงครึ่งวงกลมคว่ำอยู่ ซึ่งดูเรียบร้อยสวยงามชวนให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

คุณสมบัติของหีบห่อกรวยปลายแหลมคือ ปลายที่เป็นยอดกรวยต้องแหลมและพับแนบสนิทมิดชิดไม่ให้อาหารรั่วไหลออกมาได้ ตะเข็บแนวการกลัดต้องทำให้แนบสนิทสม่ำเสมอ และรูปทรงกรวยนี้โดยธรรมชาติแผ่นใบตองจะพยายามผืนตัวออก ทำให้แนวตะเข็บใบตองด้านในตึงและเรียบได้ง่าย วิธีรับประทานขนมประเภทนี้ทำโดยใช้มือถือตัวกรวยแล้วบีบจากกันกรวยให้ขนมล้นตัวขึ้นมาจากปากกรวย สะดวกต่อการรับประทานและไม่เลอะมือ (อภิลิทธิ์ ไส้ตुरुไกลและคณะ 2552 : 257)



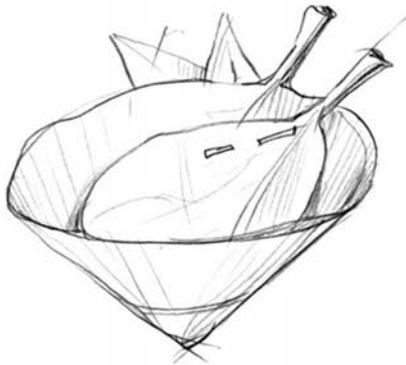
ที่มา : อภิลิทธิ์ ไส้ล้ตู่โรไกลและคณะ 2552 : 257



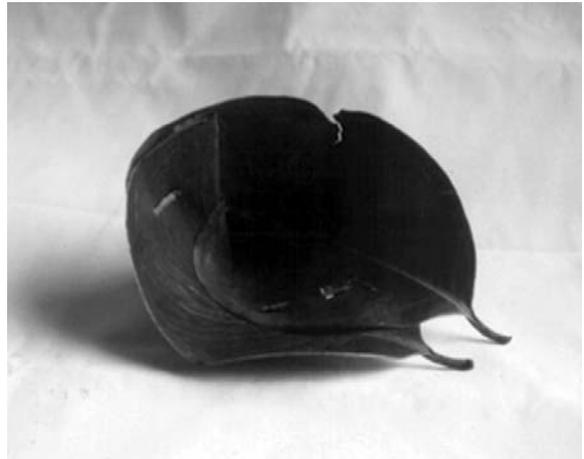
ภาพที่ 87 ขนมกรวย ที่ตลาดนัดนาทวี จ.สงขลา  
ที่มา : อภิลิทธิ์ ไส้ล้ตู่โรไกลและคณะ 2552 : 122

••• กรวยบ้าน

เป็นรูปทรงที่อาจจะขึ้นรูปโดยไม่ต้องเขียนใบตองให้เป็นรูปครึ่งวงกลม แต่ใช้ใบตองที่มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า พับทบไปมาให้เป็นรูปกรวยเนื่องจากกรวยลักษณะนี้มักไม่ต้องการความประณีตมากนัก โดยมักจะใช้เป็นภาชนะแบ่งขนมทั่วไป หรือใช้ใส่น้ำจิ้มของขนมบางชนิด



ที่มา : อภิลิทธิ์ ไส้ล้ตู่โรไกลและคณะ 2552 : 258

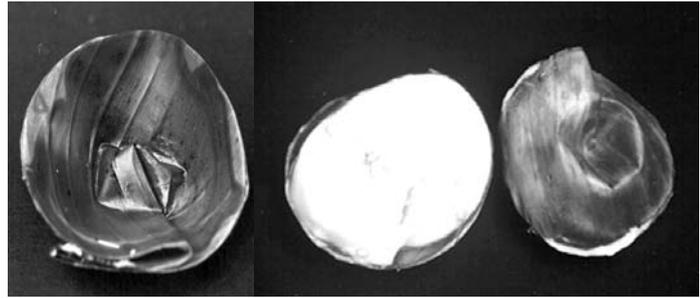
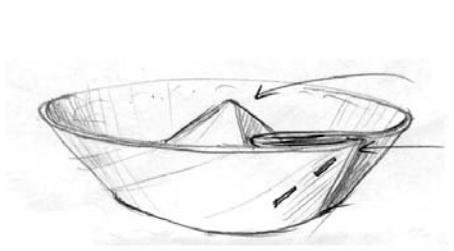


ภาพใบขมพู่เสมีดใช้ใส่ขนมครกทรงกรวยบ้าน ที่ตลาดบ้านทอน  
อ.เมือง จ.นราธิวาส  
ที่มา : อภิลิทธิ์ ไส้ล้ตู่โรไกลและคณะ 2552 : 118

## 2) พับกระทงใบตองเป็นภาชนะใส่ขนม

### ••• กระทงมুমเดียว

เป็นกระทงที่ดัดแปลงจากหีบห่อกรวยปลายป้าน โดยการดันปลายแหลมของกรวยกลับเข้ามาอยู่ในตัวกระทงให้มีความสูงเกือบเท่ากับขอบของกระทง ซึ่งการทำลักษณะนี้ทำให้กระทงมีก้นสามารถวางกับพื้นได้ นอกจากนี้ยังทำให้โครงสร้างของกระทงมีความแข็งแรงขึ้นกว่าเดิม (อภิสิทธิ์ ไลล์ตรูไกล และคณะ 2552 : 258) กระทงประเภทนี้มักใช้เป็นภาชนะใส่ขนมชิ้นเล็กๆ ซึ่งทำสำเร็จแล้ว เช่น ขนมเบื้อง



ที่มา : อภิสิทธิ์ ไลล์ตรูไกลและคณะ 2552 : 259

ภาพขนมตะโก้กระทงมুমเดียวตุ๋นกัน ที่ตลาดเทศบาล อ.เมือง จ.ชุมพร  
ที่มา : อภิสิทธิ์ ไลล์ตรูไกลและคณะ 2552 : 117

### ••• กระทง 2-3 มุม

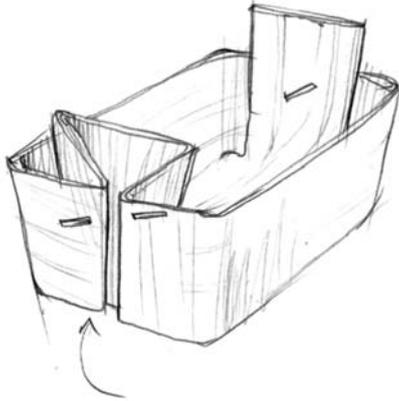
เป็นการพับใบตองให้มีมุมแหลม 2 หรือ 3 มุมเป็นกระทงห่อเนื้อขนมซึ่งมีขนาดเล็ก จึงใช้บรรจุขนมที่ยังไม่เสร็จแล้วจึงนำกระทงขนมนี้ไปนึ่ง เช่น ขนมวุ้นกะทิ



ภาพกระทงสองมุม หีบห่อขนมตะเกียง ที่ตลาดบันนังสตา จ.ยะลา  
ที่มา : อภิสิทธิ์ ไลล์ตรูไกลและคณะ 2552 : 258

••• กระทง 4 มุมแบบที่ 1

การขึ้นรูปเกิดจากแผ่นใบตองสดที่นำมาเรียงซ้อนกัน 2 ชั้น พับจีบหัวท้ายโดยที่แต่ละด้านจะพับเป็นสองมุม แล้วเกยทับซ้อนตรงกลาง กลัดด้วยไม้กลัด กระทงมีความแข็งแรงด้วยความหนาของใบตองที่วางซ้อนกัน ซึ่งในส่วนด้านหัว-ท้ายยังเป็นการพับและกลัดด้วยไม้กลัดให้กระทงคงรูปและมีความแข็งแรง (อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกล และคณะ 2552 : 259-260) กระทง 4 มุมลักษณะนี้มักใช้ใส่ขนมที่จะต้องนำไปนึ่ง เช่น ขนมตาล แต่เนื่องจากรูปทรงของกระทงสามารถขยายขนาดให้มีขนาดใหญ่ได้ง่ายจึงมักจะใช้กระทงนี้ในลักษณะเป็นภาชนะสี่เหลี่ยม สะดวกในการใส่ขนมต่างๆ เช่น ขนมครก

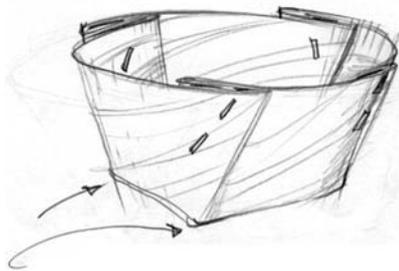


ที่มา : อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 259

ภาพกระทงสี่มุมทำจากใบตองแห้งสำหรับใส่ขนมแข็ง ที่ตลาดปลายพระยา จ.กระบี่  
ที่มา : อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 120

••• กระทง 4 มุม แบบที่ 2

เป็นกระทงอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งมีวิธีการจีบมุมกระทงในแต่ละมุมเองทั้ง 4 มุม รูปทรงที่ได้จะเป็นกระทงที่ดันปากกระทงให้สี่ขอบเป็นวงกลม ส่วนที่ก้นกระทงนั้นจะมีมุมเป็น 4 มุม พบว่ามีทั้งการใช้ใบตองสดและใบตองแห้ง (อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 260) ซึ่งจะใส่ขนมประเภทของเหลวได้ดี

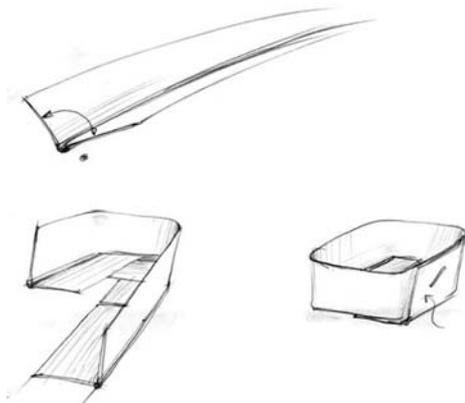


ที่มา : อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 260

ภาพกระทงสี่มุมสำหรับใส่ขนมเทียน ที่ตลาดเทศบาล อ.เมือง จ.กระบี่  
ที่มา : อภิสิทธิ์ ไล่สัตว์ไกลและคณะ 2552 : 121

### ••• กระทงสี่เหลี่ยม 4 มุมขนาดเล็ก

เป็นกระทงที่ใช้บรรจุขนมตะโก้ เนื่องจากคุณสมบัติของใบเตยที่มีกลิ่นหอมและใช้ผสมในเนื้อขนมต่างๆ เมื่อทำขนมตะโก้ที่ต้องการภาชนะบรรจุขนาดเล็กพอดีคำ จึงนำใบเตยที่มีคุณสมบัติที่เหมาะสมมาทำเป็นภาชนะบรรจุขนมก่อนนำไปนึ่งทำให้ขนมมีกลิ่นหอม และมีสีเขียวสดสวยงามดูน่ารับประทาน โดยการตัดใบเตยให้ได้ใบตามทางยาวจับให้ใบตั้งเป็นมุมฉาก ตัดแบ่งส่วนใบด้านล่างของแนวเส้นกลางใบให้เป็นช่วงๆ 4 ช่วงพับใบเตยส่วนบนของแนวเส้นกลางใบตามแนวที่ตัดไว้ล้อมเข้ามาเป็นขอบข้างของกระทง ส่วนของใบเตยที่ตัดเป็นช่วงๆ จะพับเข้ามาประสานกันเป็นกันของกระทง จากนั้นใช้ไม้กลัดให้กระทงคงรูป



ที่มา : อภิสิริทธิ์ ไส้ตู่รุโกลและคณะ 2552 : 261



ภาพกระทงใบเตยสี่มุม ใส่ขนมลิ้มกลิ่น พบที่ตลาดสุขาภิบาลอ่าวลึก จ.กระบี่

ที่มา : อภิสิริทธิ์ ไส้ตู่รุโกลและคณะ 2552 : 121

## 2.2.4 รูปแบบขนมไทย / บรรจุภัณฑ์ของขนมไทยในปัจจุบัน

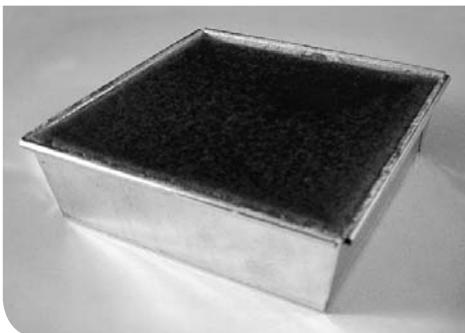
จากการศึกษารูปแบบขนมไทยและบรรจุภัณฑ์ในปัจจุบัน สามารถแบ่งประเภทของขนมเพื่อจำแนกรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ได้ตามวิธีการผลิต ดังนี้คือ ประเภทเชื่อม ได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุนและผลไม้เชื่อม ประเภทกวน ได้แก่ อาลัว ข้าวฟ่างกวน จ่ามงกุฏ เสน่ห์จันทร์และทองเอก ประเภทอบ/ผิง ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมบัวปิ่น ขนมชั้น ขนมผิง กลิบล้ำตวน และข้าวเกรียบงา ประเภทต้มเป็ยก ได้แก่ กล้วยบวชชี ถั่วดำต้มน้ำตาล เต้าส่วนและขนมโค ประเภทแช่เย็น ได้แก่ ผลไม้แช่เย็น และประเภทฉาบน้ำตาล ได้แก่ กล้วยฉาบ มันเทศฉาบ และเผือกฉาบ แต่ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้จะเลือกศึกษาตามความนิยมของผู้บริโภค แบ่งได้ 3 ประเภท คือ ประเภทอบ-ผิง ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมบัวปิ่น ขนมชั้น ขนมผิง และกลีบลำตวน ประเภทเชื่อม ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน และประเภทกวน ได้แก่ ขนมเสน่ห์จันทร์ ทองเอก จ่ามงกุฏ และอาลัว

### 2.2.4.1 ขนมประเภทอบ-ผิง

#### 1) ขนมหม้อแกง

**ขนมหม้อแกง** เป็นขนมที่มีชื่อเสียงและหาซื้อได้ทั่วไป เรียกอีกชื่อคือ **ขนมกุมภมาศ** จัดว่าเป็นขนมประเภทกึ่งแห้งกึ่งเปียก **“ขนมหม้อแกงเมืองเพชร”** ปัจจุบันได้ชื่อว่าเป็นขนมชั้นดีของจังหวัดเพชรบุรี ใครไปเมืองเพชรบุรีก็ต้องซื้อขนมหม้อแกง เรียกได้ว่าเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดได้ทีเดียว เพราะหอมหวานเข้มข้น เป็นที่ถูกใจของคนไทย รวมถึงเนื้อขนมที่นุ่มนวล จัดเป็นขนมไม่ใช่ว่าใช้หอมแดงเจียวโรยหน้าเป็นส่วนประกอบของขนม เพราะปกติหอมแดง จะเป็นส่วนสำคัญในอาหารความมากกว่าในขนมไทย ในสมัยก่อนนั้นขนมหม้อแกงถือว่าเป็นขนมที่เป็นผลพลอยได้จากการทำขนมชนิดอื่น เพราะขนมชนิดอื่นๆ ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอดและฝอยทองนั้นจะใช้ไข่แดงทำส่วนต่างๆ ทำให้เหลือไข่ขาวไว้ หากจะทิ้งก็เสียดายจึงนำไข่ขาวนั้นมาทำขนมหม้อแกงแทน

**ลักษณะทางกายภาพของเนื้อขนมหม้อแกง** นั้นจะนุ่ม เมื่อตัดส่วนที่เป็นเนื้อขนมชั้นจะเหลือน้ำอยู่ที่ก้นถาด เพราะบางส่วนของขนมมีความเป็นน้ำอยู่ด้วย ด้านบนของหน้าขนมจะเป็นสีน้ำตาลไหม้ มีหลายหน้า เช่น หน้าเม็ดบัว หน้าเผือก ขนมจะมีรสชาติดหวานมัน และกลิ่นตามธรรมชาติ เช่น ไข่ เผือก เป็นต้น โดยธรรมชาติของเนื้อขนมหม้อแกงมีคุณลักษณะของขนมที่ไม่สามารถคงรูปเองได้ ต้องอาศัยบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบของภาชนะ ก่อนหน้านั้นภาชนะที่ใช้ในการผลิตและบรรจุขนมหม้อแกงจะเป็นถาดอลูมิเนียมขนาดใหญ่มาก ยาว 14 นิ้ว กว้าง 14 นิ้ว (ลักษณะ จินดาวงษ์ 2529 : 52) เวลาจำหน่ายจะตัดแบ่งเป็นชิ้นๆ ห่อใบตองห่อละชิ้น แต่ในปัจจุบันมีการพัฒนาถาดสังกะสีให้มีขนาดเล็กลงลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 11 x 11 x 3.3 เซนติเมตร หรือ 4.5 x 4.5 x 1.5 นิ้ว ราคาประมาณ 200-225 บาทต่อ 100 ถาด (ลักษณะ จินดาวงษ์ 2529 : 68) ซึ่งเพิ่มความสะดวกในการผลิตและจำหน่ายมากขึ้น เพราะไม่ต้องตัดขนมจากถาดใหญ่เป็นชิ้นๆ มาห่อใบตอง แต่จะทำการผลิตในบรรจุภัณฑ์สังกะสีและจำหน่ายขนมไปทั้งถาดสังกะสีนั้นเลย นอกจากจะมีถาดสี่เหลี่ยมสำหรับบรรจุขนมหม้อแกงแล้ว ปัจจุบันยังมีการนำถ้วยจีบอลูมิเนียมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 8.5 เซนติเมตรมาใช้ในการบรรจุขนมหม้อแกง ขายเป็นถ้วยๆ พร้อมกับขนม ราคาถ้วยละ 10 บาท



ภาพที่ 19 ถาดขนมหม้อแกงที่ใช้กันทั่วไป



ภาพที่ 20 ถ้วยบรรจุขนมหม้อแกง

**ในการบรรจุเพื่อจำหน่าย** ผู้ขายจะเตรียมถุงกระดาษสำหรับบรรจุถาดขนมอีกชั้นหนึ่งเพื่อความสะดวกในการนำพาและเป็นการป้องกันไม่ให้ขนมเสียรูปในระหว่างการเดินทาง โดยปกติลักษณะการจำหน่ายจะจำหน่ายครั้งละ 1, 2 หรือ 3 ถาดในคราวเดียวกันขึ้นอยู่กับ การประชาสัมพันธ์ ถุงกระดาษจะมี 2 ขนาด คือ ขนาดเล็กสำหรับบรรจุขนมหม้อแกงเพียงถาดเดียว ขนาดกันถาดกว้างเฉลี่ย 9.8 x 18.3 เซนติเมตร และถุงขนาดใหญ่ขนาดกันถาดกว้างเฉลี่ย 11.5 x 27.6 เซนติเมตรสามารถบรรจุขนมหม้อแกงได้ 2 ถาด เป็นที่น่าสังเกตว่าถุงขนาดใหญ่ที่สามารถบรรจุขนมได้ 2 ถาดนั้น จะเป็นถุงบรรจุในลักษณะระนาบ เพื่อหลีกเลี่ยงการวางถาดขนมซ้อนกัน อันเนื่องมาจากคุณลักษณะของขนมที่ต้องการรักษาผิวหน้าสีน้ำตาลไหม้ที่อบได้ที่ชวนรับประทาน ซึ่งหากหน้าของขนมและติดกันก็จะไม่สวยงามและเสียราคา ดังนั้นถุงสำหรับบรรจุจึงออกแบบมาเป็น 2 ขนาด สำหรับบรรจุขนม 1 ถาด และ 2 ถาด ซึ่งไม่ค่อยสอดคล้องกับกลยุทธ์การขายที่มักจะขายขนมหม้อแกงในราคา 3 ถาด 100 บาท เมื่อผู้บริโภคซื้อขนมไปสามถาดก็ต้องถือถุงเล็ก 1 ถาดและถุงใหญ่ 1 ถาดในคราวเดียวกัน และจะใช้ลวดเย็บกระดาษเย็บปิดปากถุงแต่ละถุง เพื่อป้องกันไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมหล่นลงไปถูกขนมและกันไม่ให้ขนมเลือนหลุดไปได้ โดยบางร้านเย็บกระดาษทั้งสองถุงติดกันด้วยเพื่อสะดวกในการถือหิ้ว ในปัจจุบันนอกจากจะมีถุงกระดาษแล้วยังมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใส่ถาดขนมหม้อแกงมาเป็นกล่องกระดาษที่มีหูหิ้วด้วย ซึ่งร้านที่นำบรรจุภัณฑ์ในลักษณะนี้มาใช้ได้แก่ ร้านนนท์วัน



ภาพที่ 21 ถุงกระดาษสำหรับบรรจุขนม 1 ถาด



ภาพที่ 22 ถุงกระดาษสำหรับขนม 2 ถาด



ภาพที่ 23 กล่องบรรจุขนมหม้อแกงสำหรับ 2 ถาด  
ของร้านนนท์วัน

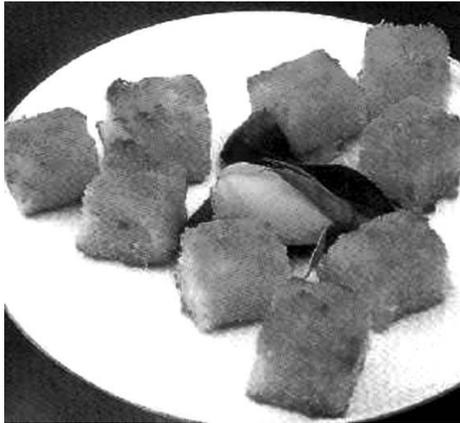
ขนมหม้อแกว่นั้นนอกจากจะเป็นขนมที่จำหน่ายอยู่ในจังหวัดเพชรบุรีแล้วก็ยังมีการส่งออกนำไปจำหน่ายยังต่างจังหวัดและต่างประเทศด้วย โดยร้านเพชรปิ่นแก้วเป็นร้านแรกและร้านเดียวที่มีการส่งขนมหม้อแกวรวมทั้งขนมพื้นเมืองอื่นๆ เช่น อาลัว ฝอยทอง ทองหยอด กะละแม เป็นต้นไปจำหน่ายต่างประเทศ ซึ่งขนมอื่นๆที่ไม่ใช่ขนมหม้อแกว่นั้นจะมีการบรรจุในกล่องอย่างดีแล้วนำไปบรรจุลงในภาชนะที่ปลายทางอีกครั้งหนึ่ง ส่วนขนมหม้อแกวก็จะผลิตโดยใช้ภาชนะขนาดใหญ่เหมือนในสมัยก่อน จากนั้นตัดเป็นชิ้นบรรจุใส่กล่องขนาดกะทัดรัดและหนาแน่นอย่างดี และเมื่อส่งไปยังต่างประเทศแล้วก็จะจัดบรรจุในภาชนะอีกครั้งก่อนออกจำหน่ายต่อไป (ลักขณา จินดาวงษ์ 2529 : 74) ซึ่งในการขนส่งคาดว่าน่าจะแช่เย็นไป เพราะจะเป็นการยืดอายุขนมได้อีกเป็นเท่าตัวประมาณ 5 ถึง 7 วัน

### ปัญหาเกี่ยวกับขนมหม้อแกวและบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

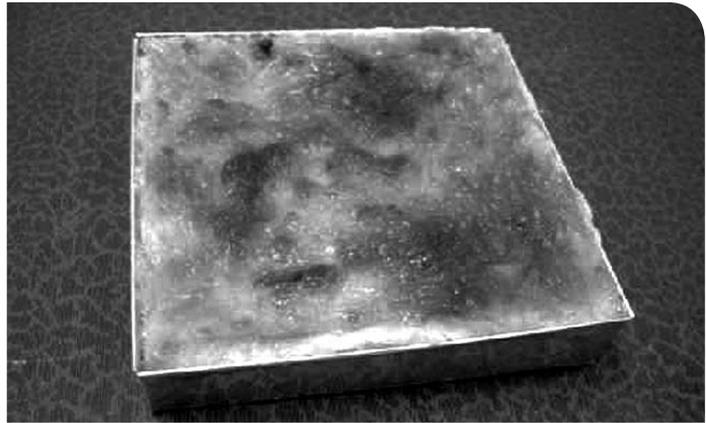
1. **อายุขนมสั้น** เนื่องจากมีกะทิและไข่ขาวเป็นส่วนประกอบหลัก โดยสามารถเก็บไว้ได้ 1-2 วันในอุณหภูมิปกติ และ 3 - 5 วันในตู้เย็น
2. **ปริมาณของขนม** 1 ภาชนะในปัจจุบัน อาจมีมากเกินไปสำหรับคน 1 คนที่จะบริโภคหมดภายในครั้งเดียว และส่วนที่รับประทานเหลือก็จะแฉดูไม่น่ารับประทานต่อ
3. **ความไม่สะดวกในการรับประทาน** เนื่องจากเป็นขนมที่มีส่วนประกอบของน้ำมาก ซึ่งอาจทำให้น้ำหกเลอะเทอะเวลาตักรับประทาน ซ่อนที่ใช้ในการตักขนมก็มีรูพรongที่ไม่เหมาะกับการตักและตักขนม และหากรับประทานขนมหมดภายในครั้งเดียว ก็จะทำให้ขนมส่วนที่เหลือก็จะแฉดูไม่น่ารับประทาน
4. **ข้อด้อยของบรรจุภัณฑ์เดิม**
  - 4.1 ลักษณะบรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม ไม่สะอาด ไม่น่าประทับใจ เนื่องจากเป็นสังกะสี ซึ่งจะสังเกตเห็นได้ว่า บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุขนมหม้อแกวนั้นจะเลอะและมีน้ำอยู่เสมอ ทำให้ไม่สะดวกในการหยิบจับเพื่อนำมารับประทานในทันที
  - 4.2 ส่วนมุมเหลี่ยมของภาชนะสังกะสีจะมีความคม หากไม่ระวังอาจบาดมือในขณะที่หยิบจับได้
  - 4.3 ลวดเย็บกระดาษที่ใช้เย็บปิดปากถุงกระดาษ เวลาแกะเปิดถุงเพื่อหยิบขนมหม้อแกวออกมาจากถุง ลวดเย็บกระดาษสามารถหล่นลงไปบนขนมได้ง่ายและผู้บริโภคบางคนอาจมองไม่เห็น ซึ่งจะทำให้เกิดอันตรายได้

## 2) ขนมบ้าน

ที่มาของชื่อ ขนมบ้านนี้ ก.ศ.ร.กุหลาบ (บรรณาธิการหนังสือพิมพ์สยามประเทศ) ได้กล่าวไว้ว่า มาจาก ชื่อของ “บ้าน” ซึ่งเป็นผู้คิดริเริ่มทำขนมชนิดนี้ จึงได้เรียกตามชื่อของคนทำว่า “ขนมบ้าน” ต่อมาก็ได้เรียกเพี้ยนไปจนกลายเป็น “บ้าน” ซึ่งข้อสันนิษฐานนี้ใกล้เคียงกับคำบอกเล่าของชาวภูฏานที่สืบเชื้อสายมาจากชาวโปรตุเกส ที่ยืนยันว่า ขนมบ้านนี้เป็นขนมที่คิดขึ้นในประเทศไทย และเกิดขึ้นในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์นี้เอง ส่วนชื่อของขนมก็เรียกเพี้ยนมาจากชื่อของ “แม่บ้าน” ผู้คิดค้นแต่เพี้ยนไปกลายเป็นบ้านเพราะออกเสียงได้ง่ายกว่า(ส.พลายน้อย, 2527; 4) อย่างไรก็ตามก็ยังมีผู้คัดค้านว่า ชื่อขนมบ้านนี้น่าจะมาจากชื่อขนมต่างประเทศคือ “บาร์บิล” ที่พบในยุโรปมากกว่า (มณฑลเชียร ศุภลักษณ์ 2541:68) เพราะมีลักษณะของขนมและกรรมวิธีการผลิตที่คล้ายกันด้วย ซึ่งไทยอาจได้รับวิธีการทำขนมชนิดนี้มาจากชาวต่างชาติที่เข้ามาในประเทศไทยในสมัยก่อนและนำมาดัดแปลงจนกลายเป็นขนมของตัวเองในเวลาต่อมา



ภาพที่ 24 ขนมบ้าบิ่นตัดแบ่งเป็นชิ้น



ภาพที่ 25 ขนมบ้าบิ่นในถาดสังกะสีขนาดปัจจุบัน



ภาพที่ 26 ขนมบ้าบิ่นในบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นถ้วย  
กระดาษฟอยด์ขนาดพอดีคำ

ลักษณะโดยทั่วไปของขนมบ้าบิ่นนั้นจะคล้ายกับขนมหม้อแกง แต่เนื้อขนมจะหยาบกว่ามากเพราะใช้เนื้อมะพร้าวแทนน้ำกะทิ ทำให้เนื้อขนมมีความเหนียว สามารถคงรูปได้มากกว่าขนมหม้อแกง สีของหน้าขนมเป็นสีน้ำตาลไหม้เกิดจากการอบ รสชาติของขนมมีความหอมหวาน มีความมันและมีความกรุบกรอบของมะพร้าวอยู่ข้างในเนื้อขนมด้วย ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมบ้าบิ่นนี้ ในสมัยก่อนบรรจุในถาดขนาดใหญ่ นำมาตัดเป็นชิ้นๆ ห่อด้วยใบตองและจำหน่ายเป็นชิ้นๆ แต่ปัจจุบันจะมีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งจากการสำรวจพบว่า บรรจุภัณฑ์ของขนมบ้าบิ่นมีลักษณะเช่นเดียวกับขนมหม้อแกงแต่มีขนาดเล็กกว่าเล็กน้อย คือ เป็นถาดสังกะสีสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 11 x 11 x 2.5 เซนติเมตร โดยจำหน่ายขนมไปพร้อมทั้งถาดเลย นอกจากนี้ในปัจจุบันยังมีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่ถูกนำมาใช้ในการบรรจุขนมด้วย โดยเป็นถ้วยกระดาษฟอยด์ขนาดเล็กที่สามารถบรรจุขนมได้ขนาดพอดีคำ และนำมาบรรจุลงในถาดโฟมและปิดด้วยแผ่นพลาสติกใสอีกชั้นหนึ่ง ในหนึ่งกล่องสามารถ บรรจุขนมได้ 15 ถ้วย ส่วนรูปแบบการจำหน่ายจะนำถาดขนมใส่ถุงกระดาษเพื่อความสะดวกในการนำพา ข้อมูลจากการสำรวจยังพบว่า ร้านจำหน่ายส่วนมากจะใช้ถุงกระดาษขนาดเดียวกันกับถุงที่ใช้บรรจุขนมหม้อแกง มีเพียงบางร้านที่ออกแบบขนาดถุงกระดาษขนาดเฉพาะพอดีกับขนาดของถาดขนมบ้าบิ่นนั้น ได้แก่ ร้านแม่บุญถัน ซึ่งมีขนาดกันถุงกว้างประมาณ 12 x 12 เซนติเมตร สามารถบรรจุขนมได้ 1 ถาดต่อ 1 ถุง

### ปัญหาเกี่ยวกับขนมบัวปิ่นและบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

1. **อายุขนมสั้น** เนื่องจากมีมะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลัก โดยสามารถเก็บไว้ได้ 1-2 วันในอุณหภูมิปกติ และ 4-5 วันในตู้เย็น
2. **ปริมาณของขนม** 1 ถาดในปัจจุบัน อาจมีมากเกินไปสำหรับคน 1 คนที่จะบริโภคหมดภายในครั้งเดียว เพราะความหวานของขนมทำให้ไม่สามารถรับประทานได้มากนัก
3. **ข้อจำกัดของขนม** เมื่อหน้าขนมโดนลมภายนอก จะทำให้แข็งกระด้าง ไม่อร่อย
4. **ข้อด้อยของบรรจุภัณฑ์เดิม** พบว่าวัสดุที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์จากสังกะสี ซึ่งอาจเป็นอันตรายเมื่อรับประทานเข้าไป จึงสมควรพิจารณาวัสดุชนิดอื่น ๆ แทน

### 3) ขนมชั้น

**“ขนมชั้น”** มีชื่อเรียกมาจากลักษณะของทางกายภาพ ที่มีลักษณะเป็นชั้น ๆ ซ้อน ๆ กัน เป็นขนมที่นิยมทำกันในงานฉลองยศ เพราะมีความหมายถึงชั้นลำดับยศ ยศถาบรรดาศักดิ์ โบราณนิยมทำกันถึง 9 ชั้นเพราะถือเคล็ดที่ว่าเลข 9 เป็นความก้าวหน้าในหน้าที่การงาน (มณฑลเศียร ศุภลักษณ์, 2541: 39)

**ลักษณะทางกายภาพของขนมชั้น** จะเป็นแป้งเหนียวนุ่ม เนื่องจากกรรมวิธีในการผลิตใช้วิธีการนึ่งด้วยไอน้ำจึงไม่ทำให้ขนมแข็งกระด้าง มีน้ำมันจากกะทิทำให้ขนมมีความมันจากน้ำมัน รสชาติหวานหอม สีล้วนสวยงามเพราะมีการแยกสีในแต่ละชั้นเป็นสีอ่อนและสีเข้มสลับชั้นกัน โดยปกติแล้วสีที่ใส่ในขนมชั้นนั้นจะเป็นสีเขียวจากใบเตย แต่ในปัจจุบันได้มีการนำสีอื่น ๆ มาใส่ด้วย เช่น สีชมพู สีม่วง เป็นต้น ส่วน **ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมชั้น** ในปัจจุบันเป็นถาดพลาสติกใสทนความร้อน รูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสมุมมน ขนาด 12 x 12 x 3 เซนติเมตร เหตุที่ต้องใช้พลาสติกใสทนความร้อนเนื่องจากจะต้องนำภาชนะไปนึ่งพร้อมกับขนมที่ความร้อนค่อนข้างสูง ดังนั้นหากใช้พลาสติกที่ไม่ทนความร้อนก็จะละลายทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ เมื่อผลิตขนมเสร็จแล้วก็ต้องนำมาวางพักให้ขนมเย็นสนิท ก่อนที่จะนำพลาสติกใสปิดหน้าขนมเพื่อปกป้องหน้าขนม ซึ่งถึงแม้ว่าจะปิดหน้าขนมแล้วก็ยังคงสามารถมองเห็นเนื้อขนมได้ เป็นการแสดงว่าขนมมีความสดใหม่เพื่อเพิ่มความมั่นใจแก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อ ในการวางจำหน่ายนอกจากจะจำหน่ายเป็นถาดโดยที่ตัดเป็นชั้นหรือตัดเป็นชิ้นๆ แล้วนำมาจัดเรียงลงไปในถาดอีกครั้ง ก็ยังมีการนำขนมชั้นมาลอกแต่ละชั้นออก แล้วนำมาประดิษฐ์เป็นชิ้นๆ อาจเป็นดอกไม้ที่จัดสวยงามก่อนนำไปวางเรียงจำหน่ายด้วย



ภาพที่ 27 เตาหนึ่งขนมชั้น



ภาพที่ 28 เตาหนึ่งสามารถผลิตขนมได้ครั้งละ 36 ถาด

### ปัญหาเกี่ยวกับขนมชั้นและบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

1. **อายุขนมสั้น** เนื่องจากมีกะทิเป็นส่วนประกอบหลัก โดยสามารถเก็บไว้ได้ 1-2 วันในอุณหภูมิปกติ และ 4-5 วันในตู้เย็น ทำให้ค่อนข้างไม่สะดวกในการซื้อไปฝาก
2. **ปริมาณขนม** 1 ถาดมีมากเกินไปสำหรับ 1 คนรับประทานหมดใน 1 ครั้ง และเมื่อทานเหลือแล้วก็จะไม่นำรับประทานต่อ
3. **วิธีการรับประทาน** ด้วยคุณลักษณะของเนื้อขนมที่มีความเหนียวและลื่น จึงทำให้มีความยุ่งยากในการรับประทาน นอกจากนี้บางร้านยังไม่ตัดเป็นชิ้นๆ ก่อนจำหน่าย ทำให้ความยุ่งยากในการรับประทานเพิ่มมากขึ้น
4. **ข้อดีของบรรจุภัณฑ์** พลาสติกที่คลุมปิดหน้าขนมสามารถขาดได้ง่าย และไม่ห่อหุ้มขนมเท่าที่ควร ทำให้ขาดการป้องกันการแห้งตัวของขนมเมื่อโดนลม



ภาพที่ 29

ขนมชั้นของร้านนันทวัน ตัดขนมเป็นชิ้นๆ ก่อนจัดเรียงใหม่ลงไป ในถาดให้สวยงามก่อนนำวางจำหน่าย

#### 4) ขนมฝิง

“ขนมฝิง” เป็นขนมชนิดอบแห้ง มีแป้งมัน น้ำกะทิและไข่แดงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ลักษณะรูปทรงของขนมฝิงมีหลายรูปแบบแล้วแต่ผู้ผลิต แต่โดยลักษณะที่พบเห็นวางจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดทั่วไปจะมี 2 รูปทรง คือ แบบเม็ดกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.5 - 2.5 เซนติเมตร และแบบแท่งยาว มีความยาวประมาณ 6 เซนติเมตร สีของขนมฝิงก็มีหลายสีแล้วแต่ผู้ผลิตเช่นกันแต่โดยส่วนมากจะทำสีขาวนวล ที่มาของชื่อ “ขนมฝิง” นั้น คาดว่าน่าจะมาจากกระบวนการหรือวิธีการผลิตที่ใช้วิธีการผลิตไฟในการทำให้ขนมสุก จึงเป็นที่มาของชื่อเรียก “ขนมฝิง” นั้นเอง

**ลักษณะทางกายภาพของขนมฝิง** จะมีความกรอบ ร่วน แห้ง คงรูปได้ ละลายปาก มีกลิ่นหอมควั่นเทียนจากการอบควั่นเทียนในขั้นตอนสุดท้ายของการผลิต ส่วนลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมฝิงในปัจจุบันมีหลายรูปแบบ มีทั้งที่บรรจุอยู่ในถุงพลาสติกใส ถาดโฟม และกล่องพลาสติกใส ซึ่งส่วนมากแล้วบรรจุภัณฑ์ของขนมฝิงมักจะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีความใสเพื่อแสดงให้เห็นเนื้อขนมภายในที่สมบูรณ์ไม่แตกหักเสียหายได้



ภาพที่ 30

ขนมฝิงในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงพลาสติกใส

## ปัญหาเกี่ยวกับชนมผิงและบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

### 1. ข้อดีของตัวชนม

- 1.1 ชนมแตกหักเสียหายได้ง่ายหากถูกแรงกดทับ เนื่องจากเนื้อชนมมีความร่วนกรอบ และเมื่อชนมแตกเป็นผงแล้วจะทำให้แอลูไม่น่ารับประทาน
- 1.2 เมื่อชนมผิงสัมผัสกับอากาศภายนอกแล้วจะทำให้เนื้อชนมเสียความกรอบ เนื้อชนมจะนิ่ม ไม่อร่อย ดังนั้นหากบรรจุชนมลงในบรรจุภัณฑ์ที่เมื่อเปิดแล้วไม่สามารถปิดผนึกได้ หรือบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สามารถปิดได้มิดชิด เช่น ถุงพลาสติก หรือถาดโฟมที่ปิดคลุมด้วยแผ่นพลาสติกใส

### 2. ข้อดีของบรรจุภัณฑ์

- 2.1 บรรจุภัณฑ์ในปัจจุบันบางรูปแบบไม่สามารถปกป้องชนมได้เท่าที่ควร ทำให้ชนมแตกหักเสียหายในขณะเคลื่อนย้ายหรือขนส่ง
- 2.2 บรรจุภัณฑ์ส่วนมากมีความใส ทำให้ไม่สามารถซ่อนส่วนที่แตกหักเสียหายของชนมที่มักเป็นผงได้ ดังนั้นชนมที่แตกหักเสียหายแล้วก็อาจจะไม่สามารถจำหน่ายได้ ทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มมากขึ้น

## 5) ชนมกลีบลำดวน

“ลำดวน” เป็นชื่อของดอกไม้ชนิดหนึ่งที่เป็นดอกไม้ประจำจังหวัดศรีสะเกษนั้นคือ “ดอกลำดวน” ซึ่งรูปทรงของชนมกลีบลำดวนนี้ก็มีส่วนคล้ายคลึงกับดอกไม้ มี 3-4 กลีบและมีจุดด้านบนเป็นเกสร มีสีขาวนวลเช่นเดียวกับดอกลำดวนตามธรรมชาติ จึงเป็นที่มาของชื่อ “ชนมกลีบลำดวน” นั่นเอง



ภาพที่ 31 ดอกลำดวน



ภาพที่ 32 ชนมกลีบลำดวน

**ธรรมชาติของชนมกลีบลำดวนนั้น** จากที่กล่าวมาแล้วว่ามีลักษณะเลียนแบบมาจากดอกลำดวน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 – 3.8 เซนติเมตร มีสีขาวนวล ปลายกลีบมีสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมควั่นเทียน ลักษณะทางกายภาพมีความร่วนกรอบ คงรูปได้ แห้ง ในปัจจุบันมีการดัดแปลงโดยใส่สีสังต่าง ๆ ไป ทำให้ชนมที่ได้มีหลายสี เช่น สีฟ้า สีชมพู สีเหลือง เป็นต้น แต่ส่วนมากก็ยังนิยมสีขาวนวลแบบดั้งเดิมอยู่ ส่วนผสมหลักของชนมกลีบลำดวน คือ แป้งและน้ำตาล

**ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมกลีบลำดวน** ในปัจจุบันมีหลายลักษณะแล้วแต่ร้านที่จำหน่ายหากจำหน่ายอยู่ในร้านขายสินค้าภายในสนามบินหรือร้านขายสินค้าสำหรับนักท่องเที่ยวก็จะใช้บรรจุภัณฑ์ในอีกลักษณะหนึ่งคือ กล่องกระดาษที่ปิดผนึกอย่างแน่นหนา ทำให้สามารถยืดอายุการบริโภคขนมจากเดิมที่สามารถเก็บได้ประมาณ 2 สัปดาห์เป็นเกือบ 1 ปี โดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถปิดไม่ใช้ขนมถูกอากาศจากภายนอกและใช้สารดูดความชื้นบรรจุไว้ภายในกล่องด้วย แต่หากจำหน่ายอยู่ในร้านทั่วไปก็จะบรรจุในถุงพลาสติกใส หรือกล่องพลาสติกใสธรรมดา ซึ่งบรรจุภัณฑ์จะต้องมีลักษณะโปร่งใสสามารถมองเห็นตัวขนมที่อยู่ภายในได้ เพราะผู้บริโภคนั้นจะเลือกซื้อขนมก็ต่อเมื่อมองเห็นว่าขนมที่อยู่ภายในอยู่ในสภาพสมบูรณ์ไม่แตกเป็นผง ไม่ขึ้นรา แต่หากเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สามารถมองเห็นตัวขนมที่อยู่ภายในได้ ก็จะทำให้ผู้บริโภคไม่มีความมั่นใจในการเลือกซื้อเพราะไม่แน่ใจว่าขนมที่บรรจุอยู่ภายในจะอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์หรือไม่ ดังนั้นในปัจจุบันจึงมีลักษณะโปร่งใสสามารถมองเห็นลักษณะของขนมได้อย่างชัดเจน



ภาพที่ 33 บรรจุภัณฑ์ของกลีบลำดวนทั่วไป



ภาพที่ 34 ขนมกลีบลำดวนที่มีหลายสี

### ปัญหาเกี่ยวกับขนมกลีบลำดวนและบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

#### 1. ข้อดีของตัวขนม

- 1.1 ขนมแตกหักเสียหายได้ง่ายหากถูกแรงกดทับ เนื่องจากเนื้อขนมมีความร่วนกรอบ หากขนมที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ได้รับการกระแทกหรือกระทบกระเทือนจะแตกง่ายและเมื่อแตกก็จะเป็นผง ทำให้แลดูไม่น่ารับประทาน
- 1.2 เมื่อกัดขนม ขนมจะร่วงเป็นผง ทำให้หกเลอะเทอะ

#### 2. ข้อดีของบรรจุภัณฑ์

- 2.1 บรรจุภัณฑ์ที่สีอยู่ในปัจจุบันบางรูปแบบไม่สามารถปกป้องขนมได้เท่าที่ควร ทำให้ขนมแตกหักเสียหายในขณะเคลื่อนย้ายหรือขนส่ง
- 2.2 บรรจุภัณฑ์ส่วนมากจะโปร่งใส ไม่สามารถซ่อนส่วนที่แตกหักเสียหายของขนมที่มักเป็นผงได้ ดังนั้นขนมที่แตกหักเสียหายแล้วก็อาจจะไม่สามารถจำหน่ายได้ ทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มมากขึ้น
- 2.3 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติก เมื่อนำขนมไปบรรจุและปิดผนึกแล้ว หากเก็บไว้นานเกินไป มักเกิดกลิ่นอับ ทำให้กลิ่นหอมอบควันเทียนดั้งเดิมของขนมเปลี่ยนไป ไม่น่ารับประทาน

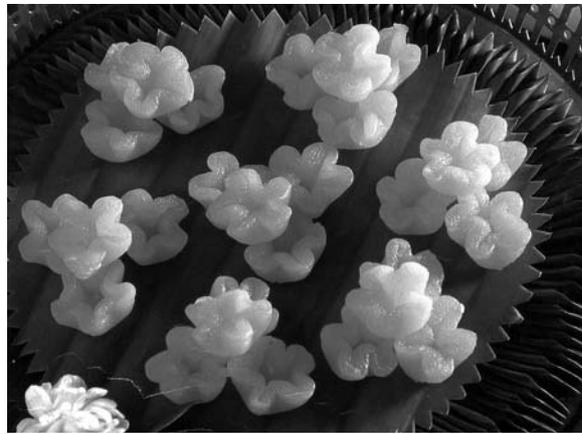
### 2.2.4.2 ขนมประเภทเชื่อม

จากการศึกษาในครั้งนี้เลือกมาเพียง 4 ชนิด ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ซึ่งขนมทั้ง 4 ชนิดนี้ถือได้ว่าเป็นขนมมงคลที่นิยมใช้ในพิธีมงคลต่างๆ เนื่องมาจากชื่อของขนมที่เป็นมงคลเพราะมีคำว่า **“ทอง”** ซึ่งเมื่อดูจากรูปลักษณะของขนมแล้ว คาดว่าชื่อของขนมน่าจะมาจากรูปลักษณะของขนมที่มีสีเหลืองอร่ามเหมือนกับทองจึงเรียกว่าทอง และมีลักษณะเป็นเส้นฝอยๆจึงเรียกว่า **“ฝอยทอง”** ส่วนเม็ดขนุนนั้นก็มรูปร่างลักษณะคล้ายกับเมล็ดของขนุนจึงเรียกว่า **“เม็ดขนุน”** ซึ่งชื่อเม็ดขนุนนี้ก็เป็นที่นิยมเช่นกันเพราะเป็นคำพ้องเสียงกับคำว่าหนุนหรือเกื้อหนุนนั่นเอง

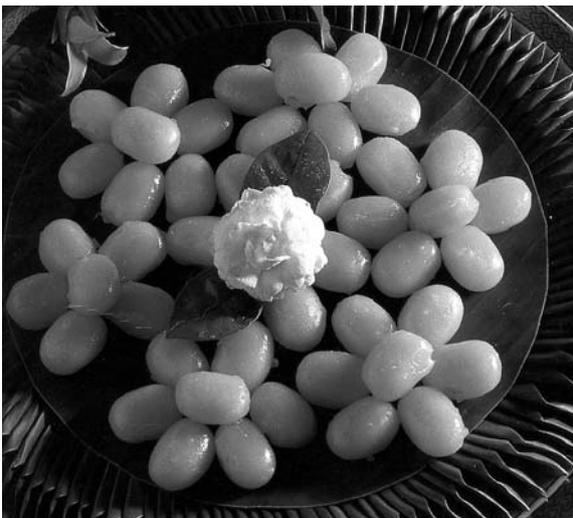
**ลักษณะทางกายภาพ** ของขนมทั้ง 4 ชนิดจะเป็นแป้งชุบน้ำเชื่อม โดยมีลักษณะชุบน้ำเชื่อมไปเช่นเดียวกับฟองน้ำเมื่อโดนกดทับแล้วจะทำให้มีน้ำเชื่อมไหลเยิ้มออกมาและเสียรูปร่าง ส่วนประกอบของขนมทองหยิบ ทองหยอดและฝอยทอง คือ ไข่แดง ส่วนเม็ดขนุนส่วนประกอบหลักคือ ถั่วกวน



ภาพที่ 35 ทองหยอด



ภาพที่ 36 ทองหยิบ



ภาพที่ 37 เม็ดขนุน



ภาพที่ 38 ฝอยทอง



ภาพที่ 39 – 41

ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของ  
ขนมทองหยิบ ทองหยอด  
และเม็ดขนุน



ภาพที่ 42 – 45

ลักษณะบรรจุภัณฑ์ในรูป  
แบบต่างๆ ของขนมฝอยทอง

**ลักษณะบรรจุกัญท์**ของชนมทั้ง 4 ชนิดนี้มีลักษณะเหมือนกัน คือ บรรจุนิเวศพลาสติกใสปิดปากถุงด้วยหนังยาง ถาดโฟมหรือถาดพลาสติกใสแล้วปิดหน้าด้วยพลาสติกใสเพื่อป้องกันสิ่งแปลกปลอมตกลงไปในชนม และเป็นการป้องกัน น้ำเชื่อมหกเลอะเทอะด้วย หรือกล่องกระดาษซึ่งมีถุงพลาสติกวางรองอยู่ด้านล่าง โดยในกรณีที่บรรจุนิเวศกล่องกระดาษนี้ ชนมก็จะมีลักษณะค่อนข้างแข็งมากกว่าชนมที่บรรจุอยู่ในบรรจุกัญท์ลักษณะอื่นเพราะหากมีชนมเชื่อมมากเกินไปก็จะไหล ซึมออกมานอกเลอะเทอะนอกกล่อง แลดูไม่น่ารับประทาน ซึ่งจะเห็นได้ว่าบรรจุกัญท์ของชนมทั้ง 4 ชนิดนี้จะมีลักษณะใส หรือมีช่องโปร่งใสไว้เพื่อให้สามารถมองเห็นชนมที่อยู่ภายในได้ เนื่องจากเป็นชนมที่มีอายุในการบริโภคจำกัด ผู้บริโภคจึง ต้องการมองเห็นตัวชนมที่อยู่ภายในบรรจุกัญท์เพื่อความแน่ใจในการเลือกซื้อนั่นเอง

### ปัญหาเกี่ยวกับตัวชนมและบรรจุกัญท์ที่พบ ได้แก่

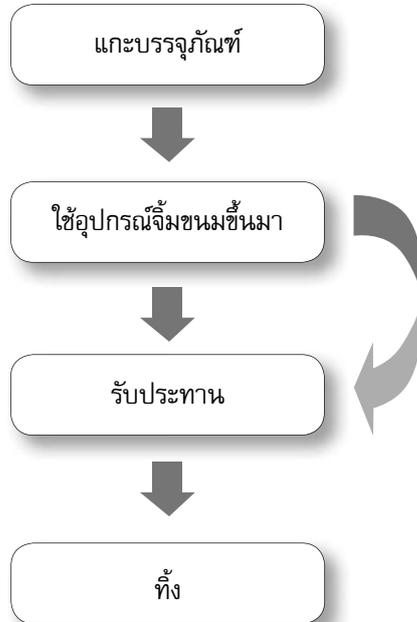
1. **อายุชนม** ชนมทั้ง 4 ชนิดมีอายุในการบริโภคจำกัด เนื่องจากมีไข่แดงเป็นส่วนประกอบหลักจึงมีอายุการบริโภคได้ เพียง 1 – 2 วันในอุณหภูมิปกติ และ 4 – 5 หากแช่ตู้เย็น
2. **ลักษณะทางกายภาพของชนม**ที่สามารถเลือกรูปทรงได้ง่าย ทำให้ไม่สะดวกในการเคลื่อนย้ายและนำไปฝาก หาก บรรจุนิเวศบรรจุกัญท์ที่ไม่เหมาะสม
3. **ข้อดีของบรรจุกัญท์** เนื่องจากเป็นชนมที่มีน้ำเชื่อมอยู่ในชนม ทำให้สามารถหกเลอะเทอะได้ง่ายในขณะรับ ประทานและในการเคลื่อนย้าย และในบรรจุกัญท์ที่เป็นถาดโฟมหรือถาดพลาสติกที่มีพลาสติกใสคลุมหน้านั้นถึงแม้ จะมีพลาสติกใสคลุมหน้าชนมแล้ว แต่น้ำเชื่อมก็ยังสามารถหกเลอะเทอะได้ เนื่องจากปิดพลาสติกไม่แน่น หรือ พลาสติกขาดเป็นรูซึ่งเกิดขึ้นบ่อยครั้งเพราะพลาสติกมีความบางและง่ายต่อการฉีกขาด

### แนวความคิดในการออกแบบบรรจุกัญท์ใหม่ (ชนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน)

1. ลดขั้นตอนในการบริโภค ทำให้ตัดปัญหาการเลอะเทอะขณะรับประทาน
2. ลดจำนวนการบรรจุต่อ 1 หีบห่อให้น้อยลงโดยให้เหลือประมาณ 20 – 25 ลูกต่อ 1 หีบห่อ เพื่อแก้ไขปัญหาจำนวนชนม ที่มากเกินไป จนอาจรับประทานไม่หมดและลดน้ำหนักซึ่งกดทับลงบนมวลของชนมอันเป็นสาเหตุให้เกิดน้ำไหลเยิ้ม
3. ในการออกแบบจะใช้สีแดงเพื่อให้ตัดกับสีเหลืองอร่ามของชนม ใช้แบบตัวอักษรที่มีลักษณะอ่อนช้อยเข้ากับความหวาน ของชนมและลักษณะที่อ่อนโยนของศิลปะไทย นอกจากนี้ยังอาจนำลายปิดทองล่องชาดซึ่งเป็นศิลปะดั้งเดิมของไทย เพชรบุรีเข้ามาประดับตกแต่งด้วย

แผนภูมิที่ 1 : กระบวนการลดขั้นตอนในการรับประทาน

กระบวนการในการรับประทานแบบเดิม



กระบวนการรับประทานแบบใหม่ (ลดขั้นตอน)



### 2.2.4.3 ขนมประเภทกวน

#### 1) ขนมเสน่ห์จันทน์

**“ขนมเสน่ห์จันทน์”** เป็นขนมที่ตั้งชื่อตามวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมในสมัยโบราณและรสชาติของขนม ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ผลิตขนมในสมัยโบราณนั้นจะมีส่วนประกอบของ **ลูกจันทน์** อันเป็นผลของต้นจันทน์ที่มีกลิ่นหอมกรุ่น เป็นขนมไทยโบราณของชาวจีน ที่นิยมใช้ในงานมงคลต่าง ๆ โดยมีความเชื่อว่าเป็นขนมที่รับประทานแล้วจะมีเสน่ห์ที่ตามชื่อขนมนั่นเอง

**รูปลักษณะของขนมในปัจจุบัน** มีการทำเลียนแบบลักษณะของลูกจันทน์ตามธรรมชาติที่มีลักษณะกลมแบนสีเหลือง มีจุดเป็นวงกลมสีน้ำตาลเข้มอยู่ด้านบน ดังนั้นรูปแบบของขนมที่ทำเลียนแบบผลจันทน์นั้นจึงเป็นก้อนกลมแบนสีเหลืองทอง มีเส้นแบ่งสีน้ำตาลวางเป็นวงกลมด้านบนตัดกับสีเหลืองทองของตัวขนมตามลักษณะของลูกจันทน์ทุกประการ ส่วนประกอบหรือวัตถุดิบในการผลิตขนมแต่เดิมนั้นจะใช้เนื้อลูกจันทน์เป็นส่วนประกอบเพื่อให้ได้กลิ่นของลูกจันทน์ แต่ในปัจจุบันในการผลิตเพื่อจำหน่ายนั้น ไม่สามารถที่จะหาลูกจันทน์ได้จำนวนมากพอที่จะนำมาผลิตขนมจำนวนมาก ดังนั้นจึงมีการดัดแปลงส่วนผสม โดยการแต่งกลิ่นโดยให้วัตถุดิบอื่น ๆ แทน

**ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมเสน่ห์จันทน์** โดยทั่วไปมักจะจัดวางลงในกล่องพลาสติกใสทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส ประมาณ 9-16 ชิ้นต่อ 1 กล่อง มีแผ่นพลาสติกบางใสห่อด้านบน ในบางร้านอาจรองพื้นขนมด้วยกระดาษสาขลุ่ยไม้สีขาวยเพื่อความสวยงาม และช่วยเน้นให้ตัวขนมที่มีรูปทรงสวยงามอยู่แล้วมีความโดดเด่นยิ่งขึ้น ตัวบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะใสทำให้เห็นตัวขนมภายในกล่อง ซึ่งมีส่วนสำคัญในการดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อได้



ภาพที่ 46 ขนมเสน่ห์จันทน์



ภาพที่ 47 การจัดวางขนมเพื่อจำหน่าย

#### ปัญหาเกี่ยวกับขนมเสน่ห์จันทน์และบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

1. **อายุขนม** เป็นขนมที่มีอายุในการบริโภคจำกัด เนื่องจากมีไข่แดงและกะทิเป็นส่วนประกอบหลัก จึงมีอายุการบริโภคได้เพียง 3-4 วัน ในอุณหภูมิปกติ และ 6-7 วัน หากแช่ตู้เย็น แต่รสชาติความหอมใหม่ของขนมก็จะหมดไปหากทิ้งเอาไว้นาน
2. **ข้อดีของตัวขนม** ขนมสามารถเสีรูปร่างได้ง่าย เนื่องจากเป็นขนมประเภทกวน ทำให้มีความนุ่มและเสีรูปร่างทันทีเมื่อถูกแรงกดทับ
3. **ข้อดีของบรรจุภัณฑ์**
  - 3.1 ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ไม่ได้ปิดผนึกแน่นสนิท ทำให้มดหรือแมลงที่ชอบความหวานสามารถเข้าไปในกล่องได้ เนื่องจากขนมมีส่วนประกอบของน้ำตาล ทำให้ขนมได้รับความเสียหายได้
  - 3.2 บรรจุภัณฑ์ของขนมที่มีลักษณะเป็นกล่องสี่เหลี่ยม มีปริมาตรที่เหลือด้านบนในบรรจุภัณฑ์มากเกินไป ทำให้ขนมที่จัดเรียงเอาไว้พลิกหรือเสีรูปร่างได้ เมื่อเกิดการกระเทือนหรือเคลื่อนย้าย

## 2) ขนมทองเอก

**“ขนมทองเอก”** เป็นขนมที่มีไข่แดงและน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักทำให้ขนมสีเหลืองทองหรือในบางร้านอาจเป็นสีเหลืองส้มเหมือนสีของไข่แดงอันเป็นที่มาของชื่อขนม ซึ่งขนมทองเอกถือได้ว่าเป็นขนมมงคลชนิดหนึ่ง เนื่องมาจากชื่อของขนมที่มีคำว่า “ทอง” หากนำขนมทองเอกไปให้ใครหรือนำไปใช้ในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ ก็จะทำให้ผู้รับหรือผู้ร่วมงานได้มีเงินมีทองใช้ไม่รู้จักจบ

**รูปลักษณะของขนมทองเอก** มีลักษณะเป็นก้อนจากการอัดโดยแม่พิมพ์ไม้ มีลายด้านบน มีหลายรูปร่างขึ้นอยู่กับแบบพิมพ์นำมาใช้ แต่ส่วนมากแล้วจะเป็นก้อนกลมขนาดพอดีคำ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 นิ้วหรือ 2.5 เซนติเมตร ด้านบนเหนือลวดลายก็มีการนำทองคำเปลวมาติดประดับเอาไว้ด้วย ซึ่งถือได้ว่าเป็นขนมที่มีความสวยงามและรสชาติหอมอร่อยมากชนิดหนึ่ง



ภาพที่ 48 – 49 ขนมทองเอกในบรรจุภัณฑ์ที่วางขายในท้องตลาดทั่วไป

**ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมทองเอก** ในปัจจุบันจะบรรจุในกล่องกระดาษหรือถาดโฟม หรือถาดพลาสติกใส โดยมีแผ่นพลาสติกบาง ๆ ห่อปิดด้านบน กล่องละประมาณ 9 – 18 ชิ้น วางเรียงกันชั้นเดียว หรือหากเรียงซ้อนกันสองชั้นก็จะวางเหลื่อมกันไปมาคล้ายวิธีการก่อก้อน ถาดพลาสติกที่ใช้บรรจุขนมมีขนาดความกว้างยาว 12 x 12 เซนติเมตร สูง 3 เซนติเมตร และเนื่องจากขนมทองเอกเป็นขนมที่มีความสวยงามและดึงดูดสายตาอยู่ในตัวเอง บรรจุภัณฑ์ที่ส่วนมากที่นำมาใช้ในการบรรจุขนมทองเอกจึงจะมีลักษณะใสหรือมีช่องที่สามารถมองเห็นตัวขนมที่บรรจุอยู่ภายในได้

### ปัญหาเกี่ยวกับขนมทองเอกและบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

1. อายุการบริโภคขนมประมาณ 3 – 4 วัน อุณหภูมิปกติ และ 6 – 7 วันในตู้เย็น
2. ข้อดีของตัวขนม ขนมสามารถเสียรูปได้ง่าย เนื่องจากคุณลักษณะของขนมมีความเหนียวนุ่ม สามารถคงรูปได้แต่ก็สามารถเสียรูปได้ง่ายเมื่อได้รับแรงกระทบหรือแรงกด ดังนั้นหากบรรจุขนมในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมจะทำให้ขนมเสียรูปทรงขณะขนส่งได้ง่าย
3. ข้อดีของบรรจุภัณฑ์
  - 3.1 แผ่นพลาสติกบางที่ห่อปิดขนมด้านบนสามารถฉีกขาดได้ง่าย ทำให้ขนมแข็งกระด้าง
  - 3.2 บรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีความสวยงาม ไม่คู่ควรต่อคุณค่าของขนม
  - 3.3 บรรจุภัณฑ์ที่ไม่ีฉลากบอกข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับขนม เช่น วันผลิตและหมดอายุ หรือส่วนประกอบ ทำให้ผู้บริโภคไม่มีความมั่นใจในการซื้อ เพราะบางครั้งพบว่ามิีเชื้อราขึ้นที่ขนมด้วย

### 3) ขนมจ่ามงกุฎ

**“ขนมจ่ามงกุฎ”** เป็นขนมที่มีส่วนประกอบของเนื้อขนมเหมือนกันกับขนมทองเอก เพียงแต่นำมาประดับตกแต่งในรูปแบบที่ต่างกัน ซึ่งขนมจ่ามงกุฎนี้ก็เป็นขนมมงคลชนิดหนึ่งเช่นเดียวกัน โดยเป็นขนมที่แสดงถึงลาภยศอันสูงส่ง มักถูกนำมาใช้ในงานฉลองยศ ฉลองตำแหน่ง อันเป็นนิมิตหมายที่ดีในหน้าที่การงานต่อไป เพราะคำว่ามงกุฎนั้นหมายความว่า การได้เป็นเจ้าคนนายคนหรือเป็นใหญ่เป็นโตในหน้าที่การงานนั่นเอง

**รูปลักษณ์ของขนมจ่ามงกุฎ** มีลักษณะคล้ายมงกุฎ โดยการปั้นเนื้อขนมเป็นก้อนกลมๆขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 เซนติเมตร นำไปตกแต่งใส่แป้งพายที่ทำเป็นรูปถ้วยและนำเม็ดแดงโมมาปักไว้รอบๆ ประดับทองคำเปลวไว้ด้านบน ขนมที่ได้ออกมาจะมีความสวยงามน่ารับประทานเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 50 - 51 ขนมจ่ามงกุฎ บรรจุในถาดพลาสติกใส 9 ชั้น ต่อ 1 ถาด

#### ปัญหาเกี่ยวกับขนมจ่ามงกุฎและบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

1. **อายุการบริโภคขนม** ประมาณ 3 - 4 วัน อุณหภูมิปกติ และ 6 - 7 วันในตู้เย็น
2. **ข้อดีของตัวขนม** ขนมสามารถเสียรูปได้ง่าย เนื่องจากคุณลักษณะของขนมมีความเหนียวนุ่ม สามารถคงรูปได้แต่ก็สามารถเสียรูปได้ง่ายเมื่อได้รับแรงกระทบหรือแรงกด และขนมมีส่วนประกอบที่เป็นรายละเอียด มาก หากถูกกระทบกระแทกก็อาจทำให้แตกหักไม่สวยงาม ดังนั้นหากบรรจุขนมในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมจะทำให้ขนมเสียรูปทรงขณะขนส่งได้ง่าย
3. **ข้อดีของบรรจุภัณฑ์**
  - 3.1 แผ่นพลาสติกบางที่ห่อปิดขนมด้านบนสามารถฉีกขาดได้ง่าย ทำให้เนื้อขนมกระด้าง แป้งพายและเม็ดแดงโมไม่กรอบ เพราะถูกอากาศ
  - 3.2 บรรจุภัณฑ์ไม่มีความสวยงาม ไม่คู่ควรต่อคุณค่าของขนมที่มีความสวยงาม
  - 3.3 บรรจุภัณฑ์ไม่มีฉลากบอกข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับขนม เช่น วันผลิต วันหมดอายุ ส่วนประกอบ เป็นต้น ทำให้ผู้บริโภคไม่มีความมั่นใจในการซื้อ เพราะในบางครั้งก็พบว่ามียาขึ้นอยู่ที่ตัวขนม

#### 4) ขนมอาลัว

“ขนมอาลัว” เป็นขนมที่มีสีลึกลับแต่ไม่ฉูดฉาดจนเกินไป และดูน่ารับประทาน มีหลากหลายสี ได้แก่ สีขาว สีชมพู สีม่วง สีเขียว และสีส้ม

**รูปลักษณะของขนม** มีลักษณะเป็นหยด ซึ่งเกิดจากเครื่องมือในกรรมวิธีการผลิต มี 2 ขนาด คือ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 และ 2 เซนติเมตร กลิ่นและรสของขนมมีความหอมหวาน กรอบนอกนุ่มใน มีแป้ง น้ำตาลทรายและกะทิเป็นส่วนประกอบหลัก เป็นขนมที่สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 1 เดือนในอุณหภูมิปกติ เพราะเป็นที่ขนมอบแห้งแล้ว มี 2 แบบคือ แบบนุ่มและแบบกรอบ จะต่างกันที่ผิวด้านนอก ถ้าเป็นแบบนุ่ม ผิวด้านนอกก็จะไม่กรอบและมักไม่มีลายเป็นริ้ว แต่หากเป็นแบบกรอบที่ด้านนอกจะมีลายเป็นริ้วๆ และมีความแข็งมากกว่า



ภาพที่ 52 ขนมอาลัวก่อนการบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์

**ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมอาลัว** ในปัจจุบันมีมากมายหลายประเภท ทั้งใส่ถุงพลาสติกใสขนาดต่างๆ กล่องพลาสติกใส ถาดพลาสติก และกล่องกระดาษ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ทุกประเภทที่กล่าวมานั้นล้วนเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีความใสหรือมีช่องให้สามารถมองเห็นตัวขนมที่อยู่ภายในบรรจุภัณฑ์ได้ เนื่องจากอาลัวเป็นขนมที่มีความสวยงามในตัวเอง และในการจัดเรียง ผู้จำหน่ายส่วนมากจะนำสีลึกลับของตัวขนมมาใช้ให้เกิดประโยชน์ โดยการนำขนมมีเรียงสีกันเป็นชั้นๆหรือเป็นส่วนๆให้สวยงาม น่ารับประทานและดึงดูดให้ผู้บริโภคเลือกซื้อ

#### ปัญหาเกี่ยวกับขนมอาลัวและบรรจุภัณฑ์ที่พบ ได้แก่

1. ข้อดีของตัวขนม ขนมสามารถเสียรูปทรงได้ง่าย หากถูกแรงกดทับ และเมื่อขนมเสียรูปทรงก็จะไม่สวยงาม เพราะผิวด้านนอกจะแตก ทำให้ผู้บริโภคคิดว่าเป็นของเก่า
2. ข้อดีของบรรจุภัณฑ์
  - 2.1 เมื่อแกะขนมแล้วโดนลมหรืออากาศภายนอก ผิวขนมจะขึ้นเป็นเกล็ดแห้งๆ สีขาวๆ และสูญเสียความชื้นที่ทำให้ข้างในขนมนุ่ม แม้ว่าจะปิดผนึกไว้แบบเดิมแล้ว แต่ขนมจะไม่สดใหม่เหมือนตอนแกะกินครั้งแรก
  - 2.2 บรรจุภัณฑ์ไม่สามารถป้องกันการเสียรูปของขนมได้เท่าที่ควร



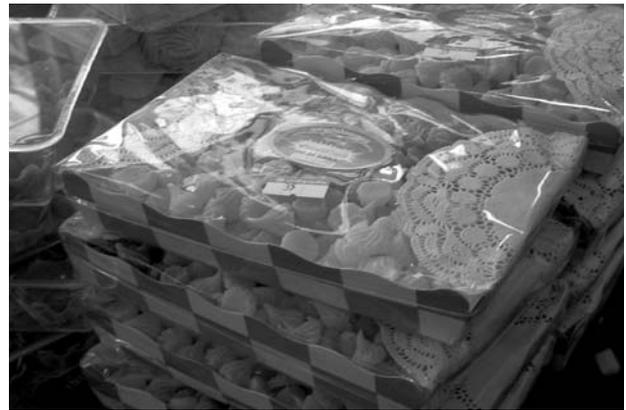
ภาพที่ 53 ขนมอาลัวแบบหุ้ม



ภาพที่ 54 ขนมอาลัวแบบกรอบ



ภาพที่ 55 ขนมอาลัวในบรรจุภัณฑ์ รูปแบบต่าง ๆ



ภาพที่ 56 - 60 ขนมอาลัวในบรรจุภัณฑ์ รูปแบบต่าง ๆ

2.2.4 รูปแบบขนม / บรรจุภัณฑ์ของขนมไทยในปัจจุบัน : ตามประเภท

## แนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ (จำมังกู ทองเอก เสน่ห์จันทร์ อาลัว)

1. ใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาดเพื่อลดต้นทุนการผลิต โดยอาจเป็นกล่องพลาสติกสำเร็จรูป
2. ใช้กล่องที่มีรูปทรงทันสมัย มีการแบ่งช่องภายในที่ชัดเจน สำหรับวางขนมได้ช่องละ 1 ชิ้น เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการแสดงตัวของขนมภายในกล่องและป้องกันการหกของขนมได้ในระดับหนึ่ง
3. บรรจุภัณฑ์ต้องสามารถเรียงซ้อนกันได้เพื่อความสะดวกในการขนย้าย จึงควรมีลักษณะเป็นมวล (กล่องสี่เหลี่ยม)
4. บรรจุภัณฑ์ต้องไม่ทึบ คือ ต้องมีช่องที่โปร่งใสสามารถมองเห็นตัวขนมที่บรรจุอยู่ภายในได้ เนื่องจากเป็นขนมที่มีชื่อจำกัดในเรื่องของอายุในการบริโภค ทำให้ในการตัดสินใจเลือกซื้อ ผู้บริโภคจึงต้องการมองเห็นตัวขนมว่าเป็นของสดใหม่ ไม่มีราขึ้น
5. มีข้อมูลเกี่ยวกับขนมบุนนาค ได้แก่ ส่วนประกอบของขนม วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ เพื่อเพิ่มความมั่นใจในการเลือกซื้อและบริโภคให้กับผู้บริโภค

### 2.2.5 สรุปรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในเมืองเพชรบุรีปัจจุบัน

จากการสำรวจและศึกษารูปแบบและบรรจุภัณฑ์ขนมไทยในจังหวัดเพชรบุรีที่มีการทำขึ้นเพื่อจำหน่าย สามารถสรุปได้เป็น 2 ลักษณะคือ

**2.2.5.1 ลักษณะขนมที่ทำขึ้นเพื่อจำหน่ายภายในเมืองเพชรบุรี** เป็นขนมที่ทำขึ้นเพื่อบริโภคเองของชาวเมืองเพชรบุรี ร้านค้าที่ขายขนมลักษณะนี้จะมีลักษณะเป็นบ้านหรือร้านค้าพื้นบ้านของคนในเมืองเป็นร้านค้าในรูปของรถเข็น (ที่คนเพชรบุรีเรียกว่า รถรูน) ที่จะขายในเวลาเย็นถึงหัวค่ำเข็นหรือรูนไปจอดขาย ณ จุดที่ขายเป็นประจำ ร้านค้ารถเข็นประเภทนี้ค่อยๆ หดไปด้วยความนิยมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปและลักษณะของการจราจรที่มีจำนวนพาหนะเพิ่มขึ้น

ร้านค้าที่ทำขนมขึ้นเพื่อจำหน่ายภายในเมืองลักษณะนี้ จะไม่มีปัญหาเกี่ยวกับการบรรจุขนมมากนักเนื่องจากจะแบ่งขนมที่อยู่ในถาดใหญ่ออกจำหน่ายปริมาณสำหรับ 1 คนหรือพอติดกับการบริโภคในครัวเดียวและนำขนมนั้นไปในระยะทางที่ไม่ไกล ในปัจจุบันใช้ทั้งใบตองในการห่อขนมและใส่ถุงพลาสติกเพื่อขาย ซึ่งในอดีตใช้ใบตองห่อขนมประเภทที่คงรูปได้ทั้งหมด ส่วนขนมที่เป็นน้ำคงใช้ภาชนะใส่ในการขายเลย การใช้ใบตองห่อขนมและใช้ไม้กั๊กกั๊กห่อให้คงรูปนั้น เป็นรูปแบบของหีบห่อขนมพื้นบ้านของไทยและถ่ายทอดกันมาอย่างต่อเนื่อง ใบตองสดที่ใช้ห่อขนมนี้เป็นวัสดุธรรมชาติที่เข้ากันอย่างลงตัวกับลักษณะของขนมหวานของไทยที่สืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษได้เป็นอย่างดี

**2.2.5.2 ลักษณะขนมเพื่อจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวหรือผ่านที่จังหวัดเพชรบุรี** ในอดีตเมื่อเพชรบุรีเป็นเมืองที่ตั้งอยู่เป็นเส้นทางการค้าขายที่สำคัญ จนกระทั่งปัจจุบันก็ยังคงเป็นเมืองที่ตั้งอยู่บนเส้นทางสัญจรหลักของประเทศเส้นทางหนึ่ง โดยเป็นเส้นทางผ่านไปสู่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์อันเป็นประตูสู่ภาคใต้ ประกอบกับเมืองเพชรบุรีเองก็เป็นเมืองที่มีสถานที่ท่องเที่ยวและสถานที่ตากอากาศหลายแห่งและมีชื่อเสียงเป็นจำนวนมาก จึงทำให้มีนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวอยู่เสมอ โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลและวันหยุดนักขัตฤกษ์ ซึ่งในช่วงที่นักท่องเที่ยวเดินทางกลับนี้เอง ก็มักจะซื้อของฝากที่จังหวัดเพชรบุรี โดยของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดก็คือขนมหวานชนิดต่างๆนั่นเอง

เนื่องจากลักษณะการซื้อขนมเพื่อเป็นของฝากเช่นนี้ ทำให้ขนมไทยในเมืองเพชรบุรีที่ทำขึ้นสำหรับจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวมีชื่อจำกัดโดยจะเป็นขนมประเภทอบ-ผิง เชื่อม และกวนเท่านั้น ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ก็แตกต่างกันไปตามประเภทของขนม ดังนี้

## 1.) ขนมประเภทอบ-ผิง

ขนมประเภทอบ-ผิงแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ ขนมอบเปียก และขนมอบแห้งกรอบ โดยขนมอบเปียก ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมชั้น และขนมบ้าบิ่น ผู้ผลิตจะต้องบรรจุขนมลงในภาชนะเพื่อทำการอบ ซึ่งส่วนมากจะเป็นถาดสังกะสี ถาดพลาสติก และถั่วยอลูมิเนียมเพื่อใส่ขนม โดยชายถาดหรือถั่วยอลูมิเนียมพร้อมกับเนื้อขนมด้วย ถาดที่ใส่ขนมประเภทอบเปียกนี้มีความสูงตามลักษณะของเนื้อขนมแต่ละประเภท คือ ขนมหม้อแกงจะมีถาดที่หนากว่าถาดของขนมชั้นและขนมบ้าบิ่น ซึ่งขึ้นอยู่กับลักษณะของเนื้อขนมแต่ละประเภทที่หนาต่างกัน

ปัจจุบันรูปทรงของบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ แบ่งเป็น 2 รูปแบบ คือ

### 1.1 แบบถุงกระดาษกันแบน ส่วนบนเจาะช่องสอดมือสำหรับหิ้ว

บรรจุภัณฑ์ลักษณะนี้ใช้บรรจุขนมที่ใช้ถาดสี่เหลี่ยมเป็นภาชนะ ถุงกระดาษบรรจุขนมนี้มีทั้งขนาดเล็กและใหญ่ตามจำนวนถาดโดยทั่วไปใช้บรรจุขนม 1 – 2 ถาดในแนวราบ แต่พบว่าในปัจจุบันได้มีการพัฒนาให้ถุงกระดาษในลักษณะนี้สามารถบรรจุขนมได้หลายถาดมากขึ้น โดยการวางซ้อนในแนวตั้งและใช้กระดาษแข็งวางชั้นระหว่างชั้นทำให้สามารถบรรจุขนมได้มากขึ้นเป็น 2 – 4 ถาด

บรรจุภัณฑ์แบบถุงกระดาษกันแบนกว้างสำหรับขนมประเภทนี้ เมื่อใส่ขนมแล้วจะเย็บปากถุงเพื่อไม่ให้ปากถุงเปิด ซึ่งทำให้ถุงมีโครงสร้างที่แข็งแรงมากขึ้น และเพื่อให้พื้นที่ภายในถุงแคบลงถาดขนมถูกบีบให้ยุบได้ไม่มากนัก จึงสามารถปกป้องขนมไม่ให้เสียหายขณะหิ้วได้พอสมควร อีกทั้งป้องกันแมลงวันตอมขนมได้อีกด้วย และเนื่องจากลักษณะของเนื้อขนมที่คงรูปได้ไม่มากนักจึงต้องบรรจุลงในภาชนะเพื่อจำหน่าย การใช้ถุงหิ้วกันแบนสำหรับใส่ขนมประเภทนี้นั้น รูปแบบถุงได้บังคับให้ถาดวางอยู่อย่างมั่นคงไม่ว่าจะวางไว้หรือในขณะที่ยืนหิ้ว ถาดขนมมีน้ำหนักที่ทั้งลงกับถุงขณะหิ้ว ถาดจึงวางอยู่อย่างมั่นคงพอสมควร แม้กระทั่งหิ้วแกว่งแขนไม่แรงนักก็ไม่ทำให้ถาดเคลื่อนไหวจนขนมที่บรรจุเสียหาย ซึ่งเป็นข้อที่นำไปพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมประเภทนี้ต่อไป แต่ด้วยรูปทรงและวัสดุของถุงหิ้วนี้ จึงทำให้ใช้งานได้ในลักษณะวางถุงหรือบรรจุภัณฑ์นี้เรียงกันเท่านั้น ไม่สามารถวางซ้อนกันได้ แต่เป็นการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อบังคับการใช้งาน และให้ระมัดระวังสิ่งของที่อยู๋ภายใน ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบัน

ร้านค้าขนมประเภทนี้ จะจำหน่ายขนมในปริมาณต่อหน่วยปริมาณมากเกินกว่าจะรับประทานหมดได้ในคราวเดียว โดยอาจเป็นเพราะว่าขนมของร้านค้าประเภทนี้ เป็นการจำหน่ายในลักษณะเป็น “ของฝาก” ถุงหิ้วที่ใช้บรรจุถาดขนมจึงมิได้ให้ความสะดวกกับการเปิดและปิดถุงเมื่อเปิดแล้วมากนัก นอกจากนี้ ลวดเย็บกระดาษที่ใช้ในการผนึกปากถุงอาจทำให้เกิดอันตรายได้หากตกหล่นลงในขนมขณะเปิดรับประทาน

ถุงหิ้วนี้ทำจากกระดาษไม่แข็งมากนักมีสีน้ำตาล หรืออาจจะใช้สีของกระดาษเป็นสีของบรรจุภัณฑ์เลย หรืออาจใช้กระดาษแบบที่มีอีกด้านเป็นสีต่างๆ เช่น สีขาว, ฟ้ำ, แดง มีกระดาษแข็งประกบในส่วนกันถุงและส่วนมือหิ้วเพื่อความแข็งแรง เพิ่มความทนทานในลักษณะการพกพาแบบหิ้ว การออกแบบลวดลายที่ถุงหิ้วนั้น เป็นลักษณะแสดงป้ายชื่อร้านค้าผู้ผลิตที่ด้านหน้าและด้านหลัง แสดงให้ทราบถึงชื่อและที่อยู่เป็นสำคัญ ซึ่งเป็นการใช้บรรจุภัณฑ์ในการโฆษณาร้านค้าผู้ผลิตในอีกทางหนึ่ง สีของบรรจุภัณฑ์โดยรวมส่วนใหญ่มี 2 สี คือสีพื้นของถุงและสีของป้ายชื่อร้าน ซึ่งไม่มีความสดใสและให้ความรู้สึกแบบดั้งเดิม ในถุงหิ้วของบางร้านมีลวดลายไทยหรือมีภาพขนมชนิดอื่นของทางร้านโดยวางองค์ภาพนั้นๆ ในลักษณะของลายไทย ซึ่งเป็นรูปแบบที่ทำให้บรรจุภัณฑ์มีรายละเอียดมากขึ้น

### 1.2 รูปทรงอีกแบบหนึ่งมีลักษณะเป็นกล่องกระดาษแข็งสี่เหลี่ยม มีหูหิ้วอยู่ด้านบน

ยังคงการใช้งานในลักษณะเพื่อวางถาดขนมสี่เหลี่ยมประเภทนี้อย่างมั่นคง รูปทรง วัสดุและโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ช่วยปกป้องขนมจากการถูกกระแทกได้ดี การพับให้คงรูปได้นั้นจะใช้การตัดกระดาษพับเข้าลิ้นยึดผนังกล่องเข้าด้วยกัน

เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนาการใช้สอยได้สมบูรณ์ขึ้นโดยไม่ต้องใช้ลวดเย็บกระดาษเป็นตัวยึด รูปแบบบรรจุภัณฑ์นี้ออกแบบขึ้นใหม่เพื่อให้ความรู้สึกที่ดูทันสมัย สะอาด และน่ารับประทานขนมนั้น ๆ มากขึ้น ทำให้รู้สึกว่าเป็นขนมที่มีราคาแพงมากขึ้นกว่าปกติด้วยเช่นกัน แต่อาจทำให้มองได้ว่าไม่ใช่ขนมที่ทำขึ้นแบบดั้งเดิมของเมืองเพชรบุรี

กระดาษที่ใช้เป็นกระดาษแข็งผิวมันพิมพ์สีและลวดลาย การออกแบบลวดลายที่กล่องบรรจุภัณฑ์รูปแบบนี้ เป็นการออกแบบลวดลายแบบองค์รวมโดยอยู่ในตำแหน่งที่สัมพันธ์กับรูปทรงหรือชิ้นส่วนของบรรจุภัณฑ์ ลวดลายทั้งหมดเป็นการออกแบบเพื่อให้ความรู้สึกถึงความเป็นขนมไทยแต่ปรับให้อ่อนหวานและทันสมัยมากขึ้น ส่วนข้อความหรือสัญลักษณ์นั้นยังคงเป็นการบอกชื่อของร้านที่ผลิตเช่นเดิม มีการเจาะช่องที่สามารถใช้ระบายความร้อนของขนมที่ยังร้อนอยู่

### 1.3 ในอีกรูปแบบหนึ่งเป็นการกำหนดลักษณะขึ้น ตามความสะดวกของการบริโภค

ซึ่งได้กำหนดปริมาณขนมให้สามารถบริโภคได้พอดีสำหรับ 1 คน โดยกำหนดภาชนะใส่ขนมให้เล็กลงกว่าเดิมได้แก่ ขนมหม้อแกงที่บรรจุใส่ถ้วย ขนมบัวปิ่นที่บรรจุใส่ถ้วยเล็กขนาดพอดี 1 คำ หรือตัดแบ่งขนมชิ้นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมหลายชิ้น แต่ละชิ้นจะมีปริมาณเท่า ๆ กับการแบ่งขนมเพื่อจำหน่ายกันเองภายในเมือง บรรจุอยู่ในถาดพลาสติกขอบสูง

บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมในลักษณะนี้จะเป็นการห่อ ใช้ถาดโฟมและถาดพลาสติกขอบสูงสำหรับวางขนมหรือถ้วยใส่ขนม จากนั้นจึงใช้แผ่นพลาสติกบางใสซึ่งปิดที่ด้านบนห่อขนมและถาดหุ้มลงเก็บชายไว้ที่ด้านล่างของถาด พลาสติกใสจะช่วยรัดขนมให้คงที่ไม่เลือนไปมา และมองเห็นขนมได้ชัดเจนซึ่งสะดวกในการเลือกซื้อ ทางร้านจึงสามารถบรรจุขนมไว้ก่อนจำหน่ายได้ โดยพยายามวางขนมเรียงให้เป็นระเบียบเท่า ๆ กันเพื่อความสวยงาม แต่ยังคงทำได้ค่อนข้างยากเนื่องจากจำนวนชิ้นของขนมมีจำนวนมากต้องวางทับซ้อนกัน และเนื่องจากเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุอาหารหลายชนิดซึ่งพบเห็นได้ทั่วไปโดยเฉพาะถาดโฟม ไม่มีความเป็นมาตรฐานเฉพาะตัว จึงอาจทำให้เกิดความรู้สึกได้ว่าขนมอาจจะเป็นของเก่าดูไม่น่ารับประทาน หรือไม่สะอาด พลาสติกที่คลุมอยู่นั้นมีความบางสามารถขาดได้ง่าย ทำให้ขนมที่อยู่ภายในแห้งดูไม่น่ารับประทาน ส่วนการตกแต่งบรรจุภัณฑ์นั้นจะไม่ลวดลายใด ๆ ตกแต่งอยู่ มีเพียงการแสดงป้ายชื่อร้านค้าผู้ผลิตที่พิมพ์เตรียมเอาไว้แปะปิดบนพลาสติกใสที่ด้านหน้าบริเวณส่วนกลางของห่อขนม ซึ่งเป็นสิ่งเดียวที่ทำให้ขนมที่บรรจุอยู่มีความน่าเชื่อถือในรสชาติมากขึ้น

นอกจากนี้แล้วยังมีขนมอีกประเภทหนึ่งที่สามารถจัดได้ว่าอยู่ในประเภทอบ - ผิง แต่ลักษณะของขนมนี้มีความแตกต่างกัน คือ ขนมอบแห้ง-กรอบ หรือ ขนมที่มีลักษณะแข็งกรอบจากการอบ ได้แก่ ขนมผิง ขนมกลีบลำดวน ซึ่งเป็นขนมที่สามารถแตกหักได้ง่าย ก่อนการตัดสินใจซื้อนั้นจะต้องเลือกดูขนมที่บรรจุอยู่ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุจึงมักจะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีความใส มีทั้งการใช้ถุงพลาสติกใสกันดูเป็นสี่เหลี่ยมกว้าง เพื่อให้มีพื้นที่ว่างภายในไม่บีบอัดขนมให้เสียรูป มัดปากถุงด้วยยางหรือเย็บปากถุงด้วยลวดเย็บกระดาษ ถาดโฟมหุ้มพลาสติกใส และใส่กล่องพลาสติกใส เนื่องจากคุณสมบัติของขนมอีกอย่างหนึ่งคือเมื่อขนมนั้นได้สัมผัสกับอากาศภายนอกเป็นเวลานานขนมจะมีความชื้น ทำให้มันเสียความกรอบ กลิ่นดั้งเดิมของขนมที่ชวนรับประทานเปลี่ยนไป ดังนั้นการใช้ถุงพลาสติกหรือใส่ถาดโฟมหุ้มพลาสติกใสเป็นบรรจุภัณฑ์ ซึ่งมีข้อจำกัดคือเมื่อเปิดถุงหรือพลาสติกใสที่หุ้มถาดขนมอยู่นั้นจะไม่สามารถปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ได้สนิท จึงต้องใส่ขนมในปริมาณที่ไม่มากนักเพื่อให้บริโภคได้หมดในคราวเดียว แต่เมื่อมีผู้บริโภคต้องการซื้อขนมปริมาณมาก เพื่อเก็บไว้รับประทาน จึงได้มีการบรรจุขนมลงกล่องพลาสติกใสที่มีความแข็งแรง รักษาขนมจากการถูกกระทบหรือกดทับได้ดี มีฝาปิดมิดชิดที่สะดวกและป้องกันขนมไม่ให้สัมผัสกับอากาศภายนอก ซึ่งทำให้ขนมนั้นไม่มีความอร่อย ส่วนลวดลายของบรรจุภัณฑ์นั้น จะเป็นเพียงแต่การติดป้ายชื่อร้านค้าผู้ผลิตเพื่อทำให้น่าเชื่อถือในรสชาติที่ด้านข้างของถุงเท่านั้น ส่วนบรรจุภัณฑ์ที่เป็นกล่องพลาสติกใสนั้น จะมีการติดป้ายแสดงชื่อร้านค้าผู้ผลิตเช่นเดียวกัน แต่ก่อนที่จะบรรจุขนมนั้นจะมีการรองด้วยกระดาษลูกไม้ที่กันกล่องเพื่อความสวยงาม

## 2.) ขนมประเภทเชื่อม

ขนมประเภทเชื่อมอาจแบ่งออกได้เป็น 2 อย่างคือ ประเภทขนมเชื่อมเปียก และประเภทขนมเชื่อมแห้ง

### 2.1 ขนมประเภทเชื่อมเปียก

เป็นขนมที่ยังมีน้ำเชื่อมผสมอยู่ในเนื้อขนมซึ่งจะทำให้ดูน่ารับประทาน เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ลูกชุบ หรือเม็ดขนุน พุทราจีนเชื่อม มะยมเชื่อม และลูกตาล(จาวตาล)เชื่อม เป็นต้น ขนมประเภทนี้มีลักษณะขนมที่เป็นชิ้นๆ มักใช้ถุงพลาสติกใสสำหรับบรรจุขนมก่อนการจำหน่ายซึ่งเป็นรูปแบบที่ร้านค้านิยมใช้กันมาแต่เดิม โดยจะใช้ถุงพลาสติกแบบทั่วไปหลีกเลี่ยงการใช้ถุงพลาสติกที่มีก้นถุงเป็นสีเหลืองเนื่องจากไม่มีความยืดหยุ่นฉีกขาดที่รอยต่อได้ง่าย นำมาบรรจุขนมแล้วมัดถุงขนมให้โป่งเพื่อให้มีพื้นที่ว่างภายในช่วยให้ไม่บีบชิ้นขนมให้เสียรูป หรืออาจทำให้อุณหภูมิที่ใช้บรรจุแบนแนบไปกับลักษณะของขนม เช่น ขนมฝอยทองแบบเป็นเส้นยาว ใช้ยางรัดที่ปากถุงหรือพับปากถุงแล้วใช้ลวดเย็บกระดาษเย็บปิดปากถุง ซึ่งสามารถผนึกบรรจุภัณฑ์ได้สนิทพอสมควร จากนั้นจึงติดป้ายแสดงค่าน้ำเชื่อมด้วยชื่อของร้านผู้ผลิตที่ด้านข้าง และในปัจจุบันนี้ ยังมีการใช้ถาดโฟมหุ้มพลาสติกใสนิยมใช้บรรจุอาหารโดยทั่วไปบรรจุขนม พลาสติกใสจะช่วยลดขนมให้คงที่ไม่เลือนไปมา มองเห็นขนมได้ชัดเจนซึ่งสะดวกในการเลือกซื้อ มีลักษณะการใช้งานและภาพลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ที่รู้สึกถึงความไม่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับที่ได้กล่าวถึงมาแล้ว แต่ยังมีปัญหาเรื่องน้ำเชื่อมที่สามารถออกมานอกบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากการหุ้มเพื่อผนึกบรรจุภัณฑ์ที่ด้านล่างของถาดนั้น ไม่สามารถผนึกได้สนิทเพื่อป้องกันการไหลซึมของน้ำเชื่อมที่เป็นของเหลวได้

### 2.2 ขนมประเภทเชื่อมแห้ง

เป็นขนมที่เชื่อมแล้วปล่อยให้ น้ำเชื่อมแห้งเป็นเกล็ดน้ำตาลเกาะอยู่ เช่น ฝอยทอง ทองหยอด พักเชื่อม และลูกตาลเชื่อม ขนมประเภทนี้มีลักษณะขนมที่เป็นชิ้นๆเช่นเดียวกัน จึงใช้ถุงพลาสติกใสหรือถาดโฟมหุ้มพลาสติกใสบรรจุขนมในลักษณะเช่นเดียวกัน ซึ่งจะไม่มีปัญหาเรื่องน้ำเชื่อมหกออกมานอกบรรจุภัณฑ์เนื่องจากเนื้อขนมนั้นแห้งพอสมควร

## 3.) ขนมประเภทกวน

เนื้อของขนมจะมีลักษณะเหนียวนุ่ม อาจแบ่งได้เป็น 2 อย่างคือ ขนมที่สามารถกำหนดชิ้นขนมให้คงรูปอยู่ได้เอง และขนมกวนที่ไม่สามารถกำหนดขนมให้เป็นชิ้นๆได้

### 3.1 ขนมประเภทกวน ที่คงรูปอยู่ได้เอง

จะออกแบบชิ้นขนมทำให้เป็นชิ้นเล็กๆได้แก่ อาลัว ซึ่งจะมีผิวนอกกรอบแต่เนื้อขนมนั้นจะนุ่มเหนียว เมื่อถูกกดทับจะทำให้ชิ้นขนมแบนเสียรูปอย่างชัดเจนไม่สามารถจำหน่ายได้ ดังนั้นจึงมักบรรจุขนมชนิดนี้ไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถปกป้องการกระแทกได้ดี เช่นกล่องพลาสติกหรือถาดพลาสติกหุ้มพลาสติกใส ติดป้ายแสดงชื่อร้านผู้ผลิต แต่เนื่องจากชิ้นขนมอาลัวนี้มีลักษณะของผิวที่แข็งกรอบสามารถรักษารูปทรงได้พอสมควร จึงมีการบรรจุขนมลงในถุงพลาสติกใสโดยเลือกรูปทรงของถุงที่มีความสวยงาม ก้นถุงมีพื้นที่กว้างเมื่อเวลาทางถุงออกแล้วทำให้มีพื้นที่ว่างภายในไม่บีบชิ้นขนมให้เสียรูป ใช้ที่เย็บกระดาษเย็บปากถุงหรืออาจใช้ยางรัดหรือเส้นกระดาษกาวสีทองมัดปากถุงให้แน่น ติดป้ายแสดงค่าน้ำเชื่อมด้วยชื่อของร้านผู้ผลิตที่ด้านข้าง

ส่วนขนมประเภทกวนชนิดอื่นที่เนื้อขนมมีความเหนียวนุ่ม สามารถทำขนมเป็นชิ้นๆได้โดยการทำให้มีขนาดพอดีสำหรับ 1 คำและมีลวดลายที่ขึ้นขนม ได้แก่ เสน่ห์จันทร์ ทองเอก จำมงกุฎ เป็นต้น ขนมประเภทนี้เนื้อขนมมีความเหนียวนุ่ม จึงต้องบรรจุชิ้นขนมลงในบรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องกระดาษ หรือถาดพลาสติกหุ้มพลาสติกใส โดยเลือกกล่องกระดาษหรือถาดพลาสติกที่มีขอบสูง เพื่อรักษารูปทรงของขนม และวางขนมเรียงกันให้พอดีกับขนาดของกล่องหรือถาด

เพื่อความสวยงามและเพื่อให้ขนมไม่เคลื่อนที่ ติดป้ายแสดงชื่อของร้านผู้ผลิตที่ด้านบนหน้ากล่องกระดาษหรือบนแผ่นพลาสติกใสเช่นเดิม การใช้กล่องกระดาษหรือถาดพลาสติกขอบสูงสำหรับบรรจุขนมนั้น รูปทรงของกล่องกระดาษหรือถาดพลาสติกสามารถรักษารูปทรงขนมจากการกระแทกหรือกดทับได้ดีพอสมควร แต่เนื่องจากกล่องกระดาษหรือถาดพลาสติกที่มีความสูง ทำให้ฝากล่องหรือแผ่นพลาสติกใสที่คลุมถาดขนมอยู่ที่ด้านบนไม่ได้ทำหน้าที่รัดขนมให้อยู่คงที่โดยตรง เป็นแต่เพียงการปิดบรรจุภัณฑ์เท่านั้น ทำให้เมื่อมีการยกเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์นี้อย่างไม่ระมัดระวัง ขนมที่บรรจุอยู่ในอาจเคลื่อนที่อย่างไม่เป็นระเบียบทำให้ดูไม่น่ารับประทาน และนอกจากนี้การใช้ถาดพลาสติกหุ้มด้วยพลาสติกใสเป็นบรรจุภัณฑ์นี้ ยังคงให้ภาพลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ถึงความไม่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับที่ได้กล่าวถึงมาแล้ว

### **3.2 ขนมประเภทกวน ที่เนื้อขนมสามารถคงรูปได้เอง แต่จะทำเป็นชั้นขนมได้ยาก**

เนื้อของขนมจะมีความเหนียว ได้แก่ ก้วยกวน สับปรดกวน มะขามกวน พุทรากวน ขนมประเภทนี้มักบรรจุลงในโหลพลาสติกใสปากกว้าง ซึ่งจะป้องกันขนมจากการสัมผัสกับอากาศได้ดี หรือในบางครั้งอาจจะตัด ปั้นเป็นเม็ดแล้วห่อด้วยกระดาษแก้วซึ่งเป็นลักษณะดั้งเดิม จากนั้นจึงนับตามจำนวนแล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกใส มัดปากถุงด้วยยางหรือเย็บปิดปากถุงด้วยลวดเย็บกระดาษ แต่ในปัจจุบันพบว่าสับปรดกวนนั้นจะดักตามน้ำหนักบรรจุใสในกล่องพลาสติกใสมีฝาปิดด้านบน ติดป้ายแสดงชื่อร้านผู้ผลิตที่ด้านบนกล่อง ซึ่งในการศึกษาคั้งนี้จะทำการศึกษาเฉพาะขนมกวนประเภทแรกที่สามารถกำหนดชั้นขนมให้สามารถคงรูปอยู่ได้เองเท่านั้น

# บทที่ 3

## แนวคิด และข้อเสนอจากการทดสอบ งานออกแบบบรรจุภัณฑ์ ต่อกลุ่มเป้าหมาย

ในกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนม นักออกแบบได้มองเห็นภาพกลุ่มผู้บริโภคขนมว่าคือใคร มีความต้องการอย่างไร และมีพฤติกรรมบริโภคอย่างไร เพื่อเป็นข้อมูลในการกำหนดทิศทางของภาพลักษณ์บรรจุภัณฑ์ให้ชัดเจนและสามารถตัดทอนรูปแบบที่เกินความจำเป็นทิ้งไป การได้กำหนดกลุ่มผู้บริโภครก่อนทำการออกแบบจะทำให้นักออกแบบสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ตรงเป้าหมายของผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายและตรงความต้องการของผู้บริโภคได้มากขึ้น และเมื่อระหว่างทำงานออกแบบก็มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะตรวจสอบผลงานออกแบบเป็นระยะ ๆ เพื่อให้ได้ผลผลิตงานออกแบบที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้จำหน่ายผู้ผลิตและดึงดูดความสนใจผู้บริโภคมากที่สุด

วิธีการเก็บข้อมูลภาคสนามของงานวิจัยนี้แบ่งเป็น 2 ตอน รวม 5 ครั้ง โดยตอนที่ 1 เป็นการสำรวจข้อมูลเพื่อนำมาใช้ในการวางแผนทางการออกแบบ ตอนที่ 2 เป็นการรวบรวมข้อมูลจากการทดสอบแบบพร้อมประเมินผลงานออกแบบกับผู้บริโภคและผู้จำหน่าย เพื่อนำผลมาใช้ในการพัฒนาแบบก่อนการผลิตต้นแบบ

### ตอนที่ 1

การสำรวจข้อมูลเพื่อเป็นกรอบแนวทางในการออกแบบและการรวบรวมข้อมูลจำนวน 2 ครั้ง คือ

#### ครั้งที่ 1

เป็นการสำรวจข้อมูลขนมเพชรบุรีในภาพกว้าง วัตถุประสงค์เพื่อให้ทราบข้อมูลประเภทของขนมที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค ข้อมูลคุณสมบัติขนม ชนิดของขนมที่มีชื่อเสียงของจังหวัดเพชรบุรี รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในปัจจุบัน เพื่อคณะวิจัยจะได้คัดเลือกขนมในการออกแบบ วิเคราะห์ปัญหาของผลิตภัณฑ์ที่บรรจุและสำรวจงานบรรจุภัณฑ์เดิมที่พบ พร้อมรวบรวมแนวทางแก้ไขนอกจากนี้ยังได้ทำการสำรวจรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยที่ได้มีการพัฒนาแบบแล้วทั้งของไทยและต่างประเทศ

#### ครั้งที่ 2

เป็นการรวบรวมหลังจากการออกแบบบรรจุภัณฑ์ครั้งที่ 1 แล้ว มีวัตถุประสงค์เพื่อพบผู้จำหน่ายยังแหล่งผลิต เพื่อทดลองแบบเบื้องต้นและรวบรวมข้อเสนอและแนวคิดในการออกแบบจากผู้จำหน่ายเพิ่มเติม นอกจากนี้ยังมีวัตถุประสงค์เพื่อขออนุญาตนำชื่อร้าน เครื่องหมายการค้า หรือสัญลักษณ์ของร้านมาใช้ในการออกแบบ พร้อมกับนัดหมายเพื่อนำบรรจุภัณฑ์มาวางจำหน่ายกับผู้บริโภคเพื่อทดสอบแบบกับผู้บริโภคในลำดับต่อไป

**ผลการรวบรวมข้อมูลภาคสนามเพื่อเป็นกรอบแนวทางในการออกแบบ มีข้อสรุปตามประเด็นต่าง ๆ ดังนี้**

1. ได้รับทราบข้อมูลแหล่งผลิตขนมที่อร่อยในเมืองเพชรบุรี คือ ขนมหม้อแกง ทองหยิบ ทองหยอด บ้าบิ่น อาลัว และวุ้นกรอบ
2. ขนมเพชรบุรีที่ยอดจำหน่ายสูงในทุกร้าน คือ ขนมหม้อแกง ขนมชั้น ทองหยิบ ทองหยอด บ้าบิ่น ฝอยทอง เม็ดขนุน อาลัว และข้าวตู

3. รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พบในปัจจุบันจะเป็นรูปแบบบรรจุถุงพลาสติกใส เพื่อเน้นให้เห็นขนมที่บรรจุอยู่ภายใน แต่ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ไม่มีมิติชัดเจนเท่าที่ควร ทำให้เก็บรักษาขนมได้ไม่นาน
4. พบบางแหล่งจำหน่ายได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ไปแล้ว มีลักษณะเป็นกล่องการปิดมิดชิดแน่นหนามากขึ้นและป้องกันขนมแตกหักเสียหายระหว่างทาง และสามารถส่งจำหน่ายยังจังหวัดใกล้เคียงรวมทั้งกรุงเทพมหานคร
5. รูปแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่แล้ว มุ่งแสดงชื่อร้านเป็นสิ่งสำคัญ โดยยังไม่มีกรออกแบบสีสันทันและรายละเอียดที่เหมาะสมกับขนมเพื่อดึงดูดใจผู้ซื้อหรือผู้บริโภคเท่าที่ควรขณะที่กรณีศึกษาบรรจุภัณฑ์ต่างประเทศ พบว่า วัสดุบรรจุภัณฑ์ส่วนมากเป็นกระดาษและพลาสติก รูปแบบไม่ซับซ้อน ทำให้ประหยัด และเน้นที่สีสันทันของกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ ส่วนบรรจุภัณฑ์ขนมญี่ปุ่น มุ่งเน้นให้ความรู้สึกที่มีรสอร่อยอยู่ในบรรจุภัณฑ์นั้น ทั้งความประณีต งดงามด้วยลวดลายสีสันทันที่นุ่มนวล ผู้ซื้อขนมก็สามารถรับรู้ถึงแหล่งที่มา และความบรรจงของการจัดวางท่อนขนมแต่ละชิ้นในบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งแสดงศิลปะการวางอย่างมีองค์ประกอบทางศิลปะ
6. คณะผู้วิจัยได้คัดเลือกยี่ห้อร้านแม่ปิ่นเป็นแบบตัวอย่างในการออกแบบ ด้วยสาเหตุจากผลตอบรับเรื่องความต้องการบรรจุภัณฑ์ขนมเพชรบุรี มุ่งเน้นที่ขนมหม้อแกงมากที่สุดและร้านแม่ปิ่นเป็นร้านขนมหม้อแกงที่ขึ้นชื่อว่าเป็นร้านต้นตำรับร้านหนึ่งของจังหวัดเพชรบุรี
7. ข้อเสนอแนะต่องานออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงจากร้านผู้จำหน่าย สรุปได้ดังนี้
  - 7.1 ต้องการฝาปิด ขนมแต่สามารถระบายอากาศได้ดี
  - 7.2 สามารถวางซ้อนกันได้โดยหน้าขนมไม่เสียหาย
8. ความต้องการบรรจุภัณฑ์ขนมทั่วไปของจังหวัดเพชรบุรีมุ่งเน้นให้ผู้ซื้อสามารถมองเห็นตัวขนมที่อยู่ภายในได้ชัดเจน
9. ขนมไทยเพชรบุรีที่มีภาชนะใส่ขนม สมควรออกแบบให้วางซ้อนกันได้โดยหน้าขนมไม่เสียหาย
10. เนื่องจากขนมเพชรบุรีมีหลายชนิดและสามารถจัดกลุ่มขนมเพื่อบรรจุขนมหลายชนิดจำหน่ายในครั้งเดียว บรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรีจึงน่าจะมีทางเลือกให้สามารถใส่ได้หลายอย่างในบรรจุภัณฑ์เดียวและจัดสีให้สวยงาม
11. งานออกแบบกราฟิกบนกล่องขนม นอกจากจะมีลวดลายให้ความรู้สึกที่เกี่ยวข้องกับจังหวัดเพชรบุรีแล้วอาจเป็นการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดไปด้วย
12. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ควรคำนึงถึงรูปแบบบรรจุภัณฑ์แต่ละหน่วยที่สวยงาม สอดคล้องกันและเพิ่มอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการดัก รวมถึงบรรจุภัณฑ์สำหรับนำพาด้วย

## ตอนที่ 2

การเก็บข้อมูลภายหลังที่คณะผู้วิจัยได้ทำผลงานการออกแบบ การสร้างต้นแบบเสร็จเป็นระยะๆ โดยนำแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อทดสอบความเห็นจากผู้บริโภค ผู้จำหน่าย และนักออกแบบ รวมทั้งรับฟังความคิดเห็น หรือเป็นกรอบในการพัฒนาแบบโดยมีวัตถุประสงค์ในการรวบรวมข้อมูลแต่ละครั้ง ดังนี้

### ครั้งที่ 1

เป็นการรวบรวมข้อมูลเพื่อให้ทราบวัตถุประสงค์ของการซื้อ ความต้องการ รสนิยมที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์ของผู้จำหน่าย และผู้บริโภคต่อขนมที่มีวางจำหน่าย หรือผลิตในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อเป็นข้อมูลในการจำแนกผู้บริโภคและใช้เป็นแนวทางในการจัดกลุ่มประเภทของบรรจุภัณฑ์ในการออกแบบ รวมทั้งรวบรวมความคิดเห็นด้านบรรจุภัณฑ์ขนมที่เป็นอยู่ในปัจจุบันของจังหวัดเพชรบุรี เพื่อนำไปสู่การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขั้นต้น

### ครั้งที่ 2

เป็นการรวบรวมข้อมูลหลังจากได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ครั้งที่ 1 แล้ว มีวัตถุประสงค์เพื่อทดสอบงานออกแบบที่ได้จัดทำตามประเภทขนม วัสดุที่ใช้ในการจัดทำบรรจุภัณฑ์ โครงสร้าง การรับน้ำหนักขนม และการยึดเปิด-ปิดบรรจุภัณฑ์ โดยการนำบรรจุภัณฑ์ ทดลองใช้บรรจุขนมยังแหล่งผลิตขนมและแหล่งจำหน่าย พร้อมกับทดสอบขายจริง พร้อมกับรวบรวมความนิยมบริโภคของชนิดขนม เพื่อเป็นข้อมูลในการจำแนกผู้บริโภคและใช้เป็นแนวทางในการจัดกลุ่มประเภทของบรรจุภัณฑ์ในการออกแบบ

### ครั้งที่ 3

เป็นการรวบรวมข้อมูลความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมาย หลังจากออกแบบบรรจุภัณฑ์ตามข้อเสนอแนะของผลทดสอบครั้งที่ 2 และจัดทำแบบบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดผลจากการรวบรวมข้อมูล ข้อคิดเห็นในครั้งนี้จะนำไปสู่การวิเคราะห์เพื่อปรับแก้ไขก่อนจัดทำต้นแบบ และนำเสนอเผยแพร่ในการสัมมนาต่อกลุ่มผู้จำหน่ายต่อไป

และจากผลการรวบรวมข้อมูลด้านการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคในการเลือกซื้อขนมโดยมีข้อพิจารณาด้านบรรจุภัณฑ์เป็นองค์ประกอบ สามารถสรุปผลข้อมูลโดยการแบ่งกลุ่มลูกค้าที่เลือกซื้อจากรูปแบบบรรจุภัณฑ์เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

**ลูกค้ากลุ่มที่ 1** ลูกค้าซื้อขนมเพื่อเป็นของกำนัลแก่ผู้ต้องการไปเยี่ยมเยือน หรือเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว ซึ่ง

- ให้ความสนใจในตัวบรรจุภัณฑ์มาก ทั้งด้านการใช้งานและความงาม โดยเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามมีความจำเป็นและสำคัญในการนำพาและคุ้มครองขนม
- ปริมาณสินค้าและราคา เป็นความสำคัญลำดับรอง เนื่องจากสิ่งของที่จะนำไปเป็นของฝาก หรือของกำนัลนั้น บรรจุภัณฑ์ที่เป็นสิ่งที่ต้องแสดงตัวเป็นอย่างแรก
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับลูกค้ากลุ่มที่ 1 นี้ สามารถปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ที่เน้นทั้งทางด้านการใช้งานและความงาม รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่คิดค้นรูปแบบขึ้นมาใหม่ โดยคำนึงถึงต้นทุนที่ไม่สูงเกินไป เพื่อรองรับกับราคาขายที่ลูกค้าตัดสินใจยอมรับและซื้อได้

**ลูกค้ากลุ่มที่ 2** ลูกค้าซื้อขนมเพื่อนำไปฝาก กลุ่มคนทั่วไป / นักท่องเที่ยว

- กลุ่มนี้จะให้ความสนใจรูปแบบบรรจุภัณฑ์บ้าง แต่สินค้านั้นจะต้องสอดคล้องกับปริมาณและราคาซึ่งไม่แพงมากจนเกินไป เนื่องจากผู้บริโภคอาจต้องซื้อในจำนวนค่อนข้างมาก ดังนั้นผู้บริโภคกลุ่มนี้จะมองเห็นว่าการมีบรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งจำเป็นแต่อาจไม่ใช่สิ่งสำคัญ
- มีความสนใจลักษณะการใช้งานและความงาม แต่ต้องสัมพันธ์และเหมาะสมกับราคา
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับลูกค้ากลุ่มที่ 2 จะเป็นการแก้ไขบรรจุภัณฑ์แบบเดิมบางส่วน ได้แก่ ลักษณะการใช้งานที่ดีขึ้นและต้องสอดคล้องรับกับราคาต้นทุนการผลิตที่ค่อนข้างต่ำ แต่ยังคงต้องเพิ่มความงามทั้งทางด้านวัสดุรูปแบบและสีสัน

### ลูกค้ำกลุ่มที่ 3 ลูกค้ำซื้อขนมเพื่อบริโภคเอง /ลูกค้ำในท้องถิ่น

- กลุ่มนี้มักเลือกซื้อขนม โดยเน้นคิดปริมาณสินค้าเทียบกับราคา เนื่องจากเป็นการบริโภคเองและโดยมากผู้บริโภคมักคำนึงถึงรสชาติและความไว้วางใจในยี่ห้อขนม มากกว่าการพิจารณาจากความงามของบรรจุภัณฑ์ ทำให้ความสนใจในบรรจุภัณฑ์มีน้อย และส่วนใหญ่จะซื้อขนมที่มีปริมาณมากต่อบรรจุภัณฑ์ 1 ซีน
- ให้ความสนใจกับบรรจุภัณฑ์น้อย ในกลุ่มที่สนใจมีความเห็นเกี่ยวกับ ลักษณะการใช้งาน(Function)มากกว่าความงาม
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับลูกค้ำกลุ่มที่3 ควรได้รับแก้ไขบรรจุภัณฑ์แบบเดิมเพียงบางส่วน ได้แก่ ลักษณะการใช้งานที่ดีขึ้น และต้องสอดคล้องกับราคาต้นทุนการผลิตที่ค่อนข้างต่ำกว่าสินค้าเพื่อลูกค้ำกลุ่มที่ 2

กลุ่มเป้าหมาย	ความสนใจในบรรจุภัณฑ์	การใช้งาน	ความงาม	ราคาและปริมาณ
ลูกค้ำกลุ่มที่ 1	มาก	กลาง-น้อย	มาก	น้อย
ลูกค้ำกลุ่มที่ 2	ปานกลาง	กลาง-มาก	กลาง	ปานกลาง
ลูกค้ำกลุ่มที่ 3	น้อย	มาก	น้อย	มาก

ตารางที่ 3.1 : แสดงข้อมูลสรุปผลความสนใจของกลุ่มลูกค้ำต่อขนมไทยจังหวัดเพชรบุรีและต่อบรรจุภัณฑ์

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลเพื่อใช้เป็นพื้นฐานในการจัดกลุ่มงานบรรจุภัณฑ์ พร้อมทั้งวิเคราะห์คุณสมบัติของขนมเพื่อจัดกลุ่มงานออกแบบ และทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์ต่อกลุ่มผู้บริโภค ผู้จำหน่าย และผู้ผลิตรวม 3 ครั้ง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรับฟังข้อเสนอแนะจากกลุ่มเป้าหมายโดยตรง เพื่อคณะผู้วิจัยจะได้นำผลการทดสอบมาวิเคราะห์ และแก้ไขปรับปรุงแบบ

### ผลการทดสอบงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรีจากแบบสอบถามจำนวน 3 ครั้ง สรุปเป็นดังนี้

#### ผลการทดสอบแบบครั้งที่ 1

ผลการรวบรวมข้อมูลครั้งที่ 1 พบว่าขนมของจังหวัดเพชรบุรีที่ได้รับความนิยมและมักถูกเลือกซื้อมากที่สุด คือ ขนมหม้อแกง ขนมบัวป็น ขนมชั้นและฝอยทอง ตามลำดับ

วัตถุประสงค์ของการซื้อ เพื่อเป็นของฝากและซื้อเพื่อรับประทานเองในสัดส่วนที่เท่าๆกัน และมีปัจจัยในการเลือกซื้อขนมโดยคำนึงถึงรสชาติของขนม ราคา รูปแบบบรรจุภัณฑ์และยี่ห้อ ตามลำดับ และสาเหตุของการเลือกซื้อ(ชนิดของขนม) เนื่องจากความอยากรับประทานเป็นอันดับแรก อันดับสองคือ ชอบในรสชาติของขนม อันดับสามคือหน้าตาน่ารับประทาน และอันดับสุดท้ายคือบรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้น่าซื้อ โดยมีความเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบันว่าเห็นสมควรปรับปรุงทั้งในเรื่องรูปแบบ วัสดุ และสีของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน

จากผลการรวบรวมข้อมูลการทดสอบแบบครั้งที่ 1 คณะผู้วิจัยได้นำมาประชุมเพื่อหาข้อสรุปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแบบและวางแผนการทำงานการออกแบบ จึงได้มีข้อสรุปเกี่ยวกับแนวทางการปรับปรุงแบบของแต่ละกลุ่ม ดังนี้

- การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับลูกค้ำกลุ่ม 1 สามารถปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ที่ เน้นทั้งทางด้านการใช้งานและความงาม โดยคำนึงถึงต้นทุนที่ไม่สูงเกินไปเพื่อรองรับกับราคาขายที่ลูกค้ำสามารถรับได้
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับลูกค้ำกลุ่ม 2 และ 3 ควรแก้ไขบรรจุภัณฑ์แบบเดิมบางส่วนได้แก่ ลักษณะการใช้งานที่ดีขึ้น และต้องสอดคล้องกับราคาต้นทุนการผลิตที่ค่อนข้างต่ำ

และจากผลการสำรวจข้อมูลภาคสนามเกี่ยวกับผู้บริโภคข้างต้น คณะผู้วิจัยจึงขอสรุปการเรียกชื่อกลุ่มของผู้บริโภค ดังนี้

### ผู้บริโภคกลุ่ม A

เป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีความประสงค์ซื้อขนมเป็นของฝากแก่ผู้อื่น หรือเพื่อซื้อหาเป็นของฝาก ของมอบแก่ผู้ใหญ่ เป็นกลุ่มบุคคลที่ค่อนข้างมีรสนิยมในการพิจารณาเลือกซื้อสินค้าต่าง ๆ จากความงามหรือสิ่งที่มีแนวคิดที่พัฒนามาจากการออกแบบ เนื่องจากนำไปฝากบุคคลเนื่องในโอกาสต่างๆ รูปร่างหน้าตาของฝากจึงต้องดูดีมีค่า เพื่อเป็นความพิเศษแก่ผู้ได้รับ โดยมากมักเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ซึ่งจะพิจารณาบรรจุภัณฑ์ควบคู่กับรสชาติขนม ผู้บริโภคกลุ่มนี้ไม่ได้ให้ความสำคัญกับปริมาณขนมต่อบรรจุภัณฑ์และราคา เทียบเท่ากับรูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์และคุณภาพสินค้า

แบบบรรจุภัณฑ์ที่ยกตัวอย่างข้างต้นจะเห็นได้ว่า เป็นแบบที่มาจากความคิดที่ค่อนข้างซับซ้อน การใช้งานหรือการเปิดรับประทานมีหลายขั้นตอน และบรรจุภัณฑ์ยังสามารถปกป้องขนมได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังเป็นสิ่งที่ช่วยส่งเสริมให้ขนมมีความโดดเด่นและเพิ่มคุณค่าในตัวขนมมากขึ้น



ภาพที่ 61 แบบบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกง กลุ่ม A

## ผู้บริโภครุ่น B

เป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีความประสงค์ ซื้อหาขนมเพื่อเป็นของฝากกรณีเดินทางไปทำงาน ทำธุรกิจ ไปพบแหล่งจำหน่ายขนม เป็นกลุ่มผู้บริโภคที่เลือกซื้อสินค้าจากพื้นฐานราคาที่เห็นสมควร คือ เลือกสินค้าจากปริมาณที่ต้องการโดยเทียบกับราคาที่ไม่สูงมากเกินไป โดยทั่วไปจะเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว นักเดินทางทำธุรกิจ ซึ่งการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคกลุ่มนี้ จะคำนึงถึง ปริมาณขนมควบคู่ไปกับรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์ และราคาขนม ในระดับที่ใกล้เคียงกัน



ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์แสดงให้เห็นถึงรูปของขนมความเป็นขนมไทย ทั้งสีสันทันและรูปแบบกราฟิกที่อ่อนช้อย สวยงาม แบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถดึงดูดความสนใจได้มากกว่าบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาดสำหรับการใช้งานจะไม่ซับซ้อนมากนัก

ภาพที่ 62 แบบบรรจุภัณฑ์ขนมทองม้วน กลุ่ม B

## ผู้บริโภครุ่น C

เป็นกลุ่มผู้บริโภคที่ซื้อหาขนมเพื่อเป็นของฝากคนที่บ้านญาติพี่น้อง สำหรับผู้รับฝากเป็นจำนวนมาก หรือเป็นผู้บริโภคในท้องถิ่น การตัดสินใจซื้อขนมของผู้บริโภคกลุ่มนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณขนมต่อบรรจุภัณฑ์ และต้องการเป็นสินค้าที่มีสัญลักษณ์ของจังหวัดเป็นหลัก ส่วนรสชาติขนมพิจารณาในระดับปานกลาง ทั้งนี้มีความมั่นใจในรสชาติของขนมเพชรบุรีอยู่แล้ว ซึ่งโดยมากพิจารณาจากชื่อเสียงของร้านขนมเก่าแก่ที่มีมานาน โดยคำนึงถึงรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์น้อย และราคาขนม ต่อหน่วยต้องไม่สูงมาก



จากตัวอย่างบรรจุภัณฑ์กลุ่ม C รายละเอียดที่มีอยู่บนบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีความซับซ้อนสามารถเข้าถึงตัวขนมได้ง่าย บรรจุภัณฑ์ค่อนข้างจะคล้ายคลึงกับบรรจุภัณฑ์ขนมที่มีขายในท้องตลาดและผู้บริโภคจะคุ้นเคยมากกว่าบรรจุภัณฑ์ในสองกลุ่มแรก

บรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ ที่คณะผู้วิจัยได้ทำการออกแบบ เพื่อนำไปทดสอบมีข้อคิดเห็นโดยรวมจากผู้บริโภค ดังนี้

ภาพที่ 63 แบบบรรจุภัณฑ์ขนมทองม้วน กลุ่ม C

ขนาดบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมดีแล้ว พร้อมกับเสนอแนะให้เพิ่มขนาดและควรมีสินค้าหลายขนาดให้ผู้บริโภคมีทางเลือก สำหรับปริมาณขนมที่บรรจุต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์ ผู้บริโภคเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว รูปทรงของบรรจุภัณฑ์ส่วนมากเห็นว่ามีความแข็งแรงทนทานดีแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่ายังไม่แข็งแรงพอและควรเพิ่มความแข็งแรงของวัสดุพลาสติก และควรให้ความสำคัญกับการรักษา ปกป้องขนม สำหรับความคิดเห็นต่อโทนสีส่วนใหญ่เห็นว่าสีของบรรจุภัณฑ์ที่คณะผู้วิจัยนำเสนอตามแบบมีความสวยงามดี แต่ควรปรับให้มีสีเส้นชวนให้ซื้อ ดึงดูดใจมากขึ้น เช่น การใช้สีเส้นสดใส โทนอ่อนหรือสีสว่างหรือโทนสีธรรมชาติ

สำหรับข้อมูลที่ปรากฏในฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้น ควรเพิ่มมีวัน-เดือน-ปีที่ผลิตและหมดอายุ และราคา ให้ปรากฏเด่นชัด พร้อมทั้งวิธีเก็บรักษาขนม วิธีทำขนม สถานที่ผลิต คุณค่าทางโภชนาการ ส่วนผสม และข้อมูลที่สำคัญเป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งควรอยู่ด้านหน้าหรือด้านบนของบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้สามารถดูเลือกซื้อได้มองเห็นโดยสะดวก

สำหรับข้อเสนอแนะอื่นๆของบรรจุภัณฑ์ ผู้บริโภคเห็นว่ายังมีการออกแบบสิ่งพิมพ์ที่มีลักษณะทั่วไป คล้ายกับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีวางจำหน่ายอยู่ทั่วไปในกรุงเทพมหานคร ยังไม่อาจจำแนกว่ามีแหล่งที่มาของสินค้าจากจังหวัดเพชรบุรี ดังนั้น จึงมีข้อเสนอให้งานออกแบบเน้นให้เป็นสินค้าที่มีเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี และควรมีการพิจารณานำวัสดุท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีมาใช้ในกระบวนการออกแบบ เพื่อเป็นตัวดึงดูดสายตาและให้พิจารณาเพิ่มเติมส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่หิ้วได้เพิ่มขึ้น เพื่อความสะดวกในการถือ และขนมบางประเภทควรออกแบบให้เพิ่มอุปกรณ์ในการรับประทาน เช่น ส้อม ติดมากับบรรจุภัณฑ์ด้วย

## ผลการทดสอบแบบครั้งที่ 2

การสำรวจข้อมูลในครั้งที่ 2 เพื่อรวบรวมความเห็นของกลุ่มเป้าหมายต่อความนิยมขนมเพชรบุรี ผลปรากฏว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากซึ่งเป็นผู้หญิงที่มีอายุระหว่าง 30-40 ปี และมีรายได้ต่อเดือน 50,000 บาทขึ้นไป มีความนิยมซื้อ ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น และขนมชั้น ตามลำดับ โดยวัตถุประสงค์ของการซื้อเพื่อนำไปเป็นของฝากมากที่สุด ปัจจัยการเลือกซื้อขนมคือ พิจารณาจากรสชาติและหน้าตาของขนม รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ราคาและยี่ห้อ ตามลำดับ

ความเห็นต่อรูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมเพชรบุรีในปัจจุบัน โดยมากเห็นว่าดีอยู่แล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นสมควรปรับปรุง ทั้งในเรื่องรูปแบบ สี และวัสดุของบรรจุภัณฑ์ ตามลำดับ

สำหรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์แบบที่คณะผู้วิจัยนำเสนอและนำมาใช้ในการทดสอบ ได้พบว่า บรรจุภัณฑ์ควรปรับปรุงในเรื่องของรูปแบบดังนี้

- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้ว ควรออกแบบให้สามารถนำไปใช้ใหม่(Reused) หรือ ย่อยสลายเพื่อนำมาใช้ใหม่ได้(Recycle)
- ควรปรับปรุงรูปแบบการออกแบบสำหรับกลุ่มผู้บริโภคกลุ่ม 2 ในส่วนที่จะนำไปเป็นของฝากให้ดูดีมีคุณค่าน่ารับประทานมากขึ้น
- ควรทำเป็นภาชนะที่มีหูหิ้ว และอาจมีการใช้วัสดุอื่นๆประกอบการออกแบบ เช่น ริปบิ้น โบว์ เพื่อนำไปเป็นของฝาก หรือของขวัญ
- ควรเน้นการออกแบบรูปแบบที่เป็นงานหัตถกรรม (Handmade) เพิ่มขึ้นกว่ารูปแบบที่ได้ออกแบบไปแล้ว
- มีข้อเสนอให้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เป็นชุด (Pack / Set) โดยบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์เพียงชิ้นเดียว แต่เมื่อเปิดขนมแล้วไม่สามารถรับประทานได้หมดภายในครั้งเดียว ยังสามารถปิดเก็บรักษาเพื่อนำมารับประทานในครั้งต่อไปได้
- ให้น้ำหนักแบบที่ดูทันสมัย(Modern)
- หลีกเลียงแบบที่ดูซ้ำซาก
- รูปแบบบรรจุภัณฑ์ควรเรียงทับซ้อนกันได้ไม่เสียหาย
- ควรพัฒนาในเรื่องรูปแบบ วัสดุที่ใช้ และสีเส้น แต่ควรจำกัดอยู่ในราคาต้นทุนที่ไม่สูงเกินไป

นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามยังได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ว่า บางแบบบรรจุภัณฑ์นั้น สียังไม่เหมาะสม ควรปรับปรุงในเรื่องสี ดังนี้

- ควรใช้สีที่ดูสะอาด สดใส หรือเป็นแนวสีธรรมชาติ (Earth Tone)
- สีภายในกล่องบรรจุควรให้ดูเป็นธรรมชาติ
- ควรเน้นสัญลักษณ์ท้องถิ่นของเมืองเพชรบุรีหรือชนมไทย(ส่วนมากเอกลักษณ์อยู่ที่วัดฤดีที่เป็นธรรมชาติ)

สำหรับเรื่องวัสดุที่นำมาใช้ในการออกแบบ ผู้ตอบแบบสอบถามได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ว่า ควรปรับปรุงเรื่องของรูปวัสดุ ดังนี้

- ยังไม่ค่อยมีความพัฒนาในเรื่องของวัสดุที่ใช้
- ควรเป็นวัสดุที่ง่ายต่อการเก็บรักษา
- ควรทดลองใช้วัสดุธรรมชาติ
- วัสดุที่ใช้แล้วควรสามารถนำมากลับมาใช้ต่ออีกได้
- ควรให้มีสีสันทันและขนาดที่เหมาะสม
- วัสดุควรดูสะอาด
- ควรทดลองใช้วัสดุโปร่งใส

### **ผลการทดสอบแบบครั้งที่ 3**

การเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งที่ 3 คณะผู้วิจัยได้สอบถามกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคส่วนมากที่มาซื้อขนมจากร้านผู้จำหน่าย ทั้งกลุ่มลูกค้าในท้องถิ่นและลูกค้าทั่วไป พบว่าส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงและมีอายุอยู่มากกว่า 60 ปี มีรายได้ 30,000 บาทต่อเดือนขึ้นไป โดยความคิดเห็นที่นึกถึงทันทีนั้นจะนึกถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับขนมหม้อแกง สิ่งแรก คือ จังหวัดเพชรบุรี อันดับต่อมาคือ ร้านแม่ปิ่น สำหรับความเห็นชนิดของขนมหม้อแกงที่กลุ่มตัวอย่างชอบมากที่สุด อันดับหนึ่งคือ หม้อแกงไข่ อันดับสองคือ หม้อแกงเผือก นอกจากนี้ยังได้สอบถาม รูปแบบของขนมหม้อแกงที่ชอบรับประทาน พบว่า ส่วนใหญ่จะเลือกหม้อแกงแบบแช่เย็นมากที่สุด

วัตถุประสงค์ของการซื้อของผู้บริโภค พบว่า โดยมากจะเป็นการซื้อเพื่อเป็นของฝากและซื้อเพื่อรับประทานเองมากที่สุด และมีปัจจัยในการเลือกซื้อขนมโดยพิจารณาจาก ยี่ห้อ(ร้าน) รูปแบบบรรจุภัณฑ์ รสชาติของขนม และราคา ตามลำดับ ส่วนมากเลือกซื้อขนมเพราะชอบในรสชาติเป็นอันดับแรก ส่วนบรรจุภัณฑ์ที่ดี หน้าตาของขนมน่ารับประทาน และความอยากรับประทาน เป็นอันดับรองลงมา อย่างไรก็ตาม ส่วนมากเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบันส่วนมากควรมีการปรับปรุงทั้งในเรื่องรูปแบบ วัสดุ และสีสันทัน

จากการรวบรวมข้อมูลภาคสนามจากกลุ่มเป้าหมายทั้ง 5 ครั้ง มีข้อสรุปรวมได้ว่า อย่างไรก็ตาม การซื้อขนมของผู้บริโภคชนมไทยเพชรบุรีมีข้อพิจารณาซึ่งสรุปเป็นแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ดังนี้

<p><b>ลำดับประเภทขนมไทยเพชรบุรีที่นิยม คือ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขนมหม้อแกง</li> <li>2. ขนมบัวปิ่นและขนมชั้น</li> <li>3. ฝอยทอง</li> </ol>	<p><b>มีวัตถุประสงค์ของการซื้อ คือ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ซื้อเป็นของฝาก</li> <li>2. ซื้อเพื่อรับประทานเอง ในสัดส่วนที่เท่าๆ กัน</li> </ol>
<p><b>ปัจจัยในการเลือกซื้อขนม คือ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รสชาติของขนม</li> <li>2. ราคา</li> <li>3. รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และ</li> <li>4. ยี่ห้อขนม (หมายถึงร้านต่างๆที่มีชื่อเสียงในจังหวัด)</li> </ol>	<p><b>สำหรับปัจจัยในการเลือกซื้อขนม (ชนิดของขนม) เพราะ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. อยากรับประทาน</li> <li>2. ชอบในรสชาติของขนม</li> <li>3. หน้าตาน่ารับประทาน</li> <li>4. บรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้น่าซื้อ</li> </ol>

โดยผู้บริโภคมีความเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบันว่า สมควรปรับปรุง ทั้งเรื่องรูปแบบ วัสดุ และสีล้นของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน (ดูสรุปการรวบรวมข้อมูลในภาคสนามและตารางการวิเคราะห์ข้อมูลในภาคผนวก1และ2)

### **สรุปผลการทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย**

ผู้จำหน่ายและผู้บริโภคขนมไทยเพชรบุรี เห็นความสำคัญและความจำเป็นในการให้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ตามกลุ่มผู้บริโภค เนื่องจากได้พิจารณาตามรสนิยม และกำลังซื้อของผู้บริโภค โดยรายละเอียดของการพัฒนาแบบได้คำนึงถึงเรื่องการออกแบบโครงสร้างที่สอดคล้องกับคุณสมบัติของขนม การพกพา การวางจำหน่าย การเลือกวัสดุ การออกแบบสิ่งพิมพ์ การออกแบบสีบนบรรจุภัณฑ์ การกำหนดขนาดของขนมในการบรรจุให้พอเหมาะกับการรับประทานแต่ละครั้ง ความถูกสุขลักษณะในการใช้บรรจุเป็นบรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อ และแสดงข้อมูลรายละเอียดให้เห็นชัดเจน ทำยที่สุดคือ ควรกำหนดให้มีสัญลักษณ์เอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีด้วย

สำหรับการวิเคราะห์แบบในบทที่ 4 คณะผู้วิจัยจะทำการสรุปผลวิเคราะห์แบบตามประเภทของบรรจุภัณฑ์ และกลุ่มผู้บริโภค

# บทที่ 4

## บทวิเคราะห์แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรี

จากการรวบรวมข้อมูลในภาคเอกสารและการรวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม จึงได้วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลตามหัวข้อต่างๆ เพื่อจะได้นำไปเป็นแนวทางในขั้นตอนออกแบบต่อไป มีดังนี้

### 4.1 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลภาพรวมทางการตลาดของขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

#### 4.1.1 ผู้จัดจำหน่ายขนมในจังหวัดเพชรบุรี มีอยู่ 2 ลักษณะ

- ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว
- เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย

#### 4.1.2 ผู้จัดจำหน่ายขนมในจังหวัดเพชรบุรี ส่วนใหญ่จัดว่าเป็น Local Brand คือ มีชื่อเสียงและจัดจำหน่ายในระดับจังหวัดเป็นหลัก และยังคงเป็นอุตสาหกรรมในระดับกลางจนถึงระดับครัวเรือน ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในโครงการวิจัยนี้ จึงได้ตั้งชื่อที่เป็นตัวแทนของยี่ห้อขนมที่เป็นกลาง ๆ ไว้ไม่ได้สื่อถึงเจ้าใดเจ้าหนึ่งในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อว่าในการนำไปใช้งานแต่ละร้านที่สนใจงานออกแบบสามารถนำไปปรับใช้กับยี่ห้อของตนเองได้

- สิ่งที่สร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักเกิดจากคุณภาพของสินค้า และแต่ละร้านค้ามักจะมีขนมที่มีชื่อเสียงประจำร้านของตัวเอง
- การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ชื่อเสียงของร้าน ยังไม่มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อหลัก (Above the line) เช่น การโฆษณาทางโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ เนื่องจากส่วนใหญ่ยังเป็นธุรกิจในระดับกลางถึงขนาดเล็ก จึงไม่มีงบลงทุนด้านโฆษณาในระดับนั้น ดังนั้นรูปแบบการประชาสัมพันธ์ที่เหมาะสมกับผู้ประกอบการขนมไทยนี้ จึงอาศัยการประชาสัมพันธ์ที่เข้าถึงผู้บริโภคได้โดยตรง (Below the line) เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีเป็นเมืองท่องเที่ยวและจุดที่มีการแวะพักของนักท่องเที่ยวโดยส่วนใหญ่ สามารถทำให้ผู้บริโภครับรู้ถึงคุณภาพของสินค้าได้โดยตรงจากการเข้ามาซื้อที่ร้าน นอกจากนี้ยังรวมไปถึงสื่อพวกใบปลิว แผ่นพับ การจัดร้านและการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (Corporate Identity) บรรจุภัณฑ์ หรืออื่นๆ ที่จะสามารถให้ผู้บริโภครับรู้ได้โดยตรง ผลที่ได้คือการบอกต่อปากต่อปากของผู้บริโภค

#### 4.1.3 รูปแบบร้านค้าที่จัดจำหน่ายขนมในจังหวัดเพชรบุรี มีอยู่ 3 ลักษณะ

- **ร้านค้าแบบที่ 1 :** เป็นลักษณะของร้านสะดวกซื้อ มีการแยกจัดหมวดหมู่สินค้าและมีรูปแบบการขายที่เป็นระบบ มีการสร้างบรรยากาศที่ดีภายในร้าน ลูกค้าสามารถเลือกซื้อของภายในร้านได้ด้วยตนเอง ทางร้านอาจจะไม่ได้ผลิตขนมเอง ลูกค้าที่เข้ามาซื้อจะเป็นนักท่องเที่ยวทั่วไปทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่สัญจรโดยรถยนต์ ทันสมัย รายได้ดี เช่น ร้านนนทวัน
- **ร้านค้าแบบที่ 2 :** เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่างๆ ไว้ในสถานที่เดียว โดยการแบ่งเป็นพื้นที่ให้แต่ละร้านจัดจำหน่ายคล้าย ๆ กับตลาด โดยที่แต่ละร้านก็มีการจัดหมวดหมู่ของสินค้าในแบบของตนเอง โดยกลุ่มลูกค้าที่เข้ามาซื้อจะเป็นนักท่องเที่ยวทั่วไปทุกระดับชั้น เช่น เพชรปิ่นแก้ว
- **ร้านค้าแบบที่ 3 :** ร้านค้าแบบดั้งเดิมเป็นตึกแถวหรือที่พักอาศัย (Traditional Trade) ส่วนใหญ่จะเป็นแหล่งผลิตด้วย ลักษณะการจัดร้านไม่ค่อยเป็นระบบ ลูกค้าที่มาแวะซื้อขนมในร้านมักจะรู้จักชื่อเสียงและคุณภาพขนมของร้านอยู่แล้ว ซึ่งอาจจะเป็นนักท่องเที่ยว หรือ กรู๊ปทัวร์ที่รู้จักชื่อเสียงของร้านดี หรือไม่ก็คนในพื้นที่ เช่น ร้านแม่ปิ่น

4.1.4 สำหรับช่องทางการจัดจำหน่าย (ที่อยู่นอกเหนือไปจากแหล่งผลิต ร้านค้าและตัวแทนจำหน่ายในจังหวัดเพชรบุรี) ยังมีการไปจัดจำหน่ายร้านค้าต่าง ๆ ทั้งจังหวัดและทั่วประเทศ โดยมีผู้ผลิตบางส่วนมีการให้บริการทั้งรับทำและจัดส่งขนมไปทั่วประเทศด้วย ดังนั้นการที่จะประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักในหมู่ผู้บริโภคจึงต้องอาศัยตัวบรรจุภัณฑ์เป็นช่องทางหลักช่องทางหนึ่งด้วยนอกเหนือจากคุณภาพของขนม สำหรับการส่งขายไปทั่วประเทศมักนิยมส่งขายไปยังร้านค้าดังต่อไปนี้

- ร้านค้าสมัยใหม่ (Modern Trade) ทั้งที่เป็นร้านแบบสะดวกซื้อ (เช่น เซเว่นอีเลฟเว่น) ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านขายปลีกขนาดใหญ่ (เช่น บิ๊กซี โลตัส คาร์ฟูร์) ซึ่งร้านค้าแบบนี้มีข้อดีคือ จำหน่ายได้จำนวนมากและถูกขายออกไปอย่างรวดเร็ว โดยกลุ่มลูกค้าในร้านค้าสมัยใหม่ ถ้าเป็นร้านสะดวกซื้อกลุ่มลูกค้ามักจะเป็นวัยรุ่น ซึ่งไม่ชอบความจำเจ ดังนั้นรูปแบบบรรจุภัณฑ์และรูปแบบของขนมจึงต้องมีการปรับปรุงอยู่เสมอ ในขณะที่ร้านขายปลีกขนาดใหญ่ ลูกค้าจะเป็นกลุ่มคนทำงานและครอบครัวที่รับประทานขนมหลายหลายชนิด รูปแบบของขนมควรอยู่ในบรรจุภัณฑ์พร้อมขายได้ทันที เพราะผู้ขายไม่สามารถช่วยโฆษณาได้อย่างเต็มที่
- ร้านขายของฝากของที่ระลึก ประจำจังหวัดต่าง ๆ หรือ ตัวแทนสาขาของร้านขนมเมืองเพชรในจังหวัดอื่น ๆ ซึ่งก็จะมีลักษณะของร้านค้าทั้งแบบที่ 1 (แบบร้านสะดวกซื้อ) แบบที่ 2 (แหล่งรวมร้านค้าในที่เดียว) และแบบที่ 3 (ร้านแบบดั้งเดิมที่เป็นตึกแถวหรือที่พักอาศัย)

4.1.5 คุณสมบัติของขนมกับการจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ

- การจัดจำหน่ายในประเทศ จุดเด่นของขนมไทยเพชรบุรี คือ การไม่ใส่สารกันบูดและต้องรับประทานตอนสดๆ ใหม่ๆ ถึงจะอร่อยรสชาติที่ครบถ้วนของขนมเพชรบุรี จุดนี้ทำให้ความอร่อยและคุณภาพของขนมจึงยังเป็นจุดขายอยู่ ทำให้การขายและกระจายสินค้าจึงต้องเป็นไปอย่างรวดเร็ว ดังนั้น รูปแบบบรรจุภัณฑ์จึงต้องเหมาะสมกับอายุของขนมและการขนส่งภายในประเทศ ดังนั้น ขนมที่ขายในประเทศนี้ซึ่งเป็นช่องทางการจัดจำหน่ายโดยส่วนใหญ่ ต้องราคาไม่แพง มีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม มีรสชาติและคุณภาพที่ดี
- การจัดจำหน่ายในต่างประเทศ ขนมบางชนิดที่สามารถเก็บรักษาได้นานหรือมีการปรับสูตรและส่วนผสมของขนมบางชนิดเพื่อให้เก็บได้นานขึ้น จะเหมาะสมที่จะทำเป็นขนมเพื่อจัดจำหน่ายไปต่างประเทศหรือให้เป็นของฝากที่ส่งไปยังต่างประเทศ ซึ่งอาจทำให้รสชาติตอนรับประทานผิดเพี้ยนไป แต่การจัดจำหน่ายในต่างประเทศของผู้ผลิตในจังหวัดเพชรบุรียังเป็นส่วนน้อย เพราะโดยส่วนใหญ่ทั้งด้วยคุณสมบัติของขนมและขนาดของกิจการจะเหมาะสมกับตลาดภายในประเทศ สำหรับข้อที่ต้องคำนึงถึงในการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายในต่างประเทศ มีหลายเรื่อง เช่น เรื่องของการรักษาสภาพและคุณสมบัติของขนมไว้ได้นาน ความเหมาะสมกับการขนส่งและจัดเก็บสินค้าและการจัดเรียงสินค้าเพื่อการขนส่ง

4.1.6 ลูกค้าที่เข้ามาซื้อขนมในร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี ถ้าแบ่งตามวัตถุประสงค์ในการซื้อขนม จะแบ่งได้ดังนี้

- **ลูกค้ากลุ่มที่ 1 :** กลุ่ม A ซื้อไปเพื่อเป็นของขวัญ ของกำนัล เนื่องในวาระโอกาสสำคัญต่างๆ ดังนั้นจึงต้องการในความงามของบรรจุภัณฑ์ ขนมมีรสชาติดีมีคุณภาพ โดยที่ปัจจัยเรื่องราคาไม่มีผลมากนัก
- **ลูกค้ากลุ่มที่ 2 :** กลุ่ม B ซื้อเพื่อเป็นของฝาก คือ กลับจากไปเที่ยวมาและซื้อกลับไปฝาก เน้นที่คุณภาพของขนมและปริมาณที่คุ้มค่า มีการพิจารณาในเรื่องของความงามของบรรจุภัณฑ์บ้าง
- **ลูกค้ากลุ่มที่ 3 :** กลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง ซึ่งมีทั้งซื้อกลับไปทานที่บ้านที่พักหรือซื้อทานระหว่างการเดินทาง เน้นที่คุณภาพและปริมาณที่คุ้มค่าเป็นหลัก การพิจารณาในเรื่องของบรรจุภัณฑ์จะเน้นที่การปกป้องสินค้าและรักษาคุณภาพสินค้าเป็นหลักมากกว่าความงาม

โดยในงานออกแบบของโครงการวิจัยนี้ ได้แบ่งกลุ่มผลงานออกแบบตามวัตถุประสงค์ในการเลือกซื้อของลูกค้า

## 4.2 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลขนมและคุณสมบัติของขนม

**4.2.1 รูปแบบขนมที่นิยมมากที่สุดของผู้บริโภค 3 อันดับแรก** (ถ้าจำแนกตามกรรมวิธีการผลิตขนม) และจะเป็นขนมที่จะนำมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ในโครงการวิจัยนี้

- ขนมประเภทอบ - ผิง ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น ขนมชั้น ขนมผิง ขนมกลีบลำดวน
- ขนมประเภทเชื่อม ได้แก่ ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ขนมเม็ดยาลูก
- ขนมประเภทกวน ได้แก่ ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมทองเอก ขนมจ่ามงกุฏ ขนมอาลัว

**4.2.2 ขนมทั้ง 3 ประเภทที่ได้นำไปแล้วข้างต้น มีคุณสมบัติของขนมที่แตกต่างกันออกไป ดังนี้**

- ขนมสด เป็นขนมที่มีน้ำหรือน้ำตาลฉ่ำเยิ้ม สามารถเก็บรักษาได้ ไม่เกิน 5 วัน โดยสามารถแบ่งตามการคงรูปของขนมออกได้เป็นอีก 2 ประเภทคือ
  - 1) ขนมที่ไม่สามารถคงรูปเองได้ ต้องใส่ภาชนะรองรับตั้งแต่ขั้นตอนการทำขนม เช่น ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น ขนมชั้น
  - 2) ขนมที่สามารถคงรูปได้เอง ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง จ่ามงกุฏ ทองเอก เสน่ห์จันทร์
- ขนมแห้ง สามารถเก็บรักษาได้นานประมาณ 30 วัน ไม่มีน้ำหรือน้ำตาลฉ่ำเยิ้ม ได้แก่ ข้าวเกรียบงา
- ขนมกึ่งสดกึ่งแห้ง สามารถเก็บรักษาได้นานประมาณ 30 วัน ได้แก่ ผลไม้กวน เช่น สับปะรดกวน กล้วยกวน
- ขนมแตงกาย เป็นขนมที่แข็งแต่มีความเปราะ สามารถแตกหักหรือเสีบริบได้ง่ายเมื่อมีแรงกด เก็บรักษาได้นานประมาณ 15 วัน ได้แก่ ขนมโสมนัส ทองม้วน ฝอยทองกรอบ อาลัว ขนมผิง กลีบลำดวน

## 4.3 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

**4.3.1 ด้านโครงสร้างบรรจุภัณฑ์** จากการหาข้อมูลภาคสนามทำให้ได้ทราบว่าผู้ผลิตโดยส่วนใหญ่ยังเป็นอุตสาหกรรมในระดับครัวเรือน ทำให้การลงทุนในการทำบรรจุภัณฑ์ที่มีโครงสร้างเฉพาะตนและมีคุณสมบัติที่เหมาะสมกับขนมด้วยนั้นจึงเป็นไปได้ยาก ประกอบกับด้วยคุณสมบัติของขนมที่มีอายุค่อนข้างสั้น ทำให้ได้ข้อสรุปในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับโครงการวิจัยนี้ว่า

- ให้เลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปที่มีขายอยู่แล้วในท้องตลาด โดยเลือกประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุและมีโครงสร้างที่เหมาะสมการรักษาสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนมไว้ได้ตามอายุของขนมแต่ละชนิด
- เลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปคู่กับกล่องกระดาษเพื่อทำให้ดูมีโครงสร้างที่แตกต่างเพื่อสร้างเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละร้านได้ เพราะกล่องกระดาษสามารถออกแบบให้มีโครงสร้างเฉพาะได้ และการลงทุนในการพิมพ์กล่องกระดาษก็ไม่สูงมากนัก ถ้าจะทำในปริมาณที่ไม่มากในระดับครัวเรือน
- เลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปคู่กับบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เป็นการส่งเสริมให้ใช้ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่มีในท้องถิ่น หรือ ส่งเสริมให้อีกชุมชนที่มีรายได้จากการทำผลิตภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติอยู่แล้ว ให้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการทำบรรจุภัณฑ์วัสดุธรรมชาติส่งขายให้กับร้านขนม

**4.3.2 ด้านวัสดุบรรจุภัณฑ์** บรรจุภัณฑ์ที่จะใช้ในโครงการวิจัยแบ่งเป็น 2 ส่วน

- บรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปในท้องตลาด ที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติที่รักษาทั้งสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนมที่ใช้ในโครงการวิจัยนี้ มีรายละเอียดเรื่องวัสดุ คุณสมบัติ และการนำไปใช้งานดังตารางด้านล่าง

รูปแบบ	วัสดุ	คุณสมบัติ	ประเภทขนม
1. ถาดพลาสติกมีฝาปิด ซึ่งมี 2 รูปแบบ <ul style="list-style-type: none"> <li>• แบบฝาแยกกับตัว</li> <li>• แบบฝาพับตัวติดกัน เรียกว่า แบบเปลือกหอย</li> </ul> 2. ถาดพลาสติกไม่มีฝาปิด	PVC, PP	มีความเหนียวทนทาน ใส ป้องกันการซึมผ่านของอากาศและความชื้นได้ดี ป้องกันสภาพทางกายภาพของขนมได้ปานกลาง	ขนมสด ขนมกึ่งสดกึ่งแห้ง
	PS	มีความใส แข็งแต่เปราะแตกหักง่าย ป้องกันสภาพทางกายภาพของขนมได้ปานกลาง ป้องกันอากาศและความชื้น ได้ปานกลาง นิยมนำมาทำเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เพียงครั้งแล้วทิ้ง	
	PE (แผ่นพลาสติกฟิล์มยืด)	มีความใส ยืดตัว ป้องกันอากาศและความชื้นได้ดี ทำให้รักษาความสดของขนมได้ ไม่สามารถปกป้องสินค้าจากการแตกหัก การใช้งานคือใช้หุ้มขนมของถาดไม่มีฝา	
กล่องพลาสติก กึ่งคงรูป มีฝาปิด	PVC	มีความเหนียวทนทาน ใส ป้องกันการซึมผ่านของอากาศและความชื้นได้ดี ป้องกันสภาพทางกายภาพของขนมได้ปานกลาง	ขนมแห้ง ขนมแตกง่าย โดยในการบรรจุจะปิดเทปใสบนรอยต่อของฝาพับตัว
กล่อง (ถ้วย) พลาสติกคงรูป มีฝาปิด	PET	มีความใส แข็งแรง เหนียว ป้องกันสภาพทางกายภาพของขนมได้ดี ป้องกันอากาศและความชื้นได้ดี	ขนมแห้ง ขนมแตกง่าย โดยในการบรรจุจะปิดเทปใสบนรอยต่อของฝาพับตัว
	PS	มีความใส แข็งแต่เปราะ ป้องกันสภาพทางกายภาพของขนมได้ดี ป้องกันอากาศและความชื้นได้ในระดับปานกลาง	
	PVC	มีความเหนียวทนทาน ใส ป้องกันการซึมผ่านของอากาศและความชื้นได้ดี ป้องกันสภาพทางกายภาพของขนมได้ดี	
1. ถาดพลาสติกแบบไม่มีก้นถาด 2. ถาดพลาสติกแบบมีก้นถาด ไม่มีตะเข็บด้านหลัง 3. ถาดพลาสติกแบบมีก้นถาด มีตะเข็บด้านหลัง	PE, PP	ป้องกันอากาศและความชื้นได้ดี แต่รับแรงกระแทกได้ไม่ดีจึงทำให้รักษาสภาพทางกายภาพของขนมได้ไม่ดี สามารถปิดผนึกได้ด้วยความร้อน	ขนมทุกประเภท โดยขนมที่แตกหักหรือเสียรูปทรงง่ายเมื่อรับแรงกระแทก จะทำการบรรจุในกล่องกระดาษหรือกล่องพลาสติกอีกชั้นหนึ่ง โดยขึ้นอยู่กับระดับของการกระจายสินค้าเพื่อขนส่ง
พลาสติกสำหรับปิดช่องหน้าต่าง	PVC	มีความเหนียวทนทาน ใส ป้องกันการซึมผ่านของอากาศและความชื้นได้ดี	
	PS	มีความใส แข็งแต่เปราะ ป้องกันสภาพทางกายภาพของขนมได้ดี ป้องกันอากาศและความชื้นได้ในระดับปานกลาง	

รูปแบบ	วัสดุ	คุณสมบัติ	ประเภทขนม
ฟิล์มพลาสติกสำหรับห่อ	PE	ป้องกันอากาศและความชื้นได้ดี แต่รับแรงกระแทกได้ไม่ดี จึงทำให้รักษาสภาพทางกายภาพของขนมได้ไม่ดี	ขนมกึ่งสดกึ่งแห้ง
ถาดสังกะสีแบบดั้งเดิม	สังกะสี	รับแรงกระแทกได้ดี ทนความร้อนได้ดี รักษาสภาพทางกายภาพของขนมได้ดี แต่รักษาคุณภาพของขนมได้ไม่ดี	ขนมสดที่ไม่สามารถคงรูปได้ด้วยตนเอง ต้องใส่ภาชนะรองรับตั้งแต่ขั้นตอนการทำ
ถ้วยพอยลีสมีฝาปิด	อลูมิเนียมพอยลีส	ทนความร้อนจึงสามารถนำไปอบในขั้นตอนการทำขนมได้ มีความคงรูปได้ปานกลาง	ขนมสดที่ไม่สามารถคงรูปได้ด้วยตนเอง ต้องใส่ภาชนะรองรับตั้งแต่ขั้นตอนการทำ
	PVC (ฝาปิด)	มีความเหนียวทนทาน ใส่ป้องกันการซึมผ่านของอากาศความชื้นได้ดี ป้องกันสภาพทางกายภาพ - ภาพ ของขนมได้ปานกลาง	

**หมายเหตุ : ชื่อพลาสติก**

- PVC (Polyvinylchloride) = โพลีไวนิลคลอไรด์
- PP (Polypropylene) = โพลีโพรพิลีน
- PE (Polyethylene) = โพลีเอททิลีน
- PS (Polystyrene) = โพลีสไตรีน
- PET (Polyethylene Terephthalate) = โพลีเอททิลีน เทเรฟทาเลต

- **บรรจุภัณฑ์กระดาษ** เป็นส่วนที่ใช้ช่วยเสริมโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์มาตรฐานในหัวข้อที่แล้วให้มีเอกลักษณ์เฉพาะได้ สามารถพิมพ์สีได้สวยงาม กระดาษที่ใช้สำหรับพิมพ์บรรจุภัณฑ์ที่ซื้อรับประทานเองจนถึงซื้อเพื่อเป็นของฝาก ใช้กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) เป็นหลัก ซึ่งเป็นกระดาษหน้าขาวหลังเทาที่ใช้สำหรับพิมพ์กล่องโดยทั่วไป สามารถพิมพ์งานออกมาได้สีสันทึบสวยงาม สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่ซื้อไปเป็นของขวัญ จะใช้กระดาษการ์ด (Cardboard) เป็นกระดาษหน้าขาวทั้ง 2 ด้าน ซึ่งจะให้งานพิมพ์ออกมาดูปราณีตมีคุณค่า และพิมพ์สีได้สวยงามมากขึ้น โดยเลือกใช้ แกรมกระดาษให้เหมาะกับน้ำหนักและปริมาณบรรจุของขนม และสำหรับกระดาษที่ใช้ทำกล่องที่บรรจุขนมลงโดยตรง และบรรจุด้วยระบบอุตสาหกรรม จะใช้กระดาษเคลือบพลาสติก PE เพื่อรักษาคุณภาพของขนมให้ยาวนานขึ้น
- **บรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ** ได้แก่ เครื่องจักรสานโดยเลือกรูปแบบและขนาดสำเร็จรูปจากท้องตลาด
- **บรรจุภัณฑ์รูปแบบอื่น ๆ** ที่ทำขึ้นเพื่อทดลองคุณสมบัติในการปกป้องทางกายภาพและคุณภาพของขนม ได้แก่ เซรามิกส์

**4.3.3 ด้านกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์** เนื่องจากการใช้บรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปในท้องตลาด ทำให้มีโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ในแต่ละผู้ขายซ้ำกันได้ ดังนั้นการสร้างเอกลักษณ์เพื่อเป็นจุดขายของแต่ละผู้ขาย จึงทำได้โดยการพิมพ์ฉลากที่มีลวดลายสีสันทึบเฉพาะร้าน (ฉลากพลาสติกหรือฉลากกระดาษ) เพื่อติดลงไปบนบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปดังกล่าวอีกที นอกจากนี้การใช้กล่องกระดาษก็ทำให้สามารถออกแบบให้มีโครงสร้างและลวดลายที่สร้างความแตกต่างของแต่ละร้านได้ โดยระบบการพิมพ์กระดาษ ก็สามารถหาได้ง่ายในท้องที่ โดยระบบงานพิมพ์ที่นิยม ได้แก่

- ระบบออฟเซต (Offset) 4 สี
- ระบบซิลค์สกรีน (Silk Screen) ได้ ในกรณีที่งานออกแบบใช้น้อยสีและเป็นแบบเต็มสี เนื่องจากมีราคาที่ถูกกว่า และสั่งทำในปริมาณที่น้อยๆ ได้

#### 4.4 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลด้านการบรรจุ

##### 4.4.1 การบรรจุโดยแหล่งผลิตเอง ซึ่งโดยส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดกลางจนถึงระดับครัวเรือน

- เป็นรูปแบบที่นิยมมากที่สุด เพราะมีความคล่องตัวสูงและประหยัดต้นทุนในส่วนของการบรรจุและบรรจุภัณฑ์ เพราะการทำขนมและการขายจะทำแบบวันต่อวัน ประกอบกับช่องทางการจัดจำหน่ายที่เน้นขายในจังหวัดและภายในประเทศซึ่งใช้ระยะเวลาในการกระจายสินค้าที่สั้นและขายหมดในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้นความต้องการของบรรจุภัณฑ์และการบรรจุก็เพียงเพื่อรักษาสภาพทางกายภาพของขนมให้ถึงมือผู้บริโภคอย่างปลอดภัยสะอาดและรักษาคุณภาพของขนมได้ตามอายุขัยของขนมนั้น เพราะขนมเพชรบุรีไม่ได้ใส่สารกันบูดเพราะต้องการรสชาติที่เป็นธรรมชาติและสดใหม่
- วิธีการบรรจุโดยแหล่งผลิตเอง มีทั้งที่แบบใช้การบรรจุแบบง่ายๆ จนถึง ใช้เครื่องจักรขนาดเล็กในการบรรจุ โดยขั้นตอนการบรรจุเป็นดังตารางด้านล่าง

รูปแบบการบรรจุ	คุณสมบัติของขนมที่เหมาะสม
การบรรจุขนมใส่ถาดพลาสติกกึ่งคงรูปที่มีฝาปิด จากนั้นนำไปติดฉลากหรือใส่กล่องกระดาษ	บรรจุภัณฑ์ที่มีความคงรูปปานกลาง จึงปกป้องลักษณะสภาพทางกายภาพของขนมได้ปานกลาง สามารถป้องกันความชื้นและอากาศจากภายนอกไม่ทำให้ทำลายคุณภาพ (ความสดใหม่) ของขนมได้ นอกจากนี้คุณสมบัติของพลาสติกสามารถสัมผัสเนื้อขนม (ที่มีความเปียก) ได้โดยไม่เป็นอันตราย จึงเหมาะกับขนมสดแบบคงรูปด้วยตนเองได้ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง
การบรรจุขนมใส่ถาดพลาสติกกึ่งคงรูปไม่มีฝาปิด จากนั้นนำไปห่อแผ่นพลาสติกฟิล์มยืด แล้วนำไปติดฉลากหรือใส่กล่องกระดาษ	บรรจุภัณฑ์ที่มีความคงรูปปานกลาง (แต่ดีไม่เท่าแบบมีฝาปิด) จึงปกป้องลักษณะสภาพทางกายภาพของขนมได้ปานกลาง สามารถป้องกันความชื้นและอากาศจากภายนอกไม่ทำให้ทำลายคุณภาพ (ความสดใหม่) ของขนมได้ นอกจากนี้คุณสมบัติของพลาสติกสามารถสัมผัสเนื้อขนม (ที่มีความเปียก) ได้โดยไม่เป็นอันตราย จึงเหมาะกับขนมสดแบบคงรูปด้วยตนเองได้ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง รูปแบบการบรรจุแบบนี้ไม่เหมาะกับการจัดจำหน่ายที่ต้องกระจายสินค้าไปทั่วประเทศ แต่ด้วยราคาที่ต่ำกว่าจึงเหมาะที่จะใช้สำหรับการบรรจุเพื่อขายหน้าร้านหรือขนส่งเพื่อจัดจำหน่ายในระยะใกล้ ๆ

รูปแบบการบรรจุ	คุณสมบัติของขนมที่เหมาะสม
<p>การบรรจุขนมใส่กล่องพลาสติกกึ่งคงรูปที่มีฝาปิด จากนั้นปิดรอยของฝาปิดด้วยเทปใส แล้วนำไปติดฉลากหรือใส่กล่องกระดาษ</p>	<p>บรรจุภัณฑ์ที่มีความคงรูปปานกลาง จึงปกป้องลักษณะสภาพทางกายภาพของขนมได้ปานกลาง สามารถป้องกันความชื้นและอากาศจากภายนอกไม่ให้ไปทำลายรสชาติและความกรอบของขนมได้ดี จึงเหมาะกับขนมที่แตกหักง่ายและแห้งที่ต้องการเก็บรักษาความกรอบไว้ เช่น ขนมกลีบลำดวน ขนมฝอยทองกรอบ อาลัว</p>
<p>การบรรจุขนมใส่กล่องพลาสติกคงรูปที่มีฝาปิด จากนั้นปิดรอยของฝาปิดด้วยเทปใส แล้วนำไปติดฉลากหรือใส่กล่องกระดาษ</p>	<p>บรรจุภัณฑ์ที่มีความคงรูปมาก จึงปกป้องลักษณะสภาพทางกายภาพของขนมได้ดี สามารถป้องกันความชื้นและอากาศจากภายนอกไม่ให้ไปทำลายรสชาติและความกรอบของขนมได้ จึงเหมาะกับขนมที่แตกหักง่ายและแห้งที่ต้องการเก็บรักษาความกรอบไว้ เช่น ขนมกลีบลำดวน ขนมฝอยทองกรอบ อาลัว</p>
<p>การห่อขนมด้วยกระดาษหรือพลาสติกก่อน จากนั้นบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องพลาสติกมีฝาปิด (ทั้งแบบกึ่งคงรูปและคงรูป)</p>	<p>เหมาะกับขนมแบบกึ่งสดกึ่งแห้ง ซึ่งมีความคงรูปของขนมในระดับหนึ่งแล้ว แต่ต้องการการห่อเนื้อขนมเพื่อกันไม่ให้เนื้อขนมติดกันเป็นก้อน และป้องกันไม่ให้ความชื้นหรืออากาศเข้าไปทำลายรสชาติของขนม เช่น ผลไม้กวนต่าง ๆ สับปะรดกวน กล้วยกวน</p>
<p>นำตัวภาชนะบรรจุที่ใช้ในระหว่างการทำขนม ขายไปพร้อมกับทัวขนมด้วย จากนั้นบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือถุง</p>	<p>ใช้กับรูปแบบขนมสดที่ไม่สามารถคงรูปด้วยตัวเอง เช่น หม้อแกง บ้าปั้น ขนมจึงมีความมันและเปียกกลมมาถึงภาชนะด้วย ดังนั้นในเวลาขายจึงต้องบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือถุงอีกครั้ง เพื่อเวลาขายและนำพามือจะไม่สัมผัสกับตัวภาชนะโดยตรง และทำให้นำพาไปได้ง่าย นอกจากนี้ยังป้องกันฝุ่นละอองและความอากาศเข้าไปทำลายรสชาติและคุณสมบัติของขนมด้วย</p>
<p>การบรรจุใส่ถุงพลาสติกสำเร็จรูปและใช้เครื่องปิดปากถุงด้วยความร้อน ซึ่งมีทั้งแบบที่ปิดผนึกอย่างเดียว กับแบบที่ดูดภายในถุงให้เป็นสูญญากาศด้วย (ขึ้นอยู่กับงบประมาณการลงทุนของแต่ละร้าน) หรือ ไม่ก็ใช้ถุงแบบซิปล็อค จากนั้นติดฉลากหรือบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องพลาสติก (ทั้งแบบกึ่งคงรูปและคงรูป)</p>	<p>เหมาะกับขนมที่ต้องการรักษาคุณภาพในเรื่องความกรอบและรสชาติไว้ แต่ด้วยคุณสมบัติที่ไม่คงรูปของบรรจุภัณฑ์ จึงไม่สามารถรักษาสภาพทางกายภาพของขนมได้ดีเท่าที่ควร จึงมีการนำไปบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องพลาสติกอีกครั้งเพื่อให้สามารถปกป้องสภาพทางกายภาพของขนมไว้ได้ เหมาะสมกับขนมแทบทุกประเภท</p>

**4.4.2 การบรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรม** เพื่อยืดอายุขัยของขนมให้เก็บได้นานขึ้น จึงเหมาะกับการส่งออกขายต่างประเทศหรือเพื่อให้นำไปเป็นของฝากยังต่างประเทศได้ ซึ่งช่องทางการจัดหน่ายในตลาดต่างประเทศนี้มีไม่กี่ร้านที่จับตลาดนี้อยู่ สำหรับการบรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรมที่นิยมใช้กับขนม มีวิธีการบรรจุ การใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ และการพิมพ์กราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ดังนี้

- การบรรจุใส่ถุงพลาสติก โดยขึ้นรูป บรรจุ และปิดผนึกออกจากโรงงานบรรจุสินค้า (Form – Fill – Seal) โดยการนำฟิล์มพลาสติกเป็นม้วนที่ผ่านการพิมพ์แล้วมาขึ้นรูปให้เป็นถุง จากนั้นบรรจุขนมให้ได้ตามปริมาณที่ต้องการ และทำการปิดผนึก
  - 1) รูปแบบของถุงที่ผนึก มีหลายแบบ ดังนี้
    - แบบผนึก 2 ด้าน คือ ตัวถุงพลาสติกก่อนทำการขึ้นรูปบรรจุ จะมาเป็นลักษณะเหมือนท่ออ่อนไร้รอยต่อด้านข้างก่อน ดังนั้นจึงมีรอยปิดผนึกแค่ด้านบนกับด้านล่าง
    - แบบผนึก 3 ด้าน คือ ตัวถุงพลาสติกก่อนทำการขึ้นรูปเพื่อบรรจุ จะมาเป็นแผ่น ดังนั้นจึงต้องทำการขึ้นรูปให้เป็นท่อ จึงทำให้เกิดตะเข็บด้านหลัง เมื่อทำการบรรจุก็เกิดรอยปิดผนึกด้านบนและด้านล่างด้วย
    - แบบผนึก 4 ด้าน คือ ถุงพลาสติกมีรอยปิดผนึกทั้ง 4 ด้าน
  - 2) สำหรับระบบการพิมพ์ถุงพลาสติก ที่นิยม มี 2 ระบบ คือ
    - ระบบเฟล็กโซกราฟี
    - ระบบกราเวียร์
- การบรรจุลงกล่องกระดาษและผนึกกาว โดยกล่องที่พิมพ์เรียบร้อย (ซึ่งนิยมพิมพ์ในระบอบออฟเซต) แล้วจะถูกขึ้นรูปบรรจุ และ ปิดผนึกกาวจากโรงงานบรรจุ

## 4.5 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลในด้านความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

**4.5.1 ความสะดวกในการเลือกสินค้าและตรวจดูคุณภาพของสินค้า** ขนมเพชรบุรีเป็นขนมที่ไม่ใส่สารกันบูด จึงมีอายุค่อนข้างสั้น ผู้บริโภคจึงต้องการความมั่นใจในสภาพขนมที่ต้องสดใหม่

**4.5.2 เมื่อซื้อแล้วสามารถนำพากลับหรือขนส่งได้โดยสะดวก** โดยความสะดวกของการนำพาก็ขึ้นอยู่กับว่านำพาไปไกลแค่ไหน และมีการเดินทางด้วยวิธีใด

- ซื้อเพื่อรับประทานเองในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยว มีการนำพาให้ได้ในระยะสั้น ๆ เน้นไปที่ความสะดวกในการรับประทานและการกำจัดขยะหลังรับประทาน ทั้งนี้ปริมาณของขนมจึงต้องมีความพอดีกับการรับประทานในคราวเดียว
- ซื้อเพื่อนำกลับไปรับประทานเองที่บ้านหรือที่พักรับ มีระยะเวลาในการขนส่งที่นานขึ้น และต้องรักษาสภาพทางกายภาพและคุณสมบัติให้คงอยู่เมื่อถึงเวลาเปิดรับประทาน นอกจากนี้ยังคำนึงถึงการเก็บและเปิดรับประทานซ้ำ ถ้าทานขนมได้ไม่หมดในคราวเดียว
- ซื้อเพื่อนำกลับไปเป็นของฝาก นอกจากจะคำนึงถึงระยะเวลาในการขนส่งจนถึงมือคนที่นำไปฝากโดยที่ยังรักษาสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนมไว้ได้แล้ว ก็ต้องคำนึงถึงความสะดวกในการนำพาได้ที่สะดวก ๆ หรือได้หลากหลายชนิด และการเก็บรักษาเมื่อรับประทานไม่หมด
- ซื้อเพื่อนำกลับไปเป็นของขวัญ นอกจากจะคำนึงถึงระยะเวลาในการขนส่งจนถึงมือคนที่นำไปให้ของขวัญโดยที่ยังรักษาสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนมไว้ได้แล้ว ก็ต้องคำนึงถึงการเก็บและเปิดรับประทานซ้ำถ้าทานขนมได้ไม่หมดในคราวเดียว และควรมีคุณค่าของการเป็นของขวัญ

- ชื่อเพื่อเป็นของฝากไปยังต่างประเทศ นอกจากจะคำนึงถึงการขนส่งที่มีระยะเวลานานมากและรูปแบบการพกพาจนถึงปลายทางโดยที่ยังรักษาสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนมไว้ได้แล้ว ก็ต้องคำนึงถึงการเก็บและเปิดรับประทานซ้ำถ้าทานขนมได้ไม่หมดในคราวเดียว และความมีคุณค่าของการเป็นของขวัญที่มีเอกลักษณ์ของความเป็นขนมไทย

**4.5.3 การเก็บรักษาเพื่อเปิดรับประทานซ้ำในกรณีที่รับประทานในคราวเดียวไม่หมด** ต้องมีรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับสถานที่จัดเก็บ เช่น ต้องเก็บในตู้เย็น หรือ ต้องเก็บที่อุณหภูมิปกติ และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ต้องรองรับการปิดเปิดซ้ำเพื่อรับประทานซ้ำ โดยที่ยังคงรักษาคุณสมบัติทางกายภาพและคุณภาพของขนมไว้ได้ตามอายุขัย

## 4.6 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลในเรื่องความต้องการของผู้ชายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

- 4.6.1 ปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนมได้ตามอายุขัย ในทุกขั้นตอนการขายและขนส่งจนถึงมือผู้บริโภค
- 4.6.2 ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นวางสินค้า โชว์สินค้าและการจัดจำหน่ายแก่ผู้บริโภค เช่น การวางเรียงซ้อน การโชว์ให้เห็นเนื้อขนม หรือการสร้างความเร็วในการจัดจำหน่ายแก่ผู้บริโภค
- 4.6.3 ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า ไปยังร้านค้าต่าง ๆ ทั่วประเทศ
- 4.6.4 สามารถทำการบรรจุได้ ณ แหล่งผลิตได้ และราคาต้นทุนของการทำบรรจุภัณฑ์ต้องไม่แพงมากแม้จะผลิตในจำนวนมากน้อย
- 4.6.5 กราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ต้องสื่อให้เห็นว่าใครเป็นผู้ผลิตและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของร้าน เพื่อสร้างการจดจำแก่ผู้บริโภค
- 4.6.6 มีความสวยงามดึงดูดใจผู้บริโภค เพื่อให้เกิดแรงจูงใจในการซื้อ

## 4.7 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลในเรื่องของการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะให้กับบรรจุภัณฑ์ (กราฟิก)

โดยให้สื่อความหมายถึงความเป็นขนมไทยที่มาจากจังหวัดเพชรบุรีด้วย ซึ่งแนวทางการสร้างเอกลักษณ์บนบรรจุภัณฑ์นั้น ทางทีมวิจัยได้แบ่งเป็นแนวทางดังนี้

- 4.7.1 นำเสนอเอกลักษณ์โดยใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด ทั้งที่เป็นมนุษย์สร้างขึ้น เช่น เขาวัง พระราชวังบ้านปืน หรือ สถานที่ท่องเที่ยวตามธรรมชาติ นอกจากนี้ยังรวมไปถึงสิ่งที่เป็นสัญลักษณ์ประจำจังหวัดด้วย เช่น ต้นตาล
- 4.7.2 นำเสนอเอกลักษณ์โดยใช้ศิลปะและลวดลายไทย หรือลักษณะลวดลายไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด เช่น ลวดลายของงานปูนปั้น ลวดลายแกะสลักบานประตูไม้
- 4.7.3 นำเสนอเอกลักษณ์โดยใช้ลักษณะเด่นของตัวขนมและขั้นตอนการทำขนม โดยสื่อให้เห็นถึงความสดของวัตถุดิบและขั้นตอนการทำที่ทำให้ขนมมีคุณภาพและรสชาติอร่อย ซึ่งทำให้ขนมเมืองเพชรบุรีมีความแตกต่างจากขนมจังหวัดอื่น
- 4.7.4 นำเสนอเอกลักษณ์โดยการใช้รูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมแบบโบราณมาประยุกต์ใช้ หรือการเลียนแบบวัสดุธรรมชาติ ซึ่งถือว่าเป็นสิ่งที่สื่อถึงความเป็นขนมไทย
- 4.7.5 นำเสนอเอกลักษณ์โดยใช้วัสดุจากธรรมชาติมาประยุกต์ใช้

## 4.8 ผลงานออกแบบ

### 4.8.1 ผลงานออกแบบสำหรับลูกค้ำกลุ่มที่ 1 : ลูกค้ำกลุ่ม A

- แบบที่ 1 (A1)

กล่องฝาปิดลายไทยทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่ ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้ำในการซื้อ	ลูกค้ำกลุ่มที่ 1 : ลูกค้ำกลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมหม้อแกง	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	มี 2 ชั้นด้วยกัน คือ ฝากล่องด้านนอกและฝาปิดถาด ด้านในบรรจุถ้วยฟอยล์ 2 ถ้วย	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถ้วยฟอยล์มีฝาปิด 2 ถ้วย ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 9 cm
	กล่องกระดาษ	กระดาษการ์ด – กระดาษการ์ดอาร์ต (Art Cardboard) 300 แกรมขึ้นไป

<b>ระบบการพิมพ์</b>	ออฟเซต 2 สี (แดง – ทอง, น้ำตาล – ทอง) : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
<b>วิธีการบรรจุ</b>	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
<b>ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดูคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ในถ้วยพอยล์ที่มีฝาปิดใส เมื่อเลือกได้ตามต้องการแล้ว ทางร้านจะนำมาบรรจุลงกล่อง นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้ สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลาซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและสร้างความสะดวกเดินทาง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	บรรจุอยู่ในถ้วยพอยล์มีฝาปิดมิดชิด เก็บในตู้เย็นได้
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	ปกป้องคุณภาพของขนมด้วยการบรรจุลงด้วยพอยล์ที่มีฝาปิด และปกป้องสภาพทางกายภาพของขนมด้วยกล่องกระดาษ
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้าโชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	สามารถเปิดโชว์กล่องเพื่อให้เห็นเนื้อขนมที่อยู่ภายในได้ และมีติ๊กช่องที่เป็นสี่เหลี่ยมทำให้สามารถเรียงซ้อนบนชั้นวางสินค้าได้ โดยสามารถโชว์ด้านหน้ากล่องเพื่อดึงดูดลูกค้าได้ มีการบอกเล่าเรื่องราวและตำนานขนมหม้อแกง
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้ากล่องทำให้มองเห็นได้ชัดเจน
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	ใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด : คือ พระราชวังบ้านปืน ผสมผสานกับการนำลวดลายที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากเอกลักษณ์ศิลปะการปิดทองของไทยทำให้บอกเล่าเรื่องราวของคุณค่าของความเป็นไทย ในส่วนสีที่เลือกใช้แบ่งเป็นโทนน้ำตาลที่สื่อถึงสีของผลิตภัณฑ์ขนมที่มีอยู่ภายในที่เป็นขนมหม้อแกง ส่วนแบบใช้สีแดงซึ่งมีความหมายที่บ่งบอกความเป็นไทยได้ดี	

- แบบที่ 2 (A2)  
แบบรองรับด้วยใบตองมีหูหิ้ว



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมหม้อแกง	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนาเพื่อรองรับถาดขนมหม้อแกงแบบดั้งเดิม ชนิดถาดสังกะสีทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดบรรจุ 1 ถาด ใช้ลักษณะการขึ้นโครงสร้างและเก็บปลาย ที่ดัดแปลงมาจากการพับห่อขนมหรืออาหารอย่างง่ายแบบโบราณ ที่ใช้การห่อด้วยการใช้ใบตอง มาดัดทอนจนเหลือโครงสร้างที่สอดคล้องกับการบรรจุขนม การเก็บปลายของส่วนหูหิ้ว ได้ใช้ไม้พายเล็กๆ (คล้ายไม้พายสำหรับตักไอศกรีม) นำมากัดเลียนแบบการใช้ไม้กั๊ตตามแบบใบตองเดิม ซึ่งไม้พายนี้สามารถใช้นั่นขึ้นเพื่อตักขนมรับประทานได้ทันที และยังเป็นส่วนที่ช่วยเพิ่มความแข็งแรง คงทนในการรับน้ำหนักของส่วนหูหิ้วอีกชั้นหนึ่ง	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดสังกะสีแบบดั้งเดิมพร้อมฝาใสที่เจาะรูระบายอากาศ
		ไม้พายสำหรับตักขนม
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรม ขึ้นไป

ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ในภาคลังกะสีมีฝาใสปิด เมื่อเลือกได้ตามต้องการแล้ว ทางร้านจึงจะนำมาบรรจุลงกล่อง นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	เน้นรูปแบบการนำพาในระยะเวลาสั้น ๆ ออกแบบให้มีหูหิ้วในตัวที่สามารถพับเก็บถ้าต้องการวางซ้อนกันหลายกล่อง พร้อมมีช่องให้พร้อมรับประทาน
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ออกแบบมาเพื่อรองรับการรับประทานทันทีและให้หมดในคราวเดียว แต่ก็สามารถนำทั้งกล่องเก็บเข้าตู้เย็นได้ โดยพับหูหิ้วซ้อนได้ และตัวภาคลังกะสีมีฝาใสปิดอีกชั้นหนึ่ง
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	เนื่องจากออกแบบเพื่อเน้นให้ทานทันที และนำพาในระยะเวลาไม่นาน ความต้องการจึงแค่รักษาความสดใหม่ของขนม และให้มีส่วนระบายอากาศและไอน้ำที่เกิดจากตัวขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ลักษณะรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ได้ออกแบบเพื่อให้มีความสะดวกต่อการขึ้นรูปหน้าร้านเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อขนมที่ใหม่สดจากร้านค้า โดยจะทำการบรรจุให้ขณะทำการขายขึ้นต่อขึ้น จึงได้คำนึงถึงความสะดวกและเคยชินของผู้ขายเดิมที่ปกติใช้สวดเย็บกระดาษเย็บจับยึดรูปทรง หรือ ถ้าจะมีการขึ้นรูปทรงกล่องไว้ก่อน ก็สามารถทำได้โดยกล่องเปล่าจะสามารถวางซ้อนทับกันเป็นชั้นๆ ได้ทำให้ประหยัดพื้นที่ และหยิบสะดวก
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	เนื่องจากเป็นการบรรจุขนมที่หน้าร้านเลย ดังนั้นในการกระจายสินค้าจะแยกภาชนะออกจากตัวกล่อง โดยตัวกล่องสามารถพับแบนราบได้ตอนที่ยังไม่บรรจุขนม
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านมีอยู่สองจุดที่ทำให้มองเห็นได้ชัดเจน คือ ส่วนหูหิ้วด้านบน กันด้านข้างกล่องและใช้สีทองเพื่อตกแต่งตัดกับพื้นหลังที่เป็นสีเขียว
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้การเลียนแบบวัสดุธรรมชาติ : ได้แนวคิดมาจากห่อขนมใบตองทรงกระทง ประกอบการนำสวดลายไทยมาตกแต่ง มีการใช้สีทองตัดกับพื้นสีเขียวใบตองที่ดูโดดเด่น	

• แบบที่ 3 (A3)  
กล่องขนมฝิงทรงสูงขาว



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
		ส่งออกต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ฝิง : ขนมฝิง และขนมกรอบชนิดอื่น ๆ	
คุณสมบัติขนม	ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	มี 2 ชั้นด้วยกัน ชั้นในเป็นกล่องทรงสามเหลี่ยมสามกล่อง ลักษณะตามความยาวมีเจาะช่องหน้าต่างให้เห็นขนมภายใน ชั้นนอกเป็นกล่องสี่เหลี่ยมเจาะช่องหน้าต่าง	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	พลาสติกใสปิดช่องหน้าต่าง	พลาสติก PVC, PS (สำหรับทั้งกล่องนอกและกล่องใน)
	กล่องกระดาษ (ทั้งกล่องนอกและกล่องใน)	กระดาษการ์ด - กระดาษการ์ดอาร์ต (Art Cardboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี เคลือบด้าน : สำหรับพิมพ์กระดาษ	

วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรม	
ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า	มีการเจาะเป็นหน้าต่างเพื่อให้ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อ ขนมได้ นอกจากนี้ยังมีรูปภาพประกอบและชื่อของ ขนมอย่างชัดเจนบนกล่อง ทั้งภาษาไทยและภาษา อังกฤษ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ และข้อมูล บังคับต่าง ๆ ของบรรจุภัณฑ์อาหาร
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้ สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลา ซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและ สร้างความสะดวกเดินทาง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	บรรจุภัณฑ์แยกเป็นหน่วยย่อยๆ เพื่อให้สามารถแบ่ง รับประทานได้ สำหรับผู้บริโภคที่รับประทาน ต่อครั้ง ปริมาณไม่มาก สามารถแบ่งรับประทานเป็นครั้ง ๆ ได้ โดยขนมจะไม่เสียรสชาติ
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	เนื่องจากบรรจุในระบอบอุตสาหกรรมที่หนักได้มิดชิด ทำให้รักษาคุณภาพของขนมไว้ได้ และโครงสร้างกล่อง ก็สามารถปกป้องแรงกระแทกภายนอกได้ทำให้รักษา สภาพทางกายภาพของขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	กล่องมีการเจาะเป็นช่องหน้าต่างเพื่อโชว์ให้เห็นสินค้า ในการวางบนชั้นวางสินค้าสามารถวางซ้อนกันได้ และ สามารถวางตั้งเพื่อโชว์ด้านหน้าสู่ผู้บริโภค
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้ากล่องทำให้มองเห็น ได้ชัดเจน
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	<b>ใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด :</b> คือ พระราชวังบ้านปืน สีสรรจุภัณฑ์ใช้โทนสีชา เพราะให้ภาพลักษณ์ที่เหมาะสมกับรสชาติของขนม และเพื่อเน้นความสะดวก นำรับประทาน ใช้ตัว อักษรใช้สีเทา-ฟ้าเพื่อให้รับกับโทนสีชาของพื้นกล่องโดยรวม ได้นำภาพกราฟิกของขนมบนจาน มาจัดวางด้านหน้า เพื่อเน้นความน่ารับประทานและเพื่อเพิ่มสีสันให้กับบรรจุภัณฑ์ ส่วนด้านหลัง ของกล่องมีประวัติของพระราชวังบ้านปืน	

- แบบที่ 4 (A4)  
กล่องฝอยทองกรอบแยกชิ้น



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
		ส่งออกต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ฝิง : ฝอยทองกรอบ	
คุณสมบัติขนม	ขนมแห้ง ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	มี 3 ชั้นด้วยกัน ชั้นในเป็นถุงที่บรรจุขนมมีปริมาณทานพอคำ จากนั้นบรรจุลงในกล่องกระดาษใหญ่อีกครั้ง และมีสายกระดาษคาดทับอีกครั้ง โครงสร้างกล่องเป็นการสื่อถึง “เปิดประตูสู่เมืองเพชร” เลียนำลักษณะการเปิดของบานประตูของไทยโบราณมาเป็นแนวทางของโครงสร้างกล่อง	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	ถุงพลาสติก	พลาสติก PP, PE
	กล่องกระดาษ / สายคาดกระดาษ	กระดาษการ์ด - กระดาษการ์ดอาร์ต (Art Cardboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 2 สี ชมพู - เหลือง : สำหรับพิมพ์กระดาษ เฟล็กโซกราฟี 1 สี ชมพู : สำหรับพิมพ์ถุงพลาสติก	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรม	

<b>ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจดูคุณภาพสินค้า	เนื่องจากเป็นขนมแห้งและบรรจุในระบบโรงงานซึ่งจะไม่เกิดปัญหาเรื่องความชื้นและอากาศที่จะเข้าไปทำลายคุณภาพขนม ทำให้ไม่มีความจำเป็นที่ต้องเจาะช่องหน้าต่างเพื่อให้เห็นตัวขนม แต่ให้ความมั่นใจต่อผู้บริโภคในการแกะก่อนรับประทานได้เพราะถุงที่บรรจุเนื้อขนมเป็นถุงใส สำหรับร้านที่มีพื้นที่ในการจัดโชว์สินค้าสามารถนำบรรจุภัณฑ์ 1 ชุดนี้เปิดโชว์เป็นตัวอย่างให้เห็นการจัดวางขนมภายในกล่องได้นอกจากนี้ยังมีข้อมูลบังคับต่างๆ ของบรรจุภัณฑ์อาหาร ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ ด้วย
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้ สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลาซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและสร้างความสะดวกในการเดินทาง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	บรรจุภัณฑ์แยกเป็นหน่วยย่อยๆ เพื่อให้สามารถแบ่งรับประทานได้ ทำให้ขนมส่วนที่ยังไม่รับประทานยังคงคุณภาพอยู่
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	เนื่องจากบรรจุในระบบอุตสาหกรรมที่หนักได้มิดชิดทำให้รักษาคุณภาพของขนมไว้ได้ และโครงสร้างกล่องก็สามารถปกป้องจากแรงกระแทกภายนอกได้ทำให้รักษาสภาพทางกายภาพของขนมไว้ได้
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ร้านที่มีพื้นที่ในการจัดโชว์ให้เห็นสินค้า สามารถเอาบรรจุภัณฑ์ 1 ชุดนี้ เปิดโชว์เป็นตัวอย่างให้เห็นการจัดวางเรียงขนมภายในกล่องได้
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้าโดดเด่น
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	<b>ใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด :</b> นำภาพของพระราชวังบ้านปืนมาประกอบในงานออกแบบ เนื่องจากเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงามและมีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของจังหวัดเพชรบุรี มีประวัติโดยย่อของสถานที่ดังกล่าวด้วยเพื่อเป็นการให้ข้อมูลและเป็นการสนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวไทยแก่ผู้บริโภค กราฟิกดูร่วมสมัยมีกลิ่นอายย้อนยุค เพื่อให้สอดคล้องกับพระราชวังบ้านปืนซึ่งได้เปิดเป็นสถานที่ที่พำนักถึงความรุ่งเรืองของอดีต เน้นโทนสีครีม เนื่องจากเป็นโทนสีที่ดูสะอาด นำรับประทาน และตัดด้วยสีบานเย็น เพื่อลดความจืดของสีครีม นอกจากนี้สีบานเย็นเป็นสีที่แทนความสดของดอกไม้ไทย	

- แบบที่ 5 (A5)  
กล่องทองม้วนสีเหลี่ยมผืนผ้า



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
		ส่งออกต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ โดยรสชาติของขนมในกล่องหนึ่ง ๆ จะมีหลายรสชาติ คละกันไป ทำให้ซื้อแค่กล่องเดียวแต่มีหลายรสชาติให้เลือกทาน	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ทองม้วน ทองพับ คละรสชาติ	
คุณสมบัติขนม	ขนมแห้ง ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	มี 2 ชั้นด้วยกัน ชั้นในเป็นถุงที่บรรจุขนมมีปริมาณที่ทานหมดในคราวเดียว แยกเป็นห่อๆ และคละกันไปในหลาย ๆ รสชาติ จากนั้นบรรจุลงในกล่องกระดาษที่เป็นลักษณะของกล่องมีฝาปิด	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	ถุงพลาสติก	พลาสติก PP, PE
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรม	

<b>ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	<b>ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า</b>	<p>เนื่องจากประเภทของขนมเป็นแบบขนมแห้งและบรรจุ ในระบบโรงงานซึ่งจะไม่เกิดปัญหาเรื่องความชื้นและ อากาศที่จะเข้าไปทำลายคุณภาพขนม ทำให้ไม่มีความ ความจำเป็นที่ต้องเจาะช่องหน้าต่างเพื่อให้เห็นตัว ขนม แต่ให้ความมั่นใจต่อผู้บริโภคในการแกะก่อนรับ ประทานได้ เพราะถุงที่บรรจุเนื้อขนมเป็นถุงใส นอกจากนี้สำหรับร้านที่มีพื้นที่ในการจัดโชว์ให้เห็น สินค้า สามารถเอาบรรจุภัณฑ์ 1 ชุดนี้ เปิดโชว์เป็น ตัวอย่างให้เห็นการจัดวางเรียงขนมภายในกล่องได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลบังคับต่าง ๆ ของบรรจุภัณฑ์ อาหาร ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ มีเครื่องหมาย รับรองคุณภาพต่าง ๆ ด้วย</p>
	<b>ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง</b>	<p>กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้ สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลา ซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและ สร้างความสะดวกเดินทาง</p>
	<b>การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ</b>	<p>บรรจุภัณฑ์แยกเป็นหน่วยย่อยๆ (และคละรสชาติกัน ไป) เพื่อให้สามารถแบ่งรับประทานได้ สำหรับผู้บริโภค ที่รับประทาน ต่อครั้งปริมาณไม่มาก สามารถแบ่งรับ ประทานเป็นครั้งๆ ได้ ไม่จำเป็นต้องเปิดเหมือนกล่องที่ ไม่ได้แบ่งเป็นส่วยย่อยที่ต้องเปิดทานให้หมดในครั้ง เดียวเพราะจะทำให้ขนมส่วนที่เหลือเสื่อมคุณภาพ</p>
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	<b>การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม</b>	<p>เนื่องจากบรรจุในระบบอุตสาหกรรมที่ผนึกได้มิดชิด ทำให้รักษาคุณภาพของขนมไว้ได้ และโครงสร้างกล่อง ก็สามารถปกป้องจากแรงกระแทกภายนอกได้ เนื่องจากช่วงความห่างของผนังเป็นส่วนกันกระแทก เหมือนผนังถูกเพิ่มความหนา ทำให้รักษาสภาพทาง กายภาพของขนมไว้ได้</p>
	<b>ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย</b>	<p>ร้านที่มีพื้นที่ในการจัดโชว์ให้เห็นสินค้า สามารถเอา บรรจุภัณฑ์ 1 ชุดนี้ เปิดโชว์เป็นตัวอย่างให้เห็นการจัด วางเรียงขนมภายในกล่องได้</p>
	<b>ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า</b>	<p>กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในการขนส่ง</p>
	<b>สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต</b>	<p>ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้าโดดเด่น บนพื้น สีเหลืองทอง</p>
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	<p><b>ใช้ลักษณะเด่นของขนม :</b> สีที่ใช้บนบรรจุภัณฑ์ใช้โทนสีน้ำตาลเป็นส่วนรองรับขนม (ซึ่งเป็นสีตรง ข้ามตัดกับสีเหลืองของขนม) และสีครีมทำให้ขนมดูเด่นน่าทาน โดยออกแบบรูปภาพแบบลาย กราฟิกที่สื่อถึงความเป็นทองม้วน ความเป็นขนมกรอบ ทำให้เห็นภาพขนมชวนชิมชวนลิ้มลอง</p>	

- แบบที่ 6 (A6)  
กล่องสี่เหลี่ยมเล็กมีหูหิ้ว



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ชื่อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ชื่อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ชื่อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ฝิง : อาลัว กลีบสำดวน ขนมฝิง	
คุณสมบัติขนม	ขนมแห้ง ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	มี 2 ชั้นด้วยกัน ชั้นในเป็นถาดพลาสติกมีฝาปิดบรรจุขนม และมีสายรัดกระดาดที่มีมือหิ้วในตัวด้วย ผู้บริโภคสามารถนำตัวกล่องไปใช้ประโยชน์ได้หลังจากทานขนมหมดแล้ว การออกแบบจึงแยกให้ ส่วนข้อมูลของตัวสินค้ามาแสดงลงในส่วนที่ทำเป็นส่วนหิ้วหัวคาดกล่อง	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดพลาสติกมีฝาปิด
	กล่องกระดาด / สายคาดกระดาด	กระดาดกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป

ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า	สามารถมองเห็นขนมได้ เนื่องจากพลาสติกมีความใส และตัวสายคาดมีการเจาะช่องเพื่อให้มองทะลุไปได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลาซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและสร้างความสะดวกในการเดินทาง และถ้าซื้อกล่องเดียวก็สามารถนำพาได้โดยไม่ต้องใส่ถุงอีกชั้นหนึ่ง เพราะตัวสายคาดมีหูหิ้วในตัว (ที่สามารถพับแบนได้เวลาเรียงซ้อนกันหลายกล่อง)
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทาน	กล่องพลาสติกมีฝาปิดมิดชิด ทำให้รักษาความกรอบของขนมไว้ได้ และขนาดของกล่อง
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	กล่องพลาสติกมีความแข็งแรงทำให้ขนมไม่แตกง่าย และมีฝาปิดมิดชิดทำให้ง่ายขึ้นและอากาศ
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	หูหิ้วสามารถพับเพื่อซ้อนตัวกล่องทับกันได้ในการจัดวาง และตัวกล่องใสสามารถมองเห็นขนมได้ และถ้าลูกค้าซื้อเพียงกล่องเดียวก็มีหูหิ้วนำพาไปได้โดยไม่ต้องซื้อถุง
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้าโดดเด่น
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	<p><b>ใช้ลักษณะเด่นของขนม</b> : เป็นการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เดิมในท้องตลาดให้มีสีสันสดใสดูทันสมัย ขนาดกล่องดู กะทัดรัดน่ารักโทนสีอ่อนหวาน สามารถจัดขายเป็นชุด กราฟิกที่ใช้มีรูปแบบทันสมัย เพื่อสื่อถึงตัวผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ภายใน ใช้พื้นที่สีสดใสให้ความรู้สึกสนุกสนานมากขึ้นตามเอกลักษณ์ของขนม แต่เดิมภาพลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ดูยังไม่สร้างภาพดึงดูดความสนใจเท่าที่ควร และยังไม่สื่อถึงความเป็นขนมขบเคี้ยวหรือขนมทานเล่น</p> <p><b>สีของกราฟิก บรรจุภัณฑ์</b> : มีอยู่ 3 โทนสีด้วยกันคือ ขนมหาลว ใช้สีพื้นเป็นสีฟ้าอ่อน สลับลายกราฟิกรูปขนมหาลวลีเลียอ่อน ชมพู และฟ้า ขนมหาลบลำดวนใช้พื้นเป็นสีชมพู สลับลายกราฟิกรูปขนมหาลบลำดวนสีม่วงอ่อนและสีครีม และขนมผิง ใช้สีเหลืองไข่ไก่ สลับลายกราฟิกสีขาวครีม และเหลืองส้ม ในส่วนของแถบคาดนั้นใช้สีเดียวกันกับตัวกล่องของแต่ละแบบ</p>	

- แบบที่ 7 (A7)  
กล่องขนมกรอบมีสายรัด



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
		ส่งออกต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
รูปแบบขนม	ขนมอบ - ผิง	
คุณสมบัติขนม	ขนมแห้ง ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	มี 4 ชั้นด้วยกัน ชั้นในเป็นถุงที่บรรจุขนมมีปริมาณทานพอคำ (หรือทานหมดในครั้งเดียว) จากนั้นหุ้มทับด้วยโครงสร้างกระดาษเพื่อป้องกันการแตกหักของขนม จากนั้นบรรจุลงในกล่องกระดาษใหญ่อีกครั้ง และมีสายกระดาษคาดทับอีกครั้ง	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	ถุงพลาสติก	พลาสติก PP, PE
	กล่องกระดาษ / กระดาษคาดกล่อง / กระดาษห่อ	กระดาษการ์ด - กระดาษการ์ดอาร์ต (Art Cardboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 2 สี น้ำตาล - เหลือง : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรม	

<b>ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า	เนื่องจากเป็นขนมแห้งและบรรจุในระบบโรงงานซึ่งจะไม่เกิดปัญหาเรื่องความชื้นและอากาศที่จะเข้าไปทำลายคุณภาพขนม ทำให้ไม่มีความจำเป็นที่ต้องเจาะช่องหน้าต่างเพื่อให้เห็นตัวขนม แต่ให้ความมั่นใจต่อผู้บริโภคในการแกะก่อนรับประทานได้เพราะถุงที่บรรจุเนื้อขนมเป็นถุงใส สำหรับร้านที่มีพื้นที่ในการจัดโชว์สินค้าสามารถนำบรรจุภัณฑ์ 1 ชุดนี้เปิดโชว์เป็นตัวอย่างให้เห็นการจัดวางขนมภายในกล่องได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลบังคับต่างๆ ของบรรจุภัณฑ์อาหาร ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ ด้วย
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้ สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลาซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและสร้างความสะดวกในการเดินทาง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	บรรจุภัณฑ์แยกเป็นหน่วยย่อยๆ เพื่อให้สามารถแบ่งรับประทานได้ ทำให้ขนมส่วนที่ยังไม่รับประทานยังคงคุณภาพอยู่
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	เนื่องจากบรรจุในระบบอุตสาหกรรมที่หนักได้มิดชิดทำให้รักษาคุณภาพของขนมไว้ได้ และโครงสร้างกล่องก็สามารถปกป้องจากแรงกระแทกภายนอกได้ทำให้รักษาสภาพทางกายภาพของขนมไว้ได้
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ร้านที่มีพื้นที่ในการจัดโชว์ให้เห็นสินค้า สามารถเอาบรรจุภัณฑ์ 1 ชุดนี้ เปิดโชว์เป็นตัวอย่างให้เห็นการจัดวางเรียงขนมภายในกล่องได้
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้าโดดเด่น
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	<b>ใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด :</b> คือ พระราชวังบ้านปืน ประกอบประวัติโดยย่อเพื่อให้ทราบถึงเรื่องราวของสถานที่ เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว กราฟิกมีรูปแบบที่ร่วมสมัย มีกลิ่นอายย้อนยุคเพื่อให้ดูสอดคล้องกับภาพโบราณสถานของพระราชวังบ้านปืนซึ่งได้เปิดเป็นสถานที่ที่ให้เข้าเที่ยวชมทำให้นักถึงความรุ่งเรืองของอดีต ใช้โทนสีครีมตัดกับแถบคาดสีน้ำตาล เนื่องจากเป็นโทนสีที่ดูสะอาด ให้ความรู้สึกถึงความเป็นขนม นำรับประทาน	

- แบบที่ 8 (A8)  
จักษานผักตบชวาชุด 4 ชั้น



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่ ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมกวน : ผลไม้กวน	
คุณสมบัติขนม	ขนมกึ่งสดกึ่งแห้ง	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ผลไม้กวนห่อฟิล์มพลาสติกในลักษณะเม็ด บรรจุลงในภาชนะจักษานผักตบชวา จากนั้นบรรจุลงในกล่องพลาสติกในเพื่อรวมชุดกับผลไม้กวนประเภทอื่น	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ภาชนะจักษานจากผักตบชวาสำเร็จรูปทรงกระบอก พลาสติกฟิล์ม PE สำหรับห่อขนม กล่องพลาสติก PVC ทรงสี่เหลี่ยม
	สายคาดกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป

<b>ระบบการพิมพ์</b>	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
<b>วิธีการบรรจุ</b>	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
<b>ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดูคุณภาพสินค้า	เป็นสายคาด (ที่ห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์จากผักตบชวาอยู่) มีส่วนเจาะเป็นช่องหน้าต่าง และกล่องรวมชุดมีความใส ทำให้มองเห็นตัวขนมได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลาซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและสร้างความสะดวกในการเดินทาง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทาน	เนื่องจากเป็นขนมที่ไว้สำหรับทานเล่นที่เก็บไว้ได้นาน เพราะห่อด้วยฟิล์ม PE ประกอบกับตัวขนมมีการแปรรูปเพื่อให้อยู่ได้นาน จึงออกแบบให้ตัวบรรจุภัณฑ์เป็นภาชนะในการจัดเก็บด้วย โดยใช้ภาชนะจักสานจากผักตบชวา นอกจากนี้เมื่อรับประทานขนมหมดแล้ว ภาชนะผักตบชวาสามารถนำไปใช้ใส่อื่นๆ ได้อีกด้วย
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	ตัวขนมห่อด้วยฟิล์มพลาสติก PE ที่ช่วยรักษาคุณภาพของขนมให้อยู่ได้นาน
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้าโชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ตัวบรรจุภัณฑ์ มีส่วนเจาะเป็นช่องหน้าต่าง และกล่องรวมชุดมีความใส ทำให้มองเห็นตัวขนมได้ บรรจุภัณฑ์รวมชุดจะจำหน่ายใน 4 ประเภทของขนมหวาน
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้าโดดเด่น
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	<b>ใช้วัสดุจากธรรมชาติ</b> : ได้พิจารณานำเอาวัสดุธรรมชาติ คือผักตบชวาซึ่งมีวิธีการผลิตที่สามารถทำขึ้นได้เองโดยการจักสานชั้นรูปของคนที่ท้องถื่นมาใช้ เพื่อให้เกิดการพึ่งพากันในท้องถิ่น โดยเลือกเอาผลิตภัณฑ์จักสานรูปแบบต่างๆ มาปรับใช้ในการบรรจุขนมโดยเลือกใช้ทั้งไม้ไผ่ หวาย และผักตบชวา มาประกอบการออกแบบเพื่อให้เกิดทางเลือกหลากหลายในการเลือกเอาวัสดุธรรมชาติจากท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์	

• แบบที่ 9 (A9)  
ถุงบรรจุขนมกลุ่ม A



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ชื่อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ชื่อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ชื่อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ทุกประเภท	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	เป็นถุงกระดาษ (พร้อมเจาะปากหุ้) สำหรับใส่ขนมหลายชนิดหรือหลายกล่อง เพื่อความสะดวกในการนำกลับสำหรับผู้บริโภค	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	ถุงกระดาษ	กระดาษอาร์ตมัน 150 แกรม ขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีหูหิ้วที่สร้างความสะดวกแก่ผู้บริโภค และสามารถปกป้องขนม (ทางกายภาพ) ที่อยู่ในถุงได้ในระหว่างการเดินทาง
ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	ปกป้องขนม (ทางกายภาพ) ที่อยู่ในถุงได้ในระหว่างการเดินทางได้
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	เป็นรูปแบบถุงทั่วไปที่ผู้ขายคุ้นเคยในการใช้งานคืออยู่แล้ว สามารถบรรจุกล่องขนมต่าง ๆ ลงถุงได้อย่างสะดวก เนื่องจากปากถุงกว้าง และเป็นถุงแบบมีก้นทำให้บรรจุได้มากขึ้น
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	มีหูหิ้วที่สร้างความสะดวกแก่ผู้บริโภค
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้าโดดเด่น
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด : คือ มฤคทายวันราชนิเวศ นอกจากนี้โทนสีของพื้นถุงที่ใช้สีครีมเพื่อให้ความรู้สึกสะอาด น่ารับประทานและเป็นมิตรกับผู้บริโภค	

- แบบที่ 10 (A10)  
กล่องแดงแยกกลีบลำตวน



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
		ส่งออกต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
รูปแบบขนม	ขนมอบ - ผิง : ขนมกลีบลำตวน	
คุณสมบัติขนม	ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	กล่องกระดาษแบบมีฝาปิดในตัว บรรจุขนมภายใน และฉนีกาว	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	พลาสติกใสปิดช่องหน้าต่าง	พลาสติก PVC, PS
	กล่องกระดาษ / กระดาษคั้นขนมภายในกล่อง	กระดาษเคลือบ PE 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรม	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า	มีช่องทางต่าง ๆ ที่ทำให้มองเห็นเนื้อขนมได้ นอกจากนี้ ยังมีข้อมูลบังคับต่าง ๆ ของบรรจุภัณฑ์อาหาร ทั้ง ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ มีเครื่องหมายรับรอง คุณภาพต่าง ๆ ด้วย
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้ สามารถเรียงซ้อนกันได้ เวลาซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่ง และสร้างความสะดวกในการเดินทาง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	กล่องแม้จะผนึกมิดชิดด้วยกาวจากระบบอุตสาหกรรม แต่เมื่อเปิดรับประทานแล้ว ตัวกล่องก็ยังสามารถปิด กลับเข้าไปได้ ถ้าทานไม่หมด
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	เนื่องจากบรรจุในระบบอุตสาหกรรมที่ผนึกได้มิดชิด ทำให้รักษาคุณภาพของขนมไว้ได้ และโครงสร้าง กล่องก็สามารถปกป้องจากแรงกระแทกภายนอกได้ ทำให้รักษาสภาพทางกายภาพของขนมไว้ได้
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ตัวบรรจุภัณฑ์ มีส่วนเจาะเป็นช่องทางต่าง ๆ เพื่อโชว์ เนื้อขนม และมีส่วนที่เป็นเหมือนฝา (ที่มีรอยตัดเป็น รูปร่างของขนมกลับลำตัว) สำหรับจัดแสดงข้อมูลที่ เกี่ยวกับขนม เพื่อกระตุ้นความสนใจแก่ผู้บริโภค
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้าโดดเด่น
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ศิลปะและลวดลายไทย : ได้นำลักษณะของลายไทยมาประกอบซึ่งสามารถสื่อถึงเอกลักษณ์ของ ความเป็นศิลปะไทยได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังใช้สีที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยคือสีแดงชาดและเหลือง ทอง โดยมาจัดวางประกอบกับรูปภาพของตัวขนมได้อย่างลงตัว	

- แบบที่ 11 (A11)  
กล่องแดงช่อนกสืบลำดวน



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
		ส่งออกต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
รูปแบบขนม	ขนมอบ - ผิง : ขนมกสืบลำดวน	
คุณสมบัติขนม	ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	กล่องกระดาษแบบมีฝาปิดในตัว บรรจุขนมภายใน และผนึกกาว	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	พลาสติกใสปิดช่องหน้าต่าง	พลาสติก PVC, PS
	กล่องกระดาษ / กระดาษคั้นขนมภายในกล่อง	กระดาษเคลือบ PE 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรม	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า	มีช่องทางต่าง ๆ ที่ทำให้มองเห็นเนื้อขนมได้ นอกจากนี้ ยังมีข้อมูลบังคับต่าง ๆ ของบรรจุภัณฑ์อาหาร ทั้งภาษา ไทยและภาษาอังกฤษ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ ต่าง ๆ ด้วย
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้ สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลา ซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและ สร้างความสะดวกในการเดินทาง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	กล่องแม้จะผนึกมิดชิดด้วยกาวจากระบบอุตสาหกรรม แต่เมื่อเปิดรับประทานแล้ว ตัวกล่องก็ยังสามารถปิด กลับเข้าไปได้ ถ้าวานไม่หมด
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	เนื่องจากบรรจุในระบบอุตสาหกรรมที่ผนึกได้มิดชิด ทำให้รักษาคุณภาพของขนมไว้ได้ และโครงสร้างกล่อง ก็สามารถปกป้องจากแรงกระแทกภายนอกได้ทำให้ รักษาสภาพทางกายภาพของขนมไว้ได้
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ตัวบรรจุภัณฑ์ มีส่วนเจาะเป็นช่องทางต่าง ๆ เพื่อโชว์เนื้อ ขนม และมีส่วนที่เป็นเหมือนฝาสำหรับจัดแสดงข้อมูล ที่เกี่ยวกับขนม เพื่อกระตุ้นความสนใจแก่ผู้บริโภค
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านหน้าโดดเด่น
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ศิลปะและลวดลายไทย : ได้นำลักษณะของลายไทยมาประกอบซึ่งสามารถสื่อถึงเอกลักษณ์ของ ความเป็นศิลปะไทยได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังใช้สีที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยคือสีแดงชาดและเหลือง ทอง โดยมาจัดวางประกอบกับรูปภาพของตัวขนมได้อย่างลงตัว	

- แบบที่ 12 (A12)  
จักสานกระบุงไม้ไผ่ชุด 4 ชั้น



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่ ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมกวน : ผลไม้กวน	
คุณสมบัติขนม	ขนมกึ่งสดกึ่งแห้ง	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมห่อด้วยฟิล์มพลาสติก แล้วบรรจุลงในภาชนะจักสาน แล้วปิดฝาภาชนะด้วยสายคาดกระดาษ จากนั้นนำไปบรรจุลงในกล่องกระดาษแล้วปิดด้วยฝาพลาสติกใส โดยด้านข้างของฝาพลาสติกใส ปิดด้วยสติ๊กเกอร์ การใช้ภาชนะจักสานไม้ไผ่สำเร็จรูป เป็นการช่วยส่งเสริมรายได้ให้กับชุมชนอื่นๆ ที่มีสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่	

วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ภาชนะจักสานไม้ไผ่ กล่องพลาสติกสี่เหลี่ยม PVC
	ฉลากปิดข้างกล่อง	สติ๊กเกอร์กระดาษ 80 แกรมขึ้นไป
	กล่องกระดาษ / กระดาษปิดภาชนะจักสาน	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
	ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ / สติ๊กเกอร์กระดาษ
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจสอบคุณภาพสินค้า	กล่องนอกสุดเป็นกล่องใสทำให้เห็นตัวบรรจุภัณฑ์ด้านในที่มีสีของกระดาษปิดฝาเปลี่ยนไปตามชนิดของผลไม้กวน ทำให้สามารถแยกประเภทขนมได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมที่ทำให้สามารถเรียงซ้อนกันได้เวลาซื้อหลายกล่อง ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่งและสร้างความสะดวกในการเดินทาง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	เนื่องจากเป็นขนมที่กึ่งสดกึ่งแห้ง ซึ่งผ่านกระบวนการที่ทำให้อยู่ได้นานขึ้น และมีการบรรจุเป็นเม็ดด้วยฟิล์มพลาสติกที่ช่วยรักษาคุณภาพขนมไว้ได้ นอกจากนี้เมื่อรับประทานหมดตัวบรรจุภัณฑ์จักสานนี้สามารถนำไปใส่อีกอย่างอื่นได้
ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	เนื่องจากเป็นขนมที่กึ่งสดกึ่งแห้ง ซึ่งผ่านกระบวนการที่ทำให้อยู่ได้นานขึ้น และมีการบรรจุเป็นเม็ดด้วยฟิล์มพลาสติกที่ช่วยรักษาคุณภาพขนมไว้ได้ นอกจากนี้ตัวกล่องพลาสติกใสด้านนอก และบรรจุภัณฑ์จักสานด้านใน ก็มีความแข็งแรง
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้าโชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ตัวกระดาษปิดฝาของบรรจุภัณฑ์จักสานสามารถเปิดให้เห็นขนมภายในได้ และกล่องนอกสุดเป็นกล่องใสทำให้เห็นตัวบรรจุภัณฑ์ด้านในได้ สีของกระดาษปิดฝาเปลี่ยนไปตามชนิดของผลไม้กวน ทำให้สามารถแยกประเภทขนมได้
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงซ้อนได้ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่ด้านบนของปากบรรจุภัณฑ์จักสาน ทำให้เห็นได้ชัดเจน และมีสติ๊กเกอร์ชื่อร้านติดอยู่ด้านข้างกล่องใสด้วย
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้วัสดุธรรมชาติมาประยุกต์ใช้ : และได้นำภาพเป็นกราฟิกรูปชาววังมาใช้ประกอบเพื่อแสดงถึงเอกลักษณ์ประจำจังหวัดเพชรบุรี โทนสีโดยรวมของบรรจุภัณฑ์เลือกใช้สีที่กลมกลืนกับเครื่องจักสาน โดยกระดาษเลือกใช้น้ำตาลเข้มเพื่อเน้นให้เครื่องจักสานดูเด่น และเพิ่มมวลดูมีน้ำหนักให้กับบรรจุภัณฑ์ใช้สวดลายไทยประกอบบนสีพื้นกระดาษในการทำภาพ เพื่อส่งเสริมเอกลักษณ์ไทย	

• แบบที่ 13 (A13)  
กล่องมนผลตาล



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง ขนมกวน	
คุณสมบัติขนม	ขนมแตกง่าย : ฝอยทองกรอบ ขนมผิง ทองม้วน อาลัว	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ตัวขนมบรรจุในถุงพลาสติกปิดผนึก จากนั้นบรรจุลงกล่องกระดาษ รูปทรงของกล่องได้แรงบันดาลใจมาจากเส้นของลายไทยที่มีความอ่อนช้อย กล่องของขนมแต่ละประเภทมีรูปทรงแบบเดียวกัน ทำให้สามารถนำไปใช้บรรจุขนมได้อีกหลายชนิด เหมาะสำหรับร้านค้าที่ขายขนมหลายชนิด ซึ่งทำให้สามารถปรับใช้กับขนมได้หลากหลาย	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	ถุงพลาสติก	พลาสติก PE, PP
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป

ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า	กล่องที่บรรจุขนมแต่ละประเภทมีสีที่แตกต่างกัน ทำให้ผู้ซื้อสามารถแยกประเภทขนมได้โดยดูจากสีของ กล่องภายนอก นอกจากนี้ตัวขนมที่บรรจุภายในบรรจุ ในถุงใสปิดผนึกที่มองเห็นตัวขนมได้ นอกจากนี้ยังมี ข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบน บรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	รูปแบบกล่องแม้จะไม่ได้เป็นสี่เหลี่ยมในทุกมิติ แต่ก็ สามารถวางเรียงและซ้อนกันได้
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ตัวกล่องสามารถเก็บขนมในส่วนที่รับประทานไม่หมด ได้
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	ตัวกล่องภายนอกช่วยปกป้องการแตกหักจากการขนส่ง และตัวขนมบรรจุในถุงพลาสติกปิดผนึกที่ช่วยรักษา คุณภาพขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	กล่องขนมแต่ละประเภทมีสีที่แตกต่างกัน (คือสีฟ้า อ่อน สีเหลืองอ่อน สีชมพูอ่อน และ สีส้มอ่อน) ทำให้ สามารถแยกประเภทของขนมได้โดยดูจากสีกล่อง
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	รูปแบบกล่องแม้จะไม่ได้เป็นสี่เหลี่ยมในทุกมิติ แต่ก็ สามารถวางเรียงและซ้อนกันได้
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านใช้สีส้มอ่อนเพื่อให้เข้าได้กับ บรรจุภัณฑ์ทุกเฉดสี
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัดหรือสิ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด : คือ ต้นตาล โดยทำต้นตาลให้มีรูปแบบที่ได้แรงบันดาลใจมาจากศิลปะปูนปั้นบนกำแพงที่สถานีรถกระเช้าไฟฟ้า ที่เขาวัง นอกจากนี้มีการใช้สีแทนแต่ละประเภทของขนม ได้แก่ สีฟ้าอ่อน สีเหลืองอ่อน สีชมพูอ่อน และ สีส้มอ่อน โดยในแต่ละสีมีการไล่สีจากสีเข้มช่วงฐานไปเป็นสีอ่อนช่วงปากกล่อง	

- แบบที่ 14 (A14)  
แถบรัดคาดกล่องจักสานไม้



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่ ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
	ต่างประเทศ	ซื้อเป็นของฝากไปต่างประเทศ
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมกวน : ผลไม้กวน	
คุณสมบัติขนม	ขนมกึ่งสดกึ่งแห้ง	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ผลไม้กวนถูกบรรจุห่อด้วยฟิล์มพลาสติก แล้วบรรจุลงภาชนะจักสานไม้ไผ่ที่มีฝาปิด จากนั้นปิดฉลากด้วยสายคาดกระดาษ การนำเอาวัสดุธรรมชาติ และวิธีการผลิตที่สามารถทำได้เองของคนในท้องถิ่นมาใช้ เพื่อให้เกิดการพึ่งพากันในท้องถิ่น	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	กระติ๊บไม้ไผ่จักสานมีฝาปิด พลาสติกฟิล์ม PE สำหรับห่อขนม
	สายคาดกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 250 แกรมขึ้นไป

ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า	สายคาดกระดาษมีข้อมูลและสีล้นที่ทำให้ผู้ซื้อแยกแยะ ประเภทของขนมได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและ เครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กระดี่บจกสานมีมิติเหลี่ยมทำให้น้ำพาและขนส่งได้ สะดวกและประหยัดพื้นที่
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ตัวกระดี่บจกสานสามารถเก็บขนมในส่วนที่รับประทาน ไม่หมดได้ นอกจากนี้เมื่อรับประทานขนมหมดแล้ว สามารถนำไปใช้ประโยชน์เพื่อใส่ของอื่นๆ ได้
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	ตัวกล่องภายนอกช่วยป้องกันการแตกหักจากการขนส่ง และตัวขนมถูกห่อด้วยฟิล์มที่ช่วยรักษาคุณภาพขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ขนมแต่ละประเภทแยกแยะได้จากฉลากสายคาดซึ่งมีสี แตกต่างกันตามประเภทของขนม
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	กระดี่บจกสานมีมิติเหลี่ยมจัดวางซ้อนได้ ทำให้ ประหยัดพื้นที่ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านอยู่บนสายคาดกระดาษซึ่งอยู่ ในตำแหน่งด้านบนกล่องที่มองเห็นได้ง่ายที่สุด
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้วัสดุธรรมชาติมาประยุกต์ใช้ : คือกระดี่บไม้ไผ่จักสานและได้นำภาพกราฟฟิกรูปเขาวังมาใช้ ประกอบร่วมกับชื่อบนสายคาดเพื่อแสดงถึงเอกลักษณ์ประจำจังหวัดเพชรบุรี โทนสีพื้นโดยรวมของ สายคาดบรรจุภัณฑ์เลือกใช้สีครีมขาวนวลที่กลมกลืนกับสีของเครื่องจักสาน	

• แบบที่ 15 (A15) :

บรรจุภัณฑ์นำพาขนมบับิ้น/ขนมชั้น 1 ถาดคาดสูง



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมบับิ้น ขนมชั้น	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ได้แนวคิดมาจากการห่อขนมด้วยใบตอง โดยนำมาในรูปแบบของกระดาษที่สามารถบรรจุถาดสังกะสีของขนมบับิ้น หรือ ถาดพลาสติกของขนมชั้น ขนาดบรรจุ 1 ถาด	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดสังกะสีแบบดั้งเดิมพร้อมฝาใสที่เจาะรูระบายอากาศ (สำหรับขนมบับิ้น) ถาดพลาสติกมีฝาใสปิด (สำหรับขนมชั้น)
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและ ตรวจดูคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ในถาดลังกะสี มีฝาใสบิด เมื่อเลือกได้ตามต้องการแล้ว ทางร้านจึงจะ นำมาบรรจุลงกล่อง นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและ เครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	ออกแบบให้มีสลักล็อกไว้อย่างเหมาะสมตามจุดล็อก ตำแหน่งต่างๆ ทำให้ถาดไม่เคลื่อนที่เวลาเคลื่อนย้าย ออกแบบให้มีหูหิ้วในตัว
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทาน	ออกแบบมาเพื่อรองรับการรับประทานให้หมดใน คราวเดียว แต่ก็สามารถนำทั้งกล่องเก็บเข้าตู้เย็นได้ และตัวถาดก็มีฝาใสบิดอีกชั้นหนึ่ง
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและ คุณภาพของขนม	เนื่องจากเป็นขนมที่อายุสั้น ความต้องการจึงแค่รักษา ความสดใหม่ของขนม หูจับเป็นทรงสูงทำให้บรรจุ ภัณฑ์โปร่ง มีช่องให้อากาศไหลผ่านช่วยไม่ให้ขนมเสีย เพราะการถูกปิดกั้น
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ลักษณะรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ได้ออกแบบเพื่อให้มี ความสะดวกต่อการขึ้นรูปหน้าร้านเพื่อให้ผู้บริโภค สามารถเลือกซื้อขนมที่ใหม่สดจากร้านค้า โดยจะ ทำการบรรจุให้ขณะทำการขายขึ้นต่อชั้น จึงออกแบบ ให้มีตัวล็อกที่ผู้ขายสามารถทำเองได้ง่ายๆ
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจาย สินค้า	เนื่องจากการบรรจุขนมที่หน้าร้านเลย ดังนั้นใน การกระจายสินค้าจะแยกถาดขนมออกจากตัวกล่อง โดยตัวกล่องสามารถพับแบนราบได้ตอนที่ยังไม่บรรจุ ขนม
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านมีอยู่สองจุดที่ทำให้มองเห็นได้ ชัดเจน คือ ส่วนด้านข้างกล่องทั้งสองด้าน
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้การเลียนแบบวัฒนธรรมชาติ : ได้แนวคิดมาจากห่อขนมด้วยใบตอง เพื่อคงคุณค่าทาง วัฒนธรรมไทย โดยใช้สีเขียวเลียนแบบสีของใบตองตามธรรมชาติ เพิ่มความน่าสนใจด้วยการใช้คู่สี เหลืองนวล	

• แบบที่ 16 (A16)

กล่องหิ้วปีก สำหรับขนมบ้ำบิ้น/ขนมชั้น



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมบ้ำบิ้น ขนมชั้น	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	เป็นกล่องกระดาษที่ตัวกล่องถูกเจาะและพับให้มีหูหิ้วในตัว เมื่อบรรจุถาดลงกล่องแล้ว ก็คาดทับด้วยสายคาดกระดาษอีกครั้งหนึ่งเพื่อความแข็งแรง มีขนาดบรรจุ 1 ถาด	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดสังกะสีแบบดั้งเดิมพร้อมฝาใสที่เจาะรูระบายอากาศ (สำหรับขนมบ้ำบิ้น) ถาดพลาสติกมีฝาปิด (สำหรับขนมชั้น)
	กล่องกระดาษ / สายคาดกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 2 สี น้ำตาล – ครีมน้ำตาล : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดู คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ใน ถาดไม่มีฝาปิด เมื่อเลือกได้ตามต้องการแล้ว ทางร้านจึงจะนำมาบรรจุกล่อง โดยที่เมื่อ บรรจุกล่องแล้ว ก็ยังมองเห็นเนื้อขนมได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรอง คุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	ออกแบบให้มีสลักล็อกไว้อย่างเหมาะสมตาม จุดล็อกตำแหน่งต่าง ๆ ทำให้ถาดไม่เคลื่อนที่ เวลาเคลื่อนย้าย ออกแบบให้มีหูหิ้วในตัว เจาะ ช่องเป็นรูวงกลมซ้อนกันเพื่อพับเป็นหูจับรูป ทรงครึ่งวงกลม นอกจากนี้เมื่อซื้อหลายกล่อง หูหิ้วสามารถพับแบนราบเพื่อซ้อนกล่องกันได้
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ออกแบบมาเพื่อรองรับการรับประทานให้ หมดในคราวเดียว แต่ก็สามารถนำทั้งกล่อง เก็บเข้าตู้เย็นได้ และตัวถาดก็มีฝาใส่ปิดอีกชั้น หนึ่ง
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพ และคุณภาพของขนม	เนื่องจากเป็นขนมอายุสั้น ความต้องการจึงแค่ รักษาความสดใหม่ของขนม ออกแบบมีช่อง ระบายอากาศเพื่อไม่ให้ขนมเสียเร็ว
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ลักษณะรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ได้ออกแบบ เพื่อให้มีความสะดวกต่อการขึ้นรูปหน้าร้าน เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อขนมที่ใหม่สด จากร้านค้า โดยจะทำการบรรจุให้ขณะทำการ ขายขึ้นต่อชั้น จึงออกแบบให้มีตัวล็อกที่ผู้ขาย สามารถทำเองได้ง่าย ๆ
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	เนื่องจากการบรรจุขนมที่หน้าร้านเลย ดัง นั้นในการกระจายสินค้าจะแยกถาดขนมออก จากตัวกล่อง โดยตัวกล่องสามารถพับแบน ราบได้ตอนที่ยังไม่บรรจุขนม และเมื่อบรรจุ ขนมแล้ว หูหิ้วสามารถพับแบนราบเพื่อซ้อน กล่องกันได้
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ด้านบน ของกล่อง
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	<b>ใช้ศิลปะและลวดลายไทย</b> : โดยใช้ลวดลายไทยที่อ่อนช้อยพิมพ์ลงบนสายคาด คู่มือที่ใช้ เป็นการดึงเอาสีจากส่วนผสมของขนมมาใช้เช่นสีครีม หมายถึงสีของไข่แดงตีผสมกับแป้ง สี น้ำตาลเข้มเป็นสีของหน้าขนมเมื่อผ่านการอบจากเตาจนขนมสุกพร้อมรับประทาน	

- แบบที่ 17 (A17)  
ถุงทองม้วนผูกเชือก



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง	
คุณสมบัติขนม	ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	เป็นแบบที่เรียบง่ายคล้ายถุงกระดาษ ปากเปิด และใช้เชือกในการปิดบรรจุภัณฑ์และเป็นเป็นหูหิ้วด้วย โดยตัวขนมบรรจุในถุงพลาสติกปิดผนึกอีกชั้นหนึ่งโครงสร้างนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับขนมทองม้วนรูปทรงต่าง ๆ หรือ ขนมชนิดอื่นได้เช่นกัน	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	เชือกปอ เชือกกระดาษ
	พลาสติกใสปิดช่องหน้าต่าง	พลาสติก PVC, PS
	ถุงพลาสติก	พลาสติก PP, PE
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป

ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 3 สี น้ำตาล – เหลือง – ดำ : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
	บรรจุโดยโรงงานอุตสาหกรรม	
ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจสอบคุณภาพสินค้า	ตัวบรรจุภัณฑ์มีช่องทางต่างทำให้มองเห็นสินค้าได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีติ๊กล่องเหลี่ยมทำให้ขนส่ง และวางซ้อนได้ง่าย ประหยัดพื้นที่ มีเข็กรเป็นหูหิ้วทำให้หยิบจับได้สะดวกขึ้น
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ขนมบรรจุอยู่ในถุงปิดผนึกอีกชั้นหนึ่ง ทำให้เก็บรักษาได้นานขึ้น
ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	ตัวกล่องกระดาษป้องกันการแตกหัก ถุงพลาสติกที่บรรจุเนื้อขนมช่วยรักษาคุณภาพขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้าโชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	กล่องมีมิติเหลี่ยม ทำให้วางเรียงต่อบนชั้นได้ง่าย
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยม ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการวางซ้อนและขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ด้านหน้ากล่อง
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ลักษณะเด่นของตัวขนมและขั้นตอนการทำขนม : สีเส้นที่พิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์ใช้สีที่สื่อถึงความเป็นขนมทองม้วนที่กรอบ หวานมัน โดยใช้สีโทนน้ำตาลเข้มตัดกับน้ำตาลอ่อน เป็นส่วนช่วยขับให้ขนมดูเด่นชัดยิ่งขึ้น ได้กำหนดตำแหน่งการวางโลโก้สีเหลืองทองไว้ด้านบนของถุง ช่วยให้มองเห็นได้อย่างชัดเจน เข็กรปอสำหรับร้อยเป็นหูจับทำจากวัสดุที่มีความเป็นธรรมชาติ เพื่อลดต้นทุน สามารถวางขายในท้องถิ่น ช่วยในการย่อยสลาย ไม่ทิ้งให้เป็นเศษสิ่งตกค้าง	

- แบบที่ 18 (A18)  
ขนมชั้นยุคใหม่ต้องลองชิม



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมชั้น	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ประกอบด้วยกล่องกระดาษที่สามารถบรรจุถาดขนมได้ 3 ถาด โดยการเรียงถาดขนมสลับหว่างกันไปมา จากนั้นจึงห่อด้วยกล่องกระดาษ	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดพลาสติกมีฝาปิด
	กล่องกระดาษ / สายคาดกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

<b>ความต้องการของผู้บริโภค</b> <b>ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจสอบคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ในภาตมีฝาใสบิด เมื่อเลือกได้ตามต้องการแล้วทางร้านจึงจะนำมาบรรจุลงกล่อง และแม้จะบรรจุลงกล่องแล้ว ผู้ซื้อยังสามารถมองเห็นเนื้อขนมได้ เพราะตัวกล่องออกแบบให้วางซ้อนเหลื่อมกันทำให้เห็นเนื้อขนมของทุกภาต นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	แม้จะออกแบบกล่องให้ต้องวางภาตขนมวางสลับเหลื่อมกัน แต่ก็ออกแบบให้มีตัวล็อคทำให้ภาตไม่เคลื่อนที่เวลาเคลื่อนย้าย
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	สามารถนำทั้งกล่องเก็บเข้าตู้เย็นได้ และตัวภาตก็มีฝาใสบิดอีกชั้นหนึ่ง
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย</b> <b>ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	เนื่องจากเป็นขนมที่อายุสั้น ความต้องการจึงแค่รักษาความสดใหม่ของขนม ออกแบบมีช่องระบายอากาศเพื่อไม่ให้ขนมเสียเร็ว
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	การขายที่เป็นชุด (คือมากกว่า 1 ภาต) ทำให้เกิดการกระตุ้นผู้ซื้อให้อยากซื้อมากขึ้น เนื่องจากราคาต่อภาตจะถูกกลง และผู้ซื้อสามารถเลือกรสชาติได้หลากหลาย
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยม ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการวางซ้อนและขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ด้านหน้ากล่อง
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	<b>ใช้ลักษณะเด่นของตัวขนมและขั้นตอนการทำขนม :</b> สีเส้นของบรรจุภัณฑ์นำเสนอถึงรสชาตส่วนผสมของขนมชั้นที่มีสีส้มสวยงาม สดใส นอกจากนี้ยังได้นำรูปลักษณะของสวดสายดอกไม้ที่ตัดทอนมาจากสวดลายเส้นสายศิลปะไทย เพิ่มสีที่สดใสขึ้นอย่างเช่นสีชมพูเพื่อสร้างจุดสนใจแก่ผู้บริโภค	

- แบบที่ 19 (A19)  
 คาดแดงสำหรับข้าวเกรียบงา



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง	
คุณสมบัติขนม	ขนมแห้ง	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุในกล่องพลาสติกใสสำเร็จรูปมีฝาปิด จากนั้นควดด้วยสายคาดกระดาด	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดพลาสติกมีฝาปิด
	สายคาดกระดาด	กระดาดกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาด	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

<b>ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดู คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ใน ภาชนะมีฝาปิด และมีการเจาะช่องหน้าต่าง บนกระดาษเพื่อให้เห็นเนื้อขนม นอกจากนี้ ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพ ต่างๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้ขนส่งและนำพาได้ ง่าย ประหยัดพื้นที่
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	กล่องพลาสติกมีฝาที่เปิดปิดซ้ำได้ ทำให้ รักษาคุณภาพของขนมได้
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	กล่องพลาสติกมีฝาปิด มีความแข็งแรง ทำให้ รักษาได้ทั้งกายภาพและคุณภาพของขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงวางซ้อนกันได้ ง่าย
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยม ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการ ขนส่งเพราะจัดเรียงและวางซ้อนได้ กล่อง พลาสติกมีความแข็งแรงทนทานรับแรง กระแทกจากการวางซ้อนเพื่อขนส่งได้
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ด้าน หน้ากล่อง
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	<b>ใช้ศิลปะและลวดลายไทย :</b> ใช้ลายไทยบนพื้นสีแดงโดยพิมพ์ลายแซมสีเหลืองทองเพื่อให้ บรรจุภัณฑ์ดูโดดเด่น	

- แบบที่ 20 (A20)  
กล่องแบ่งช่องขนม



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมเชื่อม : จำมงกุฎ เม็ดขนุน สัมปันนี ฝอยทอง ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุในกล่องพลาสติกใสสำเร็จรูปมีฝาปิด จากนั้นสอดในกล่องกระดาษอีกชั้นหนึ่ง	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดพลาสติกแบบมีแบ่งช่องขนมและมีฝาปิด
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

<b>ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดู คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ใน ภาตมีฝาใลปิด และมีการเจาะช่องหน้าต่าง บนกระดาษเพื่อให้เห็นเนื้อขนม สีล้นบน ปลอกกระดาษของขนมแต่ละชนิดใช้สีที่แตก ต่างกันเพื่อความสะดวกในการแยกประเภท ของขนมได้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและ เครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบน บรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้ขนส่งและนำพาได้ ง่าย ประหยัดพื้นที่
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	กล่องพลาสติกมีฝาที่เปิดปิดซ้ำได้ ทำให้รักษา คุณภาพของขนมได้
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	กล่องพลาสติกมีฝาปิดมีความแข็งแรง ทำให้ รักษาได้ทั้งกายภาพและคุณภาพของขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	กล่องมีมิติเหลี่ยมทำให้เรียงวางซ้อนกันได้ง่าย ยิ่งเวลาวางขายเป็นชุด จะมีความดึงดูดผู้ซื้อ มาก สีล้นบนปลอกกระดาษของขนมแต่ละ ชนิดใช้สีที่แตกต่างกันเพื่อความสะดวกใน การแยกประเภทของขนมได้ดียิ่งขึ้น
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	กล่องมีมิติเหลี่ยม ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการ ขนส่งเพราะจัดเรียงและวางซ้อนได้ กล่อง พลาสติกมีความแข็งแรงทนทานรับแรง กระแทก จากการวางซ้อนเพื่อขนส่งได้
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ด้าน หน้ากล่อง
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	<b>ใช้ศิลปะและลวดลายไทย :</b> นำรูปของลายดอกไม้ที่เป็นลายไทยมาตัดทอนให้ดูสวยงามและ เข้าใจง่ายนำเสนอในรูปแบบใหม่ ในภาพลักษณ์ที่ดูทันสมัย ใช้สีล้นสดใสดึงดูดความสนใจเพื่อ ขยายกลุ่มผู้ซื้อในวัยรุ่นให้เกิดความสนใจและอยากซื้อ	

- แบบที่ 21 (A21)  
กล่องลายไทยสีทอง



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 1 : ลูกค้ากลุ่ม A ซื้อเป็นของขวัญ	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมหม้อแกง	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุในถาดสังกะสีจากนั้นบรรจุลงกล่องขนาดบรรจุ 2 ถาด บรรจุภัณฑ์ได้รับการพัฒนามาจากต้นแบบลักษณะเป็นกล่องบรรจุขนมหม้อแกงเดิมของร้านจำหน่ายในจังหวัดเพชรบุรี โดยของเดิมเมื่อประกอบกล่องขึ้นรูปมาแล้ว หูหิ้วไม่สามารถพับให้วางซ้อนกล่องกันได้ และมีการเจาะช่องระบายอากาศรอบกล่อง ทำให้พื้นที่ออกแบกรูปจะขาดตอน จึงปรับให้หูหิ้วสามารถพับได้ เพื่อซ้อนกล่องกันและออกแบบให้มีช่องระบายอากาศ ซึ่งอยู่ด้านบนและเชื่อมสู่ด้านข้างของกล่องด้านละ 2 ช่อง ทำให้รูที่เจาะ เจาะน้อยลง แต่ระบายอากาศได้ดี	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดสังกะสีแบบดั้งเดิม
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 350 แกรมชั้นไป

ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 1 สี หรือ ซิลค์สกรีน 1 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดูคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ในภาคลังกะสี เมื่อเลือกได้ตามต้องการแล้ว ทางร้านจึงจะนำมาบรรจุลงกล่อง นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีหูหิ้วในตัว สามารถนำพาได้สะดวก และถ้าซื้อหลายกล่อง หูสามารถพับเพื่อซ้อนกล่องได้ ช่องที่เจาะสำหรับให้น้ำสอดเข้าไปเพื่อหิ้วไม่ได้ถูกเจาะแบบตัดขาดแต่เหลือเนื้อกระดาษไว้สำหรับปิดรอยต่อของกล่องด้านบนเพื่อไม่ให้ไอน้ำของขนมมาโดนมือเวลาหิ้ว
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	สามารถนำเก็บเข้าตู้เย็นทั้งกล่องได้
ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	เนื่องจากเป็นขนมที่มีอายุสั้น ความต้องการจึงแค่รักษาความสดใหม่ของขนม จึงมีช่องระบายอากาศเพื่อระบายไอน้ำจากขนม โดยวางตำแหน่งของช่องระบายอากาศตรงส่วนที่เป็นสันกล่องโดยเจาะให้ติดต่อกันขึ้นไปด้านบนและด้านข้างในช่องเดียวกัน โดยที่เจาะเพียงแค่ 4 ตำแหน่ง แต่สามารถระบายอากาศได้ทั้งด้านบนและด้านบน เมื่อช่องเจาะน้อยลง ส่งผลให้มีพื้นที่สำหรับทำกราฟิกได้มากขึ้น นอกจากนี้ เมื่อบรรจุถาดขนมลงกล่องแล้ว จะเหลือพื้นที่ด้านบนเล็กน้อย เพื่อว่าเวลาปิดกล่องจะไม่สัมผัสโดนหน้าขนม และเพื่อพื้นที่ไว้ระบายอากาศด้วย
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ออกแบบให้ใช้เวลาในการบรรจุถาดขนมลงกล่องได้สะดวกรวดเร็ว จึงออกแบบให้มีตัวล็อคที่ใช้งานง่ายและรับน้ำหนักได้ เพราะในการขายลูกค้าจะเลือกขนมจากถาดก่อน แล้วจึงมาบรรจุลงกล่อง
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	ในการขนส่งไปยังร้านต่างๆ ทั่วประเทศ จะแยกส่วนของถาดขนมออกจากตัวกล่อง และตัวกล่องก่อนบรรจุขนมสามารถพับแบนราบได้ เพื่อประหยัดพื้นที่ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ด้านข้าง (ที่เป็นด้านหลัก) ทั้งสองด้าน
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ศิลปะและลวดลายไทย : นำรูปแบบของภาพจิตรกรรมฝาผนังมาประยุกต์ โดยทำเป็นลักษณะลายเส้น เพื่อให้สามารถพิมพ์โดยใช้สีแค่ 1 สีได้	

#### 4.8.2 ผลงานออกแบบสำหรับลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B

- แบบที่ 1 (B22)  
กล่องลายขนมใส่จาน

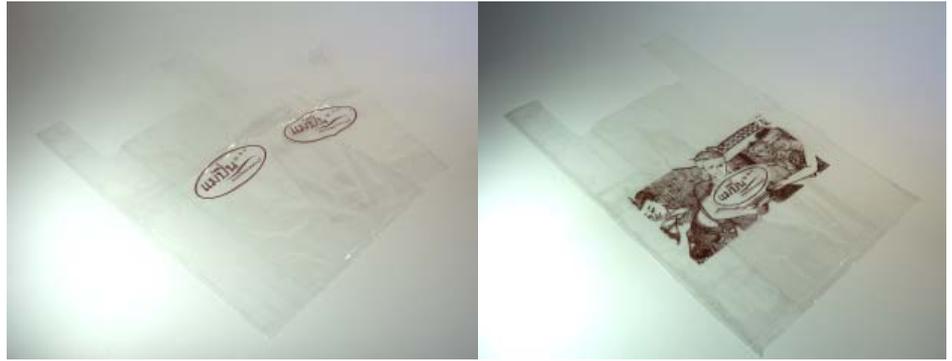


ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมหม้อแกง	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุในถาดลังกะสีจากนั้นบรรจุลงกล่องขนาดบรรจุ 3 ถาด บรรจุภัณฑ์ได้รับการพัฒนามาจากต้นแบบลักษณะเป็นกล่องบรรจุขนมหม้อแกงเดิมของร้านจำหน่ายในจังหวัดเพชรบุรี โดยของเดิมเมื่อประกอบกล่องขึ้นรูปมาแล้ว หูหิ้วไม่สามารถพับให้วางซ้อนกล่องกันได้ และมีการเจาะช่องระบายอากาศรอบกล่อง ทำให้พื้นที่ออกแบบกราฟิกจะขาดตอน จึงปรับให้หูหิ้วสามารถพับได้ เพื่อซ้อนกล่องกัน และออกแบบให้มีช่องระบายอากาศ ซึ่งอยู่ด้านบนและเชื่อมสู่ด้านข้างของกล่องด้านละ 2 ช่อง ทำให้รู้ที่เจาะ เจาะน้อยลง แต่ระบายอากาศได้ดี	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถาดลังกะสีแบบดั้งเดิม
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 350 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

<b>ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดูคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากอยู่ในภาคลังกะสี เมื่อเลือกได้ตามต้องการแล้วทางร้านจึงจะนำมาบรรจุลงกล่อง นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีหูหิ้วในตัว สามารถนำพาได้สะดวก และถ้าซื้อหลายกล่อง หูสามารถพับเพื่อซ้อนกล่องได้ ช่องที่เจาะสำหรับให้น้ำสอดเข้าไปเพื่อหิ้วไม่ได้ถูกเจาะ แบบตัดขาดแต่เหลือเนื้อกระดาษไว้สำหรับปิดรอยต่อของกล่องด้านบนเพื่อไม่ให้น้ำของขนมมาโดนมือเวลาหิ้ว
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	สามารถนำเก็บเข้าตู้เย็นทั้งกล่องได้
<b>ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์</b>	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	เนื่องจากเป็นขนมที่มีอายุสั้น ความต้องการจึงแค่รักษาความสดใหม่ของขนม จึงมีช่องระบายอากาศ เพื่อระบายไอน้ำจากขนม โดยวางตำแหน่งของช่องระบายอากาศตรงส่วนที่เป็นสันกล่องโดยเจาะให้ติดต่อกันขึ้นไปด้านบนและด้านข้างในช่องเดียวกัน โดยที่เจาะเพียงแค่ 4 ตำแหน่ง แต่สามารถระบายอากาศได้ทั้งด้านบนและด้านบน เมื่อช่องเจาะน้อยลง ส่งผลให้มีพื้นที่สำหรับทำกราฟิกได้มากขึ้น นอกจากนี้ เมื่อบรรจุถาดขนมลงกล่องแล้ว จะเหลือพื้นที่ด้านบนเล็กน้อย เพื่อว่าเวลาปิดกล่องจะไม่สัมผัสโดนหน้าขนม และเพื่อพื้นที่ไว้ระบายอากาศด้วย
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ออกแบบให้ใช้เวลาในการบรรจุถาดขนมลงกล่องได้สะดวกรวดเร็ว จึงออกแบบให้มีตัวล็อกที่ใช้งานง่าย และรับน้ำหนักได้ เพราะในการขายลูกค้าจะเลือกขนมจากถาดก่อน แล้วจึงมาบรรจุลงกล่อง
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	ในการขนส่งไปยังร้านต่าง ๆ ทั่วประเทศ จะแยกส่วนของถาดขนมออกจากตัวกล่อง และตัวกล่องก่อนบรรจุขนมสามารถพับแบนราบได้ เพื่อประหยัดพื้นที่ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ด้านข้าง (ที่เป็นด้านหลัก) ทั้งสองด้าน
<b>การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)</b>	<b>ใช้ลักษณะเด่นของตัวขนมและขั้นตอนการทำขนม :</b> โดยการคั้นน้ำภาพถ่ายของขนมหม้อแกงมาประกอบในงานออกแบบ เน้นใช้สีโทนน้ำตาล สีครีม เพราะเป็นสีที่คล้ายขนม ทำให้ดูน่ารับประทานบรรจุภัณฑ์ได้แนวคิดในการกำหนดกลุ่มสีจากสีของขนมหม้อแกงซึ่งเป็นโทนสีน้ำตาลไหม้จากกรอบและสีครีมคล้ายไข่ไก่จากส่วนผสมของเนื้อขนมหม้อแกง	

- แบบที่ 2 (B23)

ถุงพลาสติกใสสกรีนลาย 1 ลิ



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ทุกประเภท	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ถุงพลาสติกมีหูหิ้ว	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	ถุงพลาสติก	พลาสติก PE
ระบบการพิมพ์	เฟล็กโซกราฟี 1 ลิ สีน้ำตาล	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดูคุณภาพสินค้า	ถุงใสสามารถมองเห็นสินค้าภายในได้
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีหูหิ้วในตัว สามารถนำพาได้สะดวก
ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัด หน่าย	ใช้งานได้อเนกประสงค์ ใช้ขนาดตามมาตรฐานของท้องตลาดที่ผู้ขายคุ้นเคยกับการใช้งานดีอยู่แล้ว
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ด้านหน้าของถุง
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	<p>ในโครงการ ได้ออกแบบใน 2 แนวทาง</p> <p><b>แบบที่ 1 ใช้ศิลปะและลวดลายไทย :</b> ได้นำภาพจิตรกรรมไทยที่มีเรื่องราวเกี่ยวกับการทำขนมมาประยุกต์ใช้ และออกแบบให้มีลักษณะเป็นกลาง ให้ร้านค้าที่ขายขนมไทยลักษณะนี้สามารถนำไปใช้ได้</p> <p><b>แบบที่ 2 เป็นการนำตราสัญลักษณ์ของร้านค้ามาใช้ :</b> เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ว่าเป็นขนมที่ชื่อมาจากร้านไหน ซึ่งแบบนี้รูปตราสัญลักษณ์ต้องขึ้นอยู่กับร้านแต่ละร้านที่จะนำไปใช้</p>	

- แบบที่ 3 (B24)  
ถุงฝอยทองกรอบแบบมีหูหิ้ว



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ฝิง	
คุณสมบัติขนม	ขนมแห้ง	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุภายในถุงพลาสติกที่ผนึกสนิท จากนั้นนำฉลากกระดาษที่มีหูหิ้วในตัวห่อถุง โดยใช้วิธีการเย็บติดด้วยลวดเย็บกระดาษ ซึ่งเป็นวิธีที่ผู้ขายคุ้นเคยอยู่แล้ว	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถุงพลาสติก PP, PE
	ฉลากกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	

วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจสอบ คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากบรรจุ ในถุงพลาสติกใสปิดผนึกที่มองเห็นตัวขนม ได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมาย รับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีหูหิ้วในตัว สามารถนำพาได้สะดวกโดยไม่ ต้องใส่ถุงอีกชั้นหนึ่ง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	บรรจุในถุงพลาสติกซึ่งรักษาคุณภาพของ ขนมได้
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	ถุงพลาสติกปิดผนึกช่วยรักษาคุณภาพของ ขนม ส่วนฉลากกระดาษที่หุ้มภายนอกช่วย ปกป้องขนมไม่ให้แตกหัก
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	มิติของถุงเป็นสี่เหลี่ยมทำให้เรียงบนชั้นวาง ได้ง่าย สะดวกและประหยัดพื้นที่
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	มิติของถุงเป็นสี่เหลี่ยมประหยัดพื้นที่ใน การขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ทั้งด้าน หน้าและด้านหลังของถุง
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ลักษณะเด่นของตัวขนมและขั้นตอนการทำขนม และใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด : โทนมัสโดยรวมออกโทนมัส ที่สื่อถึงความเป็นขนมฟอยทองกรอบ	

- แบบที่ 4 (B25)  
กล่องคางหมู



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมกวน	
คุณสมบัติขนม	ขนมกึ่งสดกึ่งแห้ง	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	เนื้อขนมห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแล้วนำไปบรรจุภายในกล่องรูปทรงหลายเหลี่ยม	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ฟิล์มพลาสติก PE สำหรับห่อขนม
	พลาสติกใสปิดช่องหน้าต่าง	พลาสติก PVC, PS (สำหรับทั้งกล่องนอกและกล่องใน)
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้า และตรวจดูคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากห่อ เนื้อขนมด้วยฟิล์มพลาสติกใส นอกจากนี้ตัว กล่องยังเจาะช่องหน้าต่างเพื่อให้เห็นตัวขนม ด้วย และแต่ละชนิดขนมก็บรรจุอยู่ในกล่องที่มี สีกล่องที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ยังมีข้อมูล และเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ แสดง บนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มิติโดยรวมของกล่องเป็นทรงเหลี่ยม ซึ่ง สะดวกต่อการขนส่ง
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ขนมห่อในฟิล์มพลาสติกเป็นคำ ๆ ทำให้ส่วน ที่ยังไม่ถูกทานก็ยังถูกรักษาคุณภาพได้อยู่ โดยเก็บอยู่ในกล่องกระดาษที่มีฝาปิดเปิด ด้านบน
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	ฟิล์มพลาสติกช่วยรักษาคุณภาพของขนม ส่วนกล่องกระดาษที่หุ้มภายนอกช่วยปกป้อง ขนมไม่ให้แตกหัก
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	มิติโดยรวมของกล่องเป็นทรงเหลี่ยม ซึ่ง สะดวกต่อการจัดวางบนชั้นวางสินค้า และ สีของกล่องก็มีความแตกต่างกันเพื่อบรรจุ ขนมแต่ละประเภท รูปทรงกล่องเวลาจัดวาง จะดึงดูดสายตา
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	มิติโดยรวมของกล่องเป็นทรงเหลี่ยม ซึ่ง สะดวกต่อการขนส่ง และสามารถวางสลับสับ หว่างกันเพื่อประหยัดพื้นที่ในการขนส่งได้ มากขึ้น
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ทั้งด้าน หน้าและด้านบนของกล่อง
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ศิลปะและลวดลายไทย : ใช้ลายไทยมาตรฐาน โดยออกแบบเป็น Set มีหลายสี เช่น สีแดง เหลือง และม่วง เพื่อให้บรรจุภัณฑ์ทั้งหมดดูเด่นเข้ากันเป็นชุด และดูหรูหรามากขึ้น	

- แบบที่ 5 (B26)  
สายคาดกล่องหิ้ววนบรรจุภัณฑ์



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมผิง ผอยทองกรอบ ขนมกวน : ขนมอาลัว	
คุณสมบัติขนม	ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุอยู่ในถุงพลาสติกปิดผนึก จากนั้นบรรจุลงกล่องกระดาษที่มีหูหิ้วในตัว เป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำแบบไปประยุกต์ใช้งานกับการบรรจุขนมชนิดอื่นได้ดี มีลักษณะเป็นกล่องมีสายคาดแถบเล็กเลียนแบบสายใบตอง คาดทับตรงกลางกล่อง	

วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถุงพลาสติก PE, PP
	พลาสติกใสบิดช่องหน้าต่าง	พลาสติก PVC, PS (สำหรับทั้งกล่องนอกและกล่องใน)
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจสอบคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากขนมบรรจุอยู่ในถุงพลาสติกใส และบรรจุลงในกล่องที่เจาะช่องหน้าต่างทำให้เห็นเนื้อขนมภายใน นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มิติโดยรวมของกล่องเป็นทรงเหลี่ยม ซึ่งสะดวกต่อการขนส่ง และมีหูหิ้วในตัวนำพาไปได้เลยโดยไม่ต้องใส่ถุงอีกที
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ตัวขนมบรรจุในถุงพลาสติกที่ทำให้รักษาคุณภาพไว้ได้
ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	ถุงพลาสติกปิดผนึกช่วยรักษาคุณภาพของขนม ส่วนกล่องกระดาษที่หุ้มภายนอกช่วยปกป้องขนมไม่ให้แตกหัก
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	มิติของกล่องเป็นทรงสี่เหลี่ยม ซึ่งสะดวกต่อการจัดวางบนชั้นวางสินค้า หน้าต่างของกล่องโชว์ให้เห็นขนมอย่างเต็มที่ที่ทำให้แยกแยะประเภทขนมในการจัดวางได้อย่างชัดเจน แม้จะใช้ตัวกล่องที่เหมือนกัน
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	มิติของกล่องเป็นทรงสี่เหลี่ยม ซึ่งสะดวกและทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนอยู่ทั้งด้านหน้าและด้านบนในส่วนของหูหิ้ว
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้การเลียนแบบวัสดุธรรมชาติ : บรรจุภัณฑ์ที่ใช้โทนสีน้ำตาล ตัดกับแถบคาดสีเขียวที่มีลวดลายคล้ายใบตอง ซึ่งลายใบตองนี้สามารถเข้ากับสีของขนมได้หลายชนิด เนื่องจากสมัยก่อนขนมเหล่านี้ก็ใช้กระถงใบตองเป็นภาชนะ หรือหีบห่อ	

- แบบที่ 6 (B27)  
บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงฟอยด์กลม 1 ถ้วย



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมหม้อแกง	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีแนวคิดเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น คือ ใช้ถ้วยฟอยด์ที่มีคุณสมบัติในการใช้เป็นภาชนะสำหรับบรรจุขนมหม้อแกงเช่นเดียวกับภาตสังกะสีแบบดั้งเดิม แต่สร้างความเชื่อมั่นในการบรรจุถึงความสะอาด ปลอดภัย ใช้ถ้วยฟอยด์ขนาดเล็กมีฝาปิดที่เหมาะสมสำหรับรับประทานต่อครั้งต่อคน และบรรจุลงกล่องกระดาษที่มีหูหิ้วในตัว พร้อมชั้นพลาสติก	

วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถ้วยฟอยด์วงกลมขนาดเล็กพร้อมฝาปิดที่เจาะช่องระบายอากาศ
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	
ความต้องการของผู้บริโภคในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดูคุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากขนมบรรจุอยู่ในถ้วยฟอยด์ที่มีฝาใส นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีหูหิ้วในตัว สามารถนำพาไปได้โดยไม่ต้องใส่ถุงอีกชั้น นอกจากนี้ ยังสามารถทานได้ทันที เพราะมีช่องอยู่ในบรรจุภัณฑ์ด้วย
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ปริมาณต่อถ้วยเหมาะที่จะทานได้หมดในคราวเดียว แต่ถ้าไม่หมดก็สามารถเก็บได้เพราะถ้วยฟอยด์ที่มีฝาปิดมิดชิด
ความต้องการของผู้จัดจำหน่ายในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพของขนม	ถ้วยฟอยด์ช่วยรักษาทั้งคุณภาพและสภาพทางกายภาพของขนม โดยฝามีการเจาะเป็นช่องระบายอากาศ เพื่อให้ไอน้ำจากขนมถ่ายเทได้สะดวก ทำให้ขนมไม่เสียเร็ว
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์สินค้า และการจัดจำหน่าย	ลูกค้าจะเลือกถ้วยขนมก่อน จากนั้นจึงนำมาบรรจุลงกล่อง โดยวิธีการบรรจุที่ใช้ลวดเย็บกระดาษซึ่งเป็นวิธีที่สะดวกและคุ้นเคยของผู้ขาย
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	ตัวขนมที่บรรจุในถ้วยฟอยด์ปิดฝา จะขนส่งแยกกับตัวกล่อง ซึ่งตัวกล่องที่ยังไม่บรรจุถ้วยฟอยด์จะพับแบนราบได้ ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนทั้งสองด้าน
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ศิลปะและลวดลายไทย : ลวดลายและตัวอักษรที่ใช้แสดงรูปแบบลวดลายอย่างไทย และใช้ลายเส้นที่ปรับเปลี่ยนมาจากรูปแบบที่พบบนลวดลายไทยโบราณ ส่งเสริมภาพลักษณ์ของจังหวัดด้วยภาพกราฟิกรูปเขาวัง เลือกใช้สีเหลือง ดำ เพราะเป็นสีที่พบบ่อยในภาพเขียนไทยโบราณเพื่อให้สอดคล้องกับการนำลายไทยมาประยุกต์ใช้ สีของบรรจุภัณฑ์ถูกแบ่งโทนสีตามลักษณะของขนม เช่น สีเหลือง เป็นสัญลักษณ์แทนขนมหม้อแกงหน้าเม็บบัว	

- แบบที่ 7 (B28)  
บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงพอยด์กลม 2 ถ้วยคู่



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมหม้อแกง	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีแนวคิดเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น คือ ใช้ถ้วยพอยด์ที่มีคุณสมบัติในการใช้เป็นภาชนะสำหรับบรรจุขนมหม้อแกงเช่นเดียวกับถาดสังกะสีแบบดั้งเดิม แต่สร้างความเชื่อมั่นในการบรรจุถึงความสะอาด ปลอดภัย ใช้ถ้วยพอยด์ขนาดเล็กมีฝาปิดที่เหมาะสมสำหรับรับประทานต่อครั้งต่อคน และบรรจุลงกล่องกระดาษที่มีหูหิ้วในตัว พร้อมชั้นพลาสติก ขนาดบรรจุของกล่องกระดาษ บรรจุได้ 2 ถ้วยพอยด์ขนาดเล็ก	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถ้วยพอยด์วงกลมขนาดเล็กพร้อมฝาปิดที่เจาะช่องระบายอากาศ
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจสอบ คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากขนม บรรจุอยู่ในถ้วยฟอยด์ที่มีฝาใส นอกจากนี้ยังมี ข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีหูหิ้วในตัว สามารถนำไปได้โดยไม่ต้อง ใส่ถุงอีกชั้น นอกจากนี้ ยังสามารถทานได้ ทันที เพราะมีช้อนอยู่ในบรรจุภัณฑ์ด้วย
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ปริมาณต่อถ้วยเหมาะที่จะทานได้หมดใน คราวเดียว แต่ถ้าไม่หมดก็สามารถเก็บได้เพ ราะถ้วยฟอยด์ที่มีฝาปิดมิดชิด
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	ถ้วยฟอยด์ช่วยรักษาทั้งคุณภาพและสภาพ ทางกายภาพของขนม โดยฝามีการเจาะเป็น ช่องระบายอากาศ เพื่อให้ไอน้ำจากขนม ถ่ายเทได้สะดวก ทำให้ขนมไม่เสียเร็ว
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	ลูกค้าจะเลือกถ้วยขนมก่อน จากนั้นจึงนำมา บรรจุลงกล่อง โดยวิธีการบรรจุก็ใช้ลวดเย็บ กระดาษซึ่งเป็นวิธีที่สะดวกและคุ้นเคยของผู้ ขาย นอกจากนี้การขายเป็นคู่ทำให้ดึงดูดผู้ ซื้อได้มากขึ้น เพราะจะได้ราคาต่อถ้วยที่ถูก ลง และลูกค้าสามารถเลือกได้ 2 รสต่อ 1 ชุด
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	ตัวขนมที่บรรจุในถ้วยฟอยด์ปิดฝา จะขนส่ง แยกกับตัวกล่อง ซึ่งตัวกล่องที่ยังไม่บรรจุถ้วย ฟอยด์จะพับแบนราบได้ ทำให้ประหยัดพื้นที่ ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนทั้งสองด้าน
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ศิลปะและลวดลายไทย : โดยใช้สีน้ำเงินอมม่วงตัดกับสีแดง	

- แบบที่ 8 (B29)  
บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงถาดฟอยด์เหลี่ยมมีสายคาด



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมหม้อแกง	
คุณสมบัติขนม	ขนมสด	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีแนวคิดเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น คือ ใช้ถ้วยฟอยด์ที่มีคุณสมบัติในการใช้เป็นภาชนะสำหรับบรรจุขนมหม้อแกงเช่นเดียวกับถาดสังกะสีแบบดั้งเดิม แต่สร้างความเชื่อมั่นในการบรรจุถึงความสะอาด ปลอดภัย ถ้วยฟอยด์มีฝาปิดที่เจาะรูระบายอากาศ จากนั้นคาดด้วยฉลากกระดาษอีกชั้นหนึ่ง	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถ้วยฟอยด์ทรงเหลี่ยมพร้อมฝาปิดที่เจาะรูระบายอากาศ โดยขนาดบรรจุเท่ากับถาดสังกะสีแบบดั้งเดิม
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 250 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 3 สี เหลือง – น้ำตาล – แดง : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดู คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากขนม บรรจุอยู่ในถ้วยฟอยด์ที่มีฝาใส นอกจากนี้ยังมี ข้อมูลและเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	ถ้วยฟอยด์มีมิติเหลี่ยมทำให้นำพาได้สะดวก
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ถ้วยฟอยด์ที่มีฝาปิดมิดชิดรักษาคุณภาพได้นานขึ้น
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	ถ้วยฟอยด์ช่วยรักษาทั้งคุณภาพและสภาพ ทางกายภาพของขนม โดยฝามีการเจาะเป็น ช่องระบายอากาศ เพื่อให้ไอน้ำจากขนม ถ่ายเทได้สะดวก ทำให้ขนมไม่เสียเร็ว
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	ขนมบรรจุอยู่ในถ้วยฟอยด์ที่มีฝาใส ทำให้ มองเห็นเนื้อขนมและแยกขนมแต่ละรสชาติ ได้ชัดเจน
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	ถ้วยฟอยด์มีมิติเหลี่ยมทำให้นำขนส่งได้สะดวก เพราะซ้อนทับได้ วางแล้วประหยัดพื้นที่
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนที่ด้านบน ของถ้วยฟอยด์ ซึ่งพิมพ์อยู่บนสายคาดกระดาษ
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด : คือเขาวังโดยทำออกมาในลักษณะรูปวาดลาย เส้นง่ายๆ และเลือกใช้โทนสีครีมเป็นพื้นเพื่อสร้างความกลมกลืน ดูไม่ขัดแย้งเมื่ออยู่คู่กับสีน้ำตาล ของขนมหม้อแกง	

- แบบที่ 9 (B30)  
ถ้วยพลาสติก ฝากลม มีหูหิ้ว



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ขนมกลีบลำตวน ขนมผิง ฝอยทองกรอบ ขนมกวน : อาลัว	
คุณสมบัติขนม	ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุลงในถ้วยพลาสติกทรงรูปมีฝาปิดจากนั้นนำไปผนึกกับหูหิ้วกระดาษ โดยออกแบบหูจับกระดาษเป็นสายคล้องที่รับน้ำหนักของถ้วยที่บรรจุขนมได้	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถ้วยพลาสติก PS, PET ทรงรูปมีฝาปิด
	หูหิ้วกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 220 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 2 สี มี 2 คูสี คือ น้ำตาล – เหลือง และ เขียว – ครีม : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดู คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากขนม บรรจุอยู่ในถ้วยและฝาใส กราฟิคนกระดาศ ของขนมมีความแตกต่างกันที่ช่วยให้แยก ประเภทขนมได้ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและ เครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดงบน บรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มีหูจับกระดาศ ที่ช่วยให้หยิบจับสะดวกขึ้น
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ถ้วยพลาสติกมีฝาปิดที่เปิดปิดซ้ำได้ ทำให้ รักษาคุณภาพของขนมได้นานขึ้น
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	ถ้วยพลาสติกมีความแข็งแรงช่วยรักษาทั้ง คุณภาพและสภาพทางกายภาพของขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	สามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากขนมบรรจุ อยู่ในถ้วยและฝาใส กราฟิคนกระดาศของ ขนมมีความแตกต่างกันที่ช่วยให้แยก ประเภทขนมได้ ทำให้สร้างความสะดวก รวดเร็วในการจัดวางบนชั้นวาง
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	ถ้วยมีความแข็งแรงทนทาน ทำให้วางซ้อนได้ ไม่กระทบต่อขนมภายในถ้วย
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนที่ด้านบน ของถ้วยฟอยด์ ซึ่งพิมพ์อยู่บนกระดาศที่เป็น ส่วนหัว
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ลักษณะเด่นของตัวขนมและขั้นตอนการทำขนม : โดยการนำรูปร่างของตัวขนมมาจัด จังหวะวางให้สวยงามบนสายคาดบรรจุภัณฑ์ มีสองโทนสีคือโทนพื้นสีน้ำตาลกับสีเหลือง และ โทนพื้นสีเขียวกับสีครีม	

- แบบที่ 10 (B31)  
กล่องฝาใสลายต้นตาล



ลักษณะผู้จัดทำหน่วย	ผู้จัดทำหน่วยอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดทำหน่วย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้าในการซื้อ	ลูกค้ากลุ่มที่ 2 : ลูกค้ากลุ่ม B ซื้อเป็นของฝาก	
	ลูกค้ากลุ่มที่ 3 : ลูกค้ากลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ผิง : ข้าวเกรียบงา	
คุณสมบัติขนม	ขนมแห้ง	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุลงในถุงพลาสติกปิดผนึกแล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษที่มีฝาใสอีกชั้นหนึ่ง	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถุงพลาสติกใส PE, PP ฝากล่องพลาสติกใส PVC
	กล่องกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 220 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 4 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
	ซิลค์สกรีน 1 สี (น้ำตาล) : สำหรับฝาพลาสติกใส PVC	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดู คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้ เนื่องจากขนม บรรจุในถุงพลาสติกใสและปิดด้วยฝาพลาสติก ใสอีกทีหนึ่ง นอกจากนี้ยังมีข้อมูลและ เครื่องหมาย รับรองคุณภาพต่างๆ แสดงบน บรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	กล่องมีมิติสี่เหลี่ยมทำให้นำพาได้ง่าย สะดวก และประหยัดพื้นที่
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ขนมบรรจุอยู่ภายในถุงพลาสติกใสซึ่งช่วย รักษาคุณภาพของขนมได้ และบรรจุอยู่ ภายในกล่องซึ่งมีฝาปิดมิดชิด
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	ถุงพลาสติกใสปิดผนึกช่วยรักษาคุณภาพของ ขนม กล่องกระดาษพร้อมฝาปิดช่วยรักษา กายภาพของขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	กล่องมีมิติสี่เหลี่ยมทำให้จัดวางบนชั้นได้ สะดวก วางซ้อนได้ และวางกล่องได้ทั้งแนว ตั้งและแนวนอนทำให้มีทางเลือกของการจัด แสดงสินค้าได้มากขึ้น
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	กล่องมีมิติสี่เหลี่ยมวางซ้อนได้ทำให้ประหยัด พื้นที่ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนที่ฝากล่อง ที่เป็นพลาสติกใส และอยู่ด้านข้างของกล่อง กระดาษ
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้สถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัดหรือสิ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด : กราฟิกบรรจุภัณฑ์ใช้โทนพื้นกล่องเป็นสีน้ำตาลอ่อนตัดกับสีกราฟิกเป็นสีน้ำตาลเข้ม โดยได้ แนวทางการออกแบบภาพกราฟิกมาจากต้นตาลที่มีอยู่มากในเมืองเพชรซึ่งต้นตาลนั้นมีโทนสี เดียวกับข้าวเกรียบงา คือโทนสีน้ำตาล	

### 4.8.3 ผลงานออกแบบสำหรับลูกค้ำกลุ่มที่ 3 : ลูกค้ำกลุ่ม C

- แบบที่ 1 (C32)  
ฝอยทองกรอบปิดฉลากพิมพ์ 1 สี



ลักษณะผู้จัดจำหน่าย	ผู้จัดจำหน่ายอย่างเดียว	
	เป็นทั้งผู้ผลิตและจัดจำหน่าย	
รูปแบบร้านค้าในจังหวัดเพชรบุรี	ร้านค้าแบบที่ 1 : เป็นลักษณะร้านสะดวกซื้อ	
	ร้านค้าแบบที่ 2 : เป็นแหล่งรวมร้านค้าต่าง ๆ	
	ร้านค้าแบบที่ 3 : เป็นร้านค้าแบบดั้งเดิม	
การจัดจำหน่าย	ในประเทศ	ร้านค้าสมัยใหม่
		ร้านขายของฝากประจำจังหวัด
วัตถุประสงค์ของลูกค้ำในการซื้อ	ลูกค้ำกลุ่มที่ 3 : ลูกค้ำกลุ่ม C ซื้อเพื่อรับประทานเอง	
รูปแบบขนม	ขนมอบ – ฝิง : ขนมฝอยทองกรอบ	
คุณสมบัติขนม	ขนมแตกง่าย	
โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	ขนมบรรจุลงในถุงพลาสติกปิดผนึกแล้วจึงนำมาติดกับฉลากกระดาษ โดยใช้ลวดเย็บกระดาษ ซึ่งเป็นกรรมวิธีที่ผู้ขายคุ้นเคย	
วัสดุบรรจุภัณฑ์	วัสดุสำเร็จรูป	ถุงพลาสติกใส PE, PP
	ฉลากกระดาษ	กระดาษกล่องเคลือบ (Coated Duplexboard) 300 แกรมขึ้นไป
ระบบการพิมพ์	ออฟเซต 1 สี หรือ ซิลค์สกรีน 1 สี : สำหรับพิมพ์กระดาษ	
วิธีการบรรจุ	บรรจุโดยผู้ผลิตหรือร้านค้าเอง	

ความต้องการของผู้บริโภค ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	ความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและตรวจดู คุณภาพสินค้า	ผู้ซื้อสามารถเห็นเนื้อขนมได้เนื่องจากขนม บรรจุในถุงพลาสติกใส นอกจากนี้ยังมีข้อมูล และเครื่องหมายรับรองคุณภาพต่าง ๆ แสดง บนบรรจุภัณฑ์
	ความสะดวกในการนำพา / ขนส่ง	มิติโดยรวมของบรรจุภัณฑ์เป็นสี่เหลี่ยมทำ ให้นำพาได้ง่าย สะดวกและประหยัดพื้นที่
	การเก็บรักษาเพื่อรับประทานซ้ำ	ขนมบรรจุอยู่ภายในถุงพลาสติกใสซึ่งช่วย รักษาคุณภาพของขนมได้
ความต้องการของผู้จัดจำหน่าย ในการใช้งานบรรจุภัณฑ์	การปกป้องสภาพทางกายภาพและคุณภาพ ของขนม	ถุงพลาสติกใสปิดผนึกช่วยรักษาคุณภาพของ ขนม
	ความสะดวกในการจัดวางบนชั้นสินค้า โชว์ สินค้า และการจัดจำหน่าย	เห็นเนื้อขนมได้ชัดเจน จึงใช้เป็นจุดเด่นใน การจัดวางที่โชว์ให้เห็นความน่ารับประทาน ของขนม
	ความสะดวกในการขนส่งและกระจายสินค้า	มิติโดยรวมของบรรจุภัณฑ์เป็นสี่เหลี่ยมทำ ให้วางได้ประหยัดพื้นที่ในการขนส่ง
	สื่อให้เห็นถึงผู้ผลิต	ตราสัญลักษณ์ของร้านเห็นชัดเจนฉลาก กระดาษ
การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ (กราฟิก)	ใช้ลักษณะเด่นของตัวขนมและขั้นตอนการทำ : คือ เอาจูขนมมาวาดให้เป็นลายเส้นง่าย ๆ โทนสีโดยรวมเป็นส้ม เหลือง เป็นสีที่สื่อถึงขนมฝอยทองกรอบ	

จากผลการวิเคราะห์แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรีดังกล่าว คณะผู้วิจัยได้นำเสนอต้นแบบบรรจุภัณฑ์ในการสัมภาษณ์และแสดงนิทรรศการ แก่กลุ่มผู้ผลิตและผู้จำหน่ายขนมไทยของจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 34 คน ซึ่งปรากฏผลประเมินความคิดเห็นของผู้เข้าสัมภาษณ์ พบว่า ร้อยละ 91.30 ได้รับความรู้และความเข้าใจถึงความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพื่อส่งเสริมมูลค่าเพิ่ม ร้อยละ 95.65 ได้แนวทางการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการขายและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนม และ ร้อยละ 86.95 ได้แนวทางและมีความเห็นว่ารูปแบบบรรจุภัณฑ์สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงกับผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรี และขนมไทยอื่น (ดูภาคผนวก 2)

# บทที่ 5

## สรุปผลการวิจัย

การวิจัยตามความมุ่งหมายของโครงการนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ผลงานวิจัยที่เป็นแนวทางการออกแบบและสร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี เพื่อให้เป็นต้นแบบบรรจุภัณฑ์ของลักษณะสินค้าประเภทขนมที่มีเอกลักษณ์และมีส่วนช่วยส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี

การดำเนินการวิจัยแบ่งเป็น 3 ขั้นตอน คือ **ขั้นตอนการสำรวจและศึกษาข้อมูล** เพื่อนำมาเป็นกรอบในการออกแบบ ได้แก่ การสำรวจข้อมูลภาคสนามเพื่อรวบรวมรูปแบบ คุณสมบัติและบรรจุภัณฑ์ของขนมที่มีผลผลิตจำหน่ายในตลาด จากกลุ่มผู้จัดจำหน่ายในจังหวัดเพชรบุรี รูปแบบร้านค้าที่จัดจำหน่าย ช่องทางการจัดจำหน่าย การศึกษาข้อมูลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับขนมแต่ละชนิดที่เกี่ยวข้องกับงานการออกแบบ เช่น คุณลักษณะของขนม ระยะเวลาการหมักอายุและวิธีการเก็บรักษาขนม ความเชื่อและวัฒนธรรม ความนิยม ความต้องการของผู้บริโภค/ลูกค้า เป็นต้น **ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล** เพื่อนำเสนอการพัฒนางานออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยจำแนกงานออกแบบตามระดับของกลุ่มผู้บริโภค หลังจากนั้นได้ทำการจัดทำแบบร่าง นำไปทำการทดสอบแบบร่างยังแหล่งจำหน่ายขนมไทยที่จังหวัดเพชรบุรีโดยการทดลองบรรจุขนมจำหน่ายจริง ทำการจัดทำต้นแบบ และตรวจสอบข้อมูลเพื่อการปรับปรุงแบบ **ขั้นตอนการพัฒนาต้นแบบ** นำเสนอผลการออกแบบทั้งหมดต่อกลุ่มผู้จำหน่าย ทั้งรูปแบบลักษณะการจัดนิทรรศการแสดงผลงานบรรจุภัณฑ์ต้นแบบและการสัมภาษณ์ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายขนมไทยในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อเสนอแนวคิดของผลงานการออกแบบและรับข้อเสนอการวิพากษ์ผลงานต้นแบบ

ผลการสำรวจชนิดขนมไทยจังหวัดเพชรบุรีและการสำรวจความนิยมของผู้บริโภคขนมดังกล่าว คณะผู้วิจัยได้ข้อสรุปแนวทางการศึกษาและดำเนินงานออกแบบ จากข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของจังหวัดเพชรบุรี ด้านโบราณสถานและโบราณวัตถุ ศิลปกรรมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ มรดกทางวัฒนธรรม ความอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะการเป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายขนมหวานอันมีชื่อเสียงมากในเรื่องรสชาติ ทั้งรสหวานและมัน และขนมไทยเพชรบุรียังถือได้ว่าเป็นสินค้าอุตสาหกรรมและเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญของจังหวัดด้วย ขนมที่กลายมาเป็นสัญลักษณ์ของเมืองเพชรบุรี คือ *ขนมหม้อแกง* การออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นต้นแบบใหม่ในงานวิจัยนี้ จึงให้ความสำคัญงานออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงเป็นหลัก และขนมไทยอื่น ที่เป็นความนิยมของผู้บริโภค จากผลการสำรวจลำดับรองลงมา ได้แก่ ขนมบ้าบิ่น ขนมชั้น ขนมฝิง กลิบล้ำตวงทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเม็ดขนุน เสน่ห์จันทร์ ทองเอก จำมงกุฏ และอาลัว โดยแบ่งตามคุณสมบัติของขนมเป็น 3 ประเภท ดังนี้

- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. ประเภทอบ-ผิง-นึ่ง | ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น ขนมชั้น ขนมฝิง และกลิบล้ำตวง |
| 2. ประเภทเชื่อม      | ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และขนมเม็ดขนุน              |
| 3. ประเภททวน         | ได้แก่ เสน่ห์จันทร์ ทองเอก จำมงกุฏ และอาลัว               |

ผลการวิจัยเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์เดิมและการนำเสนอบรรจุภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้เกิดลักษณะรูปแบบของบรรจุภัณฑ์โดยวิเคราะห์ด้านโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ด้านวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติขนม และต่อกลุ่มผู้บริโภคโดยคำนึงถึงความสะดวกในการจัดจำหน่าย การวิเคราะห์ด้านการบรรจุ การเพิ่มรายละเอียดของขนมให้ลูกค้าได้มีโอกาสดูตรวจสอบคุณภาพของสินค้า กระทั่งลักษณะการรับประทานประเภทขนมของผู้บริโภค ความต้องการของผู้ขายหรือผู้จำหน่ายรวมถึงข้อวิเคราะห์เรื่องการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะให้กับบรรจุภัณฑ์(กราฟิก) ให้สื่อความหมายถึงความเป็นขนมไทยที่มาจากจังหวัดเพชรบุรีด้วย คณะผู้วิจัยจึงได้จำแนกงานออกแบบตามคุณลักษณะของกลุ่มผู้บริโภค/ลูกค้า 3 กลุ่ม ได้ผลงานการออกแบบทั้งสิ้นรวม 48 แบบ คือ

**กลุ่มที่ 1 ผู้บริโภคกลุ่ม A** เป็นกลุ่มลูกค้าที่ซื้อขนมเพื่อใช้เป็นของขวัญ ของกำนัล ในโอกาสต่างๆ หรือเป็นนักท่องเที่ยวที่ต้องการซื้อขนมกลับไปเป็นของฝาก โดยคำนึงถึงความสวยงามความทนทานความสามารถในการปกป้องขนมของบรรจุภัณฑ์ จำนวน 23 แบบ

**กลุ่มที่ 2 ผู้บริโภคกลุ่ม B** ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าที่เดินทางผ่านแวะพักซื้อขนมไปเป็นของฝากและทานเองขณะเดินทาง คำนึงถึงราคาของสินค้าที่เหมาะสมประกอบรูปแบบบรรจุภัณฑ์ตามสมควร จำนวน 18 แบบ

**และกลุ่มที่ 3 ผู้บริโภคกลุ่ม C** ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าที่ซื้อเพื่อการบริโภคหรือรับประทานเองเป็นหลัก ส่วนใหญ่เป็นลูกค้าภายในท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีเอง ซึ่งคำนึงถึงรสชาติความคุ้นเคย และความเชื่อถือในฝีมือการผลิตขนมที่มีชื่อเสียงเดิมของร้าน รวมจำนวน 7 แบบ โดยมีผลสรุปที่ได้ใช้เป็นรูปแบบตามแนวทางการออกแบบ ดังรายละเอียดที่นำเสนอในตารางสรุปงานต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรีตามลักษณะของแต่ละกลุ่ม

สรุปผลวิเคราะห์จากแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย จังหวัดเพชรบุรี มีรายละเอียด เป็น 2 ส่วน ดังนี้

## ส่วนที่ 1. การออกแบบโครงสร้าง รูปร่าง รูปทรงของบรรจุภัณฑ์ขนม

การออกแบบโครงสร้าง รูปร่าง รูปทรงของบรรจุภัณฑ์ขนม เป็นการออกแบบที่ตอบสนองเรื่อง ความเหมาะสมกับขั้นตอนการบรรจุใส่ ได้แก่ ขนมที่บรรจุในแบบระบบโรงงาน หรือแหล่งผลิต มักเป็นขนมชนิดแห้งกรอบ มีอายุการเก็บรักษาขนมได้ยาวนานกว่าขนมชนิดเปียกและเชื่อม ซึ่งจากผลการสำรวจร้านค้าจัดจำหน่ายขนมของฝากในจังหวัดเพชรบุรี พบว่า ส่วนใหญ่เป็นการบรรจุขนมโดยร้านค้าที่เป็นแหล่งผลิตตนเอง ในส่วนบรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องจากโรงงาน จะเป็นแค่บรรจุภัณฑ์ที่พิมพ์เสร็จแล้ว หรือขึ้นส่วนบางชิ้นเท่านั้น ฉะนั้นในขั้นตอนนี้นักออกแบบจึงเน้นออกแบบโครงสร้างที่สามารถรักษารูปทรงทางกายภาพของขนมได้คงเดิมจากการขนส่ง และป้องกันความเสียหายต่อรูปทรงขนมที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการกระจายสินค้าเพื่อจำหน่าย เช่น จากร้านค้าที่ทำขนมไปยังร้านขายปลีก หรือผู้รับฝาก ขนมในกลุ่มนี้ ได้แก่ ขนมทองม้วน อาลัว กลิบล้ำตวน ขนมฝิง ขนมหม้อแกง นอกจากนี้ กรณีขนมหม้อแกงนั้น นักออกแบบยังได้คำนึงถึงบรรจุภัณฑ์รองรับขนมที่มีบทบาทต่อการเตรียม การผลิต การเก็บรักษาขนม เช่น ทำให้ปลอดเชื้อ หรือมีสถานะสุญญากาศ แต่บรรจุภัณฑ์ดังกล่าวจะมีราคาสูง ตามคุณสมบัติของการใช้งานนั้น ได้แก่ ภาชนะฟอยด์ที่รองรับขนมหม้อแกง เป็นต้น

อย่างไรก็ดี ในกระบวนการออกแบบโครงสร้างของขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี เนื่องจากมีชนิดขนมที่มีคุณสมบัติหลากหลาย นักออกแบบจึงต้องคำนึงถึงปัจจัยแวดล้อมอื่นๆ ประกอบ ได้แก่ การออกแบบโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ที่รักษาคุณภาพขนมในเชิงรักษาสภาพเดิมของขนมที่ดี เช่น เป็นบรรจุภัณฑ์ขนมที่ทำหน้าที่บรรจุขนมเพื่อขาย บรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่กันไม่ให้ขนมสัมผัสกับบรรยากาศภายนอก การป้องกันการรั่ว การซึมผ่านของตัวเนื้อขนม ป้องกันกลิ่นระเหย ป้องกันการโดนแสงความร้อน การป้องกันจุลินทรีย์ที่จะมาทำปฏิกิริยากับอาหาร ความสามารถในการจัดวางเรียงซ้อนได้บรรจุภัณฑ์ได้หลายแนว เช่น แนวตั้ง แนวนอน หรือหีว/แขวน และชนิด ขนาดของวัสดุ ที่นำมาใช้เป็นโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ให้สามารถรับน้ำหนักขนมไม่ให้เสียรูปทรงตลอดการเคลื่อนย้าย หรือขนส่ง ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้วัสดุเป็นกระดาษ เนื่องจากเป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่สามารถพิมพ์ตกแต่งได้อย่างสวยงาม สามารถพับขึ้นรูปทรงได้หลายรูปแบบ สวยงาม ประหยัดพื้นที่และค่าใช้จ่ายในการขนส่งตัวบรรจุภัณฑ์ เป็นวัสดุย่อยสลายได้ง่าย มีการผลิตได้ภายในประเทศ นอกจากนั้น ผู้วิจัยได้เลือกใช้พลาสติกที่ทำสำเร็จรูปแล้ว ซึ่งผู้จำหน่ายขนมสามารถเลือกซื้อหาตามแบบมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับชนิดและรูปทรงของขนม การใช้วัสดุเป็นพลาสติกใสสำหรับกรณีบรรจุภัณฑ์ขนมไทยสามารถช่วยแก้ปัญหาเรื่องการมองเห็นตัวขนมแก่ผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังมีอัตราการรั่วซึมผ่านของอากาศภายนอกเข้ามาสู่ตัวขนมภายในได้น้อย หรือผู้จำหน่ายอาจใช้เทคนิคการบรรจุเสริมเพิ่มเพื่อยืดอายุขนม วัสดุถาดอลูมิเนียมฟอยด์ขึ้นรูปพร้อมฝาปิด ซึ่งในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยได้เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ของขนมหม้อแกง สามารถปกป้องรักษาขนมหม้อแกงได้นาน เฉพาะอย่างยิ่งขนมหม้อแกงแช่เย็น โดยใช้ฝาเป็นกระดาษแข็ง หรือพลาสติกใส วัสดุธรรมชาติก็ได้นำมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ด้วย เช่น เครื่องจักสานต่างๆ สำหรับรองรับขนม กวน ขนมห่อต่าง ๆ ซึ่งบรรจุภัณฑ์นี้สามารถนำกลับมาใช้งานได้อีก

## ส่วนที่ 2. การออกแบบในส่วนกราฟิก

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ในส่วนของกราฟิก คณะผู้วิจัยได้จัดระดับการออกแบบตามการวางตำแหน่งของสินค้าในตลาด และวัตถุประสงค์ในการซื้อของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ซึ่งจัดเป็นกลุ่ม A กลุ่มB และกลุ่มC ดังกล่าวแล้ว ซึ่งร้านค้าที่จัดจำหน่ายนั้น ผู้วิจัยได้จำแนกเป็น 3 แบบ คือ

- ร้านค้าแบบที่ 1** เป็นร้านขนาดใหญ่ที่พื้นที่ของร้านกว้าง ที่เน้นการจัดร้านดึงดูดลูกค้า โดยวางสินค้าแยกประเภทเป็นหมวดหมู่เหมือนซูเปอร์มาร์เก็ต ลูกค้าสามารถเดินเลือกซื้อหยิบสินค้าได้เองและขนมที่วางขาย ทางร้านค้าไม่ได้ผลิตเองทั้งหมด อาจนำมาจากที่ต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกจังหวัด
- ร้านค้าแบบที่ 2** เป็นร้านค้าชุมชนขนาดใหญ่ที่แบ่งพื้นที่ให้ผู้จำหน่ายเป็นแต่ละร้านค้าย่อยคล้ายตลาดสด ซึ่งแต่ละร้านจะมีการจัดขนมเป็นหมวดหมู่ ลูกค้าสามารถเลือกหยิบขนมดู หรือบางชนิดอาจมีให้ทดลองชิมก่อนซื้อ
- ร้านค้าแบบที่ 3** เป็นลักษณะร้านค้าเหมือนบ้านหรือตึกแถว ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นแหล่งผลิตขนมด้วย ลักษณะการจัดร้านไม่เน้นการจัดระเบียบที่เป็นระบบ หรือหมวดหมู่มากนัก ผู้บริโภคที่มาแวะซื้อขนมในร้านค้าประเภทที่ 3 จะมีความตั้งใจโดยตรง เพราะรู้จักชื่อเสียงขนมของร้านดีอยู่แล้ว

**งานออกแบบในส่วนของกราฟิก จะประกอบด้วย การสร้างยี่ห้อเพื่อเป็นภาพลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าขนมไทยเพชรบุรี** การออกแบบส่วนนี้เน้นการแสดงเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีให้โดดเด่น โดยนำรูปแบบกราฟิกแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงทั้งสถานที่และรูปแบบวัฒนธรรมภายในจังหวัดเพชรบุรีมาเป็นส่วนประกอบของงานออกแบบ นอกจากนี้ลักษณะดังกล่าวนี้ ยังได้กำหนดแนวทางในการสร้างงานกราฟิกให้มีลักษณะเป็นชุดโดยประกอบด้วยขนมประเภทเดียวกันหลายๆชนิด หลายลักษณะสร้างเอกลักษณ์ให้กับชุดขนมนั้นๆ เพื่อบ่งบอกให้รู้ว่าขนมชุดนั้นมาจากแหล่งผลิตที่มีเอกลักษณ์เดียวกัน คือ จังหวัดเพชรบุรี และยังออกแบบให้บรรจุภัณฑ์ขนมมีสีสันสดใสดูสะดุดตาผู้บริโภค ซึ่งจากผลการจัดสัมมนาและนิทรรศการ ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ระหว่างผู้จำหน่ายขนมไทยภายในจังหวัดเพชรบุรี พบว่าผู้จำหน่ายส่วนใหญ่ (ร้อยละ95.65) ได้แนวทางการออกแบบและแนวคิดในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ เพื่อส่งเสริมการขายและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนม และผู้จำหน่ายร้อยละ 86.95 ได้แนวทางในการนำรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไปประยุกต์ใช้ได้จริงกับผลิตภัณฑ์ขนมในร้านจำหน่ายต่อไป (รายละเอียดในภาคผนวก 2)

### การอภิปรายผล

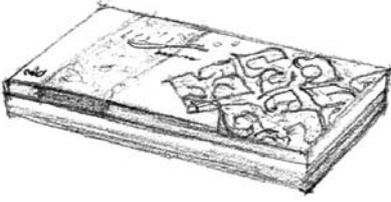
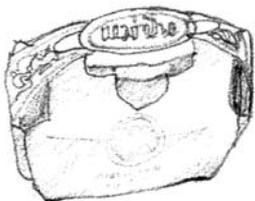
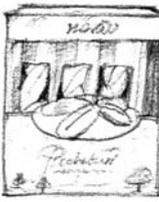
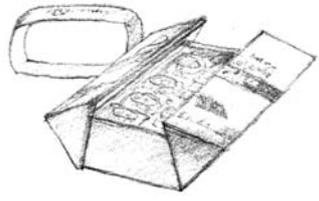
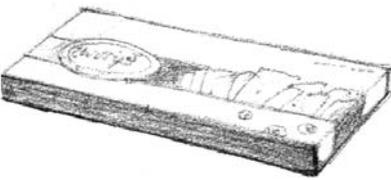
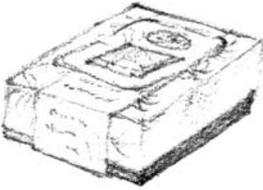
1. จากผลงานการออกแบบจะเห็นได้ว่า คณะผู้วิจัยมุ่งให้ความสำคัญกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมสำหรับลูกค้ากลุ่ม A มากกว่ากลุ่มอื่น ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์หลักของโครงการวิจัยที่มุ่งการออกแบบสินค้า ให้มีลักษณะที่สามารถส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวของจังหวัด แต่ทั้งนี้ก็ได้ละเลยการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมสำหรับกลุ่มลูกค้าอื่นที่ยังให้ความสำคัญและยอมรับการมีบรรจุภัณฑ์ขนมที่เหมาะสมกับราคาต่อหน่วย
2. จากผลการสำรวจของกลุ่มผู้บริโภค ขนมยอดนิยมของเพชรบุรี 3 อย่าง คือ ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น และขนมชั้น ซึ่งน่าจะได้รับการส่งเสริมให้จัดทำบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการขายให้เพิ่มขึ้นอีกได้ แต่กลับพบว่า มีสัดส่วนของการซื้อเพื่อเป็นของฝากและเพื่อรับประทานเองในปริมาณที่เท่าๆ กัน ทำให้ผู้จำหน่ายหรือผู้ผลิต ไม่อาจตัดสินใจได้แน่นอนที่จะลงทุนที่จะทำงานออกแบบปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มมูลค่า สำหรับขนมประเภทดังกล่าวข้างต้น
3. รูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรี มีความจำเป็นในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ผู้บริโภค/ผู้ซื้อต้องสามารถมองเห็นขนมที่บรรจุอยู่ภายใน เพื่อเชิญชวนให้รับประทาน และ/หรือ เพื่อให้ความแน่ใจในความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจากอายุของขนมที่มีระยะเวลาไม่ยาวนานนัก ลักษณะรูปแบบของวัสดุในการนำมาใส่ทำบรรจุภัณฑ์ข้างต้น จึงเป็นข้อกำหนด และเป็นปัจจัยหนึ่งในกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมของจังหวัดเพชรบุรีที่นักออกแบบไม่ควรละเลย

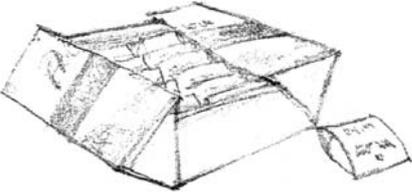
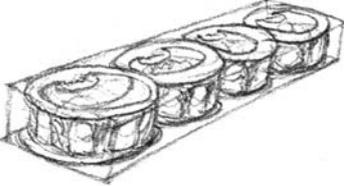
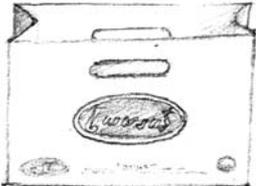
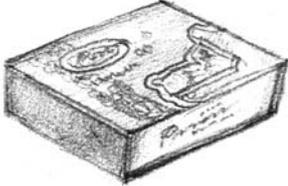
4. การเลือกนำวัสดุธรรมชาติมาใช้ในโครงการวิจัยครั้งนี้ เช่น เครื่องจักสานจากวัสดุธรรมชาติที่ได้จักสานขึ้นสำเร็จรูปแล้วยังมีไม่มากนัก แต่ถือเป็นการเริ่มต้นในการเลือกใช้วัสดุธรรมชาติที่ดี เนื่องจากขนมไทยเป็นมรดกวัฒนธรรมอันสวยงามของไทยที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ การนำเครื่องจักสานอันเป็นงานหัตถกรรมไทยพื้นถิ่น เข้ามาเป็นส่วนประกอบด้วยกัน จะช่วยส่งเสริมความรู้สึกที่ดีในคุณค่าของขนมที่จับมือหัตถกรรมที่จักสานอย่างประณีตสวยงาม แต่ควรคัดสรรรูปทรงให้มีความเหมาะสมกับขนาดและชนิดในแต่ละลักษณะขนม
5. จากผลการวิจัยการจำหน่ายขนมไทยเพชรบุรีให้ทราบถึงลักษณะการจัดจำหน่ายแต่เดิมขายในปริมาณเป็นกิโล ครึ่งกิโล หรือบรรจุเป็นถุงขนาดใหญ่ และไม่ได้ให้ความสนใจความสวยงามของบรรจุภัณฑ์ ประกอบกับผู้บริโภคเองก็สนใจเฉพาะรสชาติที่อร่อย หวานมันจากน้ำตาลมะพร้าว ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทยเพชรบุรีอยู่แล้ว หากการผลิตยังเป็นการแบบเน้นปริมาณเท่าเดิม ผู้ผลิตก็มีความจำเป็นในด้านความต้องการ การลงทุนในส่วนของวัสดุและกำลังแรงงานสูง ซึ่งไม่สอดคล้องกับสภาพการณ์เศรษฐกิจในปัจจุบันที่นับวันจะขาดแคลน ทรัพยากรที่เกี่ยวข้องดังกล่าวเพิ่มมากขึ้น จึงอาจเป็นปัญหาแก่ผู้ผลิตในระยะต่อไป การมีบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรี จึงน่าจะเป็นทางเลือกหนึ่งแก่ผู้ผลิต/ผู้จำหน่ายขนมที่สามารถลดต้นทุนการใช้ทรัพยากรการผลิตขนมข้างต้นลง โดยสามารถแบ่งขายในปริมาณที่เหมาะสมตามขนาด และสามารถส่งจำหน่ายยังร้านค้าต่างถิ่นในระยะไกล ได้ปริมาณมากขึ้นโดยขนมยังอยู่ในรูปทรงและคุณภาพที่มีความเสียหายน้อย
6. จากวัตถุประสงค์การวิจัยได้กำหนดเป้าหมายของผลงานการออกแบบที่จำนวนประมาณ 40 แบบ ซึ่งคณะผู้วิจัยได้ออกแบบและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ทั้งสิ้นรวม 48 ผลงานการออกแบบ (ที่มา:เอกสารโครงการการสัมมนาและนิทรรศการต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี จัดโดยคณะผู้วิจัยโครงการวิจัยเรื่อง ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทยเพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว:กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2548 ณ โรงแรมรอยัลไดมอนด์ จังหวัดเพชรบุรี) และผู้ประกอบการและผู้ผลิตขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี ได้คัดเลือกบรรจุภัณฑ์และมีความคิดเห็นที่สามารถนำไปใช้บรรจุภัณฑ์ที่จะช่วยส่งเสริมการขาย และส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 32 แบบ ดูรายละเอียดการวิเคราะห์ผลงานการออกแบบดังกล่าวแล้วจากบทวิเคราะห์แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรี

### ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

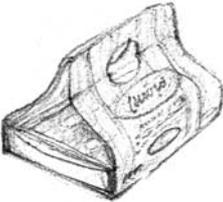
1. การวิจัยออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมควรทำควบคู่กับการวิจัยถึงวิธีการถนอมอาหาร/ขนม เพื่อรักษาคุณภาพและยืดอายุของขนม จึงจะมีประสิทธิภาพสมบูรณ์ แต่จะเป็นการเพิ่มต้นทุนแก่ผู้ผลิต
2. กรณีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยเพชรบุรี จากผลการสัมมนา เพื่อเผยแพร่ผลการออกแบบพบว่าผู้ผลิตและผู้จำหน่ายมีความต้องการผู้ประสานงานบรรจุภัณฑ์สำหรับขนม ต้องการแหล่งข้อมูลด้านการจัดพิมพ์บรรจุภัณฑ์ ดังนั้น ในกระบวนการส่งเสริมธุรกิจขนมไทยเพชรบุรี จึงควรมีกลุ่มบุคคลหรือองค์กรช่วยสนับสนุนผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายรายย่อยต่างๆเหล่านี้ เพื่อส่งเสริมนโยบายการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และการสร้างมูลค่าเพิ่มในสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของเพชรบุรี ให้มีสมรรถนะในการเพิ่มขีดความสามารถด้านการแข่งขันเชิงธุรกิจของจังหวัดต่อไป
3. การวิจัยบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงจังหวัดเพชรบุรี ควรได้รับการสนับสนุนให้มีการวิจัยพัฒนายิ่งขึ้นตั้งแต่กระบวนการผลิตที่ใช้เวลานั้นลง แต่ช่วยขนมให้สุกในเวลาอันรวดเร็ว จะสามารถประหยัดต้นทุนด้านพลังงานและในส่วนวัสดุที่รองรับ ยังสามารถแช่เย็นและอุ่นร้อนได้โดยถูกสุขลักษณะและไม่เสียรสชาติขนม
4. เนื่องจากยังมีขนมอีกหลายประเภทในจังหวัดต่างๆของประเทศไทยที่มีชื่อเสียง เป็นที่นิยมของผู้บริโภค แต่ยังไม่สามารถส่งจำหน่ายได้อย่างแพร่หลายในระยะทางไกลทั้งภายในและต่างประเทศมากขึ้น เห็นควรได้รับการสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เป็นเอกลักษณ์ของขนม/อาหารของจังหวัดนั้นๆเป็นแบบอย่างต่อไป

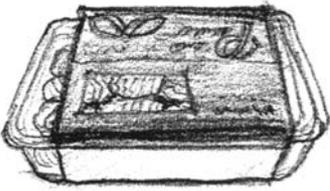
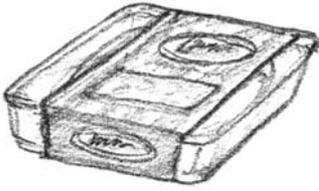
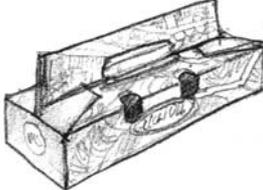
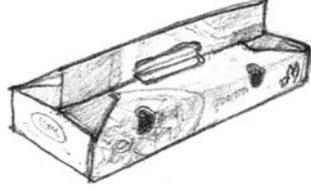
สรุปต้นแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าขนมไทยเพชรบุรี

ลำดับที่	ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์/รหัสแบบ	ชื่อขนมที่บรรจุ	กลุ่มผู้บริโภค
1	กล่องฝาเปิดลายไทย ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า		ขนมหม้อแกง	A
2	แบบรองรับด้วยใบตอง มีหูหิ้ว		ขนมหม้อแกง	A
3	กล่องขนมฝingsทรงสูงขาว		ขนมฝings	A
4	กล่องขนมกรอบมีสายรัด		ฝอยทองกรอบ กลีบลำตวน อาลัว	A
5	กล่องทองม้วน สี่เหลี่ยมผืนผ้า		ทองม้วนพับ	A
6	กล่องสี่เหลี่ยมเล็กมีหูหิ้ว		ขนมก้อนเล็ก-มีไส้สัน อาลัว กลีบลำตวน ฝings	A

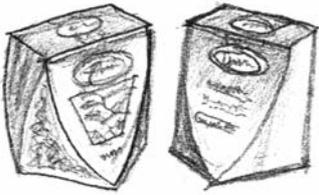
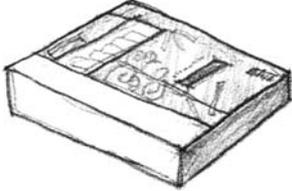
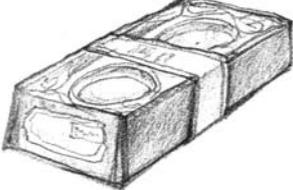
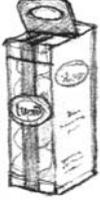
ลำดับที่	ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์/รหัสแบบ	ชื่อขนมที่บรรจุ	กลุ่มผู้บริโภค
7	กล่องฝอยทองกรอบ แยกชิ้น		ฝอยทองกรอบ	A
8	จกसानผักตบชวา ชุด 4 ชิ้น		ขนมกวน	A
9	ถุงกระดาษกันสั่นเหลี่ยม		ขนมประเภทถาดที่มี น้ำหนักมาก	A
10	กล่องแดงแพยกليب ลำดวน		กลีบลำดวน	A
11	กล่องแดงเล็กช่อน และ เงาะ		กลีบลำดวน จำมงกุฎ เสน่ห์จันทร์ ทองเอก	A
12	จกसानกระบุงไม้ไผ่ ชุด 4 ชิ้น		ผลไม้กวน	A

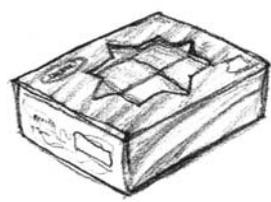
สรุปต้นแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าขนมไทยเพชรบุรี

ลำดับที่	ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์/รหัสแบบ	ชื่อขนมที่บรรจุ	กลุ่มผู้บริโภค
13	กล่องมนผลตาล		ขนมผิง ฝอยทองแห้ง กลีบลำดวน ทองม้วน อาลัว	A
14	แถบรีดคาดกล่อง จักสานไม้		ผลไม้กวนห่อใน ลักษณะเป็นทอพีพี	A
15	บรรจุภัณฑ์นำพาขนมบ้า บิ่น/ขนมชั้น 1 ถาดคาด สูง		ขนมบ้าบิ่น ขนมชั้น	A
16	กล่องหิ้วปีก		ขนมบ้าบิ่น ขนมชั้น	A
17	ถุงทองม้วนผูกเชือก		ทองม้วน	A
18	บ้าบิ่นยุคใหม่ต้องลอง ชิม		ขนมบ้าบิ่น ขนมชั้น	A

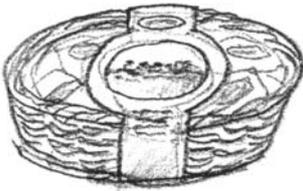
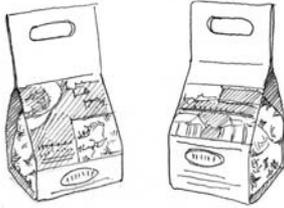
ลำดับที่	ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์/รหัสแบบ	ชื่อขนมที่บรรจุ	กลุ่มผู้บริโภค
19	สายรัดเลื่อนบนกล่อง สี่เหลี่ยม		ขนมก้อนกลม อาลัว ขนมฝิง ข้าวเกรียบงา ฝอยทองกรอบ	A
20	ชมพู่เพชร		ขนมฝิง ฝอยทอง อาลัว	A
21	คาดแดง		ข้าวเกรียบงา	A
22	กล่องแบ่งช่องขนม		ขนมเชื่อมเปียก	A
23	กล่องลายไทยสีทอง		ขนมหม้อแกงถาด ตั้งเดิม	A
24	กล่องขนมหม้อแกง บรรจุ 3 ถาด		หม้อแกง	B

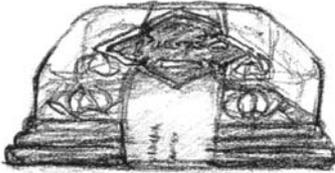
สรุปต้นแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าขนมไทยเพชรบุรี

ลำดับที่	ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์/รหัสแบบ	ชื่อขนมที่บรรจุ	กลุ่มผู้บริโภค
25	ถุงพลาสติกใส สกรีนลาย 1 สี		ทุกชนิด	B
26	กล่องหลายเหลี่ยม		ขนมฝิง กาละแม ผลไม้กวน ข้าวฟ่างกวน	B
27	กล่องหิ้วทองม้วน		ทองม้วน	B
28	ข้าวเกรียบงาแฟนซี		ข้าวเกรียบงา	B
29	หม้อแกงเซรามิก		ขนมหม้อแกง	B
30	สายคาดกล่องหิ้วบนบรรจุภัณฑ์เดิม		กลีบลำดวน อาลัว ฝอยทองกรอบ	B

ลำดับที่	ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์/รหัสแบบ	ชื่อขนมที่บรรจุ	กลุ่มผู้บริโภค
31	กระทงพร้อมส้อม		ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ฝอยทอง ขนมเชื่อมเปียก	B
32	บรรจุภัณฑ์หม้อแกง ถ้วยฟอยด์ 1 ถ้วย		ขนมหม้อแกง	B
33	บรรจุภัณฑ์หม้อแกง ถ้วยฟอยด์ 2 ถ้วย		ขนมหม้อแกง	B
34	บรรจุภัณฑ์หม้อแกง ถาดฟอยด์เหลี่ยม		ขนมหม้อแกง	B
35	กล่องเหลี่ยมลายใบตอง		ขนมเปียกเชื่อม ขนม ชั้น	B
36	ถ้วยพลาสติกฝากลม มีหูหิ้ว		ขนมผิง อาลัว กลิบ ลำตวนทองหยิบ ทอง หยอดฝอยทอง เม็ด ขนุน	B

สรุปต้นแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าขนมไทยเพชรบุรี

ลำดับที่	ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์/รหัสแบบ	ชื่อขนมที่บรรจุ	กลุ่มผู้บริโภค
37	กล่องฝาใสลายต้นตาล		ข้าวเกรียบงา	B
38	สติ๊กเกอร์บนกล่องพลาสติกฝาปิดสนิท		ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน	B
39	ตะกร้าเรียบหวู		ผลไม้กวน	B
40	สายรุ้งกระบุงแสนน่ารัก		ขนมกวน	B
41	ถุงฝอยทองกรอบแบบมีหูหิ้ว		ฝอยทองกรอบ	B
42	ขนมฝิงยกระดับ		ขนมฝิง	C

ลำดับที่	ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์/รหัสแบบ	ชื่อขนมที่บรรจุ	กลุ่มผู้บริโภค
43	อาลัฬรระษำ		อาลัฬ	C
44	กลีบลำดวนซุดลี		กลีบลำดวน	C
45	ฝอยทองกรอบเซ็ญชวน		ฝอยทองกรอบ	C
46	ทองม้วนคลาสสิก		ทองม้วน	C
47	กล่องฝอยทองกรอบ		ฝอยทองกรอบ	C
48	สายค้ำดกล่องแบ่ง ช่อง(รูปแบบต้ำง ๆ)		เม็ตขนุน ทองหีบ ทองหยอด เสน่ห์ จันทน์ชนมหม้อแกง/ ชนมชั้นดัดเป็นชั้น	C

## บรรณานุกรม

- กรมศิลปากร. จารึกในประเทศไทย เล่ม 1 ฉบับหอสมุดแห่งชาติ. กรุงเทพฯ : หอสมุดแห่งชาติ กรมศิลปากร, 2529.
- กุศล เอี่ยมอรุณ และคณะ. เพชรบุรี. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สารคดี , 2537.
- จิรวัดณ์ วงศ์พันธุ์เศรษฐ์,ดร., “ประโยชน์ของบรรพบุรุษ” เอกสารประกอบการสัมมนาและนิทรรศการเรื่อง”ต้นแบบบรรพบุรุษที่  
คนไทย จังหวัดเพชรบุรี”จัดโดยคณะผู้วิจัยโครงการวิจัยเรื่อง ”ต้นแบบบรรพบุรุษที่ใหม่สำหรับคนไทยเพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว : กรณีศึกษาชนมไทยจังหวัดเพชรบุรี” คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากรเมื่อวันที่ 29 เมษายน  
2548 ณ โรงแรมรอยัลไดมอนด์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี. น.60-62.
- แดงต้อย มาลี. ชนมหม้อแกง. กรุงเทพฯ : บริษัท ต้นอ้อ จำกัด , 2535.
- ทวี วัดงาม. ชนมเด็กในอดีต. กรุงเทพฯ : บริษัทต้นอ้อ แกรมมี่ จำกัด , 2540.
- ทัศน์ย์ โรจน์ไพบูลย์, ผศ. ตำรับชนมไทย. กรุงเทพฯ : บริษัทเจเนอรัลบุ๊กส์ เซนเตอร์ จำกัด , 2532.
- บุญมี พิบูลย์สมบัติ. “ชนมเมืองเพชร,” วารสารเพชรบุรี ปีที่ 11 ฉบับ 12 : 9-30 , 2516.
- ปิยนาฏ ไร่ไสว. ชนมไทย : ภาพสะท้อน สังคมและวัฒนธรรมไทย กรณีศึกษาร้านแม่เก็บ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์.  
เอกสารสารนิพนธ์ระดับปริญญาตรี ภาควิชามานุษยวิทยา คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร , 2536.
- ปราณี วงษ์เทศ. พื้นบ้านพื้นเมือง. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การพิมพ์ , 2530.
- นลิน คูอมรพัฒน. ชนมไทย 1. กรุงเทพฯ : บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด , มปป.
- มณฑิยา ศุภลักษณ์. ตำนานชนมไทย. กรุงเทพฯ : บริษัท เอส.ที.พี. เวิลด์ มีเดีย จำกัด , 2541.
- ลักขณา จินดาวงษ์. ชนมหม้อแกงเมืองเพชร. เอกสารสารนิพนธ์ระดับปริญญาตรี ภาควิชามานุษยวิทยา คณะโบราณคดี  
มหาวิทยาลัยศิลปากร , 2529.
- ศรีศักร วัลลิโภดม. สยามประเทศ:ภูมิหลังของประเทศไทยตั้งแต่ยุคดึกดำบรรพ์ จนถึงสมัยกรุงศรีอยุธยาราชธานีสยาม. กรุงเทพฯ  
: มติชน, 2535.
- ศักดิ์ดา ศิริพันธุ์ , ศ. เพชรบุรี : ประวัติศาสตร์ ศิลปะ และวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : บริษัท ด้านสุทธาการพิมพ์ จำกัด , 2543.
- ศูนย์พัฒนาหนังสือ. หนังสืออ่านเพิ่มเติมสังคมศึกษา เรื่อง เพชรในเพชรบุรี. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภา ลาดพร้าว , 2536.
- ส. พลายน้อย[นามแฝง]. ชนมแม่เอ๋ย. กรุงเทพฯ : บำรุงสาสน์ , 2527.
- สถาบันไทยศึกษา ฝ่ายวิชาการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง “เพชรบุรี : พัฒนาการ  
ทางสังคมและวัฒนธรรม”. กรุงเทพมหานคร : มปป , 2539.
- สมบุญ แก่นตะเคียน. ประวัติศาสตร์เมืองเพชรบุรี. เพชรบุรี : วิทยาลัยครูเพชรบุรี, 2520.
- สุพรชัย มั่งมีสิทธิ์. ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม ภาคตะวันตกปี 2538. ศูนย์ข้อมูลเพื่อการวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยศิลปากร , 2538.
- สุนนท์ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. “ชุมชนและสถาปัตยกรรมเมืองเพชรบุรี,” หน้าจั่ว. 10 ปีการศึกษา 2534.

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี. รายได้และผลิตภัณฑ์สินค้าต่างๆภายในจังหวัดเพชรบุรี. เพชรบุรี : สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี , 2523.

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเพชรบุรี. ร้านค้าและโรงงานอุตสาหกรรมภายในจังหวัด. เพชรบุรี : สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเพชรบุรี , 2528.

สำนักงานแรงงานจังหวัดเพชรบุรี. แรงงานภายในจังหวัดเพชรบุรี. เพชรบุรี : สำนักงานแรงงานจังหวัดเพชรบุรี , 2528.

สำนักพิมพ์แสงแดด. ตำรับขนมไทย. กรุงเทพฯ : บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด , 2539.

อภิสิทธิ์ ไส้ตู่ไกล, พยุร โมสิกรัตน์ และ มาลินี วิกรานต์. หีบห่อจากวัสดุธรรมชาติ : การศึกษางานออกแบบเพื่อการอนุรักษ์. กรุงเทพฯ : คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2547.

อินทิรา นาควิษระ. ขบวนการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์(Package Design Workflow) เอกสารประกอบการสัมมนาและนิทรรศการเรื่อง “ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย จังหวัดเพชรบุรี” จัดโดยคณะผู้วิจัยโครงการวิจัยเรื่อง “ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทยเพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว: กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี” คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากรเมื่อวันที่ 29 เมษายน 2548 ณ โรงแรมรอยัลโดมอนด์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี. น.63-66.

เอกสารประกอบการสัมมนาและนิทรรศการเรื่อง “ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทย จังหวัดเพชรบุรี” จัดโดยคณะผู้วิจัยโครงการวิจัยเรื่อง “ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทยเพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี” คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัย ศิลปากรเมื่อวันที่ 29 เมษายน 2548 ณ โรงแรมรอยัลโดมอนด์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี.  
71 หน้า



# ภาคผนวก 1

รายงานการเก็บข้อมูลภาคสนาม

## รายงานการเก็บข้อมูลภาคสนามที่จังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ 15 – 16 พฤษภาคม 2546

จากการออกภาคสนามที่จังหวัดเพชรบุรีเมื่อวันที่ 15-16 พฤษภาคม 2546 ได้เริ่มสัมภาษณ์ที่ภัตตาคารน้ำเทียน ได้ข้อมูลเกี่ยวกับขนมของจังหวัดเพชรบุรี ดังนี้ ต้นตำรับของขนมหม้อแกงในเมืองเพชรบุรี คือ ร้านแม่ปิ่น ซึ่งเป็นร้านแรกที่ชนะในการประกวดขนมหม้อแกงเป็นปีแรก แม่ปิ่นมีลูกสาวสองคน คือ แม่บุญสม และแม่แอ้ว โดยทั้งสองคนก็เปิดกิจการขายขนมและมีชื่อเสียงด้วยกัน ส่วนแม่กิมไล้ที่เปิดกิจการร้านขนมอยู่หลายสาขาในจังหวัดเพชรบุรีนั้น แต่เดิมเคยรับจ้างทำงานกับร้านแม่บุญสมและภายหลังจึงได้ลาออกมาเปิดกิจการเอง และเป็นร้านแรกที่มีการขยายกิจการออกไปตั้งร้านนอกเมืองริมถนนเพชรเกษม และแม่กิมไล้ก็เป็นหลานของแม่กิมไล้ที่เริ่มเปิดกิจการขายขนมแข่งกับลูกชายของแม่กิมไล้ที่อำเภอท่ายาง ส่วนร้านแม่สงวนโพธิ์พระ เป็นร้านขายขนมที่จำหน่ายขนมที่ผลิตเอง มีร้านขายอยู่ในตัวเมือง และมีโรงงานผลิตแยกจากตัวร้านค้า ขนมร้านสงวนโพธิ์พระเป็นอีกร้านหนึ่งที่มีชื่อเสียงมากและส่งขายมาที่กรุงเทพฯหลายแห่ง ที่มีชื่อเสียงมากคือ ทองหยิบทองหยอด ดังนั้นกล่าวโดยสรุปคือ ร้านที่ถือได้ว่าทำขนมหม้อแกงอร่อยที่สุดในเมืองเพชรบุรี คือ แม่ปิ่น ร้านที่ทำขนมทองหยิบทองหยอดอร่อยที่สุดคือ แม่สงวนโพธิ์พระ ร้านที่ทำขนมบัวปิ่นอร่อยที่สุดคือ แม่บุญสม และร้านที่ทำอาลัวและวันกรอบอร่อยที่สุดคือ อาจารย์อุบล

ส่วนการเก็บข้อมูลที่แหล่งผลิตและแหล่งจำหน่ายขนมของจังหวัดเพชรบุรีนั้น ทำการเก็บโดยการสุ่มตัวอย่างจำนวน 10 แหล่ง ได้แก่

1. ร้านสงวนโพธิ์พระ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งจำหน่าย)
2. ร้านแม่บุญสม (ลูกสาวแม่ปิ่น) อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งผลิตและจำหน่าย)
3. ร้านลูกเจี๊ยบ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งจำหน่าย)
4. ร้านแม่กิมล้วย สาขา 4 อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งผลิตและจำหน่าย)
5. ร้านแม่กิมล้วย สาขา 5 อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งจำหน่าย)
6. ร้านแม่กิมล้วย สาขา 3 อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งผลิตและจำหน่าย)
7. ร้านแม่กิมล้วย สาขา ร่องระกำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งจำหน่าย)
8. ร้านทองม้วนธัญญาภรณ์ อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งผลิตและจำหน่าย)
9. ร้านแม่บุญสม อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งผลิตและจำหน่าย)
10. ร้านนันทวัน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี (แหล่งผลิตและจำหน่าย)

จากการสังเกตและสัมภาษณ์นั้น ขนมที่ทุกร้านขายดีที่สุดคือ ขนมหม้อแกง ขนมชั้น ขนมบัวปิ่น ทองหยิบทองหยอดฝอยทอง เม็ดขนุน ข้าวตูและอาลัว รูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมในจังหวัดเพชรบุรี ส่วนมากแล้วจะเป็นบรรจุภัณฑ์แบบง่าย ๆ เน้นให้เห็นถึงขนมภายในโดยใช้ถุงพลาสติกใสมากกว่าการเก็บใส่กล่อง และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ก็ไม่มิดชิดเท่าที่ควรทำให้สามารถเก็บรักษาขนมได้ไม่นานนัก แต่ก็จะมีบางร้านที่มีการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไปบ้างแล้ว เช่น ร้านลูกเจี๊ยบ และร้านนันทวัน โดยร้านลูกเจี๊ยบที่มีการส่งขนมออกไปขายจังหวัดอื่นรวมทั้งกรุงเทพฯมหานคร ทำให้บรรจุภัณฑ์ของขนมจึงจำเป็นต้องแน่นหนา มิดชิด ทำให้สามารถเก็บรักษาขนมได้นานมากขึ้นและไม่ทำให้ขนมแตกหักเสียหายระหว่างทางขนส่ง ส่วนร้านนันทวันจะเป็นร้านที่มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ค่อนข้างทันสมัย เพื่อดึงดูดลูกค้าอีกระดับหนึ่งที่สูงกว่าร้านอื่นทั่วไป และจากรูปแบบของขนมในปัจจุบันสามารถแบ่งขนมออกได้ตามคุณสมบัติของขนมแต่ละชนิด ดังนี้

1. ขนมสด หมายถึง ขนมที่มีน้ำเยิ้ม สามารถเก็บรักษาได้นานไม่เกิน 4 – 5 วัน แบ่งตามความคงรูปของขนมออกได้เป็นอีก 2 ประเภท คือ
  - ขนมที่ไม่สามารถคงรูปเองได้ ต้องใส่ภาชนะรองรับ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมบัวปิ่น ขนมชั้น
  - ขนมที่สามารถคงรูปได้เอง ได้แก่ ทองหยิบทองหยอดฝอยทอง จ่ามงกุฎ ทองเอก
2. ขนมแห้ง หมายถึง ขนมที่มีอายุการเก็บรักษานานประมาณ 30 วัน ไม่มีน้ำเยิ้ม ได้แก่ ผลไม้เชื่อม ข้าวเกรียบงา
3. ขนมกึ่งสดกึ่งแห้ง หมายถึง ขนมที่เกือบเป็นขนมแห้งแต่มีอายุการเก็บรักษาสั้นกว่าขนมแห้ง ได้แก่ ข้าวฟ่างกวน ผลไม้กวน กะละแม
4. ขนมแตกง่าย หมายถึง ขนมที่แข็งและมีความกรอบ เปราะ สามารถแตกหักหรือเสียรูปได้ง่ายเมื่อมีแรงกด ได้แก่ โสมนัส ทองม้วน ฝอยทองกรอบ อาลัว ขนมฝิง กลีบลำตวน เป็นต้น

## ขนมเพชรบุรีที่ควรแก่การนำมาศึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่

### 1. หม้อแกง : การออกแบบจะคำนึงถึง

- การผลิต เช่น การอบในอุณหภูมิสูงประมาณ 200 องศาเซลเซียส ขนาดที่ควบคุมของเครื่องจักร ขนาดความกว้างยาวและความหนาของถาด
- อายุการบริโภค ที่มีประมาณ 1-2 วัน
- ปริมาณของการบริโภค โดยจะมีทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เพื่อบริโภคเองและซื้อเป็นของฝาก
- การบริโภค ต้องใช้ช้อนตักทานเพราะขนมมีความเป็นน้ำและเหลวในบางส่วน

#### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของผลิตภัณฑ์(ขนมหม้อแกง)

- ขนม 1 ถาดมีปริมาณมากเกินไปคน 1 คนจะทานหมดภายในครั้งเดียว ขนมส่วนที่เหลือจะดูไม่สวยงามไม่น่ารับประทาน ดังนั้นจะต้องกำหนดปริมาณให้พอดีต่อ 1 คนทานหมด และถ้าคนอื่นจะทานก็เอาอันใหม่
- ขนมมีอายุอยู่ได้ไม่นาน ดังนั้นต้องออกแบบบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบของการรักษาความสดให้ได้นาน เช่น สูญญากาศ

#### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกง

- มีรูปแบบที่ดูสกปรกไม่น่าทานและไม่มีสีที่เหมาะสมในการรับประทาน ดังนั้นอาจมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ดูสวยงามมากขึ้น และออกแบบช้อนตักขนมให้เหมาะสม สามารถตักขนมในส่วนของมุมถาดได้ด้วย

### 2. ขนมกวนต่าง ๆ : การออกแบบจะคำนึงถึง

- ความสะดวกในการรับประทาน และปริมาณของขนม
- อายุของการบริโภค

#### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของผลิตภัณฑ์ (ขนมกวนต่าง ๆ)

- เมื่อกวนแล้วมีสีสันทึบไม่สวยงาม ไม่น่ารับประทาน จึงอาจใช้บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อปกปิดได้

#### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ขนมกวนต่าง ๆ

- กระดาษที่ห่อไม่สวยงาม ซึ่งส่วนมากจะเป็นกระดาษแก้วธรรมดาทำให้ในบางครั้งจะมีสีติดลงไปบนขนมด้วย ดังนั้นอาจมีการเพิ่ม Graphicหรือเปลี่ยนรูปแบบการห่อขนม

### 3. ทองม้วน และโสมนัส

#### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของผลิตภัณฑ์(โสมนัสและทองม้วน)

- ขนมมีความบอบบางแตกง่าย ลำบากในการขนส่ง และถ้าขนมแตกแล้วจะเป็นผงดูเก่าไม่น่ารับประทาน ดังนั้นในการออกแบบจึงอาจจะไม่ทำให้เห็นตัวขนมทั้งหมด

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ของขนมทองม้วนและโสมนัส

- ยังไม่มีการปกป้องตัวขนมเท่าที่ควร เพราะเนื่องจากเป็นขนมที่สามารถแตกได้ง่าย ดังนั้นในการออกแบบบรรจุภัณฑ์จึงควรปกปิดส่วนที่เป็นผงของขนมที่แตก

## 4. อาลัว

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ของขนมอาลัว

- บรรจุภัณฑ์เดิมนั้นไม่ป้องกันการกระทบกระเทือนจากแรงกระทำจากภายนอก ทำให้เห็นสภาพของขนมซึ่งในบางครั้งอาจบับนเป็นรอยแตกร้าวไม่น่ารับประทานไม่ดึงดูดความสนใจในการซื้อของผู้บริโภค ดังนั้นอาจแยกเป็นหน่วยย่อยๆ เพราะหลีกเลี่ยงการกระทบกันของขนม และอาจจัดเรียงสีของขนมให้มีความสวยงามด้วย

## 5. จำมงกุฎ เสน่ห์จันทร์และทองเอก

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของผลิตภัณฑ์ (จำมงกุฎ เสน่ห์จันทร์และทองเอก)

- การบุบสลายของรูปทรงขนม แก้ไขโดยการออกแบบผลิตภัณฑ์ปกป้องขนม

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ของจำมงกุฎ เสน่ห์จันทร์และทองเอก

- ยังไม่สวยและไม่เป็นการส่งเสริมความสวยของตัวขนมที่มีความสวยงามอยู่แล้ว แก้ไขโดยการจัดเรียงขนมให้สวยงามเป็นการดึงลักษณะเด่นของตัวขนมออกมา

## 6. กลีบลำดวนและขนมฝิง

### ปัญหาของผลิตภัณฑ์ (กลีบลำดวน และขนมฝิง)

- แตกง่ายและดูไม่สวยงามเมื่อแตก และหากเก็บไว้นานจะมีฝุ่นผงของแป้งหลุดออกมาจากตัวขนม

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนและขนมฝิง

- ไม่ป้องกันการกระทบกระเทือนจากแรงกระทำภายนอก ทำให้ไม่มีความสวยงามและดูเก่าจากเศษขนม สามารถแก้ไขได้โดยออกแบบให้มีโครงสร้างที่รองรับแรงกระแทกได้ และออกแบบปกปิดส่วนที่ร่วน แตกหัก ซึ่งมักจะอยู่ด้านล่างของบรรจุภัณฑ์

## 7. ทองหยิบทองหยอด และฝอยทอง

### ปัญหาของผลิตภัณฑ์(ทองหยิบทองหยอด และฝอยทอง)

- น้ำเชื่อมมักจะไหลหกเลอะเทอะ

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ขนมทองหยิบทองหยอด และฝอยทอง

- จำนวนบรรจุที่เยอะเกินไปทำให้เกิดแรงกดทับบริเวณขนมด้านล่าง ทำให้เสียรูปทรงและดูไม่น่ารับประทาน และ Seal ไม่สนิท การแก้ไขจะต้องทำรูปแบบการจัดวางขนมไม่ให้มีปริมาณมากเกินไป และออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้แน่นหนาปิดชิด

## 8. ข้าวเกรียบงา

### ปัญหาของผลิตภัณฑ์ (ข้าวเกรียบงา)

- สีของผลิตภัณฑ์ไม่สวยงาม ดูไม่น่ารับประทาน

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบงา

- ยังใช้บรรจุภัณฑ์แบบโบราณ ไม่เป็นที่ดึงดูดใจในการซื้อ วิธีการแก้ไขสามารถทำได้โดยปรับเปลี่ยนรูปแบบ และ Graphic บนบรรจุภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย

## 9. ผลไม้เชื่อม

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของผลิตภัณฑ์ (ผลไม้เชื่อม)

- เนื่องจากลักษณะของขนมที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลมาก ทำให้หวาน มดขึ้นง่าย และเวลารับประทานไม่สะดวกเพราะเหนียวติดมือ เลอะเทอะ สามารถแก้ไขได้โดยอาจมีซองหรืออุปกรณ์อื่นช่วยในการรับประทาน

### ปัญหาและแนวทางแก้ไขของบรรจุภัณฑ์ผลไม้เชื่อม

- บรรจุภัณฑ์ส่วนใหญ่จะห่อได้ไม่มิดชิด ทำให้มดสามารถเข้าไปได้ ดังนั้นในการออกแบบบรรจุภัณฑ์จะต้องปิดมิดชิดสามารถป้องกันไม่ให้มดเข้าไปถึงตัวขนมได้

## กรณีศึกษาบรรจุภัณฑ์ต่างประเทศ

### ยุโรป และอเมริกา

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์ส่วนมากจะเป็นกระดาษ และพลาสติก รูปแบบไม่ซับซ้อน เช่น กล่องหรือกระป๋อง ทำให้ประหยัด และเน้นที่สีลึกลับของ Graphic บนบรรจุภัณฑ์
- บางชนิดจะใช้ภาชนะรูปร่างแปลก ๆ และน่าสนใจ โดยไม่ต้องมีการออกแบบฉลากให้มีลวดลายมากนัก

### ญี่ปุ่น

- การออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมญี่ปุ่น เน้นให้ความรู้สึกที่มีรสนิยมญี่ปุ่น ผู้ได้รับของฝากเป็นขนมญี่ปุ่น สามารถรับรู้ได้ถึงแหล่งที่มา แม้วัสดุห่อหุ้มในแต่ละชั้นกว่าจะเปิดถึงตัวขนมจะซับซ้อน แต่จะแสดงสัญลักษณ์ของขนมหรือผู้ผลิตได้อย่างลงตัว และสวยงาม การจัดวางห่อขนมแต่ละชั้นในบรรจุภัณฑ์รวมเพื่อการนำพา จะแสดงศิลปะของสีลึกลับ และจัดเรียงได้อย่างสุนทรีย์
- ความสำคัญกับรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ การออกแบบโดยใช้ลักษณะ องค์ประกอบต่าง ๆ กันไป เช่น  
Form - กล่องเหลี่ยมรูปแบบต่าง ๆ - กลม  
- ฯลฯ  
Materials - ธรรมชาติ กระดาษเป็นหลัก - วัสดุสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบ  
- ฯลฯ แต่พยายามออกแบบให้เลียนแบบธรรมชาติ  
Texture - หยาบ แต่ให้ความรู้สึกนุ่มนวล - เรียบ  
- ฯลฯ  
Graphic บนบรรจุภัณฑ์  
- อนุรักษ (รูปแบบสมัยโบราณ เช่น ภาพเขียน หรือ Text)  
- สมัยใหม่ (Simplify ลดรายละเอียด)  
- เน้นเรื่องสุขอนามัย และรายละเอียดของขนม

### อื่น ๆ เช่น อินเดียน อินโดนีเซีย มาเลเซีย

- ไม่มีลักษณะเฉพาะที่เด่นชัด คุณลักษณะของขนมมักใช้กะทิเป็นส่วนประกอบคล้ายขนมไทย และห่อที่พบจะเป็นห่อที่ใช้ใบตอง เชือกกล้วย หรือตอก

## รายงานการเก็บข้อมูล ณ จังหวัดเพชรบุรีเมื่อวันที่ 7 ตุลาคม 2546

- วัตถุประสงค์**
1. เพื่อพบผู้จำหน่าย/ทดลองแบบ/หรือนำเสนอแนวคิดการออกแบบเพิ่มเติม
  2. เพื่อขออนุญาตนำชื่อร้านหรือ Logo ของร้านมาใช้ในการออกแบบ
  3. เพื่อนัดหมายการนำแบบมาวางจำหน่ายกับผู้บริโภค

ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยศิลปากรเมื่อเวลา 9.30น. มีผู้ร่วมเดินทางทั้งสิ้น 6 คน คือ อาจารย์ ดร.จิรวัฒน์ คุณมาลีนี้ คุณภาวณา คุณอัศรินทร์ คุณอรทัย และคุณจิตสุภา เดินทางถึงอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรีเมื่อเวลา 11.00 น. พบกับคุณพรทิพย์ บุษปะเกศ พาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี เพื่อวางแผนการเข้าพบร้านค้าผู้จำหน่ายขนมซึ่งพาณิชย์จังหวัดได้กรุณาคัดเลือกและติดต่อล่วงหน้าไว้ มีทั้งสิ้น 5 ร้าน คือ ร้านแม่ปิ่น, ร้านแม่ละเมียด, ร้านแม่บุญถัน, ร้านแม่จำเรียง(ทองม้วนกะทิสต) และบ้านขนมหน้าทิว มีรายละเอียดดังนี้

1. เวลา 11.30 น. เดินทางถึง ร้านแม่ปิ่น ซึ่งตั้งอยู่ในตัวเมืองจังหวัดเพชรบุรี เลขที่ 22 ถ.มาตยาจารย์ แขวงท่าราบ เขตเมือง จังหวัดเพชรบุรี (TEL : 032-425-442) มีคุณป้าเจริญศรี พูนสวัสดิ์ (ลูกสะใภ้แม่ปิ่น) เป็นเจ้าของร้าน โดยร้านแม่ปิ่นมีขนมชั้น ชื่อที่ถือได้ว่าเป็นต้นตำรับของจังหวัดเพชรบุรี คือ ขนมหม้อแกง คนท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีเองจะรู้จักกันเป็นอย่างดีว่าเก่าแก่และมีชื่อที่สุด เนื่องจากขนมของทางร้านจะเน้นที่รสชาติความอร่อยนุ่มนวลเป็นหลัก กลุ่มลูกค้าร้านนี้เป็นคนท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีและกลุ่มครอบครัวที่รู้จักร้านเป็นอย่างดี บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงปัจจุบันทางร้าน มีทั้งขนาดใหญ่ที่ใช้การตัดแบ่งขายที่ละชิ้นห่อใบตอง และบรรจุถาดสังกะสีแบบลึก ขายถาดละ 35 บาท 3 ถาด 100 บาท รวมใส่ถุงกระดาษขนาดยาวแนวยาวราบ สามารถบรรจุถาดขนมหม้อแกงได้ คราวละ 3 ถาดโดยที่ไม่ต้องวางซ้อนทับกัน (บริษัท PK. เป็นผู้ผลิต) ซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์ในการนำพาแบบหมวดหมู่ นอกจากนี้ยังมีถุงกระดาษขนาดสำหรับบรรจุ 2 และ 1 ถาดด้วย ซึ่งราคาต้นทุนของถุงกระดาษบรรจุขนม 3 ถาด คือ 4 บาท ถุงกระดาษขนาดบรรจุ 2 ถาด คือ 2 บาท และถุงกระดาษสำหรับบรรจุถาดขนม 1 ถาด คือ 1.9 บาท จากการสอบถามข้อเสนอแนะและความต้องการรูปแบบบรรจุภัณฑ์อื่นจากคุณเมตตา(ลูกสาวคุณป้าเจริญศรี - ผู้ให้ข้อมูล) แล้วสรุปได้ดังนี้ (1) ต้องการฝาปิดขนมหม้อแกง ขนมบ่าบั้น และขนมชั้น ที่สามารถระบายอากาศได้ด้วย และ (2) บรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ของขนมประเภทแห้งอีก 4 ชนิด คือ ขนมฝิง ฝอยทองกรอบ อาลัว และข้าวเกรียบงา (เครื่องหมายจดทะเบียนการค้าของทางร้านแม่ปิ่นเป็นรูปนก) ตราเครื่องหมายการค้าของร้านแม่ปิ่น
2. เวลา 14.00น. เดินทางไป ร้านแม่ละเมียด ตั้งอยู่ที่ 269 ถ.เพชรเกษม อำเภอท่าทาง จังหวัดเพชรบุรี (TEL : 032-437-497) ผู้ให้สัมภาษณ์คือ คุณอารีย์ (ลูกสะใภ้ของแม่ละเมียด) แต่เดิมนั้นร้านของแม่ละเมียดตั้งอยู่ที่ในตัวอำเภอเมือง ด้านหลังเขาวัง ต่อมาเมื่อกิจการดีขึ้นจึงได้ขยายสาขาออกมาที่อำเภอท่าทางด้วย กลุ่มลูกค้าหลักของทางร้านคือ รถทัวร์ประจำทางสายใต้ ที่จะต้องผ่านแวะเข้ามาที่ร้านกลับเข้ากรุงเทพมหานคร ดังนั้นลูกค้าส่วนที่แวะ จะซื้อขนมเป็นของฝาก ทำให้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการบรรจุขนมจะต้องมีความกะทัดรัดไม่เกะกะหรือมีหลายชิ้นมากเกินไป และจะต้องสามารถปกป้องตัวขนมได้มากพอสมควร โดยบรรจุภัณฑ์ที่ทางร้านเลือกใช้ในการบรรจุขนมหม้อแกง ขนมชั้นและขนมบ่าบั้น คือ ถุงกระดาษที่สามารถบรรจุถาดขนมได้ 4 ถาด วางซ้อนกัน 2 ชั้น ชั้นละ 2 ถาด โดยใช้กระดาษแข็งวางชั้นระหว่างชั้น ซึ่งก็สามารถรักษาหน้าขนมได้และไม่ปิดทึบมากจนเกินไปด้วย ส่วนข้อเสนอแนะของร้านต้องการให้ผู้วิจัยนำไปออกแบบ คือ บรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุขนมประเภทของสด คือ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน โดยมีเงื่อนไขคือบรรจุภัณฑ์จะต้องสามารถมองเห็นตัวขนมที่อยู่ภายในได้มากและชัดเจน เพราะถือได้ว่าเป็นจุดขายที่ดึงดูดให้ลูกค้าซื้อขนม



3. ร้านแม่บุญล้น มีที่ตั้งอยู่ในซอยธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาท่ายาง ถ.ท่ายาง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี (TEL : 032-461-181) ขนมขึ้นชื่อของร้านคือ ขนมบัวปิ่น ปัจจุบันบรรจุภัณฑ์ที่ใช้คือถุงกระดาษที่มีขนาดเฉพาะถาดขนมบัวปิ่นขนาดกะทัดรัด สามารถบรรจุถาดขนมบัวปิ่นได้มากที่สุดถึง 5 ถาด จำหน่ายในราคา 5 ถาด 100 บาท เพราะขนมบัวปิ่นเป็นขนมที่มีเนื้อเหนียวไม่หก สามารถวางตะแคงประกบเข้าหากันได้ ขนมชนิดอื่นที่ขายดีในร้านนี้และแปลกกว่าที่อื่น คือ ข้าวตูและฝอยทองเปียกที่ม้วนเป็นคำ ซึ่งพนักงานขายกล่าวว่าน่าจะอยู่ในข่ายของขนมที่สามารถนำไปปรับปรุงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ได้ ในการเดินทางไปครั้งนี้ ได้พบกับคุณสุสิทธิ์(หลานของแม่บุญล้น)เนื่องจากเจ้าของร้านคือ แม่บุญล้นไม่อยู่ จึงไม่สามารถตัดสินใจในเรื่องของ Logo ได้ ดังนั้นจึงเพียงบอกกล่าวว่าจะมาขอเก็บข้อมูลทดสอบแบบบรรจุ (Logo ของร้านแม่บุญล้นเป็นรูปดอกมะลิ) โดยให้โทรแจ้งล่วงหน้า
4. ร้านแม่จำเรียง ตั้งอยู่ถัดจากร้านแม่บุญล้น เป็นร้านขายทองม้วนกะทิสตเพียงอย่างเดียวและขึ้นชื่อมาก เนื่องจากจะพบวางขายอยู่ทั่วไปในร้านขนมอื่น ๆ ด้วย บรรจุภัณฑ์ปัจจุบันที่ใช้ในการบรรจุขนมทองม้วนมีหลายแบบ ได้แก่ ถุงพลาสติกใส (ราคาถุงละ 30 บาท) กล่องพลาสติก (ราคากล่องละ 30 บาท) และปี๊บสังกะสีที่มี 2 ขนาด คือ ขนาดเล็ก (60 บาท) และขนาดใหญ่ (120 บาท) จากการพูดคุยก็ได้รับความร่วมมือจากทางร้านในการรับข้อเสนอการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และขอใช้สถานที่ในการเก็บข้อมูลทดสอบแบบเป็นอย่างดี
5. ร้านสุดท้าย คือ บ้านขนมหนัทวัน ตั้งอยู่ริมถนนเพชรเกษมฝั่งขากลับเข้ากรุงเทพมหานคร ตรงข้ามกับด้านหลังของเขาวัง ผู้ให้สัมภาษณ์ คือ คุณดวงทอง (ผู้จัดการร้าน) บรรจุภัณฑ์ของทางร้านนั้นวันนั้นได้รับการพัฒนามากกว่าร้านอื่นๆ ที่มีวางจำหน่ายอยู่ในจังหวัดเพชรบุรีมาก ทั้งในเรื่องของการออกแบบ และวัสดุที่เลือกมาใช้ในการผลิตที่เน้นให้สามารถนำกลับมาใช้ได้อีก เช่น พลาสติกที่ทางร้านเลือกมาใช้เป็นภาชนะบรรจุขนมนั้น สามารถนำเข้าเตาไมโครเวฟได้ 10 ครั้งหรือเป็นพลาสติกที่สามารถนำกลับมาใช้ได้อีก สิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิดจะมีวันเดือนปีที่หมดอายุของขนมอย่างชัดเจนและมีแผ่นกระดาษแสดงวิธีการเก็บรักษาขนมแนบมาด้วย แต่ราคาของขนมก็ไม่ได้แพงกว่าร้านอื่นๆ มากนักหรือในขนมบางชนิดก็มีราคาเท่ากันด้วยซ้ำ สินค้าของร้านนั้นวันเกือบทุกประเภทจะมีสติ๊กเกอร์ชื่อ และ logo ของร้านติดไว้ (ราคาสติ๊กเกอร์แผ่นละเกือบ 1 บาท) คุณดวงทองมีความสนใจในบรรจุภัณฑ์ที่กลุ่มผู้วิจัยนำไปเสนอ 2 ชิ้น คือ กล่องกระดาษรูป 6 เหลี่ยม และกล่องกระดาษรูปทรงแปลกสีแดง ส่วนจะนำขนมชนิดใดมาบรรจุนั้นยังไม่สามารถสรุปได้ นอกจากนี้คุณดวงทองยังได้เสนอความคิดเห็นในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ มีส่วนที่น่าสนใจคือ ควรเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใส่ได้หลายอย่างในบรรจุภัณฑ์เดียว หรือเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถหยิบขนมอะไรมาบรรจุลงกล่องได้หลายชนิดก็ดูสวยงาม และถุงพลาสติกของทางร้านก็ยังมีข้อมูลแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรีด้วย

จากการเดินทางไปเก็บข้อมูลในครั้งนี้ ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากท่านพาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี คุณพรทิพย์ บุษปะเกษ และผู้ให้ข้อมูลจากร้านขายขนมทุกร้าน ซึ่งร้านค้าเกือบทุกร้านก็เข้าใจวัตถุประสงค์ของการเดินทางมาเก็บข้อมูลและยินดีที่จะให้ความร่วมมือในการใช้ชื่อของร้านและสถานที่ของร้านในการเก็บข้อมูลด้วย โดยจากการสอบถามถึงช่วงเวลาที่เหมาะสมในการเดินทางมาเก็บข้อมูล คือ ช่วงเดือนตุลาคม - ธันวาคม หรือในช่วงวันหยุดราชการ เพราะเป็นช่วงเวลาที่ลูกค้ามีมาก

### ข้อเสนอของผู้เก็บข้อมูลในครั้งนี้

1. ควรเร่งปรับปรุงแบบเฉพาะร้าน โดยมีแนวความคิดตามรายละเอียดข้างต้น แต่ให้ใช้ได้กับขนมหลายๆ ชนิด
2. ขนมหม้อแกงหากคิดหาภาชนะทดแทนไม่ได้เนื่องจากต้องทดสอบ ควรมุ่งออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับนำไปด้วย แต่ก็ยังควรหาวิธีดำเนินการต่อไป เพราะน่าจะเป็น Highlight ของงานวิจัยครั้งนี้
3. ควรพิจารณาการผลิตบรรจุภัณฑ์ที่นำไปนำเสนอในครั้งนี้ว่า จะนำไปให้ร้านจำหน่ายทั้งหมดอีกครั้งหรือจะผลิตจำนวนมากแล้วนำไปทดลองใช้เลย
4. การทดลองใช้ ควรจะเตรียมแบบทดสอบให้ร้านช่วยประเมินแบบด้วย เพื่อนำมาใช้ในการทำรายงาน
5. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ควรคำนึงถึงบรรจุภัณฑ์แต่ละหน่วย อุปกรณ์สำหรับตัด และบรรจุภัณฑ์สำหรับนำพาด้วย



## ภาคผนวก 2

รายงานการรวบรวมข้อมูล  
ผลทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์

## สรุปผลการวิเคราะห์จากการทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์ครั้งที่ 1

เมื่อวันพุธที่ 27 สิงหาคม 2546

ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยศิลปากร วังท่าพระ

### กลุ่มตัวอย่าง

รวบรวมข้อมูลความคิดเห็นต่อร่างแบบบรรจุภัณฑ์เบื้องต้นจำนวน 7 แบบ โดยวิธีเจาะจงกลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวกับการผลิตขนมไทย และขนมไทยเพชรบุรี และสุ่มตัวอย่างโดยวิธีบังเอิญ จากกลุ่มผู้บริโภค นักออกแบบ ผู้ผลิต และผู้จำหน่ายที่เข้าร่วมการสัมมนาทางวิชาการเรื่อง "บรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ" รวมจำนวน 101 ราย

### ข้อมูลทั่วไป

**เพศ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเป็นผู้หญิง (71%)

**อายุ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (62%) จะมีอายุอยู่ระหว่าง 20 - 30 ปี

**รายได้ต่อเดือน :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (62%) มีรายได้ต่ำกว่า 10,000 บาท

**ขนมของจังหวัดเพชรบุรีที่มักถูกเลือกซื้อ :** อันดับหนึ่ง คือ ขนมหม้อแกง อันดับสอง คือ ขนมบัวปั้นและขนมชั้น อันดับสาม คือ ฝอยทอง

**วัตถุประสงค์ของการซื้อ :** ซื้อเป็นของฝากและซื้อเพื่อรับประทานเองในสัดส่วนที่เท่า ๆ กัน

**ปัจจัยในการเลือกซื้อขนม :** รสชาติของขนม ราคา รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และยี่ห้อ ตามลำดับ

**เลือกซื้อขนมเพราะ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเลือกซื้อขนมเพราะ อยากรับประทาน เป็นอันดับแรก อันดับที่สอง คือ ชอบในรสชาติของขนม อันดับที่สาม คือ หน้าตาน่ารับประทาน และอันดับสุดท้ายคือ บรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้น่าซื้อ

### ความเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน :

ผู้บริโภคส่วนมากเห็นสมควรปรับปรุง ทั้งเรื่องรูปแบบ วัสดุ และสีของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน

### บรรจุภัณฑ์แบบที่ 1 (กล่องพลาสติก)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 52 คน

- ขนาด :** ผู้บริโภคส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าไม่เหมาะสม ควรมีขนาดใหญ่กว่านี้ หรือมีขนาดต่างให้เลือก
- ปริมาณขนมที่บรรจุต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์ :** ผู้บริโภคส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
- รูปทรงของบรรจุภัณฑ์ :** ส่วนมากเห็นว่ามีความแข็งแรง ทนทานดีแล้ว แต่บางส่วนเห็นว่ายังไม่แข็งแรงเพียงพอ พลาสติกควรแข็งแรงมากกว่านี้ และพื้นที่บนหน้าขนมมีมากเกินไปทำให้ขนมหลุดออกมาจากช่องในกล่อง
- สี :** ส่วนมากเห็นว่าสีของบรรจุภัณฑ์ (สีแดงเข้ม) เหมาะสมดีแล้ว ส่วนที่ไม่เห็นด้วยนั้นเพราะสียังไม่เด่นชัดและไม่น่าดูใจให้ซื้อ ความใช้สีสดใสและอ่อนหรือสว่างมากกว่านี้ หรือไม่ก็เป็นสีธรรมชาติ
- ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์ :** ส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว แต่ก็ยังพบว่ามีส่วนที่เห็นว่าขนาดตัวอักษรยังมีขนาดเล็กเกินไป น่าจะทำให้เด่นกว่านี้

6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก :** ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นยังมีไม่ครบถ้วน ควรมี วัน-เดือน-ปีที่ผลิตและหมดอายุ ราคา วิธีเก็บรักษาขนม วิธีการทำขนม สถานที่ผลิต คุณค่าทางโภชนาการ และชื่อขนมเป็นภาษาอังกฤษ นอกจากนี้ยังควรนำข้อมูลที่สำคัญเช่น ชื่อขนม วัน-เดือน-ปีที่ผลิตและหมดอายุ ราคา สถานที่ผลิต มีไว้ด้านหน้าหรือด้านบนของบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้สามารถมองเห็นได้โดยสะดวก
7. **ราคา :** ราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 20 – 50 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมานี้ คือ 15 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมานี้ คือ 100 บาท ต่อกล่อง
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ :**
  - บรรจุภัณฑ์ยังคงคล้ายกับที่มีจำหน่ายอยู่ทั่วไปในกรุงเทพมหานคร ควรออกแบบให้เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีและใช้วัสดุท้องถิ่นในจังหวัดเป็นตัวดึงดูดสายตา
  - สีตรงลายไทยบนฉลากไม่ชัดเจน และสีของฉลากดูกลมกลืนเกินไป
  - ควรใช้วัสดุธรรมชาติ
  - ควรมีที่หิ้วเพื่อความสะดวกในการถือ
  - ควรมีอุปกรณ์ในการรับประทาน เช่น ส้อม ติดมากับบรรจุภัณฑ์ด้วย

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 2 (กล่องกระดาษสีแดงแนวนอน)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 41 คน

1. **ขนาด :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (70.7%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว บางส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสม คิดว่าควรจะมีขนาดเล็กลง
2. **ปริมาณขนมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (51.2%) เห็นว่ายังไม่เหมาะสมควรมีปริมาณเพิ่มขึ้น
3. **รูปทรง :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (82.9%) เห็นว่าแข็งแรง สะดวกและเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงบางส่วนที่คิดว่าควรแข็งแรงมากกว่านี้และรูปทรงเช่นนี้ทำให้ไม่สะดวกในการถือ
4. **สี :** ส่วนมาก (85.3%) มีความเห็นว่า สีของบรรจุภัณฑ์เหมาะสมดีแล้ว แต่มีบางส่วนเห็นว่าควรเป็นสีที่สว่างและอ่อนมากกว่านี้ หรืออาจเป็นสีแดงออกส้มมากกว่านี้
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์ :** ส่วนมาก (85.3%) เห็นว่าเหมาะสมแบบ และส่วนที่คิดว่าไม่เหมาะสม เห็นว่าควรมีขนาดใหญ่กว่านี้
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก :** ยังไม่ครบถ้วน ควรมีวันหมดอายุ, วันผลิต, แหล่งผลิต, ราคา, วิธีเก็บรักษาขนม เป็นต้น และข้อมูลควรมีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ นอกจากนี้ ข้อมูลที่สำคัญต่างๆ ควรอยู่ด้านบนหรือด้านหน้าของกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สามารถมองเห็นได้ชัดเจน
7. **ราคา :** ราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 35 – 50 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมานี้ คือ 10 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมานี้ คือ 150 บาท ต่อกล่อง
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ :**
  - ควรมีภาษาไทยกำกับด้วย
  - ขนมดูน้อย แต่บรรจุภัณฑ์ดูราคาแพง
  - ส่วนที่เปิดขึ้นด้านบนไม่จำเป็นต้องมี เพราะประหยัดกว่า

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 3 (ถุงพลาสติก)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 41 คน

- ขนาด :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (80.4%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว บางส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสม คิดว่าควรจะมีขนาดเล็กลง
- ปริมาณขนมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (82.9%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว แต่บางส่วนคิดว่าควรมีปริมาณน้อยลง
- รูปร่าง :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (56%) เห็นว่าถุงพลาสติกควรหนาและแข็งแรงมากกว่านี้ เพราะถุงพลาสติกที่ใช้อยู่บางเกินไป ทำให้ขนมที่บรรจุอยู่ภายในแตกหักเสียหายได้ง่าย นอกจากนี้แบบมีหูหิ้ว ควรใช้กระดาษที่แข็งแรงกว่านี้เพราะขนมที่บรรจุมีน้ำหนักค่อนข้างมาก จึงอาจทำให้หูหิ้วนั้นขาดได้
- สี :** ส่วนมาก (80.4%) มีความเห็นว่า สีของบรรจุภัณฑ์เหมาะสมดีแล้ว แต่มีบางส่วนเห็นว่าควรเป็นสีโทนอ่อน เช่น สีใบตองอ่อน หรืออาจเป็นสีตามรสของขนม
- ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์ :** ส่วนมาก (80.4%) เห็นว่าเหมาะสมแบบ และส่วนที่คิดว่าไม่เหมาะสม เห็นว่าควรมีขนาดใหญ่กว่านี้
- ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก :** ยังไม่ครบถ้วน ควรมีวันหมดอายุ วันผลิต แหล่งผลิต ราคา วิธีเก็บรักษาขนมและส่วนผสมของขนม และข้อมูลควรมีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
- ราคา :** ราคาเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 15 - 30 บาท ต่อถุง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมาคือ 10 บาท ต่อถุง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมาคือ 60 บาท ต่อถุง
- ข้อเสนอแนะอื่นๆ :**
  - ไม่ควรใช้ถุงพลาสติก การใช้ถุงพลาสติกก็ไม่แตกต่างไปจากเดิมที่พบเห็นอยู่ในปัจจุบัน
  - บรรจุภัณฑ์ที่ไม่สามารถปกป้องขนมภายในได้
  - ควรใช้ถุงที่สามารถวางตั้งได้เพื่อสะดวกในการตั้งขาย หรือใช้การจับปากถุงเพื่อความสวยงาม

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 4 (กล่องกระดาษแนวตั้ง)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 40 คน

- ขนาด :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (95%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว บางส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสม คิดว่าควรจะมีขนาดเล็กลง
- ปริมาณขนมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (92.5%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว ส่วนที่ไม่เห็นด้วยเห็นว่า ควรมีปริมาณของขนมลดลง
- รูปร่าง :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (78.8%) เห็นว่าแข็งแรง สะดวกและเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงบางส่วนที่คิดว่าควรแข็งแรงมากกว่านี้และส่วนที่เป็นหูหิ้วความเสริมกระดาษให้มีความแข็งแรงมากกว่านี้
- สี :** ส่วนมาก (85%) มีความเห็นว่า สีของบรรจุภัณฑ์เหมาะสมดีแล้ว แต่มีบางส่วนเห็นว่าควรเป็นสีสดใสมากกว่านี้ และมีส่วนที่เป็นสีขาวมากเกินไป
- ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์ :** ส่วนมาก (85%) เห็นว่าเหมาะสมแบบ และส่วนที่คิดว่าไม่เหมาะสม เห็นว่าควรมีขนาดใหญ่กว่านี้
- ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก :** ยังไม่ครบถ้วน ควรมีวันหมดอายุ, วันผลิต, แหล่งผลิต, ราคา, วิธีเก็บรักษาขนม และส่วนผสมของขนม เป็นต้น และข้อมูลควรมีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ นอกจากนี้ ข้อมูลที่สำคัญต่างๆ ควรอยู่ด้านบนหรือด้านหน้าของกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สามารถมองเห็นได้ชัดเจน

7. **ราคา** : ราคาเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 20 - 35 บาทต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 10 บาทต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 120 บาทต่อกล่อง

8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ** :

- ควรใช้กระดาษสีครีมสีเดียว หรืออาจแบ่งสีกระดาษตามชนิดของขนม และกล่องที่เป็นสีพื้นน่าจะมีส่วนด้วย
- หูหิ้วทำให้ในการขนส่งและการเก็บครวระมาๆทำได้ลำบาก
- แบบที่เป็นใบตอง สีเขียวเข้มเกินไป เมื่อมองดูแล้วรู้สึกไม่สื่อถึงรสชาติของขนมและเหมือนคนละรสชาติกับขนม
- ตัวหนังสือบนฉลากจมลงไปกับสีพื้นทำให้ไม่เด่นชัด

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 5 (กล่องกระดาษมีฝาปิด)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 52 คน

1. **ขนาด** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (84.6%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว บางส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสม คิดว่าควรจะมีขนาดเล็กลง
2. **ปริมาณขนมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (75%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว แต่บางส่วนคิดว่าควรมีปริมาณเพิ่มขึ้น
3. **รูปทรง** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (86.5%) เห็นว่าแข็งแรง สะดวกและเหมาะสมดีแล้ว แต่ควรปรับปรุงความสูงของกล่องให้พอดีกับขนมและทำให้มีมิติชัดมากกว่านี้
4. **สี** : ส่วนมาก (75%) มีความเห็นว่า สีของบรรจุภัณฑ์เหมาะสมดีแล้ว แต่ถ้าเป็นสีที่สดใสมากกว่านี้ ก็จะทำให้น่าสนใจมากยิ่งขึ้น
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : มีทั้งผู้ที่มีความเหมาะสมและไม่เหมาะสมในสัดส่วนเท่ากัน (50%) ซึ่งส่วนที่คิดว่าไม่เหมาะสมนั้น เห็นว่าควรมีขนาดใหญ่และเด่นชัดกว่านี้ และแบบของอักษรควรเปลี่ยนเป็นแนวไทยๆ มากกว่านี้
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ครบถ้วนดีแล้ว แต่ควรมีวันหมดอายุและวันผลิต และข้อมูลควรมีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ นอกจากนี้ ข้อมูลที่สำคัญต่างๆ ควรอยู่ด้านบนหรือด้านหน้าของกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สามารถมองเห็นได้ชัดเจน
7. **ราคา** : ราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 35 - 50 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 10 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 80 บาท ต่อกล่อง
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ** :
  - ควรปรับให้เปิดปิดได้สะดวกมากขึ้นและฝาหลุดง่าย ถ้าปิดไม่ดี
  - รูปร่างของช่องที่เจาะไว้ให้เห็นขนมด้านหน้า ยังไม่น่าสนใจ และไม่สัมพันธ์กับตัวขนม
  - สีของกล่องยังไม่เหมาะสมกับสินค้า (กลีบลาตวน) ควรมีความอ่อนหวานนุ่มนวล แต่สีของกล่องดูขริ่มทำให้ไม่ดึงดูดใจ
  - รูปแบบของตัวกล่องนั้น ยังไม่สามารถทำให้เห็นตัวขนมที่อยู่ภายในได้ชัดเจน จึงทำให้ยังไม่มีค่าน่าสนใจเท่าที่ควร

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 6 (กล่องกระดาษรูปปิรามิด)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 49 คน

1. **ขนาด** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (87.7%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว บางส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสม คิดว่าควรจะมีขนาดใหญ่ขึ้น
2. **ปริมาณขนมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (91.8%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว

3. **รูปทรง** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก(55.1%)เห็นว่ายังไม่แข็งแรง ไม่สะดวกในการพกพา และควรมีขีดมากกว่านี้ โดยอาจใช้กระดาษที่มีความแข็งแรงมากกว่านี้
4. **สี** : ส่วนมาก (73.4%) มีความเห็นว่า สีของบรรจุภัณฑ์เหมาะสมดีแล้ว แต่ถ้าเป็นสีเข้มและเด่นมากกว่านี้ ก็จะทำให้หน้าสนใจมากยิ่งขึ้น
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ส่วนมาก (65.3%) คิดว่าเหมาะสม แต่หากมีขนาดใหญ่และเด่นชัดกว่านี้ ก็ดีกว่า
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ข้อมูลไม่ครบถ้วน ยังขาดวันหมดอายุและวันผลิต ส่วนผลของขนม ราคา คุณค่าทางโภชนาการ และที่อยู่ผู้ผลิต โดยข้อมูลควรมีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ นอกจากนี้ ข้อมูลที่สำคัญต่างๆควรอยู่ด้านบนหรือด้านหน้าของกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สามารถมองเห็นได้ชัดเจน
7. **ราคา** : ราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 20 – 40 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 10 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 100 บาท ต่อกล่อง
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ** :
  - รูปทรงแปลกใหม่ดี
  - กล่องยังไม่แข็งแรง
  - การเปิดและปิดกล่องขนมทำได้ยาก รวมถึงขั้นตอนในการบรรจุขนมก็ยากด้วยเช่นกัน
  - ตราของสินค้ายังไม่เด่นชัดเท่าที่ควร
  - ควรใส่บรรจุภัณฑ์อีกชั้นเพื่อให้สามารถเก็บรักษาขนมได้นานมากยิ่งขึ้น
  - สีของกล่องยังไม่เหมาะสมกับสินค้า ยังไม่มีความน่าสนใจ
  - การจัดวางเรียงเพื่อจำหน่ายทำได้ลำบาก

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 7 (กระตังกระดาษ)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 42 คน

1. **ขนาด** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (90.4 %) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
2. **ปริมาณขนมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (92.8%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
3. **รูปทรง** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (71.4%) เห็นว่าแข็งแรง สะดวกและเหมาะสมดีแล้ว
4. **สี** : ส่วนมาก (92.8%) มีความเห็นว่าสีของบรรจุภัณฑ์เหมาะสมดีแล้ว แต่ถ้าเป็นสีที่สดใสมากกว่านี้ ก็จะทำให้หน้าสนใจมากยิ่งขึ้น
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ส่วนมาก (76.1%) คิดว่าเหมาะสมดีแล้ว แต่สีของตัวอักษรจมอยู่บนพื้นสีซีขาวมากเกินไป
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ครบถ้วนดีแล้ว แต่ควรมีสถานที่ผลิต ราคา ข้อมูลควรมีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ นอกจากนี้ ข้อมูลที่สำคัญต่างๆควรอยู่ด้านบนหรือด้านหน้าของกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สามารถมองเห็นได้ชัดเจน
7. **ราคา** : ราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 30 – 50 บาทต่อชิ้น ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 20 บาทต่อชิ้น ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 100 บาทต่อชิ้น
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ** :
  - ขนาดของบรรจุภัณฑ์ควรมีหลายขนาด
  - ชื่อของขนมควรมีพิมพ์แยกบนฉลากต่างหาก เพื่อให้สามารถใช้บรรจุภัณฑ์เดียวกันได้กับขนมหลายชนิด
  - ไม่สะดวกในการขนส่ง

สรุปแบบสอบถามเพื่อการทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์จากผู้บริโภค ครั้งที่ 2  
เก็บข้อมูลภาคสนามวันที่ 17 ตุลาคม 2547

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ชาย	16	28.57
หญิง	40	71.43
ไม่ตอบ	-	-
รวม	56	100.00

ตารางที่ 1 แสดงเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

2. อายุ

ระดับอายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
น้อยกว่า 20 ปี	4	7.14
20 - 30 ปี	14	25.00
30 - 40 ปี	27	48.22
40 - 50 ปี	7	12.50
50 - 60 ปี	4	7.14
มากกว่า 60 ปี	-	-
รวม	56	100.00

ตารางที่ 2 แสดงระดับอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

3. รายได้ต่อเดือน

รายได้ต่อเดือน (บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ต่ำกว่า 5,000	5	8.93
5,000 - 10,000	6	10.71
10,000 - 30,000	13	23.21
30,000 - 50,000	15	26.79
50,000 ขึ้นไป	17	30.36
รวม	56	100.00

ตารางที่ 3 แสดงรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถาม

4. ปกติท่านเลือกซื้อขนมเมืองเพชรชนิดใดมากที่สุด

ชนิดของขนม	จำนวน	ชนิดของขนม	ชนิดของขนม	จำนวน
ขนมหม้อแกง	42	ขนมบ้าบิ่น	ขนมชั้น	23
ขนมฝิง	7	ขนมกลีบลำดวน	ทองหยิบ	4
ทองหยอด	4	ฝอยทอง	เมืงตขนุน	4
อาลัว	10	ทองเอก	เสนห้จันท์	1
จำมงกุฎ	3	ทองม้วน	ฝอยทองกรอบ	6

ตารางที่ 4 แสดงความนิยมในการเลือกซื้อขนมเมืองเพชรของผู้ตอบแบบสอบถาม

5. วัตถุประสงค์ของการซื้อ

วัตถุประสงค์	จำนวน (คน)
ซื้อทานเอง	32
ซื้อเป็นของฝาก	49

ตารางที่ 5 แสดงวัตถุประสงค์ในการซื้อของผู้ตอบแบบสอบถาม

6. ขณะเลือกซื้อขนมท่านคิดถึงสิ่งใดเป็นอันดับแรก

สิ่งที่คิดถึง	จำนวน
ราคา	6
รสชาติ	48
ยี่ห้อ	2
รูปแบบบรรจุภัณฑ์	10
อื่นๆ	-
<b>รวม</b>	<b>31</b>

ตารางที่ 6 แสดงสิ่งที่คิดถึงเป็นอันดับแรก

7. หากท่านเลือกซื้อขนมรับประทานเอง ท่านจะเลือกซื้อขนมนั้นเพราะ

วัตถุประสงค์ของการซื้อ	จำนวน
หน้าตาน่ารับประทาน	13
อยากรับประทาน	12
ชอบในรสชาติของขนม	31
บรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้หน้าซื้อ	15
<b>รวม</b>	<b>71</b>

ตารางที่ 7 ตารางแสดงวัตถุประสงค์ในการซื้อขนม

## 8. ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมเพชรบุรีที่มีในปัจจุบัน

ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมเพชรบุรี	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ดีอยู่แล้ว	26	46.43
เห็นสมควรปรับปรุง	30	53.57
รวม	56	100

ตารางที่ 8 ตารางแสดงความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมเพชรบุรีที่มีในปัจจุบันของผู้ตอบแบบสอบถาม

### ข้อมูลทั่วไป

**เพศ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเป็นผู้หญิง คิดเป็นร้อยละ 71.43 ของผู้ตอบแบบสอบถาม

**อายุ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากจะมีอายุอยู่ ระหว่าง 30 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.22 ของผู้ตอบแบบสอบถาม

**รายได้ต่อเดือน :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากมีรายได้ 50,000 บาท ขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 30.36 ของผู้ตอบแบบสอบถาม

**ความนิยมในการเลือกซื้อขนม :** อันดับหนึ่ง คือ ขนมหม้อแกง อันดับสอง คือ ขนมบัวป็น

**ชนิดของขนมหม้อแกงที่ชอบมากที่สุด :** อันดับหนึ่ง คือ หม้อแกงไข่ อันดับสอง คือ หม้อแกงเผือก

**วัตถุประสงค์ของการซื้อ :** ผู้ตอบแบบสอบถามซื้อเป็นของฝากมากที่สุด

**ปัจจัยในการเลือกซื้อขนม :** รสชาติ , รูปแบบบรรจุภัณฑ์, ราคา, และ ยี่ห้อตามลำดับ

**เลือกซื้อขนมเพราะ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเลือกซื้อขนมเพราะ ชอบในรสชาติของขนม เป็นอันดับแรก อันดับที่สอง คือ บรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้น่าซื้ออันดับที่สาม คือ หน้าตาน่ารับประทาน และอันดับสุดท้ายคือ อยากรับประทาน

**ความเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน :** ผู้บริโภคส่วนมากเห็นสมควรปรับปรุง ทั้งเรื่องรูปแบบ วัสดุ และสีของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน

**ความเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมเพชรบุรีที่มีในปัจจุบัน :** เห็นสมควรปรับปรุง ร้อยละ 53.57 ดีอยู่แล้ว ร้อยละ 46.43

## ส่วนที่ 2

### บรรจุภัณฑ์แบบที่ 1

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 19 คน (ชาย 5 หญิง 14)

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30 – 40 ปี มากที่สุด

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30,000 – 50,000 บาท มากที่สุด

#### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าไม่เหมาะสม
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
3. **รูปร่างของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว โดยส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสมมีความเห็นแตกต่างกันไป เช่น เพิ่มสีส้มให้สดใส
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดใหญ่ หรือเล็กเกินไป
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว มีบางส่วนที่เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ ราคา ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 40-120 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 40 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 120 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 70 – 90 บาท ต่อกล่อง
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ** : ผู้ตอบแบบสอบถามให้ข้อเสนอแนะ ดังนี้
  - เพิ่มส่วนใสให้มากขึ้นเห็นภายใน
  - บรรจุภัณฑ์ควรวางซ้อนทับกันได้
  - พัฒนาเรื่องวัสดุที่ใช้ อาจเป็นกล่องเหล็ก

### บรรจุภัณฑ์แบบที่ 2

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 12 คน (ชาย 6 หญิง 6)

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30 – 40 ปี มากที่สุด

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 50,000 บาท ขึ้นไปมากที่สุด

#### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่า ไม่เหมาะสม ควรมีขนาดใหญ่ขึ้น
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้

3. **รูปทรงของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดเล็กเกินไป
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนและยังไม่ครบถ้วนในจำนวนเท่ากัน ในส่วนที่เห็นว่ายังไม่ครบถ้วน เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ , ราคา , ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 20-60 บาทต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 20 บาทต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 60 บาทต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 40 - 60 บาทต่อกล่อง

### บรรจุภัณฑ์แบบที่ 3

**ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด** : 6 คน (ชาย 3 หญิง 3)

**อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม** : อยู่ระหว่าง 20- 30 ปี และ 40- 50 ปี ในจำนวนเท่า ๆ กัน

**รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม** : อยู่ระหว่าง 30,000 - 50,000 บาท มากที่สุด

#### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่า ไม่เหมาะสม
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
3. **รูปทรงของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว โดยส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสม
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดใหญ่ หรือเล็กเกินไป
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว มีบางส่วนที่เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ ราคา ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 35-50 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 35 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 50 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 40-50 บาท ต่อกล่อง

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 4

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 14 คน (ชาย 5 หญิง 9 )

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30 – 40 ปี มากที่สุด

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 10,000 – 30,000 บาท มากที่สุด

### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่า ไม่เหมาะสมควรมีขนาดใหญ่ขึ้น
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
3. **รูปร่างของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว โดยส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสมมีความเห็นแตกต่างกันไปเช่น เพิ่มสีลันให้สดใส
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดเล็กเกินไป
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว มีบางส่วนที่เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ ราคา ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่นๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 25 – 50 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 25 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 50 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 30-40 บาท ต่อกล่อง

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 5

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 13 คน (ชาย 4 หญิง 9)

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30 – 40 ปี มากที่สุด

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30,000 – 50,000 บาท มากที่สุด

### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว (53.85%) และบางส่วนเห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนม (46.15%) ให้มากกว่านี้
3. **รูปร่างของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 50 เห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 50 เห็นว่ายังไม่เหมาะสมยังไม่สะดวกหรือไม่แข็งแรงพอ
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว (50%) บางส่วนเห็นว่าตัวอักษรเล็กเกินไป (50%)
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว มีบางส่วนที่เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ, ราคา, ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่นๆ)

7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 30-100 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 30 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 100 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 30-70 บาท ต่อกล่อง

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 6

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 12 คน (ชาย 2 หญิง 10)

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30 – 40 ปี มากที่สุด

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30,000 – 50,000 บาท มากที่สุด

### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าไม่เหมาะสม
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
3. **รูปร่างของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว (75%) และเห็นว่ายังไม่สะดวกไม่แข็งแรงพอ (25%)
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว (58.33%) และบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดเล็กเกินไป (41.67%)
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว มีบางส่วนที่เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ, ราคา, ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 10-35 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 10 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 35 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 25-35 บาท ต่อกล่อง

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 7

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 16 คน (ชาย 3 หญิง 13)

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30 – 40 ปี มากที่สุด

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30,000 – 50,000 บาท มากที่สุด

### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก (72.73%) เห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าไม่เหมาะสม (27.27%)
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้ มีบางส่วนเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
3. **รูปร่างของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่ายังมาเหมาะสม ไม่สะดวกหรือไม่แข็งแรงพอ

4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดใหญ่ หรือเล็กเกินไป
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว มีบางส่วนที่เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ, ราคา, ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 30-100 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 20 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 100 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เหมาะสมที่สุดคือ 30-50 บาท ต่อกล่อง

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 8

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 4 คน (ชาย 3 หญิง 1)

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : (เฉลี่ยแต่ละช่วงอายุ เท่าๆ กัน)

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : (เฉลี่ยแต่ละช่วงรายได้ เท่าๆ กัน)

### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
3. **รูปร่างของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าไม่เหมาะสม โดยส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสมมีความเห็นแตกต่างกันไป เช่น ควรมรสที่อ่อนกว่านี้
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดว่าเหมาะสมแล้ว
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นยังไม่ครบถ้วนโดยมีความเห็นว่าเห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ, ราคา, ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้ว ราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 30-40 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 30 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 40 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เหมาะสมที่สุดคือ 30-40 บาท ต่อกล่อง

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 9

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 8 คน (ชาย 3 หญิง 5)

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30 - 40 ปี มากที่สุด

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 50,000 บาท ขึ้นไป มากที่สุด

### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าไม่เหมาะสม
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่า

ว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้

3. **รูปทรงของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว โดยส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสมมีความเห็นแตกต่างกันไปเช่น เปลี่ยนเป็นโทนสีน้ำตาล ,แดง, สีที่ใช้อยู่คล้ายขนมเกินไป
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดใหญ่ หรือเล็กเกินไป
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นควรปรับปรุง ควรเพิ่มวันหมดอายุ ,ราคา , ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 30-70 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมานี้ คือ 30 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมานี้ คือ 70 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 30 บาท ต่อกล่อง

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 10

**ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด** : 14 คน (ชาย 2 หญิง 12)

**อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม** : อยู่ระหว่าง 30 – 40 ปี มากที่สุด

**รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม** : อยู่ระหว่าง 50,000 บาท ขึ้นไป มากที่สุด

### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าไม่เหมาะสม
2. **ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
3. **รูปทรงของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว
4. **สีของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว โดยส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสมมีความเห็นแตกต่างกันไปเช่น เพิ่มสีส้มให้สดใส
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดใหญ่ หรือเล็กเกินไป
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว มีบางส่วนที่เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ ราคา ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 20-70 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมานี้ คือ 20 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมานี้ คือ 70 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 40-50 บาท ต่อกล่อง

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 11

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด : 9 คน (ชาย 2 หญิง 7)

อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม : อยู่ระหว่าง 30 – 40 ปี มากที่สุด

รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม : 50,000 บาท ขึ้นไป มากที่สุด

### ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

1. ขนาดของบรรจุภัณฑ์ : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าไม่เหมาะสม
2. ปริมาณขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
3. รูปทรงของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าแข็งแรงสะดวก เหมาะสมดีแล้ว
4. สีของบรรจุภัณฑ์ : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว โดยส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสมมีความเห็นแตกต่างกันไปเช่น เพิ่มสีสันทึบให้สดใส
5. ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์ : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรมีขนาดใหญ่ หรือเล็กเกินไป
6. ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว มีบางส่วนที่เห็นว่า ควรเพิ่มวันหมดอายุ ราคา ข้อมูลภาษาอังกฤษ (หรือเป็นภาษาอื่น ๆ)
7. ราคา : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 15-30 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 15 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 30 บาท ต่อกล่อง ช่วงราคาที่เสนอมากที่สุดคือ 20-30 บาท ต่อกล่อง

### สรุปความคิดเห็นเพื่อเป็นแนวทางในการวางกรอบการออกแบบ

- สีภายในกล่องควรเป็นโทนสีธรรมชาติ
- สีสันทึบใส หรือใช้สีที่ดูสะอาดตา
- ใช้โทนสีน้ำตาลหรือสีแดง
- บรรจุภัณฑ์ควรนำไปใช้ประโยชน์ได้อีก
- น่าจะมีการพัฒนารูปแบบให้ทันสมัย หมายถึง ทั้งรูปแบบ วัสดุ สีเส้น
- ควรเน้นเอกลักษณ์ของเมืองเพชร
- ควรมีความรู้เกี่ยวกับเรื่องประวัติความเป็นมาหรือ ข้อมูลที่น่าสนใจเกี่ยวกับขนม
- ควรมีวันหมดอายุ วันที่ผลิต และปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ระบุแคลอรี จำนวนชิ้นที่บรรจุ
- ควรสร้างรูปแบบแปลก
- บรรจุภัณฑ์ควรง่ายกับการเก็บรักษา
- โลโก้ ยังไม่เด่นชัดมองไม่ออกว่าเป็นต้นตาล
- ควรเป็นบรรจุภัณฑ์ที่เป็น Hand made
- พิ่มรูปแบบในส่วนที่เป็นของฝากให้ดูมีคุณค่ามากยิ่งขึ้น
- บรรจุภัณฑ์ในปัจจุบันดูซ้ำซากเหมือนกันทุกร้าน
- ควรปรับปรุงตัวกล่องให้สามารถบรรจุขนมได้มากกว่านี้ เพราะขนมใส่ได้น้อยทำให้ดูราคาแพง

## สรุปแบบสอบถามเพื่อการทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์จากผู้บริโภค ครั้งที่ 3 (ที่ร้านจำหน่ายขนมเพชรบุรี)

### ข้อมูลทั่วไป

#### 1. เพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ชาย	16	28.57
หญิง	40	71.43
ไม่ตอบ	-	-
รวม	56	100.00

ตารางแสดงเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

#### 2. อายุ

ระดับอายุ	จำนวน (คน)
น้อยกว่า 20 ปี	0
20 - 30 ปี	1
30 - 40 ปี	7
40 - 50 ปี	6
50 - 60 ปี	8
มากกว่า 60 ปี	9
รวม	31

ตารางแสดงระดับอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

#### 3. รายได้ต่อเดือน

รายได้ต่อเดือน(บาท)	จำนวน (คน)
ต่ำกว่า 5,000	1
5,000 - 10,000	6
10,000 - 20,000	4
20,000 - 30,000	2
30,000 ขึ้นไป	8
ไม่ตอบ	10
รวม	31

ตารางแสดงรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถาม

#### 4. หากท่านคิดจะซื้อขนมหม้อแกง ความคิดแรกของท่านจะคิดถึงขนมหม้อแกงที่ใดมากที่สุด?

ความคิดแรก	จำนวน
จ.เพชรบุรี	8
แม่ปิ่น	6

#### 5. ท่านชอบขนมหม้อแกงรสใดมากที่สุด?

ชนิด	จำนวน
หม้อแกงไข่	26
หม้อแกงเผือก	5
หม้อแกงถั่ว	4
หม้อแกงโบราณ	-
รวม	31

ตารางแสดงความนิยมขนมหม้อแกงในแต่ละรส

### 6. ท่านชอบรับประทานขนมหม้อแกงประเภทใด

ประเภท	จำนวน
ร้อนนอกจากเตา	7
แช่เย็น	24
รวม	31

ตารางแสดงความนิยมในการบริโภคขนมหม้อแกง

### 7. วัตถุประสงค์ของการซื้อ

วัตถุประสงค์ของการซื้อ	จำนวน
ซื้อทานเอง	-
ซื้อเป็นของฝาก	11
ซื้อทานเองและเป็นของฝาก	20
รวม	31

ตารางแสดงวัตถุประสงค์ในการซื้อขนมหม้อแกง

### 8. ขณะเลือกซื้อขนมหม้อแกงท่านคิดถึงสิ่งใดเป็นอันดับแรก

การตัดสินใจเลือกซื้อขนมหม้อแกง	จำนวน
ราคา	-
รสชาติ	2
ยี่ห้อ	17
รสนิยมของผู้ที่จะไปฝาก	2
รูปแบบบรรจุภัณฑ์	9
อื่นๆ	1
รวม	31

ตารางแสดงการตัดสินใจเลือกซื้อขนมหม้อแกงของผู้ตอบแบบสอบถาม

### 9. หากท่านเลือกซื้อขนมหม้อแกงรับประทานเอง ท่านจะเลือกซื้อขนมหม้อแกงนั้นเพราะ

สาเหตุที่เลือกรับประทาน	จำนวน
หน้าตาน่ารับประทาน	4
อยากรับประทาน	1
ชอบในรสชาติของขนม	20
บรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้น่าซื้อ	6
รวม	31

ตารางแสดงสาเหตุที่เลือกซื้อขนมหม้อแกงของผู้ตอบแบบสอบถาม

### 10. ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงเพชรบุรีที่มีในปัจจุบัน

ความเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ดีอยู่แล้ว	4	12.91
เห็นสมควรปรับปรุง	27	87.09
รวม	31	100.00

ตารางแสดงความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงเพชรบุรีที่มีในปัจจุบัน

## ข้อมูลทั่วไป

**เพศ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเป็นผู้หญิง

**อายุ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากจะมีอายุอยู่ระหว่าง มากกว่า 60 ปี

**รายได้ต่อเดือน :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากมีรายได้ 30,000 บาท ขึ้นไป

**ความคิดแรกที่นึกถึงเมื่อจะซื้อขนมหม้อแกง :** อันดับหนึ่ง คือ จ.เพชรบุรี

อันดับสอง คือ แม่ปิ่น

**ชนิดของขนมหม้อแกงที่ชอบมากที่สุด :** อันดับหนึ่ง คือ หม้อแกงไข่

อันดับสอง คือ หม้อแกงเผือก

**ความชอบในการรับประทานขนมหม้อแกง:** ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกขนมหม้อแกงแบบแช่เย็นมากที่สุด

**วัตถุประสงค์ของการซื้อ :** ผู้ตอบแบบสอบถามซื้อเป็นของฝากและซื้อเพื่อรับประทานเองมากที่สุด

**ปัจจัยในการเลือกซื้อขนม :** ยี่ห้อ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ รสชาติของขนม และ ราคา ตามลำดับ

**เลือกซื้อขนมเพราะ :** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเลือกซื้อขนมเพราะ ชอบในรสชาติของขนม เป็นอันดับแรก อันดับที่สอง คือ บรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้น่าซื้ออันดับที่สาม คือ หน้าตาน่ารับประทาน และอันดับสุดท้ายคือ อยากรับประทาน

**ความเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน :** ผู้บริโภคส่วนมากเห็นสมควรปรับปรุง ทั้งเรื่องรูปแบบ, วัสดุ และสีของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน

## ความเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่

### บรรจุภัณฑ์แบบที่ 1 (แบบถาดใส่กล่อง)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 12 คน

1. **ขนาดของบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วมีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าไม่เหมาะสม
2. **ปริมาณขนมที่บรรจุต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่เห็นว่าควรเพิ่มปริมาณขนมให้มากกว่านี้
3. **รูปทรงของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าไม่เหมาะสม ไม่สะดวกหรือไม่แข็งแรงพอกระดากอ่อนเกินไปควรแข็งแรงมากกว่านี้
4. **สี** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่ายังไม่เหมาะสม โดยมีความเห็นแตกต่างกันไปเช่น
  - ควรเป็นสีสดใสเห็นแล้วสะดุดตาเช่น สีเหลือง หรือสีน้ำเงิน
  - ควรเป็นโทนสีน้ำตาลส่วนมากเห็นว่าสีของบรรจุภัณฑ์
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมแล้ว มีเพียงบางส่วนเห็นว่าตัวอักษรไม่ชัดเจนและการวางรูปแบบอักษรยังไม่เหมาะสม
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว แต่ควรเพิ่มวันหมดอายุ
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าราคาเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอ คือ 70-120 บาท ต่อกล่อง ราคาต่ำสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 70 บาท ต่อกล่อง ส่วนราคาสูงสุดที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอมา คือ 120 บาท ต่อกล่อง
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ** : ผู้ตอบแบบสอบถามให้ข้อเสนอแนะ ดังนี้
  - ควรปรับปรุงลักษณะการออกแบบลวดลายให้มีลักษณะที่แสดงเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี เช่น เขาวัง ทะเล ลายบานประตูดัต เป็นต้น

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 2 (แบบถ้วยมีหูหิ้ว)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 10 คน

1. **ขนาด** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว บางส่วนที่เห็นว่าไม่เหมาะสม คิดว่าควรจะมีขนาดเล็กลง
2. **ปริมาณขนมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว แต่ควรมีปริมาณที่เหมาะสมสำหรับรับประทานคนเดียว
3. **รูปทรงของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา** : ในส่วนของความแข็งแรงผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่ายังไม่เหมาะสม หรือไม่แข็งแรงพอควรเนื่องจากกระดาษที่ใช้อ่อนไปที่จับน่าจะแข็งแรงกว่านี้ ส่วนในเรื่องรูปแบบส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วการวางซ้อนกันทำให้ไม่เปลืองเนื้อที่
4. **สี** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก มีความเห็นว่า สีของบรรจุภัณฑ์ยังไม่เหมาะสมโดยมีความเห็นต่าง ๆ กัน ดังนี้
  - สีที่ใช้ทึบเกินไปดูไม่สดใส
  - ควรเป็นโทนสีน้ำตาล
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมาก เห็นว่าเหมาะสมแบบ และส่วนที่คิดว่าไม่เหมาะสม เห็นว่าควรอักษรให้ชัดเจนกว่านี้
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์นั้นครบถ้วนดีแล้ว
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้วราคาโดยเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์และขนมที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอคือ 45- 50 บาท
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ** : ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ควรบ่งบอกความเป็นไทยและมีเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีเช่นเดียวกับบรรจุภัณฑ์แบบแรก

## บรรจุภัณฑ์แบบที่ 3 (แบบฟอยด์ใส่ถุงพลาสติกถุงพลาสติก)

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 9 คน

1. **ขนาด** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
2. **ปริมาณขนมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
3. **รูปทรง** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว ถุงพลาสติกทำให้ไม่เปียกน้ำและรับน้ำหนักได้มาก
4. **สี** : ส่วนมากมีความเห็นว่า สีของบรรจุภัณฑ์ยังไม่เหมาะสมควรเพิ่มสีสันให้มากกว่านี้ ใช้สีที่บอกชนิดของขนมเช่น สีม่วงเป็นขนมหม้อแกงเผือก , สีครีมเป็นขนมหม้อแกงถั่วเป็นต้น
5. **ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์** : ส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
6. **ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลาก** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่ายังไม่ครบถ้วน เช่นควรมีหมายเลขโทรศัพท์
7. **ราคา** : ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากเห็นว่าเหมาะสมดีแล้ว
8. **ข้อเสนอแนะอื่น ๆ** :
  - เมื่อต้องการรับประทานขนมในขณะที่ร้อน บรรจุภัณฑ์ที่รองรับควรเป็นวัสดุจะสามารถนำเข้าเตาอบได้
  - ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ควรบ่งบอกความเป็นไทยและมีเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีเช่นเดียวกับบรรจุภัณฑ์ทั้งสองแบบ

## สรุปแบบสอบถามการประเมินโครงการสัมมนา และนิทรรศการพัฒนาดันแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี วันที่ 29 เมษายน 2548 ณ ห้องเพทาย โรงแรมรอยัล ไดมอนด์ จังหวัดเพชรบุรี

### สรุปความคิดเห็นต่องานออกแบบบรรจุภัณฑ์

จากการรวบรวมแบบประเมินของผู้เข้าร่วมสัมมนาจำนวน 34 คนและตอบแบบประเมิน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 68 ของผู้เข้าสัมมนาทั้งหมด ซึ่งแบ่งเป็นชายร้อยละ 30.43 และหญิงร้อยละ 69.56 ส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 60.87) อายุส่วนใหญ่ระหว่าง 36-45 ปี (ร้อยละ 43.47) และส่วนใหญ่มีสถานะภายในร้านเป็นทั้งผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเองจำนวนร้อยละ 43.47 มีผลการสำรวจสรุปได้ว่าผู้ประเมินส่วนใหญ่ (ร้อยละ 91.3) ต่างได้รับความรู้และความเข้าใจว่าบรรจุภัณฑ์มีความสำคัญสินค้าประเภทอาหารและสามารถส่งเสริมมูลค่าเพิ่ม และเมื่อมาร่วมสัมมนาครั้งนี้แล้ว ร้อยละ 95.65ของผู้ประเมินได้แนวทางการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการขาย และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนม รวมทั้งร้อยละ 86.95 ของผู้ประเมินได้แนวทางการนำรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไปประยุกต์ใช้ได้จริงกับผลิตภัณฑ์ขนม และร้อยละ 86.95 ของผู้ประเมินมีความเห็นว่ารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของโครงการวิจัยนี้มีความเหมาะสมและสะดวกต่อการบรรจุวางจำหน่าย (รายละเอียดข้อมูล ดูตาราง)

### ข้อมูลทั่วไปของผู้ประเมิน

#### 1. เพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ชาย	7	30.43
หญิง	16	69.56
รวม	23	100.00

ตารางแสดงเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

#### 2. อายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ต่ำกว่า 35 ปี	4	17.39
36 - 45 ปี	10	43.47
46 - 55 ปี	9	39.13
มากกว่า 55 ปี	-	-
รวม	23	100.00

ตารางแสดงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

#### 3. สถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ผู้ผลิต	3	13.04
ผู้จำหน่าย	2	8.69
รับจ้าง	1	4.35
ผู้ผลิต-ผู้จำหน่าย	10	43.47
อื่นๆ	7	30.43
รวม	23	100.00

ตารางแสดงสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

#### 4. ระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ %
ต่ำกว่าปริญญาตรี	7	30.43
ปริญญาตรี	14	60.87
ปริญญาโท	1	4.35
อื่นๆ	1	4.35
รวม	23	100.00
รวม	23	100.00

ตารางแสดงระดับการศึกษา  
ของผู้ตอบแบบสอบถาม

#### 5. ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการสัมมนาและนิทรรศการ

ข้อคิดเห็น	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าประเภทอาหารเพื่อส่งเสริมมูลค่าเพิ่ม	9	12	2	-	-
2. ได้แนวทางการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการขายและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนม	5	17	1	-	-
3. ได้แนวทางการนำรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไปประยุกต์ใช้ได้จริงกับผลิตภัณฑ์ขนม	4	16	2	1	-
4. รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่นำมาจัดแสดงนิทรรศการ มีความเหมาะสม สะดวกต่อการบรรจุวางจำหน่าย และเป็นประโยชน์ต่อท่าน	9	11	2	1	-

ตารางแสดงความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อผลการสัมมนาและนิทรรศการ

#### 6. ความคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินงานสัมมนา

ข้อคิดเห็น	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. เอกสารประกอบการสัมมนา มีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์ต่อท่าน	12	10	1	-	-
2. ระยะเวลาและสถานที่ในการสัมมนา มีความเหมาะสมเพียงใด	9	11	3	-	-
3. ช่วงเวลาของการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น และซักถามปัญหา	3	15	2	-	-

ตารางแสดงความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินงานสัมมนา



# ภาคผนวก 3

แบบสำรวจข้อมูลจากกลุ่มเป้าหมาย



แบบสำรวจข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับรายละเอียดของแหล่งข้อมูล

โครงการวิจัยเรื่อง ขนมไทยกับการบรรจุภัณฑ์ใหม่

เพื่อเพิ่มมูลค่า ส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

ผู้ให้สัมภาษณ์.....

วัน เดือน ปี ที่เก็บข้อมูล.....เวลา.....

1. สภาพทั่วไปของแหล่ง

- ที่อยู่ เลขที่..... หมู่บ้าน.....  
ตำบล..... อำเภอ.....  
จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....  
โทรศัพท์.....
- ทำเลที่ตั้ง  ดิถถนนสาย.....  
 ในตลาด.....

2. ประเภทของแหล่งข้อมูล

- แหล่งผลิต  แหล่งจำหน่าย  แหล่ง  
อื่นๆ.....

2.1 แหล่งผลิต

- ผลิตขนมชนิด  คาว  หวาน  ผลไม้  ขนมเฉพาะเทศกาล  
ชนิดคาว ได้แก่  
.....  
.....จำนวน.....ชนิด  
ชนิดหวาน ได้แก่  
.....  
.....จำนวน.....ชนิด  
ผลไม้ ได้แก่  
.....  
.....จำนวน.....ชนิด  
ขนมเฉพาะเทศกาล ได้แก่  
.....  
.....จำนวน.....ชนิด
- มีการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่แหล่งผลิต  มี  ไม่มี

หาก มี

- ผลิตบรรจุภัณฑ์เอง
- รับบรรจุภัณฑ์มาจากแหล่งผลิตบรรจุภัณฑ์
- อื่นๆ.....

ราคาต้นทุนบรรจุภัณฑ์.....บาท

## 2.2 แหล่งจำหน่าย

- จำหน่ายขนมชนิด คาว หวาน ผลไม้ ขนมเฉพาะเทศกาล  
ชนิดคาว ได้แก่  
.....  
.....จำนวน.....ชนิด  
ชนิดหวาน ได้แก่  
.....  
.....จำนวน.....ชนิด  
ผลไม้ ได้แก่  
.....  
.....จำนวน.....ชนิด  
ขนมเฉพาะเทศกาล ได้แก่  
.....  
.....จำนวน.....ชนิด
- รับขนมมาจากแหล่งผลิตใด(ระบุ  
ที่ตั้ง).....  
.....  
 รับมาแต่ขนมแล้วมาบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์เอง ราคาต้นทุนบรรจุภัณฑ์.....  
บาท

- รับขนมที่บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์มาแล้วจากแหล่งผลิต
- อื่นๆ.....

## 2.3 แหล่งอื่นๆ.....

.....  
.....

แบบสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับรายละเอียดของขนมและบรรจุภัณฑ์ของขนมชนิดนั้น

โครงการวิจัยเรื่อง ขนมไทยกับการบรรจุภัณฑ์ใหม่

เพื่อเพิ่มมูลค่า ส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

ผู้ให้สัมภาษณ์.....

วัน เดือน ปี ที่เก็บข้อมูล.....เวลา.....

ที่อยู่ของแหล่งข้อมูล เลขที่..... หมู่บ้าน.....ตำบล.....

อำเภอ.....

จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....

วัน เดือน ปี ที่เก็บข้อมูล.....เวลา.....

1. ชื่อ

ขนม.....

2. ประเภทขนม  คาว  หวาน  ผลไม้  ขนมเฉพาะเทศกาล

3. ลักษณะขนม

3.1 รูปทรง  สี่เหลี่ยมจัตุรัส  สี่เหลี่ยมผืนผ้า  วงกลม  วงรี

อื่นๆระบุ.....

3.2 ขนาด/ชิ้น กว้าง.....เซนติเมตร ยาว.....เซนติเมตร

3.3 น้ำหนักขนม/ชิ้น ..... กรัม

น้ำหนักขนมรวมบรรจุภัณฑ์ ..... กรัม

3.4 คุณลักษณะขนม  กรอบ  นุ่ม  เหนียว  เป็นผง  เหลว

เป็นเม็ด  เป็นก้อน  เป็นแผ่น  แดงง่าย

3.5 สีขนม

.....

.....

3.6 กลิ่น  มีกลิ่น  ไม่มีกลิ่น

3.7 รสชาติ  หวาน เปรี้ยว  เค็ม  มัน  เฝื่อน  อื่นๆ.....

3.8 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนม

.....

3.9 วิธีการรับประทาน  ทานได้เลย  ต้องตัดเป็นชิ้น  อื่นๆ

ระบุ.....

3.10 การเก็บรักษา(อายุขนม) สามารถเก็บได้นาน.....วัน

- ใส่ขวดกันเสีย       ไม่ใส่ขวดกันเสีย

4. ลักษณะของบรรจุภัณฑ์

4.1 ขนาด

.....

4.2 น้ำหนักขนมรวมบรรจุภัณฑ์

.....

4.3 วัสดุที่ใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์  พลาสติก     กระดาษ     ผ้า

อื่นๆ ระบุ.....

4.4 คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์  ผิวเรียบ     ผิวมัน     ผิวขรุขระ     ดุด

ซึ่ม     เปราะ     เหนียว    อื่นๆ

ระบุ.....

4.5 จำนวนชั้นขนม ต่อบรรจุ

ภัณฑ์.....

4.6 ลักษณะของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์สามารถรับน้ำหนักได้ด้วยตัวเอง

บรรจุภัณฑ์ทรงรูป แต่ไม่สามารถรับน้ำหนักได้

บรรจุภัณฑ์ไม่ทรงรูปอาศัยรูปทรงจากขนม

4.7 รูปแบบ



## แบบสอบถามเพื่อการทดสอบแบบร่าง

โครงการวิจัยเรื่อง ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่สำหรับขนมไทย เพื่อเพิ่มมูลค่า  
และส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว : กรณีศึกษาขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

## แบบสอบถามเพื่อการทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์จากผู้บริโภค

ผู้บันทึก.....

วันที่จดบันทึก .....

### ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ      ชาย             หญิง
2. อายุ      น้อยกว่า 20 ปี    20-30 ปี      30-40 ปี  
                40-50 ปี      50-60 ปี      มากกว่า 60 ปี
3. รายได้ต่อเดือน             ต่ำกว่า 5,000 บาท             5,000-10,000 บาท  
 10,000 - 30,000 บาท      30,000 - 50,000 บาท      50,000 บาทขึ้นไป
4. ปกติท่านเลือกซื้อขนมเมืองเพชรชนิดใดมากที่สุด (3 ชนิดเรียงจากมากไปน้อย)
 

<input type="checkbox"/> ขนมหม้อแกง	<input type="checkbox"/> ขนมบัวปิ่น	<input type="checkbox"/> ขนมชั้น
<input type="checkbox"/> ขนมฝิง	<input type="checkbox"/> ขนมกลีบลำดวน	<input type="checkbox"/> ทองหยิบ
<input type="checkbox"/> ทองหยอด	<input type="checkbox"/> ฝอยทอง	<input type="checkbox"/> เม็ดขนุน
<input type="checkbox"/> อาลัว	<input type="checkbox"/> ทองเอก	<input type="checkbox"/> เส้นหั่นจันทน์
<input type="checkbox"/> จ่ามงกุฎ	<input type="checkbox"/> ทองม้วน	<input type="checkbox"/> ฝอยทองกรอบ
<input type="checkbox"/> อื่นๆ.....		
5. วัตถุประสงค์ของการซื้อ      ซื้อทานเอง             ซื้อเป็นของฝาก
6. ขณะเลือกซื้อขนมท่านคิดถึงสิ่งใดเป็นอันดับแรก
 

<input type="radio"/> ราคา	<input type="radio"/> รสชาติ	<input type="radio"/> ยี่ห้อ
<input type="radio"/> รูปแบบบรรจุภัณฑ์	<input type="radio"/> อื่นๆ.....	
7. หากท่านซื้อขนมรับประทานเอง ท่านจะเลือกซื้อขนมนั้นเพราะ
 

<input type="radio"/> หน้าตาน่ารับประทาน	<input type="radio"/> อยากรับประทาน
<input type="radio"/> ชอบในรสชาติของขนม	<input type="radio"/> บรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้น่าซื้อ
8. ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมเพชรบุรีที่มีในปัจจุบัน
 

<input type="radio"/> ดีอยู่แล้ว
<input type="radio"/> เห็นสมควรปรับปรุง (กรุณาตอบ ตามความคิดเห็นของท่านและให้ข้อเสนอตามสมควร)
<input type="radio"/> เรื่องรูปแบบ /มีข้อเสนอคือ.....
<input type="radio"/> เรื่องรูปวัสดุ/ข้อเสนอคือ.....
<input type="radio"/> เรื่องสีของบรรจุภัณฑ์/ข้อเสนอคือ.....
<input type="radio"/> เรื่องอื่น ๆ โปรดระบุ/ข้อเสนอคือ.....

ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่ : บรรจุภัณฑ์ ..... แบบ .....

1. ขนาดของบรรจุภัณฑ์  
 เหมาะสม     ยังไม่เหมาะสม ควรมี.....ขนาดใหญ่ขึ้น .....ขนาดเล็กลง
2. ปริมาณของขนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชั้น  
 เหมาะสม     ยังไม่เหมาะสม ควรมีปริมาณ.....เพิ่มขึ้น .....ลดลง
3. รูปร่างของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา  
 แข็งแรง สะดวก เหมาะสมดีแล้ว  
 ยังไม่เหมาะสม ไม่สะดวกหรือไม่แข็งแรงพอ ควร.....
4. สีของบรรจุภัณฑ์  
 เหมาะสม     ยังไม่เหมาะสม ควรเป็นสี.....
5. ขนาดของตัวอักษร สะดวกแก่การมองเห็นหรือไม่  
 ดีแล้ว     เห็นสมควรปรับปรุง .....ใหญ่เกินไป .....เล็กเกินไป
4. ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากครบถ้วนดีแล้วหรือไม่  
 ครบถ้วนดีแล้ว     ยังไม่ครบถ้วน ควรมี.....
7. ราคา : หากจะจำหน่าย ท่านคิดว่าราคาเท่าใดต่อบรรจุภัณฑ์จึงจะเป็นราคาที่เหมาะสมทำให้ท่านตัดสินใจซื้อ  
..... บาทต่อบรรจุภัณฑ์

ข้อเสนอแนะอื่นๆเพื่อปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ คือ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

#### ขอขอบคุณในความร่วมมือ

คณะผู้วิจัยต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ สำหรับขนมไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว : กรณีศึกษา ขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

แบบสอบถามเพื่อการทดสอบแบบบรรจุภัณฑ์จากผู้บริโภค (แบบที่ ..... )

ผู้บันทึก.....

วันเดือนปีที่บันทึก.....

ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ  ชาย  หญิง
2. อายุ  น้อยกว่า 20 ปี  20-30 ปี  30-40 ปี  
 40-50 ปี  50-60 ปี  มากกว่า 60 ปี
3. รายได้ต่อเดือน  ต่ำกว่า 5,000 บาท  5,000 - 10,000 บาท  
 10,000 - 20,000 บาท  20,000 - 30,000 บาท  
 30,000บาทขึ้นไป
4. หากท่านคิดจะซื้อขนมหม้อแกง ความคิดแรกของท่านจะคิดถึงขนมหม้อแกงที่ใดมากที่สุด  
.....
5. ท่านชอบขนมหม้อแกงรสใดมากที่สุด  
 หม้อแกงไข่  หม้อแกงเผือก  หม้อแกงถั่ว  หม้อแกงโบราณ
6. ท่านชอบรับประทานขนมหม้อแกงประเภทใด  ร้อนออกจากเตา  แช่เย็น
7. วัตถุประสงค์ของการซื้อ  ซื้อทานเอง  ซื้อเป็นของฝาก  ซื้อทานเองและเป็นของฝาก
8. ขณะเลือกซื้อขนมหม้อแกงท่านคิดถึงสิ่งใดเป็นอันดับแรก  
 ราคา  รสชาติ  ยี่ห้อ  คิดถึงรสนิยม ความชอบของผู้ที่จะไปฝาก  
 รูปแบบบรรจุภัณฑ์  อื่นๆ.....
9. หากท่านซื้อขนมหม้อแกงรับประทานเอง ท่านจะเลือกซื้อขนมหม้อแกวนั้นเพราะ  
 หน้าตาน่ารับประทาน  อยากรับประทาน  
 ชอบในรสชาติของขนม  บรรจุภัณฑ์ดูดีชวนให้น่าซื้อ
10. ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงเพชรบุรีที่มีในปัจจุบัน  
 ดีอยู่แล้ว  
 เห็นสมควรปรับปรุง ..... รูปแบบ .....  
..... วัสดุ .....  
..... สี .....  
..... อื่นๆ.....

ความคิดเห็นต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่ : *บรรจุภัณฑ์แบบที่* ..... ( ..... )

1. *ขนาดของบรรจุภัณฑ์*  
 เหมาะสม     ยังไม่เหมาะสม ควรมี.....ขนาดใหญ่ขึ้น .....ขนาดเล็กลง
2. *ปริมาณของนมในบรรจุภัณฑ์แต่ละชั้น*  
 เหมาะสม     ยังไม่เหมาะสม ควรมีปริมาณ.....เพิ่มขึ้น .....ลดลง
3. *รูปร่างของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบการพกพา*  
 แข็งแรง สะดวก เหมาะสมดีแล้ว  
 ยังไม่เหมาะสม ไม่สะดวกหรือไม่แข็งแรงพอ ควร.....
4. *สีของบรรจุภัณฑ์*  
 เหมาะสม     ยังไม่เหมาะสม ควรเป็นสี.....
5. *ขนาดของตัวอักษร สะดวกแก่การมองเห็นหรือไม่*  
 ดีแล้ว     เห็นสมควรปรับปรุง .....ใหญ่เกินไป .....เล็กเกินไป
6. *ข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากครบถ้วนดีแล้วหรือไม่*  
 ครบถ้วนดีแล้ว     ยังไม่ครบถ้วน ควรมี.....
7. *ราคา* : หากจะจำหน่าย ท่านคิดว่าราคาเท่าใดต่อบรรจุภัณฑ์จึงจะเป็นราคาที่เหมาะสมทำให้ท่านตัดสินใจซื้อ  
..... บาท ต่อบรรจุภัณฑ์

ข้อเสนอแนะอื่นๆเพื่อปรับปรุงบรรจุภัณฑ์แบบที่ ..... คือ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินโครงการสัมมนาและนิทรรศการการพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจังหวัดเพชรบุรี

ในวันที่ 29 เมษายน 2548

ณ ห้องแพทย โรงแรมรอยัล ไดมอนด์ จ. เพชรบุรี

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หรือ ✗ ลงในช่อง  ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน ข้อมูลที่ได้จะนำไปวิเคราะห์เป็นภาพรวมเพื่อการตัดสินใจปรับปรุงต่อไป

1. ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ  ชาย  หญิง
2. อายุ  ต่ำกว่า 35 ปี  36 - 45 ปี  46 - 55 ปี  มากกว่า 55 ปี
- 3.สถานภาพ  ผู้ผลิต  ผู้จำหน่าย  
 รับจ้าง  อื่นๆ (โปรดระบุ.....)
4. ระดับการศึกษา  ต่ำกว่าปริญญาตรี  ปริญญาตรี  
 ปริญญาโท  อื่นๆ (โปรดระบุ.....)

2. ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการสัมมนาและนิทรรศการ

ข้อคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.ได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าประเภทอาหารเพื่อส่งเสริมมูลค่าเพิ่ม					
2.ได้แนวทางการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการขายและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนม					
3.ได้แนวทางการนำรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไปประยุกต์ใช้ได้จริงกับผลิตภัณฑ์ขนม					
4.รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่นำมาจัดแสดงนิทรรศการ มีความเหมาะสม สะดวกต่อการบรรจุวางจำหน่ายและเป็นประโยชน์ต่อท่าน					

3. ความคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินงานสัมมนา

ข้อคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
- เอกสารประกอบการสัมมนา มีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์ต่อท่าน					
- ระยะเวลาและสถานที่ในการสัมมนา มีความเหมาะสมเพียงใด					
- ช่วงเวลาของการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น และซักถามปัญหา					

ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นอื่น.....  
 .....  
 .....

# ภาคผนวก 4

ภาพตัวอย่าง  
ผลงานการออกแบบงานบรรจุภัณฑ์  
ที่สำรวจจากภาคสนาม  
และแบบร่างบรรจุภัณฑ์



**รูปแบบที่มาของขนมและลักษณะบรรจุภัณฑ์ลักษณะต่าง ๆ**

ลักษณะที่มาของขนมไทยเพชรบุรี เป็นความพิเศษเฉพาะตัวของผู้ทำขนมที่ได้หยิบเอาลักษณะอ่อนช้อยงดงามของเส้นดอกลำตวนมาเป็นรูปแบบของขนมที่มีการอบร่ำด้วยกลิ่นหอมระอบรสอันหวานมัน ทำให้ขนมมีลักษณะพิเศษเฉพาะตัว



**รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน**

แบบบรรจุภัณฑ์อย่างง่ายแบบเดิม แต่ให้ความพิเศษของรูปแบบกราฟิกของป้ายชื่อขนม



**บรรจุภัณฑ์อย่างที่ใช้อยู่แบบถาดรองโฟม หุ้มด้วยพลาสติก และติดป้ายชื่อขนม - ชื่อร้าน**

การออกแบบกราฟิก ป้ายชื่อร้าน - ชื่อขนมที่ทำขึ้น แต่ยังไม่ดึงดูดเด่นของการดึงดูดความสนใจเท่าที่ควร



**รูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมอบกรอบ**

รูปแบบขนมที่ไม่มีโลโก้หรือป้ายบอกรายละเอียด ทำให้ดูไม่ดึงดูดความสนใจในการลิ้มลอง ไม่มีที่มา ชื่อขนม ส่วนผสมรสชาติ และทำให้ไม่สามารถจำหน่ายในราคาเพิ่มมูลค่าได้



### บรรจุภัณฑ์ในเครือของร้านเดียวกัน

โลโก้แบบเดียวกันอาจใช้ร่วมกันได้แต่ควรมีขนาดที่ใช้ร่วมกันได้เหมาะสมกัน



### บรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ

ควรคำนึงถึงมูลค่าของขนมที่บรรจุด้วย เพราะบรรจุภัณฑ์อาจมีราคาสูงกว่าขนมที่บรรจุอยู่ภายใน

บรรจุภัณฑ์จักสาน เหมาะสมในด้านการพึ่งพากันภายในท้องถิ่น แต่หากส่วนประกอบที่นำมาเพิ่มเติมไม่เหมาะสม ก็จะทำให้ดูรกและยากต่อการคงรูปของส่วนประกอบนั้นๆ ให้คงทนอยู่สวยงามได้



### การกำหนดกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์

ข้อควรคำนึงถึง อาจจะไม่ใช่ว่าจะต้องการให้เห็นสะอาดตาตัวอักษรตัวโตแต่เพียงอย่างเดียว ความหมายของคำก็ต้อคำนึงด้วย ชื่อร้านบางทีก็อาจจะเน้นมากเกินไป จนลืมน่าอาจจะให้ผู้อ่านเข้าใจสับสนได้ (คิดว่าเป็นถุงใส่ลูกเจี๊ยบ ลูกไก่ตัวเล็กๆ ไม่ใช่ขนมหม้อแกงที่ร้านขาย)



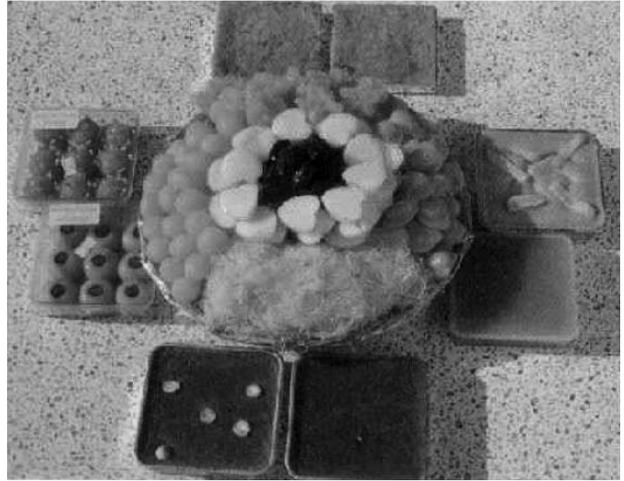
### บรรจุภัณฑ์ขนมของต่างประเทศ (ญี่ปุ่น)

มีลักษณะที่ค่อนข้างจะให้ความพิถีพิถันทั้งรูปแบบและกรรมวิธีการใช้บรรจุภัณฑ์ คำบรรยาย ส่วนประกอบ หรือรายละเอียดต่างๆ ของขนม ไม่จำเป็นต้องแสดงที่หน้ากล่องทั้งหมด อาจใช้การพิมพ์ใส่บนฉลากใส่ภายในกล่องแทน



**การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นโลหะขึ้นรูปสำเร็จ**

ควรคำนึงถึงคุณสมบัติที่เหมาะสมต่อการนำมาใช้กับชนิดของขนม ตลอดจนราคามูลค่าโดยรวม บรรจุภัณฑ์ที่ระบองโลหะเป็นส่วนปกป้องได้ดีในระดับหนึ่ง และยังให้ความรู้สึกมีราคา การออกแบบกราฟิกจึงจำเป็นต้องหาความเหมาะสมต่อลักษณะเฉพาะดังกล่าวด้วย เพราะอาจจะใช้โฆษณาให้ร้านได้อีกนาน หากผู้บริโภคนำไปใช้งานอื่นหลังจากบริโภคขนมหมดแล้ว



**การบรรจุภัณฑ์ของขนมที่ทำจำหน่ายวันต่อวัน**

ขนมที่ทำจำหน่ายในปัจจุบัน จะมีทั้งที่ทำวางขายได้เป็นสัปดาห์ เป็นเดือนและขนมที่ทำขึ้นขายสดใหม่วันต่อวัน ชุดขนมสดหรือขนมที่ทำวันต่อวัน ผู้ขายมักจะไม่ใช่บรรจุภัณฑ์ใส่บรรจุภัณฑ์ทันที แต่จะใช้เมื่อมีการซื้อขายเกิดขึ้น การคิดถึงบรรจุภัณฑ์จึงต่อคำนึงถึงตั้งแต่การปรุง – การอบจากเตาจนนำมาจัดวางเพื่อรอจำหน่าย



**บรรจุภัณฑ์ที่คงเอกลักษณ์ดั้งเดิม**

เป็นรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ถูกจดจำได้จนเป็นภาพลักษณ์ของขนมชนิดนั้นๆ ไปแล้ว แต่อาจจะเป็นบุคลิกเฉพาะท้องถิ่นเท่านั้น หากต้องการขาย ตลาดควรพิจารณา ให้ข้อดีข้อเสียที่มีอยู่ต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่ บรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบงาเดิมดูมีเอกลักษณ์เฉพาะซึ่งทำการขายมาเป็นเวลานาน โดยผู้ซื้อไม่ได้ใส่ใจถึงขนมที่บรรจุภายในมากนัก (หากเป็นคนเคยบริโภค) แต่หากต้องการขยายตลาดจึงควรต้องพิจารณาปรับปรุงในส่วนดังกล่าว

**รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาแล้วในร้านค้าปัจจุบัน**

ร้านนั้นทวัน เป็นร้านขายขนมร้านแรกๆ ที่ได้พิจารณาให้ความสำคัญต่อการบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย บรรจุภัณฑ์ที่ร้านจัดทำขึ้น มีดีไซน์แน่นอนหาดี สื่อว่าเป็นการลงทุนที่มีผลระยะยาวในการจัดจำหน่าย อีกทั้งทำให้มีมูลค่าเพิ่ม ทั้งดูสะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภค



### กระบวนการผลิตขนมปัจจุบัน

ขนมที่ผลิตจำหน่ายปัจจุบันนั้น มีทั้งขายเป็นรายเดือนและรายวัน โดยเฉพาะขนมสด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดีนั้น ควรให้ความสำคัญตั้งแต่ลักษณะอุปกรณ์ กรรมวิธีการผลิตหรือปรุงอบขนม เพื่อให้เกิดความสัมพันธ์กัน



### แบบบรรจุภัณฑ์ต่างประเทศ รูปแบบแนวทางการบรรจุรวมกันจำหน่าย เป็นแพ็ค

สะดวกต่อการพกพา และเป็นการเหมือนเปิดโอกาสให้ทดลอง ทานขนมในหลายรสหลายแบบ ลักษณะการบรรจุภัณฑ์ขนมที่มีลักษณะเป็นเม็ดเล็ก จึงควรนำมาบรรจุจัดเป็นแพ็ครวม



### บรรจุภัณฑ์ที่มีรูปลักษณ์คงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชาติไว้

มีลักษณะเฉพาะตัว เฉพาะรูปลักษณ์ของแต่ละชาติ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ต่างประเทศที่เน้นให้ความสำคัญต่อความประณีต เรียบร้อยของรูปแบบ ทำให้เกิดความรู้สึกมีค่ากว่าขนมที่บรรจุภายใน เป็นไปตามจุดประสงค์ของบรรจุภัณฑ์เพื่อการเพิ่มมูลค่า



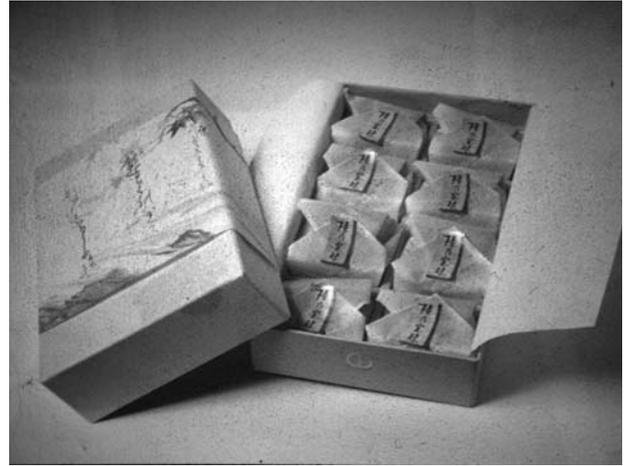
### บรรจุภัณฑ์หลายชั้นที่บรรจุรวมกัน

หากมีความซ้ำที่ทำให้ดูน่าสนใจก็สามารถใช้ความโปร่งใสของส่วนห่อหุ้มได้ และอาจจะต้องมีกระเบส่วนรองเพื่อกันการเลื่อนหลุดจากการจัดวาง



### กราฟิกบนตัวบรรจุภัณฑ์

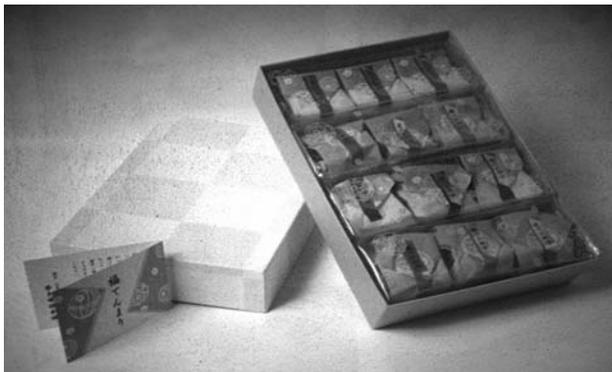
อาจดึงเอาสัญลักษณ์ไทยของลายกนก ลายไทย มาประยุกต์และใช้สีสดใสสดใสช่วย เพื่อช่วยสื่อให้บรรจุภัณฑ์มีลักษณะของความเป็นไทยเข้ามาเกี่ยวข้อง ในความงดงามความอ่อนช้อยของลายไทย รูปลายกนกอันเป็นสัญลักษณ์ประจำชาติ



### บรรจุภัณฑ์ต่างประเทศ (ญี่ปุ่น)

ความเรียบร้อยของแต่ละชั้นขนมที่ถูกห่อหุ้มและจัดวางเรียงในตู้กล่องบรรจุภัณฑ์ร่วมกัน ก็ทำให้ดูเพิ่มมูลค่า

ขนมบางอย่างจัดห่ออยู่ในกล่องแล้วยังมีกระดาษบางๆ รองปิดไว้อีกชั้นหนึ่งด้วย เพื่อสร้างความพิเศษความสำคัญต่อขนม ผู้ผลิตขนมบางรายยอมที่จะเสียเวลา เสียวัสดุเพิ่มในการแยกห่อแต่ละชั้น ด้วยการห่อด้วยมือแบบงานหัตถกรรม



### รูปแบบบรรจุภัณฑ์ต่างประเทศ

นอกจากการห่อหุ้มจะทำให้ดูขนมน่ารักประทานและมีราคาแล้ว การห่อแต่ละชั้น ยังช่วยรักษาความใหม่สดได้ในแต่ละชั้นอีกด้วย

ขนมบางชนิด (ของต่างประเทศ) ยังได้คิดวิธีการจับทานเป็นกิจกรรมให้ผู้บริโภคได้แปลกใจ และเป็นการสร้างความประทับใจจดจำต่อรูปแบบขนมนั้นๆ อีกด้วย ขนมชนิดนี้ต้องใช้การดึงเปิดและตัดทานเป็นแท่งทรงกระบอก ทำให้ผู้บริโภคตื่นเต้นแปลกตาต่อการเปิดทานแบบพิเศษนี้



แบบห่อกล่องขนม (ต่างประเทศ) ภาพกราฟิกบนกล่องขนมบางทีก็ไม่จำเป็นต้องมีรูปภาพขนมเป็นสื่อความเข้าใจเสมอไป อาจเป็นรูปตัวหนังสือหรือสีนวลของแป้งก็สามารถสื่อได้ดีเหมือนกัน เพียงแต่การห่อควรมีลักษณะเรียบร้อยอย่างงานหัตถกรรม



บรรจุภัณฑ์ชนิดบรรจุสำเร็จด้วยเครื่องจักร ขนมบางอย่างอาจเป็นการบรรจุด้วยสูญญากาศ กราฟิก สีส้น อาจจะต้องดูให้เหมาะสมกับกรรมวิธีการผลิต



#### การบรรจุขนมเป็นหน่วยย่อยขนาดเล็ก

ขนมบางชนิดมีขนาดเล็กอาจไม่มีที่สำหรับปิดฉลาก – โลโก้ จึงควรจัดใส่รวมกันในกล่อง ซึ่งภายในกล่องอาจจะแบ่งเป็นช่องๆ ได้เพื่อแบ่งรสชาติ



#### บรรจุภัณฑ์ประกอบวัสดุต่างชนิด

บรรจุภัณฑ์บางชนิดอาจใช้ประกอบวัสดุอื่นเพื่อสื่อให้ทราบถึงความต้องการที่ให้ผู้บริโภคตระหนักมากขึ้น



### บรรจุภัณฑ์รูปทรงพิเศษ

บรรจุภัณฑ์บางรูปแบบอาจต้องการความน่ารักในลักษณะของย่อส่วน หรือการใช้กระดาษในรูปแบบอื่นมาใช้แทน



### บรรจุภัณฑ์รูปทรงพิเศษ

บรรจุภัณฑ์อาจมีรูปทรงที่ไม่ใช่สี่เหลี่ยมปกติเสมอไป อาจมีฐานใหญ่ขึ้นเป็นแบบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน

การจัดเก็บอาจจะสะดวกในด้านวางทับซ้อนแต่ก็ต้องคำนึงถึงตัวขนมที่บรรจุไว้ภายในด้วย หากไม่คงรูปทรงได้ดีพอก็จะเกิดแตกหักเสียหายได้

### การใช้บรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่พิเศษ

บางอย่างก็ใช้เป็นทรงสี่เหลี่ยมทรงสูงตั้งขึ้น หากมีขนมบรรจุมากกว่าการขายเพียงเล็กน้อย

การบรรจุภัณฑ์ขนมแบบนี้จึงควรคำนึงถึงจำนวนขนมกับราคาที่จะทำให้การจำหน่ายได้เร็วที่ตรงกับความต้องการของผู้ซื้อต่อปริมาณขนมที่บรรจุจำหน่ายครั้งละมากๆ



### รูปทรงบรรจุภัณฑ์พิเศษเพื่อการปกป้อง

กล่องรูปทรงสามเหลี่ยมก็ให้ความคุ้มครองปกป้องขนมได้ดี เนื่องจากมีสันที่ใช้เป็นส่วนกันการจับกำไปโดยตัวขนมแตกหักเสียหาย



### บรรจุภัณฑ์รูปทรงพิเศษ

ซึ่งอาจใช้แยกบรรจุในขนมที่เป็น set เดียวกันได้ ทั้งนี้รูปแบบของขนาดกล่องกับตัวขนมควรจะมีขนาดที่สอดคล้องกันเพื่อการดัน - ปกป้องอย่างมีประสิทธิภาพ



### ขนาด - จำนวนกราฟชนตัวกล่องบรรจุภัณฑ์

ตัวอักษรกราฟิกบนกล่องขนมไม่ควรจะมีมากเกินไป จะทำให้ดูรก สกปรก ไม่น่าอ่าน ควรจะคัดเลือกเฉพาะจุดเด่นๆ ข้อดีของขนมที่บรรจุอยู่นั้นจริงๆ เพียงสื่อให้เข้าใจหรือมีความหมายที่อ่านเข้าใจง่าย รวดเร็ว เพียงเล็กน้อยก็พอ

### การบรรจุภัณฑ์รวมขนาดใหญ่หลายชิ้น

หากต้องการขายในลักษณะรวมกันเป็นราคาเดียวก็มีลักษณะการห่อหุ้มพ่วงกันไปด้วย ซึ่งแพ็คเกจนี้นี้อาจทำเป็นสายคาตรวม set อาจใช้ได้ทั้งหลายๆ ขนาดได้



### บรรจุภัณฑ์ลักษณะพิเศษ

บรรจุภัณฑ์บางแบบอาจจะทำให้เป็นสายช่วยรัดไปด้วยในตัว เพื่อใช้ประโยชน์จากสายคาดรัดอาจใช้เป็นส่วนเปิดปิด หรือ วันหมดอายุของขนม เพื่อให้ทราบข้อมูลสำคัญในการเปิดปิดเพื่อบริโภค

### การใช้สายรัด สายคาดในบรรจุภัณฑ์

สายรัด อาจจะใช้มามัดรวมกันแล้วปิดบังด้วยฉลากอีกที่ ทั้งนี้การรัดอาจจะต้องใช้วิธีการมัดแบบหัตถกรรมต่อชิ้น ซึ่งต้องใช้เวลามากกว่าการผลิตแบบใช้เครื่องรัด



### การผสมผสานส่วนประกอบบรรจุภัณฑ์

สายรัดอาจทำให้ดูเหมือนลักษณะการมัดห่อขนมแบบอย่างไทยได้ (ขนมใส่ไส้) ทั้งนี้รูปแบบต่างๆ เราอาจประยุกต์เอาตามลักษณะของส่วนประกอบดังกล่าวได้ (สายคาด) เช่น ผูกเป็นโบว์ ให้สวยงามตามแบบอย่างอื่นๆ

# ภาคผนวก 5

ภาพการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม



การนำบรรจุภัณฑ์ชนิดมีภาชนะบรรจุประเภทฟอยล์ เพื่อหารือและขอความร่วมมือในการบรรจุขนมเพื่อทดสอบแบบ ณ ร้านขนม "แม่ปิ่น"



การจัดเตรียมบรรจุภัณฑ์ภายนอกทรงรับขนมประเภทอบขายวันต่อวัน จากเตาที่บรรจุถาดฟอยล์



หลังจากขนมหม้อแกงได้อบสุกจากเตาแล้ว ผู้ร่วมวิจัยจัดเตรียมการแบบสอบถาม - สัมภาษณ์ประกอบ เพื่อเก็บข้อมูลจากผู้ซื้อและผู้บริโภค



การบรรจุขนมชนิดถาดต่อถาดเพื่อทดลองจำหน่ายแก่ลูกค้าโดยการพับชั้นรูป และเย็บมัดด้วยแม็ก ตามแบบเดิมที่ร้านค้าใช้ชนิดกระทง ต่อการบรรจุต่อ 1 ถาด



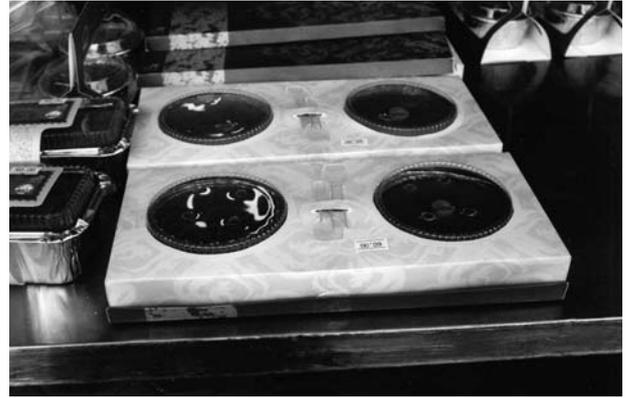
ขนมหม้อแกงประเภทขนมทำจำหน่ายวันต่อวัน เมื่ออบเสร็จแล้วบรรจุภัณฑ์ของโครงการวิจัยเรียบร้อย วางรอการจำหน่ายหน้าร้านแม่ปิ่น



บรรจุภัณฑ์ที่นำมาทดสอบพร้อมการสัมภาษณ์ครั้งนี้ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ที่ขนมหม้อแกงลักษณะต่างชนิดกันรวม 3 แบบ (ชนิดบรรจุฟอยล์) แบบแรกคือ แบบถาดฟอยล์เหลี่ยม ขนาดบรรจุปริมาณเท่าถาดสังกะสีเดิม



แบบที่ 2 ได้แก่ บรรจุภัณฑ์หม้อแกงถ้วยพอลิโกลมแบบบรรจุ 1 ถ้วย และแบบบรรจุ 2 ถ้วย มีปริมาตรบรรจุน้อยกว่าเดิม เพื่อการบริโภคที่เหมาะสมต่อสถานะการกระแสการบริโภคในปัจจุบัน



แบบที่ 3 เป็นบรรจุภัณฑ์ชนิดกล่องฝาปิดลายไทยทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ปริมาตรบรรจุด้วยถาดพอลิโกลมขนาดใหญ่เท่าเดิม จำนวน 2 ถาดใน 1 กล่อง พร้อมช้อนตัก



ผู้บริโภคเริ่มให้ความสนใจซื้อขนมหม้อแกงบรรจุภัณฑ์ใหม่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ด้วยรูปแบบที่ใหม่ แตกต่างไปจากเดิม



ตัวอย่างผู้บริโภคซึ่งเป็นผู้ประกอบการให้ความสนใจในการที่จะชอ่นำรูปแบบบรรจุภัณฑ์และขนมหม้อแกงไปจำหน่ายต่อในงานแสดงที่กรุงเทพฯ



แสดงภาพการนำมาบรรจุภัณฑ์ต้นแบบใหม่ของขนมหม้อแกง ที่ได้รับการทดสอบ โดยจัดจำหน่ายจริงแก่ผู้บริโภคทั่วไป



ขนมหม้อแกงชิ้นสุดท้ายที่ได้จำหน่ายหมดภายในหนึ่งวัน โดยผู้ซื้อชื่นชอบต่อบรรจุภัณฑ์หน้าแบบใหม่ที่มีรูปลักษณะสวยงาม เหมาะสมต่อการเป็นของฝาก



คณะผู้วิจัยจัดเตรียมการและบรรจุขนมจริงตามแบบบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด ก่อนนำไปทดสอบ ณ สถานที่จริง ร้านหนันทวัน จ.เพชรบุรี



ณ ที่จัดวางต้นแบบบรรจุภัณฑ์ภายในร้าน โดยได้รับความร่วมมือจากทางร้านในการเอื้อเพื่อให้วางตั้ง พร้อมมุมสอบถาม - สัมภาษณ์



ผู้บริหารร้านหนันทวัน ได้ให้ความสนใจกับบรรจุภัณฑ์ใหม่ของโครงการวิจัย



มีการหารือกัน กลุ่มตัวอย่างผู้จำหน่ายขนมไทยเพชรบุรี กำลังทำการประเมินต้นแบบ และชี้ให้เห็นถึงข้อดีของแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ เพื่อนำไปปรับใช้กับบรรจุภัณฑ์ของร้าน



การจัดวางบรรจุภัณฑ์ต้นแบบใหม่ของโครงการวิจัยประเภทขนมอบกรอบ เพื่อการสอบถาม สัมภาษณ์ ผู้ซื้อจริงที่เป็นลูกค้าของร้านหนันทวัน ซึ่งจัดเป็นลักษณะลูกค้าอีกกลุ่มหนึ่งที่สําคัญเฉพาะ



การจัดวางพร้อมเตรียมการสัมภาษณ์ เนื่องจากเป็นการเก็บข้อมูลจากการสอบถามที่ได้จำหน่ายจริง แต่ใช้แบบสอบถามโดยให้ผู้บริโภคออกจาก การดูและสัมผัสบรรจุภัณฑ์จริง



รูปแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบชนิดขนมอบกรอบประเภทต่าง ๆ ทั้ง รูปแบบ และขนาดบรรจุ ที่มีความแตกต่างตามความเหมาะสมของแต่ละชนิดขนม



บางชนิดอยู่ในกลุ่มบรรจุภัณฑ์ระดับราคาปานกลางที่ได้รับการปรับปรุงพัฒนาแบบจากความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งมีหัวและสามารถมองเห็นขนมที่บรรจุอยู่ภายใน



กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคได้ให้ความสนใจกับมุมจัดวางแสดงรูปแบบต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่เมื่อผ่านเข้ามาในร้านในวัน และให้ความร่วมมือในการทดสอบต้นแบบ



กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค กำลังทำการประเมินต้นแบบบรรจุภัณฑ์



ภาพแสดงการประเมินเพื่อทดสอบแบบจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค



กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคให้ความสนใจอย่างใกล้ชิด ต่อรูปแบบแต่ละแบบ แต่ละชนิดที่จัดแสดง ทำให้ได้ผลประเมินที่น่าพึงพอใจ



ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี ที่มาเยี่ยมชมการสัมมนาของโครงการฯ ได้รับการต้อนรับจากคณบดีคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร



ผู้ว่าฯ นายประสงค์ พิฑูรกิจจ่า ได้รับการอธิบายงานบรรจุภัณฑ์ ซึ่งได้รับความสนใจในรูปแบบของลักษณะการบรรจุที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว



คณบดีต้อนรับผู้เข้าร่วมสัมมนา ลงทะเบียนรับเอกสารรูปแบบบรรจุภัณฑ์



นายประหยัด ยะคะนอง ปลัดจังหวัดเพชรบุรี ได้ให้เกียรติเป็นประธานกล่าวเปิดงานสัมมนา



ลักษณะการจัดแสดงผลงานวิจัยภายในห้องจัดสัมมนา ณ โรงแรมรอยัล ไดมอนด์ จังหวัดเพชรบุรี



งานบรรจุภัณฑ์ขนมทั้งหมดในโครงการฯ ได้จัดวางแสดงไว้เพื่อให้ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมสัมมนา สามารถจับต้องได้



คณบดีให้สัมภาษณ์กับสื่อของจังหวัดเพชรบุรีและทีมรายงานข่าวของสถานีโทรทัศน์ช่อง 11 เป็นลักษณะการร่วมมือพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของโครงการวิจัยกับจังหวัดเพชรบุรี



ผู้ร่วมวิจัย กล่าวรายงานต่อประธานแนะนำผู้เข้าร่วมสัมมนา ลักษณะรูปแบบของการสัมมนา



หัวหน้าโครงการฯ กล่าวชี้แจงวัตถุประสงค์โครงการ ความเป็นมา และความสำคัญในการทำวิจัย



ภาพ การจัดสัมมนาแบบโต๊ะกลมเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เกี่ยวกับรูปแบบของปัญหาบรรจุภัณฑ์ และแนวทางในการพัฒนารูปแบบใหม่



ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต เจ้าของร้านขนม ให้ความสนใจ ฟังการบรรยายถึงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ ลักษณะต่าง ๆ ความสำคัญ ตลอดจนการพัฒนารูปแบบใหม่



ผู้ประกอบการมีข้อซักถามและมีความสนใจในการนำไปใช้ และลักษณะความเหมาะสมของรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำไปปรับใช้กับรูปแบบขนมของร้าน

**ภาพวง 5 :** ภาพการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม



ผู้ผลิตขนมในลักษณะกลุ่มแม่บ้านขอคำแนะนำ และแนวทางในการแก้ปัญหาบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่ใช้กันอยู่



ผู้ประกอบการโรงงานบรรจุภัณฑ์มาขอคำแนะนำในการปรับใช้ใหม่จากขนม นอกเหนือจากที่โครงการทำวิจัย



กลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตขนมให้ความสนใจบรรจุภัณฑ์ต้นแบบใหม่และขอรับรูปแบบไปใช้

# ภาคผนวก 6

ประวัติคณะผู้วิจัย

## ที่ปรึกษาโครงการวิจัย

---

### 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ อารยางกูร

**Asst.Prof . Pongsak Arayangkoon**

ตำแหน่งทางวิชาการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สถานที่ทำงาน : ภาควิชาออกแบบตกแต่งภายใน คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
โทรศัพท์ 0 2222 5877 โทรสาร 0 225 4350

ประวัติการศึกษา : ศิลปบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร  
Diploma, Academy of Fine Art, Scenografia, Italy

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ : สาขาปรัชญา กลุ่มวิชาศิลปกรรม แขนงวิชา ศิลปะและการออกแบบ

### 2. อาจารย์บวรวิชัย นิตสิริ

**Mr.Borwornwit Nitisiri**

ตำแหน่งทางวิชาการ : อาจารย์

สถานที่ทำงาน : ภาควิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
โทรศัพท์ 0 222 5878 โทรสาร 0 2222 5878

ที่อยู่ปัจจุบัน : 602 ถนนเอกมัย ตำบล คลองตัน อำเภอ วัฒนา จังหวัด กรุงเทพฯ  
โทรศัพท์ 02 -391-4141 โทรสาร 02 391 -5972

ประวัติการศึกษา : สด.บ. (ศิลปอุตสาหกรรม) เกียรตินิยมอันดับ 1

ประสบการณ์ : สอนวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ 22 ปี  
ปฏิบัติวิชาชีพการออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เลขนศิลป์ ตกแต่งภายใน 22 ปี

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ : สาขาปรัชญา กลุ่มวิชาศิลปกรรม แขนงวิชา ศิลปะและการออกแบบ  
(Package, Graphics & Interior Design)

## ประวัติผู้วิจัย

---

### 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรดิษ กาญจนอักษรเดช : หัวหน้าโครงการวิจัย

**Asst, Prof. Woradis Kanchana-akaradej**

ตำแหน่งทางวิชาการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สถานที่ทำงาน : ภาควิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
โทรศัพท์ 02222 5878 โทรสาร 0 222 5878

ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 2508/314 ถนนดินแดง ตำบล สามเสนใน พญาไท กทม.  
โทรศัพท์ 02642 8224 โทรสาร 0 2222 5878

ประวัติการศึกษา : คอ.บ. เกียรตินิยมอันดับ 2 (ศิลปอุตสาหกรรม) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  
วิทยาเขตเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ : สาขาปรัชญา กลุ่มวิชาศิลปกรรม แขนงวิชา ศิลปะและการออกแบบ

### 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิรวัดน์ วงศ์พันธุ์เศรษฐ์ : ผู้ร่วมวิจัย

ตำแหน่งทางวิชาการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สถานที่ทำงาน : ภาควิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
โทรศัพท์ 0 2222 5878 โทรสาร 0 2222 5878

ที่อยู่ปัจจุบัน : 37/46 ถนนลาดพร้าว 124 ตำบลวังทองหลาง อ.วังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

ประวัติการศึกษา : ศิลปบัณฑิต เกียรตินิยมอันดับ 2 (ออกแบบผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยศิลปากร  
Master of Industrial Design (Rhode Island school of Design) U.S.A. 1992  
วิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษา ชื่อเรื่อง Time ปีที่ดำเนินการ 1992  
Ph.D Art & Design (Tasmanian School of Art) Australia. 2000.  
ระดับปริญญาเอก ชื่อเรื่อง Bhudist Philosophy, Nature, and Harmonu :  
Implication for Product Design

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ : สาขาปรัชญา กลุ่มวิชาศิลปกรรม แขนงวิชา ศิลปะและการออกแบบ การออกแบบผลิตภัณฑ์  
การออกแบบบรรจุภัณฑ์

### 3) อาจารย์ศักดิ์ศยาม พงษ์ดำ : ผู้ร่วมวิจัย

ตำแหน่งทางวิชาการ : อาจารย์

สถานที่ทำงาน : ภาควิชาออกแบบนิเทศศิลป์ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
โทรศัพท์ 0 222 5878 โทรสาร 0 2222 5878

ที่อยู่ปัจจุบัน :

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ : สาขาปรัชญา กลุ่มวิชาศิลปกรรม แขนงวิชา ศิลปะและการออกแบบ  
(Graphics Design)

4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์อินทิรา นาควัชร : ผู้ร่วมวิจัย

ตำแหน่งทางวิชาการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สถานที่ทำงาน : ภาควิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
โทรศัพท์ 0 2222 5878 โทรสาร 0 2222 5878

ประวัติการศึกษา : สด.บ. (ศิลปะอุตสาหกรรม) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  
วิทยาเขตเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2541  
วท.ม. (การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศ) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  
วิทยาเขตเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2546

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ : สาขาปรัชญา กลุ่มวิชาศิลปกรรม แขนงวิชา ศิลปะและการออกแบบ  
(Graphic Design)

5) นางมาลินี วิกรานต์ : ผู้ร่วมวิจัย

รหัสประจำตัว : 38-60-595

สถานที่ทำงาน : สำนักงานเลขานุการ คณะมัณฑนศิลป์ โทรศัพท์ 0 2221 5874

ที่อยู่ปัจจุบัน : 34-36 ซอยราชวิถี 2 ถนนราชวิถี ตำบลสามเสนใน อำเภอพญาไท กรุงเทพฯ

ประวัติการศึกษา : วท.บ. (เกษตรศาสตร์) ม.เกษตรศาสตร์, 2516  
วท.บ. (ส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์) มสธ., 2537  
M.S. (Voc. Edu) 2521. และ M.HE. (Agri Edu) 2522, M.S.U, Kentucky. U.S.A.

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ : การวิจัยและประเมินผล

ประสบการณ์การวิจัย

1. การศึกษาสภาพการเตรียมพร้อมของเยาวชนในภาคตะวันตกเพื่อรองรับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ  
ระยะที่ 5 (2528) ผู้ร่วมวิจัย
2. การย้ายถิ่นของแรงงานภาคเกษตรกรรมในภูมิภาคตะวันตก (2528) หัวหน้าโครงการวิจัย
3. ภาคตะวันตกศึกษา : การศึกษาสภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและการศึกษา (2538) ผู้ร่วมวิจัย
4. การวิจัยประเมินผลโครงการพัฒนาประมงขนาดเล็ก จังหวัดระนอง (2534) หัวหน้าโครงการวิจัย
5. ความเป็นไปได้ในการจัดตั้งอุทยานวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมในภาคตะวันตกของมหาวิทยาลัยศิลปากร (2535)  
ผู้ร่วมวิจัย
6. รูปแบบการให้บริการวิชาการแก่ชุมชนในสถาบันอุดมศึกษา : ข้อเสนอแนะสำหรับมหาวิทยาลัย ศิลปากร (2535)  
ผู้ร่วมวิจัย
7. รูปแบบการดำเนินงานอุทยานวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมของมหาวิทยาลัยศิลปากร (2537) ผู้ร่วมวิจัย
8. บทบาท 4 กระทรวงหลักและภาคเอกชนกับการพัฒนาชนบท (2538) ผู้ร่วมวิจัย
9. ภาวะการทำงานของบัณฑิตคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2543-44 และความพึงพอใจ  
ของผู้จ้างงาน (2546) หัวหน้าโครงการวิจัย
10. ภาวะการทำงานของบัณฑิตคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2545 และความพึงพอใจของผู้จ้างงาน  
(2547) หัวหน้าโครงการวิจัย
11. ภาพลักษณ์ของคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากรตามการรับรู้ของผู้ปกครองนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2547  
(2547) หัวหน้าโครงการวิจัย

12. ทืบห่อจากวัสดุธรรมชาติ : การศึกษางานออกแบบเพื่อการอนุรักษ์ (2547) ผู้ร่วมวิจัย
13. การวิจัยเปรียบเทียบวัฒนธรรมไทย-จ้าว: แบบแผนการผลิต ผู้ร่วมวิจัย (ทุนวิจัย มศก.และทุนสนับสนุนภายนอก)
14. การวิจัยประเมินหลักสูตรปริญญาศิลปะมหาบัณฑิตคณะมัณฑนศิลป์ สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ สาขาวิชาประยุกต์ศิลปศึกษา สาขาวิชาเครื่องเคลือบดินเผา ฉบับปี พ.ศ.2541 และสาขาวิชาการออกแบบภายใน ฉบับปี พ.ศ. 2547 (2554) ผู้ร่วมวิจัย
15. คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2548-2554 (2550-2556) หัวหน้าโครงการวิจัย

## 6.) นางภาวนา ใจประสาท : ผู้ร่วมวิจัย

**ที่ทำงาน** : สำนักงานเลขานุการ คณะมัณฑนศิลป์

**ประวัติการศึกษา** : วท.บ. จิตวิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กศ.ม. จิตวิทยาการแนะแนว มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

**สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ** : สาขาการศึกษา กลุ่มวิชาการศึกษา แขนงวิชา จิตวิทยาการศึกษา

### ประสบการณ์การวิจัย

1. ภาวะการทำงานของบัณฑิตคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2543-44 และความพึงพอใจของผู้จ้างงาน (2546) ผู้ร่วมวิจัย
2. ภาวะการทำงานของบัณฑิตคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2545 และความพึงพอใจของผู้จ้างงาน (2547) ผู้ร่วมวิจัย
3. คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2548-2554 ผู้ร่วมวิจัย
4. การวิจัยประเมินหลักสูตรปริญญาศิลปะมหาบัณฑิตคณะมัณฑนศิลป์ สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ สาขาวิชาประยุกต์ศิลปศึกษา สาขาวิชาเครื่องเคลือบดินเผา ฉบับปี พ.ศ.2541 และสาขาวิชาการออกแบบภายใน ฉบับปี พ.ศ. 2547 (2554) ผู้ร่วมวิจัย

