

WHERE SCENT AWAKENS THE SOUL

INDULGE IN THE FRAGRANT SCENTS OF AROMATIC HERBS IN THAI COOKING

IMMERSE YOURSELF IN THE FRAGRANCE OF CHULALONGKORN ROSES IN CHIANG MAI DISCOVER THE AROMATIC BLISS OF NORTHERN THAILAND'S COFFEE HAVEN

CURATOR'S NOTE

f all the five senses, smell possesses an unparalleled ability to unlock memories, evoking vivid recollections of sights, sounds, and emotions from moments long past. It has the unique power to transport us back through time, connecting us with experiences and places in the most evocative way. In this edition of the Sawasdee Pocket Guide, we invite you to embark on a journey where scent leads the way. Follow the delicate perfume of Chulalongkorn roses as they bloom in Chiang Mai, wander through the lush landscapes of Thailand's most enchanting coffee plantations, and trace the path of fragrant teas from every corner of the globe. Discover Grasse, the storied French city revered as the birthplace of haute perfume. Uncover the perfect souvenirs that allow you to bring the essence of your journey home. Also, stories related to scents that will inspire your travels. Every scent tells a story, and through these olfactory experiences, we hope to ignite your wanderlust and inspire your next trip. Join us as we uncover the world through scent — where every journey is a feast for the senses.

จากประสาทสัมผัสทั้งห้าของคนเรา 'กลิ่น' มีความสามารถพิเศษในการเชื่อมโยงกับความทรงจำได้ดี ที่สุด และกลิ่นยังสามารถพาเราย้อนกลับไปจดจำภาพ เสียง และอารมณ์ความรู้สึกจากประสบการณ์ ที่เคยได้รับด้วยเช่นกัน ใน Sawasdee Pocket Guide ฉบับนี้ เราอยากพาคุณออกเดินทางโดย มีเรื่องราวของกลิ่นเป็นตัวนำทาง เราจะพาไปตามรอยกลิ่นหอมของดอกกุหลาบจุฬาลงกรณ์ ในจังหวัดเชียงใหม่ เยือนสวนกาแฟน่าเที่ยวของไทย พาเที่ยวไร่ชาพร้อมจิบชาหอมกรุ่นจาก ทั่วโลก สัมผัสเมืองกรัส ต้นกำเนิดน้ำหอมของฝรั่งเศส รวมทั้งแนะนำของที่ระลึกจากการเดินทาง ที่คุณสามารถเก็บกลิ่นกลับบ้านได้ และเรื่องราวอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกลิ่นอีกมากมายที่จะสร้าง แรงบันดาลใจในการท่องเที่ยวให้คุณ ร่วมออกเดินทางไปพร้อมกับเรา





Follow us at:









JANUARY 2025

Editorial

Managing Editor: Viruj Ruchipongse

Deputy Editor: Narongrat Sitthi

Content Editor: Anya Charuburana

Design

Art Director: Natee Puttharaksa

Digital Team: Wanlapha Ratphawan

Production

Project Director: Prim Narindrankura Na Ayudhya

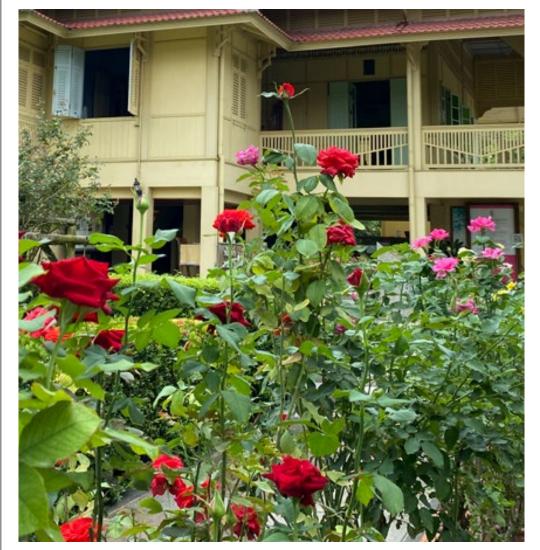
Director: Amarin Kocharat

Lifestyle + Travel



IN THIS ISSUE

+ One Day Journey



FOLLOWING THE SCENT OF CHULALONGKORN ROSES **IN CHIANG MAI**

ตามรอยความหอมของกุหลาบจุฬาลงกรณ์ ที่จังหวัดเชียงใหม่

+ Thai Destination



A COFFEE JOURNEY: **IMMERSED IN** THE AROMA OF NATURE

กรุ่นกลิ่นกาแฟกลางธรรมชาติ

+ Aroma Journey



THE FRAGRANT HERBS THAT ADD WORLDWIDE ALLURE **TO THAI CUISINE**

>

+ Plan Ahead



6 สิ่งควรรู้ก่อนดำดิ่งสู่โลก แห่งน้ำหอมฝรั่งเศสที่เมืองกรัส



+ Thai Must-Try

>



CAPTIVATING THAI FRUITS WITH UNFORGETTABLE **SCENTS TO SAVOR**

เปิดลิสต์ผลไม้ไทย ที่มีกลิ่นเฉพาะตัว ชวนให้ลิ้มลอง

+ Pick Five



FIVE UNFORGETTABLE TEA DESTINATIONS IN ASIA

เยือน 5 แหล่งชาชั้นเลิศแห่งเอเชีย

+ Curator's >



กรุ่นกลิ่นสมุนไพร เติมเสน่ห์ ให้อาหารไทยดังไกลทั่วโลก

+ Art and

IMMORTALIZE YOUR TRAVELS WITH FRAGRANCE

เก็บกลิ่นความทรงจำ ผ่านของที่ระลึก จากการเดินทาง

THE FRAGRANT **LEGEND OF 'BU NGA RAM PAI'**

ตำนานความหอม ของ 'บุหงารำไป'



ROYAL SILK - A320 A Whole New Level of Serenity & Comfort

Enjoy the new, comfortable seat in Royal Silk Class on THAI's A320, with a 38" pitch and 5" recline for the perfect rest. Featuring a modern design and full service to meet your needs, you can also access 'THAI Vision Connect' and enjoy movies and music on your personal device.

thaiairways.com

*Service from January 2025 onwards.

New THAI A320 Royal Silk Class is available on selected flights and routes.





CONNECT

1320

PERSONAL DEVICE
IN-FLIGHT ENTERTAINMENT
AIRBUS A320-200



Immerse yourself in the latest movies, TV shows, and music with our wireless streaming in-Flight entertainment. Stream directly to your personal device and enjoy a seamless, personalized entertainment experience throughout your journey.

Please remember to bring your personal headphones to enjoy the experience privately and respectfully, ensuring a pleasant atmosphere for everyone on board.

Sit back, relax, and let the journey entertain you!

MENT

vies, TV shows, ming in-Flight your personal sonalized nout

HOW TO ACCESS

STEP 1

SWITCH TO AIRPLANE MODE



Begin by activating airplane mode on your device.

STEP 2

CONNECT TO WI-FI



Enable Wi-Fi and select the network: 'THAI Wireless IFE'



EXPLORE AND FNJOY







Selection of movies, TV shows and audio options for your in-flight entertainment.



Wireless in-flight entertainment available on all classes.
THAI reserves the rights to alter the services and conditions without prior notice.



Once connected to Wi-Fi, scan the QR code or visit **https://tha.mediasuite.zii.aero** in your browser to access the entertainment system.

FOLLOWING THE SCENT OF CHULALONGKORN ROSES in Chiang Mai

hiang Mai offers an enchanting blend of lush landscapes, ancient wonders, and vibrant city life, but for history enthusiasts, a journey through time promises an intimate glimpse into the storied past of the Lanna Kingdom. Venture into the heart of Mae Rim District — just 20 kilometers from Chiang Mai's bustling centre — and trace the footsteps of Her Highness Princess Dara Rasmi — Princess of Chiang Mai and Princess Consort of Siam, a key figure in the unification of Lanna with Siam during the reign of King Chulalongkorn (King Rama V) over 140 years ago.

Important places worth visiting are all located in Mae Rim District, Chiang Mai Province. We will take you to see the Daraphirom Palace where she spent her final days, see the rose garden inside the palace, and experience the beauty and fragrance of Chulalongkorn roses. Then, we will continue to see the exquisite architecture of Wat Pa Daraphirom, which is located not far away.



ตามรอยความหอมของกุหลาบจุฬาลงกรณ์ ที่จังหวัดเชียงใหม่

เชียงใหม่นั้นมีสถานที่ท่องเที่ยวหลากหลาย ทั้งธรรมชาติที่งดงาม วัฒนธรรมอันเก่าแก่ และวิถีชีวิตชาวเมือง ที่คึกคัก แต่ถ้าคุณเป็นนักเดินทางสายประวัติศาสตร์ เราอยากพาคุณไปตามรอยพระราชชายาเจ้าดารารัศมี เจ้าหญิงจากเมืองเชียงใหม่ ผู้เป็นพระราชชายาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 และยังเป็นผู้มีบทบาทสำคัญต่อการรวมล้านนาเข้ากับสยามเมื่อราว 140 ปีก่อน

สถานที่สำคัญที่น่าไปชมล้วนตั้งอยู่ในอำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งห่างจากตัวเมืองราว 20 กิโลเมตร เท่านั้น เราจะพาไปชมพระตำหนักดาราภิรมย์ที่ทรงใช้เป็นที่ประทับในช่วงสุดท้ายของพระชนม์ชีพ ชมสวนกุหลาบ ภายในพระตำหนัก และสัมผัสความงามและความหอมของดอกกุหลาบจุฬาลงกรณ์ ต่อด้วยการชมสถาปัตยกรรม อันวิจิตรของวัดป่าดาราภิรมย์ที่ตั้งอยู่ไม่ไกลกัน





Daraphirom Palace Museum

Stepping into the Daraphirom Palace is akin to stepping back in time. This two-storey architectural gem, a harmonious blend of brick and wood and over a century old, bears the unmistakable influence of Western design while preserving its traditional Lanna identity. Once the residence of Her Highness Princess Dara Rasmi, it now stands as the Daraphirom Palace Museum, offering a meticulously curated window into the life and legacy of this historic royal figure.

Inside, visitors can explore a series of carefully preserved spaces and artifacts: the Princess's personal resting quarters, antique dishes, ceremonial items, musical instruments, and other relics that once belonged to her daily life. These artifacts offer fascinating insight into her role as both a political leader and cultural innovator.

Princess Dara Rasmi's contributions extended far beyond her court. She championed agricultural reform, revitalized Lanna arts, and experimented with new horticultural endeavors. One of her most celebrated achievements was the cultivation of the Chulalongkorn Rose — a Hybrid Perpetual rose variety combining English and Chinese strains. Characterized by its robust fragrance, towering stature, and iconic pink hue, this rose symbolizes her devotion to her husband, King Chulalongkorn.

พิพิธภัณฑ์พระตำหนักดาราภิรมย์

พระตำหนักดาราภิรมย์ เป็นอาคารสองชั้น ครึ่งตึกครึ่งไม้อายุกว่าร้อยปี ซึ่งได้รับอิทธิพลจากสถาปัตยกรรม ตะวันตกในอดีตเคยเป็นที่พระทับของพระราชชายาเจ้าดารารัศมี ภายหลังจากที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอม เกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต ปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็นพิพิธภัณฑ์พระตำหนักดาราภิรมย์ ภายในจัดแสดง สิ่งของเครื่องใช้ที่มีความเกี่ยวเนื่องกับพระราชชายาฯ โดยคงไว้ในสภาพที่ใกล้เคียงกับในอดีตมากที่สุด เช่น ห้องพักผ่อนพระอิริยาบถ จานชาม เครื่องเสวย ของใช้ส่วนพระองค์ และเครื่องดนตรี

ในช่วงที่พระราชชายาๆ ยังคงประทับที่ตำหนักแห่งนี้ ทรงโปรดให้มีการพัฒนาทางด้านการเกษตรและฟื้นฟู ศิลปวัฒนธรรมล้านนา นอกจากนี้ยังโปรดให้ทดลองปลูกดอกกุหลาบพันธุ์ใหม่ๆ โดยพันธุ์ที่โปรดที่สุดเป็น กุหลาบสายพันธุ์ไฮบริดเพอร์เพทชวล (Hybrid Perpetual) ซึ่งผสมจากสายพันธุ์อังกฤษและจีน จนได้ดอกกุหลาบสีชมพูขนาดใหญ่ ต้นสูงชะลูด ไม่มีหนาม ส่งกลิ่นหอมแรง จึงทรงตั้งชื่อถวายเป็นพระบรม ราชานุสรณ์แด่พระบรมราชสวามีว่า "กุหลาบจุฬาลงกรณ์" ซึ่งเป็นพระนามของรัชกาลที่ 5

ข้อมูลเพิ่มเติม: 😝 พิพิธภัณฑ์พระตำหนักดาราภิรมย์





Wat Pa Daraphirom

Just moments from the palace lies Wat Pa Daraphirom, a royal monastery named in honor of Princess Dara Rasmi. This serene temple is a masterful embodiment of Lanna architectural tradition and houses several sacred spaces. A highlight is the Phra Wihan Ho Kham Luang, which enshrines Phra Sayamphu Lokanath, a Sukhothai-style Buddha statue in a meditative pose that exudes timeless tranquility. The temple's design merges artistry and spirituality, offering an oasis of calm and cultural heritage. For visitors, it's a space that tells the story of faith, history, and royal patronage, anchored by its refined design and symbolic beauty.

วัดป่าดาราภิรมย์ พระอารามหลวง

ไม่ไกลจากพระตำหนักดาราภิรมย์ คือที่ตั้งของวัดป่า ดาราภิรมย์ฯ ซึ่งตั้งชื่อตามพระนามของพระราชชายาเจ้า ดารารัศมี ภายในวัดมีบรรยากาศที่เงียบสงบและ พุทธสถานต่างๆ ที่มีรูปแบบสถาปัตยกรรมล้านนา ผสมผสาน นับเป็นสถานที่ที่เป็นศูนย์รวมแห่งศรัทธา



และประวัติศาสตร์เก่าแก่ ภายในวัดมีสถานที่ห้ามพลาดคือ พระวิหารหอคำหลวง หรือ พระอุโบสถ ที่ประดิษฐานพระพุทธรูปปางสมาธิ ศิลปะสุโขทัย พระนามว่า พระสยัมภูโลกนาถ เป็นพระประธาน



For those with a passion for unique local crafts and atmospheric spaces, a stop at Baan Ngam Sangduan is highly recommended. Located in the vicinity of Wat Pa Daraphirom, this charming spot offers local snacks, artisanal goods, and a rustic Lanna wooden house that remains a masterpiece of timeless design. The combination of food, atmosphere, and craftsmanship makes this stop a delightful addition to any exploration of the region.

www.facebook.com/BaanNgamsangduan

สำหรับใครที่ชอบงานอาร์ตแอนด์คราฟต์เก๋ๆ แนะนำให้แวะไปที่ บ้านงามแสงเดือน ซึ่งอยู่ใกล้กับวัดป่าดาราภิรมย์ ที่นี่มีอาหาร ขนมและ เครื่องดื่มจำหน่าย ไฮไลต์ของร้านอยู่ที่เรือนไม้ล้านนาที่เก่าแก่แต่ยังคง งดงามและสินค้าที่มีเอกลักษณ์ไม่ซ้ำใคร

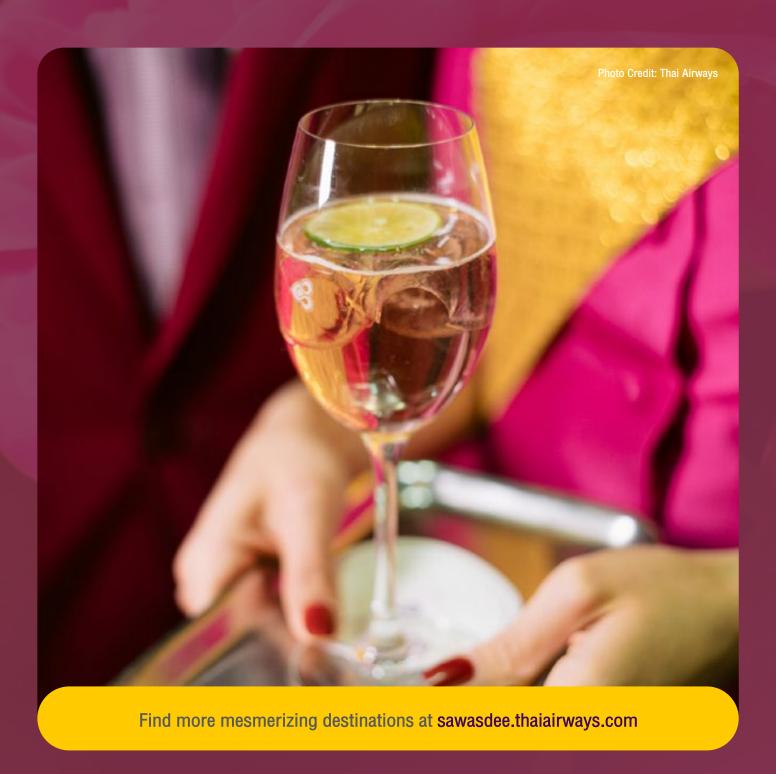


Curator's Recommendation

In celebration of the return of direct flights from Bangkok to Brussels, Thai Airways has unveiled a signature drink exclusively for Royal First Class and Royal Silk Class travelers: Rose of the Royal Voyage (RRV). This elegant creation draws its inspiration from the 4 historic royal visits of King Rama V to Belgium and the enchanting tale of the Chulalongkorn Rose.

At the heart of this sophisticated concoction lies Silpin's Chulalongkorn Rose Syrup, a fragrant and delicate ingredient that imparts a subtly sweet note, evoking the romantic legacy of Princess Dara Rasmi's enduring affection for her consort. Rose of the Royal Voyage offers passengers a taste of royal history and timeless elegance, seamlessly blending tradition with modern luxury in every sip.

ในโอกาสที่กลับมาเปิดเส้นทางบินตรง กรุงเทพ-บรัสเซลส์ อีกครั้ง การบินไทยได้สร้างสรรค์ เครื่องดื่มสุดพิเศษสำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง รอยัล เฟิสต์ และชั้นธุรกิจ รอยัล ซิลค์ ในชื่อ Rose of the Royal Voyage (RRV) ซึ่งได้แรงบันดาลใจจากการเสด็จประพาสเบลเยียม 4 ครั้ง ของรัชกาลที่ 5 ผสานกับเรื่องราวของกุหลาบจุฬาลงกรณ์ โดยส่วนผสมหลักของเครื่องดื่ม แก้วนี้คือไซรัปกลิ่นกุหลาบจุฬาลงกรณ์จาก Silpin เพื่อให้ได้รสชาติที่หอมหวาน ชวนให้หวน คิดถึงความรักของพระราชชายาเจ้าดารารัศมีที่มีต่อพระบรมราชสวามี





A COFFEE JOURNEY:

IMMERSED IN THE AROMA OF NATURE

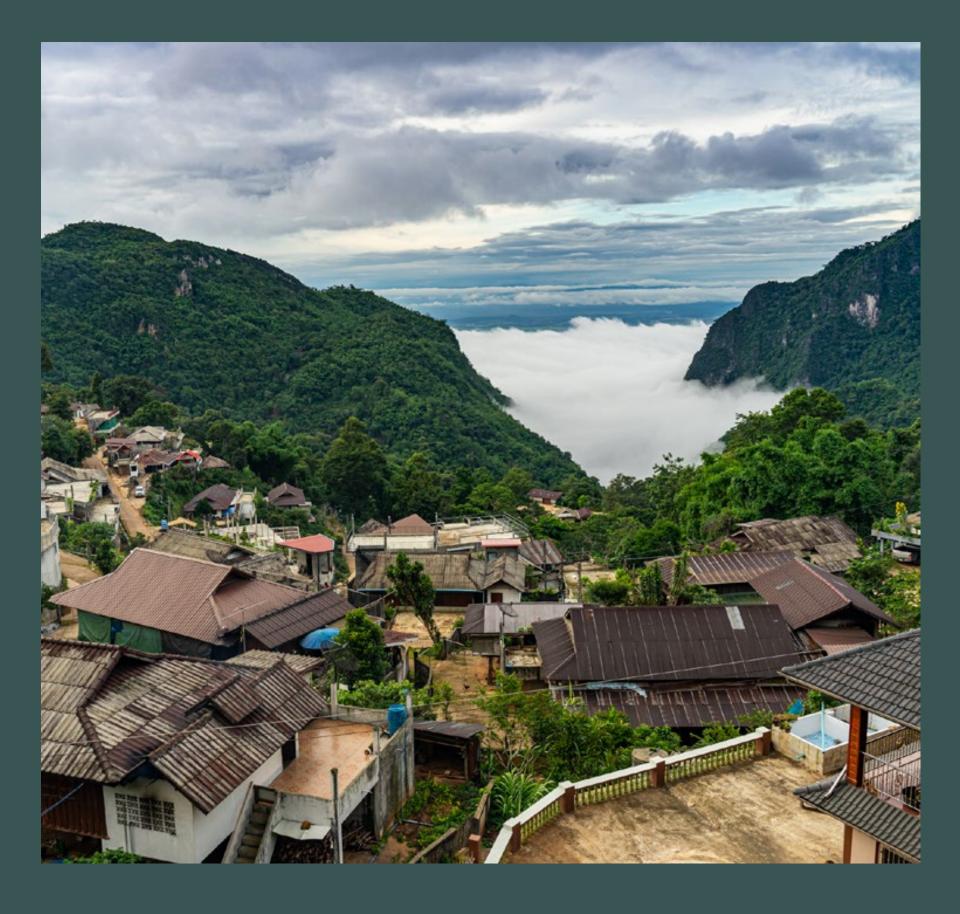
Indulging in a cup of aromatic coffee while immersed in nature's tranquility, accompanied by a good book, has become a hallmark of the slow-living movement — a cherished ritual for many travelers. Yet for those whose passion for coffee runs deeper, we encourage embarking on a journey to the very land



where your beloved beans originate. We promise that such an experience will not only delight your palate with exceptional, high-quality brews but also reward you with breathtaking landscapes that will leave an indelible mark on your soul.

Coffee Journey กรุ่นกลิ่นกาแฟกลางธรรมชาติ

การนั่งจิบกาแฟหอมๆ กับหนังสือดีๆ สักเล่ม ทอดอารมณ์สบายๆ ท่ามกลางธรรมชาติงดงาม กลายเป็น ส่วนหนึ่งของทริปยอดนิยมที่เรียกว่าวิถีสโลว์ไลฟ์ แต่หากคอกาแฟอยากอินกับกาแฟมากกว่านั้น แนะนำให้ ออกเดินทางไปเยือนดินแดนต้นกำเนิดของเมล็ดกาแฟแก้วโปรดสักครั้ง รับรองว่าฟินทั้งได้ดื่มกาแฟคุณภาพ ระดับท็อป และได้ชมวิวสวยตระการตา



PHA HEE VILLAGE, CHIANG RAI RELAX WITH COFFEE IN THE IDYLLIC SETTING OF A VALLEY RETREAT

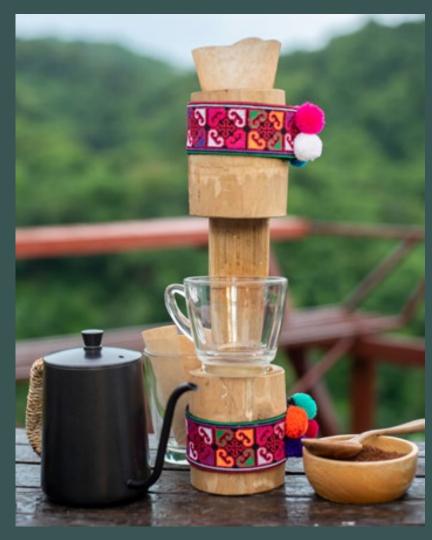
Pha Hee Village, nestled in the heart of a valley in Mae Sai District, is home to the Akha hill tribe community. The village offers stunning views of Doi Pha Hee from virtually every vantage point, while also providing an authentic glimpse into the rich local culture. Notably, Pha Hee is one of the first communities in Thailand to establish coffee plantations, making it a significant destination for both cultural exploration and coffee enthusiasts.

The Arabica coffee from this region is renowned for its rich aroma and distinctive flavor, making it a must-try for coffee lovers. The village is also home to a variety of charming slow-life coffee shops and numerous coffee plantations scattered throughout the valley, each producing signature beans. Beyond Doi Pha Hee, Chiang Rai Province boasts other notable coffee-growing areas, including Doi Tung, Doi Chang, and Mae Chan Tai, all contributing to the region's burgeoning coffee culture.

'หมู่บ้านผาฮี้' เชียงราย ปล่อยใจชิลกาแฟกลางหุบเ**ง**า

หมู่บ้านผาฮี้ อำเภอแม่สาย นั้นตั้งอยู่ท่ามกลาง หุบเขา และเป็นที่อยู่อาศัยของชุมชนเผ่าอาข่า ความว้าวของที่นี่คือไม่ว่าจะเดินไปไหนก็สามารถ ชมวิวทิวทัศน์ของดอยผาฮี้ ได้อย่างชัดเจน ในขณะเดียวกันก็สามารถสัมผัสวัฒนธรรม ประจำถิ่นของชนเผ่าได้อย่างใกล้ชิด ข้อสำคัญ ที่นี่ยังเป็นชุมชนแรกๆ ในประเทศไทยที่เริ่ม ทำไร่กาแฟ

กาแฟพันธุ์อะราบิกาของที่นี่ ขึ้นชื่อด้วยกลิ่นหอม และรสชาติอันโดดเด่น ใครเป็นคอกาแฟต้อง ห้ามพลาด นอกจากนี้ในหมู่บ้านยังมีร้านกาแฟ



สโลว์ไลฟ์หลากหลายสไตล์ และมีไร่กาแฟกลางหุบเขาหลายแห่ง แต่ละฟาร์มรังสรรค์เมล็ดกาแฟจนกลายเป็น สินค้าซิกเนเจอร์ นอกเหนือจากดอยผาฮี้ ในจังหวัดเชียงรายยังมีแหล่งปลูกกาแฟอีกมากมาย เช่น ดอยตุง ดอยช้าง แม่จันใต้ ฯลฯ



DOI SAKET, CHIANG MAI PROVINCE UNWIND IN THE SERENITY OF A PICTURESQUE **COFFEE PLANTATION**

Doi SaKet, located just 30 minutes from Chiang Mai, is renowned for its high-quality coffee cultivation. This charming area offers a blend of scenic beauty, with ancient temples, quaint villages, and stunning landscapes, all while providing the perfect setting to savor exquisite, premium coffee in a tranquil atmosphere.

The coffee trail begins at Ban Pang Hai in Thep Sadej Subdistrict, a serene village nestled in the heart of a valley, offering a peaceful charm reminiscent of the nearby Ban Mae Kampong. Renowned for its coffee, Ban Pang Hai is home to several coffee plantations worth exploring. Along the route to Thep Sadej Waterfall, visitors can admire a local coffee plantation, or stop by First Valley Coffee Estate, where a roasting house and café provide stunning views of the surrounding mountains and forests. For those eager to deepen their coffee knowledge, Zeit Roasters offers a range of workshops on coffee cultivation, production, and brewing techniques, making it an ideal destination for coffee enthusiasts.

More Information:

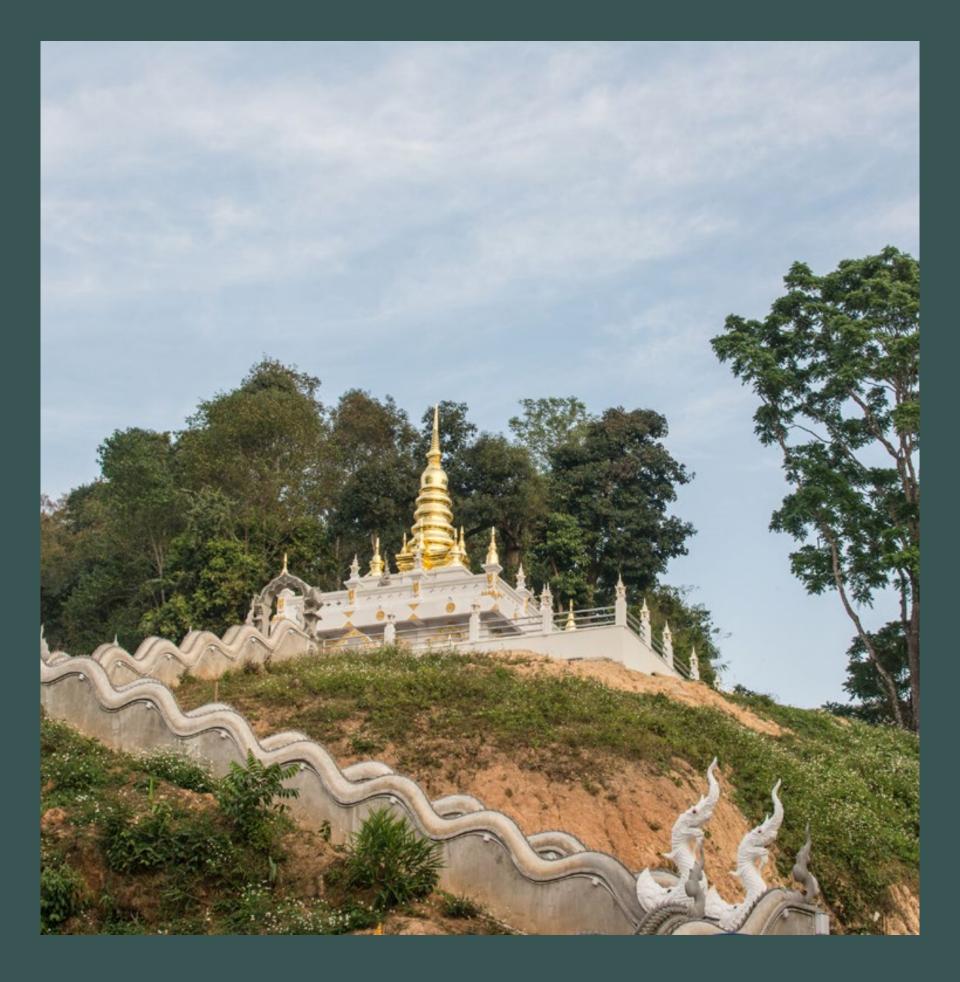
Zeit Roasters





First Valley Coffee Estate





ดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ ้เที่ยวซิลท่ามกลางไร่กาแฟวิวสวย



ดอยสะเก็ดเป็นหนึ่งในแหล่งปลูกกาแฟขึ้นชื่อของ เชียงใหม่ อยู่ห่างจากตัวเมืองไปเพียง 30 นาทีเท่านั้น ที่นี่มีทั้งวัดเก่าแก่ หมู่บ้านเล็กๆ น่ารัก ทิวทัศน์งดงาม ัตรึงใจ และกาแฟหอมอร่อย เกรดพรีเมียม ให้นั่ง จิบชิลๆ สบายอารมณ์

เส้นทางตามรอยกาแฟ แนะนำให้เริ่มที่ 'บ้านปางไฮ' ตำบลเทพเสด็จ เสน่ห์ของหมู่บ้านแห่งนี้ คือเป็น

หมู่บ้านเล็กๆ แสนเงียบสงบกลางหุบเขา ให้ฟิลไม่แพ้บ้านแม่กำปอง ซึ่งตั้งอยู่ไม่ไกลกัน บ้านปางไฮ โดดเด่นเรื่องกาแฟ จึงมีไร่กาแฟให้แวะไปเยี่ยมชมอยู่หลายแห่ง เช่นระหว่างทางไปน้ำตกเทพเสด็จ ก็มีไร่กาแฟของชาวบ้านให้ได้ชื่นชมระหว่างทาง หรือจะไปที่ไร่กาแฟ First Valley Coffee Estate มีทั้ง โรงคั่วและคาเฟ่ให้นั่งชมวิวภูเขาและปาไม้อย่างเพลิดเพลิน สำหรับใครที่อยากเรียนรู้วิถีกาแฟตั้งแต่ปลูก ผลิต และการชงกาแฟดริป แนะนำที่ร้าน Zeit Roasters ที่มีเวิร์กซ็อปกาแฟให้ได้เลือกทำหลายรูปแบบ

ข้อมูลเพิ่มเติม: 🙌 Zeit Roasters





BAAN MANEE PRUEK, NAN PROVINCE A COFFEE VILLAGE ON THE TOP OF A HILL

Nestled in a tranquil village surrounded by serene nature, this destination offers not only breathtaking views but also an opportunity to immerse yourself in the traditional way of life of the Hmong people. Visitors can explore local crafts, such as weaving and silverwork, and savor authentic regional dishes. The village is also renowned for its sustainable agriculture, where villagers cultivate vegetables, winter flowers, and fruits like strawberries and peaches, alongside the prized coffee that has become a source of income. Among these, the renowned Manee Pruek Coffee stands out, celebrated for its unique identity, smooth flavor, and delicate aroma.

If you find yourself here, be sure to visit the coffee plantation of the Manee Pruek villagers, where coffee is grown using a 100% organic, natural farming process deep within the forest. As you explore, indulge in a cup of authentic Manee Pruek coffee — its rich flavor and heartwarming qualities will undoubtedly leave a lasting impression.



The natural attractions here are as stunning as any other, with highlights including Doi Phueng, Pha Phueng Cave, and Pha Daeng cave. For accommodations, visitors can choose from charming homestays, mountaintop houses, and camping options. If time permits, we highly recommend exploring the area on foot, as there are a variety of hiking trails to suit all levels - from leisurely paths to more challenging routes that span several days.

More Information:

Baan Manee Pruek





บ้านมณีพฤกษ์ จังหวัดน่าน หมู่บ้านกาแฟบนยอดเขา



หมู่บ้านเล็กๆ โอบล้อมด้วยธรรมชาติแสนสงบ ที่นี่นอก จากมีวิวหลักล้านให้ได้ชม ยังได้เรียนรู้วิถีถิ่นของชาวม้ง อาทิ ทอผ้า ทำเครื่องเงิน และอาหารพื้นเมือง รวมถึง วิถีเกษตรกรรมปลูกพืชผักและดอกไม้เมืองหนาว อาทิ สตรอว์เบอร์รี ลูกท้อ และกาแฟที่สร้างรายได้แก่ชาวบ้าน พร้อมไปกับชื่อเสียง 'กาแฟมณีพฤกษ์' ที่คงเอกลักษณ์ เฉพาะตัวด้วยรสชาติกลมกล่อม หอมละมุน

หากมีโอกาสมาเยือนที่นี่ ต้องห้ามพลาดเข้าเยี่ยมชมไร่กาแฟของชาวบ้านมณีพฤกษ์ ซึ่งมีกระบวนการปลูก ธรรมชาติกลางป่าแบบออร์แกนิก 100% พร้อมจิบกาแฟสายพันธุ์มณีพฤกษ์แท้ๆ ที่แสนจะดีต่อใจ

สถานที่ท่องเที่ยวธรรมชาติงดงามไม่แพ้ที่อื่น อาทิ ดอยผึ้ง ถ้ำผาผึ้ง ถ้ำผาแดง ฯลฯ ส่วนที่พักมีให้เลือกทั้ง โฮมสเตย์ บ้านบนดอย และแคมปิง และหากมีเวลาแนะนำให้ลองไปเดินป่า เพราะที่นี่มีหลายเส้นทางเดินป่า ตั้งแต่ระดับง่ายไปจนถึงเส้นทางท้าทายที่ใช้เวลาหลายวัน

ข้อมูลเพิ่มเติม: 😝 บ้านมณีพฤกษ์



Curator's Recommendation

On your next journey with Thai Airways, be sure to experience the DoiTung Black Silk Blend Premium Drip Coffee, a specially crafted blend exclusive to the airline. This carefully developed coffee boasts a smooth, well-rounded flavor, with delightful notes of dark chocolate and caramel, harmoniously blended for a truly exceptional taste. (DoiTung Black Silk Blend Premium Drip Coffee for Royal First Class and Royal Silk Class is available on selected flights.)

เดินทางกับการบินไทยครั้งหน้า อย่าลืมลองชิมกาแฟ DoiTung Black Silk Blend Premium Drip Coffee กาแฟสูตรใหม่ที่รังสรรค์ขึ้นเพื่อการบินไทยโดยเฉพาะ โดยกาแฟให้รสชาติ ที่กลมกล่อม เจือกลิ่นและรสชาติของดาร์กช็อกโกแลต และคาราเมล ผสมผสานกันอย่างลงตัว (กาแฟ DoiTung Black Silk Blend Premium Drip Coffee สำหรับผู้โดยสารชั้นหนึ่ง รอยัล เฟิสต์ และชั้นธุรกิจ รอยัล ซิลค์ มีให้บริการเฉพาะในบางเที่ยวบิน)



THE FRAGRANT HERBS THAT ADD WORLDWIDE ALLURE TO That Cuisine

he charm of Thai cuisine lies not only in its bold flavors but also in the intricate balance of aromas that define each dish. Among the key elements that contribute to this harmony are the herbs, which lend depth, complexity, and vitality to the food. While Thai dishes are renowned for their unique fusion of sour, sweet, salty, and spicy tastes, it is the careful use of "aromatic herbs" that elevates them to culinary masterpieces. Some herbs thrive in heat, while others are best enjoyed fresh or paired with chili paste to bring out their full potential.

In this feature, we delve into the fragrant world of 3 quintessential Thai herbs: holy basil, sweet basil, and mint. While they may appear similar at first glance, each possesses distinctive flavors, aromas, and health benefits that make them indispensable in Thai kitchens.

กรุ่นกลิ่นสมุนไพร เติมเสน่ห์ให้อาหารไทยดังไกลทั่วโลก

เสน่ห์เฉพาะตัวของอาหารไทย คือรสชาติที่ละเอียดอ่อนและมิติของกลิ่นที่ผสานกันอย่างลงตัว เบื้องหลัง ความสมดุลของรสชาติทั้ง 4 คือ เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด มักมี "ผักสมุนไพร" เป็นองค์ประกอบเพื่อเพิ่ม ความลุ่มลึกและซับซ้อน โดยบางชนิดเหมาะกับการนำไปปรุงผ่านความร้อน และอีกหลายชนิดเน้นรับประทาน สดหรือเป็นผักแนมกินคู่กับน้ำพริก

ครั้งนี้เราขอแนะนำสมุนไพร 3 ชนิด ได้แก่ กะเพรา โหระพา และสะระแหน่ ที่ดูเผินๆ มีหน้าตาคล้ายกัน ทว่ามีรสชาติ กลิ่นหอม และสรรพคุณที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพแตกต่างกัน

Holy Basil

Regarded as the "queen of herbs" in Thai households, holy basil is often grown in home gardens, where its robust leaves offer both culinary and medicinal benefits. Known for its ability to aid digestion, reduce bloating, and relieve colds, holy basil is a powerful herb with a slightly peppery flavor that can add a distinctive punch to any dish. Its versatility shines in a wide range of recipes, from the ever-popular Pad Ka Prao (stir-fried meat or seafood with Thai basil) to spicy soups, and fried chicken with basil sauce. Frying the basil leaves enhances their aroma and imparts a delightful crisp texture that further enriches the meal.



กะเพรา

ราชินีสมุนไพรที่หลายบ้านปลูกเป็นผักสวนครัว สรรพคุณ เด่นของกะเพราคือช่วยย่อยอาหาร ขับลม แก้จุกเสียด แน่นท้อง รักษาอาการหวัด และเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ให้แข็งแรง กะเพราสามารถนำไปประกอบอาหารได้ หลากหลาย เช่น ต้มแข่บกระดูกอ่อนใบกะเพรา ไก่ทอดซอสกะเพรา รวมถึงอาหารริมทางยอดฮิตอย่าง "ผัดกะเพรา" จับคู่กับเนื้อสัตว์ต่างๆ อย่างหมู ไก่ กุ้ง เนื้อ ฯลฯ และหากนำใบกะเพราแก่ไปทอด กลิ่นหอม และเนื้อสัมผัสที่กรุบกรอบของใบกะเพราสามารถช่วย เพิ่มสีสันในการรับประทานอาหารได้เป็นอย่างดี





Sweet Basil

A local favorite and easy to grow, sweet basil is a fragrant herb that is a key ingredient in many Thai dishes. Its pointed, oval leaves carry a sweet, mildly spicy taste, complemented by a refreshing aroma that adds a cooling sensation to the palate. Beyond its delightful flavor, sweet basil is known for its medicinal properties, including its ability to relieve headaches, soothe digestive discomfort, and stimulate the appetite. It features prominently in dishes such as Basil Omelet, Stir-fried Eggplant, Green Curry, and Stir-fried Clams. Fresh basil leaves also complement traditional northeastern dishes like Larb (spicy minced meat salad), Som Tam (green papaya salad), Boat Noodles, and Northeastern-Style Hot Pot, adding a burst of freshness to every bite.

โหระพา

สมุนไพรพื้นบ้านที่ปลูกง่ายและพบได้ทั่วไป เป็นพืชวงศ์ เดียวกับกะเพรา ลักษณะใบของโหระพาเป็นรูปทรงไข่ ปลายแหลม มีรสหวานผสมเผ็ดร้อนเล็กน้อย มีกลิ่นหอม เย็นช่วยให้รู้สึกสดชื่น น้ำมันหอมระเหยในใบโหระพา มีสรรพคุณช่วยแก้ปวดฟัน ปวดศีรษะ ช่วยขับลม และทำให้เจริญอาหาร อาหารไทยที่ใช้โหระพา อาทิ ไข่เจียวใบโหระพา ผัดมะเขือยาว แกงเขียวหวาน ผัดหอยลาย หรือกินสดคู่กับลาบ ส้มตำ ก๋วยเต๋ยวเรือ นอกจากนี้ ยังใส่ในจิ้มจุ่มและแจ่วฮ้อน



Mint

(Kitchen Mint/Garden Mint)

Renowned for its cooling properties, mint is a herb that offers both medicinal and culinary benefits. It helps induce sweating, relieve digestive discomfort, and freshen the breath, making it an essential ingredient in both savory and sweet dishes. It is also employed to impart a refreshing flavor while also neutralizing the odor of fish and meat dishes.

With its unmistakable fresh aroma and mildly spicy flavor, mint is a key component in Thai salads, such as Yum (spicy salads) – and eaten with Larb. Its versatility extends to desserts too, where it pairs beautifully with chocolate, ice cream, and cocktails, providing a refreshing contrast to the sweetness. Mint is also an aesthetic addition, often used as a garnish to elevate the visual appeal of a dish or drink.



สะระแหน่

สะระแหน่เป็นสมุนไพรเย็นที่มีสรรพคุณ ช่วยขับเหงื่อ ระบายความร้อน แก้จุกเสียด ลดอาการท้องอืดท้องเฟ้อ ระงับกลิ่นปาก และน้ำมันหอมระเหยช่วยบรรเทาอาการ วิงเวียน ใบสะระแหน่มีกลิ่นหอมสดชื่นเฉพาะตัว โดยมาก จึงใช้สำหรับปรุงแต่งกลิ่นและดับคาวอาหารประเภทเนื้อ และปลา

สะระแหน่มีรสเผ็ดอ่อนที่ช่วยเสริมความกลมกล่อมระหว่าง ความสดชื่นกับความเผ็ด จึงมักใช้เป็นส่วนประกอบ ในจานอาหารที่เน้นชูรสจัดจ้านเป็นหลัก เช่น ยำ หรือ ใช้เป็นเครื่องเคียงของลาบ มากไปกว่านั้น ยังใช้เป็น ส่วนผสมในของหวาน เช่น ไอศกรีม ช็อกโกแลต และ ใช้ตกแต่งเครื่องดื่มให้สวยงาม



Curator's Recommendation

For an authentic taste of Thai street food at 30,000 feet, be sure to try Pad Ka Prao Chicken with Fried Egg. This beloved dish is part of their 'Streets to Sky' menu, bringing the essence of Thai street food to travelers worldwide. Other must-try options include the rich Massaman Chicken, Goey See Mee (savory Chicken Fried Noodles), andaromatic Khao Soi Chicken (a northern Thai Curry Noodle soup). (Streets to Sky menus for Economy Class are available only on selected international flights departing from Bangkok.)

ข้าวกะเพราไก้ไข่ดาว เป็นหนึ่งในเมนูโครงการ Streets to Sky ที่ให้บริการบนเครื่องบินสายการบินไทย ชั้นประหยัด เพื่อให้สตรีตฟูดของไทยได้ขึ้นไปเสิร์ฟบนฟ้า และสร้างความประทับใจให้กับ นักเดินทางจากทั่วทุกมุมโลก นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่นๆ ให้ได้ลิ้มลองเช่น ข้าวมัสมั่นไก่ โกยซีหมี่ไก่ และข้าวซอยไก่ (เมนู Streets to Sky สำหรับผู้โดยสารชั้นประหยัด มีให้บริการในบางเที่ยวบิน ที่เดินทางออกจากกรุงเทพฯ)



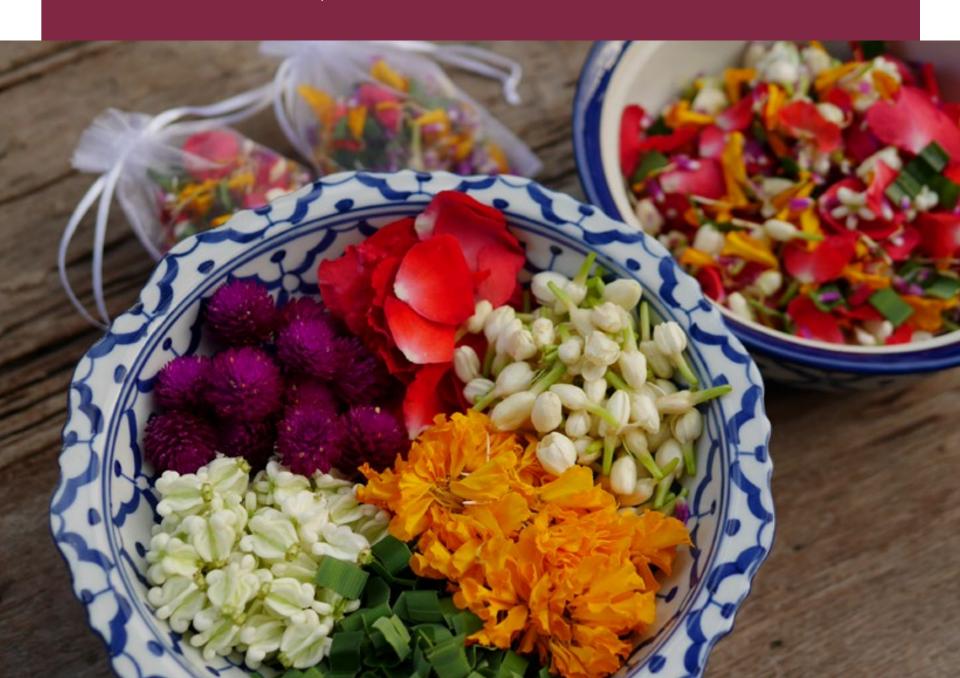
THE FRAGRANT LEGEND OF But Am Pair

mong Thailand's royal fragrances, Bu Nga Ram Pai stands as a cultural treasure that has permeated Thai society for generations.

From the delicate scent of royal garments worn by women in the palace to its use in auspicious ceremonies and religious rituals, this fragrant blend embodies the ancient traditions of the Kingdom. It is a scent that not only evokes the country's storied past but also intimately links history to Thailand's rich olfactory heritage.

ตำนานความหอมของ 'บุหงารำไป'

ในบรรดาเครื่องหอมในราชสำนักไทย บุหงารำไป เป็นหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่อยู่คู่คนไทย หลายชั่วรุ่น จากกลิ่นหอมของเครื่องแต่งกายหญิงสาวชาววัง สู่ของที่ระลึกในงานพิธีมงคลต่างๆ รวมถึงเป็นเครื่องหอมในพิธีรดน้ำดำหัว หรือประกอบพิธีกรรมทางศาสนา บุหงารำไปจึงเป็น กลิ่นหอมที่สะท้อนถึงประเพณีไทยมาแต่โบราณ และเชื่อมโยงประวัติศาสตร์เข้ากับวัฒนธรรม กลิ่นหอมของไทยได้อย่างลุ่มลึก





The origins of Bu Nga Ram Pai trace back to the late Ayutthaya period, when it first emerged as a royal fragrance. Mentioned in the Kap He Ruea: He Chom Mai poem by Prince Thammathibet Chaiyachet Suriyawong (Prince Kung/Chao Fah Kung), the term Bu Nga refers to "flower," while Ram Pai denotes "various kinds" or "a mixture." Together, these words symbolize the harmonious blending of different flowers, capturing the diversity of Thailand's flora and beauty of the nature.

The creation of Bu Nga Ram Pai is an art form passed down through the centuries. Comprising flower petals from Thai jasmine, Pikul (Bullet Wood), Thai ylang-ylang, and Damask rose, it first gained popularity in the royal court during the reign of King Rama V — a period considered the golden age of Thai perfumery. What began as an exclusive scent reserved for the palace soon became cherished by the broader public, transforming into a favored gift during celebratory occasions such as royal birthdays and state events. Each royal residence boasted its own secret formula, ensuring that the fragrance remained as elusive and refined as it was captivating. Today, the art of crafting Bu Nga Ram Pai continues to thrive, a testament to its timeless allure.

ความหมายและที่มาของ 'บุหงารำไป'

บุหงารำไป เป็นเครื่องหอมของชาววังมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย มีการกล่าวถึงเครื่องหอมชนิดนี้ไว้ ในกาพย์เห่เรือ: บทเห่ชมไม้ของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร์ (เจ้าฟ้ากุ้ง) โดยคำว่า 'บุหงา' หมายถึง 'ดอกไม้' ส่วน 'รำไป' หมายถึง 'เบ็ดเตล็ด หรือหลายชนิด' เมื่อนำมารวมกันหมายถึง ดอกไม้หลากหลายชนิดที่นำมาผสมผสาน เข้าด้วยกัน ทั้งยังสื่อถึงความหลากหลายและความงดงามของธรรมชาติ

บุหงารำไป ประดิษฐ์จากกลีบดอกไม้หอม อาทิ มะลิ พิกุล กระดังงาไทย กุหลาบมอญ ฯลฯ โดยการปรุงบุหงา เริ่มนิยมในราชสำนักไทย จนสมัยรัชกาลที่ 5 ถือเป็นยุคทองของเครื่องหอมไทย จากที่เคยเป็นเครื่องหอมของ ชาววังก็ได้รับความนิยมในกลุ่มคนทั่วไปเช่นกัน บุหงารำไปกลายเป็นของชำร่วย หรือของที่ระลึกในงานพิธีมงคล ต่างๆ อย่างงานฉลองครบรอบวันเกิดเชื้อพระวงศ์และเจ้านายชั้นสูง ซึ่งแต่ละวังต่างก็มีเคล็ดลับในการปรุงกลิ่นหอม เฉพาะตัวที่แตกต่างกันไป นั่นทำให้บุหงารำไปแบบชาววังยังคงเป็นเทคนิคขั้นสูง ที่ใช้ในการปรุงกลิ่นหอมที่มี เสน่ห์ลึกลับมาจนถึงปัจจุบัน

The Intricate Process of Crafting Royal Court-Style Bu Nga Ram Pai



Creating Bu Nga Ram Pai is a delicate, time-honored process that requires an intimate knowledge of flowers. Generally, fragrant flowers are used, such as Thai jasmine, rose, champaka, and Thai ylang-ylang. The following steps outline methods adopted in the palace to prepare this enchanting fragrance:

- Select and prepare the flowers: Begin by carefully washing fresh flowers, then gently pluck the petals and allow them to dry in the sun until they are fully dehydrated.
- Infuse with fragrant candle: The dried petals are then subjected to candle smoke in a process repeated 3 to 4 times. The petals absorb the scent of the burning wax, further enriching their fragrance.
- Perfumed water: The flowers are lightly sprinkled with perfumed water, made from infusions of fragrant leaves and blossoms, lending them a subtle yet complex aroma.
- Borneol infusion: A sprinkling of real borneol is added for its refreshing, invigorating scent.
- Final assembly: The prepared petals are carefully placed into lace sachets. While modern techniques involve dyeing the flowers and mixing them with essential oils for added vibrancy, in centuries past, the flowers would naturally lose their color over time, leaving only the lingering, ethereal fragrance.

<u>ขั้นตอนการทำบุหงารำไปในแบบชาววัง</u>

การทำบุหงารำไปเป็นกระบวนการที่ต้องใช้ความละเอียดอ่อน รวมถึงความรู้เกี่ยวกับชนิดของดอกไม้ โดยทั่วไป จะใช้ดอกไม้ที่มีกลิ่นหอม เช่น มะลิ, กุหลาบ, จำปา, จำปี, กระดังงา ฯลฯ โดยขั้นตอนการทำบุหงารำไปแบบ ชาววังโบราณ มีดังนี้

- นำดอกไม้สดมาล้างให้สะอาด เด็ดกลีบดอกไม้อย่างเบามือ จากนั้นตากแดดให้แห้งสนิทดี
- นำดอกไม้แห้งมาอบร่ำควันเทียน 3-4 รอบ (จุดไฟให้ถึงเนื้อเทียนอบแล้วจึงดับ อบร่ำให้ดอกไม้ซึมซับกลิ่นควันเทียน)
- พรมด้วยน้ำปรุง (น้ำหอมของคนไทยสกัดจากใบไม้ ปรุงกลิ่นด้วยดอกไม้หลากหลายชนิดให้กลิ่นหอมละมุน)
- โรยพิมเสนแท้ ให้กลิ่นหอมสดชื่น
- บรรจุบุหงาที่ปรุงเสร็จแล้วลงในผ้าลูกไม้ ปัจจุบันการทำบุหงารำไปจะมีการย้อมสีดอกไม้ให้สดขึ้นและผสมน้ำมันหอม ระเหยลงไป ขณะที่การทำบุหงารำไปแบบโบราณสีของดอกไม้จะซีดลงตามกาลเวลา คงเหลือแต่กลิ่นหอมชื่นใจ

More Than Just a Fragrance

Bu Nga Ram Pai transcends mere cultural symbolism; it encapsulates the grandeur of courtly life, artfully crafted into a fragrance that draws its essence from the purity of nature. The ancient Thai people incorporated it into their daily lives, using it as a key ingredient in traditional fragrances such as perfumed water, scented powders, and fragrant oils. It was also placed in cloth pouches to preserve the fabric and impart a lasting, pleasant aroma. Furthermore, the fragrance of Bu Nga Ram Pai is believed to possess therapeutic qualities, soothing the mind and inducing a sense of relaxation.

In modern times, Bu Nga Ram Pai continues to be a cherished gift, often presented as a wedding favor or souvenir at various celebrations. Both Thais and visitors alike place these fragrant sachets throughout their homes, where they add an air of tranquility and elegance. In an age dominated by synthetic fragrances, Bu Nga Ram Pai offers a rare opportunity to reconnect with nature's purity, evoking a sense of calm and nostalgia for simpler, more natural times. Whether displayed in the home or used as a thoughtful gift, it remains a beautiful testament to the enduring cultural legacy of Thailand's royal fragrance traditions.



ไม่ได้มีดีแค่ความหอม

บุหงารำไป ไม่เพียงแต่เป็นสัญลักษณ์ทาง วัฒนธรรม หากแต่ยังสะท้อนวิถีชีวิตของ ชาววังผ่านกลิ่นหอมแบบดั้งเดิมที่รังสรรค์ขึ้น จากธรรมชาติ คนไทยโบราณยังนิยมนำไปใช้ ในชีวิตประจำวัน อย่างการนำไปใช้เป็นส่วนผสม ในเครื่องหอมไทย เช่น น้ำอบ น้ำปรุง หรือแป้งร่ำ รวมถึงวางไว้ในหีบใส่ผ้าเพื่อยืดอายุผ้าให้คงทน และช่วยให้ผ้ามีกลิ่นหอมติดตรึงนาน ทั้งยัง เชื่อกันว่า กลิ่นหอมของบุหงารำไป มีสรรพคุณ ในการบำบัดจิตใจให้รู้สึกผ่อนคลายอีกด้วย

ปัจจุบัน บุหงารำไปยังได้รับความนิยมมอบเป็นของชำร่วยในงานแต่งงาน หรือของที่ระลึกในโอกาสต่างๆ โดยคนไทยและชาวต่างชาตินิยมนำไปวางไว้ในมุมต่างๆ ของบ้าน เพื่อสร้างบรรยากาศที่สดชื่นผ่อนคลายและ ตกแต่งบ้านให้สวยงาม ในโลกแห่งกลิ่นหอมสังเคราะห์ บุหงารำไปจะช่วยมอบความรู้สึกสดชื่นรื่นรมย์ ราวกับได้รับการปลอบประโลมจากธรรมชาติ



CAPTIVATING THAI FRUITS WITH UNFORGETTABLE SCENTS TO SAVOR

hailand's tropical climate means the country is blessed with a year-round bounty of exotic fruits. While the flavors are as varied as the landscape, it is the distinctive aromas that make these fruits unforgettable. Here is a guide to five "Must-Try" fragrant Thai fruits that will tempt your senses and elevate your travel experience.

เปิดลิสต์ผลไม้ไทยที่มีกลิ่นเฉพาะตัว ชวนให้ลิ้มลอง

ด้วยความที่ตั้งอยู่ในเขตร้อน ประเทศไทยจึงมีผลไม้ให้เลือกชิมได้ตลอดทั้งปี นี่คือเช็คลิสต์ผลไม้ ตามฤดูกาลยอดนิยม ที่มีกลิ่นหอมและรสชาติเฉพาะตัว หากได้มาเยือนเมืองไทยครั้งใดต้อง อย่าพลาดลอง



DURIAN

Durian is notorious for its polarizing scent — some find it intoxicating, while others are put off by its pungency. But those who dare to embrace it are often hooked for life. With varieties like Mon Thong, Chanee, and Kan Yao, the rich, creamy taste is a delicacy for many. Durian is not just for eating raw; it graces desserts such as durian ice cream, cakes, and sticky rice, blending perfectly with coconut milk's richness.

In the summer, several durian orchards in Rayong Province, including <u>Suphattra Land</u>, <u>Suan Lamai</u>, and <u>Suan CharoenSap</u>, open their doors to visitors, offering a unique buffet experience where guests can indulge in the famed "King of Fruits." Alongside the durian feast, these orchards also offer a delightful selection of seasonal fruits, including rambutan, mangosteen, watermelon, and mango, making for a truly memorable sensory experience.

Durian Season: May – August



ทุเรียน

ราชาผลไม้ไทยที่มีกลิ่นเฉพาะตัว หลายคนรักแต่ ก็มีหลายคนที่คิดว่ากลิ่นของทุเรียนนั้นแรงเกิน ผลไม้ แต่หากได้ชิมรสชาติแล้วเชื่อว่าต้องติดใจ ทุเรียนไทยมีหลายพันธุ์ ที่นิยมได้แก่ หมอนทอง, ชะนี, ก้านยาว ฯลฯ นอกจากนี้ทุเรียนยังถูกนำไป ต่อยอดเป็นเมนูขนมให้เลือกกินได้หลากหลาย เช่น ไอศกรีมทุเรียน, เค้กทุเรียน รวมทั้งเมนูข้าวเหนียว ทุเรียนที่ได้ทั้งความหอมมันของกะทิและทุเรียนไป พร้อมกัน

ในช่วงฤดูร้อน สวนทุเรียนหลายแห่งในจังหวัดระยอง เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าไปเที่ยวชมสวน และกินทุเรียนได้แบบบุฟเฟต์ เช่น สวนสุภัทราแลนด์, สวนละไม, สวนเจริญทรัพย์ นอกจาก จะได้ลิ้มลองทุเรียนอย่างจุใจแล้ว ในสวนยังมี ผลไม้ชนิดอื่นๆ ที่ออกในช่วงเวลาเดียวกัน เช่น เงาะ มังคุด แตงโม มะม่วง

ฤดูทุเรียน: พฤษภาคม – สิงหาคม

MAHAJANAKA MANGO

Mahajanaka mangoes are as much a feast for the eyes as they are for the taste buds. With their golden-yellow to reddish peel, they boast a firm texture and a harmonious balance of sweet and tangy flavors. The fruit's rich, fragrant aroma makes it perfect for eating fresh, but it also shines in juices, dried snacks, and as a souvenir to take home.

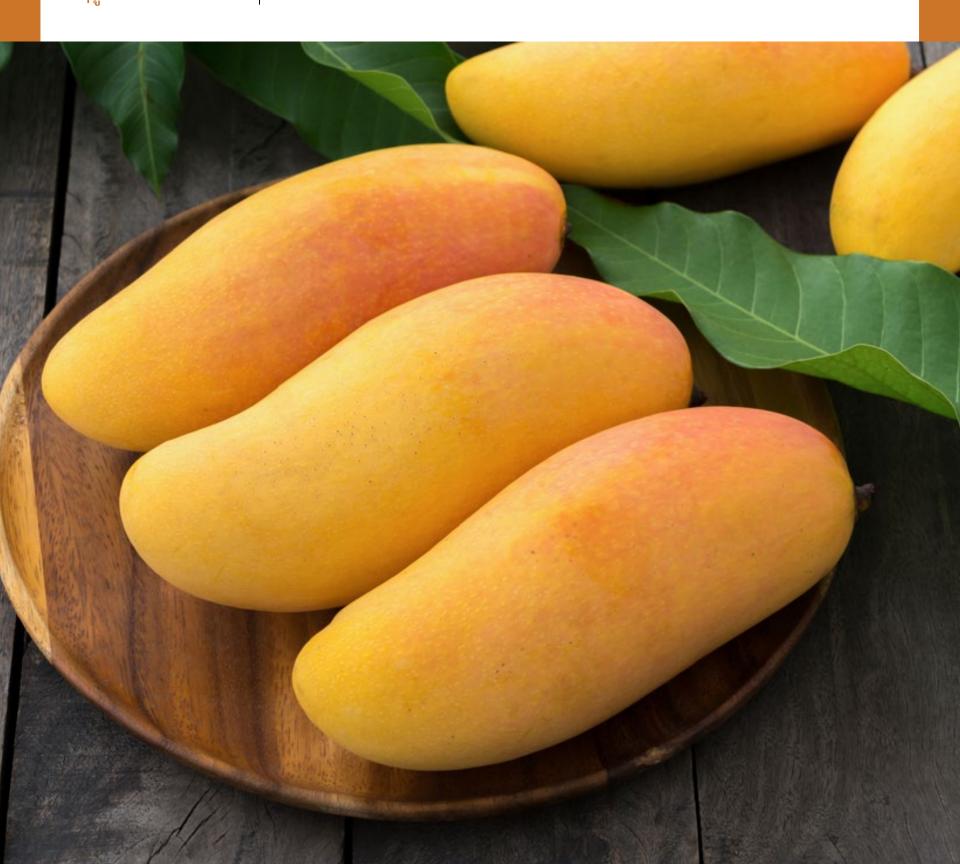


Mango Season: April - May

มะม่วงมหาชนก

เสน่ห์ของมะม่วงมหาชนกคือ มีสีเปลือกที่สวย ผลใหญ่ เนื้อแน่น เมื่อสุกจัดจะมีสีเหลืองทอง ถึงสีแดงทั้งผล รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว แช่เย็นแล้วปอกกิน แบบสดๆ จะได้ความหอมฉ่ำละมุน นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่นๆ เช่น น้ำมะม่วง มะม่วงอบแห้ง มะม่วงกวน ที่สามารถซื้อกลับไปเป็นของที่ระลึกจากเมืองไทยได้

<mark>ฤดูมะม่วง:</mark> เมษายน – พฤษภาคม





LYCHEE

Thailand's lychees are world-renowned, especially the Chakraphat variety from the cooler northern region, such as Chiang Mai's Fang District. These plump, translucent fruits are generously sized, with delicate, thin skins. Their flavor strikes a perfect balance of sweetness and subtle tartness, complemented by an alluring, fragrant aroma. Another popular variety is the Kom, famous in Samut Songkram, known for its fragrant, sweet flavor and firm texture. Whether enjoyed fresh or as part of a chilled dessert, lychees are a refreshing tropical indulgence.

Lychee Season: April - July



ลั้นจี่

ลิ้นจี่เป็นหนึ่งในผลไม้ส่งออกของประเทศไทย มีหลากหลายสายพันธุ์ แต่ที่นิยมกันคือ พันธุ์จักรพรรดิ์ ที่ปลูกในภาคเหนือของไทย เช่น ในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ มีขนาด ผลโต เปลือกบาง รสชาติหวานอมเปรี้ยว เล็กน้อย มีกลิ่นหอมชวนกิน นอกจากนี้ยังมี พันธุ์ค่อม ซึ่งเป็นของขึ้นชื่อของจังหวัด สมุทรสงคราม มีขนาดผลไม่ใหญ่แต่รสชาติ หวานหอม ไม่และน้ำ

ฤดูลิ้นจี่: เมษายน - กรกฎาคม

MANGOSTEEN

With its rich purple rind and pearly white segments, mangosteen truly deserves its title as the "Queen of Fruits." The soft, sweet interior contrasts with its tangy skin. In southern Thailand, locals even enjoy the half-ripe version, Mangosteen Kad, for its unique sweet-sour flavor and crunchy texture. If you are lucky, you may encounter the rare glass flesh, known for its translucent, almost jelly-like consistency.

Mangosteen Season: May - September

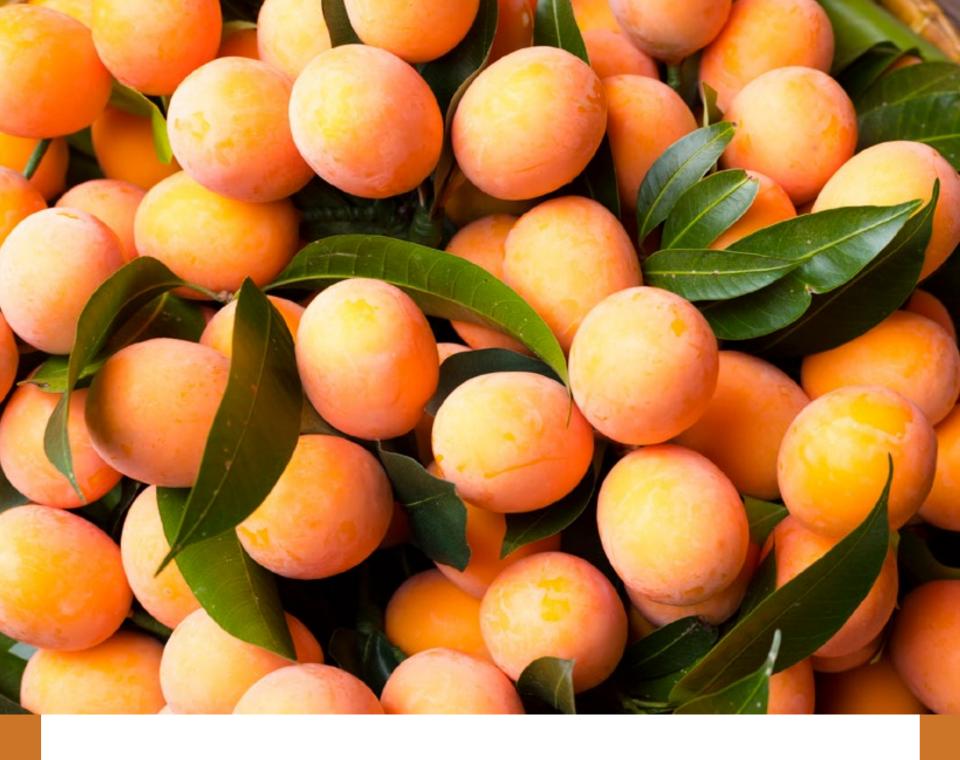


มังคุด

ผลไม้ที่ได้ฉายาว่าเป็น ราชินีผลไม้ไทย ตัวผลด้านในสีขาวสะอาด ถ้าสุกแล้วจะมี รสหวาน ทางภาคใต้ของไทยนิยมนำผล ที่แก่จัดแต่ยังไม่สุกมาทำเป็น มังคุดคัด (คัดในภาษาใต้ แปลว่า ปอก) รสชาติหวาน อมเปรี้ยว เนื้อสัมผัสกรุบกรอบ นอกจากนี้ ยังมีเนื้อแบบพิเศษซึ่งเป็นที่นิยมคือ เนื้อแก้ว มีลักษณะเป็นเนื้อใสอีกด้วย

ฤดูมังคุด: พฤษภาคม - กันยายน





MA YONG CHIT (Marian Plum)

For just over a month each summer, Ma Yong Chit graces the Thai fruit scene. This egg-shaped, golden-orange fruit is as sweet as it is rare, offering a delicate balance of sweetness and tang when fully ripe. The thin skin is easily peeled away to reveal its succulent flesh. If you are looking to sample this summer gem, head to Nakhon Nayok Province, where you can visit local gardens like <u>Seethong Garden</u>, to try both fresh and processed Ma Yong Chit.

Ma Yong Chit Season: February - March



มะยงชิด

ผลไม้ยอดนิยมในช่วงฤดูร้อน ซึ่งหนึ่งปีจะมีผลผลิต ให้ได้ลิ้มลองกันเพียงแค่หนึ่งเดือนเศษๆ เท่านั้น มะยงชิดเป็นผลไม้ที่มีเปลือกบางสีเหลืองอมส้ม ผลกลมรีคล้ายไข่ไก่ หากสุกแล้วจะมีรสชาติ หวานจัดไปจนถึงหวานอมเปรี้ยว เวลากินต้อง

ปอกเปลือกออกก่อน หากต้องการไปเที่ยวชมสวนหรือซื้อหามะยงชิดทั้งแบบสด และแบบแปรรูปต่างๆ แนะนำให้ไปจังหวัดนครนายก เช่น <u>สวนศรีทอง จ.นครนายก</u>

ฤดูมะยงชิด: กุมภาพันธ์ - มีนาคม

More amazing food and drink around the network at sawasdee.thaiairways.com

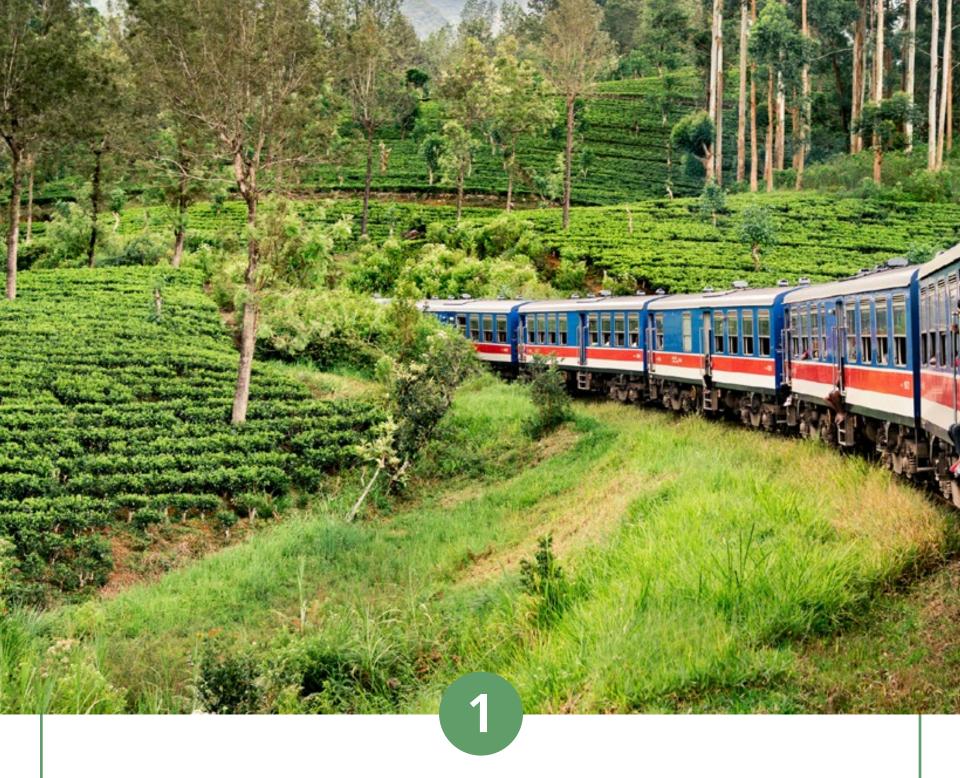
Lea Destinations in Asia

Embark on a sensory journey through Asia's storied tea regions, where the delicate aromas and rich flavors of this beloved beverage have been cultivated for centuries. From the mist-shrouded peaks of Sri Lanka to the ancient tea gardens of China, these five destinations offer a rare glimpse into the world of tea, each with its own distinct character and heritage that every discerning tea enthusiast should experience.

เยือน 5 แหล่งชาชั้นเลิศแห่งเอเชีย

ชวนคนรักชาเดินทางผ่านความหอมละมุนของเครื่องดื่มโปรดไปเยือนแหล่งกำเนิดชาดังใน ทวีปเอเชีย จากที่ราบสูงอันมีหมอกปกคลุมของศรีลังกา สู่ไร่ชาโบราณของจีน พื้นที่เพาะปลูกชา แต่ละแห่งต่างโดดเด่นด้วยชาประจำถิ่นพร้อมเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งรสชาติและกลิ่นหอมชวน หลงใหล ที่คนรักชาควรไปเยี่ยมเยือน





Nuwara Eliya Sri Lanka

Nestled in the heart of Sri Lanka's central highlands, 171 kilometers from Colombo, Nuwara Eliya is renowned for its world-class tea plantations. Often hailed as the "Champagne of Ceylon," the area's teas reflect the island's centuries-old mastery of tea cultivation. The cool climate and high altitude create the ideal conditions for producing black teas with bright, citrusy notes and a lasting, fragrant finish. A visit here is an invitation to experience the art of tea in its purest form.

นูวารา เอลิยา - ศรีลังกา

ตั้งอยู่บนที่ราบสูงตอนกลางของศรีลังกาห่างจาก กรุงโคลัมโบ 171 กิโลเมตร ไร่ชาแห่งเมืองนูวารา เอลิยา แหล่งผลิตชาดังระดับโลกของศรีลังกา ชาที่นี่ได้รับการ ขนานนามจากผู้เชี่ยวชาญว่าเป็น แชมเปญแห่งซีลอน (The Champagne of Ceylon) สะท้อนให้เห็นถึงความ เชี่ยวชาญในการผลิตชาของศรีลังกา สภาพอากาศที่เย็น และความสูงของพื้นได้ผลิตชาดำที่มีกลิ่นหอมสดชื่น แบบผลไม้ตระกูลส้ม มอบกลิ่นหอมติดจมูกยาวนาน





Darjeeling India

Set against the backdrop of the eastern Himalayas, Darjeeling is the birthplace of one of the world's most celebrated teas. Darjeeling tea, grown in the mineral-rich soil of the region, is prized for its delicate and complex flavors. The "first flush" (from late February to April) yields a tea characterized by a golden hue, accompanied by a delicate floral fragrance and a naturally sweet flavor, while the "second flush" (from May to June) yields a deeper amber infusion, tinged with fruity, spicy notes.

ดาร์จีลิง - อินเดีย

ณ บริเวณทิศตะวันออกของเชิงเขาหิมาลัย คือที่ตั้งของ ไร่ชาแห่งดาร์จีลิง ซึ่งผลิตชาดาร์จีลิงตามชื่อเมือง จัดเป็น ชาดำประเภทหนึ่งที่ได้ชื่อว่ารสเลิศที่สุด เพราะเติบโต จากดินที่อุดมด้วยแร่ธาตุของเทือกเขาหิมาลัย การเก็บ เกี่ยวชาครั้งแรก (First Flush) ช่วงปลายเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเมษายน จะมอบชาสีทองที่มีกลิ่นหอมของดอกไม้สด ผสมความหวานละมุนส่วนการเก็บเกี่ยวชาครั้งที่สอง (Second Flush) ที่เกิดขึ้นระหว่างเดือนพฤษภาคมถึง มิถุนายน จะได้ชาสีอำพันเข้มพร้อมกลิ่นเครื่องเทศ ผสมผลไม้





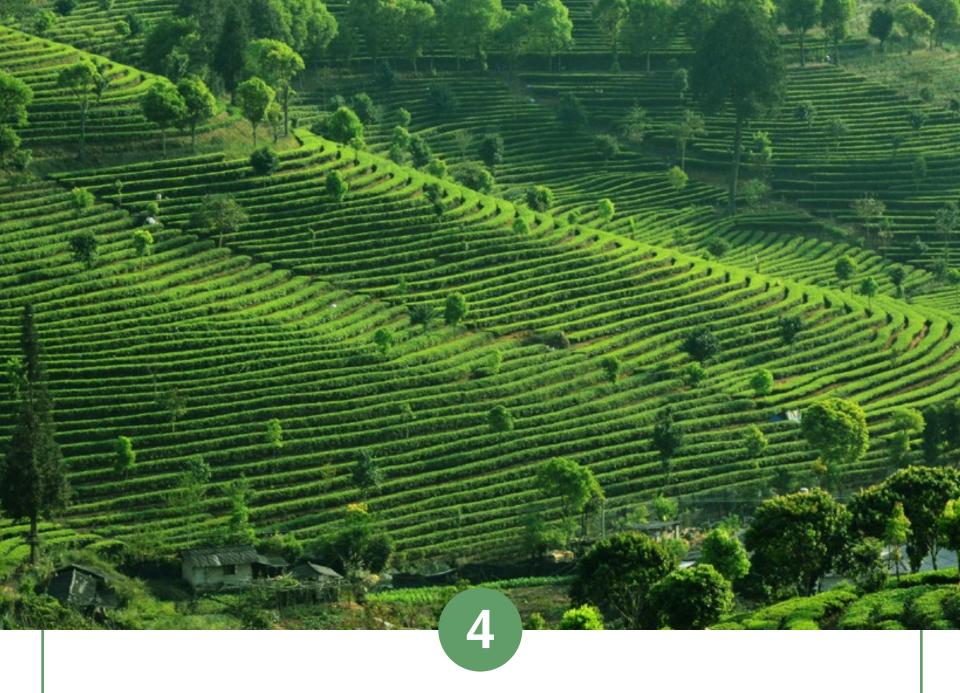
Cameron Highlands Malaysia

Malaysia's largest tea-producing region, Cameron Highlands offers a tranquil escape with its sprawling tea plantations. Black tea is among the most renowned offerings. The region's cool, high-altitude climate and acidic soil create a unique terroir that produces tea with a bold, captivating aroma. Known for its distinctive flavor, Cameron Highlands tea is a perfect blend of strength and subtlety, making it a standout among Malaysia's tea offerings.

คาเมรอน ไฮแลนด์ - มาเลเซีย

แหล่งปลูกชาที่ใหญ่ที่สุดของมาเลเซีย ที่ได้กลายเป็น อีกหนึ่งแหล่งท่องเที่ยวชั้นนำชองประเทศ ชาดำคือหนึ่ง ในผลผลิตขึ้นชื่อ ด้วยการผสมผสานระหว่างภูมิประเทศ แบบที่ราบสูง อุณหภูมิที่เย็น และดินที่มีความเป็นกรด เล็กน้อย ทำให้ได้ชาที่มีกลิ่นหอมเข้มและชวนหลงใหล ซึ่งถือเป็นกลิ่นเฉพาะตัวของชาจากคาเมรอน ไฮแลนด์ เท่านั้น





Yunnan Province China

Yunnan Province, a time-honored tea-growing region, boasts a rich history of tea cultivation that spans several centuries. It is also the birthplace of Pu'er or Pu-erh tea, the world-renowned Chinese tea that undergoes a unique fermentation process. The longer it is aged, the more refined and smooth its flavor becomes. Revered not only for its taste, Pu-erh tea is also celebrated for its numerous health benefits, including its ability to regulate blood sugar levels, detoxify the body, and possess antioxidants that fight off harmful free radicals. Its fragrance, delicate and earthy, evokes the scent of wild mushrooms, wood, or herbs, offering an aromatic experience deeply rooted in nature.

มณฑลยูนนาน - จีน

มณฑลยูนนานคือแหล่งเพาะปลูกชาเก่าแก่ มีประวัติ
การปลูกชาที่ยาวนานหลายศตวรรษ และเป็นถิ่นกำเนิด
ของชาผูเอ่อร์ ชาชื่อดังระดับโลกของจีนที่เกิดขึ้น
จากกระบวนการหมักใบชา ยิ่งเก็บไว้นานยิ่งมอบรสชาติ
ละมุนละไม มีสรรพคุณทางยามากมาย ทั้งช่วยควบคุม
ระดับน้ำตาลในเลือด ช่วยขับสารพิษ ต้านอนุมูลอิสระ ฯลฯ
มอบกลิ่นหอมอ่อนๆ แนวธรรมชาติที่ชวนให้นึกถึงกลิ่น
เห็ดป่า กลิ่นไม้ หรือกลิ่นสมุนไพร





Mae Hong Son Thailand

Ban Rak Thai is a picturesque Yunnanese Chinese village nestled in Mae Hong Son, renowned for its cultivation of premium Oolong tea, specifically the dew-picked variety. Harvested only once a year during the winter months when the morning dew settles, this exceptional tea is celebrated for its delicate, smooth flavor and distinctive aroma, which subtly varies from year to year. Ideal for connoisseurs who appreciate a fragrant tea with a refined, not overly bold taste, it offers a unique and memorable tasting experience.

แม่ฮ่องสอน - ประเทศไทย

บ้านรักไทย คือหมู่บ้านชาวจีนยูนนานในแม่ฮ่องสอน ขึ้นชื่อเรื่องการผลิตชาอู่หลงยอดน้ำค้าง สามารถเก็บ เกี่ยวผลผลิตได้เพียงปีละครั้งในช่วงหน้าหนาวที่มี น้ำค้างลง โดดเด่นเรื่องรสชาตินุ่มละมุน พร้อมกลิ่นหอม เฉพาะตัวของอู่หลง ซึ่งจะแตกต่างกันในแต่ละปี เหมาะกับผู้ชื่นชอบชากลิ่นหอมที่รสชาติไม่เข้มจนเกินไป



Find more amazing experiences on the Thai Airways network at sawasdee.thaiairways.com



For those who value unequalled lounge access.

Access to over 1,000 airport lounges across the world is just the beginning when it comes to the privileges you enjoy with Star Alliance Gold status.

So wherever you go, whether for business or leisure — rest assured that with Star Alliance, it's always a pleasure.

Find out more about Star Alliance Gold benefits at **staralliance.com/goldstatus**





IMMORTALIZE YOUR TRAVELS WITH

Tragrance

magine if your travel souvenirs could do more than evoke memories through touch or sight — what if they could also transport you back to a destination through scent? Fragrance has the remarkable ability to awaken the deepest, most visceral memories, and some of the most captivating travel keepsakes are those that capture the essence of a place through its signature aromas. Here are 4 fragrant treasures that can transport you straight back to the lands you have explored.

้เก็บกลิ่นความทรงจำผ่านของที่ระลึกจากการเดินทาง

จะดีแค่ไหนหากของที่ระลึกจากการเดินทาง ไม่เพียงแต่ย้ำเตือนประสบการณ์ผ่านการจับต้องหรือมองเห็น แต่เป็น 'กลิ่น' ที่ปลุกเร้าประสาทสัมผัสแบบที่ของที่ระลึกอื่นไม่สามารถให้ได้ มาดูกันว่าของที่ระลึกจาก การเดินทาง 4 ชิ้น ที่แค่ได้กลิ่นก็นำคุณกลับสู่ดินแดนที่ไปเยือน มีอะไรบ้าง



SPICES FROM THE SPICE BAZAAR ISTANBUL, TÜRKIYE

The spices of Istanbul are not merely ingredients for cooking, baking or blending with tea; they are a living testament to the city's centuries-old role as a crossroads of trade of the Silk Road. Nestled in the heart of Istanbul, this vibrant bazaar built in 1664 is a sensory feast and an architectural and cultural heritage of Istanbul where fragrant sacks of saffron, turmeric, cinnamon, cumin, paprika, tea, and dried flowers fill the air. A small vial of Istanbul's spice blend — be it the earthy sweetness of sumac or the heat of Turkish red pepper — will allow you to carry home not just a souvenir, but a scent that evokes the city's ancient trade routes and bustling bazaars.

เครื่องเทศจากสไปซ์บาซาร์ อิสตันบูล ประเทศทูร์เคีย

เครื่องเทศของอิสตันบูลไม่ได้เป็นเพียงวัตถุดิบสำหรับ ปรุงอาหาร ทำขนม หรือผสมผสานกับชาเท่านั้น แต่ยัง หมายถึงประวัติศาสตร์อันยาวนานในฐานะศูนย์กลาง ทางการค้า เนื่องจากอิสตันบูลตั้งอยู่ตรงทางแยกของ เส้นทางสายใหมจึงนำเข้าเครื่องเทศและสินค้าแปลกใหม่ จากทั่วทุกมุมโลก ซึ่งหนึ่งในสถานที่ห้ามพลาดคือ สไปซ์ บาซาร์ มรดกทางสถาปัตยกรรมและวัฒนธรรม ของอิสตันบูลที่สร้างขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2207 สวรรค์ของ คนรักเครื่องเทศและสมุนไพรนานาชนิด ที่นี่คุณจะ ได้พบกับหญ้าฝรั่น ขมิ้น อบเชย ยี่หร่า ปาปริก้า ชาดอกไม้แห้ง ฯลฯ ที่บรรจุอยู่ในกระสอบส่งกลิ่นหอม อบอวล รอให้คุณเลือกสรรไปเป็นของที่ระลึก







CANDLES AND ESSENTIAL OILS BANGKOK, THAILAND

Blessed with a tropical climate ideal for growing a diverse array of herbs and enriched by a deep tradition of using plants for medicinal purposes, Thailand stands as one of the world's foremost producers and exporters of essential oils. Renowned for producing some of the world's finest oils, it harnesses the healing properties of native plants like lemongrass and kaffir lime, celebrated for their soothing and anti-inflammatory benefits. These oils are integral to the country's famed Thai massage and spa treatments, offering both relaxation and therapeutic relief. The gentle scent of jasmine, Thai ylang-ylang, and champaka — the latter's intoxicating floral fragrance — is synonymous with Thai wellness culture. Whether it is a handcrafted candle, a bottle of essential oil, or beauty products such as cream, soap, and shampoo, these treasures infuse your space with soothing aromas, evoking a sense of tranquility that lingers long after you have departed its shores.



้เทียนและน้ำมันหอมระเหย กรุงเทพฯ ประเทศไทย

ด้วยภูมิอากาศเขตร้อนที่เอื้อต่อการเพาะปลูกสมุนไพร นานาชนิด ผนวกกับองค์ความรู้ในการใช้พืชเป็นยา ทำให้ประเทศไทยเป็นหนึ่งในผู้ผลิตและส่งออกน้ำมัน หอมระเหยชั้นนำของโลก โดยสมุนไพรที่รู้จักกันอย่าง แพร่หลายก็เช่น ตะไคร้หอม มะกรูด ที่มีคุณสมบัติ ด้านความผ่อนคลายและต้านการอักเสบจนเป็นที่นิยม

ในการนวดแผนไทยและสปาทรีตเมนต์ นอกจากนี้ยังมีดอกไม้ไทย เช่น ดอกมะลิ ดอกกระดังงา ดอกจำปี ฯลฯ ที่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทั้งเทียนหอม น้ำมันหอมระเหย หรือแม้แต่ผลิตภัณฑ์ความงาม เช่น ครีมทาผิว สบู่อาบน้ำ แชมพู ฯลฯ

LAVENDER-SCENTED SOAPS PROVENCE, FRANCE

In Provence, the air itself seems infused with the delicate, calming fragrance of lavender. This lush region, known for its vibrant purple fields, has been cultivating lavender since Roman times, and its scent has become synonymous with the Provençal countryside. From July to early August, the fields bloom in a spectacular display, and the scent fills



the air, offering an olfactory memory that stays with you. A bar of lavender-scented soap — whether from a local artisan or renowned brands like Marius Fabre, Le Serail and L'Occitane en Provence — will capture the essence of Provence, allowing you to indulge in its fragrance every time you wash.

สบู่กลิ่นลาเวนเดอร์ พรอว็องส์ ประเทศฝรั่งเศส

ประเพณีการทำฟาร์มลาเวนเดอร์ในพรอว็องส์เริ่มต้นมาตั้งแต่สมัยโรมัน ในเดือนกรกฎาคมจนถึงต้นเดือน สิงหาคมของทุกปี ทุ่งลาเวนเดอร์ของดินแดนแห่งนี้จึงบานสะพรั่ง เกิดเป็นภูมิทัศน์สีม่วงอันงดงามและ ส่งกลิ่นหอมไปทั่วบริเวณ ซึ่งแน่นอนว่าของที่ระลึกห้ามพลาดของภูมิภาคนี้ได้แก่ผลิตภัณฑ์จากดอกลาเวนเดอร์ หากอยากเก็บกลิ่นไว้ให้ได้ระลึกถึง เราขอแนะนำสบู่กลิ่นดอกลาเวนเดอร์ ที่มีจำหน่ายทั้งในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์โฮมเมด ไปจนถึงแบรนดดั้งเดิมอย่าง Marius Fabre และ Le Serail และแบรนด์ชื่อดังอย่าง L'Occitane en Provence





ROBUSTA COFFEE HO CHI MINH CITY, VIETNAM

Coffee lovers know that Vietnam is no mere coffee destination; it is an experience. As the world's second-largest producer of coffee, after Brazil, Vietnam is famous for its robust, full-bodied Robusta beans, which lend themselves to a distinctly bold and bitter brew. A cup of Vietnamese coffee is an experience in itself, often enjoyed with sweetened condensed milk in a unique concoction known as egg coffee — where the creamy foam of whipped egg

yolks mingles with the deep richness of coffee. For a lasting memory of Saigon's coffee culture, bring home a bag of freshly roasted Robusta beans from local roasteries such as the Saigon Coffee Roastery, L'usine, or Vietnam Coffee Republic, and savor the full-bodied, aromatic brew that will transport you back to bustling Ho Chi Minh City with every sip. That said, each brand has locations in major cities such as Hanoi and Ho Chi Minh, and offers products to take home as souvenirs.



กาแฟโรบัสต้า

โฮจิมินห์ ประเทศเวียดนาม

เวียดนามเป็นผู้ผลิตกาแฟรายใหญ่อันดับสองของโลกรองจากบราซิล โดดเด่นเป็นพิเศษด้านการผลิตเมล็ด กาแฟโรบัสต้า ซึ่งมีความเข้มข้นและรสขม ขณะเดียวกันเวียดนามก็มีวัฒนธรรมการดื่มกาแฟที่มีเอกลักษณ์ เช่น กาแฟไข่ ที่นำไข่แดงมาตีกับน้ำตาลและนมข้นหวานจนได้ฟองครีมสำหรับผสมในกาแฟ หากอยากจิบ กาแฟเวียดนาม เราแนะนำให้แวะ Saigon Coffee Roastery, L'usine หรือ Vietnam Coffee Republic เพื่อลิ้มลองกาแฟคั่วสดใหม่คุณภาพสูง แต่ละแบรนด์มีสาขาในเมืองใหญ่ เช่น ฮานอย โฮจิมินห์ และมีผลิตภัณฑ์ให้ซื้อกลับไปเป็นที่ระลึกด้วย



O ESSENTIAL THINGS TO KNOW BEFORE IMMERSING YOURSELF IN THE FRAGRANT WORLD OF

GRASE

estled in the hills above the French Riviera which is the Mediterranean coast of southeastern France, Grasse is not just a charming town; it is the heart of the perfume world. Known for its centuries-old perfume heritage, this picturesque destination is a sensory delight, where lush landscapes and exquisite fragrances converge. Whether you are an avid fragrance aficionado or simply curious about its rich history, here are 6 things you should know before you visit Grasse, the undisputed capital of perfumery.

่ 6 สิ่งควรรู้ก่อนดำดิ่งสู่โลก <u>แห่งน้ำหอมฝรั่ง</u>เศสที่เมืองกรัส

กรัส (Grasse) เป็นเมืองมีเสน่ห์ใจกลางเฟรนซ์ริเวียรา (French Riviera) ซึ่งตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงใต้ของ ฝรั่งเศส มีชื่อเสียงด้านประวัติศาสตร์การผลิตน้ำหอม มาหลายศตวรรษ ไม่ว่าคุณจะหลงใหลในภูมิประเทศที่ งดงามหรือมรดกทางกลิ่นหอมอันอุดมสมบูรณ์ นี่คือ 6 สิ่งที่ควรรู้ก่อนเดินทางไปเยือน





The Perfume Capital of the World

Grasse's legacy as the centre of European perfumery dates back to the 18th century when it began producing scented gloves for the French aristocracy. Thanks to its unique microclimate – ideal for cultivating fragrant flowers like jasmine, rose, lavender, tuberose, iris, and geranium – Grasse became a vital hub for the perfume industry. The town's profound expertise in scent extraction, knowledge, and its rich botanical resources have earned it the title of the perfume capital of the world.

กรัสเป็นเมืองหลวงแห่งน้ำหอ<u>ม</u>ของโลก

กรัสเป็นศูนย์กลางการผลิตน้ำหอมของยุโรปมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 18 โดยเริ่มต้นมาจากการผลิตถุงมือมีกลิ่น หอมสำหรับชนชั้นสูงชาวฝรั่งเศส และด้วยสภาพอากาศที่เอื้อต่อการปลูกดอกไม้ อาทิ มะลิ กุหลาบ ลาเวนเดอร์ ซ่อนกลิ่น ไอริส เจอเรเนียม ประกอบกับภูมิปัญญาและเทคโนโลยีขั้นสูงในการสกัดกลิ่นหอม จึงเป็นกุญแจ สำคัญที่ทำให้เมืองแห่งนี้พัฒนาอุตสาหกรรมจนกลายเป็นที่รู้จักในฐานะเมืองหลวงแห่งน้ำหอมของโลก



You Can Craft Your Own Fragrance

In Grasse, perfume is not just a product — it is an art. Several historic perfume houses, such as the venerable Fragonard, offer visitors the rare opportunity to create their own signature scent. Fragonard, one of the oldest perfumeries in town, is more than a shop; it is a fragrance museum, inviting visitors to immerse themselves in the history and craft of perfumery. Other notable ateliers, like the luxurious yet affordable Galimard, also offers bespoke perfume-making workshops, allowing you to design a personalized fragrance using the finest local ingredients.

ที่กรัสคุณสามารถปรุงน้ำหอมเฉพาะตัวได้

กรัสมีร้านน้ำหอม (Perfume house) เก่าแก่หลายแห่ง ที่นอกจากจะจำหน่ายน้ำหอมคุณภาพสูง ยังมีเวิร์ก ซ็อปให้คุณสามารถปรุงน้ำหอมในแบบของคุณเอง เราขอแนะนำ Fragonard ร้านน้ำหอมเก่าแก่ที่สุด ในกรัสที่เป็นเสมือนพิพิธภัณฑ์ด้านความหอม Galimard ร้านน้ำหอมที่ขึ้นชื่อเรื่องน้ำหอมหรูหราที่เข้าถึงได้ นอกจากจะมีน้ำหอมหลากชนิดให้เลือกสรร ยังมีเวิร์กซ็อปผลิตน้ำหอมที่จะสร้างประสบการณ์สุดพิเศษ ให้กับคุณ





Festivals Celebrating the Art of Fragrance

Grasse's dedication to its floral heritage comes to life during its annual festival taken place in spring, where the town honours the flowers at the heart of its perfume industry. The Fête de la Rose, typically held in late May or early June, celebrates the rose's role in perfumery with lively markets, food stalls, and vibrant musical performances. The Fête du Jasmin in August is another must-attend event, paying tribute to the town's beloved jasmine, a key ingredient in many fine perfumes.

กรัสมีเทศกาลเฉลิมฉลองมรดกการทำน้ำหอมของเมือง

หนึ่งในงานสำคัญประจำปีของกรัส คืองาน Fête de la Rose เทศกาลฤดูใบไม้ผลิที่จัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลอง ดอกไม้ที่ใช้ในการทำน้ำหอมในช่วงปลายเดือนพฤษภาคมหรือต้นเดือนมิถุนายน ภายในงานนอกจาก จะเต็มไปด้วยดอกไม้ ยังมีตลาดอาหาร กิจกรรม และการแสดงดนตรี นอกจากนี้ยังมี Fête du Jasmin เทศกาลดอกมะลิซึ่งจัดขึ้นในเดือนสิงหาคมของทุกปี



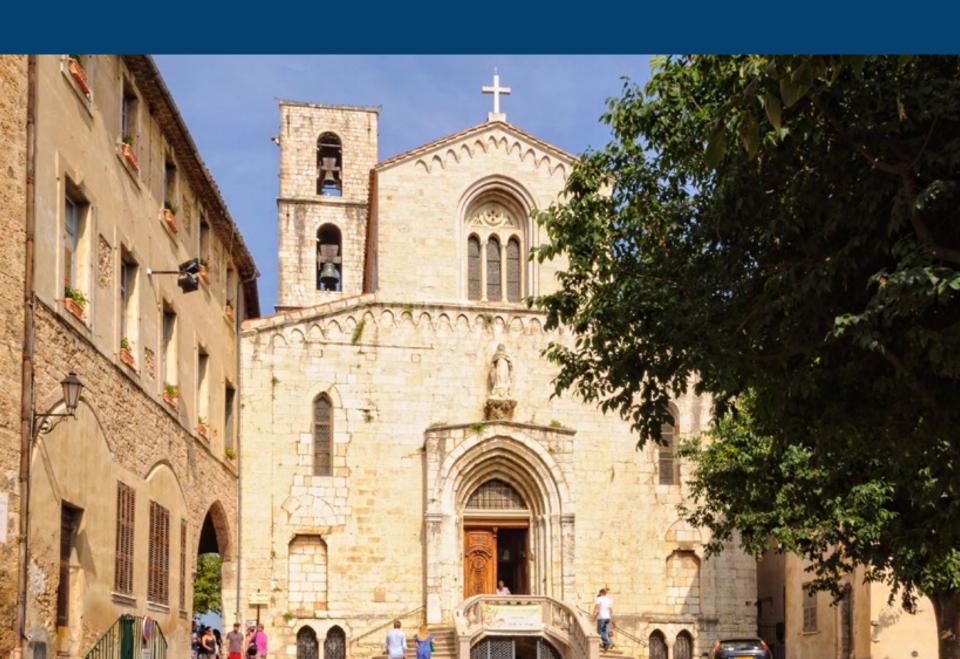
A Journey Through Historic Architecture

Grasse is more than just a scent haven; it is also a place of captivating history. Its old town is a maze of narrow, winding streets, medieval architecture, and charming squares. Notable landmarks include the Place aux Aires, a beautiful square with a grand fountain and a bustling market, as well as the Grasse Cathedral. This 12th-century cathedral offers

panoramic views of the town and the surrounding hills. For a deeper dive into Grasse's perfume legacy, the Musée International de la Parfumerie is a must-visit, offering a fascinating look at the art and history of fragrance.

กรัสเต็มไปด้วยสถาปัตยกรรมทางประวัติศาสตร์

ย่านเมืองเก่าของกรัสเต็มไปด้วยถนนแคบๆ ที่คดเคี้ยว จัตุรัสอันงดงาม และอาคารยุคกลางที่ไม่ควรพลาดชม อาทิ Place aux Aires จัตุรัสที่มีน้ำพุสวยงามและเป็นที่ตั้งของตลาดท้องถิ่น มหาวิหารแห่งเมืองกรัส สมัยศตวรรษที่ 12 ที่มีทิวทัศน์อันสวยงามของเมืองและเนินเขาโดยรอบ รวมถึง Musée International de la Parfumerie พิพิธภัณฑ์ที่อุทิศให้กับศิลปะและประวัติศาสตร์การผลิตน้ำหอม





The Perfect Base for Exploring the French Riviera

Located just inland from the Mediterranean coast, Grasse makes an ideal base for exploring the surrounding region. The glitzy city of Cannes, famous for its film festival and luxury shopping, is just a 30-minute drive away. Nearby, the sophisticated towns of Nice and Antibes, with their stunning beaches and picturesque old towns, are also easily accessible in a 45-minute drive, making Grasse an excellent starting point for any Riviera itinerary.

กรัสเดินทางไปยังเมืองชายฝั่งทะเลอื่นๆ ได้โดยง่าย

เนื่องจากกรัสตั้งอยู่ใจกลางเฟรนซ์ริเวียรา จึงเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในการสำรวจเมืองใกล้เคียง เช่น เดินทางไป ยังเมืองคานส์ (Cannes) ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องเทศกาลภาพยนตร์ ชายหาด และแหล่งช็อปปิงสุดหรูได้ภายในระยะ เวลา 30 นาที เดินทางไปยังนีซ (Nice) และอองทีปส์ (Antibes) เมืองชายฝั่งทะเลที่มีเสน่ห์ได้ภายในระยะ เวลา 45 นาที



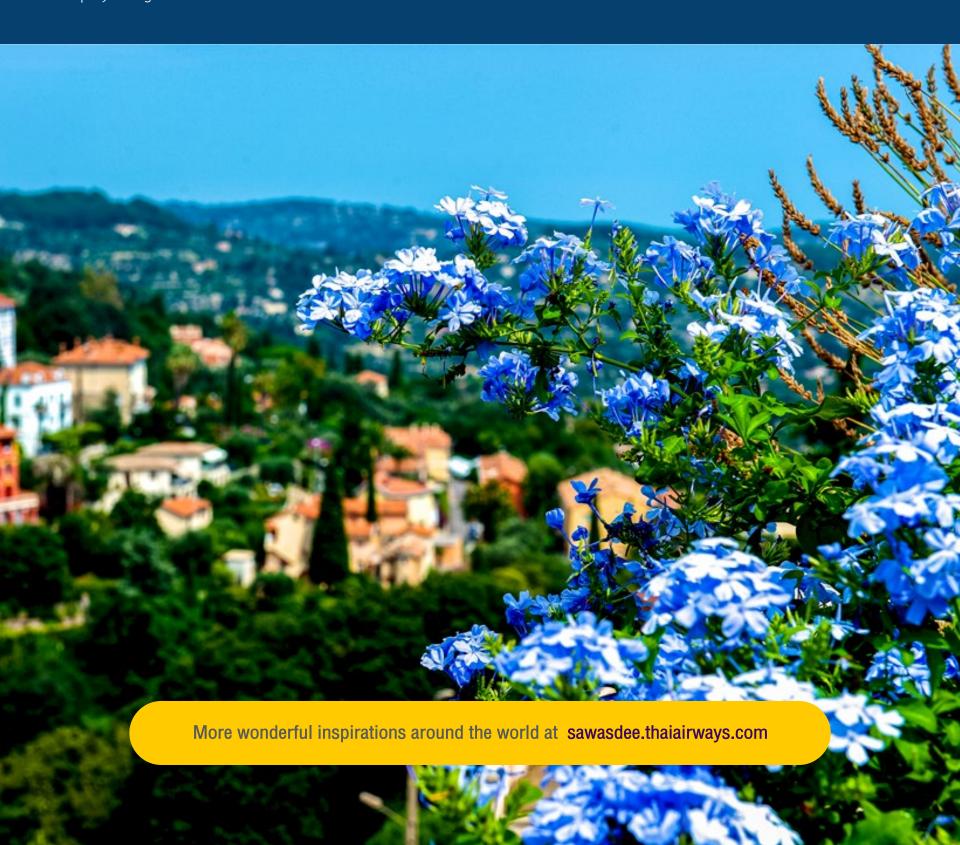
A Year-Round Destination

With its Mediterranean climate and over 300 days of sunshine per year, Grasse enjoys a mild, temperate weather that makes it a perfect destination throughout the year. From the warm, fragrant springs to the mild winters, Grasse offers a year-round escape, whether you are seeking a sun-soaked summer holiday or a peaceful winter retreat.

กรัสมีสภาพอากาศที่ท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี

ด้วยแสงแดดโดยเฉลี่ย 300 วันต่อปีตามแบบเฟรนซ์ริเวียราโดยมีฤดูใบไม้ผลิที่อบอุ่น ฤดูร้อนในแบบ เมดิเตอร์เรเนียนฤดูใบไม้ร่วงที่อากาศกำลังดี และฤดูหนาวที่ไม่หนาวเย็นจนเกินไป จึงทำให้กรัสเป็น จุดหมายปลายทางที่สมบูรณ์แบบตลอดทั้งปี

More Information / ข้อมูลเพิ่มเติม paysdegrassetourisme.fr/en





Follow us at









For advertising and partnership opportunities, contact contentapproval@thaiairways.com

sawasdee.thaiairways.com