

UNSEEN

NAKHON CHIANGRAI

come
and
try



OUR BEST TEA & COFFEE!

นครเชียงใหม่ นครแห่งชาและกาแฟ

“รวมสุดยอด 30 ร้านชาดี-กาแฟดี”

ที่...นครเชียงใหม่บ้านของเรา

สารจากผู้บริหาร

Message from Mayor

จังหวัดเชียงรายของเรานั้น มีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของชาและกาแฟ โดยเฉพาะชาอู่หลงและกาแฟสายพันธุ์อาราบิกา ซึ่งได้รับการยอมรับในคุณภาพและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์จากชาวไทยและชาวต่างชาติ

หลายปีที่ผ่านมา หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนได้ร่วมกันส่งเสริมผลักดันอุตสาหกรรมชา-กาแฟอย่างต่อเนื่อง เทศบาลนครเชียงราย ในฐานะองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เราได้มุ่งดำเนินงานร่วมกับจังหวัดและพี่น้องเกษตรกร ในการขับเคลื่อนเมืองแห่งชา-กาแฟ จัดกิจกรรมส่งเสริม สร้างโอกาสทางอาชีพ เกิดร้านชาและกาแฟคุณภาพดีและมีความสวยงามขึ้นที่จังหวัดเชียงรายมากมาย

ในอีกทางหนึ่ง เทศบาลนครเชียงราย มีเป้าหมายในการสร้างทักษะส่งเสริมอาชีพในอนาคต เพื่อยกระดับคุณภาพการผลิตและราคาให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ทั้งเกษตรกร ผู้ประกอบการ ชุมชน อีกทั้งยังเป็นการสร้างเสน่ห์และส่งเสริมอัตลักษณ์จังหวัดเชียงรายให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่ดีและมีความประทับใจกลับไป

เทศบาลนครเชียงราย จึงมุ่งหวังว่าการร่วมขับเคลื่อนเมืองแห่งชา-กาแฟในครั้งนี้ จะเป็นการเริ่มต้นในการสร้างสรรค์อนาคตให้จังหวัดเชียงรายของเราเกิดร้านกาแฟที่สวยงามและรสชาติดี ตลอดจนการพัฒนานวัตกรรมและกรรมวิธีในการปลูก การคั่ว การแปรรูปสินค้าเกษตรจากชา-กาแฟใหม่ๆ ให้เป็นอุตสาหกรรมหลักจังหวัดเชียงรายของเราต่อไป



วันชัย จงสุกรนามณี
นายกเทศมนตรีนครเชียงราย

Our Chiang Rai Province is outstanding in tea and coffee. Especially oolong tea and arabica coffee.

Chiang Rai Municipality is a local government organization. We cooperate with the province and farmers to promote the city of tea and coffee and organize activities to encourage and create career opportunities. As a result, Chiang Rai has many high-quality and beautiful tea and coffee shops. On the other hand, the goal of the Chiang Rai Municipality Government is to develop future vocational skills. Furthermore, to raise the quality of products and prices for all parties involved, including farmers, entrepreneurs, and communities, also to create the charm and promote the identity of Chiang Rai so that tourists can get a good experience and impression.

Therefore, We aim to promote the city of tea and coffee jointly. It will be the beginning of creating a beautiful and delicious coffee shop for our Chiang Rai province. And the development of innovation and technology for planting, roasting, and processing new tea and coffee agricultural products, makes it a significant industry in Chiang Rai Province.



CAFE LIST



Yellow Car Coffee

กาแฟเหลือง
30 ปี แห่งความเก่า



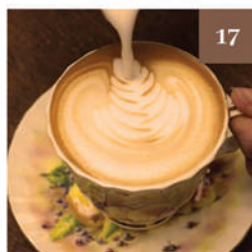
Lalitta Cafe

ลลิตา คาเฟ่
มหัศจรรย์ในจินตนาการ



The Ivy

ดี ไอวี
คาเฟ่สวยใจกลางเมือง



Chivit Thamma Da

ชีวิตธรรมดา
กับความไม่ธรรมดา



The Wanderer

วันเดอร์โรเจอร์
คาเฟ่มหัศจรรย์ในป่าใหญ่



Polar Boulangerie

โพลาร์
Simple but not easy

งานพัฒนาและ
ส่งเสริมการท่องเที่ยว
เทศบาลนครเชียงราย

Ins.0 5371 5952

59 ถนนอุตรกิจ ตำบลเวียง
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

www.chiangraicity.go.th

More Cafe

Akha Hill อาข้า ฮิลล์	20
Agape อา-กา-เป	21
Homchan หอมจันทร์	22
PAAM พาบ	23
Melt in Your Mouth	24
เมลท์ อิน ยัวร์ มัธ	
Dear Friends เดียร์เฟรนด์	25

CAFE LIST

26

Cafe Map

Cafe Map

แผนที่ ก่อตั้งโดย
ชา-กาแฟนครเชียงใหม่

28



Baan Mod Cafe

ร้านกาแฟบ้านมด
คาเฟ่ของคนรักงานศิลป์

29



Overbrook House

บ้านแห่งความทรงจำ
คาเฟ่พิพิธภัณฑ์เชียงใหม่

30



CAT 'n' A CUP

แคท แอนด์ อะ คัพ
คาเฟ่สำหรับคนรักแมว

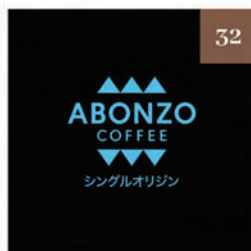
31



Dari Cafe

ดาร์ คาเฟ่
คาเฟ่สุดคิวท์จิบใจ

32



ABONZO in Town

อะบอนโซ
สุดยอดกาแฟจากถาดหยดชา



More Cafe

1055 brewing at corner 33

1055 บรูว์จิง แอค คอร์เนอร์

Coffee Bright 34

คอฟฟี่ ไบรท์

The MET CEI 35

เดอะ เมท เชียงราย



CAFE LIST

36



Laan-Tim's
Cafe & Gallery

Laan-Tim's

หลานตีม คาเฟ่
อบอุ้นสโตนี่มีมอล

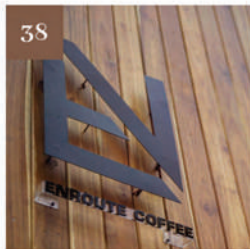
37

a daily
ア. デーリー

a daily

อะ เดลี่
เชียงใหม่ควาวอี

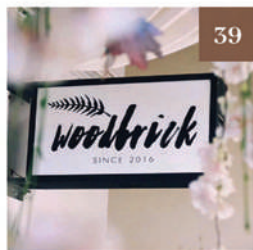
38



EnRoute Coffee

เอ็นรุต คอฟฟี่
ความสุขระหว่างทาง

39



Woodbrick

วู้ดบริคซ์
คาเฟ่น่ารักสุดขีด

40



House Coffee

เฮาส์ คอฟฟี่
บ้านของคนรักกาแฟ

41



Saturday Cafe

แซทเทอร์เดย์ คาเฟ่
ร้านลับความอร่อย



More Cafe

Sawanbondin Tea House สวรรค์บนดิน	44
Suwirun TeaFé สุวิรุฬห์	45
Boba on the cloud	46
โบนา ออน เดอะ คลาวด์	
Rosie.cei โรซี่ เชียงราย	47



นครเชียงใหม่

แหล่งความสุข



“เชียงราย เมืองแห่งชาตพันธ์ พุนเา สายหมอก และดอกไม้” คือคำจำกัดความที่กล่าวถึงจังหวัด เชียงราย ด้วยวัฒนธรรมเก่าแก่กว่า 760 ปี ธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ วิถีชีวิตเรียบง่าย ความ หลากหลายทางชาตพันธ์ และยังเป็นเมืองคุณค่าแห่งศิลปะและศิลป์ ด้วยเสน่ห์อันหลากหลาย เหล่านี้ เทศบาลนครเชียงราย ได้ขับเคลื่อนนโยบายและโครงการต่างๆ ภายใต้ความร่วมมือจาก หลายองค์กรทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชน ที่จะส่งเสริมสนับสนุน พัฒนา และต่อยอด ให้เกิด ประโยชน์กับสังคม สิ่งแวดล้อม การท่องเที่ยว และรายได้ ที่ “นครเชียงรายบ้านของเรา”



แอ่วเจียงฮาย ตี๋มตำแสนห่เมืองแห่งชา-กาแพ

จังหวัดเชียงราย ได้ชื่อว่าเป็นเมืองแห่งชา-กาแพ ด้วยพื้นที่ปลูกชา-กาแพมากที่สุดในประเทศไทย (2563) พื้นที่รวมกว่า 4 หมื่นไร่ ในพระมหากรุณาธิคุณ พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ในหลวงรัชกาลที่ 9 ที่ทรงได้มีพระราชดำริส่งเสริมให้พี่น้องชาวไทยภูเขา ปลูกพืชเมืองหนาวเพื่อทดแทนการปลูกฝิ่น และพัฒนา คุณภาพการปลูกจนทำให้เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของ จังหวัด เกิดการพัฒนาด้านเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว ส่งเสริมรายได้ให้แก่ชุมชน สร้างโอกาสทางธุรกิจให้กับผู้ ประกอบการรุ่นใหม่ จนเกิดเครือข่ายชา-กาแพ พายไปยัง พื้นที่ใกล้เคียงและภูมิภาคอื่นๆ สร้างชื่อเสียงทั้งใน ประเทศและไปไกลถึงระดับโลก

จุดเด่นของชาและกาแพในจังหวัดเชียงราย นั้น นอกจากรสชาติและกลิ่นอันโดดเด่นแล้ว ยังส่งเสริม การเกษตรแบบยั่งยืน ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่การ ปลูกไปจนถึงการเก็บเกี่ยวและแปรรูป จนนำมาสู่การจ

ทะเบียน GI ชาและกาแพถึง 3 รายการ ได้แก่ กาแพ คอยดุง (ปี 2548) ในโครงการพัฒนาคอยดุง 2.กาแพ คอยช้าง (ปี 2549) ต.วาวี อ.แม่สรวย และ 3.ชาเชียงราย (ปี 2558) และพัฒนาพื้นที่ปลูกให้กลายเป็นแหล่ง ท่องเที่ยวเชิงเกษตรควบคู่ ทำให้จังหวัดเชียงรายกลาย เป็นอีกหนึ่งจุดหมายปลายทางสำคัญของการท่องเที่ยว ไทยในปัจจุบัน

เทศบาลนครเชียงราย หนึ่งในองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น ได้มีการส่งเสริมอัตลักษณ์ “เมือง แห่งชา-กาแพ” สร้างโอกาสทางเศรษฐกิจ จัดสรรพื้นที่ ที่เหมาะสมกับการเกิดธุรกิจใหม่ในด้านสาธารณสุข โภค และโครงสร้างพื้นฐาน จัดโครงการฝึกอบรมและส่งเสริม ทักษะทางอาชีพสำหรับประชาชน รวมถึงการจัด กิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยเทศบาลนคร เชียงราย ร่วมกับผู้ประกอบการ พี่น้องกลุ่มเกษตรกร กลุ่ม OTOP และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จัดงาน “เทศกาล อาหารเชียงราย อาหารชาตพันธ์ อาหารฮาลาล และ

ชา-กาแฟนครเชียงราย” ที่ได้รับการคัดสรรคุณภาพ มาร่วมจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าของดินนครเชียงราย เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจและประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว จังหวัดเชียงรายอย่างต่อเนื่องเป็นประจำทุกปี

นครเชียงราย เมืองอาหารปลอดภัย

นายกเทศมนตรีนครเชียงราย ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการสร้างพื้นที่ความมั่นคงทางอาหารในเขตชุมชนเมือง โดยความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน เชื่อมร้อยพี่น้องเกษตรกรและองค์กรท้องถิ่น สร้างสภาพที่ดีผ่านการผลิตและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย จากต้นน้ำ กลางน้ำ ถึงปลายน้ำ โดยจัดตั้งศูนย์เรียนรู้และศูนย์จำหน่ายเกษตรปลอดภัย นครเชียงราย เพื่อรับซื้อและจำหน่ายผลิตผลทางการเกษตรที่ปลอดภัยในตลาดเทศบาลฯ ซึ่งนอกจากจะเป็นการส่งเสริมสนับสนุนการสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่แล้ว ยังเป็นการลดค่าใช้จ่ายจากการเจ็บป่วยที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่มีสารเคมีตกค้าง ส่งผลสู่การมีสุขภาพอนามัยที่ดีของประชาชนชาวนครเชียงราย อันถือเป็นการบูรณาการ การพัฒนาร่วมกันสู่เป้าหมาย “เมืองอาหารปลอดภัย” ที่ไม่ได้เกิดขึ้นแค่ที่เทศบาลนครเชียงราย แต่ยังคงวนไปถึงพื้นที่อื่นๆ เพื่อประโยชน์สูงสุดของประชาชนชาวนครเชียงรายและนักท่องเที่ยวผู้มาเยือน



พิธีบันทึกความร่วมมือ (MOU) เมืองอาหารปลอดภัย เทศบาลนครเชียงราย ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 8 แห่ง

นครเชียงราย

ภาคีเมืองแห่งการเรียนรู้ระดับโลก

เทศบาลนครเชียงราย ได้รับการประกาศให้เป็นภาคีเครือข่ายเมืองแห่งการเรียนรู้ระดับโลกแห่งแรกของประเทศไทย โดยองค์การยูเนสโก (UNESCO Global Network of Learning Cities: UNESCO GNLC) ซึ่งเป็นการเปิดโอกาสให้เทศบาลนครเชียงรายได้รับการสนับสนุนในการสร้างเมืองแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างต่อเนื่อง จากผลงานการดำเนินโครงการที่ผ่านมา โดยการนำของนายกเทศมนตรีนครเชียงราย นายวันชัย จงสุทธานามณี ที่ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life-long Learning: LLL) และนำเชียงรายสู่การเป็น “นครเชียงราย นครแห่งการศึกษา” มาตลอด 20 ปี ซึ่งถือเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์เพื่อพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน โดยส่งเสริมการศึกษาทั้งในระบบ นอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย พัฒนาโรงเรียนในสังกัดเทศบาลนครเชียงรายทั้ง 8 แห่ง และจัดตั้งมหาวิทยาลัยวัยที่สาม นครเชียงราย เพื่อดูแลส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

ในอนาคต เทศบาลนครเชียงรายมีแผนงานในการจัดตั้งแหล่งเรียนรู้ของคนทุกกลุ่มวัย เพื่อรองรับโลกของการเปลี่ยนแปลง โดยจัดให้มีพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Co-Working Space) และจัดหาผู้เชี่ยวชาญ



จัดตั้งมหาวิทยาลัยวัยที่สาม นครเชียงราย ศูนย์กลางการเรียนรู้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ



เฉพาะด้าน มาร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์เพื่อยกระดับความสามารถในการเรียนรู้ เพิ่มทักษะชีวิต และสร้างรายได้ในอาชีพ เกิดประโยชน์สูงสุดต่อประชาชน สอดคล้องกับการที่นครเชียงรายได้รับโอกาสให้เป็นหนึ่งในภาคีเครือข่ายเมืองแห่งการเรียนรู้ของยูเนสโก แห่งแรกของประเทศไทย

นครเชียงราย เกี่ยวได้ทั้งปี

ในด้านการท่องเที่ยว เทศบาลนครเชียงราย ได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาด้านการท่องเที่ยว ภายใต้นโยบายของคณะผู้บริหารเทศบาลนครเชียงราย โดยกำหนดไว้ในนโยบายและแผนพัฒนาภาคการท่องเที่ยวและบริการ สู่ “นครเชียงราย เกี่ยวได้ทั้งปี” เนื่องจากกิจกรรมท่องเที่ยวที่มีความเชื่อมโยงกับกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่หลากหลาย ซึ่งจะสามารถกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น นำไปสู่คุณภาพชีวิตที่ดีอย่างเป็นรูปธรรม ทั้งการจัดกิจกรรม “เชียงรายดอกไม้งาม” ที่สร้างชื่อเสียงให้จังหวัดเชียงราย หนึ่งใน Landmark และถูกบรรจุลงในปฏิทินท่องเที่ยวประจำปีของจังหวัด และระดับประเทศ ที่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติต้องห้ามพลาด รวมไปถึงการจัดให้มีบริการรถรางและรถโค้ชนำเที่ยว “เส้นทาง 9 ตำบลนครเจียงฮาย” อำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวในการเดินทางเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวสำคัญทาง

ประวัติศาสตร์ในเขตตัวเมืองเชียงราย

สิ่งสำคัญคือการสนับสนุนให้เกิดการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน ทั้งจากภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชน ผู้ประกอบการ ร้านค้า ร้านอาหาร ที่พัก เพื่อร่วมกันส่งเสริมเศรษฐกิจการท่องเที่ยวภายในชุมชน เทศบาลนครเชียงรายอย่างเป็นองค์รวม ภายใต้นโยบายของนายกเทศมนตรีนครเชียงราย โดยจัดตั้งโครงการสร้างเครือข่ายด้านการท่องเที่ยวเทศบาลนครเชียงราย เพื่อเป็นศูนย์กลางบริการการท่องเที่ยว และการสื่อสารการตลาด โฆษณาประชาสัมพันธ์สื่อต่างๆ ของเทศบาลฯ ที่จะช่วยกระจายประโยชน์ให้กับประชาชนท้องถิ่นในฐานะเจ้าบ้าน

งานพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว เทศบาลนครเชียงราย จึงได้จัดทำหนังสือ “Come and Try our Best Tea & Coffee นครเชียงราย นครแห่งชา-กาแฟ รอมสุดยอด 30 ร้านชาติ กาแฟดี ที่... นครเชียงรายบ้านของเรา” ที่มีจุดมุ่งหมายสำคัญในการสนับสนุนให้เกิดการรับรู้และส่งเสริมภาพลักษณ์ของการเป็นเมืองท่องเที่ยวที่หลากหลาย โดยเฉพาะการเป็นเมืองแห่งชา-กาแฟ หนึ่งในของดินนครเชียงราย และเป็นแหล่งเรียนรู้ศึกษาด้านชาและกาแฟ ตั้งแต่การปลูก การแปรรูป จนถึงการขาย ให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่ดีและความประทับใจกลับไปไม่รู้ลืม

สิ่งต่างๆ เหล่านี้ คือแผนนโยบายการพัฒนา นครเชียงรายสู่เมืองแห่งความสูงทั้ง 3 มิติ อันได้แก่ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และมิติด้านสิ่งแวดล้อม เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน ลดความเหลื่อมล้ำ สร้างอาชีพและรายได้ ภายใต้ความร่วมมือของภาคีเครือข่าย เพื่อการพัฒนา นครเชียงรายอย่างยั่งยืน สู่การเป็น “นครเชียงราย นครแห่งความสุข” Chiangrai, city of Happiness for All อย่างแท้จริง.





ศูนย์บริการการท่องเที่ยวและขนส่งมวลชน และสถานีขนส่ง เชียงรายแห่งที่ 1 (อาคารดาวน์ทาวน์) ให้บริการข้อมูลด้านการท่องเที่ยว ร้านอาหาร ที่พัก จำหน่ายสินค้าของที่ระลึก ดำรงจวท่องเที่ยว และระบบขนส่งมวลชนสาธารณะ

Tourism and public transport service center and 1st Chiang Rai Bus Terminal (Downtown) provide tourism information, restaurants, accommodation, souvenirs and public transportation.

Chiang Rai, known as the city of tea and coffee, has the largest tea and coffee planting area in Thailand (2020). His Majesty King Bhumibol has initiated to encourage Thai hill tribes to grow winter crops to replace the cultivation of opium. Develop planting quality to make it an important cash crop in the province, develop the economy and tourism, and promote community income. Create business opportunities for a new generation of entrepreneurs until tea and coffee networks expand to nearby areas and other regions. Build a domestic and global reputation.

Chiang Rai Municipality is a local government organization that promotes the identity of “The City of Tea and Coffee” and creates economic opportunities. The book “Come and Try our Best Tea & Coffee” has an essential objective in promoting awareness and the image of being a diverse tourism city, especially being a city of tea-coffee. One of the good things about Chiang Rai is a learning center for tea and coffee education, From production to brewing, Giving tourists a good experience and an unforgettable impression at Chiangrai City Is Our Home.





ประวัติของกาแฟ

กาแฟเป็นพืชพื้นเมืองของอาบิซินีย (Abyssinia) และอาราเบีย (Arabia) ถูกค้นพบในศตวรรษที่ 6 ราวปี ค.ศ. 575 ในประเทศอาระเบีย (ประเทศเยเมนในปัจจุบัน) บ้างกล่าวว่ากาแฟเป็นพืชพื้นเมืองที่พบในเมืองคัฟฟา (Kaffa) ซึ่งเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศเอธิโอเปีย (Ethiopia) กาแฟจึงได้ชื่อเรียกตามจังหวัดนี้ นอกจากนี้ยังมีหลักฐานการดื่มกาแฟตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 15 ในอาราม Suni ของเยเมน ต่อมากาแฟก็แพร่กระจายไปยังคาบสมุทรบอลข่าน ประเทศอิตาลี และประเทศต่างๆ ในทวีปยุโรป รวมถึงเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

มีการบันทึกคำว่า “กาแฟ” เป็นภาษาอังกฤษในปี ค.ศ. 1582 ซึ่งนำมาจากภาษาอิตาเลียน “โคฟี” ซึ่งชาวอิตาเลียนได้ยืมมาจากชาวเติร์กคาลาฟในตุรกี ซึ่งมีรากศัพท์จากคำว่า “qahwah” ในภาษาอาหรับ ซึ่งหมายถึงไวน์ชนิดหนึ่ง ในขณะที่คำว่า “qawha” จากภาษาอาหรับแปลว่า “ไม่รู้สึกหิว” การเรียกชื่อกาแฟจึงเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งต่างๆ ของโลก เช่น ในอังกฤษเรียกว่า “คอฟฟี่” (coffee) อันเป็นชื่อที่รู้จักและใช้ในปัจจุบันนี้ เมื่อมาถึงประเทศไทย คนไทยเรียกว่า โกปี ข้าวเฝ และกาแฟในที่สุด

ประวัติกาแฟในประเทศไทย

กาแฟในประเทศไทยมีต้นกำเนิดจากคนไทยผู้ซึ่งนับถือศาสนาอิสลาม ได้มีโอกาสไปแสวงบุญ ณ เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย และได้้นำเมล็ดพันธุ์กาแฟมาเพาะปลูกที่ตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา

ในปี พ.ศ. 2447 กาแฟที่นำมาเป็นพันธุ์โรบัสต้า (Robusta) จากนั้นจึงได้มีการขยายพันธุ์และมีการส่งเสริมการปลูกกาแฟพันธุ์โรบัสต้าออกไปอย่างกว้างขวางในภาคใต้ของประเทศไทย

สำหรับกาแฟพันธุ์อาราบิกา (Arabica) ได้ถูกนำเข้ามาปลูกในประเทศไทย ประมาณปี พ.ศ. 2493 ตามบันทึกของพระสารสาส์นพลจันทร์ ซึ่งเป็นชาวอิตาลี ต่อมาในปี พ.ศ. 2516 ในโครงการปลูกพืชทดแทนและพัฒนาเศรษฐกิจชาวไทยภูเขา ไทย/สหประชาชาติ ได้ส่งเสริมปลูกพืชทดแทนฝิ่น ซึ่งกาแฟพันธุ์อาราบิกาเป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญและเป็นความหวังในการทดแทนฝิ่น สามารถทำรายได้แก่เกษตรกรชาวเขาได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้ เนื่องจากสภาพความเหมาะสมของพื้นที่สูงและความต้องการของตลาดมีมาก

ประเภทของกาแฟ

กาแฟมีสายพันธุ์หลัก 2 พันธุ์ คือ กาแฟพันธุ์อาราบิกา (Arabica) ที่ให้กลิ่นและรสชาติที่ดี ปลูกในที่อากาศเย็นสูงกว่าระดับน้ำทะเล 3,000 ฟุต ให้ผลผลิตสม่ำเสมอ จึงปลูกกันมากที่จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ตาก และแม่ฮ่องสอน ในเมล็ดกาแฟพันธุ์อาราบิกามีปริมาณคาเฟอีนน้อยกว่าพันธุ์โรบัสต้าประมาณ 1 เท่า ผลผลิตของกาแฟทั่วโลกเป็นกาแฟพันธุ์อาราบิกา 75%

สำหรับกาแฟพันธุ์โรบัสต้า (Robusta) ปลูกในพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลไม่มากนัก ส่วนใหญ่ปลูกในประเทศแถบร้อนชื้น มีทรงต้นใหญ่กว่าอาราบิกา

มีความสูง 3-6 เมตร ชอบอากาศร้อนชื้น มีฝนตกสม่ำเสมอ ปลูกกันมากที่จังหวัดชุมพร, สุราษฎร์ธานี, กระบี่, นครศรีธรรมราช ระนอง และพังงา มีรสชาติเข้มข้น หอมฉุนกว่ากาแฟพันธุ์อาราบิก้า มีสัดส่วนของผลผลิตกาแฟทั่วโลก 25%

การคั่วกาแฟ

การคั่วกาแฟเป็นวิธีและขั้นตอนที่สำคัญในการที่คุณสมบัติต่างๆ ของกาแฟ อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้คั่วกาแฟจะมีผลต่อความหอมและรสชาติ ระดับความเข้มและอ่อนของการคั่ว สามารถแบ่งออกได้มากกว่า 12 ระดับ โดยแบ่งเป็น 3 กลุ่มเบื้องต้น ดังนี้

1) กาแฟคั่วระดับอ่อน (light roast) มีสีน้ำตาลอ่อน บางกลุ่มประเทศจะเรียกว่า ชีน่าม่อน เพราะมีสีเหมือนน้ำตาลแบบเปลือกต้นอบเชย การคั่วกาแฟแบบนี้จะได้อารมณ์ความเป็นกาแฟที่ดี อาจมีรสชาติความเปรี้ยวของกรดผลไม้ที่มีอยู่ในกาแฟด้วย

2) กาแฟคั่วระดับปานกลาง (medium roast) จะมีสีน้ำตาลกลางไปถึงน้ำตาลเข้ม แต่ผิวยังแห้งอยู่ ซึ่งในกรณีคั่วกลาง เซลลูโลสไม่ถูกทำลายจนหมด เพียงแต่กาแฟจะลดความเปรี้ยว-หวานแบบผลไม้ลงไป แล้วเริ่มมีกลิ่นที่เข้มข้นเหมือนช็อกโกแลตหรือถั่วมากขึ้น

3) กาแฟคั่วระดับเข้ม (dark roast) เมล็ดกาแฟที่คั่วระดับนี้จะมีสีเข้มมาก เมล็ดจะมันวาวเหมือนมีน้ำมันมาเคลือบ จนบางท่านเข้าใจว่าต้องใส่น้ำมันหรือเนยด้วย การคั่วแบบนี้จะให้รสชาติเข้มข้น

The History of Coffee in Thailand

Coffee has been around for centuries originating in the Middle East, but in recent years coffee from Thailand has gained popularity for its quality and perfect location to grow Arabica coffee. The Arabica plant thrives in areas of heavy rainfall and higher elevations, so the hill tribes of Thailand are perfect. Arabica beans are commonly grown in the northern of Thailand. The other type of coffee bean, Robusta, is grown in the southern parts of Thailand. Many people in the hill tribes of Thailand are impoverished and in need of jobs. The growing popularity of direct trade coffee gives the farmers more money for their crop and give them a way to provide for their families.

As you can see, coffee is more than a caffeinated drink, but it has become a staple for people to provide for their families. It is enjoyed by the people of Thailand as well as shared with and exported to the rest of the world.

แหล่งที่มา : สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
Tea and Coffee Institute of Mae Fah Luang University
www.thailandcoffee.net/tea-history/

“Kiva Han”

ชื่อของร้านกาแฟแห่งแรกของโลกที่บันทึกในประวัติศาสตร์ เมืองอิสตันบูล เมืองหลวงยิ่งใหญ่ของจักรวรรดิออตโตมัน หลังจากที่ได้เข้ายึดเยเมนและค้นพบเมล็ดกาแฟที่ชาวบ้านนิยมดื่มกัน หลังจากนั้นจึงเริ่มมีการส่งออกกาแฟไปตามเส้นทางของเหล่าพ่อค้า ทั้งทางบกและทางทะเล ซึ่งอิสตันบูลนั้นเป็นเมืองท่าที่สำคัญของกาแฟ จึงกลายเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญของวัฒนธรรมการดื่มกาแฟที่ทำให้โลกรู้จักกาแฟ

The first record of a public place serving coffee dates back to 1475. Kiva Han was the name of the first coffee shop. It was located in the Turkish city of Constantinople (now Istanbul).



Source: www.kivahan.com.au/story/



Source: 20 Grams - Specialty Coffee Shop facebook

World's first
coffee house

Yellow Car Coffee

กาแฟรถเหลือง

Note:

สูตรเด็ดของร้าน คือการผสมกาแฟสดกับธัญพืชให้ได้รสชาติที่หอมมัน และผสมกับเบเกอรี่ขนมปัง ให้ได้รสชาติที่อร่อยลงตัว กาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า



รถสีเหลืองคันใหญ่ จอดเด่นริมถนนใกล้กับหอนาฬิกาทองคำ นครเชียงใหม่ ยิ่งกลายมาเป็นจุดเด่นของร้าน “กาแฟรถเหลือง” ร้านดังคู่ เชียงรายที่เปิดมานานกว่า 30 ปี กับเมนูอาหารเช้าดั้งเดิม ไข่กะทะ, ไข่ไก่ และ ข้าวต้ม ทานคู่กับปาท่องโก๋หรือขนมปัง ในส่วนของกาแฟก็มีให้เลือกทั้งกาแฟโบราณและกาแฟสดในราคาย่อมเยา เป็นอีกร้านหนึ่งที่ไม่ควรพลาด

One of the most popular destinations in Chiang Rai. Yellow Car Coffee has served traditional Thai coffees in Chiang Rai for 30 years. The owner used his truck and opened his stall near the town's clock tower, with a breakfast menu, pan-fried eggs, congee, energizing coffee, soft-boiled egg, etc. Each dish will recharge your early birds' battery and prepare your day with the best meal.

Where to find กาแฟรถเหลือง

เวลาดำเนินการ : 06.00-11.30 น. เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันที่ฝนตกหนัก)

Operating hours : 6am-11.30am (Open Daily)

พิกัด : ถนนบรรพปราการ แขวงวงเวียนหอนาฬิกาเชียงราย

Facebook : กาแฟรถเหลือง เจ้าแรกของเชียงราย โทร.086-9213142



Lalitta Café

ลลิตา คาเฟ่

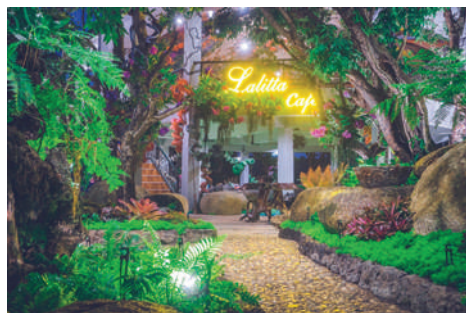
Note: ☺ ☺

ที่ “ลลิตา คาเฟ่” ใช้กาแฟซองคั่วเป็นหลัก ซึ่งเป็นกาแฟอาราบิก้าที่ปลูกบนดอยช้างเท่านั้น ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตรงกลิ่นที่หอมเป็นพิเศษ เจือรสเปรี้ยว ต้มแล้วทำให้รู้สึกชุ่มคอ มีสารคาเฟอีนต่ำ ให้รสกลมกล่อม เมื่อบริโภค คือ “อเมริกาโน่ใส่วรส-สลับปรด” และ “ลาเต้มะพร้าวน้ำหอม”



ที่ “ลลิตา คาเฟ่” คือคำจำกัดความที่เนรมิตความสวยงามเหนือจินตนาการที่ต้องห้ามพลาด เริ่มต้นด้วยต้นไม้เขียวชอุ่มนานาพันธุ์คล้ายกับป่าหิมพานต์แดนมหัศจรรย์ในนิทาน มีน้ำตกตลอดทางคล้ายกับสายหมอก และน้ำตกขนาดใหญ่มาไว้มองไกลจากตัวเมืองเชียงราย ในส่วนอาหารและเครื่องดื่มก็มีให้บริการครบครัน เรียกได้ว่านอกจากมาสักการะเจ้าแม่กวนอิมที่วัดห้วยปลาทั้งแล้ว ต้องอย่าพลาดแวะเช็คอินที่นี่ให้ได้

Lalitta Cafe with its vast greenery and cascading waterfalls, There is a separate entrance fee to their garden, priced at THB60 for adults and THB40 for children. Lalitta Cafe should be one of the spots to visit if you are planning travel to Chiang Rai.



Where to find Lalitta Cafe

เวลาทำการ 08.00 น.-20.00 น. เปิดทุกวัน Operating hours : 8am-8pm (Open Daily)

ค่าเข้าชมสวน : ผู้ใหญ่ 60 บาท เด็ก 40 บาท (บัตรเข้าชมสวนสามารถนำมาเป็นส่วนลดแลกซื้ออาหารและเครื่องดื่ม)

พิกัด : ตัดถนนบายพาสฝั่งตะวันออก ทางเข้าวัดห้วยปลาทั้ง ติดต๋อสอบถาม : โทร.080-7921005 และ 091-8583068



The Ivy

ดิ โอวี

คาเฟ่สีม่วงเด่นสะดุดตา ตั้งอยู่ใจกลางเมือง เชียงราย “ดิ โอวี” ร้านกาแฟสไตล์ยุโรป ตกแต่งด้วย ลวดลายของไม้เลื้อย ที่นี้คัดสรรกาแฟจากนักคั่วกาแฟ ระดับชาติ ทำให้ได้รสชาติกาแฟที่นุ่มนวล พิเศษไม่เหมือน ที่ใด พร้อมกับเมนูเค้กสุดอร่อยและอาหารคาวหวาน ที่ ทำให้การจิบกาแฟของคุณเพลิดเพลินขึ้นเป็นอีกเท่าตัว

The Ivy, The European-style coffee shop, is decorated with ivy patterns, located in the heart of Chiang Rai near Night Bazaar. This cafe is famous for its delicious dishes, especially homemade cake and ice cream, with a high-quality coffee drinks menu.

Note: ☹ ☹

ที่ “ดิ โอวี” ใช้เมล็ดกาแฟคุณภาพจากแหล่งปลูกชั้นช้อในจังหวัด เชียงราย ทั้งแปะสองใน โดยผาหมี และภูชี้เดือน โดยแต่ละพื้นที่ให้ รสชาติของกาแฟที่แตกต่างกันออกไป เมนูแนะนำ “Ice Orange Americano” เปรี้ยวอมหวานด้วยน้ำส้ม คัดสรรของกาแฟดำ



Where to find The Ivy

เวลาทำการ : 10.30-23.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 10.30am-11pm (Open Daily)

พิกัด : จังหวัดเชียงราย อำเภอเมือง เชียงราย ใกล้ท่าช้าง

ติดต่อสอบถาม : โทร.053-600888

Facebook : The Ivy Chiang Rai ดิ โอวี



Note:

ที่ “ชีวิตธรรมดา” ใช้กาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าจากโรงคั่ว Abonzo บนดอยช้าง ที่โด่งดังเรื่องการเพาะปลูกกาแฟแบบเน้นน้ำ คือ “Thamma Da Coffee” กาแฟเย็นสูตรชีวิตธรรมดากับ Coffee Ice Cubes รูปหัวใจที่ไม่ธรรมดา

ความพิเศษที่ “ชีวิตธรรมดา” ร้านกาแฟในบรรยากาศบ้านสไตล์โคโลเนียล 2 ชั้น สีขาวสะอาดตา ตกแต่งด้วยสีเขียวของต้นไม้กับสวนดอกไม้แบบอังกฤษ ติดแม่น้ำกก ไกลวัดร่องเสือเต้น ต้องไม่พลาดเมนูกาแฟออร์แกนิกจากดอยช้างและดอยผาฮี้ ผ่านการคั่วและเบลนด์จนได้เป็นกาแฟสูตรพิเศษใส่ใจในทุกขั้นตอนตั้งแต่การชงไปจนถึงอุณหภูมิของน้ำ รับประทานพร้อมกับขนมหวานรสอร่อยหลากหลายเลือกชิมกันได้แบบจุใจ



Chivit Thamma Da

ชีวิตธรรมดา

Where to find Chivit Thamma Da

เวลาทำการ : 09.00-22.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 9am-10pm (Open Daily)

พิกัด : บ้านร่องเสือเต้น ซอย 3

โทร.053-166967

Facebook : Chivit Thamma Da Coffee House

After a walk around Rong Sear Tean Temple, many visitors stop by this restaurant. Chivit Thamma Da, The cafe has a colonial feel and consists of several white wooden buildings adjacent to the river. Thai cuisine is famous worldwide and visitors advise you to taste it at Chivit Thamma Da Coffee House, Bistro & Bar. You will like the spectacular atmosphere with flowing water, flowers, birds and fresh air.

The Wanderer



คาเฟ่ที่รายล้อมไปด้วยธรรมชาติ เย็นชะอุ่นสดชื่นที่ “The Wanderer” มีหลากหลายโซนให้เราเลือกนั่งทั้ง Indoor ในห้องกระจก หรือแบบ Open Air ใกล้ชิดต้นไม้ ที่นี่หลากหลายทั้งอาหารคาวหวาน และเครื่องดื่ม โดยเฉพาะอาหารพื้นเมืองฟิวชั่น เรียกได้ว่าครบจบในที่เดียว

The Wanderer is situated in a very wooded area. While enjoying your meal, you can enjoy the fantastic view of the homey decor and the cozy atmosphere that lets guests feel relaxed. A must-place to come while in Chiang Rai!

Note: ☹️ ☹️

เมล็ดกาแฟที่ทางร้านใช้ คัดสรรและส่งตรงมาจากพี่น้องชาวไร่กาแฟบนดอยช้างโดยตรง เมนูแนะนำที่ต้องลอง “Wild honey latte” กาแฟลาเต้น้ำผึ้งป่า นอกจากนี้ เมนูชา ยังใช้สายพันธุ์ชาอู่หลงเบลนด์พิเศษจากดอยแม่สลอง มีจุดเด่นตรงที่มีกลิ่นหอมละมุนชุ่มติดคอ ให้รสชาติที่เข้มข้น ชาเขียว แต่ไม่ฝาดน้อยกว่าชาดำ

Where to find The Wanderer

เวลาทำการ : 09.00-17.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 9am – 5pm (Open Daily)

Ins.065-6656287

Facebook : The Wanderer - เดอะ วอนเดอร์



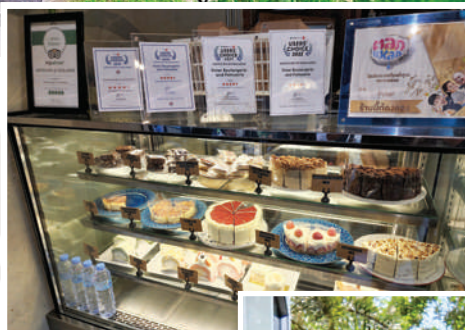
Polar

Boulangerie and Patisserie

โพลาร์ บูแลงเอร์รี่ แอนด์ พาติซเชอรรี่

Polar ที่แปลว่าเหนือสุด หรือขั้วโลก คือความหมายของชื่อร้านกล่าวถึง จังหวัดเชียงรายที่อยู่เหนือสุดของประเทศไทย ภายในร้านตกแต่งด้วยโคมไม้สีน้ำตาลแบบคันทรี่รสติก ให้ความรู้สึกถึงความสบายใจเหมือนอยู่บ้าน เข้ากับกลิ่นหอมอันอบอุ่นของขนมปังและเบเกอรี่ Home Made ซึ่งเป็นอีกจุดเด่นหนึ่งของร้าน

Relaxing place with a nice vibe. “Polar Boulangerie and Patisserie” is located past the Mae Fah Luang gardens. They have International cuisine and cake. It’s a nice relaxing place with a small garden and shady trees.



Where to find Polar

เวลาทำการ : 08.00-16.30 น. ปิดทุกวันเสาร์

Operating hours : 8am-4.30pm (Closed Saturdays)

พิกัด : 266 หมู่ 1 ต.สบเวียง เลย์ไร่แม่ฟ้าหลวง

โทร.087-3669366

Facebook : Polar Boulangerie and Patisserie

Note: ☹️ ☹️

ที่ “Polar” ใช้กาแฟอาราบิก้าคุณภาพดี ปลุกและคั่วจากหลากหลายแหล่งที่มา เพื่อความลงตัวของรสชาติกาแฟ มีให้เลือกตามความชอบของลูกค้า ทั้งเมล็ดกาแฟคั่วเข้มจากบ้านปางขอน ตำบลห้วยชมภู ที่มีรสชาติเข้มข้น มีกลิ่นหอมคล้ายผลไม้ คั่วกลางจากเชียงราย, บราซิล และเอสซิวาดอร์ และคั่วอ่อนจากเอธิโอเปีย โดยเมนู Signature ของทางร้านที่พลาดไม่ได้ คือ “Lemon Esso”



Akha Hill

อาข่า ฮิลล์

เพียงแค่ชื่อร้านก็รู้แล้วว่ากาแฟฟองที่นี้ต้องไม่ธรรมดา เพราะเป็นโรงคั่วเมล็ดกาแฟจากคอกนมแม่สอง กับร้าน “Akha Hill Coffee Roastery” ตั้งอยู่ใกล้กับวัดมิ่งเมือง สามารถดื่มคั่วไปกับกลิ่นและรสชาติของกาแฟจากโรงคั่ว พร้อมพูดคุยอย่างเป็นกันเองกับบาร์ิสต้า ตอบโจทย์คนชอบดื่มกาแฟยามค่ำคืนเพราะร้านเปิดถึง 3 ทุ่ม งานพร้อมกับขนมปังปังเตาถ่านหอมๆ อีกหนึ่งเมนูแนะนำของทางร้าน

Once the promenade around the Ming-mueang Temple. Visit Akha Hill Coffee Roastery. They roast their coffee beans in the store. Friendly atmosphere decorated with Akha hill-tribe items for a relaxing cup of coffee on your own.

Note: ☪ ☪

ที่ “Akha Hill Coffee Roastery” ร้านที่เน้นกาแฟเป็นหลัก ในราคาที่สามารถดื่มได้ทุกวัน ทางร้านผลิตกาแฟและเมล็ดกาแฟให้เลือกหลากหลายตามความชอบ และยังจำหน่ายเมล็ดกาแฟคั่วสด ไม่ว่าจะซื้อทานเอง หรือจะซื้อเป็นของฝากก็ถูกใจผู้รับ สำหรับคอกาแฟฟดำ แนะนำเป็น “Americano” ร้อนหรือเย็น ที่สามารถเลือกระดับความเข้มได้เอง 4 ระดับ คือ คั่วอ่อน, คั่วกลาง, คั่วกลาง+ และคั่วเข้ม สำหรับสายกาแฟนม แนะนำเป็น “Cappuccino” ร้อนและเย็น เป็นเมนูที่ผสมผสานระหว่างกาแฟกับนมได้อย่างลงตัว

Where to find Akha Hill Coffee Roastery

เวลาทำการ : 07.30-21.30 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 7.30am-9.30pm (Open Daily)

พิกัด : แยกโรงเรียนสามัคคีวิทยาคม หน้าโรงแรมบุญ

โทร.062-3971572

Facebook : Akha Hill Coffee Roastery





Agape

อา-กา-เป

“อากาเป” ชื่อร้านที่มีเอกลักษณ์ เป็นภาษาฮิบรู มีความหมายว่า “รักอย่างไม่มีเงื่อนไข” กาแฟอาราบีกาที่ปลูกบนยอดดอยช้าง แกมมีรางวัลการันตี ที่นี้มีเมล็ดกาแฟให้เลือกสรรตามความต้องการของผู้ดื่มกาแฟ คนรักกาแฟต้องไม่พลาด

Note: ☪ ☪

ที่ “Agape” มีเมล็ดกาแฟแปรรูปจำหน่ายทั้งในรูปแบบเมล็ดกาแฟคั่วบด, ดริป และแคปซูล สามารถเลือกซื้อเป็นของฝากและดื่มด้วยความอร่อยได้เองที่บ้าน กว่า 7 รสชาติ 7 กลิ่น โดยเมนูแนะนำของทางร้านคือ “ฟิวชั่นน้ำส้ม” และ “ลาตตีโน่” ทานคู่กับ “มาเดอลีน” สุดอร่อยจากฝรั่งเศส

Agape near the Chiang Mai Gate, is the perfect spot to cozy up with a great cup of coffee (their blend!) Meet up with friends and experience the ever-changing menu of coffees that will keep you coming back.

Where to find Agape Coffee Chiang Rai

เวลาทำการ : 07.00-17.00 น. ทุกวันอาทิตย์

Operating hours : 7am-5pm (Closed every Sunday)

พิกัด : แยกประตูชัยใหม่ จ้างบิมนันน PT

โทร.086-4302593 และ 062-7755495

Facebook : Agape Coffee Chiang Rai





Homchan

หอมจันทร์ เชียงราย



บ้านเก่าใจกลางเมืองเชียงรายที่ถูกปรุงแต่งให้กลับมามีชีวิตชีวากครั้ง “หอมจันทร์” คาเฟ่สไตล์บ้านคลาสสิกและสวนสวยแบบอังกฤษ จุดเด่นของที่นี่คือเมนูอาหารและเครื่องดื่มสไตล์ไทยฟิวชั่น ที่ยังคงเอกลักษณ์ความสวยงามแบบไทยๆ ปิดท้ายด้วยความหอมหวานตามตำรับโบราณ พร้อมชา กาแฟ และเครื่องดื่มที่สร้างความสดชื่นได้ตลอดทั้งวัน

Homchan is located in Chiang Rai, 400 m from Clock Tower. This is a classic coffee shop and a beautiful English garden. The highlight here is the Thai fusion of food and drink menus, preserving the beauty of Thailand. You can enjoy traditional desserts, tea, coffee and drinks to refresh your day in this city.

Where to find Homchan

เวลาทำการ : 09.30-20.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 9.30am-8pm (Open Daily)

พิกัด : ใกล้โรงแรมแสน ห่างจากหอนาฬิกา 400 เมตร

ติดต่อสอบถาม : โทร.097-1624532

Facebook : หอมจันทร์ เชียงราย - Homchan

Note: ☺ ☺

ที่ “หอมจันทร์” ใช้เมล็ดกาแฟจากแบรนด์ท้องถิ่นของเชียงราย เมนูแนะนำที่ลองแล้วต้องติดใจ “สุริยันจันทร์รา” กาแฟน้ำกระเจียวไซดา เติมความหวานละมุนด้วยน้ำเชื่อมกุหลาบ หรือถ้าหากเป็นสายชาก็ต้อง “หอมจันทร์กับบลอนด์” ชาสมุนไพรกลิ่นหอมรสหวาน และ “ชาดอกซากุระ” ช่วยผ่อนคลายยามเหนื่อยล้า





Note: ☹️☹️

กาแฟที่ “พาม” เลือกใช้มาจากจากคอกช้างและห้วยसान มีทั้งแบบคั่วเข้ม คั่วกลาง ให้รสชาติแบบผลไม้ฟรุ๊ตตี้ เปี้ยวๆ หวานๆ และนิกกี้ กลิ่นคล้ายกับว๊านู เมื่อนำมาคือ “So Cold” กาแฟสกัดเย็น กับ Ice Cube น้ำสับปะรดกุเลา สดชื่นถึงใจ



“พาม” ในภาษาล้านนา แปลว่า ศาลาที่พักพิง เป็นสถานที่ใช้พบปะชุมนุมของชาวเหนือ วิถีการดำรงชีวิต LIFESTYLE เปลี่ยนไปตามยุคแต่วิถีเมือง อาหารเมือง ความ เป็นเมืองทั้งความจะคงอยู่ ร้านพามจึงเปรียบเสมือนสถานที่

ที่พบปะเพื่อนฝูงและครอบครัว ได้มาทานอาหารล้านนา ร่วมสมัยหลากหลายเมนูร่วมกัน จุดเด่นของที่นี่คือเมนูจากไส้วู้ที่ต้องห้ามพลาด

Paam in Lanna language means a pavilion for shelter. So Paam is like a place to meet friends and family. The recommended menu is Northern Thai Sausage, which you must try.

Where to find Pamm

เวลาทำการ : 10:00-20:00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 10am-8pm (Open Daily)

พิกัด : ถนนสันคอกช้าง ใกล้กับโรงแรมโดมอน ปาร์ค อินน์

ติดต่อสอบถาม : โทร.052-020499

Facebook : พาม PAAM Line ID : @paam

PAMM

พาม

Melt in your Mouth

เมลท์ อิน ยัวร์ มั้าท์

หากใครได้มาที่นี่ ก็ต้องละลายเหมือนชื่อร้าน “Melt in your Mouth” ร้านคาเฟ่ตกแต่งสไตล์พรินซ์วินเทจ สัมผัสถึงกลิ่นอายเหมือนนั่งอยู่ในสวนฝรั่งเศสริมแม่น้ำกก ที่นี่ครบเครื่องทั้งเมนูคาวหวาน มาเที่ยวเชียงใหม่ต้องห้ามพลาดเช็คอินท่านจะได้รับประสบการณ์ดีๆ แบบครบสูตร

Melt in your Mouth is located on the bank of the beautiful Mae Kok River in the heart of Chiang Rai. Blessed with a charming and refreshing atmosphere, it offers an exhaustive list of homemade desserts and cakes to be enjoyed with a freshly brewed cup of coffee or tea.

Note: ☹️ ☹️

ที่ “Melt in Your Mouth” ใช้เมล็ดกาแฟจากคั่วข้างและห้วยล้าน และยังนำเข้ากาแฟจากหลากหลายประเทศเข้ามาให้ลิ้มลอง ทั้งลิ้มเบียบราซิล นอกเหนือจากกาแฟแล้ว ยังมีสุดยอดชาอันดับต้นๆ ของโลกจากฝรั่งเศส “Mariage Freres” (มาติยาจ เฟรส) ที่มีให้เลือกมากกว่า 20 กลิ่น ให้คุณได้มีโอกาสลิ้มลองที่นครเชียงใหม่ของเรา



Where to find Melt in your Mouth

เวลาทำการ : 09.00-19.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 9am-7pm (Open Daily)

Ins.052-020549 Line ID : 0620230549Melt

Facebook : Melt in your Mouth Chiangrai

คาเฟ่สไตล์ยุโรป บรรยากาศดีเหมือนนั่งชิลล์
อยู่เมืองนอก “Dear Friends Bistro” มีโซนให้เลือกนั่ง
ทั้ง In Door ที่ภายในตกแต่งด้วยโทนไม้อบอุ่น ได้กลิ่น
เมนูเบเกอรี่โฮมเมดหอมโชยมาอ้อยๆ หรือ Out Door ใน
สวนสวย นั่งทาน Brunch พร้อมจิบกาแฟฟลิกๆ ก็เลือก
ได้ตามใจคุณ ร้านอยู่หลังโรงแรมวังคำสามารถจอดรถ
ได้ที่โรงแรม แล้วนำไปเสริมมาเป็นส่วนลดค่าบริการ

Dear Friends Bistro is a French eatery
that serves tasty authentic cuisine and dessert in
a stylish garden at the heart of Chiang Rai. The
cafe has been designed to be classic yet intimate
with comfy chair, wooden interior, white wall and
marble finishes. The shop is behind the Wangkam
Hotel. You can park at the hotel and can use the
receipt as a service discount.



Note: ☹ ☹

ที่ “เดียร์ฟรണ്ട്” โดดเด่นเรื่องเมนูอาหารที่คัดสรร
เฉพาะวัตถุดิบนำเข้าคุณภาพสูงจากยุโรปเพื่อ
ความอร่อย เหมือนทานที่ประเทศฝรั่งเศส เมนู
แนะนำคือ “Summer Black Truffle Spaghetti”
สปาเก็ตตี้ซอสเห็ดทรัฟเฟิล หอมกลิ่นทรัฟเฟิล

Dear Friends

เดียร์ฟรอนด์



Where to find Dear Friends Bistro

เวลาทำการ : 11.30-20.30 น. เปิดทุกวัน (วันศุกร์-เสาร์ เปิดถึง 22:30 น.)

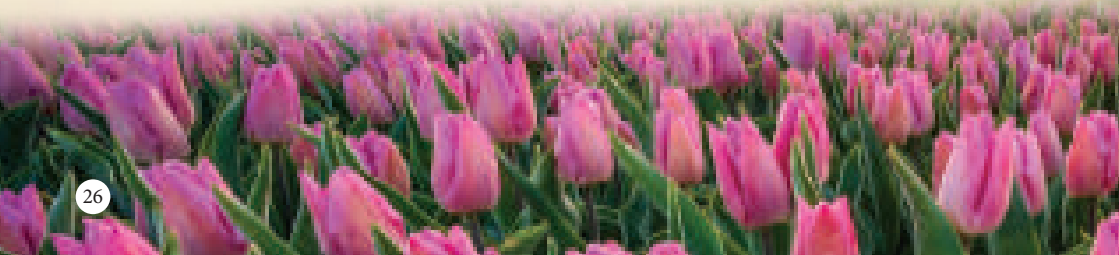
Operating hours : 11.30am - 8.30pm (Open Daily)

พิกัด : ถนนเจ็ดยอด หลังโรงแรมวังคำ

ติดต่อสอบถาม โทร : 098-0547878 Facebook : Dear Friends Bistro



เส้นทางสายชา-กาแฟ นครเชียงราย



Baanmod Cafe

ร้านกาแฟบ้านมด

“เชียงรายเมืองศิลปะ” ด้วยศิลปินจำนวนกว่าร้อยชีวิตในจังหวัดเชียงราย ที่นี่จึงเป็นเหมือนพื้นที่จัดกิจกรรมศิลปวัฒนธรรม แสดงผลงานของศิลปินน้อยใหญ่ เพื่อร่วมขับเคลื่อนเชียงรายเมืองศิลปะ ในบ้านสิงห์โคกลมูลนิธิดชณะภัย บ้านโบราณที่มีอายุกว่า 103 ปี ที่พักของหมอบริกส์ ผู้ก่อตั้งโรงพยาบาลโอเวอร์บรัช โดยบริเวณบ้านชั้น 2 เปิดเป็นแกลลอรีแสดงผลงานศิลปะ และชั้น 1 เปิดร้านกาแฟน่ารักๆ ให้ได้เสพทั้งงานศิลปะและรสชาติของกาแฟที่ “บ้านมด” แห่งนี้

This place is like a cultural event space. Show the works of Chiang Rai artists in the Singhaklai house, an ancient house over 103 years old. The 2nd floor of the house opens as an art gallery and the 1st floor opens as a cute coffee shop. You can enjoy the artwork and the taste of coffee at this Baan Mod Cafe.

Where to find Baanmod Cafe

เวลาทำการ : 09.00-17.00 น. หยุดทุกวันจันทร์

Operating hours : 9am-5pm

(Closed every Monday)

พิกัด : ถนนสิงห์โคกล ใกล้เคียงทางเข้าถนนเกาะลอย

โทร.099-1059287

Facebook : Baanmod CAFE' ร้านกาแฟบ้านมด



Note: ☹️ ☹️

ที่ “บ้านมด” ใช้เมล็ดกาแฟของเราจากโรงคั่วชั้นดี แต่ก็ยังคงมีเมล็ดกาแฟอื่นๆ ให้เลือกทานตามความชอบ โดยเมนูแนะนำ คือ “Peace Chino” เป็นน้ำพริกกับกาแฟสกัดเย็นสูตรเฉพาะของทางร้าน



Overbrook Memorial House

บ้านแห่งความทรงจำ โรงพยาบาลโอเวอร์บรู๊ค



Note: ☺ ☺

ทางร้านใช้เมล็ดกาแฟจากโรงคั่วกาแฟของโครงการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนพัฒนากาแฟต้นน้ำของ “ALEXTA COFFEE ROASTER” จากแหล่งปลูกห้วยชมภูและปางขอน เมนูแนะนำ “ซีตรัส” กาแฟผสมน้ำส้มและมะนาว หอมกลิ่นมะนาวสดชื่นจากส้ม, “อโฟโฟราโต้ เอสเปรสโซ” ราดบนไอศกรีมรสวานิลลา ได้รสเข้มข้นหวานมัน และ “เชคกราโต้” กาแฟเอสเปรสโซ เชคจนได้รสนุ่มของฟองกาแฟราดลงบนเกล็ดน้ำแข็ง ชื่นใจรับวันใหม่

จิตกาแฟแลประวัติ-ศาสตร์ ที่ “บ้านแห่งความทรงจำ” บ้านเก่าแก่ที่มีอายุกว่า 130 ปี ทำเป็นพิพิธภัณฑ์จัดแสดงวิถีชีวิตและเรื่องราวของเชียงรายในยุคสมัยก่อตั้งโรงพยาบาลแห่งแรกของจังหวัดเชียงราย โดยหมอบริกส์ และจัดโซนร้านอาหารในส่วนเล็กๆ สโตร์ยุโรปเป็นสถานที่พักผ่อนสำหรับผู้เข้าเยี่ยมชมบ้าน และสร้างรายได้เพื่อนำมาสนับสนุนในการดูแลรักษาบ้านประวัติศาสตร์หลังนี้

Overbrook Memorial House, an old house over 130 years old, was made into a museum and a coffee shop zone in a small european-style garden, tasting organic coffee. Don't miss it.



Where to find Overbrook Memorial House

เวลาทำการ : 08.30-16.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 8.30am-4pm (Open Daily)

พิกัด : ถนนสิงห์ไคล ตรงข้ามโรงพยาบาลโอเวอร์บรู๊ค

โทร. 053-910100 ต่อ 8001 Facebook : บ้านแห่งความทรงจำโอเวอร์บรู๊ค



CAT 'n' A CUP Cat Cafe'

แคว แอนด์ อะ คัพ แคว คาเฟ่

คาเฟ่ของคนรักแมวที่ต้องไม่พลาด "CAT 'n' A CUP Cat Cafe'" คาเฟ่ใจกลางเมืองเชียงใหม่ติดกับไนท์บาซาร์ เสริมความอร่อยทั้งเมนูของหวานและเครื่องดื่ม สามารถดื่มด่ำกับกาแฟถ้วยโปรดและพักผ่อนหย่อนใจกับน้องแมวหลากหลายสายพันธุ์ที่จะมาทำให้เราเพลิดเพลินจากความรักและความหยิ่ง (เล็กน้อย) เป็นชั่วโมงได้โดยไม่รู้ตัว ที่สำคัญ ทางร้านคำนึงถึงความสะดวกและสุขภาพของน้องแมวด้วย

If you are a lover of cats, then we have the perfect place for you. Cat 'n' A Cup Cat Cafe is situated right in the heart of Chang Rai, next to the

central bus station and Night Bazaar. So if you want to get some attention, give a cat treats and have fun with all the cats here.



Note: ☺ ☺

เมนูแนะนำ "S'more Hot chocolate" และ Thai milk tea ชาไทยรสชาติเข้มข้นแบบชาได้



Where to find CAT 'n' A CUP Cat Cafe'

เวลาทำการ : 11.30-21.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 11.30am-9pm (Open Daily)

พิกัด : ถนนพหลโยธิน แขวงไนท์บาซาร์เชียงใหม่

Ins.088-2513706 Facebook : CAT 'n' A CUP Cat Cafe' , IG : cat_n_a_cup



DARI Cafe'

ดาร์ คาเฟ่

คาเฟ่สุดคิวท์จับใจอีกหนึ่งแห่งในเชียงราย “Dari Cafe” บรรยากาศสบายๆ เหมาะกับการมานั่งพักผ่อน จิบกาแฟในแก้วสุดน่ารัก ภายในร้านตกแต่งสวยงามไว้สำหรับนั่งเล่นถ่ายรูป สวยตั้งแต่สถานที่ไปยังอาหาร เพราะที่ร้านตั้งใจทำให้อาหารเมนูออกมาจากใจ เหมาะกับการพาครอบครัว พาเพื่อนมาในโอกาสพิเศษ

Another cute cafe in Chiang Rai, Dari Cafe' is a comfortable atmosphere, suitable for relaxing with coffee in a lovely cup.

Where to find Dari Cafe'

เวลาทำการ : 09.00-18.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 9am-6pm (Open Daily)

โทร.095-4473309 IG : daricafehopping

Facebook : DARI Cafe Hopping Chiangrai



Note: ☹ ☹

ที่ “ดาร์ คาเฟ่” ใช้เมล็ดกาแฟจาก 2 สายพันธุ์ต้น เบลนด์ผสมผสานอย่างลงตัวให้มิกกลิ่นหอม กลมกล่อมเฉพาะของร้าน เมนูแนะนำคือ “Espresso Peach Tonic” และ “ชาดอกโอบ้าน” ที่ทำมาจากดอกโอบ้าน มีกลิ่นหอมและสรรพคุณที่มาพร้อมกับคุณประโยชน์มากมาย

ABONZO in Town

อะบอนโซ

“ดอยช้าง” แหล่งปลูกกาแฟอาราบิก้า จุดกำเนิดของ “ABONZO” มาจากภาษาอาข่า ที่อิงคำมาจาก “อาบ้อ” เป็นคำที่ใช้เรียกปู ส่วน “โซ” คือชื่อของคุณปู ซึ่งเป็นผู้ริเริ่มปลูกกาแฟรุ่นแรกของครอบครัวและส่งต่อให้กับรุ่นลูกและรุ่นหลาน คุณภักธรชัย มงคลกุลผ่องใส หลานผู้ริเริ่มศึกษาการปลูกจนถึงแปรรูป กลายเป็นกาแฟอาราบิก้าพรีเมียม ABONZO COFFEE ถึงมือลูกค้าอย่างพิถีพิถัน เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือพี่น้องชาวอาข่าสร้างงานและเพิ่มมูลค่า จนนำมาสู่การเปิดร้านกาแฟกลางขุนเขาบนดอยช้าง และสาขากลางเวียงเชียงรายในปัจจุบัน

Abonzo in Town is a modern loft-style cafe that has been the talk of the town since it opened. Abonzo Coffee was founded by Pat, an Akha hill tribe member dedicated to using his coffee farm and cafe to create opportunities for members of the Akha minority group in Thailand. You can find Beans from Doi Chang with different processes in blends and single origins in Nakhon Chiangrai, our city.



Note: ☺☺

เมล็ดกาแฟที่ “ABONZO” แทบไม่ต้องตั้งคำถามถึงคุณภาพ ด้วยเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพสูงจาก “ดอยช้าง” แหล่งเพาะปลูกเดียวและมีเอกลักษณ์ตามกรรมวิธีการผลิต ซึ่งทางร้านได้แปรรูปกาแฟเอง และใส่ใจการชงอย่างพิถีพิถัน จึงทำให้มีรสชาติที่ลงตัวเมนูแนะนำที่ต้องลอง “Dirty”, “Peach tea espresso shot” และ “Fresh Orange cold brew shot”

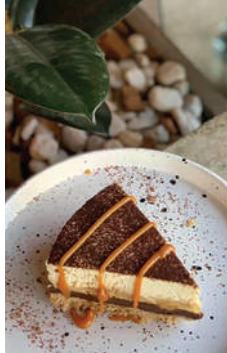


Where to find ABONZO

เวลาทำการ : 08.00-18.00 น. เปิดทุกวัน Operating hours : 8am-6pm (Open Daily)

พิกัด : ถนนบนาลัย ข้างร้านอาหารสุโขทัย

Ins.091-0707272 และ 096-6790555 Facebook : Abonzointown



จากสามพี่น้องที่มีความชื่นชอบในการดื่มกาแฟที่แตกต่างกัน จึงเปิด “1055 brewing at corner” คาเฟ่รวมตัวของผู้ที่ชื่นชอบกาแฟ เปรียบเสมือนร้านอาหารตามสั่งที่ลูกค้าสามารถเข้ามาสั่งได้ตามที่ต้องการ โดยเน้นให้มีกาแฟที่หลากหลาย ลูกค้าสามารถเลือกได้ทั้งในรูปแบบของเครื่องเอสเพรสโซและแบบฟิลเตอร์ ซึ่งมีเมล็ดจากแหล่งปลูกหลากหลายประเทศรวบรวมเอาไว้ที่นี่ แกมเบอรี่สุดอร่อยไว้ทานคู่กัน

Delicious coffee may make you return to 1055 brewing at corner. Amount the few rare cafes that open early in the morning—highly recommended.

Note: ☪ ☪

กาแฟที่ทางร้านเลือกใช้ แบบคั่วเข้มและคั่วกลาง เป็นอาราบิก้า 4 สายพันธุ์ จาก 4 แหล่งที่มา นำมาเบลนด์กับโรบัสต้า และแบบคั่วอ่อน ใช้เมล็ดเอธิโอเปียเบลนด์กับปางจอน honey process เมนูแนะนำ คือ “Too fast too sleep”, “Dong Wanee”, “Peachy coldbrew” และ DIRTY

1055 brewing at corner

1055 บรูว์อิง แอท คอร์เนอร์

Where to find 1055 brewing at corner

เวลาทำการ : 07.30-17.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 7.30am-5pm (Open Daily)

พิกัด : ถนนสนามบินเก่า ข้างร้านมายด์สตูดิโอ

Facebook : 1055 brewing at corner โทร.096-6916998



Coffee Bright

คอฟฟี่ ไนน์

ถ้าใครกำลังมองหาที่นั่งจิบกาแฟ เพิ่มพลังด้วยกาแฟสักแก้ว ซาลิกทิว พร้อมขนมหวานอร่อยๆ ในตัวเมืองเชียงใหม่ ขอแนะนำ “Coffee Bright” ร้านกาแฟสุดอบอุ่น มีอาหารหลากหลายเมนู ทั้งสปาเกตตี้ พิซซ่า สเต็ก พร้อมบริการ และที่พลาดไม่ได้ “ชานมไข่มุก” ที่ทางร้านได้พัฒนาสูตร จนได้ชานมที่หอมกลมกล่อม หวานด้วยไข่มุกเคี้ยวเล่น อีกหนึ่งกาแฟสำหรับสาวกชานมไข่มุกที่ต้องห้ามพลาด

Coffee Bright is located at Thanalai Rd. A warm coffee shop offers a variety of dishes, including spaghetti, pizza, steak, and “milk tea pearl,” for which the restaurant has developed a recipe. For Bubble Tea lovers not be missed.

Note: ☹️ ☹️

จุดเด่นของ “Coffee Bright” คือชาสูตรเฉพาะที่ทางร้านเบลเอง จะมีความหอม เข้มข้น เมนูแนะนำที่ต้องลอง “Bright tea” ชานมต้นตำรับ ทานคู่กับเบเกอรี่โฮมเมดสูตรของทางร้าน

Where to find Coffee Bright

เวลาทำการ : 08.30-17.30 น. หยุดทุกวันเสาร์

Operating hours : 8.30am-5.30pm

(Closed every Saturday)

พิกัด : ถนนนวลีย ตรงข้าม สน.ยาสูบเชียงใหม่

Ins.053-714112 Facebook : Coffeefbright





The MET CEI

เดอะ เมท ซีไอโอ

เพราะเจ้าของร้านทำงานด้านการออกแบบและเคยได้แรงบันดาลใจจากการเดินทางไปยังสถานที่ต่างๆ จึงอยากถ่ายทอดประสบการณ์ ออกมาเป็น “The MET CEI” ที่นี้จึงไม่ใช่แค่ร้านกาแฟแต่ยังเป็นแรงบันดาลใจในงานออกแบบให้กับผู้คนที่น่าสนใจ และได้เพลิดเพลินกับเมนูต่างๆ ที่เจ้าของร้านตั้งใจรังสรรค์ เช่นเดียวกับเมนูเครื่องดื่มที่ไม่ (เคย) ธรรมดาให้ได้ลิ้มลองที่นี่เช่นกัน

The MET CEI, This place is not just a coffee shop but also an inspiration in design for people who are interested, because the owner worked in design and was inspired by traveling to different places. And enjoy the drink menu that is not (usually) ordinary, and you can also taste it here.

Note: ☯ ☯

ยังคงความน่าหลงใหลด้วยเมนูแนะนำ “คราฟต์โคล่า” ทำมาจากเครื่องเทศกว่า 10 ชนิด ต้มเป็นโคล่าแล้วอัดก๊าซ ได้ความหอมกลิ่นโคล่าแบบใหม่จากที่คุ้นเคย และ M.E.T. in Autumn กาแฟบีฟองควิน ทำมาจากกาแฟสดที่โกลด์และส้มของทางร้าน เสริมฟลุ่มด้วยกลิ่นควินจากไม้ซอร์รี่ เพิ่มมิติในการดื่มให้น่าหลงใหลมากขึ้น

Where to find MET CEI

เวลาทำการ : 10.00-17.00 น. ทุกวันศุกร์-อาทิตย์
10.00-16.00 น. ทุกจันทร์-อังคาร (หยุดทุกวันพุธและพฤหัสบดี)
Operating hours : 10am-5pm (Every Friday-Sunday)
and 10am-4pm (Every Monday-Tuesday)
พิกัด : ถนนพหลโยธิน ซอย 8 ตรงข้ามสนามกีฬากลาง
โทร.081-1710047 Facebook : The MET CEI





Laan-Tim's

หลานติ่ม

จากโรงเรียนอนุบาลรุ่นคุณยายปรับปรุงมาเป็น “บ้านนอนเพลิน” ที่พักสะดวกสบายใจกลางเมืองในรุ่นคุณแม่ และจัดสรรพื้นที่ด้านหน้าเป็นคาเฟ่สไตล์มินิมอลโดยรุ่นหลาน จึงเป็นที่มาของชื่อ “Laan-Tim's” โดยเมนูของทางร้านมีให้เลือกได้อย่างหลากหลายทั้งเมนูเครื่องดื่ม เบเกอรี่ และเมนูอาหารรองท้อง แนะนำ “สปาเกตตี้ของแม่” และข้าวไก่กุกกุก

After walking around Ming Mueang Temple, let's try something yummy at Laan-Tim Cafe', you will appreciate this place's terrific decor and peaceful atmosphere. Get your meal started with a delicious latte, tea or good custard cake, a special offer from this cafe.

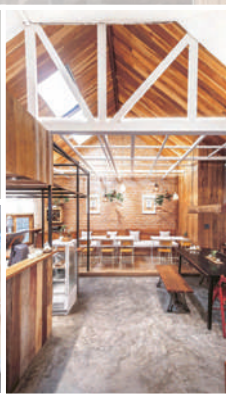
Where to find Laan Tim's

เวลาทำการ : 09.00-17.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 9am-5pm (Open Daily)

พิกัด : ตรงข้ามโรงแรมบีทู สาขาน้ำโสนโรงเรียนสามัคคีวิทยาคม

Ins. 094-6924297 Facebook : Laan-Tim's Cafe'



Note: ☹ ☹

ที่ “หลานติ่ม” ใช้เมล็ดกาแฟจากหลายหลายแหล่งปลูกขึ้นชื่อทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อให้ลูกค้าได้ลิ้มลองรสชาติสุดพิเศษ เมนูแนะนำ “Ice latte” ทานคู่กับ Shokupan with custards cream หรือ Hummingbird Cake ที่ทางร้านทำสดวันต่อวัน



a daily

อ. เดอ

จากคาเฟ่เล็กๆ ตึกแถวห้องเดียวเมื่อ 5 ปีที่แล้ว เติบโตขยายต่อยอดเพื่อรองรับลูกค้าที่รักในที่แห่งนี้ “a daily” คาเฟ่สไตล์ญี่ปุ่น บรรยากาศอบอุ่นเหมือนกับอยู่ที่บ้าน ห้อมล้อมด้วยน้องแมวสุดน่ารัก ทางร้านรับน้องๆ ที่มีอาการป่วยและแมวที่หาบ้านมาดูแลเป็นพิเศษ ไฮไลท์ของที่นี่ก็คือความเป็นญี่ปุ่น ทั้งเมนูเครื่องดื่มชาเขียวจากไต้หวัน และญี่ปุ่น และลิ้มลองขนม “ดังโงะ” นุ่มหนึบ หรือจะเป็น “ไทยากิ” ขนมปังปลาหลากหลายไส้ มุมเด่นของร้านต้องเป็น Bus stop ที่เขาออกแบบเหมือนกับว่าเรากำลังรอรถเมล์ที่ญี่ปุ่น มาแล้วต้องไม่ลืมเก็บรูปนูนๆกลับไปกัน

a daily, is a Japanese cafe with a warm atmosphere, surrounded by lovely cats. The highlight is the green tea menu from Taiwan and Japan. You must try Dango desserts or Taiyaki, a Japanese fish-shaped cake. Don't forget to take a photo with the bus stop Japanese style in front of the cafe.



Note: ☪ ☪

จุดเด่นของ “a daily” คือเครื่องดื่มในหมวดชาที่คัดสรรชาคุณภาพจากหลายหลายประเทศมามากที่สุดอีกร้านหนึ่ง ทั้งชาจากญี่ปุ่น ชาไต้หวัน ฯลฯ และคิดค้นสูตรที่เหมาะสมกับเครื่องดื่มแต่ละประเภทเมนูแนะนำคือ “ชาเนมอุจิฉะ” จากเมืองอุจิ ให้รสความกลมกล่อมเฉพาะตัว และ “ชาพิช” เปรี๊ยนดิลงตัว

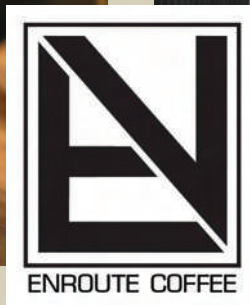
Where to find a daily

เวลาทำการ : 09.30-20.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 9.30am-8pm (Open Daily)

พิกัด : ถนนนาเลีย ตรงข้ามร้านสุโขทัย

Ins.083-6179193 Facebook : a daily



EnRoute Coffee

เอ็นรุต คอฟฟี่



กาแฟส่วยใกล้หอนาฬิกาที่ต้องแวะระหว่างทาง “Enroute Coffee” สไตล์เรียบหรูอบอุ่น ร้านเล็ก แต่บุ๋นถ่ายรูปหลากหลายอารมณ์ สำหรับกาแฟก็อร่อย ไม่แพ้ที่ไหน สาย cold brew ไม่ควรพลาดอย่างยิ่ง

Enroute Coffee, is a cafe near Chiang Rai Clock Tower, with a wide variety of coffee flavors and usually some fresh bakery. A small and comfortable restaurant with a variety of photo corners. You can't miss it.

Note: ☹️ ☹️

เมนูแนะนำคือ “Macchiato” กาแฟนุ่มลิ้น รสชาติเข้มลงตัว ตกแต่งด้วยผลไม้ และใบโรสแมรี่กับช็อคโกแลตบาร์, “Americano Orange”, “Americano Peach” และ “Orange Cold brew” สัมบอมน้ำผึ้ง หวานหอมสดชื่น ที่เราอยากคุณไปลอง

Where to Enroute Coffee

เวลาทำการ : 08.00-17.30 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 8am-5.30pm (Open Daily)

พิกัด : ถนนบรรพปราการ ตรงข้ามธนาคารกสิกรไทย

โทร.087-9776595 Facebook : EnRoute Coffee



Woodbrick CAFE

วู้ดบรีค คาเฟ่

อีกหนึ่งคาเฟ่สไตล์ญี่ปุ่น ที่นครเชียงใหม่ของเรา กับ “Woodbrick Cafe” ภายในร้าน ตกแต่งด้วยไม้และอิฐ จุดเด่นของร้านคือการตกแต่งภายในที่เปลี่ยนบรรยากาศไปเรื่อยๆ ตามฤดูกาล และเทศกาลต่างๆ กาแฟและชา มักจะนำเข้าจากญี่ปุ่น จุดเด่นของร้านคือเบเกอรี่โฮมเมดให้เลือกทาน หนูนียนไม้ข้าวแบบ เป็นอีกคาเฟ่ที่แวะมานั่งชิลได้ไม่รู้เบื่อ

Another Japanese cafe style in Chiang Rai, Woodbrick Cafe' highlight of cafe is the interior that changes the atmosphere according to seasons and festivals. Coffee and tea are mostly imported from Japan. Every step of the bakery is home-made, especially the “Daifuku strawberry” Let's come to chill.



Where to find Woodbrick Cafe

เวลาทำการ : 08.30-17.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 8.30am-5pm (Open Daily)

พิกัด : จากสี่แยกไฟแดงตลาดบ้านใหม่ ตรงข้ามวัดบ้านใหม่

Ins.097-1868668 Facebook : Woodbrick CAFE

Note: ☺ ☺

ที่ “วู้ดบรีค คาเฟ่” ขึ้นชื่อในเรื่องของเมนูแปลกใหม่ที่รังสรรค์มาให้คุณได้ลิ้มลอง และที่พิเศษคือ Tea Slow Bar ที่ให้คุณสามารถเลือกชิมรสชาติชานำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น ทานคู่กับโดฟูกูลูกโต แป้งบางใส่นั่น รสชมของชาที่ติดกับรสหวานของโดฟูกู เป็นอีกเมนูแนะนำที่อยากให้คุณได้มีโอกาสลิ้มลองที่คาเฟ่แห่งนี้



House Coffee

เฮ้าส์ คอฟฟี่

คาเฟ่ลับที่ไม่ลับ “House Coffee” ที่แฝงตัวอยู่ในมุมตึกใจกลางเมืองเชียงราย ในบรรยากาศร้านอบอุ่น สไตล์ Homey เมนูกาแฟต้องบอกว่าไม่ธรรมดา ด้วยศาสตร์การสร้างสรรคเมนูกาแฟที่คอกาแฟต้องห้ามพลาด นอกจากเมนูเครื่องดื่มยังมีเมนูข้าวแกงกะหรี่เนื้อและไก่ย่างสุดพิเศษ เสิร์ฟทุกวันเสาร์และอาทิตย์

The secret cafe, “House Coffee” is located in the corner of the building. Pleasant atmosphere decorated with Homey style. Coffee lovers should not miss the coffee menu. In addition to the beverage menu, there is beef or roast chicken curry rice every Saturday and Sunday.



Note: ☞ ☞

เมนูที่เด็ดของ “House Coffee” คือ “Nitrogen Coffee” เปลี่ยนรสกาแฟให้นุ่มนวลและหวานขึ้น สำหรับคนที่ไม่ดื่มกาแฟ ก็สามารถลอง “Nitrogen Peach Tea” สัมผัสนุ่มลิ้นไปจากชาพีชเดิมๆ พร้อมต้อนรับเมนูน้องใหม่ “Mango & Passion Fruit Affogato” จะลองเมนูไหนก็ไม่เสียตายนั่นเอง

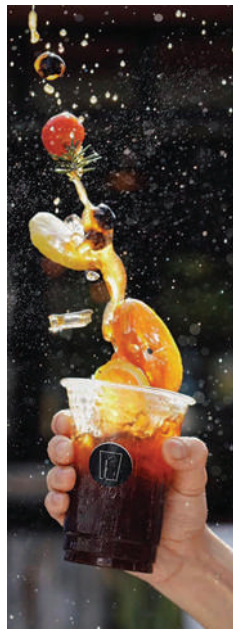
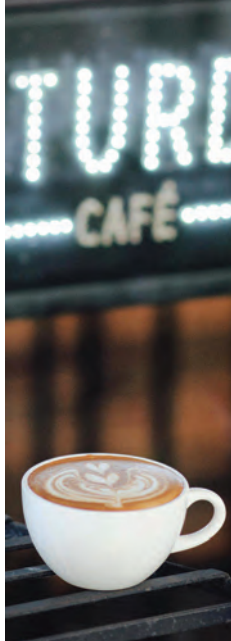
Where to find House Coffee

เวลาทำการ : 08.00-17.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 8am-5pm (Open Daily)

พิกัด : จังหวัดเชียงราย ไทย สาขาห้าแยกพ่วงนุช

Facebook : House Coffee Chiang Rai



SATURDAY CAFE

แซทเทอร์เดย์ คาเฟ่



“อยากให้ทุกวันนี้เหมือนวันเสาร์” คงมีใครหลายคนไม่น้อยที่รอคอยวันเวลาให้ผ่านพ้นไปถึงวันเสาร์ ได้พักผ่อนทั้งร่างกายและจิตใจ ที่ “Saturday Cafe” จึงเป็นเสมือนวันเสาร์ที่รอคอยให้ทุกคนมาพักผ่อนหย่อนใจกับรสชาติของกาแฟ และบรรยากาศของร้านที่ถ่ายทอดความอบอุ่นด้วยความเป็นกันเองของบาริสตามืออวม และยังมีเมนูอื่นๆ ให้ลิ้มลองไม่จำเจ

This cafe, Saturday Cafe' is named for everyone's favorite day. It's an ode to what Saturdays stand for: slowing down, enjoying one another and pairing it all with excellent food, enjoying a cup of real coffee or cake, and enjoying chatting with the Barista.

Where to find Saturday Cafe'

เวลาทำการ : 10.00-17.00 น. ปิดทุกวันพฤหัสบดี

Operating hours : 10am-5pm (Closed every Thursday)

พิกัด : ถนนศรีทรายมูล เยื้องโรงเรียนดนตรีไทยกาสะลองคำ

โทร. 065-6328165

Facebook : SATURDAY CAFE' / CHIANGRAI

Note: ☪ ☪

เมนูแนะนำของ “แซทเทอร์เดย์ คาเฟ่” ที่ห้ามพลาด “Dirty Orange” หรือ “White Chocolate Macchiato” นอกจากชิมกาแฟแล้ว ทางร้านยังมีคอร์ส “Barista & Latte Art Training” สำหรับผู้ที่สนใจเรียนการทำกาแฟหรือสร้างธุรกิจร้านกาแฟแบบตัวต่อตัว ถือเป็นร้านกาแฟเล็กๆ ที่ครบเครื่องอีกแห่งหนึ่งในนครเชียงใหม่ของเรา



ประวัติของชา

วัฒนธรรมการปลูกและดื่มชา นั้น มีมานานไม่ต่ำกว่า 4,000 ปี ประวัติศาสตร์เล่าว่า การดื่มชาถูกค้นพบครั้งแรกที่ประเทศจีน โดยจักรพรรดิเสินหนิง (Shen Nung) ที่กำลังดื่มน้ำอยู่ใต้ต้นชา และสายลมที่พัดผ่านทำให้ใบชาตกลงไปในกาต้มน้ำโดยบังเอิญ เกิดเป็นเครื่องดื่มรสชาติถูกปาก จนกลายมาเป็นวรรณกรรมชาคลาสสิก Cha Ching ตำราการปลูกชา การผลิต วิธีการดื่มและชงชาเล่มแรกของโลก

ประวัติชาในประเทศไทย

หลักฐานจากจดหมายของลาอูแบร์ ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์ บ่งชี้ว่าคนไทยรู้จักการดื่มน้ำชามาตั้งแต่สมัยสุโขทัยที่มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับจีน และนิยมเสิร์ฟน้ำชาในการต้อนรับแขก ด้วยวิธีเดียวกับการชงชาในประเทศจีน นอกจากนี้ ยังมีการค้นพบต้นชาป่าพันธุ์อัสสัมอายุหลายร้อยปี ที่อำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่ชาวบ้านขนานนามว่าเป็น “ต้นชาพันปี” ทำให้พบว่าต้นชามีอยู่ในไทยมานานแล้วในแถบที่ราบสูงทางตอนเหนือของประเทศ เช่น จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน แพร่ น่าน ลำปาง และตาก โดยชาส่วนใหญ่จะเป็นสวนเก่าที่ได้จากการถางต้นไม้ชนิดอื่นออก เหลือไว้แต่ต้นชาป่า ที่ชาวบ้านนิยมเรียกว่า “ต้นเมี่ยง”

ประเภทของชา

ชา หรือเครื่องดื่มที่ทำจากต้นคาเมเลีย ซินนensis

(Camellia Sinensis) ในปัจจุบันมีความหลากหลายมากกว่า 3,000 ประเภท ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ วิธีการเก็บ และกระบวนการแปรรูป พันธุ์ชาที่ปลูกโดยทั่วๆ ไปในประเทศไทย แบ่งได้เป็น 2 สายพันธุ์ใหญ่ ๆ คือ กลุ่มพันธุ์ชาอัสสัม (Assam Tea) มีลักษณะเป็นลำต้นเดี่ยวขนาดใหญ่ ใบสีเขียวอ่อน เจริญเติบโตเร็ว ทนแล้ง ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี และกลุ่มพันธุ์ชาจีน (Chinese Tea) มีลักษณะลำต้นเป็นพุ่มเตี้ย ใบมีสีเขียวเข้ม เจริญเติบโตช้ากว่าชาอัสสัม ทนทานต่ออุณหภูมิต่ำและสภาพแวดล้อมที่แปรปรวนได้ดี

โดยชาที่นิยมดื่มกันอย่างแพร่หลายมี 5 ประเภท ได้แก่

1) ชาขาว (White Tea) เป็นชาที่ผลิตจากยอดชาอ่อนที่มีขนบางๆ สีขาวปกคลุม หลังเก็บเกี่ยวแล้วจะนำมาตากแดดหรือตากลมให้แห้งอย่างรวดเร็วเพื่อรักษาความสดใหม่ ใบชามีกลิ่นหอมอ่อนๆ สามารถเก็บเกี่ยวได้ปีละ 2 ครั้งเท่านั้น จึงมีราคาแพง

2) ชาเขียว (Green Tea) ผลิตจากยอดชาอ่อนสีเขียว และนำมาอบไอน้ำเพื่อคงความสดใหม่ กระบวนการผลิตชาเขียวแบบจีนและญี่ปุ่นมีความแตกต่างกัน ปัจจุบันชาเขียวได้รับความนิยมจากสรรพคุณด้านสุขภาพ มีสารต้านอนุมูลอิสระ ลดโอกาสเกิดมะเร็ง ลดระดับคอเลสเตอรอลและป้องกันการจับตัวของลิ่มเลือด

3) ชาอู่หลง (Oolong Tea) ผลิตจากยอดชาอ่อนสีเขียวเช่นกัน แต่หลักจากอบไอน้ำแล้วนำมาหมัก

บ่มอีกครั้ง มีรสชาติขมเล็กน้อย

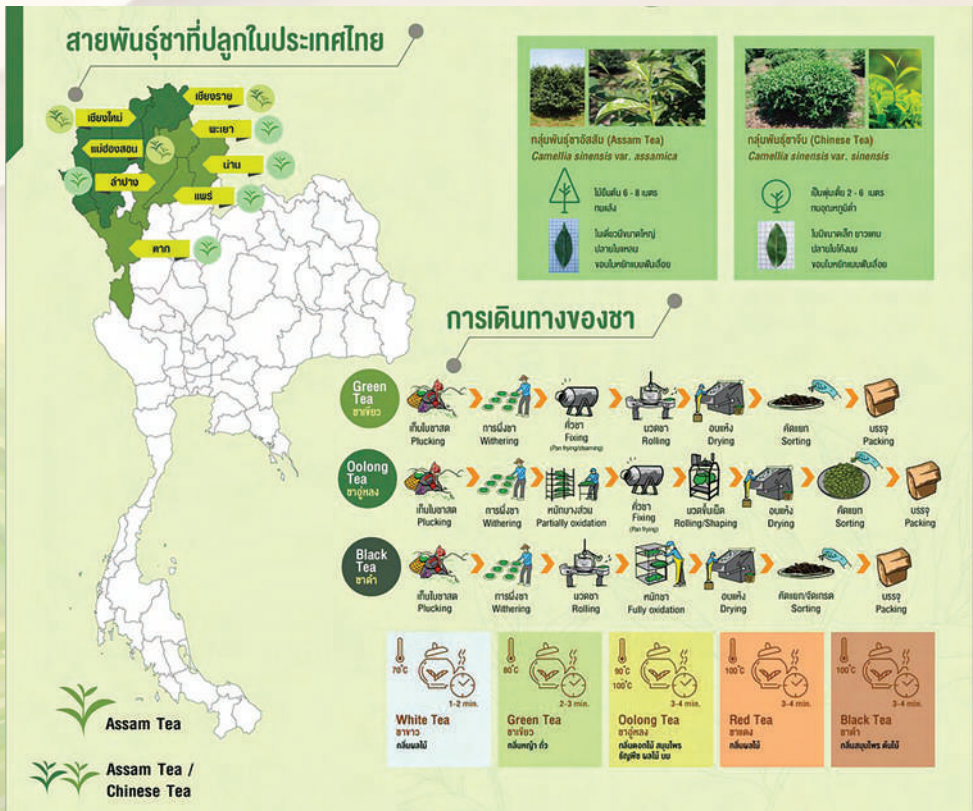
4) ชาดำ (Black Tea) ผลิตจากใบชาแห้งที่นำไปรีดน้ำออกจนหมด และหมักบ่มจนเป็นสีส้ม หรือสีแดง เป็นชาที่ได้รับความนิยมแพร่หลายมากที่สุด หรือที่รู้จักกันว่า “ชาฝรั่ง” เช่น ดาร์จิลิง เอิร์ลกรีย์ และอิงลิชเบรคฟาสต์

5) ชาเต่งกลั่น และชาสมุนไพร มักนำชาดำมาแต่งเติมด้วยกลิ่นผลไม้ หรือดอกไม้ บ้างก็เติมน้ำตาล หรือชาที่ทำจากผลไม้และดอกไม้แห้ง 100% เช่น เก๊กฮวย ตะไคร้ กระเจี๊ยบ ใบหม่อน เป็นต้น

แหล่งที่มา : สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
Tea and Coffee Institute of Mae Fah Luang University
www.thailandcoffee.net/tea-history/

The History of Tea in Thailand

Tea from Thailand is predominantly high mountain Oolong; a high-grade traditional Chinese Tea farmed in the northern mountainous regions of Doi Mae Salong, Doi Tung, etc. The history of the Tea plantations in Thailand stems from the Kuomintang in the former Republic of China. The KMT fought a long battle against the Communist People. They were pushed from mainland China to the island of Taiwan in the east and south through Yunan to Burma (Myanmar) and Northern Thailand. The tea plants came from Taiwan and are farmed by the descendants of these KMT fighters. This high-grade mountain Oolong tea was planted after the removal of the area's vast Opium / Poppy fields by the Thai government to sustainable farming methods and a booming Tea industry in Thailand.



รู้หรือไม่!

15 ธันวาคมของทุกปี เป็นวัน “ชาสากล” เพื่อระลึกถึงคุณประโยชน์ของชา และตระหนักถึงความสำคัญของแหล่งเกษตรกรผู้ปลูกชา ซึ่งกลายมาเป็นเครื่องดื่มที่ใครๆ ต่างก็รู้จัก และสร้างคุณค่าไปทั่วโลก

Sawanbondin

Farm & Tea House

สวรรค์บนดิน ฟาร์ม แอนด์ ทีเฮาส์



ดื่มคำกับเสน่ห์ของชา ที่ “สวรรค์บนดิน” ที่ไม่เพียงแค่ชงชา แต่ยังใส่ใจทุกขั้นตอน ตั้งแต่การสรรหาวัตถุดิบ กระบวนการผลิต พัฒนาสูตร ไปจนถึงการชงชา ที่เต็มไปด้วยเรื่องราวให้ค้นหา จากการเริ่มต้นปลูกต้นอัญชัน ที่เป็น Signature ของร้าน และแตกกิ่งก้านสาขาไปยังสมุนไพรตัวอื่นๆ ด้วยบรรยากาศของร้านที่อยู่กลางสวนเขียวชะอุ่ม เหมาะกับการเดินเล่น หรือจะขึ้นไปยังชั้นบนของตัวร้าน มีมุมสงบสำหรับนั่ง品茶และอ่านหนังสือสักเล่ม จึงเป็นที่มาของ “สวรรค์บนดิน” Heaven on Earth ที่ทุกคนสัมผัสได้

Sawanbondin is a tea House to fulfill your happiness; it is all about passion paying in detail and selecting the quality of local forest tea leaves. So if you love tea, you should have this on your wish list.



Note: 🌿🌿

คงเป็นเหมือน Misssion ที่ต้องเก็บให้ครบ เพราะชาที่ “สวรรค์บนดิน” นั้น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยรสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันออกไป และได้ติดตามเรื่องราวที่น่าค้นหาจากชาแต่ละตัว และทางร้านยังมีกิจกรรม Workshop สำหรับผู้สนใจศาสตร์ของชาให้ได้เรียนรู้กันตั้งแต่ลักษณะเด่นของชาแต่ละตัว วิธีการ ชิมชา และการเบลนด์ชา

Where to find Sawanbondin Farm & Tea House

เวลาทำการ : 09.00-17.00 น. เปิดทุกวัน

Operating hours : 9am-5pm (Open Daily)

พิกัด : 171/12 หมู่ที่ 1 ซอยสินธรณี โครงการ 10

Ins.098-2594295 Line Official: @sawanbondin

Facebook : Sawanbondin Farm & Tea House



Suwirun Teafe'

สุวิรุฬห์ ทีเฟ'

สำหรับชาวเชียงใหม่แล้ว “ไร่ชาสุวิรุฬห์” เป็นชื่อที่ชาวเชียงใหม่เรารู้จักกันดี ด้วยคุณภาพของชาที่โด่งดังมายาวนานกว่า 40 ปี พื้นที่ปลูกกว่า 1,400 ไร่ และเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสชิมชาคุณภาพคับแก้ว จึงเป็นที่มาของ “Suwirun TeaFe'” ที่นำเอาอาคารไม้เก่าเดิมมาปรับปรุง ชั้น 1 เป็นพื้นที่คาเฟ่ จำหน่ายเครื่องดื่มและเบเกอรี่ หรือถ้าหากหาของฝากติดไม้ติดมือก็มีชั้น 2 จุดจำหน่ายของที่ระลึกจากชาสุวิรุฬห์ มาเที่ยวเชียงใหม่ต้องแวะที่นี้ ไม่ผิดหวังแน่นอน

Suwirun Tea is famous for its long history. It is well known to the people of Chiang Rai. 1st floor is a brew shop and bakery. A living room on the 2nd floor is a souvenir shop from the farm. There are tea-tasting tables and knowledgeable staff for each type of tea.



Where to find Suwirun TeaFe'

เวลาทำการ : 08.00-18.30 น. ทุกวันจันทร์-เสาร์

และ 10.00-18.30 น. ทุกวันอาทิตย์

Operating hours : 8am-6.30pm (Every Monday-Saturday)

and 10am-6.30pm (Every Sunday)

พิกัด : สี่แยกไฟแดงถนนนาสาย

Ins.053-712007 Facebook : Suwirun TeaFe'



boba on the cloud

โบบา ออน เดอะ คลาวด์

พี่น้องสาวกไท่เกากหาลิมนิมอลต้องไม่พลาด “Boba on the Cloud” คาเฟ่ชาไข่มุกดีไซน์สวยงามสะดุดตา ภายในร้านมีให้เลือกนั่งทั้ง indoor และ outdoor เก๋ด้วยมุมถ่ายรูปหลากหลายสไตล์ สำหรับเมนูชาไข่มุก ก็มีให้เลือกหลากหลายรสชาติและระดับความหวาน ชานมหอม รสชาติกำลังพอดี ทานคู่กับไข่มุกหนึบหนับ ฟินแค่นี้ก็ต้องมาเลย

Lovely little cafe serving an extensive variety menu of Taiwanese bubble milk tea at **Boba on the Cloud**, you can choose to sit both indoors and outdoors, chic with a variety of photo corners. There are many flavors and levels of sweetness to choose.

Where to find boba on the cloud

เวลาทำการ : 09.00-18.00 น. หยุดทุกวันอังคาร

Operating hours : 9am-6pm (Closed Every Tuesday)

พิกัด : ปากทางถนนเกาะลอย ซอย 2

โทร.081-2066892 Facebook : boba on the cloud

Note: 🌿🌿

ต้องกรีดร้องให้กับความน่ารักของเมนู “boba on the Cloud” ชาไข่มุก โบบานำเข้าจากไต้หวัน on top ด้วยสายไหมขาวนุ่มคล้ายก้อนเมฆ หวานละมุนจนใจละลาย





Rosie.cei

โรซี่ ซีไอ (เชียงใหม่)

สาวกมักจะห้ามพลาด กับ “Rosie.cei” คาเฟ่สไตล์มินิมอลเล็กๆ แต่เต็มไปด้วยความเข้มข้นของชาเขียวคุณภาพดีส่งตรงมาจากประเทศญี่ปุ่น จากแบรนด์โรซี่ที่จังหวัดอุบลราชธานีมาเปิดที่จังหวัดเชียงใหม่ ชาเขียวก็มีหลากหลายระดับรสชาติให้ลองถึง 10 ชนิด เจ้าของร้านจะรังสรรค์ชงชาแบบดั้งเดิมทีละแก้วอย่างปราณีต สำหรับคอกาแฟที่มีกาแฟให้เลือกดื่มเช่นกัน ใครได้ลองรับรองไม่มีผิดหวัง

Rosie.cei is a minimalist cafe that provides high-quality green tea from Japan. In the franchise of Ubon Ratchathani, there are ten flavors of green tea to try. The owner carefully made traditional tea cups one by one; there were also coffees to choose from.



Note: 🌿🌿

เมนูชาของที่นี่มีให้เลือกจากชนิดของชาถึง 10 ชนิด นำเข้าจากจังหวัดอุจิ และฟูกูโอกะ ประเทศญี่ปุ่น ชงด้วยนมหรือน้ำแร่ พร้อมกับน้ำแข็งแบบพิเศษที่ช่วยให้รสชาติของชาไม่หายไป Signature ที่ต้องลอง Isuzu, Okonomi no mukashi

Where to find Rosie.cei

เวลาทำการ : 09.30-17.00 น. หยุดทุกวันเสาร์

Operating hours : 9.30am-5pm (Closed every Saturday)

พิกัด : ถนนห้าแยกพ่อนุ่นฯ ซอยข้างวัดศรีบุญเรือง

โทร.081-8666197

Facebook : Rosie.cei IG : Rosie.cei

CAFE'

checklist

เช็คลิสต์ 30 ร้านชาติ-กาแฟดัง เครื่อง่ายศูนย์บริการการท่องเที่ยว
เทศบาลนครเชียงราย ไปกันครบหรือยัง *ลองเช็くだ!*

- | | |
|--|---|
| ☐ Yellow Car Coffee กาแฟรถเหลือง | ☐ DARI Cafe' ดาริ คาเฟ่ |
| ☐ Lalitta Cafe' ลลิตา คาเฟ่ | ☐ ABONZO in Town อะบอนโซ |
| ☐ The Ivy ดี ไอวี | ☐ 1055 brewing at corner 1055
บรูว์อิง แอก คอร์เนอร์ |
| ☐ Chivit Thamma Da ชีวิตธรรมดา | ☐ Coffee Bright คอฟฟี่ ไบรท์ |
| ☐ The Wanderer เดอะ วอนเดอร์ | ☐ The MET CEI เดอะ เมท ซีอีโอ (เชียงราย) |
| ☐ Polar โพลาร์ | ☐ Laan-Tim's หลานติ่ม |
| ☐ Akha Hill อาข่า ฮิลล์ | ☐ a daily อะ เดลี่ |
| ☐ Agape อา-กา-เป | ☐ EnRoute Coffee เอ็นรุต คอฟฟี่ |
| ☐ Homchan หอมจันทร์ | ☐ Woodbrick CAFE ู้ดบริค คาเฟ่ |
| ☐ PAMM พาบ | ☐ House Coffee เฮ้าส์ คอฟฟี่ |
| ☐ Baanmod Cafe บ้านมดคาเฟ่ | ☐ SATURDAY CAFE' แซทเทอร์เดย์ คาเฟ่ |
| ☐ Overbrook Memorial House
บ้านแห่งความทรงจำ | ☐ Sawanbondin Farm & Tea House
สวนרכבดิน ฟาร์ม แอนด์ ทีเฮ้าส์ |
| ☐ Melt in your Mouth เมลท์ อิน ยัวร์ เม้าท์ | ☐ Suwirun Teafe' สุวิรุฬห์ ทีเอฟ |
| ☐ Dear Friends เดียร์เฟรนด์ | ☐ boba on the cloud โบบา ออน เดอะ คลาวด์ |
| ☐ CAT 'n' A CUP Cat Cafe'
แคท แอนด์ อะ คัพ แคท คาเฟ่ | ☐ Rosie.cei โรซี่ ซีอีโอ (เชียงราย) |

[illegible]



เบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉินและข้อมูลการท่องเที่ยว

Emergency and Travel Information Telephone Number

เบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉิน

☎ 1155

ตำรวจท่องเที่ยว Tourist Plice

☎ 1669

บริการรถพยาบาล Emergency Medical Service

☎ 191

สายด่วนตำรวจ Policemen

☎ 199

แจ้งเหตุไฟไหม้, ดับเพลิง Firemen

☎ +66 5374 4571

สถานีตำรวจภูธรเมืองเชียงราย

Muang Chiang Rai Police Station

☎ +66 5315 2547

ตำรวจท่องเที่ยวเชียงราย Chaingrai Tourist Police

☎ +66 5379 8000

ท่าอากาศยานแม่ฟ้าหลวง เชียงราย

Mae Fah Luang Chiang Rai International Airport

ข้อมูลการท่องเที่ยว

☎ 1672

บริการข้อมูลข่าวสาร TAT Call Center

☎ +66 5371 1333

เทศบาลนครเชียงราย Chiang Rai Municipality

☎ +66 5374 4674

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเชียงราย
Tourism Authority of Thailand, Chiang Rai

☎ +66 5202 9211

สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงราย
Tourism and Sports, Chiang Rai

☎ +66 5315 0163

ประชาสัมพันธ์จังหวัดเชียงราย
Public Relations Department, Chiang Rai

☎ +66 5379 3043

ศูนย์ช่วยเหลือนักท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย
Tourist Assistance Center, Chiang Rai

Welcome to Chiangrai City



เครือข่ายการท่องเที่ยว เทศบาลนครเชียงราย

Chiang Rai Municipality Tourism Network

UNSEEN
NAKHON CHIANGRAI

**come
and
try**

OUR BEST TEA & COFFEE!

นครเชียงราย นครแห่งชาและกาแฟ
“รวมจุดยอด 30 ร้านชาติ-กาแฟดัง”
ที่...นครเชียงรายบ้านของเรา

ที่ปรึกษา

นายวันชัย จงสุทธนามณี

กองบรรณาธิการ

นางนัยนา อินทจักร์

นายสทิตระ เพ็ชรสูง

นางสาวรัชกาล ดาวทอง

ออกแบบรูปเล่ม / ถ่ายภาพ

นางสาวปรานประภา เซขชุบดี

นายสิริวิชญ์ บุญตัน

จัดทำโดย งานพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว

ฝ่ายอำนวยการ เทศบาลนครเชียงราย

Facebook : นครเชียงรายบ้านของเรา

Facebook : เชียงรายดอกไม้งาม

โทร. 0 5371 5952

พิมพ์ครั้งที่ 1 : พฤศจิกายน 2565

จำนวนพิมพ์ : 500 เล่ม

พิมพ์ที่ : เชียงรัฐ เอ็ดดิเตอร์เบรค





จัดทำโดย งานพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว เทศบาลนครเชียงราย

โทร.0 5371 5952 ต่อ 105

www.chiangraicity.go.th

 นครเชียงรายบ้านของเรา

