



สินค้าบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย



เนื่องในโอกาสการสถาปนากระทรวงมหาดไทย ครบ 130 ปี ในพ.ศ.2565 สมาคมองค์การบริหารส่วนจังหวัดแห่งประเทศไทยได้เสนอโครงการในกลุ่มภารกิจด้านพัฒนาชุมชนและส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จำนวน 1 โครงการคือ " โครงการจัดทำ E-book สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ(Geographical Indication : GI) และกระทรวงมหาดไทยได้ให้ความเห็นชอบให้ทางสมาคมได้ดำเนินการ

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เป็นชื่อ หรือ สัญลักษณ์เฉพาะที่ใช้บนผลิตภัณฑ์หรือสิ่งทีไปอิงถึงตำแหน่ง หรือจุดเริ่มต้นทางภูมิศาสตร์ เช่นเมือง ภูมิภาค หรือประเทศ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อาจจะใช้เป็นมาตรฐานวัดคุณภาพของสิ่งบางสิ่ง หรือมีชื่อเสียงในทางใดทาหนึ่ง โดยมีผลมาจากจุดกำเนิดทางภูมิศาสตร์ของสิ่งนั้น โดยสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ถือเป็นทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่ง ยกตัวอย่างเช่น ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ , ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง , ข้าวหอมปทุมธานี , เนื้อโคขุนโพนยางคำ , ไข่เค็มไชยา , กาแฟดอยช้าง , ส้มโอนครชัยศรี , สับปะรดภูแล , มะม่วงยายกล่ำนนทบุรี ฯลฯ

ซึ่งขณะนี้กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ขึ้นทะเบียนและออกตราสัญลักษณ์ ครบทั้ง 76 จังหวัดและกรุงเทพมหานคร รวม 158 รายการ (จนถึงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ. 2565) ซึ่งสินค้าทุกรายการที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้วและที่จะได้มีเพิ่มเติมในอนาคต ล้วนได้รับการสนับสนุน ส่งเสริมจากกระทรวงมหาดไทยในทุกกระดับ ทั้งส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และท้องถิ่นทั้งทางตรงและทางอ้อม

กระผมในนามนายกสมาคมองค์การบริหารส่วนจังหวัดแห่งประเทศไทยจึงคิดว่า สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์นี้ หากมิได้ส่งเสริมให้มีการขึ้นทะเบียนให้หลากหลายมากยิ่งขึ้น และต่อยอดสร้างมาตรฐานคุณภาพสินค้า ตลอดจนส่งเสริมทางการขาย ระบายสินค้า เน้นช่องทางออนไลน์ เพื่อให้สินค้า GI ไทยสามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้ในวงกว้าง ทั้งในระดับประเทศและสู่นานาชาติ ก็จะสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน สร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างยั่งยืนตลอดไป

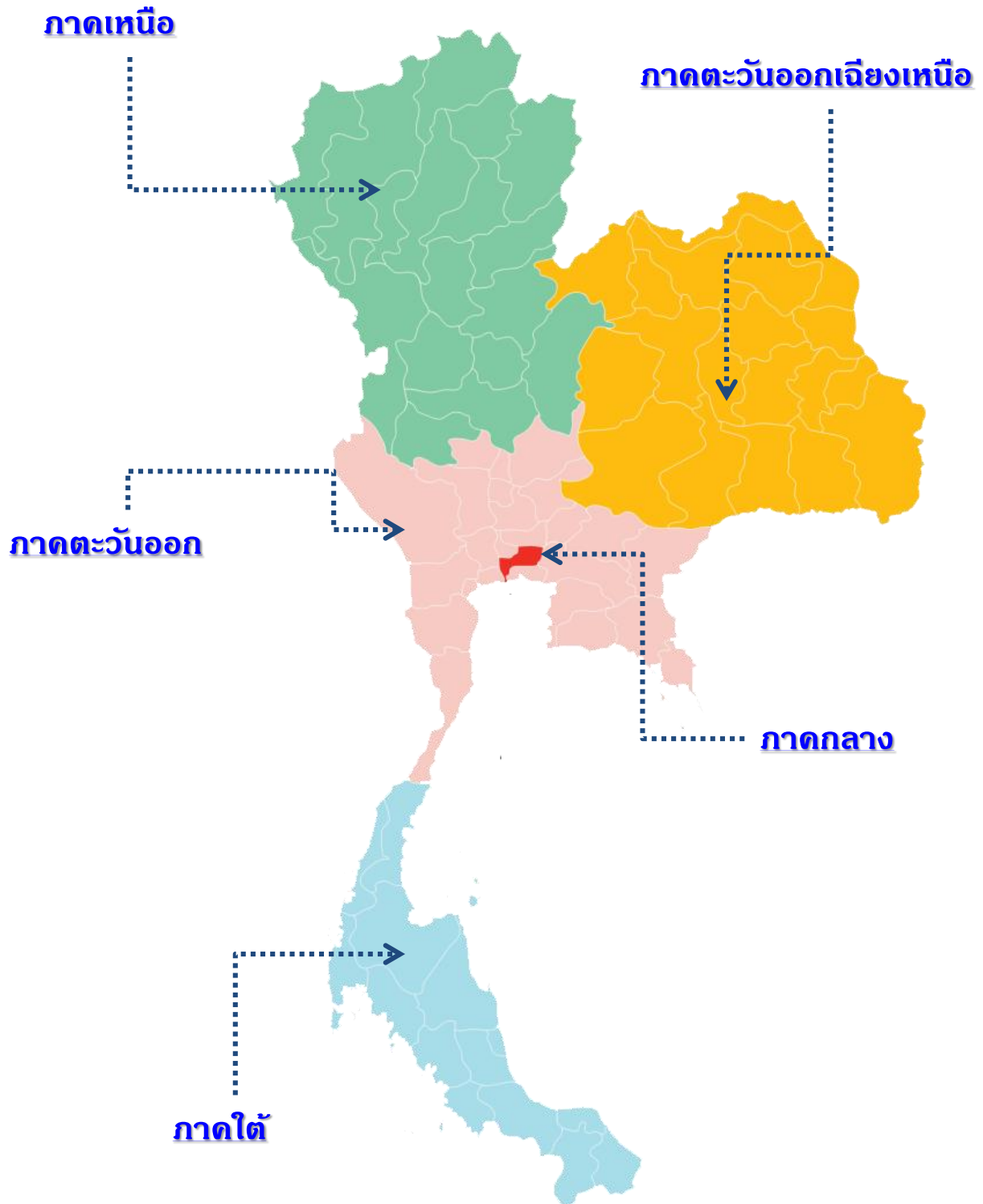
คนมหาดไทยและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีส่วนร่วมผลักดันงานนี้ให้มีผลเป็นรูปธรรมเพื่อ “ บำบัดทุกข์บำรุงสุข” ให้ปวงชนชาวไทยตลอดไป

บุญชู จันทร์สุวรรณ

(นายกสมาคมองค์การบริหารส่วนจังหวัดแห่งประเทศไทย)



สารบัญภาค



สารบัญภาค

ภาคเหนือ

กำแพงเพชร

- ❖ กล้วยไข่กำแพงเพชร.....13

เชียงราย

- ❖ กาแฟดอยช้าง15
- ❖ กาแฟดอยตุง17
- ❖ ข้าวก่ำล้านนา19
- ❖ ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย21
- ❖ เครื่องเคลือบเวียงกาหลง23
- ❖ ชาเชียงราย25
- ❖ สับปะรดนางแล27
- ❖ สับปะรดภูแลเชียงราย29

เชียงใหม่

- ❖ กาแฟเทพเสด็จ 31
- ❖ ข้าวก่ำล้านนา(21)
- ❖ ผ้าตีนจกแม่แจ่ม33
- ❖ ร่มบ่อสร้าง35
- ❖ ศิลาดลเชียงใหม่37

ตาก

- ❖ แปงจ้อเขียวแม่สอด39
- ❖ ครกหินแกรนิตตาก40

นครสวรรค์

- ❖ เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ43

น่าน

- ❖ ข้าวก่ำล้านนา(21)
- ❖ ญอกมละบริน่าน45
- ❖ ส้มสีทองน่าน47

พะเยา

- ❖ ข้าวก่ำล้านนา(21)
- ❖ ข้าวหอมมะลิพะเยา49
- ❖ ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา51

พิจิตร

- ❖ ข้าวขาวกอเต็ยพิจิตร53
- ❖ ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร55

พิษณุโลก

- ❖ กล้วยตากบางกระทุ่ม พิษณุโลก57

เพชรบูรณ์

- ❖ ข้าวไร่ลิ้มผิวเพชรบูรณ์59
- ❖ มะขามหวานเพชรบูรณ์61

แพร่

- ❖ ข้าวก่ำล้านนา(21)
- ❖ ผ้าหม้อห้อมแพร่63

แม่ฮ่องสอน

- ❖ กระเทียมแม่ฮ่องสอน65
- ❖ ข้าวก่ำล้านนา(21)
- ❖ ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน67
- ❖ ผ้าฝ้ายทอผสมชนกะบ้านห้วยห้อม69

ลำปาง

- ❖ ข้าวก่ำล้านนา(21)
- ❖ ข้าวแต่นลำปาง71
- ❖ ซามไก่ลำปาง73

ลำพูน

- ❖ ข้าวก่ำล้านนา(21)
- ❖ ผ้าตีนจกโหล่งลี้ลำพูน75
- ❖ ผ้าไหมยกดอกลำพูน77
- ❖ ลำไยเปี้ยวเขี้ยวลำพูน79
- ❖ ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน81

สุโขทัย

- ❖ ส้มแม่สิน83
- ❖ ส้มคโลกสุโขทัย85

อุดรดิตถ์

- ❖ ทุเรียนหลงลับแลอุดรดิตถ์87
- ❖ ทุเรียนหลินลับแล อุดรดิตถ์89
- ❖ สับปะรดห้วยมุ่น91

อุทัยธานี

- ❖ ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง อุทัยธานี93

* ข้าวก่ำล้านนา มีในจังหวัด (เชียงราย , เชียงใหม่ , ลำปาง , ลำพูน , แพร่ , น่าน , พะเยา , แม่ฮ่องสอน)

สารบัญภาค

ภาคกลาง

กรุงเทพมหานคร

- ❖ ลิ้นจี่บางขุนเทียน96
- ❖ ส้มบางมด98

กาญจนบุรี

- ❖ นิลเมืองกาญจน์100
- ❖ เงาะทองผาภูมิ102

ชัยนาท

- ❖ ข้าวหอมแจ็กชัยนาท104
- ❖ ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท106

นครนายก

- ❖ มะพร้าวหวานนครนายก108
- ❖ มะยงชิดนครนายก110

นครปฐม

- ❖ ส้มโอนครชัยศรี112

นนทบุรี

- ❖ กระท้อนห่อบางกร่าง114
- ❖ เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด116
- ❖ ทุเรียนนนท์118
- ❖ มะม่วงยายกล่ำนนทบุรี120

ปทุมธานี

- ❖ กล้วยหอมทองปทุม122
- ❖ ข้าวหอมปทุมธานี124

ประจวบคีรีขันธ์

- ❖ ทุเรียนป่าละอู126
- ❖ มะพร้าวทับสะแก128

พระนครศรีอยุธยา

- ❖ ละมุดบ้านใหม่130

เพชรบุรี .

- ❖ ชมหม้อแกงเมืองเพชร132
- ❖ ชมพู่เพชร134
- ❖ น้ำตาลโตนดเมืองเพชร136
- ❖ มะนาวเพชรบุรี138

ราชบุรี

- ❖ มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี140
- ❖ สับปะรดบ้านคา142
- ❖ ฝรั่งราชบุรี144

ลพบุรี

- ❖ กระท้อนตะลุง146

สมุทรปราการ

- ❖ ปลาสดิบางบ่อ148
- ❖ มะม่วงน้ำดอกไม้คังบางกะเจ้า150
- ❖ มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ152

สมุทรสงคราม

- ❖ พริกบางช้าง154
- ❖ ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม156
- ❖ ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม158

สมุทรสาคร

- ❖ มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว160
- ❖ ลำไยทองบ้านแพ้ว162

สระบุรี

- ❖ ข้าวแจ็กเขยเส้าไห้164
- ❖ มะม่วงหนองแขงสระบุรี166
- ❖ ผีอกหอมบ้านหม้อ168

สิงห์บุรี

- ❖ ปลาช่อนแม่ลา170

สุพรรณบุรี

- ❖ แห้วสุพรรณ172

อ่างทอง

- ❖ กลองเกราช174

สารบัญภาค

ภาคตะวันออก

ฉะเชิงเทรา

- ❖ มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า.....177
- ❖ มะพร้าวน้ำหอมบางคล้า179

จันทบุรี

- ❖ ทุเรียนจันทน์181
- ❖ พริกไทยจันทน์183
- ❖ เลือจันทบูร185

ชลบุรี

- ❖ ครกหินอ่างศิลา187
- ❖ เครื่องจักสานพนัสนิคม189
- ❖ สับประดศรีราชา191

ตราด

- ❖ ทุเรียนชะนีเกาะช้าง193
- ❖ สับประดตราดสีทอง195

ปราจีนบุรี

- ❖ ทุเรียนปราจีน197
- ❖ เลือกกบ้านสร้าง199

ระยอง

- ❖ สับประดทองระยอง201

สระแก้ว

- ❖ มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว203

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

กาฬสินธุ์

- ❖ ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์206
- ❖ ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์208
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

ขอนแก่น

- ❖ ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท212
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

ชัยภูมิ

- ❖ กัลยดาบสังคม214
- ❖ ส้มโทองดีบ้านแท่น216
- ❖ สับประดศรีเชียงใหม่218
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

นครพนม

- ❖ สับประดท่าอุเทน220
- ❖ ลิ้นจี่นครพนม222
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

นครราชสีมา

- ❖ กาแฟดงมะไฟ224
- ❖ กาแฟวังน้ำเขียว226
- ❖ ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์228
- ❖ เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน230
- ❖ ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่232
- ❖ มะขามเทศเพชรโนนไทย.....234
- ❖ ไวน์เขาใหญ่236
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

บึงกาฬ

- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

บุรีรัมย์

- ❖ ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟบุรีรัมย์238
- ❖ ผ้าไหมมัดหมี่ขึ้นดินแดงบุรีรัมย์240
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

มหาสารคาม

- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

สารบัญภาค

มูกดาหาร

- ❖ ผ้าหมักโคลนหนองสูง242
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

ยโสธร

- ❖ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้244
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

ร้อยเอ็ด

- ❖ ผ้าไหมสาเกต246
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

เลย

- ❖ ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ248
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

ศรีสะเกษ

- ❖ กระเทียมศรีสะเกษ250
- ❖ ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ252
- ❖ ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง254
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)
- ❖ หอมแดงศรีสะเกษ256

สกลนคร

- ❖ ข้าวสางหอมทองสกลทวาปี258
- ❖ เนื้อโคขุนโพนยางคำ260
- ❖ น้ำหมากเม่าสกลนคร262
- ❖ ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร264
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)
- ❖ หมากเม่าสกลนคร266

สุรินทร์

- ❖ ข้าวหอมมะลิสุรินทร์268
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

หนองคาย

- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

หนองบัวลำภู

- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

อำนาจเจริญ

- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

อุดรธานี

- ❖ เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง.....270
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

อุบลราชธานี

- ❖ ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี272
- ❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน มีในจังหวัด กาฬสินธุ์ ,ขอนแก่น ,ชัยภูมิ ,นครพนม ,นครราชสีมา ,บึงกาฬ ,บุรีรัมย์ ,มหาสารคาม ,มุกดาหาร ,ยโสธร ,ร้อยเอ็ด ,เลย ,สกลนคร ,สุรินทร์ ,ศรีสะเกษ ,หนองคาย ,หนองบัวลำภู ,อุดรธานี ,อุบลราชธานี ,อำนาจเจริญ

สารบัญภาค

ภาคใต้

กระบี่

- ❖ กาแฟเมืองกระบี่275

ชุมพร

- ❖ กาแฟเขาทะลุ277
- ❖ กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร279
- ❖ กล้วยเล็บมือนางชุมพร281
- ❖ ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร283

ตรัง

- ❖ พริกไทยตรัง285
- ❖ หมูย่างเมืองตรัง287

นครศรีธรรมราช

- ❖ ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง289
- ❖ มังคุดเขาศิ่ววัง291

นราธิวาส

- ❖ ปลากุลเลาเค็มตากใบ293
- ❖ ลองกองตันหยงมัส295

ปัตตานี

- ❖ ลูกหยียะรัง297
- ❖ ส้มโอปูโกยะรัง299

พังงา

- ❖ ข้าวไร้ดอกข้าพังงา301
- ❖ ทุเรียนสลิกาพังงา303

พัทลุง

- ❖ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง305
- ❖ ปลาตุกร้าทะเลน้อย307

ภูเก็ต

- ❖ มุกภูเก็ต309
- ❖ สับปะรดภูเก็ต311

ยะลา

- ❖ กล้วยหินบันนังสตา313

ระนอง

- ❖ ทุเรียนในวงระนอง315
- ❖ มังคุดวงในระนอง317

สงขลา

- ❖ ส้มโอหอมควนลัง319
- ❖ ส้มจุกจะนะ321

สตูล

- ❖ จำปาตะสตูล323

สุราษฎร์ธานี

- ❖ ไข่เค็มไชยา325
- ❖ เงาะโรงเรียนนาสาร327
- ❖ มะพร้าวเกาะพะงัน329
- ❖ หอยนางรมสุราษฎร์ธานี331

สารบัญหมวดหมู่

กระเป่า

❖ ญอกมละบรินัน45

ขนมพื้นบ้าน

❖ ขนมหม้อแกงเมืองเพชร132
❖ ข้าวแต่น้ำป่า71

ข้าว

❖ ข้าวเจ๊กเขยเสาไห้164
❖ ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์206
❖ ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย21
❖ ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร283
❖ ข้าวไร้ดอกข้า้ฟ้งา301
❖ ข้าวไร้ลิ้มผัวเพชรบูรณ์59
❖ ข้าวก้าล้าหนา19
❖ ข้าวขาวกอเดียวพิจิตร53
❖ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง305
❖ ข้าวหอมแจ็กชัยนาท104
❖ ข้าวหอมปทุมธานี124
❖ ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟบุรีรัมย์238
❖ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้244
❖ ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์228
❖ ข้าวหอมมะลิพะเยา49
❖ ข้าวหอมมะลิสุรินทร์268
❖ ข้าวหอมมะลิลูบลราชธานี272
❖ ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี258

เครื่องครัว

❖ เครื่องเคลือบเวียงกาหลง23
❖ ครกหินแกรนิตตาก40
❖ ครกหินอ่างศิลา187
❖ ศิลาดลเขียงใหม่37
❖ ซามไก่ลำปาง73
❖ ใ้องม้งกรราชบุรี144

เครื่องใช้สำหรับกันแดดกันฝน

❖ ร่มบ่อสร้าง35

เครื่องจักรสาน

❖ เครื่องจักสานพนัสนิคม189
❖ เลือกกบ้านสร้าง199

เครื่องดนตรี

❖ กลองเอกราช174

เครื่องดื่ม

❖ กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร279
❖ ชาเขียงราย25
❖ น้ำหมากเมา้สกลนคร262
❖ ไวน์เขาใหญ่236
❖ ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ248
❖ หมากเมา้สกลนคร266

เครื่องนุ่งห่ม

❖ ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร264
❖ ผ้าตีนจกแม่แจ่ม33
❖ ผ้าตีนจกโหล้งลี้ลำพูน75
❖ ผ้าฝ้ายทอผสมชนแกะบ้านห้วยหอม69
❖ ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง254
❖ ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์208
❖ ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท212
❖ ผ้าไหมมัดหมี่ขึ้นดินแดงบุรีรัมย์240
❖ ผ้าไหมยกดอกลำพูน77
❖ ผ้าไหมสาเกต246
❖ ผ้าหม้อห้อมแพร่63
❖ ผ้าหมักโคลนหนองสูง242
❖ เสื้อจันทบุรี185
❖ เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน(210)

เครื่องประดับ

❖ นิลเมืองกาญจน์100
❖ มุกภูเก็ต309

เครื่องปรุงอาหาร

❖ กระเทียมแม่ฮ่องสอน65
❖ กระเทียมศรีสะเกษ250
❖ ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน67
❖ น้ำตาลโตนดเมืองเพชร136
❖ ปลาช่อนแม่ลา170
❖ ปลาสดิบบางป่อ148
❖ แปงอเขี้ยวแม่สอด39
❖ พริกไทยจันท183

สารบัญหมวดหมู่

❖ พริกไทยตรัง	285	❖ เผือกหอมบ้านหม้อ	168
❖ พริกบางช้าง	154	❖ มะขามเทศเพชรโนนไทย.....	234
❖ สับปะรดบ้านคา	142	❖ มะขามหวานเพชรบูรณ์	61
❖ หอมแดงศรีสะเกษ	256	❖ มะนาวเพชรบุรี	138
เครื่องปั้น		❖ มะพร้าวหวานนครนายก	108
❖ เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด	116	❖ มะพร้าวเกาะพะงัน	329
❖ เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน	230	❖ มะพร้าวทับสะแก	128
❖ เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง.....	270	❖ มะพร้าวน้ำหอมบางคล้า	179
❖ เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ	43	❖ มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว	160
❖ สังคโลกสุโขทัย	85	❖ มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี	140
ผลไม้		❖ มะม่วงน้ำดอกไม้คิ่งบางกะเจ้า	150
❖ กระท่อนตะลุง	146	❖ มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ	152
❖ กระท่อนห่อบางกร่าง	114	❖ มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว	203
❖ กล้วยเล็บมือนางชุมพร	281	❖ มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า.....	177
❖ กล้วยไข่ก่าแพงเพชร.....	13	❖ มะม่วงยายกล่ำนนทบุรี	120
❖ กล้วยตากบางกระทุ่ม พิษณุโลก	57	❖ มะม่วงหนองแซงสระบุรี	166
❖ กล้วยตากสังคม	214	❖ มะยงชิดนครนายก	110
❖ กล้วยหอมทองปทุม	122	❖ มังคุดเขาคีรีวง	291
❖ กล้วยหินบันนังสตา	313	❖ มังคุดวงโนระนอง	317
❖ กาแฟเขาทะลุ	277	❖ ลองกองต้นหยงมัส	295
❖ กาแฟเทพเสด็จ	31	❖ ละมุดบ้านใหม่	130
❖ กาแฟเมืองกระบี่	275	❖ ลำไยเบ็ญเขียวลำพูน	79
❖ กาแฟดงมะไฟ	224	❖ ลำไยทองบ้านแพ้ว	162
❖ กาแฟดอยช้าง	15		
❖ กาแฟดอยตุง	17		
❖ กาแฟวังน้ำเขียว	226		
❖ เงาะโรงเรียนนาสาร	327		
❖ เงาะทองผาภูมิ	102		
❖ จำปาตะสตุล	323		
❖ ชมพู่เพชร	134		
❖ ทุเรียนในวงระนอง	315		
❖ ทุเรียนจันทน์	181		
❖ ทุเรียนชะนีเกาะช้าง	193		
❖ ทุเรียนนนท์	118		
❖ ทุเรียนปราจีน	197		
❖ ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่	232		
❖ ทุเรียนป่าละอู	126		
❖ ทุเรียนภูเขาศรีสะเกษ	252		
❖ ทุเรียนสลิก้าพังงา	303		
❖ ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์	87		
❖ ทุเรียนหลินลับแล อุตรดิตถ์	89		

สารบัญหมวดหมู่

❖ ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน	81
❖ ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา	51
❖ ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม	156
❖ ลิ้นจี่นครพนม	222
❖ ลิ้นจี่บางขุนเทียน	96
❖ ลูกหยียะรัง	297
❖ ส้มแม่สิน	83
❖ ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท	106
❖ ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม	158
❖ ส้มโอทองดีบ้านแท่น	216
❖ ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง	289
❖ ส้มโอท่าช้อยเมืองพิจิตร	55
❖ ส้มโอนครชัยศรี	112
❖ ส้มโอปุโกยะรัง	299
❖ ส้มโอหอมควนลัง	319
❖ ส้มจุกจะนะ	321
❖ ส้มบางมด	98
❖ ส้มสีทองน่าน	47
❖ สับปะรดตราดสีทอง	195
❖ สับปะรดทองระยอง	201
❖ สับปะรดท่าอุเทน	220
❖ สับปะรดนางแล	27
❖ สับปะรดภูเก็ต	311
❖ สับปะรดภูแลเชียงราย	29
❖ สับปะรดศรีเชียงใหม่	218
❖ สับปะรดศรีราชา	191
❖ สับปะรดห้วยมุ่น	91
❖ แห้วสุพรรณ	172
อาหาร	
❖ ไข่เค็มไชยา	325
❖ เนื้อโคขุนโพนยางคำ	260
❖ ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง อุทัยธานี	93
❖ ปลากุลเลาเค็มตากใบ	293
❖ ปลาดุกไร่ทะเลน้อย	307
❖ หมูย่างเมืองตรัง	287
❖ หอยนางรมสุราษฎร์ธานี	331

ภาคเหนือ



กล้วยไข่กำแพงเพชร

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100100

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 30 กันยายน 2559

<https://goo.gl/maps/xrVvvhTfeU8n26MD8>



กล้วยไข่กำแพงเพชร คือ กล้วยไข่พันธุ์พื้นเมืองที่มีรสชาติหวาน เนื้อกล้วยสีครีมอมส้มเนื้อแน่น เปลือกบาง เมื่อสุกมีสีเหลืองสด มีจุดดำเล็กๆ กระจายบนเปลือก ผิวเรียบเงา ผลมีขนาดกลางและเล็ก ปลูกในพื้นที่จังหวัดกำแพงเพชร



รสชาติหวาน เนื้อแน่น เปลือกบาง

จังหวัดกำแพงเพชร มีสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกกล้วยไข่ โดยมีชุดดินที่ 33 (ชุดดินกำแพงเพชร) มีแร่ไมก้า หรือ ก้อนปูนปะปน และมีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม ประกอบกับมีการคัดเลือกสายพันธุ์ การดูแลรักษา และการเก็บเกี่ยวที่พิถีพิถันจึงทำให้กล้วยไข่กำแพงเพชรมีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างจากกล้วยไข่ที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น จนทำให้จังหวัดกำแพงเพชรมีสมญานามเมืองกล้วยไข่



กาแฟดอยช้าง

ทะเบียนเลขที่ : สช 50100018

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน: 28 กรกฎาคม 2549

<https://goo.gl/maps/1qGkDBKzqoEMt11V9>



กาแฟดอยช้าง เป็นกาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์ดี ครอบคลุมพื้นที่เพาะปลูกใน
หุบเขาดอยช้าง ตำบลลาววี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ผลิตเป็นกาแฟสาร
และกาแฟคั่วเมล็ด-บดมีความหอม รสชาติกลมกล่อม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว



เมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว เกษตรกรจะเลือกปลิดผลกาแฟด้วยมือที่ละผล
เฉพาะผลกาแฟ ที่สุกและสมบูรณ์เต็มที่ จากนั้นเข้าสู่กระบวนการผลิตที่ได้รับการ
ควบคุมให้ถูกต้องทุกขั้นตอน ตั้งแต่การตาก การเก็บบ่มการสีเพื่อผลิตกาแฟสาร
คัดแยกขนาดตามเส้นผ่านศูนย์กลางและนำคั่วในเครื่องคั่ว-บดที่มีคุณภาพโดยผู้ที่
มีความชำนาญจนได้กาแฟดอยช้างที่มีรสชาติดกกลิ่นหอมโดดเด่นกลายเป็น
เอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

มีความหอม รสชาติดกกลมกล่อม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

กาแฟดอยตุง

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100005

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 15 สิงหาคม 2548

<https://goo.gl/maps/LsRD2WHcCTp4nHoi8>



กาแฟดอยตุง เป็นกาแฟพันธุ์อาราบิก้าปลูกบนโครงการพัฒนาตอยตุงในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ผลิตเป็นกาแฟสารและกาแฟคั่วเมล็ด-บด โดยมีชาวบ้านในพื้นที่ดอยตุงควบคุมคุณภาพจนได้ผลผลิตที่มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น



กาแฟดอยตุงได้รับการดูแลบำรุงดินจัดการศัตรูพืช การเก็บผลผลิตจะเก็บเฉพาะลูกกาแฟที่สุกได้ที่ ต้องปลิดด้วยมือที่ละผล หลังจากนั้น เกษตรกรจะนำลูกกาแฟมาล้าง ปอกเปลือก ชัดเมล็ด และนำไปตาก ก่อนสีเอาเปลือกออก เพื่อส่งเข้าเครื่องคั่วกาแฟตามสูตรต่างๆ ที่เป็นสูตรเฉพาะของกาแฟดอยตุง

กลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

ข้าวกำลังนา

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100039

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 17 กันยายน 2551

<https://goo.gl/maps/irjT3hxmCjHoJoeX6>



ข้าวกำลังับนา หรือหลายคนเรียกว่าข้าวเหนียวดำ เปลือกมีสีดำเมล็ด เมื่อผ่านขั้นตอนการสีจะเป็นสีม่วงหรือสีดำ มักนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำขนมหวานในเทศกาลประเพณีต่างๆ ของชาวล้านนา ปลูกในเขตภาคเหนือตอนบน



ข้าวกำลังับนา ปลูกเฉพาะในเขตภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน เท่านั้น

ภาคเหนือมีภูมิประเทศเป็นภูเขา สลับซับซ้อน บริเวณที่ราบมีดินอุดมสมบูรณ์ปานกลางและมีดินตะกอนน้ำพัดพา ดินแดนล้านนามีฤดูหมุนเวียนในช่วงเวลาต่างๆ ที่เหมาะสม เหมาะแก่การเพาะปลูกพืชผลให้เจริญงอกงาม



ข้าวเหนียวดำ นิยมนำมาทำขนมหวานในเทศกาลและประเพณีของชาวล้านนา

ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100126

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 6 มิถุนายน 2562

<https://goo.gl/maps/TYs8nwj2RoY9e87w8>



ข้าวเหนียวเขี้ยววงเขียงราย หมายถึง ข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยววง 8974 เป็นข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองที่ไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ในนาปี มีเมล็ดเล็ก เรียวยาว สีขาวขุ่น เมื่อนึ่งสุกแล้วนุ่มเหนียวติดกันแต่ไม่ละ และข้าวคั้นตัวเร็วและไม่แข็ง มีความเลื่อมมันค่อนข้างมาก และมีกลิ่นหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน ของจังหวัดเชียงราย

เมล็ดเล็กเรียวยาว นุ่ม เหนียวติดกันแต่ไม่ละ



ตอนกลางของจังหวัดเชียงรายเป็นที่ราบลุ่ม มีความสูงอยู่ในช่วง 300 – 600 เมตรจากระดับน้ำทะเล ดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วน ดินร่วนปนทราย หรือ ดินเหนียว อุดสมบูรณ์ไปด้วยแร่ธาตุต่างๆ ประกอบกับสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นและแห้ง ในช่วงฤดูฝน มีฝนตกทั่วไป ทำให้ผลผลิตข้าวเหนียวเขี้ยววงเขียงรายมีคุณภาพดี



เครื่องเคลือบเวียงกาหลง

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100158

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 17 กุมภาพันธ์ 2558

<https://goo.gl/maps/z2rfcoheGnXaiTCQ6>



เครื่องเคลือบเวียงกาหลง คือ เครื่องปั้นดินเผาชนิดเคลือบที่มีทั้งขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ประกอบไปด้วยเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เครื่องใช้ครัวเรือน และของประดับตกแต่ง ผลิตจากดินขาวและดินดำ ด้วยกรรมวิธีการเผาทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ ที่มีสีเขียวอมฟ้า เขียวไขก่า หรือ สีขาวอมเหลืองเนื้อบาง ผิวเรียบใสและไม่มัน มีการเขียนสีด้วยจากธรรมชาติ เป็นลวดลายต่างๆ ที่มีเอกลักษณ์ มีรอยแตกรานจากน้ำเคลือบ ผลิตในเขตพื้นที่ ตำบลเวียงกาหลง อำเภอป่าเป้าของจังหวัด ของจังหวัด เชียงราย



ดินบริเวณอำเภอเวียงป่าเป้าเป็นดินลาวา สันนิษฐานว่าเคยเกิดการระเบิดของภูเขาไฟมาก่อนเมื่อประมาณหลายพันปี ทำให้เกิดดินขาวและดินดำ ที่มีแร่ธาตุสะสมอยู่ในเนื้อดินมาก มีคุณสมบัติ ปิดหุ่่น และมีความพรุนละเอียด เมื่อนำมาทำภาชนะดินเผาจะได้เนื้อที่เบาแกร่ง ทนความร้อนได้สูง น้ำหนักเบา แม้ใช้ไฟที่อุณหภูมิสูงมากก็ยังสามารถรักษารูปทรงเอาไว้เป็นอย่างดี

เนื้อบาง ผิวเรียบใส แต่ไม่มัน



จอรูบ

ชาเชียงราย

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100074

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 3 กันยายน 2553

<https://goo.gl/maps/jJ856B393ioVPMg4A>



ชาเชียงราย คือ ผลิตภัณฑ์ชาเขียวและชาอู่หลง ที่ได้จากพันธุ์ชาอัสสัม และพันธุ์ชาจีน โดยปลูก เก็บเกี่ยว แปรรูป และบรรจุตามกรรมวิธีเฉพาะตาม หลักการผลิตชา ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย



มีสี กลิ่น และรสที่ดีตามธรรมชาติ

ชาเชียงรายมีลักษณะเป็นใบชาหรือส่วนของใบชา แห่งเป็นเส้น เม็ด หรือผง ใบชาหรือส่วนของใบชามีสี กลิ่น และรสที่ดีตามธรรมชาติ หากมีการปรุงแต่งกลิ่น รส วัตถุที่นำมาปรุงแต่งต้องไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข



พื้นที่จังหวัดเชียงรายมีลักษณะเป็นเทือกเขาสูง ได้รับอิทธิพลลมมรสุมจากทะเลน้อย ทำให้ฤดูร้อน และหนาวมีอุณหภูมิต่างกันมาก ประกอบกับดินมี ลักษณะเป็นดินร่วนปนทราย ส่งผลให้จังหวัด เชียงรายมีสภาพทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมอย่างยิ่งต่อ การปลูกชาคุณภาพดี

ลับประดนางแล

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100013

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 พฤศจิกายน 2548

<https://goo.gl/maps/jJ856B393ioVPMg4A>





สับปะรดนางแล เป็นสับปะรดพันธุ์น้ำผึ้งที่ปลูกในตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ผลมีรูปทรงกลม บ้อมเต็ม เปลือกบาง เนื้อละเอียด เยื่อใยต่ำ เนื้อมีสีเหลืองเหมือนน้ำผึ้ง รสชาติหวานฉ่ำ จนเป็นที่กล่าวขานถึงความอร่อย

เนื้อละเอียด สีเหลืองเหมือนน้ำผึ้ง รสชาติหวานฉ่ำ

ตำบลนางแล เป็นแหล่งผลิตสับปะรดคุณภาพดี เพราะสภาพภูมิประเทศเอื้ออำนวย เป็นที่ราบเชิงเขา เนินเขา อากาศเย็นสบาย เป็นแหล่งกำเนิดลำห้วยหลายสาย และมีแหล่งน้ำที่สำคัญ พื้นที่ปลูกส่วนใหญ่มีความลาดเอียง ทำให้การปลูกสับปะรดในพื้นที่ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรครากเน่า ลักษณะดินระบายน้ำได้ดี เหมาะแก่การปลูกสับปะรดนางแล



ลับประดุกุแลเชียงราย

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100012

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 พฤศจิกายน 2548

<https://goo.gl/maps/jJ856B393ioVPMg4A>



สับปะรดภูแลเชียงราย เป็นสับปะรดในกลุ่มสายพันธุ์ควีน ผลมีขนาดเล็ก เปลือกค่อนข้างหนา เมื่อสุกเปลือกจะมีสีเหลืองหรือเหลืองปนเขียว รสชาติหวานปานกลาง เนื้อสีเหลือง กรอบ กลิ่นหอม สามารถรับประทานได้ทั้งผล ปลูกในจังหวัดเชียงราย



สับปะรดภูแลเชียงรายส่วนใหญ่ปลูกในพื้นที่ที่มีความลาดเอียง ลักษณะของดินสามารถระบายน้ำได้สะดวก อากาศเย็นสบาย ส่งผลให้ ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรครากเน่า

ต้นกำเนิด ของสับปะรดภูแลเชียงราย มีการนำหน่อพันธุ์สับปะรดภูเก็ตมาปลูกครั้งแรกที่ตำบลนางแล เป็นที่มาของชื่อสับปะรดภูแลเพราะนำชื่อ “ภูเก็ต” ซึ่งเป็นแหล่งปลูกเดิมมาผสมกับแหล่งปลูกใหม่คือ “นางแล” จึงกลายเป็นชื่อ “ภูแล”

เนื้อสีเหลือง กรอบ กลิ่นหอม สามารถรับประทานได้ทั้งผล



กาแฟเทพเสด็จ

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100091

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 9 มีนาคม 2558

<https://goo.gl/maps/UbgvCtFP9MpYSR257>



กาแฟเทพเสด็จ เป็นกาแฟพันธุ์อาราบิก้า มีรสชาติกลมกล่อมละมุน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ปลูกบนความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,100-1,600 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง ในพื้นที่ตำบลเทพเสด็จอำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่



กาแฟเทพเสด็จเป็นกาแฟที่ปลูกร่วมกับป่าไม้และสวนชา(เมี่ยง)ประกอบกับความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายทางธรรมชาติของพื้นที่ตำบลเทพเสด็จทำให้ในช่วงที่ดอกกาแฟบานจะมีผึ้งที่บินไปมาเพื่อหาอาหารเป็นตัวช่วยถ่ายละอองเกสรให้ดอกกาแฟและดอกไม้ป่าส่งผลให้กาแฟมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวและมีรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์

มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากดอกไม้ป่า



ผ้าตีนจกแม่แจ่ม

ทะเบียนเลขที่ : สช 50100015

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 สิงหาคม 2548

<https://goo.gl/maps/UqfMuAa2SdgLgJV6>



ผ้าตีนจกแม่แจ่ม เป็นผ้าฝ้ายหรือผ้าไหม มีวิธีการทอและจกอย่างปราณีต เพื่อให้ได้ผ้าที่มีลักษณะพิเศษ ลวดลายแน่นเรียบ เก็บปมด้ายเรียบร้อยสวยงาม คล้ายกันทั้งด้านนอกและด้านใน สามารถใช้ได้ทั้งสองด้าน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในพื้นที่ ผลิตในอำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่



ลวดลายแน่นเรียบ สามารถใช้ได้ทั้งสองด้าน



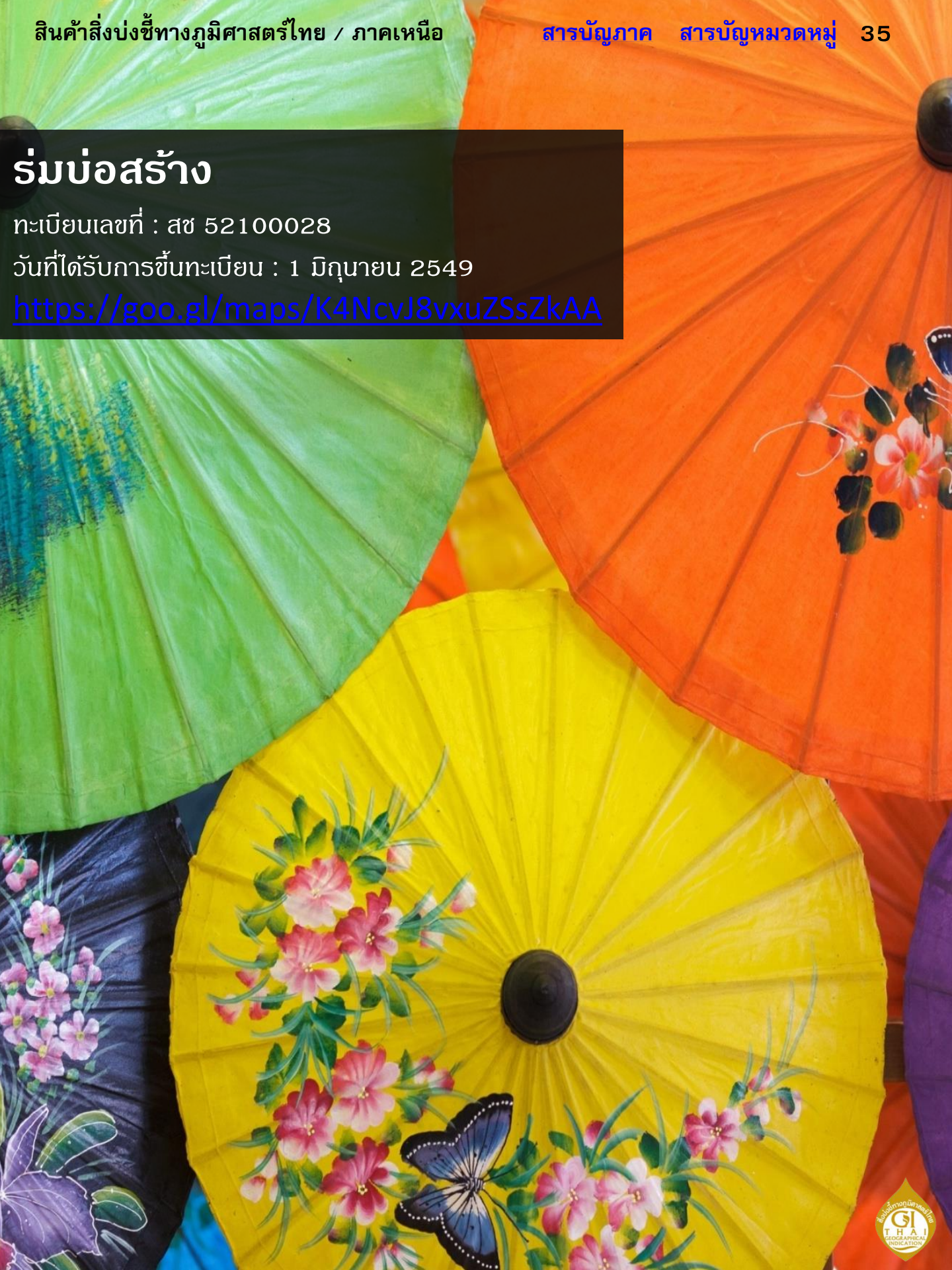
ในอดีตผ้าตีนจกแม่แจ่มที่ทอด้วยด้ายเงินด้ายทองจะผลิตขึ้นเพื่อส่งส่วยให้เจ้าเชียงใหม่ ผ้าตีนจกถือเป็นสมบัติล้ำค่าเป็นสิ่งบ่งชี้ฐานะทางสังคม และได้รับการอนุรักษ์ไว้จนถึงปัจจุบัน เป็นการสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษที่สืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอันล้ำค่ามิให้สูญหายไปตามกาลเวลา

ร่มบ่อสร้าง

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100028

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 มิถุนายน 2549

<https://goo.gl/maps/K4NcvJ8vxuZSsZkAA>



ร่มบ่อสร้าง คือร่มที่ผลิตในเขตอำเภอดอยสะเก็ด และ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ทำมาจาก ผ้าฝ้าย ผ้าแพร ผ้าดิบ กระดาษสา หุ้มบนโครงไม้ไผ่ มีตั้งแต่ขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ มีสีล้นดงาม และสีธรรมชาติของน้ำมันมะพร้าว มีการวาดลวดลายต่างๆ บนร่ม เช่น ลายดอกไม้อลายนง ลายไทย ตามกรรมวิธีสืบทอดกันมา ร่มบ่อสร้างใช้ได้ทั้งกันฝนและกันแดด

สีล้นสวยงาม กันได้ทั้งฝนและแดด



เมื่อประมาณเกือบสองร้อยปีมาแล้วพระอินทจากสำนักวัดบ่อสร้างเดินธุดงค์ใกล้ชายแดนพม่า ได้มีชาวพม่านำกลดมาถวาย ท่านพิจารณาเห็นว่ากลดดังกล่าวสะดวกในการใช้และป้องกันได้ทั้งแดดและฝน จึงเดินทางเข้าไปในพม่า เพื่อศึกษาวิธีทำกลด และร่มจากกระดาษสา นำมาถ่ายทอดให้กับชาวบ้านบ่อสร้าง จึงได้ผลผลิตออกมาสวยงามและสร้างชื่อเสียง จนกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญและเป็นสัญลักษณ์ของชาวเชียงใหม่

ตลาดเชียงใหม่

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100030

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 31 สิงหาคม 2550

<https://goo.gl/maps/CFtkXMywEjXaU2RC7>



ศิลาดลเชียงใหม่ เป็นเครื่องปั้นดินเผา ทำขึ้นจากเนื้อดินดำหรือดินผสมกับดินดำ เนื้อเคลือบมีรอยรานตัว ลักษณะของเคลือบมีความใส สีเคลือบเขียวเหลือง เขียวอมเทา เขียวใบตอง เขียวใบไม้ จนถึงเขียวน้ำตาล และอาจมีสีน้ำเงินหรือสีน้ำตาล ตกแต่งด้วยเคลือบขีด้า ธรรมชาติ เเผาที่อุณหภูมิสูง ในบรรยากาศการสันดาปที่ไม่สมบูรณ์ เมื่อเคาะจะมีเสียงกังวาน ผลิตตามกรรมวิธีที่สืบทอดต่อกันมา ในอำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่



เนื้อเคลือบมีรอยรานตัว เมื่อเคาะจะมีเสียงกังวาน

ในอดีตเป็นยุคทองของอาณาจักรล้านนา ได้ผลิตเครื่องถ้วยศิลาดลขึ้น ต่อมาในยุคใหม่ได้มีการพัฒนานำไปสู่การผลิตเต็มรูปแบบจนสามารถผลิตส่งออกไปต่างประเทศได้และนำไปสู่การก่อตั้งโรงงานศิลาดลในจังหวัดเชียงใหม่หลายแห่ง



แปงอเชียวแม่สอด

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100133

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กันยายน 2560

<https://goo.gl/maps/gjp13FaWPTZ5rvEd8>



แปง่อเขียวแม่สอด หมายถึง ถั่วที่ทำมาจากถั่วแปยี หรือ แปยี ซึ่งเป็นถั่วชนิดหนึ่งมีลักษณะคล้ายถั่วลันเตา(ถั่วแปบ)เมล็ดมีขนาดเล็ก เมื่อผ่านการทอดแล้วจะมีสีเขียวรสชาติหอม มัน กรอบ เนื้อแน่น ซึ่งปลูกในตำบลแม่กาษา ตำบลแม่ตาว ตำบลแม่กุ ตำบลท่าสายลวด ตำบลพระธาตุแดง ตำบลมหาวัน และ นำมาผ่านกระบวนการผลิตในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก



แปง่อเขียวแม่สอด เป็นถั่วทอดที่ทำมาจากถั่วแปยีหรือแปยีเป็นถั่วชนิดหนึ่งมีลักษณะคล้ายถั่วลันเตา(ถั่วแปบ)ปลูกกันตามแนวตะเข็บชายแดน อำเภอแม่สอดจังหวัดตาก

มีสีเขียว รสชาติหอมมันกรอบ เนื้อแน่น



ครกหินแกรนิตตาก

ทะเบียนเลขที่ : สช 65100171

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กันยายน 2560

<https://goo.gl/maps/YtRBEGZAzMy9rU3e7>



ครกหินแกรนิตตาก หมายถึง ครกและสากที่ผลิตจากหินแกรนิตเนื้อแน่นมีสีดำ สีดำลายจุดขาว สีเทาลายจุดสีดำ มีเกล็ดแร่กระจายไปทั่ว เป็นครกทรงกลม รูปทรงสมส่วน กลมกลืนเข้ารูปมีขอบด้านข้างใช้จับหรือยกผลิตด้วยเครื่องมือที่ทำให้ได้รูปทรงเป็นเอกลักษณ์ เฉพาะตัว มาตรฐานการผลิตในพื้นที่ 4อำเภอของจังหวัดตากได้แก่ อำเภอเมือตาก อำเภอ บ้านตาก อำเภอสามงาและอำเภอวังเจ้า



ด้วยลักษณะพื้นที่และแหล่งภูมิศาสตร์ของจังหวัดตากทำให้ได้หินแกรนิตที่มีลักษณะเฉพาะตัว มีคุณสมบัติแข็งแรงและทนทาน เหลือบเล็บบรรณดาที่ใช้กึ่งไม่สามารถใช้พันเลื่อยหิน(ซีเมนต์)จึงจะสามารถกลึงเนื้อหินได้ ซึ่งเมื่อนำหินแกรนิตตากนี้มาผลิตเป็นครกและสากทำให้ได้สินค้าที่ดีมีคุณภาพ คงทน แข็งแรงสวยงามสะดวกแก่การใช้งานและมีลักษณะเฉพาะตัว ทำให้รู้จักกัน โดยทั่วไปว่า ครกหินแกรนิตตาก

คงทนแข็งแรง สวยงาม สะดวกแก่การใช้งาน



เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100114

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 6 กุมภาพันธ์ 2560

<https://goo.gl/maps/1jNkV6zdkAGyMREUA>



เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ คือ เครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบดิน แบ่งเป็นประเภทเครื่องใช้ และประเภทสวยงาม เมื่อผ่านการเผาจะมีสีแดงอมส้ม แข็งแกร่ง ทนทาน เก็บน้ำได้ดี ผลิตตามกรรมวิธีการผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นเอกลักษณ์ของบ้านมอญในเขตพื้นที่ตำบลบ้านแก่ง อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์



ชาวมอญที่ตั้งรกรากอาศัยอยู่ที่บ้านมอญ ตำบลบ้านแก่ง เป็นชาวมอญที่อพยพมาจากย่านปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี และย่านสามโคก จังหวัดปทุมธานี เมื่อราว 200 ปีที่ผ่านมา ชาวมอญมีความชำนาญในการทำเครื่องปั้นดินเผา เมื่อพบว่าแหล่งดินเหนียวในบริเวณตำบลบ้านแก่งมีคุณสมบัติเหมาะสมกับการนำมาทำเครื่องปั้น จึงเกิดการผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นเอกลักษณ์จากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน



มีสีแดงอมส้ม ทนทาน เก็บน้ำได้ดี

ญอกมละบริ๋น่าน

ทะเบียนเลขที่ : สช 54100038

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 23 ธันวาคม 2553

<https://goo.gl/maps/GPobDa9zF1Ts3F6y8>



ญอกมละบรินัน คือถุงย่ามของชาวมละบริผลิตในจังหวัดน่าน ถักจากเชือกที่ทำจากเถาวัลย์ขึ้นในบริเวณริมน้ำเชิงเขาภาคเหนือมีความเหนียวและทนทานเป็นพิเศษ สามารถใส่ของหนักได้



ตะแปด เป็นเถาวัลย์เพียงชนิดเดียวที่สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นญอก



การย้อมสีญอกจะใช้สีธรรมชาติ สีฟ้าสกัดจากใบทอโรม สีแดงได้จากรากไม้เนื้อสีเหลืองขูดละเอียดผสมกับขี้เถ้า สีม่วงได้จากเมล็ดผักปัง และสีเหลืองได้จากขมิ้น นำไปทาลงบนเส้นเชือกแล้วนำเส้นเชือกไปตากเป็นตาข่ายก่อนจะนำไปถักเป็นญอก รูปทรงสีเหลืองมัจจู้หรือสีเหลืองผืนผ้า

สภาพทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดน่านเต็มไปด้วยเทือกเขาสลับซับซ้อน เป็นแหล่งกำเนิดเถาวัลย์ชนิดหนึ่งซึ่งเป็นประเภทเลื้อย ภาษามละบริเรียกเถาวัลย์ชนิดนี้ว่า “ตะแปด” ซึ่งเป็นเถาวัลย์เพียงชนิดเดียวที่สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นญอก

ส้มสีทองน่าน

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100054

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 มีนาคม 2553

<https://goo.gl/maps/GPobDa9zF1Ts3F6y8>



ส้มสีทองน่าน เป็นส้มสายพันธุ์ ส้มเขียวหวานที่เพาะปลูกในจังหวัดน่าน แต่ จุดเด่นคือ ผิวเปลือกส้มที่มีสีเหลืองทอง เปลือกบาง เนื้อมีเส้นใยน้อย ไม่ฉ่ำน้ำ ผลทรงแบน หัว และท้ายบวม รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย



สาเหตุที่ส้มสีทองน่านมีผิวสีเหลืองทองโดดเด่นกว่าส้มเขียวหวานที่ปลูกในท้องถิ่นอื่น เพราะสภาพภูมิอากาศของจังหวัดน่าน ช่วงกลางวันอากาศจะร้อน ส่วนช่วงกลางคืนอากาศจะหนาว อุณหภูมิที่แตกต่างกันมากภายในหนึ่งวันที่ทำให้สาร “คาร์ทีนอยพิคเมนต์” ในเปลือกส้มเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองทอง เป็นที่มาของส้มสีทองน่าน



ผิวเปลือกส้มมีสีเหลืองทอง รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย

ข้าวหอมมะลิพะเยา

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100146

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 กันยายน 2557

<https://goo.gl/maps/1c4WSJCMwYjBYB9J6>



ข้าวหอมมะลิพะเยา หมายถึงข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวขาวที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และ กข 15 เมล็ดข้าวสารมีรูปร่างเรียวยาว เม็ดใส ท้องไข่น้อย เมื่อบุ้งแล้วนุ่ม มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตยแม้ทิ้งใช้นานก็ยังคงสภาพกลิ่นหอมปลูกในพื้นที่ลุ่ม ล้อมรอบด้วยเทือกเขาหรือแอ่งที่ทับถมด้วยตะกอนแม่น้ำทั้ง 9 ของอำเภอจังหวัดพะเยา



จังหวัดพะเยา เป็นหนึ่งแหล่งเพาะปลูกข้าวหอมมะลิที่ดีที่สุดของไทยมาเนิ่นนานถูกเรียกขานดินแดนทุ่งรวงสีทอง พื้นที่ปลูกข้าวของพะเยาถือเป็น 1 ใน 3 จังหวัดในเขตภาคเหนือที่ผลิตข้าวขาวหอมมะลิคุณภาพดีในพื้นที่เทือกเขาหรือแอ่งซึ่งรองรับด้วยส่วนเป็นหินแข็งเป็นพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ สภาพดินร่วนมีธาตุที่จำเป็นต่อพืชอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก ส่งผลให้ข้าวขาวหอมมะลิพะเยามีชื่อเสียงทางด้านความหอมหุงแล้วนุ่มเป็นที่นิยมของผู้บริโภค



รูปร่างเรียวยาว เม็ดใส ท้องไข่น้อย หุงแล้วนุ่ม มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100120

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 กุมภาพันธ์ 2558

<https://goo.gl/maps/FVoGgJyQggJsfVJw8>



ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา หมายถึง ลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย มีลักษณะผลใหญ่ทรงยาวรี เปลือกบางสีแดงอมชมพู หนามสั้นและห่าง เนื้อผลแห้งกรอบสีขาวขุ่น ไม่แฉะน้ำ รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา



อำเภอแม่ใจ ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของจังหวัดพะเยา เป็นต้นกำเนิดลำน้ำหลายสายที่ไหลรวมกันลงไปสู่กว๊านพะเยาซึ่งเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญของจังหวัดพะเยา สภาพดินมีปริมาณธาตุโพแทสเซียมสูง อุดมไปด้วยแร่ธาตุจากธรรมชาติ ประกอบกับมีสภาพภูมิอากาศที่แบ่งเป็น 3 ฤดูกาลอย่างชัดเจน คือ ฤดูร้อน ฤดูฝน และ ฤดูหนาว ทำให้อำเภอแม่ใจมีความเหมาะสมกับการปลูกลิ้นจี่ และให้ผลผลิตลิ้นจี่ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น



เนื้อผลแห้งกรอบ รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม

ข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100154

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 9 กันยายน 2562

<https://goo.gl/maps/vJp5dDAZH5FoLeJA>



ข้าวขาวกอเดียว หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวสาร ที่แปรรูมาจากข้าวขาวกอเดียว 35 เป็นข้าวนาปี ไวต่อแสง เมล็ดยาว รูปร่างเรียวยาว มีอหุ่สูงสุกข้าวร่วนค่อนข้างแข็งปลูกครอบคลุมพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดพิจิตร ได้แก่ อำเภอเมืองพิจิตร อำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำตภอสามห่ง่าม อำเภอสากเหล็ก อำเภอวชิรบารมี และอำเภอบึงนาราง

ข้าวนาปี ไวต่อแสง เมล็ดยาว รูปร่างเรียวยาว



จังหวัดพิจิตร พื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 30 เมตร มีแม่น้ำไหลผ่าน 3 สายได้แก่ แม่น้ำน่าน แม่น้ำยมและแม่น้ำพิจิตร มีความอุดมสมบรูณ์แบบค่อนข้างสูง เนื่องจากตะกอนที่แม่น้ำพัดพาทับถมเหมาะแก่การทำนาและปลูกพืชหมุนเวียน เพราะมีพื้นที่ในนามีน้ำในแปลงจำนวนมาก ซึ่งในฤดูที่มีน้ำหลากความเหนียวของดินซุดนี้สามารถที่จะค้ำจุนลำต้นของข้าวขาวกอเดียวพิจิตรได้ ทำให้เมล็ดข้าวมีความสมบรูณ์เรียวยาว จึงเหมาะแก่การปลูกข้าวขาวกอเดียวพิจิตร



ส้มโอท่าข่อยเมืองพิจิตร

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100052

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 27 กันยายน 2555

<https://goo.gl/maps/ohtyzETHEsHHgNb37>

ส้มโอท่าช้อยเมืองพิจิตร เป็นส้มโอพันธุ์ท่าช้อย มีลักษณะพิเศษคือ มีรสหวานอมเปรี้ยว เนื้อสีชมพูอ่อน ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็กหรือเมล็ดลีบ บางผลอาจจะไม่มีเมล็ดเลย ผิวเปลือกค่อนข้างหยาบ มีต่อมน้ำมันใหญ่ และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีพื้นที่ปลูกครอบคลุมในเขตจังหวัดพิจิตร

มีรสหวานอมเปรี้ยว
เนื้อสีชมพูอ่อน
ฉ่ำน้ำ



จังหวัดพิจิตร มีภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำสำคัญไหลผ่านถึง 3 สาย คือแม่น้ำน่าน แม่น้ำยม และแม่น้ำพิจิตร ตลอดจนลำคลองหลายสาย จึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการทำสวนส้มโอ และมีอุณหภูมิ แสงแดด และปริมาณน้ำฝนที่พอเหมาะ ส่งผลให้ส้มโอท่าช้อยเมืองพิจิตรมีคุณภาพดี



กล้วยตากบางกระทุ่ม พิชญโลก

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100107

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 23 กันยายน 2558

<https://goo.gl/maps/65n4jXWmGS1iJKfL6>



กล้วยตากบางกระทุ่ม พืชณุโลก คือกล้วยตากที่มีเนื้อแห้งเนียนละเอียดเหนียวนุ่ม ไม่มีเมล็ด รสชาติหวานเป็นธรรมชาติ ผลิตจากกล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อน พันธุ์นวลจันทร์ พันธุ์ปากช่อง 50 หรือ พันธุ์พื้นเมือง ในพื้นที่จังหวัดพิจิตร และตำบลท่าพ้อ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร



จังหวัดพิจิตร และตำบลท่าพ้อ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร มีดินตะกอนที่อุดมสมบูรณ์ มีลักษณะภูมิอากาศที่ได้รับพลังงานความร้อนจากดวงอาทิตย์มากกว่าบริเวณอื่นๆ และอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมที่พัดจากมหาสมุทรอินเดียและมหาสมุทรแปซิฟิก ทำให้มีอากาศร้อน เหมาะแก่การเจริญเติบโตของกล้วย และเหมาะสมอย่างยิ่งกับการทำกล้วยตาก ทำให้กล้วยตากบางกระทุ่ม พืชณุโลก มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับไปทั่วประเทศ



เหนียวนุ่ม ไม่มีเมล็ด รสชาติหวานเป็นธรรมชาติ

ข้าวไร้ลิมพั้วเพชรบูรณ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 57100063

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 เมษายน 2556

<https://goo.gl/maps/ZUot83JMBAmAX7dX6>



ข้าวไร่ลิ้มผิวเพชรบูรณ์ เป็นข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มผิว ปลูกในเขตจังหวัดเพชรบูรณ์ เมล็ดมีสีม่วงดำ รูปร่างป้อม เมื่อหุงจะมีกลิ่นหอม อร่อย เคี้ยวจะรู้สึกมันๆ หนุบๆ กรอบนอกนุ่มใน ปลูกในจังหวัดเพชรบูรณ์

เมล็ดมีสีม่วงดำ รูปร่างป้อม มีกลิ่นหอม อร่อย



ข้าวไร่ลิ้มผิวเพชรบูรณ์ มีความโดดเด่นกว่าข้าวสายพันธุ์อื่น เนื่องจากสภาพภูมิประเทศของจังหวัดเพชรบูรณ์เป็นเทือกเขาสลับซับซ้อน มีเนินเขาสลับแอ่งน้ำแคบๆ พื้นที่ดอนไม่มีน้ำขัง ลักษณะดินมีความอุดมสมบูรณ์ เป็นดินตะกอนน้ำพัด ทำให้ข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มผิวที่ปลูกในบริเวณนี้มีคุณค่าทางโภชนาการและมีปริมาณสารอาหารต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย



มะขามหวานเพชรบูรณ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 48100003

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 2 กุมภาพันธ์ 2548

<https://goo.gl/maps/ZUot83JMBAmAX7dX6>



มะขามหวานเพชรบูรณ์ เป็นมะขามที่มีเปลือกสีน้ำตาลเนียน มีเนื้อสวย สม่่าเสมอ หนา นุ่มเหนียว ไม่แข็งกระด้าง สากแหรกน้อย รสชาติหวานหอมปลูกในพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์



ภูมิประเทศและภูมิอากาศ ทำให้พื้นที่ในจังหวัดเพชรบูรณ์เป็นพื้นที่ที่ปลูกมะขามหวานที่ดีที่สุดของประเทศ ลักษณะของพื้นที่เป็นแบบแอ่งกระทะ มีแม่น้ำป่าสักไหลผ่าน ดินมีธาตุอาหารฟอสฟอรัสและโปแตสเซียมค่อนข้างสูง เหมาะสำหรับปลูกผลไม้ โดยเฉพาะมะขามหวาน



เปลือกสีน้ำตาลเนียน มีเนื้อสวย สม่่าเสมอ เนื้อหนา นุ่มเหนียว

ผ้าหม้อห้อมแพร่

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100137

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 9 เมษายน 2562

<https://goo.gl/maps/vJp5dDAZHY5FoLeJA>



ผ้าหม้อห้อมแพร์ หมายถึง ผ้าทอพื้นเมือง หรือสินค้าที่ผลิตจากเส้นใยธรรมชาติและเส้นใยสังเคราะห์ที่ผ่านกระบวนการย้อมสีธรรมชาติทำให้เกิดลวดลายด้วยการมัดย้อมการจุ่ม หรือการพิมพ์ลายลาย ด้วยภูมิปัญญาการก่อหม้อห้อมที่ใช้ใบและต้นห้อมที่ปลูกในจังหวัดแพร์ทำให้ผ้าทอและเนื้อผ้าที่ผ่านการย้อมสีฟ้าถึงสีน้ำเงินเข้ม มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติซึ่งผลิตในจังหวัดแพร์



สีฟ้าถึงสีน้ำเงินเข้มมีกลิ่นหอมจากธรรมชาติ

ภูมิประเทศดงกล้วยของจังหวัดแพร์ของจังหวัดแพร์ซึ่งส่งผลให้ต้นห้อมเจริญเติบโตได้ดีและมีจำนวนมากในธรรมชาติ ด้วยปัจจัยดินที่อุ้มน้ำ มีอินทรีย์วัตถุสูงแสงแดดปานกลางจึงเหมาะสมกับต้นห้อมจนนำมาสู่การผลิตเป็นหม้อห้อมแพร์

กระเทียมแม่ฮ่องสอน

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100168

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 22 พฤษภาคม 2563

<https://goo.gl/maps/tanrwVGaDVkLLfzQ8>



กระเทียมแม่ฮ่องสอน หมายถึง กระเทียมพันธุ์กลาง สายพันธุ์ปลาย มีลักษณะเฉพาะคือหัวกลมแป้น สีเปลือกนอกขาวอมม่วง เนื้อแน่น ผิวสีขาวหรือเหลืองอ่อนและเรียบเนียน มีกลิ่นหอมฉุนและรสค่อนข้างเผ็ดร้อน โดยใช้ น้ำจากแหล่งต้นน้ำธรรมชาติบนภูเขาที่สะอาดบริสุทธิ์ ในการปลูกในการเพาะปลูก ซึ่งปลูกในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน

เปลือกสีขาวอมม่วง เนื้อแน่นและน้ำหนักดี



จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำเพียงพอต่อการปลูกกระเทียมเนื่องจากมีแหล่งน้ำแร่ที่ไหลซึมตามซอกแนวเขาและแหล่งต้นน้ำในหลายพื้นที่ของจังหวัดที่ไหลรวมเป็นลำธารกลายเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติเพื่อทำการเกษตรกรรมในพื้นที่ ซึ่งเป็นต้นทุนทางทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญสำหรับทางเกษตรโดยเฉพาะการปลูกกระเทียมแม่ฮ่องสอนเพราะมีแร่ธาตุอาหารหลายชนิดช่วยให้กระเทียมแม่ฮ่องสอนมีคุณภาพดี



ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100153

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 9 ธันวาคม 2562

<https://goo.gl/maps/tanrwVGaDVkLLfzQ8>



ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน หมายถึง ถั่วลิสงพันธุ์กาศสินธุ์ 2 ที่มีลักษณะ ผักถั่วยาว เปลือกบาง ลายบนเปลือกเป็นร่องลึกชัดเจนเมล็ดถั่วมีขนาดใหญ่ เยื่อหุ้มมี สีขาวและมีลายขีดสีม่วงคล้ายกับลายเสือโคร่ง เมื่อนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปด้วย วิธีคั่วเกลือจากภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้ได้ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอนที่มีเนื้อสัมผัสกรอบ รสชาติหวานมันปนเค็มอ่อนๆ ซึ่งผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่อำเภอแม่ฮ่องสอน อำเภอปางมะผ้า อำเภอขุนยวมและอำเภอปายของจังหวัดแม่ฮ่องสอน



โดยอำเภอแม่ฮ่องสอน อำเภอปางมะผ้า อำเภอขุนยวมและอำเภอปายของ จังหวัดมีพื้นที่บางส่วนเป็นแอ่งระหว่างภูเขามีระดับจากน้ำทะเลระดับปานกลางตั้งแต่ 200 เมตรขึ้นไปมีสภาพดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วน ดินร่วนปนทรายและดินร่วนเหนียว ปนทราย มีอินทรีย์วัตถุปานกลางสูงด้วยองค์ประกอบของความสูงและสภาพดินจึง เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของถั่วลิสง

เนื้อสัมผัสกรอบ รสชาติหวานมัน



ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยห้อม

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100059

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 7 พฤศจิกายน 2554

<https://goo.gl/maps/WjYoQ72cvaH9hHQN8>



ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยห้อม มาจาก
 ขนแกะสายพันธุ์ดอร์เซทผสมพันธุ์พื้นเมือง และ
 แกะพันธุ์คอร์ริเดลผสมพันธุ์บอนด์ ที่เลี้ยงในสภาพ
 ภูมิอากาศบ้านห้วยห้อม จังหวัดแม่ฮ่องสอน
 เอกลักษณะของผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะ เป็นผ้าทอมือ
 ที่ใช้เส้นฝ้ายเป็นเส้นยืนและด้ายปั่นจากขนแกะเป็น
 เส้นพุ่ง ทอขึ้นตามแบบโบราณของสตรีปกากะญอ
 (ใช้กี่เอว) มีลายผ้าดั้งเดิม และลายประยุกต์



บ้านห้วยห้อม จังหวัดแม่ฮ่องสอน มี
 ทรัพยากรอุดมสมบูรณ์ ทั้งป่าไม้ และแหล่งน้ำ
 ธรรมชาติ มีสภาพภูมิอากาศเย็นตลอดปี ช่วง
 ฤดูฝนยาวนาน ซึ่งสภาพภูมิประเทศและ
 ภูมิอากาศดังกล่าวนี้เหมาะสำหรับการเลี้ยง
 แกะขน

ขนแกะมีความยืดหยุ่นและอบอุ่นขณะสวมใส่ ในขณะที่ฝ้ายให้ความเบา เย็น
 สบาย เมื่อทอรวมกันก็จะได้เครื่องนุ่งห่มที่มีความอบอุ่นเป็นพิเศษ แต่มีน้ำหนักเบา
 กว่าเครื่องนุ่งห่มกันหนาวทั่วไป

เครื่องนุ่งห่มที่มีความอบอุ่นเป็นพิเศษแต่น้ำหนักเบา กว่าเครื่องนุ่งห่มกันหนาวทั่วไป

ข้าวแต๋นลำปาง

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100055

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 กันยายน 2554

<https://goo.gl/maps/4AJdn2iWDkJoPYgp6>

ข้าวแต๋นลำปาง ผลิตจากข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6(ข้าวเหนียวขาว) หรือข้าวเก่า (ข้าวเหนียวดำ) นำไปทอดกรอบ ราดด้วยน้ำอ้อย มีรสชาติหวาน หอม กรอบ มัน อร่อย เป็นภูมิปัญญาของชาวลำปางที่นำเอาข้าวเหนียวมาขึ้นรูปและตากให้แห้ง ก่อนจะนำไปทอด เป็นของทานเล่นที่สามารถรับประทานได้ในทุกโอกาส



จังหวัดลำปาง มีจุดเด่นทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมกับการผลิตข้าวแต๋น เนื่องจากมีพื้นที่เป็นแอ่งกระทะ ทำให้มีอากาศร้อนอบอ้าวทั้งปี และมีปริมาณฝนตกอยู่ในเกณฑ์ต่ำกว่าจังหวัดอื่นในภาคเหนือ เหมาะกับการตากข้าวแต๋นให้แห้งสนิท ซึ่งจะทำให้ข้าวแต๋นพองตัวสวยงามเรียงเม็ด ไม่รัดตัว

รสชาติหวาน หอม กรอบ มัน อร่อย



ชามไก่ลำปาง

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100060

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 กันยายน 2554

<https://goo.gl/maps/kMirAAeR1d1MHFaf7>



ชามไก่อำปาง คือ ผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผา มีหลายขนาดตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ มีความแข็งแกร่งคงรูป วาดลวดลายรูปไก่ ดอกโบตั๋น และต้นกล้วย ด้วยมือ มีสีขาวเคลือบใสหรือชุน หรือสีครีมเคลือบใส ผลิตในจังหวัดลำปาง



จังหวัดลำปาง เป็นที่ราบสูง และเป็นแหล่งที่มีแร่ดินขาว และดินดำจำนวนมาก ซึ่งใช้เป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตชามไก่อำปาง ด้วยเนื้อดินที่มีลักษณะเหนียว แข็งแรงทนทาน เมื่อเผาเสร็จจะมีสีขาว จังหวัดลำปางจึงเหมาะเป็นแหล่งผลิตที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และชื่อเสียงให้กับจังหวัดลำปางเป็นอย่างมาก

มีความแข็งแกร่งคงรูป วาดลวดลายด้วยมือ



ผ้าตีนจกไหล่งลีล้าพูน

ทะเบียนเลขที่ : สช 65100175

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 20 ตุลาคม 2559

<https://goo.gl/maps/tEA1MPaw4jP5jHZa7>



ผ้าตีนจกไหล่งลี้ลำพูน หมายถึง ผ้าขึ้นตีนจกที่มีองค์ประกอบได้แก่ แอ่วขึ้น(เอวขึ้น) ตัวขึ้นและตีนจกผ่านกระบวนการทอจากเส้นฝ้ายและการจกด้วยมืออย่างปราณีตด้วยกรรมวิธีแบบดั้งเดิมซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะที่สำคัญบนผืนผ้าคือมีรูปคล้ายอักษร T อยู่กลางสะเปา ลวดลายมีการแบ่งกลุ่มชัดเจนทั้งลายมาตรฐานและลายประกอบผืนผ้าแน่นเรียบ เส้นฝ้ายไม่หลุดลุ่ย ผลิตในเขตอำเภอลี้ของจังหวัดลำพูน



ผ้าตีนจกไหล่งลี้ลำพูน เป็น การทอจากผ้าแต่เดิมเป็นวัฒนธรรมการทอผ้าของกลุ่มชนไทยนหรือไทยวนหรือไทยล้านนาหรือโยนก ซึ่งเป็นกลุ่มชนกลุ่มใหญ่ที่อาศัยอยู่ในดินแดนล้านนนามาเป็นเวลานานมีต้นกำเนิดมาจากกลุ่มไทยวนจากเชียงใหม่และได้นำวัฒนธรรมการทอผ้ามาจากแบบเชียงใหม่มาประยุกต์ สร้างสรรค์จนมีลักษณะเฉพาะของลวดลาย มีความเป็นเอกลักษณ์และสืบทอดมาจากคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกคนรุ่นหนึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของไทยวนในชุมชน ไหล่งลี้

มีความโดดเด่น สวยงาม มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง



ผ้าไหมยกดอกลำพูน

ทะเบียนเลขที่ : สช 50100020

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 14 มีนาคม 2550

<https://goo.gl/maps/ephGHUezCX6G7A5k7>

ผ้าไหมยกดอกลำพูน คือ การทอยกวดลายให้สูงกว่าผ้า โดยการยกบางเส้นเข้มบางเส้นให้เกิดลวดลาย รวมทั้งมีเส้นไหมเพิ่มพิเศษในการทอตามกรรมวิธีที่ประณีต เป็นมรดกทางหัตถกรรมที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ผลิตขึ้นในจังหวัดลำพูน

ผ้าไหมยกดอกลำพูนเป็นการทอผ้าที่เป็นเอกลักษณ์ของชนชาวยองในกลุ่มชนชั้นสูง โดยเจ้าดารารัศมีทรงฟื้นฟูผ้าไหมยกดอกโดยนำความรู้มาประยุกต์จนได้ลวดลายที่งดงาม ช่างทอต้องมีความชำนาญและใส่ใจในทุกกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่การปลูกหม่อนเลี้ยงไหม สาวเส้นใยจากรังไหม ให้ได้เส้นไหมยาว เหนียว นุ่ม ยืดหยุ่นดี ก่อนจะฟอกสี ย้อมไหม เตรียมทอเป็นผืนผ้าตามแบบลายที่ต้องการ



การทอยกวดลายให้สูงกว่าผ้า มรดกทางหัตถกรรม

ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100093

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 18 สิงหาคม 2559

<https://goo.gl/maps/ephGHUezCX6G7A5k>



ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน คือ ลำไยพันธุ์เบี้ยวเขียวป่าเส้า ผลกลม ผิวเปลือกขรุขระ สีน้ำตาลปนเขียว เนื้อสีขาวขุ่น แห้ง แน่น รสชาติหวานหอม เมล็ดสีดำมันกลม และแบนด้านข้าง เพาะปลูกในพื้นที่ 6 ตำบล ของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ได้แก่ ตำบลหนองช้างคืน ตำบลอุโมงค์ ตำบลเหมืองง่า ตำบลต้นธง ตำบลริมปิง และ ตำบลประตูป่า



ลำพูน เป็นจังหวัดที่มีการปลูกและพัฒนาลำไยมาเป็นเวลากว่า 100 ปี พื้นที่เพาะปลูกลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน เป็นที่ราบเล็ก ๆ ประกอบด้วยที่ราบลุ่มแม่น้ำ และที่ราบชั้นบันไดระดับต่างๆ ช่วงฤดูหนาวมีอุณหภูมิต่ำ เหมาะต่อการแทงช่อดอกลำไย ภูมิอากาศตลอดทั้งปีไม่ผันผวน อบอุ่นด้วยสภาพพื้นที่เป็นที่ราบหุบเขา มีปริมาณน้ำฝนต่ำ ทำให้ลำไยเบี้ยวเขียวที่ปลูกในพื้นที่นี้มีรูปร่างและคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่แตกต่างจากลำไยพันธุ์เบี้ยวเขียวป่าเส้าที่ปลูกในพื้นที่อื่น

เนื้อสีขาวขุ่น แห้ง แน่น รสชาติหวานหอม



ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100085

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 กุมภาพันธ์ 2558

<https://goo.gl/maps/ephGHUezCX6G7A5k7>



ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน เป็นลำไยพันธุ์ดอ ออบแห้ง มีสีเหลืองทอง เนื้อหนาและแห้ง ไม่เหนียวติดมือ มีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ เฉพาะ สามารถเก็บไว้ได้นานโดยที่กลิ่นและรสชาติไม่เปลี่ยนแปลง ซึ่งปลูกและผ่านกรรมวิธีอบแห้งในเขตพื้นที่จังหวัดลำพูน



พื้นที่ทั่วไปของจังหวัดลำพูนเป็นที่ราบหุบเขา มีปริมาณน้ำฝนอยู่ในเกณฑ์ต่ำ และมีดินน้ำไหลทรายมูล เหมาะสมกับการปลูกลำไย เมื่อลำไยมีผลผลิตเป็นจำนวนมาก เกษตรกรชาวสวนลำไยจึงหันมาแปรรูปผลผลิตลำไยสดด้วยการอบแห้ง มีการพัฒนาวิธีการทำลำไยอบแห้งจนเกิดเป็นภูมิปัญญาและทักษะเฉพาะของผู้ผลิต รวมถึงการพัฒนาเตาอบให้ดีขึ้น จนสามารถควบคุมอุณหภูมิที่ใช้ในการอบได้

สีเหลืองทอง เนื้อหนา แห้ง หวาน มีกลิ่นหอม



ส้มแม่สิน

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100151

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 5 กันยายน 2561

<https://goo.gl/maps/KEfiWrCfwhcN189F9>



ส้มแม่สิน หมายถึง ส้มพันธุ์
 ส้มเขียวหวานผลค่อนข้างกลมแป้นเล็กน้อย
 เนื้อในมีสีส้มอมทอง รสชาติหวานอมเปรี้ยว
 เนื้อแน่น ผนังกลีบบาง ถูรสมีสีเปลือก
 ขึ้นอยู่กับฤดูกาล ได้แก่ ฤดูหนาวสีทอง ฤดู
 ร้อนสีน้ำตาลมีกระและฤดูฝนมีสีเขียวปน
 น้ำตาล โดยปลูกในตำบลแม่สิน ตำบลแม่สำ
 อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย



ดินส่วนใหญ่เกิดจากดินตะกอนและหินแปรชั้นล่างเป็นหินกรดมสนลับกับ
 หินปูนชั้นบางและหินเชิร์ตบางสลับกับชั้นหินโคลน บริเวณที่ลาดเชิงเขาและที่ลาด
 ลอนก้น อาจจะมีพบตะกอนเศษหินเชิงเขา และตะกอนผุพังตามเชิงเขาหรือขอบ
 อ่าง ประกอบกับมีแหล่งน้ำพุร้อนริมตลิ่งแม่น้ำยม ทำให้ดินมีแร่กำมะถันส่งผลให้
 ส้มแม่สินมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ รสหวานอมเปรี้ยว เมื่อสุกแล้ว มีรสชาติหวาน
 ฉ่ำ เข้มข้น เนื้อใน มีสีส้มอมทอง

รสชาติหวานฉ่ำ เข้มข้น เนื้อในสีส้มอมทอง



สังคโลกสุโขทัย

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100106

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 กุมภาพันธ์ 2558

<https://goo.gl/maps/RnFogxKPrPhkPqhj6>



สังคโลกสุโขทัย คือ เครื่องปั้นดินเผาเนื้อดินหรือเนื้อแกร่งประเภทเคลือบและไม่เคลือบ มีลักษณะแตกลายงา มีสีตามลักษณะการเคลือบแต่ละประเภท เช่น สีขาว สีน้ำตาล สีเขียว เป็นต้น มีการตกแต่งลวดลายที่วิจิตรบรรจง ผลิตตามกรรมวิธีที่เป็นภูมิปัญญาสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษในเขตพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย



ลวดลายที่วิจิตรบรรจง ผลิตตาม ภูมิปัญญา ตั้งแต่บรรพบุรุษ

สภาพดินในเขตพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอศรีสัชนาลัย ของจังหวัดสุโขทัย เป็นดินเหนียวเนื้อละเอียด มีคุณภาพดี มีความเหนียว เมื่อนำเนื้อดินผสมน้ำจะมีความนุ่มและเหนียว เหมาะกับการปั้น เนื้อดินมีธาตุเหล็กผสมอยู่เล็กน้อย เมื่อผสมกับศิลปะในการปั้นเครื่องสังคโลกของจังหวัดสุโขทัยที่ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมาเป็นเวลากว่า 700 ปี ทำให้สังคโลกสุโขทัยมีคุณค่าและเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่โดดเด่น



ทุเรียนหลินลับแล อุดรดิตถ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100105

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 มิถุนายน 2555

<https://goo.gl/maps/J4RnphNwc1SLtRJ86>



ทุเรียนหลินลับแลอุตรดิตถ์ คือ ทุเรียนพันธุ์หลินลับแลมีผลทรงกระบอก เปลือกบาง เนื้อสีเหลืองเข้ม เนื้อละเอียดเหนียวแห้ง รสชาติหวานมัน กลิ่นอ่อน เนื้อมาก เส้นใยน้อย เก็บไว้ได้นานโดยไม่แฉะ เมล็ดลีบเล็ก ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอลับแล อำเภอมืองอุตรดิตถ์ และอำเภอท่าปลา ของจังหวัดอุตรดิตถ์



จังหวัดอุตรดิตถ์ มีดินเป็นดินร่วนปนทราย หรือที่เรียกว่า ดินแดงผาสุ เมื่อถึงฤดูฝนจะมีน้ำไหลบ่าจากยอดเขาสูงพื้นราบ นำพาแร่ธาตุอาหารมาเติมให้พื้นที่การเกษตรเป็นอย่างมาก ประกอบกับมีอากาศหนาวเย็นและแห้งในฤดูหนาว มีฤดูฝนที่ชุ่มชื้นและฝนตกชุก มีการกระจายตัวของฝนเหมาะสม ทำให้ทุเรียนหลินลับแลอุตรดิตถ์มีเนื้อแห้ง สีเหลืองเข้ม หวานมัน และรสชาติดี

ผลทรงกระบอก หวานมัน เมล็ดลีบเล็ก



ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100104

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 มิถุนายน 2555

<https://goo.gl/maps/J4RnphNwc1SLtRJ86>



ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์ คือ ทุเรียนพันธุ์หลงลับแล มีผลทรงกลมหรือกลมรี ขนาดเล็ก เปลือกบาง เนื้อเยอะสีเหลืองเข้ม เนื้อแห้งละเอียดเหนียว มีกลิ่นอ่อน รสชาติหวานมัน เมล็ดลีบเล็ก ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอลับแล อำเภอมืองอุตรดิตถ์ และอำเภอท่าปลา ของจังหวัดอุตรดิตถ์



จังหวัดอุตรดิตถ์ มีดินเป็นดินร่วนปนทราย หรือที่เรียกว่า ดินแดงผาสุ เมื่อถึงฤดูฝนจะมีน้ำไหลป่าจากยอดเขาสู่พื้นราบ นำพาแร่ธาตุอาหารมาเติมให้พื้นที่การเกษตรเป็นอย่างมาก ประกอบกับมีอากาศหนาวเย็นและแห้งในฤดูหนาว มีฤดูฝนที่ชุ่มชื้นและฝนตกชุก มีการกระจายตัวของฝนเหมาะสม ทำให้ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์มีรสชาติหวานมันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ขนาดเล็ก รสชาติหวานมัน เมล็ดลีบเล็ก



สับปะรดห้วยมุ่น

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100056

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 มิถุนายน 2555

<https://goo.gl/maps/J4RnphNwc1SLtRJ86>



สับปะรดห้วยมุ่น เป็นสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น คือ ผิวบาง ตาตื้น เนื้อหนานุ่ม เนื้อในสีเหลืองน้ำผึ้ง รสชาติหวานหอม ฉ่ำน้ำ ไม่ระคายล้นเวลารับประทาน เพาะปลูกในจังหวัดอุตรดิตถ์



ลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่ทำให้สับปะรดห้วยมุ่นมีความโดดเด่นกว่าสับปะรดที่เพาะปลูกในท้องที่อื่นคือ สภาพดินเป็นดินร่วนปนทราย สามารถระบายน้ำได้ดี ลักษณะภูมิอากาศในฤดูร้อนจะไม่ร้อนมาก ส่วนในฤดูหนาวจะหนาวเย็น ซึ่งเป็นสภาพทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมกับการเพาะปลูกสับปะรดเป็นอย่างมาก

เนื้อในสีเหลืองน้ำผึ้ง ไม่ระคายล้นเวลารับประทาน



ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง อุดยธานี

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100061

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 23 สิงหาคม 2555

<https://goo.gl/maps/2ajR3UT28cyUbGEUA>



ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง อุทัยธานี เป็นปลาที่มีเกล็ดหนา หน้างุ้ม เนื้อนุ่ม แน่นเป็นเส้นใย รสชาติหวาน ไม่มีกลิ่นโคลน หรือกลิ่นสาบ เป็นปลาแรดที่เลี้ยงในกระชัง และได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพาะเลี้ยงในจังหวัดอุทัยธานี



แม่น้ำสะแกกรังเปรียบเสมือนเส้นเลือดใหญ่ที่คอยหล่อเลี้ยงชีวิตชาวอุทัยธานีมาตั้งแต่โบราณ ชุมชนชาวบ้านแพแม่น้ำสะแกกรัง มีวิถีชีวิตผูกพันกับสายน้ำ มีอาชีพทำการประมงและเลี้ยงปลาในกระชัง โดยเฉพาะปลาแรดในกระชังที่มีชื่อเสียงมาก และเป็นหนึ่งในสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดอุทัยธานี

| เกล็ดหนา หน้างุ้ม เนื้อนุ่มแน่น



ภาคกลาง



ลิ้นจี่บางขุนเทียน

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100103

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 มิถุนายน 2560

<https://goo.gl/maps/gMdSjvi7jChYD2c19>



ลิ้นจี่บางขุนเทียน คือ ลิ้นจี่พันธุ์กะโหลกใบยาว พันธุ์กะโหลกใบอ้อ และพันธุ์พื้นเมือง ผลขนาดกลางรูปคล้ายหัวใจ ป่าไม่สูง หนามแหลมสั้น เปลือกสีแดงถึงแดงคล้ำ รสชาติหวาน เนื้อไม่แฉะ ไม่มีรสฝาดเจือ ปลูกในพื้นที่ เขตจอมทอง และเขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร



ย่านบางขุนเทียนในอดีตครอบคลุมพื้นที่เขตจอมทอง และเขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร ดินเป็นชุดดินธนบุรี เป็นดินตะกอนปากแม่น้ำ มีโปแตสเซียม และฟอสฟอรัสสูง มีระดับน้ำใต้ดินตื้น ในช่วงฤดูฝนจะมีน้ำจืดจากทางเหนือผ่าน และในช่วงฤดูแล้งจะมีน้ำเค็มไหลย้อนขึ้นตามคลองสายต่างๆ ทำให้ดินมีลักษณะที่เรียกว่า “ลึกลับ ลึกเค็ม” อุณหภูมิระหว่างช่วงกลางวันและกลางคืนไม่ต่างกันมากนัก ส่งผลให้ลิ้นจี่บางขุนเทียนมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว

ผลคล้ายหัวใจ รสชาติหวาน ไม่มีรสฝาดเจือ



ส้มบางมด

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100102

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 มิถุนายน 2560

<https://goo.gl/maps/m88cgmn4pYBsYGWu7>



ส้มบางมด คือ ส้มพันธุ์เขียวหวาน ผลทรงกลมมนหรือแป้นเล็กน้อย ผิวส้มมีรอยแตกเป็นเส้นลาย เปลือกบาง ชานหุ้ม ปอกง่าย กลีบแยกออกจากกันง่าย ผ้นกลีบบาง มีรกรน้อย เนื้อสีส้ม รสชาติหวานอมเปรี้ยว ปลูกในพื้นที่ 8 เขต ของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ เขตจอมทอง เขตทุ่งครุ เขตราชพฤกษ์ บูรณะ เขตบางขุนเทียน เขตบางบอน เขตภาษีเจริญ เขตบางแค และเขตหนองแขม



พื้นที่เพาะปลูกส้มบางมดส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา สภาพดินเป็นชุดดินธนบุรี มีปริมาณโปแตสเซียมและฟอสฟอรัสสูงกว่าพื้นที่อื่น มีระดับน้ำใต้ดินตื้น สภาพอุณหภูมิกลางวันและกลางคืนไม่ต่างกัน ในช่วงฤดูฝนจะมีน้ำจืดจากภาคเหนือไหลผ่าน และในช่วงฤดูแล้งจะมีน้ำเค็มไหลย้อนขึ้นมาตามคลองสายต่างๆ เป็นดินที่เรียกว่า “ล็กจืด ล็กเค็ม” ส่งผลให้ส้มบางมดมีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

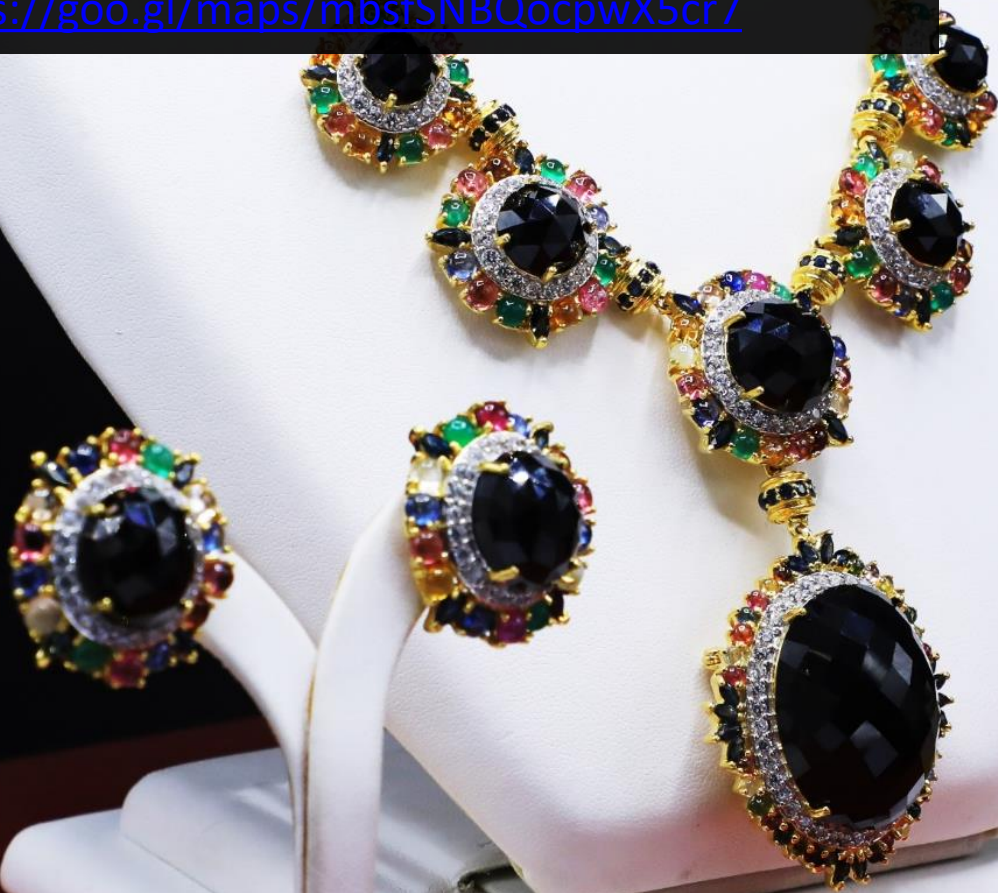
ผิวส้มมีรอยแตกเป็นเส้นลาย ปอกง่าย รสชาติหวานอมเปรี้ยว

นิลเมืองกาญจน์

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100115

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 9 สิงหาคม 2560

<https://goo.gl/maps/mbsfSNBQocpwX5cr7>



นิลเมืองกาญจน์ คือ แร่อัญมณีสีดำสนิท ทึบแสง เนื้อเนียนแน่นมีน้ำหนัก ซึ่งมี 3 ชนิด คือ นิลตะโกหรือนิลตัน นิลเลียน และ นิลติดเหล็ก มีค่าความแข็งระดับ 6 - 8 ตามสเกลความแข็งของโมส์ ทนทานต่อการขีดขูด ขูดพบได้ในอำเภอป่าพลอย และมีกระบวนการผลิตตามกรรมวิธีและภูมิปัญญาในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี



| แร่อัญมณีสีดำสนิท เนื้อเนียนแน่น มีน้ำหนัก

อำเภอป่าพลอยตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของจังหวัดกาญจนบุรี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นป่าเขา ที่ราบเชิงเขา สลับกับเนินเขาเตี้ยๆ ภูเขาหินและมีปล่องภูเขาไฟซึ่งพื้นที่เป็นแอ่งกระทะ มีแนวภูเขาอยู่รอบนอก ขุดพบแร่รัตนชาติต่างๆ โดยเฉพาะนิลที่มีคุณภาพสูง อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดกาญจนบุรี



เงาะทองผาภูมิ

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100156

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 กันยายน 2561

<https://goo.gl/maps/kPdcQkJNcKEiwmMi6>



เงาะทองผาภูมิ หมายถึงเงาะพันธุ์
โรงเรือน ผลค่อนข้างกลมเล็ก เปลือกบางสีเหลือง
ปนแดง ขนาดค่อนข้างสั้นสีเขียวตองอ่อน เนื้อหนา
หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็กซึ่งปลูกใน
พื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังข
ละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ของจังหวัดกาญจนบุรี



ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวทำให้เงาะทองผาภูมิที่ปลูกใน
พื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ของ
จังหวัดกาญจนบุรี มีผลค่อนข้างกลมเปลือกบางสีเหลืองปนแดงขนาดค่อนข้างสั้นสี
เขียวตองอ่อน เนื้อหนา หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็กนิยมนทานผลถึงสุก ซึ่ง
มีเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น

เนื้อหนา หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ



ข้าวขาวหอมแจ็กชยันนาท

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100152

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 22 สิงหาคม 2561

<https://goo.gl/maps/mjNDZkEeSt1FVGoH7>

ข้าวขาวหอมแจ็กชัชนาท หมายถึง ข้าวเปลือกข้าวกล้องและข้าวขาวที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกพันธุ์แจ็กชัชนาท ปลูกในฤดูนาปี เมล็ดค่อนข้างยาวใหญ่และอ้วน เมื่อหุงสุกจะอ่อนนุ่มกำลังดี มีกลิ่นหอมใช้ปริมาณข้าวในการหุงน้อยเพราะเมื่อหุงสุกแล้วจะขึ้นหม้อ รับประทานแล้วจะรู้สึกอยู่ท้อง ปลูกและผลิตในพื้นที่จังหวัดชัยนาท



อ่อนนุ่มกำลังดี มีกลิ่นหอม

ในฤดูนาปี มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากข้าวพันธุ์อื่น กล่าวคือ มีเมล็ดค่อนข้างยาว ใหญ่ และอ้วน สีของเปลือกเมล็ดเป็นสีฟางอ่อน ทรงกอมมีลักษณะตั้งตรงสูง ปล้องมีสีเขียว ลำต้นแข็ง ไม่ล้มง่าย สามารถทนต่อน้ำหลากของฤดูนาปีในช่วงที่มีฝนตกชุก เมื่อนำมาหุงสุกจะอ่อนนุ่มกำลังดี มีกลิ่นหอม ใช้ปริมาณข้าวในการหุงน้อย เพราะเมื่อหุงสุกแล้วจะขึ้นหม้อ รับประทานแล้วรู้สึกอยู่ท้อง และยังให้ปริมาณผลผลิตสูงสุดถึง 838 กิโลกรัมต่อไร่ ผลผลิตเฉลี่ย 528 กิโลกรัมต่อไร่



ส้มโอสาวแดงกวาชัยนาท

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100007

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 มิถุนายน 2548

<https://goo.gl/maps/mjNDZkEeSt1FVGoH7>



ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท เป็นส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา ผลทรงกลม ไม่มีจุดผิวเรียบสีเขียว เป็นมัน ต่อม้ำมันละเอียด เนื้อสีขาวอมเหลือง รสชาติหวานแหลมนำอมเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่ฉ่ำน้ำ ไม่เหม็นเขียว และไม่ติดลิ้น ปลูกในจังหวัดชัยนาท



ด้วยสภาพพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม และมีการทับถมของดินตะกอนริมลำน้ำมาเป็นเวลานาน หรือที่น้ำไหลทรายมูล ได้ก่อให้เกิดดินที่อุดมสมบูรณ์เต็มไปด้วยแร่ธาตุและอาหาร มีแหล่งน้ำพอเพียง ทำให้ผลผลิตส้มโอขาวแตงกวาของชัยนาทมีรสชาติอร่อยล้ำ

จังหวัดชัยนาทได้มีการจัดงาน “วันส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท” เป็นประจำทุกปี ซึ่งได้สร้างชื่อเสียงให้กับส้มโอขาวแตงกวา ช่วยเพิ่มพูนรายได้ให้กับชาวสวนชัยนาทมากขึ้น

เนื้อขาวอมเหลือง รสชาติหวานอมเปรี้ยว



มะปรางหวานนครนายก

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100078

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กรกฎาคม 2557

<https://goo.gl/maps/yu535aWgDMNZ2dc67>



มะปรางหวานนครนายก มีสีเหลืองทองสดใส ผลใหญ่ รูปร่างยาวรี เปลือกบาง รสชาติหวานกรอบ มีกลิ่นหอม เม็ดลีบเล็ก เพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดนครนายก



ผลใหญ่สีเหลืองทองสดใส หวานกรอบ เม็ดลีบเล็ก

ตำบลดงละคร อำเภอเมืองนครนายก เป็นพื้นที่ปลูกมะปรางเก่าแก่ ชาวสวนได้พยายามพัฒนาสายพันธุ์ให้ได้มะปรางที่มีคุณภาพดี ประกอบกับสภาพดินของจังหวัดนครนายกเป็นดินปนทรายที่เกิดจากการสะสมตัวของตะกอนที่ถูกน้ำพัดพา และสภาพภูมิอากาศหนาวสลับร้อน ส่งผลให้ต้นมะปรางเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีรสชาติดี และมีลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่น



มะยงชิดนครนายก

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100077

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กรกฎาคม 2557

<https://goo.gl/maps/yu535aWgDMNZ2dc67>



มะยงชิดนครนายก เป็นมะยงชิดพันธุ์ทุลเกล้า บางขุนนนท์ ทำด้าน
ชิดสาธิตา ทุลถวาย และชิดสง่า มีลักษณะสีเหลืองส้ม ผลใหญ่ รูปไข่ เนื้อหนา แน่น
กรอบ มีกลิ่นหอม รสชาติหวานอมเปรี้ยว ปลูกในพื้นที่จังหวัดนครนายก



ผลใหญ่รูปไข่ เนื้อหนา รสชาติหวานอมเปรี้ยว

ดินของจังหวัดนครนายกเกิดจากการสะสมของตะกอนที่ถูกพัดมาตามน้ำตาม
ความลาดชันของภูเขา ประกอบด้วยดินเหนียวปนทรายสลับกับชั้นกรวด สามารถอุ้มน้ำ
ได้ดี มีช่องว่างของเม็ดดิน ทำให้มีการระบายน้ำและอากาศในดินที่ดี ประกอบกับ
สภาพอากาศหนาวสลับร้อน ส่งผลให้มะยงชิดนครนายกมีผลโต เม็ดสีเปลือก และ
รสชาติดี



ส้มโอนครชัยศรี

ทะเบียนเลขที่ : สช 48100002

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กันยายน 2547

<https://goo.gl/maps/ujqnEK2Fp6k5SdyU9>



ส้มโอนครชัยศรี หมายถึงส้มโอพันธุ์ทองดี และ พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง ส้มโอนครชัยศรีทั้งสองสายพันธุ์มีรสชาติคล้ายกัน คือรสหวานอมเปรี้ยว เมื่อรับประทานแล้วไม่มีรสขมและรสซ่า เพาะปลูกในจังหวัดนครปฐม



ลักษณะที่แตกต่างอย่างชัดเจนของส้มโอทั้งสองพันธุ์คือ สีของเนื้อส้มโอพันธุ์ทองดี มีสีชมพูอมแดง เนื้อเรียงแน่น ฉ่ำและนิ่ม ส่วนพันธุ์ขาวน้ำผึ้งเนื้อสีขาวคล้ายน้ำผึ้ง เมื่อแก่จัดเนื้อแห้ง เมื่อสังเกตด้วยตา ผลของส้มโอพันธุ์ทองดีรูปทรงกลมแป้น ผิวเรียบบาง สีเขียว ต่อม้ำมันเล็กละเอียดกว่าพันธุ์ขาวน้ำผึ้งที่มีต่อมน้ำมันใหญ่กว่าและผลกลมมน

บริเวณที่ปลูกส้มโอเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำนครชัยศรี เมื่อถึงปีน้ำหลาก น้ำจะพัดพาเอาธาตุอาหารต่างๆ มา มีตะกอนดินมาทับถม เรียกพื้นที่นี้ว่า “น้ำไหลทรายมูล” ซึ่งสภาพดินแบบนี้มีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การปลูกส้มโอให้ได้ผลผลิตดี

รสหวานอมเปรี้ยว เมื่อรับประทานแล้วไม่มีรสขมและรสซ่า

กระท้อนห่อบางกร่าง

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100041

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 11 พฤษภาคม 2553

<https://goo.gl/maps/sGhnJg7g7THa1sXq7>



กระท้อนห่อบางกร่างเพาะปลูกในจังหวัดนนทบุรี ผลมีสีเหลืองนวล มีรสชาติความหวานที่โดดเด่น เนื้อแน่น พู ขาวปุยนุ่ม โดยอาศัยกรรมวิธีดูแลผลไม้ของชาวบางกร่าง



โดยเมื่อผลกระท้อนเริ่มเปลี่ยนเป็นสี กระจ่างจะนำมาห่อด้วยใบตองแห้ง หรือกระดาษ เพื่อป้องกันศัตรูพืช และช่วยให้ผลมีสีเหลืองนวลสวย

จังหวัดนนทบุรี มีสภาพภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ดินตะกอนปากแม่น้ำมีความเข้มข้นของสารอาหารที่ผลไม้ต้องการ สภาพอากาศมีความสม่ำเสมอตลอดพื้นที่ และมีทรัพยากรน้ำที่สมบูรณ์เหมาะแก่การทำสวนผลไม้ โดยเฉพาะกระท้อนที่ได้ผลผลิตที่ดี



หวาน หอม เนื้อแน่นฟู ขาวปุยนุ่ม

เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

ทุเรียนนนท์

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100042

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 11 พฤษภาคม 2553

<https://goo.gl/maps/mVbykjKkCjRb8C2R9>



ทุเรียนนนท์ มีหลายพันธุ์และมีความพิเศษแตกต่างกัน มีทั้งพันธุ์ก้านยาว พันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนี และพันธุ์กระดุมทอง ปลูกในจังหวัดนนทบุรี มีรสชาติดี หวานมัน หอม สีเหลือง เนื้อละเอียด



กรรมวิธีการเพาะปลูกทุเรียน ชาวสวนในพื้นที่จะใช้ ใบทองกลางเป็นส่วนผสมที่สำคัญของปุ๋ย จึงทำให้ทุเรียนนนท์มีคุณภาพที่ดี

จังหวัดนนทบุรี มีสภาพภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม สภาพภูมิอากาศเหมือนเขตร้อนชื้นทั่วไป สภาพดินมีความอุดมสมบูรณ์มาก เพราะเป็นดินตะกอน และมีทรัพยากรน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้ทุเรียนนนท์มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และเป็นที่ยอมรับของประชาชนทั่วไป

ทุเรียนนนท์ มีหลายพันธุ์ และมีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

มะม่วงยายกล่ำนนทบุรี

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100119

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 28 มีนาคม 2561

<https://goo.gl/maps/gVf1691CcWnhh3Ws5>



มะม่วงยายกล่ำนนทบุรี คือ มะม่วงพื้นเมืองพันธุ์ยายกล่ำ ผลแบน ป้อม คล้ายรูปหัวใจ ให้น้ำเนื้อมาก มีเสี้ยนน้อย เมล็ดมีลักษณะตามรูปทรงของผล เมื่อสุกผิวมีสีเหลือง เนื้อสีเหลืองเข้ม ละเอียดย่น แน่น ไม้และแม่สุกงอม รสชาติหอมหวานตามธรรมชาติ เปลือกค่อนข้างหนา ปลูกในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี



จังหวัดนนทบุรี เป็นที่ราบลุ่มดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำเจ้าพระยา ดินเป็นดินตะกอนที่เกิดจากการพัดพาของน้ำ มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ เหมาะสมกับการทำสวนผลไม้ ประกอบกับมีสภาพอากาศแบบร้อนชื้น สภาพอากาศค่อนข้างสม่ำเสมอตลอดพื้นที่ ทำให้มะม่วงยายกล่ำมีรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะเมื่อรับประทานคู่กับข้าวเหนียวมูน



อร่อยเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะเมื่อรับประทานคู่กับข้าวเหนียวมูน

กล้วยหอมทองปทุม

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100136

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 ธันวาคม 2560

<https://goo.gl/maps/3bEryQrxhdpjEWx27>



กล้วยหอมทองปทุม หมายถึงกล้วยหอมทองที่มีผลใหญ่ยาว หน้าตัดค่อนข้างกลม ปลายคอดเล็กน้อย ผิวหนวล เปลือกบาง ผลดิบสีเขียวหนวลผลสุกสีเหลืองทองหนวลเนื้อเหนียวแน่นรสชาติหอมหวานปลูกในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี



จังหวัดปทุมธานี จึงจัดให้สำนักงานประกวดกล้วยหอมจังหวัดปทุมธานีขึ้นเป็นประจำทุกปี ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2553 จนถึงปัจจุบันมีการจัดเป็นครั้งที่ 8 (พ.ศ. 2560 ณ ตลาดไท โดยเกณฑ์การตัดสินมีถึง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านขนาดของหวีและผลใหญ่สม่ำเสมอ ด้านรูปทรงลักษณะหวีและผลกล้วยที่มีลักษณะดี เรียงตัวเป็นระเบียบ ด้านสีผิวเป็นสีเขียวอ่อน เรียบสวยงามไม่มีริ้วรอย ด้านความดกหรือจำนวนผลต่อหวีต้องไม่น้อยกว่า 13 ผลและด้านความสมบูรณ์ภายนอก สะอาดปราศจากโรค แมลงและตำหนิที่ผิดปกติ เหล่านี้ถือเป็นบทพิสูจน์ถึงชื่อเสียงคุณภาพและมาตรฐานของผลผลิตกล้วยหอมจังหวัดปทุมธานี

ผลสุกสีเหลืองทองหนวลเนื้อเหนียวแน่นรสชาติหอมหวาน

ข้าวหอมปทุมธานี

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100162

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 ธันวาคม 2560

<https://goo.gl/maps/3bEryQrxhdpiEWx27>



ข้าวหอมปทุมธานี หมายถึงข้าวเปลือกข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวพันธุ์ปทุมธานี 1 ที่มีเปลือกข้าวสีฟางรูปทรงเมล็ดข้าวเรียวยาว จมูกข้าวเล็ก เนื้อเมล็ดข้าวมีสีขาวนวล ผิวค่อนข้างมัน เมื่อบุหงสุกแล้วข้าวนุ่มค่อนข้างเหนียวและมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ปลูกและผลิตในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี



เนื้อเมล็ดข้าวมีสีขาวนวล ผิวค่อนข้างมัน

จังหวัดปทุมธานี ได้รับการประกาศรับรองพันธุ์เมื่อปี พ.ศ. 2543 โดยกรมวิชาการเกษตร ภายหลังจากรับรองพันธุ์มีเกษตรกรปลูกกันอย่างแพร่หลายในจังหวัดปทุมธานี จากลักษณะของพื้นที่จังหวัดปทุมธานีที่มีระบบชลประทานตลอดทั้งปีตลอดจนภูมิอากาศและดินที่มีความแตกต่างจากพื้นที่อื่น ประกอบกับเกษตรกรภายในจังหวัดปทุมธานียังมีการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชื่อว่า การให้น้ำแบบเปียกสลับแห้งซึ่งทำให้ต้นข้าวยังมีความแข็งแรงไม่มีโรคและแมลงรบกวน เมล็ดข้าวแกร่งคุณภาพการสีที่ดีได้เปอร์เซ็นต์ข้าวมาก ข้าวสุกจะมีกลิ่นหอมและนุ่มเหนียว



ทุเรียนป่าละอู

ทะเบียนเลขที่ : สช 57100062

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 21 กุมภาพันธ์ 2554

<https://goo.gl/maps/KyMZ3jzm7Mum1Fdd6>

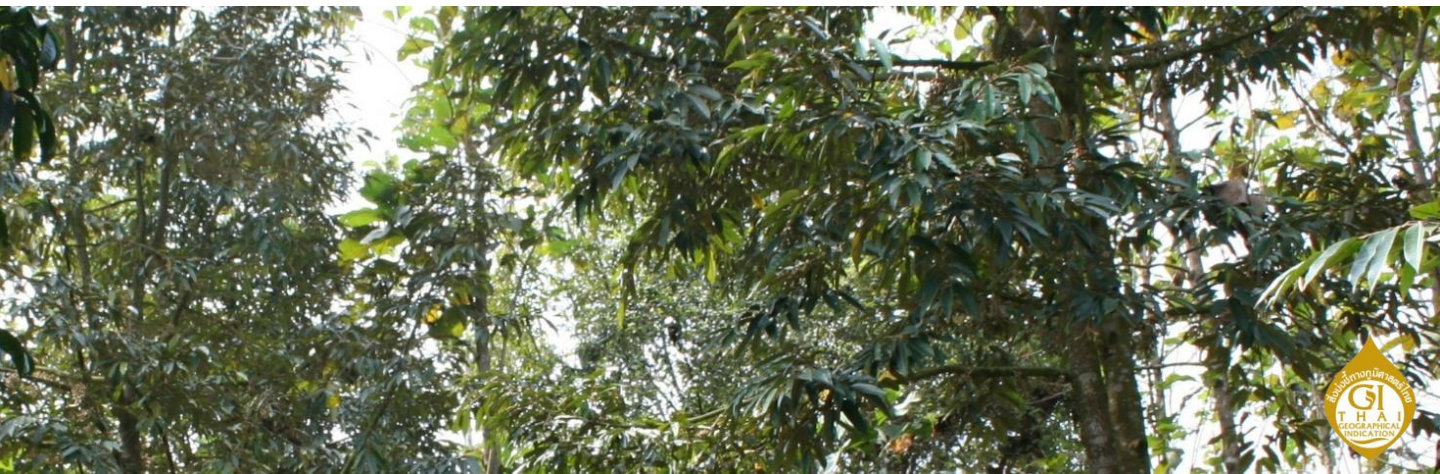


ทุเรียนป่าละอู เป็นพันธุ์หอมทองและพันธุ์ชะนี มีเนื้อหนา สีเหลืองอ่อน แห้งเนียนละเอียด กลิ่นอ่อน รสชาติหวานมัน เม็ดลีบเล็ก ปลูกในพื้นที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์



เนื้อแห้งเนียนละเอียด กลิ่นอ่อน รสชาติหวานมัน

พื้นที่ป่าละอูมีลักษณะเป็นเทือกเขาสลับกับที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำปราณบุรีไหลผ่านพื้นที่เกษตรกรรม ดินเป็นดินร่วนปนทราย น้ำไม่ขัง สภาพพื้นที่โดยทั่วไปมีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ มีน้ำใช้ตลอดปี รวมถึงความรู้ในเรื่องการเพาะปลูกของเกษตรกรในพื้นที่มีความชำนาญและประสบการณ์ ทำให้ทุเรียนป่าละอูมีเอกลักษณ์และรสชาติโดดเด่นกว่าทุเรียนสายพันธุ์อื่น



มะพร้าวทับสะแก

มะพร้าวทับสะแก

ละมุดบ้านใหม่

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100101

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กันยายน 2559

<https://goo.gl/maps/EkszU6U4f8qvdauz6>



ละมุดบ้านใหม่ คือ ละมุดพันธุ์มะกอก ผลกลมรี ลูกเล็กคล้ายผลมะกอก ผิวเปลือกบาง สีน้ำตาลเข้ม เนื้อแน่นละเอียด กรอบ รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอม ปลูกในพื้นที่ ตำบลบ้านใหม่ ตำบลท่าตอ และตำบลบ้านขวาง อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



ตำบลบ้านใหม่ เป็นพื้นที่ปลูกละมุดมาตั้งแต่ครั้งโบราณสืบเนื่องกันมากกว่า 100 ปี เป็นที่ราบลุ่ม ดินระบายน้ำได้ดี อุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุต่างๆ ซึ่งได้รับอิทธิพลจากการพัดพาดินตะกอนแม่น้ำเจ้าพระยามาทับถมเป็นเวลานานเกิดเป็นแผ่นดินงอกยื่นไปตลอดริมฝั่งคลองบางแก้ว และมีสภาพภูมิอากาศเหมาะสมส่งผลให้ละมุดบ้านใหม่มีรสชาติหวานอร่อย กรอบ และ หอม



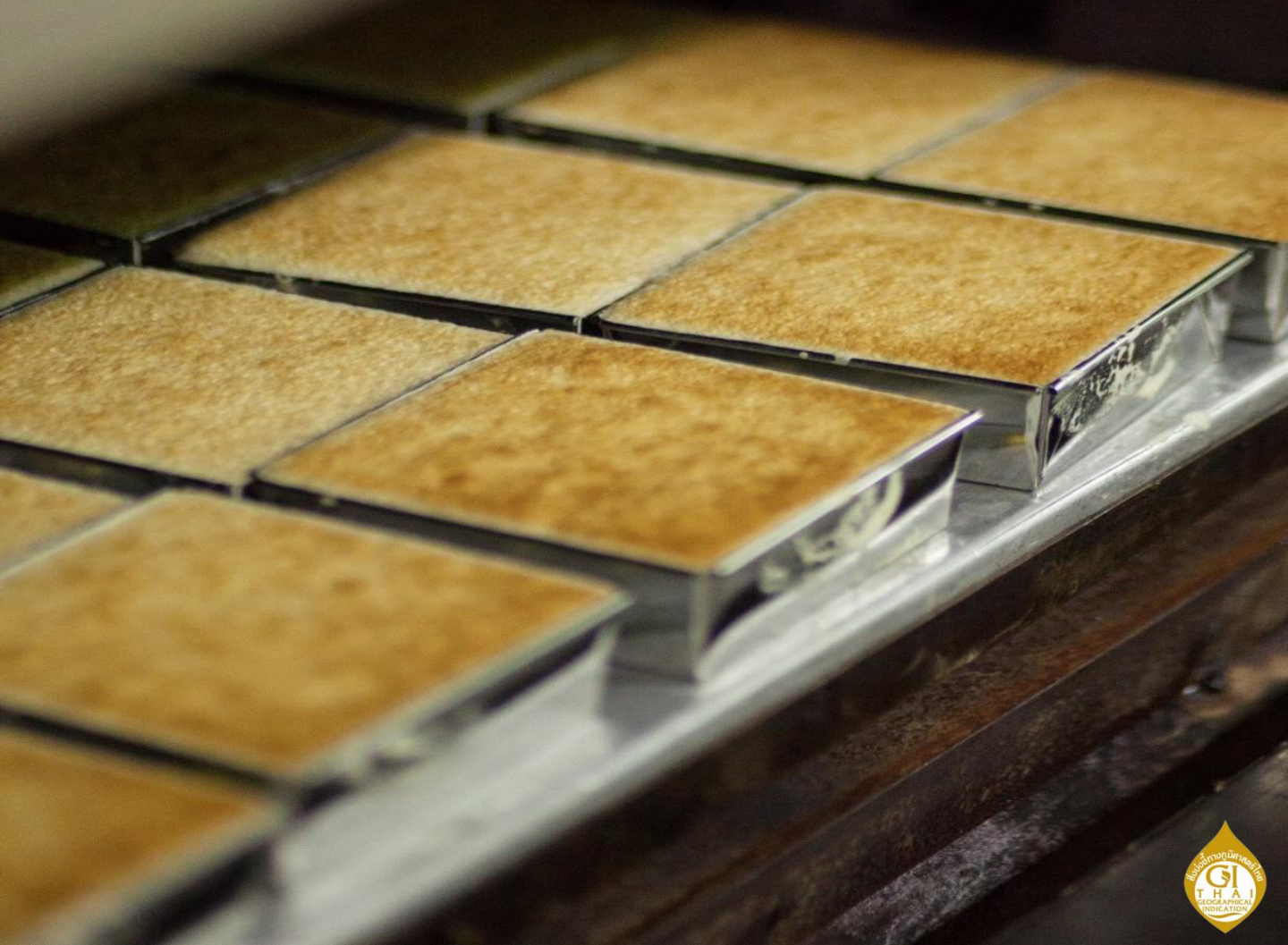
ลูกเล็กคล้ายผลมะกอก รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100049

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 เมษายน 2552

<https://goo.gl/maps/uY9T4VrRC4Z4eG1o9>



ขนมหม้อแกงเมืองเพชร มีสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอมน้ำตาลโตนด รสชาติหวานอ่อนๆ เป็นเอกลักษณ์ ผลิตในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี โดยใช้ น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้ ขนมหม้อแกงเมืองเพชรมีรสชาติดกกลมกล่อม



ในอดีต ขนมหม้อแกงเป็นขนมที่ทำขึ้นในวัง และได้รับการขนานนามว่า ‘ขนมกุมภมาศ’ (แปลว่า หม้อทอง) ต่อมาได้กระจายไปสู่สามัญชนทั่วไปได้ทำขนมหม้อแกงออกจำหน่าย โดยใช้ น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นส่วนผสมหลัก โดยมีไข่ และกะทิเป็นส่วนประกอบ ผ่านกรรมวิธีจนได้เป็นขนมหม้อแกงที่เป็นขนมขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรี และเป็นที่ยุ้จักแพร่หลายมาจนถึงทุกวันนี้

มีกลิ่นหอมของน้ำตาลโตนด และมีรสหวานอ่อน ๆ เป็นเอกลักษณ์



ชมพู่เพชร

ทะเบียนเลขที่ : สช 53100034

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 17 เมษายน 2551

<https://goo.gl/maps/e4d3DTkEFSovBDwu8>



ชมพู่เพชร เป็นชมพู่พันธุ์เพชรสายรุ้ง สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี มีรูปทรงผลคล้ายระฆังคว่ำ ตรงกลางป่องเล็กน้อย ผลแก่จัดจะมีเส้นสีแดงและเส้นสีเขียว เนื้อภายในสีขาว แข็งกรอบ รสชาติหวาน ปลูกในจังหวัดเพชรบุรี



พื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี มีลักษณะเป็นที่ราบสูงและที่ราบลุ่ม ลักษณะดินเป็นดินเหนียว ดินร่วนปนกรวดทราย มีแม่น้ำเพชรบุรีและแม่น้ำปราณบุรี เป็นแม่น้ำสายสำคัญ อากาศอบอุ่นตลอดปี เหมาะสมในการปลูกชมพู่ ด้วยภูมิปัญญาในการห่อผลชมพู่ และการเอาใจใส่ของเกษตรกร จึงทำให้ชมพู่เพชรเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป



เนื้อภายในสีขาว แข็งกรอบ รสชาติหวาน

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100048

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 กันยายน 2551

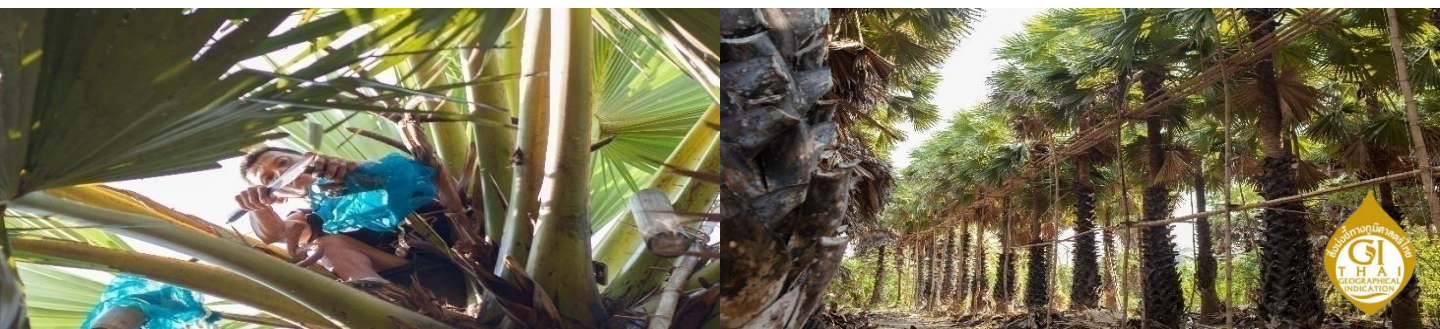
<https://goo.gl/maps/e4d3DTkEFSovBDwu8>

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร เป็นน้ำตาลที่ได้จากผลของต้นตาลโตนด เอกลักษณ์คือ มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม เนื้อละเอียด รสหวานนุ่มนวล และมีกลิ่นหอมจากตาลธรรมชาติ จังหวัดเพชรบุรีมีชื่อเสียงในฐานะแหล่งผลิตน้ำตาลจากตาลโตนด เนื่องจากมีต้นตาลขึ้นอยู่หนาแน่น



| เนื้อละเอียด รสหวานนุ่มนวล มีกลิ่นหอมธรรมชาติ

จังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่ในเขตที่ราบสูงและราบลุ่มแม่น้ำ โดยบริเวณตอนกลางของจังหวัดมีความอุดมสมบูรณ์ มีแม่น้ำเพชรบุรีไหลผ่าน และมีระบบชลประทานครอบคลุม ลักษณะดินเป็นดินเหนียวปนทราย ประกอบกับมีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เพราะสภาพภูมิประเทศมีภูเขาสูง และมีชายฝั่งทะเล จึงเหมาะสมอย่างยิ่งแก่การเติบโตของต้นตาลโตนด



มะนาวเพชรบุรี

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100051

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 กันยายน 2551

<https://goo.gl/maps/e4d3DTkEFS0VBDwu8>

มะนาวเพชรบุรี คือ มะนาวพันธุ์แป้น พันธุ์ไข่และ พันธุ์หนัง มีเปลือกสีเขียว ผิวเปลือกบาง เนื้อสีขาวใส รสเปรี้ยวกลมกล่อม ไม่เปรี้ยวจัดหรือเปรี้ยวแหลม มีกลิ่นหอมของมะนาวปลูกในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี



ผิวเปลือกบาง เนื้อสีขาวใส รสเปรี้ยวกลมกล่อม

จังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่ในเขตที่ราบสูงและที่ราบลุ่มแม่น้ำ บริเวณตอนกลางของจังหวัด มีแม่น้ำเพชรบุรีไหลผ่าน และมีระบบชลประทานครอบคลุม พื้นที่ส่วนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากเป็นดินร่วนปนทราย มีการระบายน้ำที่ดี มีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เหมาะแก่การปลูกมะนาวเพชรบุรี และเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดเพชรบุรี



มะพร้าว้ำน้ำหอมราชบุรี

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100097

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 ธันวาคม 2558

<https://goo.gl/maps/uByT5SgY3Vlb5g4x8>



มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี คือ มะพร้าว น้ำหอมพันธุ์เตี้ย สีเขียวหรือหมูสีเขียว มีเปลือกสีเขียวสด ก้านจับตรงกลางผลป้องกัน เนื้อหยาบสองชั้น น้ำมะพร้าวมีรสหวานและกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ปลูกครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอดำเนินสะดวก อำเภอวัดเพลง อำเภอบ้านโป่ง อำเภอเมืองราชบุรี อำเภอบางแพ อำเภอปากท่อ และ อำเภอโพธาราม ของจังหวัดราชบุรี



มะพร้าวน้ำหอมราชบุรีเป็นมะพร้าวพันธุ์เตี้ยที่กลายพันธุ์มาจากมะพร้าวพันธุ์เตี้ยสีเขียวที่เรียกว่า หมูสีเขียว พื้นที่ปลูกมะพร้าวน้ำหอมราชบุรีเป็นพื้นที่ราบลุ่มและพื้นที่ราบลุ่มต่ำ ดินเป็นดินร่วน และดินร่วนปนดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ ปริมาณฝนเฉลี่ยทั้งปีไม่น้อยกว่า 1,500 – 2,000 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 35 องศาเซลเซียส ซึ่งเหมาะสมกับการปลูกมะพร้าว ส่งผลให้มะพร้าวน้ำหอมราชบุรีมีรสหวาน และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์



เนื้อหยาบสองชั้น น้ำหวาน หอมคล้ายใบเตย

สัปปะรดบ้านดา

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100086

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 28 เมษายน 2558

<https://goo.gl/maps/5HYFXZVt8j99KBFF8>



สับปะรดบ้านดา หมายถึง สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย รสหวานฉ่ำมีกลิ่นหอม เนื้อละเอียด หนานุ่ม มีตาผลค่อนข้างตื้น เมื่อปอกเปลือกแล้วตาผลจะติดออกไปกับเปลือกปลูกในพื้นที่ 4อำเภอ ได้แก่ อำเภจอมบึง อำเภอปากท่อ อำเภอสวนผึ้ง และอำเภอบ้านคาจังหวัดราชบุรี



พื้นที่ผลิตสับปะรดส่วนใหญ่อยู่ในเขตพื้นที่อำเภอบ้านคาทำให้เป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปว่า "สับปะรดบ้านดา" คือ ของดีของจังหวัดราชบุรี จัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดราชบุรี รองจากข้าว และอ้อย ด้วยคุณภาพรสชาติ และเอกลักษณ์เฉพาะตัวทำให้ "สับปะรดบ้านดา" เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจำนวนมาก



มีกลิ่นหอม เนื้อละเอียด หนานุ่ม มีตาผลค่อนข้างตื้น

โองมั่งกรราชบุรี

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100086

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 28 เมษายน 2558

<https://goo.gl/maps/uByT5SgY3Vib5g4x8>



โอ่งมังกรราชบุรี หมายถึงเครื่องปั้นดินเผา

ที่ผลิตจากดินเหนียวสีน้ำตาลแดงสลักจุดขาวหรือดินสี
มันปูที่พบในเขตพื้นที่อำเภอเมืองราชบุรี และอำเภอโพ
ธาราม จังหวัดราชบุรีทั้งประเภทเคลือบและไม่เคลือบ
ด้วยน้ำเคลือบซีถ้ามีการตกแต่งลวดลายเป็นลายมังกร
หรือลายอื่น ๆ ทั้งแบบเรียบและแบบนูน รวมทั้งไม่มี
การตกแต่งลวดลายซึ่งผลิตตามกรรมวิธีและขั้นตอน
ดั้งเดิมแบบจีนที่ถ่ายทอดกันมาผนวกกับภูมิปัญญาของ
คนราชบุรีในพื้นที่อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี



โดยบริเวณเขตอำเภอเมืองราชบุรีและอำเภอโพธารามเป็นที่ราบลุ่มบริเวณสอง
ฝั่งแม่น้ำแม่กลองมีความอุดมสมบูรณ์ลักษณะดินเป็นดินร่วน ดินร่วนปนดินเหนียว
หรือดินเหนียวที่มีเนื้อดินเหนียวละเอียดมีสีน้ำตาลแดงสลักจุดขาวหรือดินสีมันปูซึ่งมี
แร่เหล็กผสมอยู่ในปริมาณมาก มีคุณสมบัติพิเศษ คือ เผาไฟด้วยความร้อนสูงได้เมื่อ
ผ่านการเผาแล้วมีความแกร่งสูงสามารถเก็บน้ำได้ดี ทำให้เมื่อนำมาผลิตเป็นสินค้า
โอ่งมังกรราชบุรีแล้ว จะได้เครื่องปั้นดินเผาที่มีลักษณะเฉพาะและเป็นเอกลักษณ์ของ
จังหวัดราชบุรีคือ มีพื้นสีน้ำตาลและลวดลายเป็นสีเหลือง



กระท้อนตะลุง

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100109

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 27 กันยายน 2559

<https://goo.gl/maps/CeEeCybmeK4wNwTJ8>



กระท้อนตะลุง คือกระท้อนผลกลมค่อนข้างแป้น ผิวนอกเรียบ ละเอียดยืด และอ่อนนุ่ม มีขนหุ้มขนาดเล็ก เมื่อสัมผัสคล้ายกำมะหยี่ เนื้อและปุยเมล็ดค่อนข้างแห้งและนุ่ม รสชาติหวาน ไม่ฝาด ปลูกในเขตพื้นที่ตำบลตะลุง ตำบลจันทรวราย และตำบลโพธิ์เก้าต้น ของอำเภอมะนังจังหวัดลพบุรี



พื้นที่ปลูกกระท้อนตะลุงมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลพบุรีไหลผ่าน พัดพาตะกอนดินจนสภาพหน้าดินมีความอุดมสมบูรณ์สูง เรียกว่า ดินน้ำไหลทรายมูล ซึ่งเป็นดินร่วนปนทรายที่เหมาะสมแก่การปลูกกระท้อนมาก ประกอบกับสภาพภูมิอากาศร้อนชื้น อยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ กระท้อนตะลุงจึงมีลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่นทั้งรูปลักษณ์ และรสชาติ

ผิวสัมผัสคล้ายกำมะหยี่ รสชาติหวาน ไม่ฝาด



ปลาสดบางบ่อ

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100163

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 30 พฤษภาคม 2562

<https://goo.gl/maps/vXVW8455VUEneWw5A>





เนื้อปลาแน่น สีขาวอมชมพู

ปลาสดบางบ่อ หมายถึง ปลาสด พันธุ์ลายเสือและพันธุ์ลายแดงไทย ที่เลี้ยงในพื้นที่ 4อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ ซึ่งมีลักษณะ ลำตัวมีสีดำเข้ม เรียวยาว เนื้อปลาแน่น สีขาวอมชมพู มีไขมันเล็กน้อยนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาของคนในพื้นที่เป็นปลาสดสด ปลาสดแดดเดียว และปลาสดหอม โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ

ปลาสดบางบ่อจึงมีสีค่อนข้างคล้ำหรือสีดำมากกว่าปลาสดที่เลี้ยงในพื้นที่อื่น รวมถึงมีขนาดเล็กกว่าปลาสดที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูปโดยปลาสดบางบ่อจะมีความสมบูรณ์มากในช่วงเดือนธันวาคม - กุมภาพันธ์เหมาะกับการบริโภคมากที่สุด



มะม่วงน้ำดอกไม้ด้งบางกะเจ้า

ทะเบียนเลขที่ : สช 57100064

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 12 มิถุนายน 2556

<https://goo.gl/maps/rmRPbSyvsJArBLHJA>



มะม่วงน้ำดอกไม้คั่งบางกะเจ้า เป็นมะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์เขียว นวล หรือ พันธุ์น้ำดอกไม้พระประแดง ผลสุกเปลือกสีเหลืองอมเขียว หากห่อผล จะมีสีเหลืองทั้งผล เนื้อสีเหลืองจำปา แน่น แข็ง เมล็ดลีบ กลิ่นหอม รสชาติหวาน นุ่มลิ้น ปลูกในพื้นที่คั่งบางกะเจ้า จังหวัดสมุทรปราการ



เนื้อแน่น กลิ่นหอม รสชาติหวานนุ่มลิ้น

ด้วยทำเลที่ตั้งของพื้นที่คั่งบางกะเจ้าที่มีลักษณะพิเศษ เป็นคั่งน้ำขนาดใหญ่ คล้ายกระเพาะหมู และอยู่ใกล้บริเวณปากแม่น้ำที่เชื่อมต่อกับทะเล ส่งผลให้เกิดระบบนิเวศ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย อากาศเป็นแบบฝนเมืองร้อน เป็นพื้นที่สีเขียวขนาดใหญ่ที่อุดมสมบูรณ์ เป็นปัจจัยหลักที่ทำให้มะม่วงน้ำดอกไม้คั่งบางกะเจ้ามีรสชาติหอมหวานน้ำลิ้มลอง



มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ

ทะเบียนเลขที่ : สช 65100176

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 กันยายน 2562

<https://goo.gl/maps/52m5NigXUpAbbDEz5>



มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ หมายถึง มะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4 ที่มีผลทรงรีด้านข้างผลมีขนาดใหญ่และเล็กลงที่ท้ายผลหรือปลายแหลม ผลสุกมีผิวสีเหลืองเข้ม หรือเหลืองทอง เปลือกบาง เนื้อผลสีเหลืองอมส้มเนื้อละเอียด ไม่มีเสี้ยน เมล็ดเล็กแบนลีบรสชาติหวานละมุน ไม่หวานแหลม มีกลิ่นหอมปลูกและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ



เป็นมะม่วงที่สร้างชื่อเสียงให้จังหวัดสมุทรปราการ จนประชาชนทั่วไปเรียกว่า "มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ" สำหรับภาครัฐได้กำหนดให้มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการเป็นของดีอีกชนิดหนึ่งของจังหวัดสมุทรปราการจึงได้กำหนดให้มีการจัดงานวันมะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการเป็นประจำทุกปี



รสชาติหวานละมุน ไม่หวานแหลม มีกลิ่นหอม

พริกบางช้าง

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100081

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 มิถุนายน 2558

<https://goo.gl/maps/uByT5SgY3Vib5g4x8>



พริกบางช้าง เป็นพริกพันธุ์พื้นเมืองที่อยู่ในกลุ่มพริกชี้ฟ้า พริกสดที่มีโคนผลใหญ่ ปลายเรียว เนื้อหนา ใส่ใหญ่ เมล็ดน้อย มีกลิ่นเฉพาะตัว ผิวเรียบมัน ผลอ่อนสีเขียวเข้ม ผลแก่สีแดงจัด รสชาติไม่เผ็ดมาก ส่วนพริกแห้งจะมีผิวสีแดงเข้มมันเงา เพาะปลูกและผลิตในพื้นที่อำเภออัมพวา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และ อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี



พื้นที่เพาะปลูกพริกบางช้างเป็นดินเหนียวปนทรายที่เกิดจากตะกอนน้ำทะเล และน้ำกร่อยพัดพามาทับถมอยู่บนที่ราบน้ำทะเลขึ้นถึง ในอดีตเกษตรกรใช้วิธีการขุดยกร่องเพื่อให้มีระบบชลประทานที่ดี ส่งผลให้พริกมีเนื้อหนา รสชาติไม่เผ็ดจัดจนเกินไป จึงนิยมใช้เป็นส่วนผสมในตำรับอาหารชาววัง ทำให้อาหารมีสีสด และรสชาติไม่เผ็ดเกินไป อันเป็นลักษณะสำคัญของอาหารชาววัง



| สีสวย รสชาติไม่เผ็ดจัด คู่ตำรับอาหารชาววัง

ลิ้นจี่ต่อมสมุทรสงคราม

ทะเบียนเลขที่ : สช 5510043

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 10 มีนาคม 2551

<https://goo.gl/maps/vN67kFkYaHiZTmgd6>



ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม หมายถึง ลิ้นจี่สายพันธุ์ค่อมหรือหอมลำเจียก มีกลิ่นหอมหวาน มีลักษณะหนามตั้ง หน้งตั้ง เนื้อเต่ง ซึ่งปลูกในตำบลบางขันแตก อำเภอเมือง อำเภอเมืองอัมพวาและอำเภอบางคนทีของจังหวัดสมุทรสงคราม



สีแดงสด รสหวานอร่อย

ชุดดินสมุทรสงครามเป็นดินดอนจากปากแม่น้ำ มีธาตุอาหารฟอสฟอรัสและโปแทสเซียมอยู่สูงและลักษณะภูมิอากาศเป็นนเมืองร้อนเหมาะแก่การปลูกลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม



ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100045

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 19 มีนาคม 2553

<https://goo.gl/maps/vN67kFkYaHiZTmgd6>



ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงครามเป็นส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ มีผิวเรียบ ต่อมน้ำมันใหญ่ เปลือกหนา มีรสชาติหวานถึงอมเปรี้ยวเล็กน้อย มีน้ำมากแต่ไม่แฉะ เนื้อในมีสีชาวมเหลือง แกะร้อนไม่ติดเปลือก และเก็บได้นานเป็นเดือนหลังจากเก็บเกี่ยว ปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม



จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การทำกิจกรรมอย่างยิ่ง เพราะมีแม่น้ำแม่กลองไหลผ่าน ในตอนกลางมีน้ำกร่อย และน้ำเค็มบริเวณปากอ่าว หรือเรียกได้ว่าเป็นเมืองสามน้ำ รวมทั้งมีภูมิอากาศเป็นแบบฝนเมืองร้อน ทำให้ผลไม้ที่ปลูกในพื้นที่มีรสชาติดี โดยเฉพาะส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ที่สามารถขึ้นได้ดี



รสชาติหวานถึงอมเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่แฉะ

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100110

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 กรกฎาคม 2560

<https://goo.gl/maps/fgJz8knhCuyhJscX7>



มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว คือ มะพร้าว น้ำหอมพันธุ์ต้นเดี่ยว ผลกลมรีเหมือนหัวลิง ก้นมีจีบ เป็นพู 3 พูชัดเจน เปลือกสีเขียว เนื้อมะพร้าว เหนียวนุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสหวาน มีกลิ่นหอมคล้าย ใบเตย ปลูกครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอบ้านแพ้ว อำเภอกะทู้มแบน และอำเภอ เมืองสมุทรสาคร ของจังหวัดสมุทรสาคร



เนื้อเหนียวนุ่ม น้ำหวาน มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

จังหวัดสมุทรสาคร ตั้งอยู่ในพื้นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเล ทำให้ได้รับอิทธิพล ด้านความชื้นในบรรยากาศที่สม่ำเสมอ น้ำทะเลมีธาตุอาหารหลายชนิดที่มะพร้าว ต้องการ ประกอบกับดินที่ใช้ปลูกมะพร้าวบ้านแพ้วเป็นดินเหนียวที่มีอนุภาค ของโพแทสเซียม ซึ่งมีความจำเป็นกับมะพร้าวในการสร้างน้ำตาลและไขมัน ทำให้น้ำและเนื้อมะพร้าวบ้านแพ้วมีรสชาติหวานหอม



ลำไยทองบ้านแพ้ว

ลำไยทองบ้านแพ้ว

ข้าวเจ้าเกษมเสาไห้

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100024

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 5 กุมภาพันธ์ 2550

<https://goo.gl/maps/yK5rVqkubRw4gr118>



ข้าวแจ็กเซยเสาไห้ คือ ข้าวพันธุ์แจ็กเซย เป็นข้าวพื้นแข็ง เมื่อหุงสุกข้าวจะร่วนเป็นตัว หุงขึ้นหม้อ นุ่ม ไม่แฉะ ไม่แข็งกระด้าง ไม่เหนียวและ ไม่ยุบตัวเมื่อเป็นข้าวราดแกง ไม่บูดง่ายเมื่อทิ้งไว้เย็นข้ามวัน ปลูกในพื้นที่ จังหวัดสระบุรี



ข้าวร่วนเป็นตัว หุงขึ้นหม้อ ไม่บูดง่าย

จังหวัดสระบุรี มีพื้นที่ลาดชัน ราบเชิงเขา รวมทั้งที่ราบลุ่ม ข้าวแจ็กเซยเสาไห้ ปลูกในช่วงฤดูนาปี พื้นที่ปลูกข้าวมีสภาพค่อนข้างเรียบ ลักษณะดินเป็นตะกอนน้ำ น้ำไหลผ่านบนผิวดินช้า การระบายน้ำไม่ดี มีการสะสมของเม็ดปูนสีขาว ด้วยลักษณะพิเศษของดิน จึงเป็นแหล่งปลูกข้าวโดยเฉพาะ ทำให้ข้าวแจ็กเซยเสาไห้มีคุณภาพดี



มะม่วงมันหนองแซงสระบุรี

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100164

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 9 กันยายน 2563

<https://goo.gl/maps/gpZZfFdEnqu9TmNY6>



มะม่วงมันหนองแขงสระบุรี หมายถึง มะม่วงพันธุ์หนองแขงที่มีผลทรงรีปลายมน แก้มผลอวบ ผิวเปลือกสีเขียวนวล มีลายเส้นเล็กละเอียดกระจายทั่วผล นิยมบริโภคดิบโดยเมื่อแก่จัดจะมีรสมัน หวานกรอบ ไม่เปรี้ยว ปลูกและครอบคลุมพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดสระบุรี ได้แก่ อำเภอหนองแขง อำเภอสระบุรี อำเภอแก่งคอย อำเภอดอนลิ้มพระเกี๋ยง อำเภอเสนาไห้และอำเภอหนองแค



ความมีชื่อเสียงของมะม่วงมันหนองแขงสระบุรี โต้งตั้งเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศ มาอย่างยาวนาน จังหวัดสระบุรี จึงมีการจัดเทศกาลประจำปี มะม่วงมันหนองแขงสระบุรี เพื่อเป็นการส่งเสริมและอนุรักษ์การปลูกมะม่วงพันธุ์หนองแขง



| **หวาน มัน กรอบ ไม่มรสเปรี้ยว**

เผือกหอมบ้านหมอ

ทะเบียนเลขที่ : สช 65100172

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 9 กันยายน 2563

<https://goo.gl/maps/7EiGKtCznQGYfMAv6>



เผือกหอมบ้านหมอ หมายถึง เผือกหอมชนิดหัวใหญ่สายพันธุ์เผือกหอมเชียงใหม่หรือเผือกหอมพิจิตรเนื้อเผือกมีสีขาวอมม่วงอ่อนมีเส้นใยสีม่วงกระจายทั่วหัวเมื่อผ่านความร้อนเนื้อเผือกจะร่วนซุยและมีกลิ่นหอมกว่าเผือกหอมทั่วไป ปลูกและผลิตครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดสระบุรี ได้แก่ อำเภอบ้านหมอ อำเภอดอนพุด และอำเภอหนองโดน



ด้วยความที่ "เผือกหอมบ้านหมอ" เป็นเผือกหอมที่มีคุณภาพดีจนได้ชื่อว่าดีที่สุดที่สุดในประเทศ ทำให้บริษัทแปรรูปอาหารระดับประเทศเลือกใช้เผือกหอมบ้านหมอเป็นวัตถุดิบเพียงแห่งเดียวในการผลิตและด้วยคุณภาพและคุณลักษณะพิเศษดังกล่าวทำให้เผือกหอมบ้านหมอเป็นที่ต้องการของตลาดเป็นอย่างมาก



เผือกหัวขนาดใหญ่ ทรงกระบอก เรียวยาว คล้ายหัวปลี

ปลาช่อนแม่ลา

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100131

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กันยายน 2560

<https://goo.gl/maps/CegqTNXDvV4aX8S18>



ปลาช่อนแม่ลา หมายถึงปลาช่อนที่ได้จากลำน้ำแม่ลาและบริเวณที่กำหนดซึ่งมีลักษณะหัวกลมหรือหัวเล็กกว่าลำตัว ลำตัวอ้วนกลม เกร็ดนูนมีสีขาวปนเทา ไม่มีลายพาดเฉียง ท้องป่อง มีสีขาวมันวาว ครีบบมีสีส้ม ชมพู หรือแดง หางมนดล้ายรูปใบโพธิ์หรือตาลปัตร เนื้อมีไขมันแทรกมากกว่าปลาช่อนทั่วไปและมีการนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นปลาช่อนสด ปลาช่อนตัดแต่ง และปลาช่อนแดดเดียว ที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี



จังหวัดสิงห์บุรี มีการจัดงานเทศกาลกินปลาและของดีเมืองสิงห์บุรี ณ บริเวณศูนย์ราชการจังหวัดสิงห์บุรี กิจกรรมภายในงานประกอบด้วยขบวนแห่ ศิลปวัฒนธรรมประเพณีพื้นบ้าน ขบวนแห่หุ่นปลากการประกวดหุ่นปลาสวยงาม การจัดนิทรรศการปลาน้ำจืดการจำหน่ายสินค้าประเภทปลาบนถนนสายปลาและ กิจกรรมอื่น ๆ อีกมากมายการจัดงานมีการจัดครั้งแรกเมื่อพ.ศ.2539 จนถึงปัจจุบันตั้งคำขวัญของจังหวัดสิงห์บุรีว่า ถิ่นวีรชนคนกล้า คู่หล้าพระนอนนามกระฉ่อนช่อนแม่ลา เทศกาลกินปลาประจำปี



ท้องป่อง มีสีขาวมันวาว ครีบบมีสีส้ม

แห้วสุพรรณ

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100098

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 6 มกราคม 2559

<https://goo.gl/maps/tB7CZmN6PduQsccce8>





แห้วสุพรรณ คือ แห้วพันธุ์จีน
ผลมีลักษณะกลมคล้ายหอมหัวใหญ่ มี
รสชาติหวาน มัน เนื้อแน่นกรอบสีขาว
ผลิตในพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอศรี
ประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

ผลกลมคล้ายหอมหัวใหญ่ รสชาติหวาน เนื้อแน่น

สภาพดินในเขตอำเภอเมือง และอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นชุดดินสระบุรี และชุดดินสระบุรีไฮเฟด เนื้อดินบนเป็นดินเหนียว ดินล่างเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทรายแป้ง เกิดจากวัตถุต้นกำเนิดพวกตะกอนลำน้ำ เป็นดินลึกมาก ทำให้เก็บกักน้ำได้ดี ดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง และมีปริมาณโพแทสเซียมสูง ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้แห้วสุพรรณมีผลขนาดใหญ่ เนื้อแน่น มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์



กลองเอกราช

ทะเบียนเลขที่ : สช 640100156

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 22 กันยายน 2557

<https://goo.gl/maps/suUmBVm13mWSQaRR8>



กลองเอกราช หมายถึงกลองยาวหรือกองเพล(กลองตัด) ที่ทำมาจากไม้อ่อน นำมาขึ้นรูปทรงตามประเภทของกลองที่มีขนาดเล็กจนถึงใหญ่และประเภทสวยงาม โดยมีหนังกลองมาจากหนังสัตว์หลายชนิดตามความเหมาะสมผลิตตามกรรมวิธี และภูมิปัญญาอันเป็นเอกลักษณ์โดยช่างฝีมือที่มีความชำนาญเฉพาะตัวผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนดของตำบลเอกราช อำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง



กลองเอกราชเริ่มมีการผลิตขึ้นในปี พ.ศ.2470 หรือเมื่อ 90 ปีที่ผ่านมา โดย นาย เพิ่ม ภู่ประดิษฐ์ ซึ่งเป็นนักดนตรีไทยโดยได้เริ่มทำกลองมา 2 ประเภท คือ กลองยาวกับกองเพล(กลองตัด)



ภาคตะวันออก



มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางดล้า

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100128

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 2 เมษายน 2551

<https://goo.gl/maps/XevrGh4dCQoQxzYm7>



มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า หมายถึงมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่มีผลทรงรี ยาวเปลือกบางสีเหลืองทองเนียน เนื้อสีเหลืองเข้มไม่มีเสี้ยน รสชาติหอมหวาน เมล็ดลีบบาง ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอบางคล้าจังหวัดฉะเชิงเทรา



มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า เริ่มมีขึ้น เมื่อปี พ.ศ. 2526 โดยนายประยูกต์ อนันตรกิตติ เจ้าของสวนกัลปพฤกษ์ ซึ่งได้กิ่งพันธุ์มะม่วงป่ามาจากอำเภอท่าตะเกียบ จังหวัดฉะเชิงเทรา และนำมาขยายพันธุ์ในพื้นที่อำเภอบางคล้า ปรากฏว่าเจริญเติบโตดีผลมีลักษณะรูปทรงสวย รสชาติหวาน ผิวสีเหลืองทองจึงมีการตั้งชื่อว่า มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้าและมีการจำหน่ายกิ่งพันธุ์ให้กับเกษตรกรปลูกกันทั่วไปในอำเภอบางคล้าด้วยรสชาติที่ดีผิวเป็นสีทองเหลืองสวยงามจึงเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างมากจนเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปถือเป็นผลไม้ที่สร้างชื่อให้กับอำเภอบางคล้าและจังหวัดฉะเชิงเทราอย่างมาก รวมถึงเป็นผลไม้ที่ได้รับการยอมรับของลูกค้าในต่างประเทศด้วย

รสชาติหอมหวาน เมล็ดลีบบาง

มะพร้าวน้ำหอมบางดล้า

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100140

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 2 เมษายน 2551

<https://goo.gl/maps/XevrGh4dCQoQxzYm7>



มะพร้าวน้ำหอมบางคล้า หมายถึง มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์หมูสีมีลักษณะ ทรงผลเล็กรียาว ขนาดผลเล็ก ผิวเปลือกมีสีเขียวอมเหลือง เปลือกนอกบางไม่ชุ่มน้ำ ก้นผลมี 3 จีบเนื้อมะพร้าวมีสีขาวขุ่น น้ำมะพร้าวมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย รสชาติ หวานเด่น ซึ่งปลูกในพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอบางคล้า อำเภอดงเคี่ยนและ อำเภอเมืองฉะเชิงเทราของจังหวัดฉะเชิงเทรา

น้ำมะพร้าวมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย รสชาติหวานเด่น



ในปีพ.ศ.2507 มะพร้าวน้ำหอมบางคล้าได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดระดับประเทศ ในงานเกษตรแฟร์จัดโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขนทำให้มะพร้าวน้ำหอมบางคล้ามีชื่อเสียงถึงปัจจุบันด้วยรสชาติน้ำมะพร้าวที่หวานเด่นกลิ่นหอม เนื้อนุ่ม



ทุเรียนจันทน์

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100169

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 สิงหาคม 2562

<https://goo.gl/maps/GBrPKiSeAtxP2Fqa6>



ทุเรียนจันทน์ หมายถึง ทุเรียนพันธุ์พื้นเมือง ได้แก่ พันธุ์พวงมณีพันธุ์นกหยิบ พันธุ์ทองลิ้นจี่ พันธุ์นวลทองจันทร์พันธุ์กบสุวรรณ และพันธุ์ทางการค้า ได้แก่ พันธุ์จันทบุรี 1 ถึงพันธุ์จันทบุรี 10 ที่มีเนื้อละเอียด สีเหลืองหรือเหลืองเข้ม หรือเหลืองอมส้ม เนื้อหนาละเอียดมีเส้นใยน้อย หรือไม่มีเส้นใยรสชาติหวานมันหรือหวานแหลมปลูกและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดจันทบุรี

รสชาติหวานมันหรือหวานแหลม



สภาพดินโดยทั่วไปเป็นดินที่เกิดจากการสลายตัวของหินปูนทำให้ดินมีความเป็นด่าง ลักษณะเป็นดินตื้นถึงลึกระบายน้ำได้ดีถึงดีมากเหมาะแก่การปลูกผลไม้ต่างๆ โดยเฉพาะทุเรียนอันเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดจันทบุรี



พริกไทยจันท

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100144

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 7 มิถุนายน 2562

<https://goo.gl/maps/GBrPKiSeAtxP2Fqa6>



พริกไทยจันท์ หมายถึง พริกไทยแห้ง ชนิดเม็ดและปนที่มีรสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุน เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งผลิตจากพริกไทย 2 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์จันทบุรี และพันธุ์คุชชิง ที่ปลูกและแปรรูปในพื้นที่ 10 อำเภอของจังหวัดจันทบุรี

มีรสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุนเป็นเอกลักษณ์



ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย เป็นดินลึกลงกลาง พบเศษหิน ก้อนกรวดหรือหินพื้นภายใน 100 เซนติเมตร พื้นดินเป็นคลื่นลอนลาดเล็กน้อยถึง เนินเขา ซึ่งทั้งสภาพภูมิประเทศ ชูดิน และลักษณะดิน เอื้ออำนวยต่อการปลูก พริกไทยเป็นอย่างดี ทำให้ต้นพริกไทยเจริญเติบโตได้ดี มีอายุต้นยืนยาว และให้ผลผลิตที่มีคุณภาพ



เสื่อจันทบูร

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100108

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 18 มีนาคม 2554

<https://goo.gl/maps/GBrPKiSeAtxP2Fqa6>

เสื่อจันทบูร คือ เสื่อกกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเสื่อกก ซึ่งทอด้วยกกและปอกระเจาผสมผสานกับภูมิปัญญาของท้องถิ่นที่สืบทอดกันมากกว่า 100 ปี ในเขตพื้นที่อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ อำเภอนายายอาม และอำเภอมะขามของจังหวัดจันทบุรี



ฝิวเป็นมันวาว ทอด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น

ลักษณะของดินในพื้นที่ปลูกต้นกกและปอกระเจาซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทอเสื่อจันทบูรเป็นดินเค็ม มีปฏิกริยาเป็นกรด และสภาพน้ำเป็นน้ำกร่อย ส่งผลให้ต้นกกและปอกระเจาที่ปลูกในบริเวณนี้มีความเหนียว มีลำต้นยาว และแข็งแรง ฝิวเป็นมันวาว นุ่ม สามารถนำไปจักเป็นเส้นเล็กๆ ได้ดี เหมาะแก่การนำมาใช้ทอเสื่อจันทบูร



ครกหินอ่างศิลา

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100057

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กันยายน 2548

<https://goo.gl/maps/pDBd52tp8AyXzqko8>



ครกหินอ่างศิลา ผลิตในพื้นที่จังหวัดชลบุรี เป็นครกและสากที่ผลิตจากหินแกรนิตซึ่งมีความทนทาน สามารถตำอาหารให้แหลกละเอียดได้ง่ายและรวดเร็ว มีรูปทรงกลม ผิวด้านในครกเกลี้ยง ทรงโค้งสวยงาม มีส่วนใช้จับหรือยก เป็นหูสองข้าง มีสีขาวย สีเหลืองมันปู สีเหลืองส้มหรือมีสีดำ



ทนทาน ตำอาหารให้แหลกละเอียดได้ง่ายและรวดเร็ว

พื้นที่ตำบลอ่างศิลาอยู่ค่อนข้างไกลไปทางตะวันออกเฉียงใต้ของอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มชายทะเล มีเนินเขาที่มีหินแกรนิตอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทำครกหินของชาวบ้านในพื้นที่ ซึ่งหินแกรนิตในแถบอ่างศิลาเหมาะสมอย่างยิ่งที่จะนำมาทำครกและสาก



เครื่องจักสานพนัสนิคม

ทะเบียนเลขที่ : สช 53100033

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 สิงหาคม 2548

<https://goo.gl/maps/a56dXj6mWttCuKYQ8>



เครื่องจักสานพนัสนิคม เป็นการจักสานไม้ไผ่ที่เกิดจากภูมิปัญญาที่ผสมผสานระหว่างเผ่าพันธุ์ ลาว ไทย จีน ในเมืองพนัสนิคม ในการเตรียมเส้นตอกสานและการจักสานผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่ด้วยมือที่สืบทอดกันมาจนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น โดยการจักสานผลิตขึ้นในอำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี



จนถึงปัจจุบันอาชีพจักสานกลายเป็นอาชีพหลัก เป็นสินค้าส่งออกที่ผ่านการตรวจสอบอย่างละเอียดก่อนส่งจำหน่ายมูลนิธิศิลปะร้านจิตรลดา และต่างประเทศ ให้แก่ผู้สนใจนิยมนงานจักสานไม้ไผ่ที่ละเอียดและมีฝีมือประณีต



สับประดตรีราชา

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100008

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 15 สิงหาคม 2548

<https://goo.gl/maps/4nrvz45E28f5xyUA8>



สับปะรดศรีราชา คือสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย เนื้อละเอียด สีเหลืองอ่อน มีความหวานฉ่ำ กลิ่นหอม มีน้ำมาก ผลรูปร่างกลมรีผลสุกมีสีเขียวอมเหลือง ตาสีดำ และแบนค่อนข้างตื้น ปลูกในจังหวัดชลบุรี



รสชาติหวาน มีน้ำมาก และมีกลิ่นหอม

สภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศของจังหวัดชลบุรีเหมาะสำหรับการปลูกสับปะรด เพราะมีทั้งพื้นที่ลาดเนินเขา พื้นที่ราบลุ่ม และที่ราบชายฝั่งทะเล รวมทั้งยังรับลมทะเลสม่ำเสมอจากอิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ และมีฝนตกชุก จากปัจจัยดังกล่าว จึงทำให้สับปะรดศรีราชามีคุณภาพดี



ทุเรียนชะนีเกาะช้าง

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100148

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 18 กันยายน 2560

<https://goo.gl/maps/e29xEuCMSu9H4id78>

ทุเรียนชะนีเกาะช้าง หมายถึง ทุเรียนพันธุ์ชะนีที่มีลักษณะผลค่อนข้างรี ยาว หนามใหญ่และห่าง เปลือกบางสีผิวออกสีน้ำตาลปนแดง เนื้อทุเรียนหนา ผิวสัมผัสละเอียด แห้ง เหนียว มีสีเหลืองเข้มไปจนถึงสีเหลืองอมส้ม รสชาติหวานมันและมีกลิ่นหอมปลูกเฉพาะในพื้นที่อำเภอเกาะช้าง จังหวัดตราด



รสชาติหวานมันและมีกลิ่นหอม

ด้วยคุณภาพและชื่อเสียงของทุเรียนชะนีเกาะช้าง ทำให้มีการจัดงานวันผลไม้และของดีอำเภอเกาะช้างขึ้นในปี 2552 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ชื่อเสียงของทุเรียนชะนีเกาะช้างให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ โดยกำหนดจัดงานในช่วงต้นเดือนพฤษภาคมของทุกปี



ลับประดตราดสีทอง

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100094

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 3 สิงหาคม 2558

<https://goo.gl/maps/vjVYdJZrUzLUmW3W6>



สับปะรดตราดสีทอง คือ สับปะรดสายพันธุ์ควีน ผลใหญ่ รูปทรงกระบอก เปลือกบาง ผิวเปลือกสีเหลืองแกมเขียว เนื้อสีเหลืองทอง ไม่ฉ่ำน้ำ เส้นใยน้อย รสชาติหวาน แขนงกรอบรับประทานได้ ปลูกในเขตพื้นที่ อำเภอเมืองตราด อำเภอเขาสมิง อำเภอป้อไร่ อำเภอแหลมงอบ และอำเภอคลองใหญ่ ของจังหวัดตราด



เนื้อสีเหลืองทอง เส้นใยน้อย รสชาติหวาน

จังหวัดตราด มีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นลูกคลื่นลอนตื้นลาดเอียงลงสู่ทะเล ลักษณะดินเป็นดินตื้นระบายน้ำได้ดี มีความอุดมสมบูรณ์ระดับต่ำถึงปานกลาง ประกอบกับมีลักษณะภูมิอากาศแบบร้อนชื้น มีฤดูฝนที่ยาวนานและฝนตกชุกเกือบตลอดปี จึงทำให้สับปะรดตราดสีทองมีขนาดผลที่ใหญ่ และมีคุณภาพดี



ทุเรียนปราจีน

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100087

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 19 กุมภาพันธ์ 2559

<https://goo.gl/maps/Fpk4moHKSDVndxpK6>



ทุเรียนปราจีน คือทุเรียนพันธุ์ก้านยาว หมอนทอง ชะนี กระดุมทอง และพันธุ์พื้นเมืองอื่นๆ ที่มีเนื้อแห้ง หนา เส้นใยน้อย มีรสหวานมัน ปลูกในพื้นที่อำเภอเมืองปราจีนบุรี อำเภอกบินทร์บุรี อำเภอประจันตคาม อำเภอศรีมหาโพธิ์ และอำเภอนาดี ของจังหวัดปราจีนบุรี

หวานมัน เนื้อแห้ง ไม่แฉะ



ภูมิประเทศตอนบนของจังหวัดปราจีนบุรีเป็นภูเขาสูง ที่ราบสูง และป่าทึบ พื้นที่ตอนล่างเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ ดินระบายน้ำได้สะดวก ประกอบกับมีสภาพอากาศร้อนจัดในฤดูร้อน และในฤดูหนาวมีอากาศค่อนข้างหนาว จึงเหมาะกับการปลูกผลไม้ โดยเฉพาะทุเรียน ส่งผลให้ทุเรียนปราจีนมีเนื้อแห้ง ไม่แฉะ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว



เลือกกักบ้านสร้าง

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100166

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 มีนาคม 2562

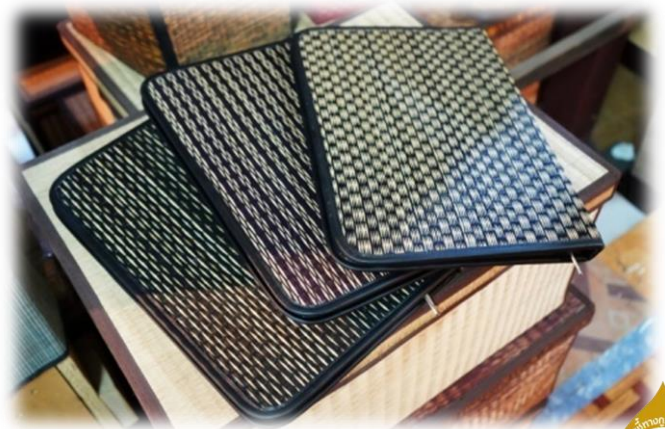
<https://goo.gl/maps/n3BgCbvbdrKQJEgWA>



เสื่อกกบ้านสร้าง หมายถึง เสื่อกกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเสื่อกก ทอด้วย กกกระจัด ซึ่งเป็นกนน้ำจืด ปลูกและแปรรูปในพื้นที่ 9 ตำบล ได้แก่ ตำบลบ้านสร้าง ตำบลบางกระเบา ตำบลบางเตย ตำบลบางยาง ตำบลบางแตน ตำบลบางพลวง ตำบลบางปลาร้า ตำบลบางขามและตำบลกระทุ่มแพ้ว ของอำเภอบ้านสร้างจังหวัด ปราจีนบุรีโดยนำกกมาผ่านกระบวนการทอเสื่อด้วยมือผสมผสานกับภูมิปัญญาของ ท้องถิ่นที่สืบทอดกันมายาวนาน



ด้วยลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศของอำเภอบ้านสร้างที่มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่ม ใ้ที่นาเป็นดินเหนียวที่มีน้ำขังและส่งผลให้กกกระจัดซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักใน การทอเสื่อกกของอำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี มีลักษณะที่เหนียว ไม่เปื่อย ง่าย แข็งแรงทนทานกว่าเสื่อกกจากแหล่งอื่นและสายพันธุ์อื่นเมื่อนำมาย้อมสีจะได้สี ที่ติดทน



ลับประดกทองระยอง

ลับประรดทองระยอง

มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100122

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 30 พฤษภาคม 2561

<https://goo.gl/maps/4qNpQnbAkXzy6qdD9>

มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว คือมะม่วงน้ำดอกไม้ พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง และพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4 มีผลทรงรี เปลือกผิวบาง เมื่อสุกมีสีเหลืองถึงสีเหลืองทอง เนื้อสีเหลืองอมส้ม เส้นใยน้อย เมล็ดลีบ ผลดิบมีรสชาติเปรี้ยว เมื่อสุกจะมีรสชาติหวาน กลิ่นหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอเมืองสระแก้ว อำเภอวัฒนานคร อำเภออรัญประเทศ อำเภอเขาฉกรรจ์ อำเภอวังน้ำเย็น และอำเภอวังสมบูรณ์ ของจังหวัดสระแก้ว



สภาพดินของจังหวัดสระแก้วเป็นดินร่วนเหนียวปนกรวดลูกรัง หรือดินเหนียวปนกรวดลูกรัง มีการระบายน้ำดี มีปริมาณไนโตรเจนสูง ซึ่งส่งผลต่อความหวานของมะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว ประกอบกับปริมาณน้ำฝนของจังหวัดสระแก้วที่มีปริมาณน้อย มีผลให้ตาดอกไม้เปลี่ยนเป็นใบ จึงทำให้มีการติดลูกที่ดี (มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้วจึงเป็นมะม่วงที่มีคุณภาพสูง และมีรสชาติดี)

เนื้อสีเหลืองอมส้ม รสชาติหวาน กลิ่นหอม



ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100026

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 พฤษภาคม 2550

<https://goo.gl/maps/6CEHmazV8H38VU4L8>



ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์ เป็นข้าวพันธุ์กอเดี่ยว และข้าวพันธุ์ กข 6 ปลุกได้เฉพาะนาปี เมื่อนึ่งข้าวเหนียวสุกจะหอมและนุ่ม ไม่แฉะติดมือ ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วเมื่อเก็บไว้ในภาชนะปิดหลายชั่วโมงจนข้าวเย็นก็ยังคงความอ่อนนุ่มไว้ได้ ปลุกในพื้นที่จังหวัดกาฬสินธุ์



พื้นที่ปลูกข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์ เป็นพื้นที่ราบระหว่างหุบเขา มีภูเขาล้อมรอบทุกทิศทางเป็นวงกลมจึงเป็นที่มาของชื่อ เขาวง พื้นที่เป็นแอ่งกระทะ ดินในบริเวณนี้มีธาตุแคลเซียมและธาตุซิลิกอนสูง ผนวกกับภูมิอากาศที่เย็น แห้งแล้ง น้ำน้อย เป็นผลให้ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์เก็บเกี่ยวก่อนข้าวอื่น มีความนุ่มและหอมมาก



**ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์เก็บไว้ในภาชนะปิด
หลายชั่วโมงจนข้าวเย็นก็ยังคงความอ่อนนุ่มไว้ได้**

ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 50100021

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 16 พฤษภาคม 2550

<https://goo.gl/maps/6CEHmazV8H38VU4L8>

ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์ เป็นผ้าทอที่ประดิษฐ์ลายด้วยการขีด และการจก ใช้เส้นไหมดีเกลียวเป็นทั้งเส้นยืนและเส้นพุ่ง รวมทั้งเส้นไหมเพิ่มพิเศษ ทำให้เกิดลวดลายตามกรรมวิธีของชาวผู้ไทจังหวัดกาฬสินธุ์



ผ้าไหมแพรวา นับได้ว่าเป็นผลิตผลทางวัฒนธรรมที่สืบทอดมายาวนานในพื้นที่จังหวัดกาฬสินธุ์ จากยายสู่แม่ จากแม่สู่ลูก รุ่นแล้วรุ่นเล่าในหมู่ชาวผู้ไท ซึ่งสาวผู้ไทจะถูกฝึกให้ทอผ้าไหมแพรวาตั้งแต่อายุ 9 - 15 ปี จุดเด่นที่น่าประทับใจในการทอผ้าไหมแพรวา คือการเลือกใช้เส้นไหมน้อยหรือไหมยอดที่มีความละเอียดมัน



ผ้าทอที่ประดิษฐ์ลายด้วยการขีด และการจก

เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100050

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 สิงหาคม 2554

<https://goo.gl/maps/6CEHmazV8H38VU4L8>

เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน คือเส้นไหมดิบ ผ่านการสาวไหมด้วยมือที่ได้จากตัวไหมพันธุ์พื้นบ้านในเขตภาคอีสานทั้ง 20 จังหวัด ได้แก่ กาฬสินธุ์ ขอนแก่น ชัยภูมิ นครพนม นครราชสีมา บุรีรัมย์ มหาสารคาม มุกดาหาร ยโสธร ร้อยเอ็ด เลย ศรีสะเกษ สกลนคร สุรินทร์ หนองคาย หนองบัวลำภู อำนาจเจริญ อุตรธานี อุบลราชธานี และ บึงกาฬ ซึ่งเส้นไหมที่ได้จะมีเอกลักษณ์โดดเด่น คือ มีสีเหลืองดูทอง มีความมัน เลื่อม นุ่มนวล เหนียว และขนาดของเส้นมีความสม่ำเสมอ



ภาคอีสานส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง ลักษณะดินเป็นดินทราย ไม่อุ้มน้ำ อากาศร้อนและ แห้งแล้ง แม่ไหมพันธุ์พื้นบ้านของอีสานมีความทนทานต่อความร้อนและแห้งแล้งสูง และการปลูกต้นหม่อนที่ใช้สำหรับเลี้ยงตัวไหมไม่จำเป็นต้องใช้ยาฆ่าแมลง เมื่อตัวไหมมีสุขภาพที่แข็งแรงดี ก็จะส่งผลให้เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสานมีคุณภาพดีเช่นเดียวกัน

สีเหลืองดูทอง มีความมัน เลื่อม ความนุ่มนวล ความเหนียว



ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท

ทะเบียนเลขที่ : สช 53100035

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 14 มกราคม 2552

<https://goo.gl/maps/s1RWY7ADs4t1AQkQ8>

ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท คือผ้าไหมมัดหมี่ที่ผลิตในอำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น เป็นผ้าไหมที่สร้างลวดลายและสีสันทันด้วยการด้นลำหมีและมัดย้อมอย่างประณีตตามกรรมวิธีที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา โดยเส้นไหมพุ่ง ได้มาจากไหมพันธุ์ไทยพื้นบ้านหรือพันธุ์ไทยปรับปรุง ที่ผลิตในจังหวัดขอนแก่น



เอกลักษณ์ของผ้าไหมมัดหมี่ชนบท เป็นผ้าไหมมัดหมี่ที่สร้างลวดลายและสีสันทันโดยการมัดและย้อมเส้นไหมที่แบ่งเป็นปอยเล็กๆ เนื้อผ้าแน่นนุ่ม เป็นมันวาว มีปุ่มปมลวดลายละเอียดชัดเจน มีการกำหนดขนาดของผ้าและขั้นตอนในการทอที่มีระเบียบวิธี มีทั้งผ้าหน้านาง ผ้าชุด ผ้าถุง หรือ ผ้าซิ่น ผ้าสไบ ผ้าพันคอ และผ้าคลุมไหล่



สร้างลวดลายและสีสันทันด้วยการด้นลำหมีและมัดย้อมอย่างประณีตตามกรรมวิธีที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น

กล้วยตากสดม

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100149

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 27 พฤศจิกายน 2560

<https://goo.gl/maps/6WnhewkVI8Uydnja6>



กล้วยตากสังคม หมายถึงกล้วยน้ำว้า พันธุ์พื้นเมือง พันธุ์มะลิอ่อน และพันธุ์ปากช่อง 50 ที่นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยการตากแดด และอบด้วยความร้อนในเตาถ่านทำให้ได้กล้วยตากสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม รูปทรงแบน เนื้อละเอียด ไม่มีเมล็ด ผิวสัมผัสแห้ง นุ่ม และเหนียวมีรสชาติหวานตามธรรมชาติปราศจากการปรุงแต่ง มีกลิ่นหอมคล้ายน้ำผึ้งปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่อำเภอสังคม จังหวัดหนองคาย



มีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นแบบลูกคลื่นลอนชันและเป็นป่าเขาธรรมชาติ มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางในช่วง 200 - 908 เมตร ลักษณะดินชั้นบนเป็นดินร่วนปนทราย ดินชั้นล่างเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนลูกรัง มีความอุดมสมบูรณ์อยู่ในระดับปานกลางถึงต่ำ หน้าดินมีลักษณะโปร่งระบายน้ำได้ดี ไม่ท่วมขังเหมาะสำหรับการปลูกพืชที่มีรากตื้นโดยเฉพาะกล้วย

รูปทรงแบน เนื้อละเอียด ไม่มีเมล็ด ผิวสัมผัสแห้ง นุ่ม และเหนียวมีรสชาติหวานตามธรรมชาติ



ส้มโอทองดี บ้านแท่น

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100138

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 20 มิถุนายน 2562

<https://goo.gl/maps/gbefPWUNLth933979>



ส้มโอทองดีบ้านแท่น หมายถึง ส้มโอพันธุ์ทองดีผลมีลักษณะกลมแป้น เปลือกค่อนข้างบาง เนื้อกึ่งสีขาวอมชมพู เนื้อฉ่ำไม่แฉะรสชาติกลมกล่อมหวานอมเปรี้ยว ไม่มีรสขมและรสซ่า ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอบ้านแท่นของจังหวัดชัยภูมิ



ผลผลิตที่ได้มีมาตรฐานเป็นที่นิยมของผู้บริโภคและมีการจัดงาน "เทศกาลส้มโอหวานบ้านแท่น" ในช่วงเดือนสิงหาคมของทุกปี เพื่อประกวดและจำหน่ายผลผลิตของเกษตรกรรวมถึงส่งเสริมการขายส้มโอที่มีคุณภาพให้คนทั่วไปได้รู้จักส้มโอทองดีบ้านแท่นมากยิ่งขึ้น

รสชาติกลมกล่อมหวานอมเปรี้ยว ไม่มีรสขมและรสซ่า



สับปะรดศรีเชียงใหม่

ทะเบียนเลขที่ : สช 65100174

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 11 กุมภาพันธ์ 2563

<https://goo.gl/maps/DsGhJmDo646JHs9w9>

สับปะรดศรีเชียงใหม่ หมายถึง สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย รูปผลทรงรี ร่องตาตื้น ก้านสั้น เปลือกบาง เนื้อเส้นใยละเอียดมีสีเหลืองเข้ม (สีน้ำผึ้ง) มีกลิ่นหอม รสชาติหวานฉ่ำแกนนวนกรอบรับประทานแล้วไม่กัดลิ้นปลูกและผลิตในเขตพื้นที่อำเภอศรีเชียงใหม่ ของจังหวัดหนองคาย



สีเหลืองเข้ม(สีน้ำผึ้ง) มีกลิ่นหอม รสชาติหวานฉ่ำ

จากลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศดังกล่าวส่งผลให้สับปะรดศรีเชียงใหม่ที่ปลูกในพื้นที่อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย สามารถเจริญเติบโตได้ดีมีคุณภาพ รสชาติหวานฉ่ำ แกนนวนกรอบรับประทานแล้วไม่กัดลิ้น รวมถึงเนื้อเส้นใยละเอียด มีสีเหลืองเข้ม (สีน้ำผึ้ง) และมีกลิ่นหอม ต่างจากสับปะรดที่ปลูกในพื้นที่อื่นของจังหวัดหนองคาย



ลับประดท่าอูเทน

ทะเบียนเลขที่ : สช 57100066

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 มิถุนายน 2556

<https://goo.gl/maps/d5GT85AqBBFS4v1K7>

สับปะรดท่าอุเทน เป็นสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย เพาะปลูกในเขตจังหวัด นครพนม มีลักษณะผลขนาดค่อนข้างใหญ่ เนื้อแน่นละเอียด สีเหลืองเข้ม เปลือกบาง ตาดีกลิ่นหอม รสหวานฉ่ำ ไม่กัดลิ้นและไม่ระคายคอ แกนมีรสหวานกรอบ สามารถนำมารับประทานได้



จังหวัดนครพนมมีลักษณะภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบสูง ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย มีฝนตกกระจายสม่ำเสมอตลอดปี ผสมผสานกับประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในการปลูกของเกษตรกรรวมถึงภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีการนำเอาเศษหญ้าแห้งฟางแห้ง มาปิดคลุมผลสับปะรดในช่วงเจริญเติบโต เพื่อปกป้องผลผลิตไม่ให้โดนแดดจัด ทำให้สับปะรดที่ได้มีรสหวานฉ่ำ กลิ่นหอม



ไม่กัดลิ้นและไม่ระคายคอ แกนมีรสหวานกรอบสามารถนำมารับประทานได้

ลิ้นจี่นครพนม

ทะเบียนเลขที่ : สช 57100067

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 มิถุนายน 2556

Registered Date : 25 June 2013

<https://goo.gl/maps/d5GT85AqBBFS4v1K7>



ลิ้นจี่นครพนม เป็นลิ้นจี่ พันธุ์ นพ.1 ลักษณะเปลือกสีแดงอมชมพู ผลขนาดใหญ่ รูปทรงไข่ เนื้อแห้งสีขาวขุ่น รสชาติหวานอมเปรี้ยว ไม่มีรสฝาด เพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดนครพนม



รสชาติหวานอมเปรี้ยว ไม่มีรสฝาด

พื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดนครพนมเป็นที่ราบสูง ส่วนบริเวณปลูกลิ้นจี่เป็นที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำโขงเป็นพื้นที่ดอนบางส่วน ลักษณะดินเป็นดินร่วนผสมลูกรัง ฝนตกชุกในฤดูฝน และมีอากาศเย็นในฤดูหนาว ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้ลิ้นจี่มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากจังหวัดอื่น ด้วยความอร่อยและความมีชื่อเสียง จึงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคและได้มีการจัดงานเทศกาลลิ้นจี่นครพนม หรือเรียกว่า “งานวันเทศกาลลิ้นจี่บ้านนาโดน” ซึ่งจัดช่วงวันสงกรานต์เป็นประจำทุกปี



กาแฟดงมะไฟ

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100076

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 กันยายน 2556

<https://goo.gl/maps/xNYfsEh4JwVx6FBq6>

กาแฟดงมะไฟ เป็นกาแฟสายพันธุ์อาราบิกา ที่มีรสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอม และมีปริมาณคาเฟอีนไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก ปลุกบนภูเขา ที่ระดับความสูง 400 - 700 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ในพื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา



| รสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอม คาเฟอีนต่ำโดยธรรมชาติ

สภาพดินในพื้นที่บ้านดงมะไฟเป็นดินภูเขาไฟเก่าผสมกับดินลูกรังดินแดงมีดินทรายปนบ้าง ทำให้น้ำซึมผ่านได้ดี ประกอบกับสภาพอากาศค่อนข้างร้อน กลางคืนหนาวเย็น มีปริมาณฝนพอเพียง ทำให้อุณหภูมิการเจริญเติบโตของกาแฟดงมะไฟ แตกต่างจากกาแฟที่ปลูกในพื้นที่อื่น และมีระดับคาเฟอีน ที่ต่ำโดยธรรมชาติ จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการบริโภคกาแฟคาเฟอีนต่ำ



กาแฟวังน้ำเขียว

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100117

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 21 ธันวาคม 2559

<https://goo.gl/maps/WoPxUy9sxxAnYQmo8>



กาแฟวังน้ำเขียว คือกาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์คาร์ติมอร์ F-7 และกาแฟโรบัสต้าสายพันธุ์ชุมพร 2 ซึ่งปลูกที่ความสูงจากระดับน้ำทะเล 400 - 600 เมตร ในพื้นที่อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา ด้วยกรรมวิธีผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสาร และกาแฟคั่ว-บด มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค



อำเภอวังน้ำเขียวมีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขา และที่ลาดชัน เป็นลอนคลื่นสลับกันตลอดทั้งพื้นที่ มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางเฉลี่ย 300 - 700 เมตร มีอากาศเย็นสบายตลอดทั้งปี ทำให้อำเภอวังน้ำเขียวเหมาะสมกับการปลูกกาแฟ โดยปลูกร่วมกับไม้ยืนต้นที่เป็นร่มเงาให้กับต้นกาแฟ

มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และรสชาติเป็นที่ยอมรับ



ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100118

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 21 ธันวาคม 2559

<https://goo.gl/maps/DpLjJ5tTaBBVif5e9>



ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ คือข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 มีเมล็ดเรียวยาว มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติปลูกในฤดูนาปี บนพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์ที่มีชั้นหินเกลือรองรับอยู่ด้านล่างของพื้นที่ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ 113 ตำบล ของจังหวัดนครราชสีมา

มีเมล็ดเรียวยาว มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ



ทุ่งสัมฤทธิ์ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ 113 ตำบล ของจังหวัดนครราชสีมา ลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่สูงต่ำสลับกัน ตามลักษณะพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งเป็นที่ราบสูง พื้นที่ลูกคลื่นลอนตื้น ด้วยลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ที่มีชั้นหินเกลือรองรับอยู่ด้านล่างพื้นที่ และได้รับผลกระทบจากความเค็มของดิน ดินมีการระเหยน้ำเร็ว และมีความสมบูรณ์ต่ำ ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดและหลังสาร 2-acetyl-1-pyrroline(2AP)ทำให้ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์มีความหอมมากกว่าที่ปลูกในพื้นที่อื่นๆ



เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100125

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 มิถุนายน 2561

<https://goo.gl/maps/VKmqHR48ehtmJwsM8>

เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน เป็นเครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบที่ทำการเผาด้วยอุณหภูมิสูง เมื่อเผาแล้วมีสีของดินตามธรรมชาติ มีความมันเงา เนื้อดินมีความแข็งแรง ทนทาน เมื่อเคาะจะมีเสียงกังวาน ไม่แตกร้าว หากเป็นภาชนะบรรจุน้ำจะไม่รั่วซึม ผลิตตามกรรมวิธีที่เป็นเอกลักษณ์สืบทอดต่อกันมาของชาวบ้านในเขตพื้นที่ตำบลด่านเกวียน ตำบลท่าจะหลุง ตำบลท่าอ่าง และตำบลละลมใหม่พัฒนาของอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

เนื้อดินมีความแข็งแรง เมื่อเคาะจะมีเสียงกังวาน

สภาพดินโดยส่วนใหญ่ของอำเภอโชคชัยเป็นดินปนทรายที่เกิดจากการสลายตัวของหินบะซอลต์ เนื้อดินละเอียดเนื่องจากการทับถมกันของชั้นดิน มีแร่เหล็กและแร่ชนิดอื่นๆ ปะปนอยู่มาก ทำให้ทนทานต่อการเผาด้วยอุณหภูมิสูง เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียนจึงมีความแข็งแรง ทนทาน และมีคุณภาพดี



ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100159

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 21 สิงหาคม 2563

<https://goo.gl/maps/FnhvBtgWkZyrJadb8>



ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่ หมายถึงทุเรียนพันธุ์หมอนทอง ที่มีเนื้อสัมผัสเนียน แน่นหนึบ แห้งละเอียด เส้นใยน้อย มีสีเหลืองอ่อนสม่ำเสมอทั้งผล กลิ่นหอมอ่อน รสชาติหวาน มัน ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา



ด้วยคุณภาพและชื่อเสียงของ “ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่” ทำให้มีการจัดงานของดีอำเภอปากช่องอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยในงานจะมีการประกวดผลไม้ขึ้นชื่อของอำเภอปากช่องรวมทั้งมีการประกวดทุเรียนที่มีการปลูกและเป็นที่ยอมรับในการบริโภคอย่างแพร่หลาย



มะขามเทศเพชรโนนไทย

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100139

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 ตุลาคม 2562

<https://goo.gl/maps/hPBE2AQ3Z3boAUHK7>



มะขามเทศเพชรโนนไทย หมายถึง มะขามเทศพันธุ์ฝักใหญ่ ทรงผล (ฝัก) โค้งเป็นวงกลมหรือโค้งเป็นวงซ้อนกันคล้ายสปริง เมื่อแก่มีลักษณะฝักนูนอวบใหญ่มี รอยหยักเล็กน้อยตามตำแหน่งที่มีเมล็ดผิวเปลือกมีสีเขียวปนแดงเนื้อกรอบสีขาวชุ่ม ปนชมพูหรือสีขาวชุ่มปนแดงรสชาติหวานมันปลูกในพื้นที่อำเภอโนนไทยของจังหวัด นครราชสีมา



ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวมีความเหมาะสมกับการปลูก มะขามเทศเพชรโนนไทยคือดินและน้ำมีความเค็มทำให้มะขามเทศซึ่งเป็นพืชทนเค็ม จะหลีกเลี่ยงการดูดโซเดียมหรือดูดโซเดียมน้อยลงและดูดธาตุโพแทสเซียมเข้าไป มากขึ้นซึ่งธาตุโพแทสเซียมมีความสำคัญในการช่วยสังเคราะห์น้ำตาล แป้งและ โปรตีนส่งเสริมการเคลื่อนย้ายของน้ำตาลจากใบไปยังผลทำให้มะขามเทศซึ่งเป็นพืช ที่ทนเค็มหรือพืชที่ปลูกได้ดีในดินเค็มมีรสชาติที่ดีขึ้นคือ มีรสชาติหวาน มัน กรอบ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างจากการปลูกในพื้นที่อื่น

ไวน์เขาใหญ่

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100113

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 พฤศจิกายน 2559

<https://goo.gl/maps/caYtBiq1zxKWZCkb6>



ไวน์เขาใหญ่ คือไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่ ไวน์สปาร์คลิ่ง และ ไวน์หวาน ที่ทำจากการหมักน้ำองุ่นสด มีลักษณะใส ไม่มีความขุ่น มีสี กลิ่น สัมผัสในปาก และรสชาติที่แสดงถึงลักษณะขององุ่นพันธุ์ต่างๆ โดยปลูก เก็บเกี่ยว และผ่านกระบวนการทำไวน์ตามมาตรฐานที่กำหนดในขอบเขตพื้นที่อำเภอปากช่อง และ อำเภอวังน้ำเขียว ของจังหวัดนครราชสีมา



พื้นที่ผลิตไวน์เขาใหญ่อยู่ทางตอนเหนือของอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 300 เมตร ขึ้นไป มีเทือกเขาสูงบังลมมรสุม ทำให้ปริมาณน้ำฝนน้อยในบริเวณหุบเขา น้ำใต้ดินเป็นน้ำจืด ดินส่วนใหญ่เป็นหินดินดาน มีแร่ธาตุในดินที่เหมาะสมกับการปลูกองุ่น ประกอบกับมีสภาพอากาศเย็นและแห้งในฤดูที่ต้นองุ่นให้ผลผลิต ทำให้ได้องุ่นคุณภาพสูงที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์เขาใหญ่

มีสี กลิ่น สัมผัสในปาก และรสชาติที่แสดงถึงลักษณะขององุ่นพันธุ์ต่าง ๆ



ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟบุรีรัมย์

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100150

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 กันยายน 2559

<https://goo.gl/maps/ob8cyx3kWugYHiQL8>

ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟบุรีรัมย์ หมายถึง

ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ข15ปลูกในฤดูนาปีบนพื้นที่ที่มีแร่ธาตุจากดินภูเขาไฟบุรีรัมย์ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะ ทำให้เมล็ดข้าวเรียวยาวเลื่อมมัน มีท้องไข่น้อย เมื่อบุ้งสุกจะเหนียวนุ่มไม่แข็ง กระด้างครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ ของจังหวัดบุรีรัมย์ได้แก่อำเภอเมืองบุรีรัมย์ อำเภอละหานทราย อำเภอเฉลิมพระเกียรติ อำเภอห้วยราช อำเภอประโคนชัยอำเภอบัวคำ และอำเภอนางรอง



ซึ่งข้าวหอมมะลิที่ชนะการประกวด ส่วนใหญ่มาจากข้าวที่ปลูกในพื้นที่ดินภูเขาไฟ ทำให้ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟเป็นที่รู้จักนับแต่นั้นเรื่อยมาจนถึงปัจจุบันนอกจากนั้นจังหวัดบุรีรัมย์ยังได้จัดงานเทศกาลข้าวหอมมะลิปล่าจ๋อมกุ่ม ชมทุ่งนาประโคนชัย ในช่วงเทศกาลปีใหม่ระหว่างวันที่ 31 ธันวาคม ถึง 1 มกราคม ของทุกปี



ผ้าไหมมัดหมี่ชิ้นตีนแดงบุรีรัมย์

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100072

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 12 มิถุนายน 2556

<https://goo.gl/maps/ob8cyx3kWugYHiQL8>



ผ้าไหมมัดหมี่ขึ้นตีนแดงบุรีรัมย์ จะมีลักษณะหัวขึ้นและตีนขึ้นเป็น สีแดง ทอลวดลายให้เด่นบนพื้นผ้าด้วยการมัดหมี่ และทอเรียงเส้นตามลักษณะ ลายต่อเนื่องกัน ซึ่งมีการใช้ด้ายทองและด้ายเงินมาทอขัดเป็นเส้น ทำให้เกิด ลวดลายที่สวยงาม เป็นผ้าที่รวมเอกลักษณ์ท้องถิ่นของชาวจังหวัดบุรีรัมย์



การทอผ้าไหมมัดหมี่ขึ้นตีนแดงบุรีรัมย์ถือเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญา จากคนรุ่นเก่าไปสู่คนรุ่นใหม่ นิยมสวมใส่เฉพาะงานพิธีกรรมทางศาสนา งาน บุญประเพณี พิธีการสำคัญ ซึ่งหลอมรวมความเชื่อ และความผูกพันของคนใน ชุมชนเข้าไว้ด้วยกัน

**ทอลวดลายให้เด่นบนพื้นผ้าด้วยการมัดหมี่
และทอเรียงเส้นตามลักษณะลายต่อเนื่องกัน**



ผ้าหมักโคลนหนองสูง

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100090

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 10 สิงหาคม 2559

<https://goo.gl/maps/eK8K5dw2ioG7akFY9>



ผ้าหมักโคลนหนองสูง คือผ้าไหม หรือ ผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ และหมักโคลนตามภูมิปัญญาของชาวผู้ไทเมืองหนองสูง มีสีเข้ม เนื้อผ้านุ่ม มีความมันวาว สีไม่ตก ไม่ซีดจาง มีกลิ่นหอมละมุนของดิน ผลิตในจังหวัดมุกดาหาร



ชาวผู้ไทมีภูมิปัญญาในการปั่นใยฝ้ายเป็นเส้นเพื่อนำมาทอผ้า และสกัดสีจากพืชตามธรรมชาติเพื่อนำมาย้อมผ้า เมื่อพบว่าโคลนในพื้นที่อำเภอหนองสูง และพื้นที่ใกล้เคียงเป็นโคลนที่มีเนื้อละเอียด ชาวผู้ไทจึงได้ทดลองนำเส้นใยฝ้ายที่ผ่านการย้อมสีจากพืชธรรมชาตินำไปหมักในโคลนก่อนนำไปทอ ทำให้เกิดเป็นผ้าที่มีโทนสีนุ่มนวลสดใส ให้สัมผัสที่มันวาวและซบเหงื่อได้เป็นอย่างดี



เนื้อผ้านุ่ม สีไม่ตก มีกลิ่นหอมละมุนของดิน

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

ทะเบียนเลขที่ : สช 50100022

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 28 เมษายน 2549

<https://goo.gl/maps/3YfUynxcNpQpii1V9>



ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ปลูกครอบคลุม 5 จังหวัด ได้แก่ ร้อยเอ็ด สุรินทร์ ศรีสะเกษ มหาสารคาม และ ยโสธรใช้พันธุ์ข้าว “ขาวดอกมะลิ 105” และ “กข 15” เท่านั้นมาปลูกในทุ่งกุลาร้องไห้ เมล็ดข้าวหอม ยาว เรียว เลื่อมมัน เมื่อหุงสุกจะมีกลิ่นหอมธรรมชาติ และนุ่ม



ทุ่งกุลาร้องไห้มีสภาพเป็นแอ่งกระทะขนาดใหญ่ ดินเป็นดินร่วนปนทราย พื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ การปลูกข้าวในภูมิภาคที่มีทั้งความแห้งแล้งของพื้นที่ และความเค็มในดิน ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดและหลังสารหอม ส่งผลให้ข้าวมีความหอมมากกว่าข้าวหอมจากแหล่งอื่นและเป็นความพิเศษที่เกิดจากภูมิศาสตร์โดยแท้



ผ้าไหมสาเกต

ทะเบียนเลขที่ : สช 65100173

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 27 กันยายน 2559

<https://goo.gl/maps/f7fc52W6SuU13kFo6>



ผ้าไหมสาเกต หมายถึงผ้าไหมมัดหมี่ที่ทอประดิษฐ์ขึ้นด้วยลายผ้ามัดหมี่โบราณพื้นบ้าน 5 ลาย มาทอต่อกันในผ้าผืนเดียวกัน เริ่มจากลายโคมเจ็ด ลายนาคน้อย ลายคองเอี้ยลายค้ำเพา และลายหมากจับ โดยมีเอกลักษณ์สำคัญคือ ลายนาคน้อย 12 ตัว อยู่ตรงกลาง และลายหมากจับ 3 ลำเป็นช่องไฟของลายพื้น และแต่ละลายจะทอขึ้นด้วยผ้าสีพื้นเป็นสีดอกอินทนิลบก (สีชมพูอมม่วง) ซึ่งเป็นดอกไม้ประจำจังหวัดร้อยเอ็ดผลิตในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด



ด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นผ้าไหมสาเกตเกิดจากลายผ้าที่เป็นอัตลักษณ์การทอผ้าไหมของจังหวัดร้อยเอ็ด จากลายมัดหมี่พื้นบ้าน 5 ลาย ได้แก่ ลายโคมเจ็ด ลายนาคน้อย ลายคองเอี้ย ลายค้ำเพา และลายหมากจับ ซึ่งนิยมทอในกลุ่มชนที่อยู่ในจังหวัดร้อยเอ็ด มาทอต่อกันในผ้าผืนเดียวกัน เปรียบเสมือนเป็นการหลอมรวมความสามัคคีของชาวร้อยเอ็ดให้เป็นหนึ่งเดียว โดยแต่ละลายจะทอขึ้นด้วยผ้าพื้นสีดอกอินทนิลบก (สีชมพูอมม่วง) ซึ่งเป็นดอกไม้ประจำจังหวัดร้อยเอ็ด



ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100006

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 25 สิงหาคม 2548

<https://goo.gl/maps/BSjeLaZQtaeK7DN2A>



ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ ได้มาจากการหมักน้ำองุ่นสด สำหรับไวน์ขาวจะใช้องุ่นพันธุ์ Chenin Blanc มีสีทองใสเข้มข้น ส่วนไวน์แดงจะใช้องุ่นพันธุ์ Shiraz มีสีแดงเข้มรสชาติดี ปลูกบนที่ราบสูงภูเรือ จังหวัดเลย



ที่ราบสูงภูเรือ จังหวัดเลย มีฝนตกชุกในฤดูฝน ส่วนในฤดูหนาวได้รับอิทธิพลความหนาวเย็นและแห้งจากประเทศจีน มีดินที่เหมาะสมอย่างยิ่งในการเจริญเติบโตขององุ่น ดินชั้นบนเป็นดินร่วนเหนียว ชั้นถัดไปเป็นดินลูกรังปนกรวด ดินชั้นสามเป็นดินทราย ชั้นดินเหล่านี้ทำให้รากของต้นองุ่นเติบโตอย่างเต็มที่และสร้างความแข็งแรงให้กับองุ่น จึงให้ผลองุ่นที่มีความหวานพอเหมาะ เมื่อประกอบกับกระบวนการผลิตที่เฉพาะ จึงทำให้ได้ไวน์คุณภาพเยี่ยม

| ไวน์ขาวและไวน์แดง รสชาติดี



กระเทียมศรีสะเกษ

กระเทียมศรีสะเกษ

ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100112

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 พฤศจิกายน 2559

<https://goo.gl/maps/1eHbcwTR48Fdw9NQ9>



ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ คือ ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง ชะนี ก้านยาว ที่มีรสชาติหวานมัน มีกลิ่นหอมปานกลาง เนื้อละเอียด เนียนนุ่ม แห้ง สีเนื้อเหลือง สม่่าเสมอทั้งผล ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอขุนหาญ อำเภอกันทรลักษ์ และอำเภอศรีรัตนะ ของจังหวัดศรีสะเกษ

หวานมัน เนื้อละเอียด เนียนนุ่ม



จังหวัดศรีสะเกษ มีสภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูงสลับทุ่งนา มีดินสีแดงที่เกิดมาจากภูเขาไฟโบราณผุพังมาจากหินบะซอลต์ มีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อพืชในปริมาณสูง ระบายน้ำได้ดี มีอากาศร้อนจัดในช่วงฤดูร้อน และค่อนข้างหนาวในช่วงฤดูหนาว ส่งผลให้ทุเรียนมีการเจริญเติบโตดี และผลผลิตมีคุณสมบัติพิเศษกว่าทุเรียนที่ปลูกในพื้นที่อื่น



ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100129

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 23 กรกฎาคม 2557

<https://goo.gl/maps/1eHbcwTR48Fdw9NQ9>

ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง หมายถึงผ้าไหมทอมือด้วยกี่ทอผ้าแบบพื้นบ้านให้เกิดลวดลายจากผ้า เรียกว่าลายลูกแก้ว ย้อมสีดำด้วยผลมะเกลืออบด้วยสมุนไพรทำให้ผ้าไหมมีกลิ่นหอมและมีการปักลวดลายด้วยเส้นไหมสีต่าง ๆ หรือการปักแซวให้มีความสวยงามและเป็นเอกลักษณ์ที่ผลิตในพื้นที่ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ



ด้วยลักษณะสภาพภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์และมีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมในการผลิตผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวงสภาพดินเหมาะแก่การเจริญเติบโตของต้นมะเกลือตามธรรมชาติและมีสภาพดินโคลนที่มีอยู่ในแหล่งน้ำธรรมชาติมีความเหมาะสมต่อการช่วยติดสี ทำให้ผ้าที่ผลิตได้มีสีดำสนิท



ผ้าไหมมีกลิ่นหอม มีความสวยงามและเป็นเอกลักษณ์

หอมแดงศรีสะเกษ

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100142

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 3 กรกฎาคม 2562

<https://goo.gl/maps/1eHbcwTR48Fdw9NQ9>



หอมแดงศรีสะเกษ หมายถึงหอมแดงพันธุ์ศรีสะเกษมีลักษณะเปลือกแห้งมันสีแดงเข้มปนม่วง หัวมีลักษณะกลม มีกลิ่นฉุน ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอเมืองศรีสะเกษ อำเภอศรีไล อำเภอยางชุมน้อย อำเภอกันทรารมย์ อำเภออุทุมพรพิสัย อำเภอวังหิน และอำเภอพยุห์ของจังหวัดศรีสะเกษ



พื้นที่ในเขตลุ่มน้ำมูลของจังหวัดศรีสะเกษเป็นดินตะกอนเชิงซ้อนที่มีการระบายน้ำเร็ว ลักษณะดินบริเวณที่ราบลุ่มเกิดจากตะกอนลำนํ้าพัดพามาทับถมกัน ดินที่พบส่วนใหญ่มีลักษณะการระบายน้ำค่อนข้างเร็วถึงเร็ว ซึ่งตะกอนดินที่ทับถมกันเป็นเวลานานส่งผลให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์สูงเหมาะแก่การปลูกหอมแดงให้ได้คุณภาพดี

สีแดงเข้มปนม่วง หัวมีลักษณะกลม มีกลิ่นฉุน



ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100014

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 กรกฎาคม 2549

<https://goo.gl/maps/X2Dof8RqVZfnPpkV9>



ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี เป็นข้าวกล้องที่ได้จากการแปรรูปข้าวเปลือกเหนียวพันธุ์ กข.6 หรือ ข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 เมล็ดมีสีเหลืองทอง เรียว แกร่ง ใส และมีกลิ่นหอม โดยผ่านกรรมวิธีเฉพาะตามหลักประเพณีการทำข้าวฮางในพื้นที่จังหวัดสกลนคร



สีเหลืองทอง เมล็ดข้าวนุ่ม หอม อร่อย

จังหวัดสกลนคร มีลักษณะเป็นแอ่งกระทะ แผ่นดินเป็นศิลาปนทราย มีแหล่งน้ำตามธรรมชาติขนาดใหญ่สำหรับการเกษตร จึงเหมาะกับการเป็นแหล่งปลูกข้าวคุณภาพดี และยังเป็นแหล่งผลิตข้าวฮางตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน



เนื้อโคขุนโพนย่างดำ

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100082

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 19 มกราคม 2552

<https://goo.gl/maps/d5GT85AqBBFS4v1K7>

เนื้อโคขุนโพนยางดำ เป็นเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ผลิตจากโคเนื้อลูกผสมระหว่างโคสายพันธุ์ยุโรปกับโคสายพันธุ์พื้นเมือง เนื้อมีสีแดงสดใส มีไขมันแทรกในเนื้อ เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นสาบ และมีรสชาติดี มีคะแนนไขมันแทรกที่ 3.5 ขึ้นไปตามมาตรฐานเนื้อโค เพาะเลี้ยงในพื้นที่จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนมใน 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอนาแก อำเภอวังยาง อำเภอปลาปาก อำเภอเรณูนคร อำเภอธาตุพนม อำเภอนาหว้า อำเภอโพนสวรรค์ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดมุกดาหารใน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองมุกดาหาร อำเภอดงหลวง อำเภอคำชะอี อำเภอหนองสูง และ จังหวัดบึงกาฬ 1 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเซกา



เนื้อนุ่ม สีแดงสดใส มีไขมันแทรกในเนื้อ

พื้นที่เพาะเลี้ยงโคขุนโพนยางดำเป็นที่ราบสูงและที่ราบลุ่มลอนคลื่นไม่สม่ำเสมอ มีลำน้ำหลายสายจากเทือกเขาภูพานไหลผ่านลงสู่แม่น้ำโขง ในช่วงฤดูหนาวมีอากาศหนาวเย็น เป็นพื้นที่ที่มีสภาพภูมิประเทศและช่วงอุณหภูมิที่มีความเหมาะสมกับการเลี้ยงโคขุนให้มีไขมันแทรกในกล้ามเนื้อได้เป็นอย่างดี



น้ำหมากเมาสกลนคร

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100070

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 23 กรกฎาคม 2557

<https://goo.gl/maps/X2Dof8RqVZfnPpkV9>



น้ำหมากเฒ่าสกลนคร เป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้ รสชาติหวานอมเปรี้ยวเจือฝาด ผลิตจากผลหมากเฒ่าหลวงผลโต ผ่านกระบวนการผลิตบีบอัดแยกน้ำและกากออกจากกันเพื่อให้ได้น้ำหมากเฒ่าแท้ น้ำหมากเฒ่าพร้อมดื่ม และน้ำหมากเฒ่าเข้มข้น เลือกเอาเฉพาะผลที่สดสมบูรณ์ ผลิตในจังหวัดสกลนคร



ในอดีตบรรพชนบนเทือกเขาภูพาน จังหวัดสกลนครอยู่กับการล่าสัตว์ ต้องเดินทางเข้าป่าหลายวัน มักจะเตรียมสิ่งสำคัญ คือ “น้ำหมากเฒ่า” ติดตัวไป เพื่อใช้เป็นยาแก้ร้อนในและถอนพิษไข้ได้ เป็นการใช้ประโยชน์สืบทอดกันมาช้านาน

| ผลไม้รสชาติหวานอมเปรี้ยว เจือฝาด



ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100068

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 กรกฎาคม 2549

<https://goo.gl/maps/X2Dof8RqVZfnPzkV9>

ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร ผ้าฝ้ายที่ผ่านกระบวนการย้อมคราม ธรรมชาติตามภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสกลนคร ทำให้ได้สีฟ้าอ่อนถึงสีน้ำเงินเข้ม เป็นมันวาว ไม่ตกสี มีกลิ่นเฉพาะตัว

ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร สร้างชื่อเสียงให้กับ จังหวัดสกลนครเป็นเวลานาน ด้วยคุณภาพและการผลิตที่ พิถีพิถันมีจุดเด่นจาก 2 ส่วน คือ สีคราม แม้จะย้อมให้เข้ม หรือจางก็ให้สีสดใสเป็นเงางาม ติดเนื้อผ้าทนทาน และ ความเด่นของเส้นใยฝ้ายที่มีคุณสมบัติระบายอากาศและ ซับน้ำได้ดี ยิ่งซักยิ่งนุ่ม



ในจังหวัดสกลนครมีการปลูกครามมากในบริเวณที่ราบเชิงเขา เนื่องจาก ปริมาณฝนค่อนข้างมาก มีแดดจัดและอบอ้าวในฤดูร้อน ซึ่งเหมาะกับต้นครามที่ ชอบแดดจัด และได้รับน้ำสม่ำเสมอ

สีน้ำเงินเข้มเป็นมันวาว ไม่ตกสี มีกลิ่นเฉพาะตัว



หมากเม่าสกลนคร

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100069

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 3 พฤศจิกายน 2549

<https://goo.gl/maps/X2Dof8RqVZfnPpkV9>

หมากเฒ่าสกลนคร คือผลหมากเฒ่าหลวงที่มีรูปทรงผลกลม มีขนาดเล็ก และเป็นพวง เปลือกผิวบาง ผลสุกสีม่วงเข้ม เนื้อผลฉ่ำน้ำ มีรสชาติหวานเปรี้ยว ผาดหรือขม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เพาะปลูกในจังหวัดสกลนคร



จังหวัดสกลนครเป็นที่ราบลุ่มมีลอนคลื่นไม่สม่ำเสมอ ทางใต้เป็นแอ่งกระทะขนาดใหญ่ ภูมิอากาศมีทั้งฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว ต้นหมากเฒ่าจะเร่งผลิตผลในตอนกลางวัน บริเวณจังหวัดสกลนครจะทำมุมตั้งฉาก 90 องศา กับดวงอาทิตย์ซึ่งเป็นช่วงที่ดอกหมากเฒ่าจะเริ่มบานเพื่อผสมเกสรและเริ่มติดผลอ่อน ทำให้ได้รับแสงได้อย่างเต็มที่ หมากเฒ่าสกลนครจึงเป็นผลไม้ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่มีจากความโดดเด่นทางด้านภูมิศาสตร์อย่างแท้จริง



**หมากเฒ่าสกลนครเป็นผลไม้ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
ที่มีจากความโดดเด่นทางด้านภูมิศาสตร์อย่างแท้จริง**

ข้าวหอมมะลิสุรินทร์

ทะเบียนเลขที่ : สช 51100023

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 31 มกราคม 2548

<https://goo.gl/maps/BVBxP1qs1BFiANEK6>

ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ เป็นข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และ พันธุ์ กข 15 มีความหอมตั้งแต่เป็นต้นกล้าจนถึงข้าวหุงสุก ลักษณะข้าวเมล็ดเรียวยาวขาว เป็นเลื่อมมัน ใสสวย เมื่อหุงสุกเป็นข้าวสวยจะมีสีขาว ลักษณะอ่อนนุ่ม ชุ่มลิ้น กินอร่อย จนชาวสุรินทร์กล่าวว่า “ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ หอม ยาว ขาว นุ่ม” เพาะปลูกในจังหวัดสุรินทร์



ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ หอม ยาว ขาว นุ่ม

จังหวัดสุรินทร์ มีแหล่งน้ำธรรมชาติ สภาพดินเป็นดินร่วนปนทรายและดินเหนียว ที่มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ และไม่อุ้มน้ำ มีระบบกักเก็บถ่ายเทน้ำที่ดี เหมาะสำหรับการปลูกข้าวหอมมะลิสุรินทร์



เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100029

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 10 สิงหาคม 2550

<https://goo.gl/maps/CQzZV6apUFdS5fRn6>



เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง ภาชนะเครื่องปั้นดินเผาที่ผลิตในตำบลบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี มีรูปทรงการปั้นและเขียนลาย เป็นลายเฉพาะที่โดดเด่นตามวัตถุโบราณที่ขุดพบ เช่น ลายเส้นโค้ง ลายก้านขด ลายก้นหอย ลายรูปเรขาคณิต และ ลายเชือกทาบ ส่วนพื้นผิวมีทั้งเคลือบเงาและไม่เคลือบ



บ้านเชียงเป็นแหล่งภูมิศาสตร์ของเครื่องปั้นดินเผาที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ มีลักษณะที่แตกต่างจากเครื่องปั้นดินเผาที่ผลิตจากที่อื่น คือ รูปร่าง รูปทรง รวมทั้งลวดลายเฉพาะที่โดดเด่นตามยุคสมัยที่ขุดค้นพบ โบราณวัตถุของจริง

**รูปร่าง รูปทรง รวมทั้งลวดลายเฉพาะที่
โดดเด่นตามยุคสมัยที่ขุดค้นพบโบราณวัตถุของจริง**



ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100099

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 พฤษภาคม 2559

<https://goo.gl/maps/MNUYNVfSSBTaGecf9>

ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี คือ ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 และ กข 15 ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี ในฤดูนาปี ข้าวมีเมล็ดเรียวยาว ถ้าเป็นข้าวขาวจะมีสีขาวยาวใส เป็นเงา มันวาว เมื่อนำมาหุงสุกจะมีกลิ่นหอมและมีความเหนียวนุ่ม มียางข้าวเหนียวปนเล็กน้อย เนื่องจากมีพันธุ์ข้าวเหนียวเจือปนอยู่ตั้งแต่ในแปลงนา



จังหวัดอุบลราชธานี มีภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มและที่ดอน พื้นที่อุดมสมบูรณ์ด้วยป่าไม้และแหล่งน้ำ ดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย มีอากาศหนาวและแห้งในช่วงฤดูหนาว และมีฝนตกชุกในช่วงฤดูฝน เหมาะสมกับการเติบโตของข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี ทำให้ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานีมีลักษณะและรสชาติที่แตกต่างจากข้าวหอมมะลิที่ปลูกในแหล่งอื่น

มีเมล็ดเรียวยาว มีกลิ่นหอมและมีความเหนียวนุ่ม



ภาคใต้



กาแฟเมืองกระบี่

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100127

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 กรกฎาคม 2561

<https://goo.gl/maps/56Xw8Jj12jJonoL76>



กาแฟเมืองกระบี่ คือกาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์พื้นเมือง ที่ปลูกบนพื้นที่ราบ หรือ ที่ราบเชิงเขาที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง ด้วยกรรมวิธีการผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสาร กาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด มีค่าคาเฟอีนร้อยละ 1.5 – 4 ของน้ำหนัก รสชาติขม เข้มข้น และกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผลิตในพื้นที่จังหวัดกระบี่



สภาพภูมิประเทศของจังหวัดกระบี่ประกอบด้วยเทือกเขายาวทอดตัวไปในแนวทิศเหนือสู่ใต้ สลับกับสภาพพื้นที่แบบลูกลอนคลื่นลอนลาด และลอนชัน ระดับความสูงต่ำกว่าระดับน้ำทะเล 800 เมตร มีที่ราบชายฝั่งทะเลด้านตะวันตก สภาพดินเป็นดินร่วนสีแดงปนทราย มีความอุดมสมบูรณ์สูง ระบายน้ำได้ดี มีโพแทสเซียมสูง ฤดูร้อน อากาศไม่ร้อนจัด มีฝนตกชุกในฤดูฝน ฤดูหนาว อากาศไม่หนาวจัด ด้วยปัจจัยทั้งทางภูมิประเทศ และภูมิอากาศ ทำให้กาแฟเมืองกระบี่เป็นกาแฟที่มีคุณภาพดี

รสชาติขม เข้มข้น และกลมกล่อม



กาแฟเขากะลุ

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100075

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 2 กรกฎาคม 2556

<https://goo.gl/maps/AFbcf4S2Sg5yd3HQA>



กาแฟเขาทะลุ เป็นกาแฟโรบัสต้า ที่มีรสเข้มข้น มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ก่อนนำมาผลิตเป็นกาแฟคั่ว กาแฟบด และ กาแฟสำเร็จรูป ปลูกบนพื้นที่ระดับความสูง 200 – 300 เมตรจากระดับน้ำทะเล ในเขตตำบลเขาทะลุ อำเภอ สวี จังหวัดชุมพร



พื้นที่ตำบลเขาทะลุมีสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุริมเชิงเขา มีมูลค่าทางคาว ซึ่งเป็นปุ๋ยอย่างดี และมีสภาพภูมิอากาศแบบฝนแปดแดดสี่ ทำให้กาแฟโรบัสต้าที่ปลูกในพื้นที่นี้มีรสชาติเข้มข้น หนักแน่น และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวแตกต่างจากกาแฟที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น

รสชาติเข้มข้น หนักแน่น มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว



กาแฟดำสิงห์ชุมพร

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100167

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 19 มิถุนายน 2562

<https://goo.gl/maps/Pv2s55ivfUHRdMZg9>



กาแฟถั่วลิสงชุมพร หมายถึงกาแฟพันธุ์โรบัสต้าที่ปลูกในพื้นที่ราบเชิงเขาหินปูนระดับความสูง 85 - 120 เมตรจากระดับน้ำทะเลในเขตพื้นที่ 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลถั่วลิสง ตำบลวิสัยเหนือ ตำบลขุนกระโทก ตำบลบ้านนา และตำบลทุ่งคาของอำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร โดยนำกาแฟผลสดมาบ่มแล้วคัดด้วยกรรมวิธีเฉพาะที่มีมาตรฐานเป็นกาแฟสาร และแปรรูปเป็นกาแฟคั่วและกาแฟคั่วบด มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม ไม่เปรี้ยว ไม่ฝาด และหอมกลิ่นผลไม้คล้ายเชอร์รี่



ลักษณะเด่นที่ทำให้กาแฟถั่วลิสงชุมพรแตกต่างจากกาแฟโรบัสต้าในเขตพื้นที่อื่นคือปลูกในพื้นที่ที่มีความสูง 85 - 120 เมตรจากระดับน้ำทะเลและมีความชื้นที่เหมาะสมในการปลูกกาแฟโรบัสต้าสายพันธุ์พื้นเมือง ที่มีความชอบสภาพอากาศเป็นป่าดิบประกอบไปด้วยภูเขา

เช็ม กลมกล่อมหอมกลิ่นผลไม้คล้ายเชอร์รี่

กล้วยเล็บมือนางชุมพร

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100071

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 5 มิถุนายน 2556

<https://goo.gl/maps/6TycK1r6cpqTyfMw5>

กล้วยเล็บมือนางชุมพร มีรสชาติหอมหวาน มีกลิ่นหอม เนื้อสีเหลืองทอง เปลือกบาง ผลเล็ก ปลายผลเรียว เรียงติดกันคล้ายกับนิ้วมือ การนำมาแปรรูปเป็นกล้วยอบแห้ง จะได้เนื้อกล้วยที่มีสีน้ำตาล นุ่มเหนียว หอมหวาน สามารถเก็บได้เป็นเวลานาน เพาะปลูกและผลิตในจังหวัดชุมพร



จังหวัดชุมพร มีเพียงฤดูร้อนและฤดูฝน ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ เต็มไปด้วยแร่ธาตุที่สำคัญ เหมาะสำหรับปลูกกล้วยเล็บมือนาง ด้วยสภาพดินและอากาศที่ดีของจังหวัดชุมพร ส่งผลทำให้กล้วยเล็บมือนางชุมพรมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์

เนื้อสีเหลืองทอง เปลือกบาง ปลายผลเรียว เรียงติดกันคล้ายกับนิ้วมือของหญิงสาว



ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100025

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 กันยายน 2550

<https://goo.gl/maps/enkJbHNfupttGLCSA>

ข้าวเหลืองปะทิว
Khao Leuang
Geographical
Characteristics

ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร เป็นข้าวพื้นเมืองดั้งเดิม ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร เป็นข้าวเจ้าพันธุ์เหลืองปะทิว 123 ข้าวเปลือกมีเปลือกสีเหลือง ข้าวกล้องมีสีเหลืองอ่อน ส่วนข้าวสารจะมีสีขาวสวย เม็ดเรียวยาว เมื่อหุงสุกจะร่วนเป็นตัว หุงขึ้นหม้อ ไม่เกาะเป็นก้อน รสชาติดี



ข้าวพันธุ์นี้เป็นพันธุ์ข้าวที่ปลูกได้ดีในพื้นที่ลุ่มน้ำขัง ที่มีดินเค็มน้ำกร่อย หรือพื้นที่ใกล้ทะเล มีฝนตกชุกเกือบตลอดปี ทำให้ข้าวที่ปลูกในพื้นที่นี้มีคุณภาพดี

ร่วนเป็นตัว หุงขึ้นหม้อ ไม่เกาะเป็นก้อน



พริกไทยตรัง

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100170

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 29 ตุลาคม 2563

<https://goo.gl/maps/BFpAFNF2JFeiP5kq5>

พริกไทยตรัง หมายถึง พริกไทยอ่อน พริกไทยแห้งชนิดเม็ดและปน ซึ่งผลิตจากพริกไทยสายพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นฉุนเป็นเอกลักษณ์ ปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดตรัง



สภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวของจังหวัดตรัง ซึ่งเหมาะสมกับการปลูกพริกไทย ทำให้พริกไทยตรังมีรสชาติเผ็ดร้อน มีกลิ่นหอม มีเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น จึงเป็นที่นิยมในการนำไปเป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ

รสชาติเผ็ดร้อน มีกลิ่นหอม มีเอกลักษณ์



หมูย่างเมืองตรัง
ทะเบียนเลขที่ : สช 49100004
วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 27 มิถุนายน 2548
<https://goo.gl/maps/BFpAFNF2JFeiP5kq5>



หมูย่างเมืองตรัง ทำมาจากหมูซี่พริ้ว (หมูพันธุ์เล็ก) เมื่อย่างสุก จะมีหนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อหอมนุ่ม รสชาติอร่อย กลมกล่อม ผลิตในจังหวัดตรัง



ข้อแตกต่างระหว่างหมูย่างเมืองตรังกับของที่อื่น คือ หมูย่างที่อื่นมักจะย่างโดยใช้เตาอย่างแบบธรรมดา อย่างเป็นชิ้น การหมักเครื่องปรุงแตกต่างกัน สำหรับหมูย่างเมืองตรังนั้น กรรมวิธีหมักหมูใช้เครื่องเทศที่มีสูตรเฉพาะ หมักในห้องที่มีมุ้งลวดกันแมลง อย่างทั่ว เต้าที่ย่างหมูต้องเป็นเต้าก่อด้วยอิฐ ใช้ไม้ย่างพาราในพื้นที่จังหวัดตรังเป็นเชื้อเพลิงในการย่าง

หนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อหอมนุ่ม



ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100046

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 กันยายน 2553

<https://goo.gl/maps/abJJA3ZTEU3fGkGC9>



ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง มีเนื้อสีแดงคล้ายทับทิม รสชาติหวานนุ่ม ปราศจากรสขมติดลิ้น เปลือกผิวเรียบ มีสีนวลอมเหลือง ส้มฝัสนุ่มมีอดุจกำมะหยี่ ต่อม น้ำมันมีขนาดเล็กละเอียด ปลูกในอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช



จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นที่ราบป่าชายเลน น้ำท่วมขัง เป็นน้ำกร่อย ดินเป็นดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ภูมิอากาศไม่ร้อนและไม่หนาวจัด ทำให้ส้มโอทับทิมสยามมีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราชเท่านั้น

มีเนื้อสีแดงคล้ายทับทิม รสชาติหวาน นุ่ม ปราศจากรสขมติดลิ้น



มังคุดเขาดีรีวง

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100046

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 กันยายน 2553

<https://goo.gl/maps/1cbDnk4PdBq4HH8aA>



มังคุดเขาคีรีวง หมายถึง มังคุดพันธุ์พื้นเมือง ลักษณะผลกลมใหญ่ ก้านรี เปลือกหนาผิวมันวาวสีชมพูถึงสีแดง หรือสีม่วงอมชมพู มีนวลแป้งเคลือบผิวขี้ และกลีบขี้สีเขียวสด เนื้อสีขาว หนานุ่ม ฉ่ำน้ำมีรสชาติเปรี้ยวอมหวานปลูกในเขตเทือกเขาหลวงที่ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเล 100 - 900 เมตรในเขตพื้นที่ที่กำหนดของตำบลกำโลน ตำบลท่าดี และตำบลเขาแก้วอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช



เนื้อสีขาว หนานุ่ม ฉ่ำน้ำมีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวส่งผลให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์ พื้นที่ลาดเอียงทำให้ระบายน้ำดี น้ำไหลผ่านไม่อุ้มน้ำมากเกินไปรวมทั้งภูมิอากาศที่มีความชื้นค่อนข้างสูง การได้รับแสงแดดอย่างเพียงพอมีปริมาณน้ำฝนเหมาะสมไม่มากเกินไป ส่งผลให้ มังคุดเขาคีรีวง มีผลใหญ่ เปลือกหนาและมันวาว รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ซึ่งมีเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น



ปลาทะเลเค็มตากใบ

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100083

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 30 มิถุนายน 2558

<https://goo.gl/maps/xJMYT381MGcS3z3a7>



ปลากุเลาเค็มตากใบ เป็นปลาเค็มรสชาติไม่เค็มจัด เนื้อแน่น เนียนละเอียด ผิวนเรียบ ตึงสวย เมื่อทอดสุกจะฟู มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ผลิตจากปลากุเลาสดตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาในพื้นที่อำเภอดตากใบ จังหวัดนราธิวาส



ชายฝั่งทะเลบริเวณอำเภอดตากใบมีความหลากหลายทางชีวภาพสูง จึงมีปลากุเลาเข้ามาหากินใกล้ชายฝั่ง เมื่อชาวประมงในท้องถิ่นจับปลากุเลาได้เป็นจำนวนมากจึงเกิดความคิดที่จะนำปลากุเลามาถนอมอาหารด้วยการทำปลาเค็ม โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ปลากุเลาเค็มตากใบมีรสชาติอร่อย จนได้รับสมญานามว่า “ราชาแห่งปลาเค็ม”

เจ้าของสมญานาม ราชาแห่งปลาเค็ม



ลองกองต้นหอมมัด

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100084

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 23 สิงหาคม 2554

<https://goo.gl/maps/fiwvuakBQaBdmq858>



ลองกองต้นหยงมัส เป็นลองกองพันธุ์พื้นเมืองที่เพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส ผลอ่อนเปลือกสีเขียว เมื่อผลสุกเปลือกจะเป็นสีเหลือง เปลือกไม่มียาง เปลือกอ่อนนอกจากเนื้อได้ง่าย รูปทรงเหมือนหยดน้ำ เนื้อใส หอมหวาน มีเมล็ดน้อยหรือไม่มีเลย



เนื้อแห้ง เปลือกอ่อน รสชาติหอมหวาน

จังหวัดนราธิวาสมีภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นป่าและภูเขา ได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้ฝนตกชุก ดินเป็นดินร่วนปนทราย มีอินทรียวตฤค่อนข้างสูง ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่มีความชื้นสูง และมีฝนตกชุก ทำให้ลองกองต้นหยงมัสมีเนื้อแห้งแตกต่างจากลองกองที่ปลูกในพื้นที่อื่น



ลูกหยียะรัง

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100147

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 5 กันยายน 2562

<https://goo.gl/maps/1eSwgX7EdK1HuTFy9>



ลูกหิยะรัง หมายถึง ลูกหิยะพันธุ์หิยะทวยหรือทวยงาข้าง และพันธุ์หิยะธรรมดา หรือหิยะบ้าน เป็นลูกหิยะผลสุกไม่กระเทาะเปลือกและลูกหิยะผลสุกกระเทาะเปลือก ที่มีผลใหญ่ ผิวเปลือกบาง สีดำ เมื่อกระเทาะเปลือกจะมีเนื้อหนาย่อยสีแดงหรือแสด รสชาติเปรี้ยวหรือเปรี้ยวอมหวาน หรือเปรี้ยวอมฝาด และรวมถึงลูกหิยะผลสุก กระเทาะเปลือกที่ผ่านการแปรรูปเป็นลูกหิยะทรงเครื่อง ลูกหิยะฉาบ ลูกหิยะกวน ที่มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวปนเค็ม หรือหวานอมเปรี้ยวปนเค็มและเผ็ด ที่ปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดปัตตานี

มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวปนเค็ม หรือหวานอมเปรี้ยวปนเค็มและเผ็ด

จากสภาพพื้นที่ของจังหวัดปัตตานีซึ่งส่วนใหญ่เป็นเชิงเขาและป่าเขาสูง จึงมีธรรมชาติที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของต้นหิยะ และลักษณะภูมิอากาศที่มีปริมาณฝนน้อยกว่าจังหวัดใกล้เคียง มีอากาศอบอุ่นเหมาะสมต่อการตากลูกหิยะและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลูกหิยะรังที่มีคุณภาพ



ส้มโอปุโกยะรัง

ทะเบียนเลขที่ : สช 59100080

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 ธันวาคม 2557

<https://goo.gl/maps/qCEKRrhu9uiwiaMQ6>



ส้มโอปูโกยะรัง คือส้มโอพันธุ์ปูโก ผลทรงกลม มีจุก รสชาติหวาน หอม เปลือกบาง เนื้อนุ่มสีแดง ทับทิม มีขนคล้ายกำมะหยี่ปกคลุมทั่วทั้งผล ปลูกในพื้นที่อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี



อำเภอยะรังมีแม่น้ำปัตตานีไหลผ่านตลอดแนวอำเภอ ทำให้มีสภาพดินอุดมสมบูรณ์เหมาะต่อการเพาะปลูกส้มโอ และยังเป็นแหล่งต้นกำเนิดของส้มโอพันธุ์ทับทิมสยามอีกด้วย

เนื้อนุ่มสีแดงทับทิม มีขนคล้ายกำมะหยี่ปกคลุมทั่วทั้งผล



ข้าวไร้ดอกขำพ้งกา

ทะเบียนเลขที่ : สช 63100134

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 12 กันยายน 2557

<https://goo.gl/maps/GinYPiTTVp4NvrgD6>



ข้าวไร้ดอกข้าพ้งงา หมายถึงข้าวไร้พันธุ์พื้นเมืองที่มีสีน้ำตาลแดงอมม่วง สีแดง หรือสีแดงแกมขาว เป็นข้าวไว้ต่อช่วงแสง เมล็ดเรียวยาว เมื่อหุงสุกจะมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย หุงขึ้นหม้อ ไม่แข็งรสชาดีอร่อย ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอดะกั่วทุ่ง อำเภอย้ายเหมืออง และอำเภอเมืองพ้งงา ของจังหวัดพ้งงา



ข้าวไร้ดอกข้าพ้งงา ยังเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่ชาวบ้านได้อุ้รักษไว้ โดยยังคง อุ้รักษาวิธีการปลูกข้าวและการเก็บเกี่ยวแบบดั้งเดิม มีการจัดงานวันข้าวไร้ดอกข้า พ้งงางานลงแขกเกี่ยวข้าวเพื่อสืบสานประเพณีวัฒนธรรมพื้นบ้านของจังหวัดพ้งงาทำ ให้ข้าวไร้ดอกข้าพ้งงายังคงอยู่คู่กับจังหวัดพ้งงามาจนปัจจุบัน

เมล็ดเรียวยาว เมื่อหุงสุกจะมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย



ทุเรียนสาธิตภาพังงา

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100116

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 12 กันยายน 2557

<https://goo.gl/maps/Ss1w8YeHjTs9ifn18>



ทุเรียนสาธิตกาพังงา คือ ทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดพังงา มีผลทรงกลม เปลือกบาง หนามสั้นและถี่ เนื้อหนาละเอียดสีเหลืองเข้ม กลิ่นหอมแต่ไม่ฉุนมาก แขนกลางเปลือกทุเรียนจะมีสีส้มแดง เมล็ดลีบ รสชาติหวาน เปลือกในเขตพื้นที่อำเภอกะปง ของจังหวัดพังงา



จังหวัดพังงามีภูเขาสลับซับซ้อนเป็นแนวยาวจากทิศเหนือไปทิศใต้ ดินเป็นดินร่วน ดินร่วนปนดินเหนียว หรือดินร่วนปนดินทราย ระบายน้ำได้ดี ดินเป็นกรดจัดถึงกรดแก่ ประกอบกับสภาพภูมิอากาศที่ไม่หนาวจัด มีฝนตกชุก เหมาะสมแก่การปลูกทุเรียน ทำให้ทุเรียนสาธิตกาพังงามีความแตกต่างจากทุเรียนของแหล่งอื่นทั้งด้านลักษณะรูปร่างและคุณภาพ

กลิ่นหอมแต่ไม่ฉุนมาก เมล็ดลีบ รสชาติหวาน



ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100011

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 14 มีนาคม 2549

<https://goo.gl/maps/bjh97m6dsRXPzVUB6>



ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ข้าวเปลือกมีสีฟาง หากเป็นข้าวกล้อง จะมีสีแดงจนถึงแดงเข้มในเมล็ดเดียวกัน สำหรับข้าวสาร เมล็ดข้าวจะมีสีขาวปนแดงแกมชมพู รูปร่างเรียวยาวเล็ก อ่อนนุ่ม มีสีชมพูแดงเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร เพาะปลูกในจังหวัดพัทลุง



จังหวัดพัทลุงมีพื้นที่เป็นที่ราบกว้าง ประกอบกับการมีแหล่งน้ำจากทะเลสาบสงขลาหนุน อีกทั้งยังมีการทับถมของตะกอน เหมาะสำหรับปลูกข้าว ทำให้ข้าวสังข์หยดมีคุณภาพดี

เมล็ดข้าวมีสีชมพูแดงเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่มีใครเหมือน



ปลาตุ๋นทะเลน้อยพัทลุง

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100121

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 พฤษภาคม 2561

<https://goo.gl/maps/bjh97m6dsRXPzVUB6>



ปลาตุกร้าทะเลน้อยพัทลุง คือปลาดุกอุยตามธรรมชาติในแหล่งพื้นที่เขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อยที่นำมาผ่านกระบวนการหมักด้วยเกลือและน้ำตาลทราย แล้วตากแดดทำให้ได้ปลาตุกร้าทะเลน้อยพัทลุงที่ยังคงรูปร่างของปลาดุก ผิวสัมผัสแห้ง หนังมีสีเทาดำ เมื่อผ่านการปรุงสุกจะมีรสเค็มปนหวาน ผลิตในพื้นที่จังหวัดพัทลุง



ผิวสัมผัสแห้ง หนังมีสีเทา มีรสเค็มปนหวาน

ทะเลน้อยเป็นทะเลสาบน้ำจืดที่มีความหลากหลายทางชีวภาพมาก มีสภาพพื้นที่เป็นดินโคลน น้ำไม่ลึกมาก ทำให้มีปริมาณออกซิเจนในน้ำน้อย ประกอบกับบางช่วงเวลาจะมีการรुक้ำของน้ำเค็มจากทะเลสาบสงขลา ทำให้น้ำในทะเลน้อยเป็นน้ำกร่อย สภาพแวดล้อมดังกล่าวเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลาดุกอุย ทำให้ปลาดุกอุยตามธรรมชาติของทะเลน้อยมีรสชาติที่โดดเด่นกว่าปลาดุกอุยที่เติบโตเฉพาะในพื้นที่น้ำจืดเพียงอย่างเดียว

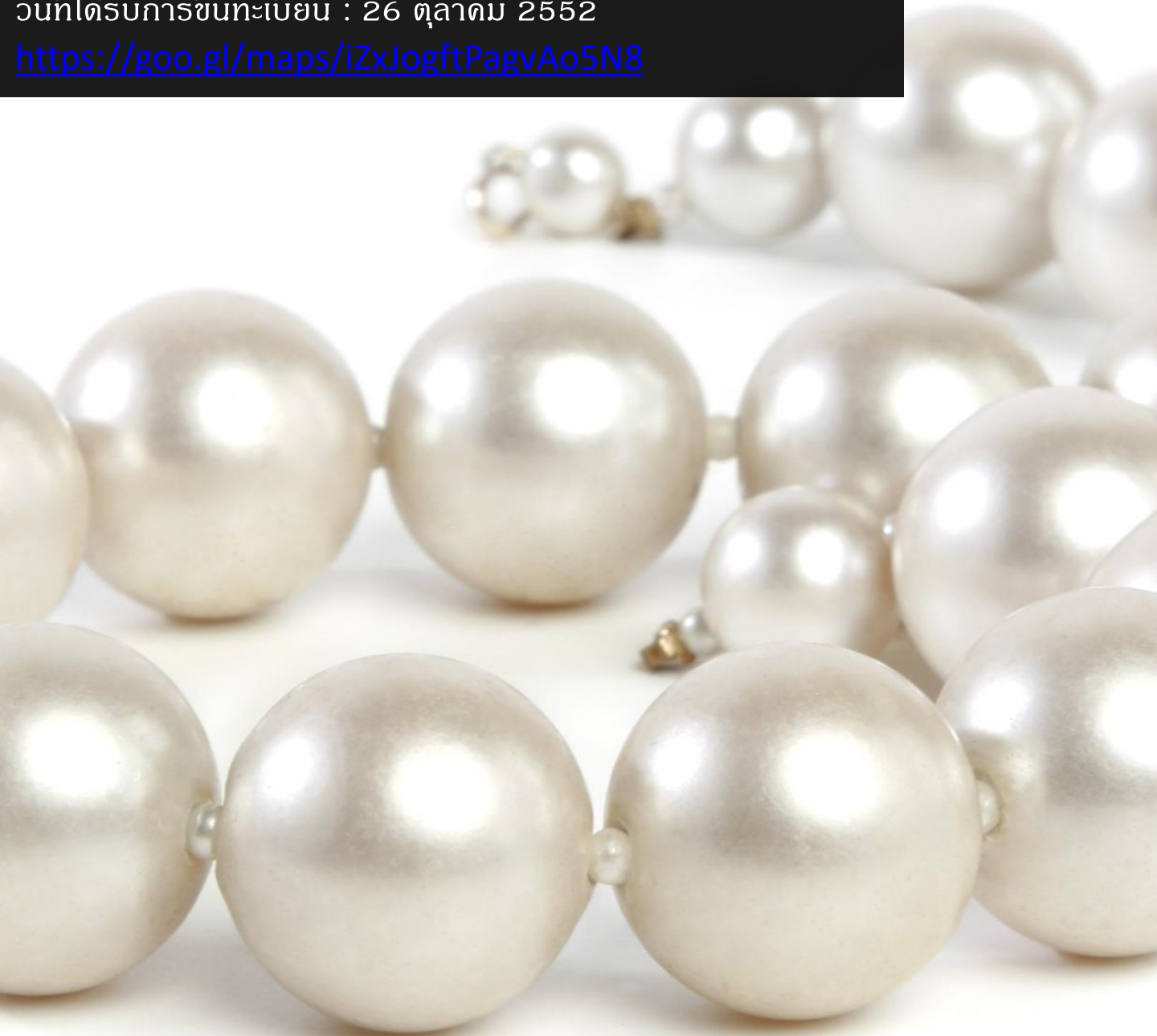


มุกภูเก็ต

ทะเบียนเลขที่ : สช 58100073

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 ตุลาคม 2552

<https://goo.gl/maps/iZxJogftPagvAo5N8>



มุกภูเก็ต คือมุกกลม และ มุกซีก ที่มีสีโทนขาว ครีมน ชมพู ถึงเหลืองทอง มีประกายแวววาว ได้จากกระบวนการผลิตสืบต่อกันมาของชาวประมงที่เลี้ยงหอยมุกบริเวณรอบเกาะภูเก็ต และ เกาะบริวารในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต



สีโทนขาว ครีมน ชมพู ถึงเหลืองทอง มีประกายแวววาว

บริเวณทะเลรอบเกาะภูเก็ตและเกาะบริวาร ภายในเขตจังหวัดภูเก็ต เป็นทะเลฝั่งอันดามัน มีการขึ้นลงของน้ำทะเลวันละสองครั้ง (เช้า-เย็น) ทำให้น้ำแถบอันดามันสะอาดและมีการพัดพาของตะกอนสารอินทรีย์ มีความสมบูรณ์ของแพลงตอน (plankton) เป็นอาหารสำหรับหอยมุก และมีอุณหภูมิเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของหอย ทำให้มีอัตราการรอดของมุกสูง และสามารถผลิตมุกที่มีคุณลักษณะเฉพาะตามแบบฉบับมุกภูเก็ตได้



สับปะรดภูเก็ต

ทะเบียนเลขที่ : สช 52100031

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 26 ตุลาคม 2550

<https://goo.gl/maps/iZxJogftPagvAo5N8>



สับปะรดภูเก็ต เป็นสับปะรดกลุ่มสายพันธุ์ควีน เนื้อหวานกรอบ กลิ่นหอม มีเส้นใยน้อย แขนงผลมีความกรอบ สามารถรับประทานได้ เพาะปลูกในจังหวัดภูเก็ต



สภาพทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดภูเก็ต เป็นเกาะริมทวีป มีฝนตกชุกตลอดทั้งปี พื้นที่ส่วนใหญ่ลาดชันแบบภูเขา แต่ดินสามารถระบายน้ำได้ดี เหมาะสมกับการปลูกสับปะรด สับปะรดภูเก็ตมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และเป็นสินค้าของดีแห่งเมืองภูเก็ต

เนื้อหวานกรอบ กลิ่นหอม มีเส้นใยน้อย



กล้วยหินบันนังस्ता

ทะเบียนเลขที่ : สช 54100037

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 มิถุนายน 2552

<https://goo.gl/maps/9mjACEHC1XxbysP7>

กล้วยหินบันนังस्ता ปลูกในจังหวัดยะลา มีเปลือกหนา เนื้อแน่น ไม่ละ ผลสุกรสชาติจะออกเปรี้ยวเล็กน้อย และที่ได้ชื่อว่ากล้วยหินเพราะความแข็งของกล้วยและในอดีตมักพบเห็นกล้วยพันธุ์นี้ขึ้นในพื้นที่ที่เป็นกรวดหินและดินลูกรัง

มีเปลือกหนา เนื้อแน่น ไม่ละ



พื้นที่จังหวัดยะลาไม่ติดทะเล มีภูเขาสูง และมีแม่น้ำปัตตานีที่ถือเป็นแม่น้ำสายหลักของจังหวัดชายแดนภาคใต้ และยังไหลผ่านจังหวัดยะลาด้วย สภาพอากาศของจังหวัดยะลามี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และ ฤดูฝน มีความชื้นในดินและในอากาศ ทำให้ถือกำเนิดสายพันธุ์กล้วยที่มีชื่อเสียงของยะลาอย่าง “กล้วยหินบันนังस्ता”



ทุเรียนในวงระนอง

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100132

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 27 กันยายน 2560

<https://goo.gl/maps/hwRQmWHsRTw1CE2W9>



ทุเรียนในวงระนอง หมายถึง ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง ผลทรงกลมรีมี ร่องพูชัดเจน เปลือกบางหนามถี่สีเขียวเนื้อหนาเนียนละเอียดสีเหลืองทอง เมล็ดลีบ รสชาติหวานหอมมัน กรอบ กลิ่นไม่ฉุน ปลูกในพื้นที่ตำบลในวงเหนือ และตำบลในวงใต้ ของอำเภอละอุ่น จังหวัดระนอง



จากลักษณะภูมิประเทศในพื้นที่ดังกล่าว ส่งผลให้ทุเรียนที่ปลูกมีความสมบูรณ์ เนื้อมีสีเหลืองทองมัน กรอบ เมล็ดลีบ รสชาติหวานหอม

มัน กรอบ เมล็ดลีบ รสชาติหวานหอม



มังคุดในวงระนอง

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100160

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 27 กันยายน 2560

<https://goo.gl/maps/hwRQmWHsRTw1CE2W9>



มังคุดในวงระนอง หมายถึง มังคุดพันธุ์พื้นเมือง ที่มีผลกลมโต ผิวเปลือกมันเรียบสวย เมื่อสุกจะเป็นสีดำ กีบเลี้ยงหนาสีเขียวเนื้อสีขาวปุยฝ้าย ไม่เป็นเนื้อแก้ว ไม่มียางไหล และไม่ฉ่ำน้ำ รสชาติหวานนำอมเปรี้ยวเล็กน้อย เปลือกและผลในเขตตำบลในวงเหนือและตำบลในวงใต้ ของอำเภอละอุ่น จังหวัดระนอง



โดยเฉพาะอย่างยิ่งตามบริเวณชายฝั่งทะเลจังหวัดระนอง และเทือกเขาตำรับลมจะมีฝนมากกว่าบริเวณอื่น ทำให้เหมาะแก่การเติบโตของมังคุดและให้ผลผลิตไม่ตรงกับพื้นที่อื่นทำให้ได้มังคุดที่มีคุณภาพดีเนื่องจากมีปริมาณน้ำที่เพียงพอกับความต้องการของมังคุด

ผลกลมโต ผิวเปลือกมันเรียบสวย รสชาติหวานนำอมเปรี้ยวเล็กน้อย



ส้มโอหอมควนลัง

ทะเบียนเลขที่ : สช 60100092

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 8 สิงหาคม 2559

<https://goo.gl/maps/vdQZKo4Jn1WjxY7s8>



ส้มโอหอมควนลัง มีผลรูปร่างกลมสูง ไม่มีจุก เนื้อผลสีชมพูเข้ม - แดง เนื้อผลนุ่ม ฉ่ำ เนื้อกุ่มกรอบ เมล็ดลีบถึงไม่มีเมล็ด รสชาติหวานอมเปรี้ยว ไม่ขม และเปลือกมีกลิ่นหอมพิเศษแตกต่างจากส้มโออื่น ปลูกในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองควนลัง ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา



พื้นที่ส่วนใหญ่ของเมืองควนลังเป็นที่ราบเกิดจากการทับถมของตะกอนลำน้ำ เป็นดินร่วนสภาพเป็น กรดอ่อนๆ ที่มีความอุดมสมบูรณ์ ระดับน้ำใต้ดินไม่ลึก ทำให้ต้นส้มโอสามารถดูดน้ำมาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของส้มโอหอมควนลัง

เปลือกมีกลิ่นหอมพิเศษแตกต่างจากส้มโออื่น



ส้มจุกจะนะ

ทะเบียนเลขที่ : สช 64100161

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 5 กันยายน 2561

<https://goo.gl/maps/5kVyXZAQ35yEn2Hc8>

ส้มจุกจะนะ หมายถึง ส้มจุกพันธุ์เปลือกหนาและพันธุ์เปลือกบาง มีผิวมันวาว เมื่อสุกมีสีเหลือง หรือสีเขียวอมเหลือง หรือเขียวอมส้ม เปลือกอ่อนมีกลิ่นหอมจากต่อมใต้เปลือก เนื้อกึ่งฉ่ำ นุ่ม รสชาติหวานอมเปรี้ยว ปลูกในพื้นที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา



ด้วยลักษณะภูมิประเทศที่ติดทะเล ทำให้ได้รับไอน้ำเค็มซึ่งลมได้พัดมากับอากาศตลอดทั้งปี โดยไอเค็มดังกล่าวมีธาตุอาหารรองที่สำคัญคือแคลเซียมและธาตุอาหารเสริม คือ โซเดียม และคลอรีน สำหรับแคลเซียมเป็นธาตุอาหารที่สำคัญทำหน้าที่ขนส่งและลำเลียงธาตุอาหารอื่นๆ ที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของส้มจุกจะนะ ทำให้ต้นมีความสมบูรณ์และแข็งแรง ให้ผลผลิตที่มีคุณภาพ อีกประการหนึ่งคือ แคลเซียมยังทำหน้าที่ขนส่งโพแทสเซียม ไปยังลำต้นเพื่อผลิตกรดอินทรีย์และน้ำตาลในผลส้ม ทำให้ส้มจุกจะนะมีรสหวานอมเปรี้ยว กลมกล่อม และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่มีในส้มเปลือกอ่อนชนิดอื่น

รสหวานอมเปรี้ยว กลมกล่อม



จำปาดะสตูล

ทะเบียนเลขที่ : สช 62100123

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 4 มิถุนายน 2561

<https://goo.gl/maps/11tLwPmronW4G9eA8>



จำปาตะตูล คือจำปาตะที่มีผลรูปทรงกระบอก เปลือกบาง เนื้อมีสีเหลืองอมส้ม (สีจำปา) สีเหลืองทอง หรือสีเหลืองนวล เนื้อหนา รสชาติหวานหอม และมีกลิ่นหอม ปลูกในพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอควนโดน อำเภอควนกาหลง อำเภอท่าแพ อำเภอละงู อำเภอทุ่งหว้า และอำเภอมะนัง ของจังหวัดสตูล



ภูมิประเทศโดยทั่วไปของจังหวัดสตูลมีภูเขาน้อยใหญ่ในตอนล่างและชายฝั่งตะวันตก มีลำน้ำสายสั้นๆ ไหลผ่าน ดินอุดมสมบูรณ์ไปด้วยแร่ธาตุ เนื้อดินด้านบนเป็นดินร่วน มีน้ำใต้ดิน สภาพภูมิอากาศร้อนชื้น ฝนตกชุก โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้พื้นที่จังหวัดสตูลเหมาะแก่การปลูกจำปาตะ

เนื้อสีจำปา รสชาติหวานหอม มีกลิ่นหอม



ไข่เค็มไชยา
ทะเบียนเลขที่ : สช 50100019
วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 พฤศจิกายน 2549
<https://goo.gl/maps/kLUREXgpYNNPf8L8A>



ไข่เค็มไชยา ขนาดไข่ใบใหญ่ ไข่แดงร่วนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว มีพื้นที่การผลิตอยู่ในเขตอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี



พื้นที่อำเภอไชยาเป็นแหล่งเลี้ยงเปิดขนาดใหญ่ ด้วยสภาพภูมิศาสตร์ โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ฝนตกตลอดทั้งปี ติดกับชายฝั่งทะเล ที่มีกุ้ง หอย ปู ปลา ที่อุดมสมบูรณ์ให้เปิดกินเป็นอาหาร และผู้เลี้ยงเปิดยังให้ข้าวเปลือกเป็นอาหาร จึงทำให้ได้ไข่เค็มรสชาติดี

ไข่แดงร่วนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด



เงาะโรงเรียนนาสาร

ทะเบียนเลขที่ : สช 61100111

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 30 ตุลาคม 2557

<https://goo.gl/maps/ZaHx9we95UhGwHym7>



เงาะโรงเรียนนาสาร คือ เงาะพันธุ์โรงเรียน มีผลทรงกลม เปลือกบาง เนื้อหนา แห้ง กรอบล่อนจากเมล็ด รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอบ้านนาสาร อำเภอบ้านนาเดิม และอำเภอเวียงสระ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี



เปลือกบาง เนื้อหนา รสชาติหวาน

อำเภอบ้านนาสาร อำเภอบ้านนาเดิม และอำเภอเวียงสระ มีลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบเชิงเขา มีแหล่งน้ำสำคัญคือแม่น้ำตาปี ดินเกิดจากตะกอนน้ำที่มากับถมอยู่บนตะพักลำน้ำ หรือสันดินริมน้ำ ระบายน้ำดี มีธาตุยิปซัม และแมกนีเซียมอยู่ในดินปริมาณมาก เนื่องจากเคยเป็นเหมืองแร่มาก่อน สภาพอากาศมีฤดูฝนยาวนาน ทำให้เงาะโรงเรียนที่ปลูกในพื้นที่นี้มีเนื้อแห้งรสชาติหวาน กรอบเป็นเอกลักษณ์



มะพร้าวเกาะพะงัน

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100047

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 1 กันยายน 2551

<https://goo.gl/maps/iVaNiJBeNRbWrBa96>

มะพร้าวเกาะพะงัน เป็นมะพร้าวที่ปลูกในอำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีผลทรงกลมรียาว เปลือกและเส้นใยมีความเหนียว กะลาสีน้ำตาลแก่ เนื้อมะพร้าวขาวใส เนื้อแน่น 2 ชั้น มีรสชาติหวานมัน หอมกะทิสด ความหอมมันเป็นเอกลักษณ์



เนื้อมะพร้าวขาวใส มีรสชาติหวานมัน หอมกะทิสด

เกาะพะงัน ตั้งอยู่กลางอ่าวไทย มีภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มและที่ลาดชัน สภาพดินเป็นดินร่วนปนทราย ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตลอดทั้งปี ทำให้ในหนึ่งปีมีเพียงฤดูฝนและฤดูร้อน ตรงกลางเกาะเป็นภูเขาสูงและป่าดิบชื้น คุณลักษณะดังกล่าวนี้ทำให้เกาะพะงันเหมาะสมต่อการปลูกมะพร้าวอย่างยิ่ง



หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

ทะเบียนเลขที่ : สช 49100010

วันที่ได้รับการขึ้นทะเบียน : 13 มกราคม 2549

<https://goo.gl/maps/v1E6Mnu2NVnQtjq97>



หอยนางรมสุราษฎร์ธานี คือ หอยตะโกรมขาว หอยพันธุ์ท้องถิ่นของสุราษฎร์ธานี มีเนื้อมาก สีขาว นวล สะอาด เมื่อรับประทานสดรสชาติดี ไม่มีกลิ่นคาว เลี้ยงในทะเลและป้อนเลี้ยงสัตว์น้ำในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี



พื้นที่เพาะพันธุ์หอยนางรมสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่จะอยู่ในอาณาเขตอ่าวบ้านดอน มีรูปร่างคล้ายตัวยู มีแม่น้ำลำคลองหลายสายไหลลงอ่าว ซึ่งได้พัดพาอาหารมากับกระแสน้ำ ปริมาณน้ำจืดไหลลงอ่าวค่อนข้างมากในแต่ละปี ทำให้เกิดสภาพน้ำกร่อยเป็นวงกว้างและนาน ความอุดมสมบูรณ์และระดับความเค็มของน้ำทะเลในอ่าวมีส่วนเป็นอย่างยิ่งในการเจริญเติบโตของหอยนางรม

มีเนื้อมาก สีขาวนวล สะอาด เมื่อรับประทานสดรสชาติดี





GI Thailand



githailand



GI Thailand

