

ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกปรุงรส

1. ความเป็นมา

ตำนานปลาหมึกบ้านเพ ปลาหมึกทะเลบริเวณอ่าวไทยแถบตำบลบ้านเพ จังหวัดระยอง จัดว่าเป็นอาหารทะเลสด ที่ได้สร้างชื่อเสียงทางด้านโภชนาการที่ผู้มีค่าทางอาหารสูง เนื่องจากได้มีการวิเคราะห์พบว่าบริเวณท้องทะเลดังกล่าว มีความอุดมสมบูรณ์ทั้งในระบบนิเวศน์วิทยา ตลอดจนกระแสน้ำมีส่วนผสมผสานทำให้รสชาติของ “ปลาหมึก” เป็นตำนานกล่าวถึงว่าเป็นอาหารทะเลที่เลิศรส ไม่ว่าจะเป็นไปบริโภคแบบสด ๆ หรือการนำมาแปรรูปปรุงรส “ปลาหมึก” ทุกตัวล้วนอร่อยอย่างมีคุณค่า

ในอดีต มีชาวญี่ปุ่น ชื่อ “กามาโมโต้” ได้เข้ามาบุกเบิกแนะนำ การทำประมงจับปลาหมึก ด้วยการใช้เครื่องมือที่เรียกว่า “อวนลาก” ทำให้ชาวบ้านได้รับผลประโยชน์การอยู่ในขั้นดี “กามาโมโต้” ยังได้สานิเทศการทำ “ปลาหมึกแห้งแปรรูป” ส่งออกผลิตสินค้าไปยังต่างประเทศจนทำชื่อเสียง ปลาหมึกบ้านเพเป็นที่รู้จักนับแต่บัดนั้นมา

นายมงคล ไตรรัตน์จรัสพร ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เกษตรประมงบ้านเพ ผู้มีความเชี่ยวชาญมากกว่า 30 ปี ด้านการนำปลาหมึกสดมาตากแห้งแปรรูปปรุงรส ผลิตออกจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ภายใต้เครื่องหมายการค้า “เป็ยกบ้านเพ” ได้รับรางวัลเชิดชูเกียรติทางด้านโภชนาการหลายองค์กร ทั้งจากภาครัฐและเอกชน “ปลาหมึกเป็ยกบ้านเพ” ปัจจุบันได้มีการออกจำหน่ายวางตลาดทั่วประเทศไทยและแถบทวีปเอเชีย

ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกปรุงรส มีจำนวน 7 ชนิด และราคาจำหน่าย

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1. ปลาหมึกอบจวบ | 250 บาท/กก. |
| 2. ปลาหมึกหัวจวบ | 250 บาท/กก. |
| 3. ปลาหมึกอบน้ำผึ้ง | 300 บาท/กก. |
| 4. ปลาหมึกอบแห้ง | 430 บาท/กก. |
| 5. ปลาหมึกปรุงรส | 440 บาท/กก. |
| 6. ปลาหมึกฉีกธรรมชาติ | 440 บาท/กก. |
| 7. ปลาหมึกอบกรอบ | 28 บาท/1 ซอง |

2. จุดเด่นของสินค้า

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เกษตรประมงบ้านเพ ใช้วัตถุดิบปลาหมึกสดจากบ้านเพ จังหวัดระยอง ซึ่งเป็นปลาหมึกที่มีคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทย มีข้อมูลโภชนาการครบถ้วน และได้รับรองมาตรฐานสินค้าจาก อย./มพช. หนังสือรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย “ฮาลาล”

จุดที่ดีกว่าคู่แข่งในตลาด

ปลาหมึกปรุงรส “เปี้ยกบ้านเพ” เป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP PRODUCT CHAMPION) ระดับ 5 ดาว ในปี 2547 ซึ่งเป็นสินค้าปลาหมึกปรุงรสที่เหนือกว่าคู่แข่งในด้านนี้ของจังหวัดระยองมีอยู่รายเดียว

3. สินค้าปัจจุบัน

การจำหน่ายสินค้า โดยอาศัยวัตถุดิบพื้นบ้านที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก ผสมผสานกับวัฒนธรรมการกิน และวัฒนธรรมของคนไทยในการท่องเที่ยว ซึ่งเมื่อมาเที่ยวที่ใด มักจะซื้อของที่นั่นกลับไปเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้อง จึงเป็นแนวความคิดที่จะสร้างผลิตภัณฑ์นี้เป็นของฝากประจำตำบลเพ

ดังนั้น ทุกเพศ ทุกวัย ทุกฐานะทางสังคม ก็สามารถจะซื้อได้ตลอดเวลา จนเป็นที่พูดกันติดปากว่า “ถ้าปลาหมึก ต้องบ้านเพ”

4. ปัจจุบันขายในตลาด

ตลาดบ้านเพ จ.ระยอง ซึ่งเป็นตลาดท้องถิ่นใน จ.ระยอง ที่จำหน่ายให้นักท่องเที่ยวทั่วไป

ตลาดบางแสน จ.ชลบุรี ซึ่งเป็นตลาดท้องถิ่นใน จ.ชลบุรี และโรงงานซึ่งเป็นสถานที่ศึกษาดูงานของกลุ่มผู้สนใจสินค้า OTOP และนักท่องเที่ยวทั่วไป

ตลาดต่างประเทศ คือ ประเทศฮ่องกง ประเทศจีน และประเทศมาเลเซีย

ลักษณะการขาย ถ้าเป็นตลาดท้องถิ่น จะเป็นการขายส่ง ถ้าเป็นตลาดต่างประเทศ จะขายผ่านพ่อค้าคนกลาง

5. คู่แข่งสินค้า

ในวงการการทำผลิตภัณฑ์ปลาหมึกปรุงรส/ปลาหมึกแปรรูป ที่นับว่า เป็นคู่แข่งชั้น คือ

1. ปลาหมึกปรุงรสสำเร็จรูป ตราแดนนี้ไฮสควิด
2. ปลาหมึกปรุงรสแปรรูป ตราเอส เอส พี ฟู๊ด
3. ปลาหมึกปรุงรสสำเร็จรูป ตราโซดเตรมฐิ
4. ปลาหมึกปรุงรสสำเร็จรูป ตราบิ๊กพู
5. ปลาหมึกปรุงรสแปรรูปบ้านเพ

การเปรียบเทียบข้อดี ข้อเสีย กับคู่แข่ง ทั้งคุณสมบัติ ราคา ปริมาณ รูปแบบ

รสชาติ ความสะอาด ทุกอย่างจะเท่าเทียมกัน แต่ที่โดดเด่น มีอยู่ 2 ราย คือ ปลาหมึกปรุงรสสำเร็จรูป ตราเอส เอส พี ฟู๊ด และปลาหมึกปรุงรสสำเร็จรูป ตราแดนนี้ไฮสควิด

6. การกระจายสินค้าปัจจุบัน

จะไม่ผ่านตัวกลาง ซื้อขายในนามของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เกษตร
ประมงบ้านเพ โทรศัพท์ 038-651277 , 01-6283304 โทรสาร 038-
652161

7. ยอดขาย

ยอดจำหน่าย ในปี 2548 โดยเฉลี่ย 2,000,000 บาท/เดือน
คาดการณ์ยอดจำหน่ายในปี 2549 จะปีน 3,000,000 บาท/เดือน

8. กำไรขั้นต้น (หักต้นทุนแปรผัน)

ในขณะนี้ ปลาหมึกเป็นสินค้าที่มีต้นทุนเป็นวัตถุดิบ ราคาสูง เพราะสาเหตุ
จากน้ำมันมีราคาแพง และปลาหมึกในอ่าวไทยนับวันจะลดน้อยลง ทำให้กำไรน้อยลงตามไป
ด้วย

ได้ติดกำไรหักค่าใช้จ่ายแล้ว ร้อยละ 5%

ดังนั้น 2,000,000 บาท ก็จะเท่ากับ 100,000 บาท/เดือน

9. ต้นทุนคงที่

เดือนละ 1,500,000 บาท

จำนวนสมาชิก รวมทั้งสิ้น 40 คน

แยกเป็น สมาชิกประจำ 15 คน

สมาชิกทั่วไป 25 คน

10. กำลังการผลิต

ผลิตตามใบสั่งซื้อ ปัจจุบัน ถ้ามีปลาหมึกป้อนเข้าโรงงาน จะมีกำลังการ
ผลิต โดยเฉลี่ยวันละ 300 กก. เดือนละ 8,000 กก. และปีละ 96,000 กก.

11. ปัจจุบันนำวัตถุดิบ

- รับซื้อจากเรือประมงอวนลากในอ่าวไทย โดยมีวัตถุดิบทั้งปี ยกเว้นช่วง
ฤดูมรสุม (จะมีน้อย)
- มีคลังเก็บวัตถุดิบ ห้องเย็นเก็บสินค้า 2 ห้อง ขนาดกว้าง 4 ม.X
ยาว 10 ม. และ ขนาดกว้าง 6 ม. X ยาว 12 ม

.....