



สำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ ๔ (ตาก)
 รับเลขที่ ๑๐๗๗๐
 วันที่ ๑๑ พ.ค. ๒๕๖๔
 เวลา

ที่ ตก ๐๐๑๖/๑, ๗๗๕

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดตาก
 ถนนมหาดไทยบำรุง ตก ๖๓๐๐๐

๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔

ส่วนอำนวยการ
 รับเลขที่ ๑๕๖๐
 วันที่ ๑๑ พ.ค. ๒๕๖๔

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตร (มะม่วง) เพื่อช่วยเหลือเกษตรกร
 ในจังหวัดเชียงใหม่

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารประชาสัมพันธ์การสั่งซื้อมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง จำนวน ๑ ชุด
 ด้วยขณะนี้ เป็นช่วงฤดูการผลิตมะม่วงในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ จะเริ่มออกสู่ตลาด
 เป็นจำนวนมาก ในช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน ๒๕๖๔ ปริมาณผลผลิต จำนวน ๖๕,๐๒๔ ตัน ซึ่งเกษตรกร
 อาจได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ที่ยังไม่ยุติ
 ทำให้การกระจายผลผลิตในพื้นที่ประสบปัญหา และอาจส่งผลให้มะม่วงล้นตลาดและมีราคาตกต่ำ

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดตาก จึงขอความอนุเคราะห์ท่านในการประชาสัมพันธ์การจำหน่าย
 ผลผลิตทางการเกษตร มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง (เกรดส่งออก) เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงในจังหวัด
 เชียงใหม่ บรรเทาความเดือดร้อนให้กับเกษตรกร และเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสร้างรายได้ให้เกษตรกรในพื้นที่
 รายละเอียดสินค้าและราคาที่จำหน่ายตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(Signature)

(นายอารีย์ เดวี)
 พาณิชย์จังหวัดตาก

- ส่ง
- ส่วนอำนวยการ
 - ส่วนจัดการที่ดินป่าไม้
 - ส่วนจัดการป่าชุมชน
 - ส่วนป้องกันรักษาป่า
 - ส่วนส่งเสริมการปลูกป่า
- ลงชื่อ *(Signature)*
 ๑๑ พ.ค. ๒๕๖๔

- ส่ง
- ฝ่ายบริหารทั่วไป
 - ฝ่ายการเงินและบัญชี
 - ฝ่ายพัสดุ
 - ฝ่ายแผนงานฯ

ลงชื่อ *(Signature)*
 ๑๑ พ.ค. ๒๕๖๔
 กลุ่มกำกับและพัฒนาเศรษฐกิจการค้า
 โทรศัพท์/โทรสาร ๐ ๕๕๕๑ ๔๐๖๓
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ tk_ops@moc.go.th

คุณสมภพ
 - ดำเนินการ
 12 พ.ค. ๖4

เรียน ผอ.สชป.กีด (ตม) ผ่าน ผอ.สำนักงานเขต

- ดิฉันไม่สะดวก

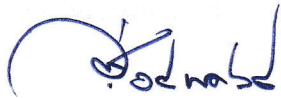
- สำนักงานพตท.จังหวัดตาก ขอความอนุเคราะห์ให้ขอสิทธิ์คนมีค่าทางผลประโยชน์ทางภาษี มาลงหนังสือได้หรือไม่ (ทางสำนักงาน) ขอยกสิทธิ์ภาษีการส่งลูกมาลงภาษีในจังหวัด เชียงใหม่ ดิฉันมีหนังสือทางกรมการเจ้าหน้าที่ ขอยกให้กรมการในเชียงใหม่

- ท่านควรแจ้งเวียนทุกส่วน/ศูนย์ ผ่านทางกรม ไปรษณีย์ (ตม)

- ไม่สะดวก

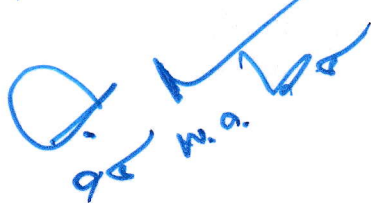


(นางสาวสมรภัค เจนต์)
นักวิชาการป่าไม้ชำนาญการ ทำหน้าที่
หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป



(นายเอกพร กันโต)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ





(นายไสว ต้อยตา)
นักวิชาการป่าไม้ชำนาญการ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ ๔ (ตาก)

แจ้งแนบท้าย ที่ ตก ๐๐๑๖/ว ฟ.ส.ช

ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔

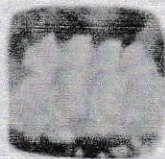
๑. หัวหน้าส่วนราชการทุกส่วนราชการ
๒. ประชาสัมพันธ์จังหวัดตาก
๓. ประธานหอการค้าจังหวัดตาก
๔. ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดตาก
๕. ประธานเครือข่ายธุรกิจ Moc Biz Club จังหวัดตาก
๖. ร้านธงฟ้าประชารัฐ

เปิดรับออเดอร์



สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่
ขอเชิญชวนผู้สนใจสั่งซื้อมะม่วงคุณภาพ
จากเกษตรกรผู้ปลูกโดยตรง

มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองเกรดส่งออก
จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชมรมผู้ปลูกมะม่วงเชียงใหม่ อ.แม่แตง
โดย สวนคุณลุง (SUKK KHUN LUNG)



แพ็คเกจของขวัญ 12 ลูก/ กล่อง
ราคา 389 บาท รวมจัดส่ง



กล่อง 5 กก 14-15 ลูก/กล่อง
ราคา 389 บาท รวมจัดส่ง



กล่อง 10 กก 28-30 ลูก/กล่อง
ราคา 699 บาท รวมจัดส่ง

ติดต่อสั่งซื้อได้ที่ :

คุณวรรณรัตน์ เกษมศรี 0828926350

f : SUKK_KHUN_LUNG : PREMIUM FRUITS

☎ : ๐๘๒๘๙๒๖๓๕๐

📷 : SUKK_KHUN_LUNG



ขนส่งโดยไปรษณีย์ไทย / DHL

ช่องทางการชำระเงิน :

คุณวรรณรัตน์ เกษมศรี อ.กสิกรไทย

เลขบัญชี 012-8652833

พร้อมเพย์ 0828926350

หมายเหตุ :

1. การสั่งซื้อ จะเปิดจองผ่าน FB , IG และ LINE

2. กรุณาตรวจสอบใบจัดส่งกับทางศาลทุกครั้งก่อนการสั่งซื้อ



สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่

โทร 053-112 668

MANGO

Mangifera Indica

มะม่วง



ประโยชน์ของมะม่วงที่เราเห็นเป็นประจำก็คงจะไม่พ้นการนำมารับประทานเป็นผลไม้สดทั้งดิบและสุก หรือมีการไปทำเป็นอาหารว่างต่าง ๆ โดยเฉพาะมะม่วงสุก ที่มีรสชาติหวานอร่อย

เมนูง่าย ๆ ทำจากมะม่วง



วิธีทำ

ส่วนผสม ไอศกรีมมะม่วง

- เนื้อมะม่วงสุก (เป็นละเอียดจนเป็นเนื้อครีม) 2 ถ้วย
- เซฟวิครีม (แช่เย็นจัด) 1 ถ้วย
- นมข้นหวาน 1 ถ้วย
- ข้าวเหนียวมูน (สำหรับเสิร์ฟ)
- เนื้อมะม่วงสุกหั่นเต๋า (สำหรับเสิร์ฟ)



- นำอ่างผสมสเตนเลสพร้อมหัวตีตะกร้อไปแช่ช่องแช่แข็งนาน 30 นาที พอลงเวลาใส่เซฟวิครีมที่แช่เย็นจัดแล้วลงไปตีด้วยความเร็วปานกลางจนตั้งยอด อ่อน
 - ใส่เนื้อมะม่วงลงไป ตีด้วยความเร็วกลาง-สูงจนตั้งยอดเกือบแข็ง
 - ใส่นมข้นหวานลงไป ตีด้วยความเร็วปานกลางจนตั้งยอดเกือบแข็ง
- เทส่วนผสมใส่ส่วนผสมลงในกล่องพลาสติก ปิดฝาแล้วนำไปใส่ช่องแช่แข็ง พอลงครบ 1 ชั่วโมง ให้นำออกมาตีให้เข้ากับก้านอีกครั้ง แล้วนำไปแช่แข็ง 4 ชั่วโมง หรือแช่ทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้ไอศกรีมเซตตัวก่อนรับประทาน

