

Date : March 4, 2011

Media Title : Kullasattri Magazine

Page : No.100-101



ธัญธัช บุญเสริมสว่างค์

เรื่อง : Omelette ภาพ : Saranya

ส่งตรงเบเกอรี่โฮลท์สไตล์ญี่ปุ่นให้คุณได้ลิ้มลอง

ด้วยยุคสมัยที่เปลี่ยนไป บ่อยครั้งที่เรามักจะเห็นชายหนุ่มในมาดใส่พิกันเปื้อน เข้าครัว ทำอาหาร และยกออกมาเสิร์ฟให้คุณผู้หญิงทั้งหลายได้ลองชิมกัน เช่นเดียวกับ น้องธัญธัช บุญเสริมสว่างค์ ที่กำลังสนุกกับการทำเบเกอรี่ เพื่อเดินทางตามหาความฝันของตัวเอง อย่างตั้งใจจริง

เลือกที่จะเรียนรู้ เพื่อเป็นอาวุธสำรองแก่ชีวิต

จบ ABAC คณะ BBA Marketing ที่เลือกเรียนการตลาด เพราะชอบด้านนี้ และคุณพ่อ (เกรียงไกร บุญเสริมสว่างค์) ก็เป็นนักบริหาร ที่บ้านก็มีธุรกิจ บริษัท FC Intertrade Co.Ltd. เลยคิดว่าต้องเรียนเพื่อไปช่วยพ่อในอนาคต หลังจากช่วยงานที่บ้านได้สักพัก ก็อยากค้นหาว่าตัวเองชอบอะไร ผ่าน

ไป 1 ปี จึงคิดว่าไปเรียนทำอาหารดีกว่าเลยไปเรียนคอร์สอาหาร 6 เดือน ที่ DCT Switzerland คอร์สที่เรียน คือ Foundation European Culinary และ Pastry Program แต่ไม่ถึงขั้นที่จะต้องเป็นเชฟเก่งมากๆ ไม่ขนาดนั้น คือเราอยากมีร้านอาหาร ซึ่งพ่อแม่จะสอนเสมอว่า ถ้าเราอยากทำธุรกิจอะไร เราต้องรู้หมดทุกอย่าง ไม่ใช่ว่ามีเงิน

Date : March 4, 2011

Media Title : Kullasattri Magazine

Page : No.100-101

มีการจัดการแค่นั้น แต่เราต้องรู้ด้วยว่าในครัวเป็นอย่างไร ฉะนั้น ถ้าเราอยากมีร้านอาหารเราก็ต้องไปเรียนทำอาหารก่อนอันดับแรก และอีกความคิดหนึ่งของผมคือ สมมุติถ้าพ่อแม่ล้มละลาย แล้วเราจะทำอย่างไร เราจะไปหาธุรกิจที่ไหน ผมเลยคิดว่าเราน่าจะมีอาวุธอีกอย่างหนึ่งของเราเองที่ไว้ใช้ในยามฉุกเฉินได้

ใช้ว่าการเรียนเบเกอรี่จะหวานละมุนเหมือนรสชาติขนม

ตอนเรียนที่สวิตเซอร์แลนด์ค่อนข้างกดดันนะ โรงเรียนนี้ไม่ได้เหมือนโรงเรียนทั่วไป เชฟที่สอนจะตำหนิเราแรงๆ บางคนร้องไห้เลย อยู่ในครัวมันมีภาวะกดดันตลอดเวลา โรงเรียนนี้เขาสอนให้เราแกร่ง สอนให้เราทนได้กับภาวะที่ต้องไปทำงานจริงอย่างเบื่องลี้ก เหมือนต้องรู้จริง เพื่อให้เรามีพื้นฐานที่ดีระดับหนึ่ง อาทิตย์หนึ่งเรียนขนมปัง อาทิตย์หนึ่งเรียนเค้ก อาทิตย์หนึ่งเรียนคุกกี้ ทุกอย่างมันเร็วมาก แต่พอมาถึงตอนนี้ เราได้ไปญี่ปุ่น ได้ไปเทรนต์กับเชฟ IWANE ที่มาทำกับร้านเราด้วย ก็เลยได้ความรู้อีกแบบหนึ่ง

ที่มาที่ไปของชื่อร้าน

IWANE 1975

1975 มาจากปีที่ เชฟ IWANE เขาเปิดร้านเบเกอรี่ร้านแรกที่ญี่ปุ่น และผมก็เป็นคนชอบญี่ปุ่นอยู่แล้ว ด้วย จริงๆ ถ้าเป็นอาหารของยุโรปกับญี่ปุ่น ก็ชอบของญี่ปุ่นมากกว่า เพราะรายการทีวีแฮมเนียนด้วยมั้ง (หัวเราะ) และผมชอบฟังเพลงญี่ปุ่น ชอบเรื่องคนญี่ปุ่นที่เขาทำงานอย่างจริงจังมาก เหมือนเชฟ IWANE คนนี้ที่ทำขนมปังมา 50-60 ปีแล้ว แต่เขาไม่ได้เปลี่ยนไปทำเค้ก หรือช็อกโกแลตเลย เขามุ่งมั่นกับการทำขนมปังมาโดยตลอด นั่นคือคนญี่ปุ่นครับ ทำให้ผมสนใจ ศรัทธาในแรงบันดาลใจที่มุ่งมั่นของคนญี่ปุ่น ของเชฟ IWANE มาก

คอนเซ็ปต์ของร้านเบเกอรี่สไตล์ญี่ปุ่น

ที่ผมคิดไว้คือ Simply Delicious ง่ายๆ แต่อร่อย และผสมผสานความเป็นญี่ปุ่นเข้าไป ผมชื่นชอบเบเกอรี่ของญี่ปุ่นในเรื่องของการตกแต่ง เรื่องรสชาติที่ไม่หวานเกินไป และความเป็นเฮลท์ตี้ด้วย วัตถุดิบที่ผมเลือกใช้ก็มาจากญี่ปุ่นมากกว่า 30% ผมตกแต่ง ออกแบบเอง ก็ช่วยกันคิดกับเพื่อนๆ ด้วยครับ ตอนนั้นเราต้องลองดูทุกอย่างว่าปัญหาที่แท้จริงคืออะไร

และเก็บเกี่ยวประสบการณ์ให้ได้มากที่สุด

ขนมขึ้นเต๋ก้อยากให้ลอง

จุดเด่นของเราคือ เรื่องเนื้อขนมปัง อย่างขนมปังไส้กรอก สูตรจากญี่ปุ่นหลายคนบอกว่ากินแล้ววางทิ้งไว้กลับมาก็กินใหม่ แป้งก็ยังอร่อยอยู่เหมือนเดิม เพื่อนๆ ก็คอนเฟิร์มกันหลายคน และอีกอย่างคือ คัสตาร์ด เพราะเราเป็นโฮมเมดคัสตาร์ดที่ใช้สูตรจากญี่ปุ่น ทำให้เนื้อเนียน และไม่หวานเลี่ยน

แผนชีวิตที่คิดไว้ และตั้งใจจะไปให้ถึง

ตรงนี้เราทำทุกอย่าง บริหารด้วย เชฟญี่ปุ่นให้ความรู้กับเรา เราดูแล้วอดูดิบ ควบคุมการผลิต และลงไม้ลงมือทำขนมออกมาเองทั้งหมด และคิดว่าในไม่นานนี้คงจะมีเค้ก คุกกี้ กาแฟ ตามมา ซึ่งต้องรอดูร้านนี้ก่อน คือถ้าเวิร์คมากๆ ก็อยากลองไปขายในห้างสรรพสินค้า ก่อน ถ้าเราได้ประสบการณ์พร้อมความมั่นใจเยอะพอก็อาจไปเปิดร้านเบเกอรี่ที่เมืองจันทบุรี และก็คิดๆ ไว้เหมือนกันว่าอยากไปเปิดร้านอาหารไทยที่ต่างประเทศ เพราะเป็นคนชอบทานอาหารไทยอย่าง ขนมจีนแกงเขียวหวาน แกงป่า ส้มตำ ตอนนี้อยู่เมืองนอกอาหารไทยแพงมาก ก็เลยอยากทำร้านอาหารไทยด้วย

เก็บเกี่ยวประสบการณ์เพื่อตามความฝัน

ก็ยังค้นหาตัวเองอยู่นะ แต่ ณ ตอนนี้นะคงต้องทำให้ดีที่สุดอย่างจริงจัง เพราะยังงั้นเราก็โตแล้ว อยากให้พ่อแม่ภูมิใจว่าเราทำได้ เหมือนก้าวแรกในชีวิตของเรา คือตอนนี้เรายังวัยรุ่นอยู่ก็มีความคิด มีไอเดียแปลกๆ ใหม่ๆ ออกมาเรื่อยๆ แต่ถือว่าเราโชคดี ที่เรามีความคิดแบบนี้ และพ่อก็ดึงตัวเชฟ IWANE เข้ามาร่วมงานกับเรา มันก็ประจวบเหมาะไปหมด เขาก็เหมือนมาร่วมสร้างความฝันให้เรา มันเหมือนเป็นก้าวแรกที่ดีมากๆ ครับ เราคงต้องเรียนรู้แบบเจาะลึกให้มากที่สุด

หากคุณเป็นคนหนึ่งที่ชอบเบเกอรี่ ลองเลือกขนมปังโฮมเมดสไตล์ญี่ปุ่น ที่ไม่ต้องแช่แข็งหวานมันมากนัก แต่ก็อร่อยได้สไตล์สุขภาพดีอีกด้วย...ความอร่อยแบบนี้อยู่ที่ร้าน IWANE 1975 ซอยสุขุมวิท 23 ค่ะ

