

ที่ กก ๕๒๐๑/ ๑๒๒๔



กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
๔ ถนนราชดำเนินนอก กทม. ๑๐๑๐๐

สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี
รหัสเรื่อง : ส27229 ส.ค.
รับที่ : ๕3761/61 ส. 1 อ.๑
วันที่ : 13 มี.ค. 61 เวลา : 15:02

๑๒ มีนาคม ๒๕๖๑

เรื่อง รายงานผลการดำเนินงานโครงการ The Michelin Guide Thailand ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐
เรียน เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

สิ่งที่ส่งมาด้วย หนังสือรองนายกรัฐมนตรีเห็นชอบให้เสนอคณะรัฐมนตรี

ด้วย กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ขอเสนอเรื่อง รายงานผลการดำเนินงานโครงการ The Michelin Guide Thailand ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาเพื่อคณะรัฐมนตรีทราบ โดยเรื่องนี้เข้าข่ายที่จะต้องนำเสนอคณะรัฐมนตรีตามพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยการเสนอเรื่องและการประชุมคณะรัฐมนตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ มาตรา ๔ (๑๓) ทั้งนี้ รองนายกรัฐมนตรี (นายสมคิด จาตุศรีพิทักษ์) กำกับการบริหารราชการ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้เห็นชอบให้นำเรื่องดังกล่าวเสนอคณะรัฐมนตรีด้วยแล้ว

ทั้งนี้ เรื่องดังกล่าวมีรายละเอียด ดังนี้

๑. เรื่องเดิม

ตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ เห็นชอบการดำเนินโครงการ The Michelin Guide Thailand ในปี พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๖๔ เป็นระยะเวลา ๕ ปีงบประมาณ ซึ่งเป็นโครงการที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหาร (Gastronomy Tourism) ตลอดจนส่งเสริมภาพลักษณ์ประเทศไทยให้เป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมผ่านวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวด้านอาหาร โดยมีกำหนดระยะเวลาดำเนินการต่อเนื่อง ๕ ปี ตั้งแต่ปีงบประมาณ ๒๕๖๐-๒๕๖๔ ซึ่งในปีแรกได้ดำเนินการโครงการในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ภายใต้ชื่อ The Michelin Guide Bangkok โดยให้ติดตามผลการดำเนินงานและประเมินผลสัมฤทธิ์ของโครงการฯ อย่างต่อเนื่องทุกปี และรายงานผลให้คณะรัฐมนตรีทราบด้วย

๒. เหตุผลความจำเป็นที่ต้องเสนอคณะรัฐมนตรี

เพื่อให้เป็นไปตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ให้การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ติดตามผลการดำเนินงานและประเมินผลสัมฤทธิ์ ของการดำเนินโครงการฯ อย่างต่อเนื่องทุกปี และรายงานผลให้คณะรัฐมนตรีทราบด้วย

๓. ความเร่งด่วนของเรื่อง

/๔. สำระสำคัญ ...

๔. สาระสำคัญ ข้อเท็จจริงและข้อกฎหมาย

๑. กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดย ททท. ได้จัดทำโครงการ The Michelin Guide Thailand ร่วมกับบริษัท มิชลิน ทรูเวล พาร์ทเนอร์ จำกัด สาธารณรัฐฝรั่งเศส

เพื่อสร้างการรับรู้การท่องเที่ยวด้านอาหาร (Gastronomy Tourism) และอาหารไทย ให้เป็นที่รับรู้อย่างกว้างขวาง สร้างกระแสให้เกิดการเดินทางมาประเทศไทย พร้อมทั้งกระตุ้นให้เกิดการใช้จ่ายด้านอาหารจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น โดยเป็นโครงการต่อเนื่องเป็นระยะเวลา ๕ ปีงบประมาณ (พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๖๔)

The Michelin Guide เป็นคู่มือแนะนำร้านอาหารที่ได้รับความนิยมและความนิยมจากนักชิมทั่วโลก ถือเป็นเครื่องหมายรับประกันมาตรฐานร้านอาหารและผู้ปรุงอาหารในระดับโลก โดยผลิตครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๔๔๓ เพื่อสนับสนุนให้เกิดการเดินทางด้วยรถยนต์มากขึ้น ในปี พ.ศ. ๒๕๖๔ มีการปรับปรุงแบบการนำเสนอข้อมูลให้มีการจัดลำดับข้อมูลให้เป็นหมวดหมู่ ให้นักท่องเที่ยวแสดงความคิดเห็น และให้คะแนนร้านอาหารในคู่มือดังกล่าว จึงเป็นที่มาของ “มิชลินสตาร์” (Michelin Star)

“มิชลินสตาร์” หรือ ดาวมิชลิน ถือเป็นเครื่องหมายรับประกันมาตรฐานของร้านอาหาร โดยมีเกณฑ์การพิจารณาประกอบด้วย

๑. คุณภาพของวัตถุดิบ (The Quality of Ingredient)
๒. ความชำนาญและเทคนิคในการประกอบอาหาร (Mastery of Cooking Techniques)
๓. ลักษณะเฉพาะตัวของเชฟที่สื่อผ่านอาหารที่ปรุงขึ้น (Chef's Personality)
๔. ความคุ้มค่าสมราคา (The Value for Money)
๕. ความสม่ำเสมอของคุณภาพและรสชาติ (The Consistency of Cookery)

ซึ่ง Michelin จะมีการมอบอันดับหรือรับรองคุณภาพอาหารโดยการมอบดาวมิชลิน (Michelin Stars หรือที่เรียกกันว่า Starred Restaurants) มีตั้งแต่ ๑ ดาวถึง ๓ ดาว และมอบรางวัล บิบ กูร์มอนด์ (Bib Gourmand) สำหรับร้านอาหารคุณภาพในราคาคุ้มค่า และสัญลักษณ์ช้อนและส้อมไขว้กัน (Fork and Spoon) สำหรับร้านที่มีความสะดวกสบาย (รวมถึงความสะอาดในการบริการและการตกแต่งร้าน) และคุณภาพของอาหาร ซึ่งมีระดับตั้งแต่ ๑ คู่ ถึง ๕ คู่ โดยรูปช้อนส้อมสีแดงบ่งบอกถึงความสุนทรีย์ (Most pleasant)

โดยในปี ๒๕๖๐ โครงการ The Michelin Guide Thailand จะดำเนินการสำรวจพร้อมจัดทำคู่มือในพื้นที่กรุงเทพมหานครเป็นฉบับแรก และจะขยายการดำเนินงานจัดทำคู่มือในจังหวัดที่มีศักยภาพทางด้านร้านอาหาร บริการ และผู้ปรุงอาหารในปีต่อ ๆ ไป

๒. สรุปผลการดำเนินงานโครงการ The Michelin Guide Thailand

การเปิดตัวโครงการ The Michelin Guide Thailand ดำเนินการเปิดตัวโครงการ The Michelin Guide Thailand เพื่อประกาศความร่วมมืออย่างเป็นทางการในการเปิดตัวคู่มือแนะนำ

/ร้านอาหาร ...

ร้านอาหารและที่พักระดับโลก ฉบับกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๑ หรือ “The Michelin Guide Bangkok 2018” รวมถึงสร้างการรับรู้เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ด้านอาหารที่มีมาตรฐานระดับสากลในประเทศไทย โดยมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา นางกอบกาญจน์ วัฒนวรางกูร นายลีโอนέλ ดันเตียก (Lionel Dantiacq) ประธานและกรรมการผู้จัดการกลุ่มมิชลิน ประจำภาคพื้นเอเชียตะวันออกและออสเตรเลีย นายกลินท์ สารสิน ประธานกรรมการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นายยุทธศักดิ์ สุภสร ผู้ว่าการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และนายเสกสรรค์ ไตรอุโฆษ กรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท สยามมิชลิน จำกัด ได้เข้าร่วมพิธีเปิดตัวอย่างเป็นทางการ ในวันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๐ ณ พระที่นั่งเทวราชสภารมย์ พระราชวังพญาไท

ในการจัดงานเปิดตัวโครงการดังกล่าว มีสื่อมวลชนให้ความสนใจเข้าร่วมมากมาย ทั้งสื่อมวลชนชาวไทย และสื่อมวลชนต่างประเทศ รวมทั้งสิ้น ๑๑๖ ราย ครอบคลุมสื่อโทรทัศน์ สื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อออนไลน์ต่าง ๆ อาทิ สถานีโทรทัศน์ Channel News Asia สถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง ๓ สถานีวิทยุโทรทัศน์กองทัพบกช่อง ๕ สถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง ๙ อสมท. สถานีโทรทัศน์ Spring News สถานีโทรทัศน์ Voice TV สำนักข่าว Xinhua หนังสือพิมพ์ Bangkok Post หนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ หนังสือพิมพ์มติชน หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ นิตยสาร Thailand Tatler นิตยสาร Prestige นิตยสาร Time Out Bangkok นิตยสาร Gourmet & Cuisine นิตยสาร Lonely Planet นิตยสาร Marketeer นิตยสาร Robb Report นิตยสาร TTR Weekly เว็บไซต์ Brand inside.asia เว็บไซต์ Bangkok Focus เว็บไซต์ Le petit journal เว็บไซต์ ABC News.go เว็บไซต์ ibiznews เว็บไซต์ ASEAN Travel เป็นต้น โดยมีมูลค่าสื่อรวมประมาณ ๓๘ ล้านบาท

นอกจากงานดังกล่าวจะได้รับความสนใจจากสื่อมวลชน และเป็นทีกล่าวถึงในสื่อสังคมออนไลน์เป็นอย่างมากแล้ว การจัดงานยังถือเป็นโอกาสที่ดีในการเผยแพร่ภาพลักษณ์ประเทศไทยในฐานะการเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางด้านอาหาร (Gastronomy Destination)

การแถลงข่าวเปิดตัวคู่มือ Michelin Guide Bangkok 2018 และพิธีมอบรางวัล Chef Awards

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย บริษัท มิชลิน ทราเวลพาร์ทเนอร์ และบริษัท สยามมิชลิน จำกัด ร่วมจัดงานแถลงข่าวเปิดตัวคู่มือ The Michelin Guide Bangkok 2018 (ฉบับกรุงเทพมหานคร) ซึ่งเป็นคู่มือแนะนำร้านอาหารและที่พักเล่มแรก ภายใต้โครงการ The Michelin Guide Thailand ณ โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพมหานคร รวมถึงพิธีมอบรางวัล Chef Awards และงาน Gala Dinner ณ โรงแรม Siam Kempinski กรุงเทพมหานคร ในวันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๐ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- การแถลงข่าวเปิดตัวคู่มือ Michelin Guide Bangkok 2018 เป็นการเปิดตัวคู่มือ Michelin Guide Bangkok 2018 พร้อมทั้งประกาศผลร้านอาหารที่ได้รับดาวมิชลิน โดยมีร้านอาหารที่ได้รับดาวมิชลินรวมทั้งสิ้น ๑๗ ร้าน แบ่งเป็นระดับสองดาวมิชลิน ๓ ร้าน และระดับหนึ่งดาวมิชลิน ๑๔ ร้าน ซึ่งในจำนวน ๑๔ ร้าน มีเพียง ๑ ร้าน ที่เป็นร้านอาหารประเภทริมทาง (Street Food) โดยมีรายชื่อร้านอาหารที่ได้รับรางวัลดาวมิชลิน ดังนี้

/ระดับสอง ...

- ระดับสองดาว จำนวน ๓ ร้าน ได้แก่

๑. ร้าน Gaggan
๒. ร้าน Le Normandie
๓. ร้าน Mezzaluna

- ระดับหนึ่งดาวมิชลิน จำนวน ๑๔ ร้าน ได้แก่

๑. ร้าน โบ.ลาน
๒. ร้าน ชิม บาย สยามวิสตอม (Chim by Siam Wisdom)
๓. ร้าน Elements
๔. ร้าน Ginza Sushi Ichi
๕. ร้าน J'aime by Jean Michael Lorain
๖. ร้าน L'Atelier de Joel Robuchon
๗. ร้าน Nahm
๘. ร้าน Paste
๙. ร้านเสน่ห์จันทร์
๑๐. ร้าน Savelberg
๑๑. ร้าน Sra Bua by Kiin Kiin
๑๒. ร้าน Suhring
๑๓. ร้าน Upstairs at Mikkeller
๑๔. ร้านเจ๊ไฟ (Street Food)

นอกจากนี้ The Michelin Guide Bangkok 2018 ยังมีข้อมูลร้านอาหารที่ได้รับรางวัล “บิบ กูร์มงด์” (Bib Gourmand) มอบให้กับร้านอาหารที่นำเสนออาหารคุณภาพในราคาคุ้มค่าไม่เกิน ๑,๐๐๐ บาท โดยมีร้านอาหารได้รับรางวัลประเภทนี้ จำนวนทั้งสิ้น ๓๕ ร้าน ซึ่งเป็นรางวัลที่สามารถสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวว่าจะได้รับประทานอาหารที่คุ้มค่ากับราคา

ในคู่มือดังกล่าวยังมีรายชื่อ และข้อมูลร้านอาหารที่ได้รับคัดเลือกอยู่ในเล่มอื่นรวมทั้งสิ้น ๑๒๖ ร้าน โดยหากไม่นับแยกเป็นร้านที่ได้รับรางวัลดาวมิชลินระดับต่าง ๆ หรือร้านที่ได้รับรางวัลบิบ กูร์มงด์แล้ว ก็ยังสามารถแยกตามประเภทร้านอาหารได้ดังนี้ ร้านอาหารประเภทภัตตาคาร (Restaurant) จำนวน ๙๘ ร้าน และร้านอาหารริมทาง (Street Food) จำนวน ๒๘ ร้าน

การประกาศผลร้านอาหารที่จะได้รับดาวมิชลินนี้เป็นครั้งแรกของประเทศไทย และไม่มีผู้ใดทราบผลก่อนล่วงหน้า โดยสื่อมวลชนและร้านอาหารที่มีเกณฑ์จะได้รับดาวมิชลินจะทราบผลการประกาศรางวัลพร้อมกันในงานแถลงข่าว ซึ่งประเด็นดังกล่าวได้รับความสนใจจากสื่อมวลชนไทยและต่างประเทศที่เข้าร่วมงานกว่า ๓๐๐ ราย อาทิ สื่อโทรทัศน์ Channel News Asia และ CNBC สื่อสิ่งพิมพ์

Business Traveller, The Telegraph, Robb Report, The Peak Singapore, USA Today, Forbes Asia, New York Times, AFP, The Guardian, France 24, Nikkei และ Bloomberg เป็นต้น รวมถึงก่อให้เกิดกระแสการกล่าวถึงในสื่อสังคมออนไลน์ เกี่ยวกับการจัดงานครั้งนี้ผ่านสื่อสังคมออนไลน์มากถึง ๗๐๐ โพสต์

- คู่มือ Michelin Guide Bangkok 2018 ฉบับปฐมฤกษ์นี้ มีการจัดพิมพ์สำหรับ ททท. จำนวน ๑๐,๐๐๐ เล่ม สำหรับเผยแพร่และขยายผลการรับรู้ตามแผนการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ของ ททท. โดยจัดพิมพ์คู่มือเป็นสองภาษา ประกอบด้วย ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และมีการเผยแพร่ตราสัญลักษณ์ Amazing Thailand ร่วมกับตราสัญลักษณ์มิชลินบนหน้าปก พร้อมทั้งเผยแพร่ชิ้นงานโฆษณาที่มีเนื้อหาส่งเสริมการท่องเที่ยว และสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารที่นักท่องเที่ยวรู้จักเป็นอย่างดี ผสมผสานกับอาหารไทยที่ยังไม่เป็นที่รู้จักมากนักแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ อาทิ ต้มยำกุ้ง แกงเหลือง ข้าวแช่ และแตงโมปลาแห้ง เป็นต้น

นอกจากการนำเสนอข้อมูลร้านอาหารที่ได้รับรางวัลดาวมิชลินแล้ว ในคู่มือ Michelin Guide Bangkok 2018 ยังมีการนำเสนอบทความเชิงโฆษณา (Advertorial) จำนวน ๑๐ หน้า เพื่อนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับกรุงเทพมหานคร และอาหารไทย เพื่อสร้างการรับรู้เกี่ยวกับกรุงเทพมหานคร แบบเจาะลึก รวมถึงวิถีชีวิตและเอกลักษณ์ของอาหารไทย

ทั้งนี้ คู่มือ Michelin Guide Bangkok 2018 มีการเผยแพร่จัดจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งถือเป็นอีกหนึ่งช่องทางที่สามารถสร้างการรับรู้ได้อย่างกว้างขวาง

- พิธีประกาศรางวัล Chef Awards และงาน Gala Dinner เพื่อมอบป้ายรับรองการได้รับรางวัลดาวมิชลิน และมอบเสื้อผู้ปรุงอาหารสำหรับ Chef ประจำร้านที่ได้รับรางวัลดาวมิชลิน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๐ ณ โรงแรม Siam Kempinski กรุงเทพมหานคร ภายใต้แนวความคิด “Reaching for the Stars” การมุ่งหน้าไปสู่ความสำเร็จแห่งวงการอาหารของประเทศไทย การพัฒนาเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานมิชลินสตาร์ ซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วโลก พร้อมประกาศให้ทั้งโลกรู้ว่าอาหารไทยก็โดดเด่นไม่แพ้อาหารชาติใดในโลก โดยมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา นายวีระศักดิ์ โควสุรัตน์ และคุณแคลร์ ดอร์ลอง-โกลแซล (Claire Dorland Clauzel) หนึ่งในคณะกรรมการบริหารบริษัท มิชลิน ทราวเวล พาร์ทเนอร์ จำกัด ประเทศฝรั่งเศส ให้เกียรติกล่าวเปิดงาน รวมทั้งอยู่ร่วมเป็นสักขีพยานในการมอบเครื่องหมายดาวมิชลิน และเสื้อผู้ปรุงอาหารสำหรับ Chef ประจำร้านที่ได้ดาวมิชลิน

ภายในงานมีการจัดพื้นที่การแสดงสาธิตการทำอาหารไทย “เมี่ยงกลีบบัว” เพื่อให้แขกผู้มีเกียรติที่เข้าร่วมงานได้ชิมอาหารไทยที่มีรูปแบบอันเป็นเอกลักษณ์ และมีมูลค่าทั้งอรรถรูปและอรรถรส ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมงานเป็นอย่างมาก

๓. สรุปความคุ้มค่าสื่อ หรือ Media Value จากการดำเนินงานโครงการ The Michelin Guide Thailand ปีที่ ๑ (ปี ๒๕๖๐)

การดำเนินโครงการ The Michelin Guide Thailand มีเป้าหมายสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยวผ่านสื่อมวลชนชั้นนำทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมกว่า ๑๕๐ ล้านคน และจากการที่ได้ดำเนินงานจนจบโครงการในปีแรกแล้วนั้น สามารถประเมินมูลค่าสื่อ (Media Value) ในเบื้องต้นนับตั้งแต่การแถลงข่าวเปิดตัว โครงการ The Michelin Guide Thailand ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๐ มาจนถึงการประกาศผลรางวัล The Michelin Guide Bangkok 2018 ในเดือนธันวาคม ๒๕๖๐ โดยการติดตามของบริษัท Meltwater และ Online News and Buzz Monitoring Report สามารถสร้างการรับรู้ได้ไม่ต่ำกว่า ๑๖๐ ล้านคน คิดเป็นมูลค่าสื่อได้กว่า ๓๐๐ ล้านบาท โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

สื่อในประเทศ คิดเป็นมูลค่าสื่อ (Media Value) ประมาณ ๑๐ ล้านบาท

- สื่อโทรทัศน์ เช่น สถานีโทรทัศน์หลักของไทย ช่อง ๓ ๕ ๗ ๙ Thai PBS ช่องดิจิทัลชั้นนำ และไทยรัฐทีวี ฯลฯ โดยนำเสนอในช่วง Prime time ทั้งหมด
- สื่อวิทยุ เช่น รายการวิทยุหลัก เช่น จส. ๑๐๐ สวพ. ๙๑ FM ๑๐๖.๕ FM ๘๘.๕ ฯลฯ
- สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น ไทยรัฐ เดลินิวส์ ข่าวสด คมชัดลึก แนวหน้า สยามรัฐ มติชน บางกอกโพสต์ เนชั่น ชินเสียงเนชั่นเนชั่น ฯลฯ รวมถึงนิตยสารชั้นนำที่นำเสนอข่าวเศรษฐกิจ อาหารท่องเที่ยว สุขภาพ ครอบครัว ฯลฯ รวมถึงคอลัมน์นิสต์ชื่อดังของหนังสือพิมพ์ชั้นนำด้วย

สื่อต่างประเทศ คิดเป็นมูลค่าสื่อ (Media Value) ไม่ต่ำกว่า ๙ ล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐ หรือประมาณ ๒๙๗ ล้านบาท (อัตราแลกเปลี่ยน 1 USD/๓๓ บาท)

- สื่อสิ่งพิมพ์ รวมทั้งสื่อออนไลน์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น The Guardian (๕๔ ล้านคน) Daily Mail (๔๘ ล้านคน) CNN (๑๖ ล้านคน) Bloomberg (๑๒ ล้านคน) De Spiegel (๑๐ ล้านคน) Conde Nast Traveller (๘.๗ หมื่นคน) Hindustan Times (๖ ล้านคน) India Today (๕ ล้านคน) Lonely Planet (๕ ล้านคน) Nikkei Asia (๖.๗ แสนคน) Singapore Straits Times (๒ ล้านคน) The National (๑ ล้านคน) Robb Report (๑.๖๕ แสนคน) Food and Wine USA (๒ ล้านคน)

- สื่อออนไลน์ประเภท Blogger และ Influencer ชื่อดังที่นำเสนอข้อมูลท่องเที่ยวในประเทศไทยและมีผู้ติดตามรายการเป็นจำนวนมาก อาทิ Richard Barrow และ Roger Wu จากฮ่องกง เป็นต้น

- การเชิญผู้มีชื่อเสียง (celebrity) เชฟชื่อดังเข้าร่วมงานแถลงข่าวและงานมอบรางวัลดาวมิชลิน ช่วยสร้างการนำเสนอภาพข่าวและประชาสัมพันธ์ผ่านหน้าเพจของบุคคลดังกล่าวได้อีกทางหนึ่ง

/๕. ข้อเสนอ ...

๕. ข้อเสนอของส่วนราชการ

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา เห็นควรนำเสนอคณะรัฐมนตรีทราบรายงานผลการดำเนินงานโครงการ The Michelin Guide Thailand ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดนำกราบเรียนนายกรัฐมนตรีเพื่อเสนอคณะรัฐมนตรีทราบต่อไป

ขอแสดงความนับถือ



(นายวีระศักดิ์ โควสุรัตน์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

กองเผยแพร่โฆษณาต่างประเทศ

โทร. ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๐๐ ต่อ ๑๕๒๕-๒๙

โทรสาร ๐ ๒๒๕๐ ๗๔๔๕