ใบความรู้ที่ ๑ กรณีศึกษา เรื่อง เปี๊ยก ปลาหมึก OTOP ๕ ดาว ๘ ปีซ้อน
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๕ เรื่อง ธุรกิจในชุมชนที่รัก
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ OTOP ของชุมชนที่รัก
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

สินค้าโอทอป “เปี๊ยก ปลาหมึก” OTOP ๕ ดาว ๘ ปีซ้อน
การันตีคุณภาพด้วยกำไรหลักล้าน

“เปี๊ยก ปลากหมึก” เป็นแบรนด์สินค้าโอทอป ๕ ดาว ๘ ปีซ้อน สินค้าหลักของแบรนด์คือ หมึกอบแห้งปรุงรส ของดีจากบ้านเพแห่งเมืองระยอง มีจุดขายคือ ไม่ใส่สารกันบูดหรือสารกันเชื้อราใดๆ ลูกค้ามั่นใจได้ในความสะอาดและปลอดภัย ซึ่งดำเนินกิจการโดย **“คุณมงคล ไตรรัตน์จรัสพร”**ซึ่งอยู่ในวงการการผลิตหมึกแปรรูปมากกว่า ๑๕ ปี โดยที่มาของชื่อ เปี๊ยก ปลาหมึก เกิดจากต้องการบ่งบอกว่าเป็นสินค้าที่คนไทยผลิตเอง ไม่จำเป็นต้องใช้ชื่อภาษาต่างประเทศ และเมื่อวางขายในต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น สามารถบอกได้เลยว่ามาจากประเทศไทย

จุดเริ่มต้นของสินค้าโอทอป เปี๊ยก ปลาหมึก เกิดจากคุณมงคลได้ประกอบอาชีพส่งออกอาหารทะเลมาก่อน จนกระทั่งมีลูกค้าชาวญี่ปุ่นสนใจสั่งซื้อหมึกแปรรูปจากพื้นที่นี้ ด้วยเหตุผลที่ว่าเขาได้มาสำรวจบริเวณนี้แล้วพบว่าน้ำทะเลมีรสจืดกว่าทะเลทางใต้ ซึ่งทำให้หมึกมีรสอร่อยกว่า เพราะถ้าเป็นหมึกจากทะเลที่เค็มจัด เมื่อนำหมึกไปแปรรูปแล้วต้องล้างน้ำอีกครั้งหนึ่งทำให้รสชาติของหมึกเสียไป แต่หมึกจากทะเลบริเวณนี้ไม่จำเป็นต้องล้างน้ำซ้ำ ทำให้รสชาติของหมึกยังอร่อยเช่นเดิมแม้ผ่านการแปรรูป อีกทั้งการทำประมงบริเวณนี้ยังเป็นขนาดเล็ก เรือที่ใช้จับปลาหรือสัตว์น้ำเค็มอื่นๆเป็นเรือเล็ก ซึ่งมีการออกเรือทุกวัน ทำให้วัตถุดิบมีความสดใหม่ เพราะถ้าเป็นเรือขนาดใหญ่ต้องรอหลายวันกว่าวัตถุดิบจะส่งถึงมือผู้ผลิต ซึ่งความสดใหม่ก็จะลดลงไป และส่งผลให้รสชาติของหมึกแปรรูปไม่อร่อยเช่นเดิม

ทางลูกค้าชาวญี่ปุ่นได้ให้คำแนะนำให้คุณมงคลผลิตหมึกแปรรูปปรุงรสขาย โดยให้ทั้งคำแนะนำด้านวิธีการผลิต และเรื่องเครื่องจักร พร้อมทั้งแสดงความเต็มใจที่จะรับซื้อหมึกแปรรูปที่ผลิตในช่วงแรกทั้งหมด แต่มีปัญหาเกิดขึ้นกับเปี๊ยก ปลาหมึกคือ ลูกค้าชาวญี่ปุ่นต้องการหมึกแบบเต็มตัวตั้งแต่หนวด หัว และตัว ถ้ามีส่วนใดขาดไปราคาของหมึกแปรรูปจะตกลงครึ่งหนึ่ง ซึ่งทำให้เกิดการขาดทุนบ้างในล็อตสินค้าที่ส่งออกไปญี่ปุ่น

ดังนั้น ปัจจุบัน เปี๊ยกปลาหมึกได้หันมาผลิตหมึกแปรรูปเพื่อส่งขายภายในประเทศมากยิ่งขึ้น มีการพัฒนาสูตรต่างๆจนมีมากถึง ๗ สูตร จากเดิมที่ขายแบบตักแบ่งได้พัฒนาเป็นการทำแพ็กเกจอย่างดี ซึ่งสร้างความสะดวกสบายแกลูกค้าในการซื้อไปเป็นของฝากอย่างมาก อีกทั้งเป็นการยืดอายุสินค้าโอทอปนี้ให้อยู่ได้นานมากขึ้น

ปัจจุบันมีผู้ประกอบการกิจการหมึกแปรรูปหรือร้านอาหารทะเลจำนวนมากทำให้เกิดปัญหาวัตถุดิบไม่เพียงพอ จึงต้องแย่งกันซื้ออยู่บ่อยครั้ง โดยวิธีซื้อจะเป็นการประมูลกิโลกรัมละไม่เกิน ๗๐ บาท ทำให้ต้นทุนสูงขึ้นบ้างเพียงเล็กน้อย แต่อย่างไรก็ตาม ราคาขายของหมึกแปรรูปยังมีราคาสูงกว่าต้นทุนหลายบาท โดยขายอยู่ที่กิโลกรัมละ **๓๕๐ บาท** ตลาดหลักคือการส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น และขายในประเทศไทย ตามซุปเปอร์มาร์เก็ต โมเดิร์นสโตร์ ตลาดนักท่องเที่ยว และห้างสรรพสินค้าบางแห่ง

รายได้ของกิจการเปี๊ยก ปลาหมึกอยู่ที่ประมาณ **๒๐ ล้านบาทต่อปี** กำไรประมาณ ๓๐ เปอร์เซ็นต์ของรายได้ สามารถสร้างงานให้วิสาหกิจชุมชนได้มากถึง ๘๐ คน เพราะมีการรับซื้อหมึกกล้วยที่ใช้ในการผลิตจากชาวประมง ซึ่งหมึกกล้วยมีความหนาแบบพอดี ไม่หนาเกินไป ทำให้เปี๊ยก ปลาหมึกมีความอร่อยครองใจลูกค้าได้

อ้างอิง

https://www.rayong-pao.go.th/web/th/travel/๘/๖/detail-news/N๐๐๐๐๑๔๑.html