

# “นิชกานต์” กาแฟสมุนไพรกระชายดำ สำหรับคอกาแฟที่รักสุขภาพ

## คำนำ

**ก**าแฟ...เป็นเครื่องดื่มยอดนิยมที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ไม่ว่าชนชาติใดต้องรู้จัก และเคยลิ้มลองรสชาติของกาแฟมาแล้ว และคนส่วนใหญ่ทราบดีว่ากาแฟที่มีรสชาติหอมละมุนนุ่มลิ้นนี้ แฝงไว้ด้วยสารคาเฟอีนซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้หากดื่มกาแฟมากเกินไป เหตุนี้จึงมีผู้คิดค้น**กาแฟสูตรสมุนไพร** โดยนำสมุนไพรไทยยอดนิยมอย่างกระชายดำมาเป็นส่วนประกอบในการปรุงกาแฟ ด้วยสรรพคุณเฉพาะตัวของกระชายดำที่เป็นยาอายุวัฒนะช่วยบำรุงร่างกาย ทำให้เลือดลมเดินสะดวก เจริญอาหารและระบบขับถ่ายดี “**กาแฟสมุนไพรกระชายดำ**” จึงเป็นทางเลือกใหม่ของผู้ที่รักการดื่มกาแฟ เพราะนอกจากจะผลิตเพื่อกับการดื่มกาแฟแล้ว ยังได้รับประโยชน์นานัปการจากสมุนไพรกระชายดำด้วย

## ความเป็นมา

จากหนุ่มขายข้าวต้ม

กลายเป็นเจ้าของธุรกิจกาแฟเพื่อสุขภาพ

**คุณจรรโลง สายอ่อนใจ** ผู้ให้กำเนิดกาแฟสมุนไพรกระชายดำรายแรกของไทยเล่าให้ฟังว่า ก่อนที่จะหันมาผลิตกาแฟสมุนไพรจำหน่าย เคยทำร้านขายข้าวต้มมาก่อน โดยจะขายในช่วงเย็นจนถึงเช้ามีด ข้าวต้มที่เขาขายมีลักษณะพิเศษกว่าร้านอื่นตรงที่มีราคาค่อนข้างถูก คือขายราคาถ้วยละ 1 บาท และอาหารสำเร็จรูปจานละ 10 บาท ทำร้านขายข้าวต้มได้ประมาณ 5 ปี เขาก็รู้สึกเวลาที่ส่วนตัวที่ควรจะมีเป็นของตนเองเริ่มหายไปกับการขายข้าวต้ม จึงมองหาอาชีพอื่นที่เหมาะสมกับตนเอง พอดีในช่วง 3-4 ปีที่ผ่านมา กระแสการดูแลสุขภาพกำลังมาแรง ผู้บริโภคต่างหันมารับประทานอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพกันมากขึ้น โดยเฉพาะสินค้าประเภทเครื่องดื่มนั้นได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วมาก คุณจรรโลงมองเห็นโอกาสที่จะนำสมุนไพรไทยยอดนิยมอย่างกระชายดำ มาเป็นส่วนประกอบสำคัญในการผลิตกาแฟสำเร็จรูป เพื่อให้เป็นเครื่องดื่มสำหรับคอกาแฟที่รักสุขภาพของตนเอง

## การค้นหาช่องทางธุรกิจที่สามารถนำมาเป็นจุดขาย

### คิดค้นทดลอง สร้างสูตรมาตรฐาน

กับความคิดที่จะใช้สมุนไพรกระชายดำเป็นส่วนประกอบในการผลิตกาแฟสำเร็จรูป คุณจรรโลงจึงเริ่มต้นจากการคิดค้นสูตรการปรุงกาแฟด้วยตนเอง โดยทดลองนำกาแฟหลายสายพันธุ์มาผสมกับสมุนไพรกระชายดำ กาแฟหนึ่งในสายพันธุ์ที่คุณจรรโลงเลือกนำมาใช้คือ “โรบัสต้า” หลังจากนำมาผสมกับกระชายดำและปรับรสชาติให้ลงตัวแล้ว เขาได้ให้เพื่อนๆ และลูกน้องเป็นผู้ทดสอบรสชาติ และใช้เวลาในการปรับปรุงสูตรกาแฟอีกกว่า 4 เดือน จนได้สูตรมาตรฐานของกาแฟสมุนไพรกระชายดำ จากนั้นจึงเริ่มทดลองตลาด ปรากฏว่าผู้ที่ได้ลิ้มลองต่างให้ความสนใจและให้การตอบรับกาแฟสมุนไพรกระชายดำเป็นอย่างดี คุณจรรโลงจึงเดินทางไปสำรวจตลาดในจังหวัดต่างๆ เช่น นครสวรรค์ สุโขทัย ตาก พิจิตร พิษณุโลก ฯลฯ เพื่อติดต่อหาช่องทางการจำหน่ายสินค้ากับร้านค้าทั่วไป เมื่อธุรกิจเริ่มดำเนินไปด้วยดี คุณจรรโลงจึงตัดสินใจโอนกิจการร้านขายข้าวต้มให้พี่ของแฟนเป็นผู้สานต่อ และก้าวเข้ามาทำธุรกิจกาแฟสมุนไพรกระชายดำที่เขาคิดค้นขึ้นอย่างเต็มตัว โดยใช้ชื่อตราสินค้า...“ณิษกานต์” ซึ่งเป็นชื่อลูกสาวของเขาเอง



“ณิษกานต์” กาแฟสมุนไพรกระชายดำชนิดกาแฟสำเร็จรูปพร้อมดื่ม

### เลือกสรรวัตถุดิบ เพื่อรสชาติที่ลงตัว

คุณจรรโลงกล่าวว่า หากนำกาแฟสดมาผสมกับกระชายดำจะทำให้รสชาติแรงเกินไป และมีคาเฟอีนสูง ประกอบกับตลาดระดับล่างยังติดใจรสชาติของกาแฟโบราณกันเยอะ เขาจึงเลือกใช้กาแฟโบราณ โดยสั่งซื้อเมล็ดกาแฟมาจากโรงงานในกรุงเทพฯ แล้วนำมาคั่วอีกครั้งตามกรรมวิธีของเขาเอง เพื่อเพิ่มความมันของกาแฟ ส่วนสมุนไพรกระชายดำ คุณจรรโลงจะสั่งซื้อกระชายดำที่สกัดเป็นผงแล้วมาจากจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยจะใช้ผสมกับกาแฟในอัตราส่วนร้อยละ 15 ของกาแฟทั้งหมด เช่น ถ้าใช้

กาแฟในปริมาณ 100 กิโลกรัม ก็จะใช้กระชายดำผง 15 กิโลกรัม หากใช้สมุนไพรกระชายดำในอัตราส่วนที่มากกว่านี้ รสชาติของกาแฟจะออกไปทางยาสมุนไพร ผู้บริโภคจะไม่สามารถดื่มได้

คุณจรรโลงบอกว่า กว่าที่จะได้รสชาติที่เป็นมาตรฐานของกาแฟสมุนไพรกระชายดำ จนกระทั่งผู้บริโภคให้การยอมรับ เขาต้องใช้เวลาในการปรับปรุงสูตรอยู่นานหลายเดือนเลยทีเดียว

### พิถีพิถัน...ทุกขั้นตอนการผลิต

ในการผลิตกาแฟสมุนไพรกระชายดำ คุณจรรโลงจะให้ความใส่ใจ ตรวจสอบ และดูแลการผลิตทุกขั้นตอนด้วยตนเอง โดยได้รับคำแนะนำจากสาธารณสุขจังหวัดและกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพราะต้องควบคุมการใช้สารคาเฟอีนในปริมาณที่กำหนดเพื่อสุขภาพของผู้ดื่ม คุณจรรโลงเล่าถึงเคล็ดลับในการปรุงกาแฟให้ฟังว่า การต้มกาแฟจะต้องใช้ไฟที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เพราะจะทำให้กลิ่นกระชายไม่ระเหยไปมาก หากใช้ไฟในระดับ 100 องศาเซลเซียสขึ้นไป กลิ่นกระชายก็จะระเหยไปหมด

ก่อนที่จะนำกาแฟมาปรุงตามสูตร เมล็ดกาแฟจะต้องผ่านการคั่วกับถั่วลิสงเพื่อเพิ่มความมันในรสชาติของกาแฟ หรือบางครั้งอาจนำมาคั่วกับเนยก็ได้ ขึ้นอยู่กับกรรมวิธีตามสูตรของแต่ละคน เมื่อปรุงกาแฟเสร็จแล้วจึงบรรจุกาแฟใส่ขวดพลาสติกเพื่อจำหน่าย กาแฟสมุนไพรกระชายดำที่คุณจรรโลงผลิตขึ้นสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นานประมาณ 20-30 วัน ถ้าไม่แช่ตู้เย็นกาแฟจะเสียเร็ว เพราะมีส่วนผสมของนมสด และเขาไม่ได้ใช้สารกันบูดในการผลิต

“ทำธุรกิจกาแฟมาได้ 3-4 ปี ผมมองตลาดว่า สมัยก่อนมีกาแฟโสม กาแฟเห็ดหลินจือ คนต่างจังหวัดจะไม่รู้จัก แต่ถ้าถามว่ารู้จักกระชายดำหรือไม่ เขาจะตอบว่ารู้จัก... แล้วทำไมเราไม่เอาวิถีไทยๆ มาประยุกต์ใช้ สรรพคุณก็ดีอยู่แล้ว ทุกวันนี้คนกินกาแฟกันเยอะ แต่ได้แค่คาเฟอีนอย่างเดียว ไม่ได้รับประโยชน์อะไร ผมคิดว่าเราน่าจะเสริมกระชายดำลงไป จะได้เกิดการกระตุ้นขึ้นมาอีกระดับหนึ่ง”

คุณจรรโลง สายอ่อนใจ  
ผู้ประกอบการ  
กาแฟสมุนไพรกระชายดำ “นิชกานต์”



“นิชกานต์” กาแฟผสมไมโครกระจายดำชนิดกาแฟปรุงสำเร็จแบบ 3 in 1

## ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

### ชื่อสัตย์ จริงใจ อาศัยปากต่อปาก

ความสำเร็จของกาแฟผสมไมโครกระจายดำ “นิชกานต์” นอกจากจะเกิดจากรสชาติที่หอมอร่อยของตัวสินค้าเองแล้ว คุณจรรโลงบอกว่าการทำธุรกิจเราต้องมีความซื่อสัตย์กับลูกค้าและตัวแทนจำหน่ายด้วย ถ้าขายดี ๆ แล้วไปลดปริมาณกาแฟ อาจส่งผลให้ลูกค้าไม่ซื้อสินค้าของเราอีกเลยก็ได้ ทุกวันนี้คุณจรรโลงทำธุรกิจโดยไม่ได้ใช้การโฆษณาตามสื่อทีวีหรือหนังสือพิมพ์ แต่อาศัยการบอกต่อปากต่อปากของลูกค้า และการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าบ่อยๆ ซึ่งเป็นวิธีที่สามารถสร้างความสำเร็จให้ได้ในระดับที่เขาเองก็รู้สึกพอใจมาก

“การทำธุรกิจกาแฟผสมไมโครกระจายดำ นอกจากจะต้องพัฒนาสินค้าให้มีรสชาติที่ดีแล้ว ยังจะต้องศึกษาวิเคราะห์ตลาดอยู่เสมอ เช่น ในช่วงหน้าฝนคนจะบริโภคน้อย เนื่องจากอากาศมีความชื้นค่อนข้างสูง ทำให้ยอดขายตก ส่วนในช่วงหน้าร้อน คนส่วนใหญ่มักจะกระหายน้ำ ทำให้ยอดขายเพิ่มสูงขึ้น สิ่งสำคัญที่จะขาดไม่ได้เลย คือเรื่องการบริหารจัดการ โดยเฉพาะธุรกิจครอบครัว ผมจะมีความถนัดด้านการตลาด ส่วนภรรยาจะถนัดด้านการผลิต เราก็จะแบ่งงานกันทำ หากมีปัญหาเกิดขึ้น เช่น มือออร์เดอร์เข้ามาเยอะ เราก็จะเกณฑ์คนงานในละแวกใกล้เคียงมาช่วยกันผลิต ปัจจุบันเราสามารถผลิตกาแฟผสมไมโครกระจายดำได้วันละ 1,000 ขวด”

ส่วนการกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภคในพื้นที่ต่างๆ นั้น คุณจรรโลงจะติดต่อเจรจากับเจ้าของร้านค้าเพื่อขอให้นำสินค้าไปวางขายร่วมกับสินค้าเครื่องดีมีอื่นๆ โดยเขาจะขายส่งกาแฟสมุนไพรกระชายดำให้ทางร้านในราคาขวดละ 10 บาท และทางร้านจะนำไปขายปลีกในราคาประมาณขวดละ 12-15 บาท

ปัจจุบันกาแฟสมุนไพรกระชายดำ “นิชกานต์” มีสินค้า 3 รูปแบบ ได้แก่

- กาแฟสดบรรจุขวด
- กาแฟสำหรับชง
- กาแฟปรุงสำเร็จแบบ 3 in 1

กาแฟทุกรูปแบบจะมีกระชายดำเป็นส่วนผสมหลัก คุณจรรโลงบอกว่าขณะนี้สินค้าของเขามีวางขายที่จังหวัดกำแพงเพชร นครสวรรค์ อุทัยธานี ชัยนาท และสุโขทัย ในอนาคตหากสามารถขยายกำลังการผลิตได้เต็มที่ เขาอาจขยายตลาดเพิ่มขึ้น และมีแนวคิดที่จะไปตั้งบูธจำหน่ายกาแฟตามปั้มน้ำมัน เพื่อรองรับผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อน้อยอีกด้วย

### ข้อสรุปทางวิชาการ

จากกรณีศึกษาการทำธุรกิจกาแฟสมุนไพรกระชายดำ “นิชกานต์” ของ **คุณจรรโลง สายอุ้นใจ** มีข้อคิดที่ผู้ประกอบการสามารถนำมาพิจารณาประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ ดังนี้

- **การทำให้สินค้ามีคุณภาพและมาตรฐานที่ดี** ผู้ประกอบการจำเป็นต้องเอาใจใส่ควบคุมดูแลการผลิตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ การนำวัตถุดิบที่ได้มาใช้ในการผลิต การดูแลกระบวนการผลิต ฯลฯ ซึ่งทุกขั้นตอนล้วนมีความสำคัญยิ่งต่อการพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่ดี

- **การพัฒนาารูปแบบสินค้าและบรรจุภัณฑ์** นอกจากการพัฒนาปรับปรุงสินค้าให้มีรสชาติและประโยชน์ตรงใจผู้บริโภคแล้ว ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับการพัฒนารูปแบบสินค้าให้มีความหลากหลาย เพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภคและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่แตกต่างกันด้วย ขณะเดียวกันการพัฒนา “บรรจุภัณฑ์” ก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ผู้ประกอบการไม่ควรมองข้าม เพราะบรรจุภัณฑ์ที่ดีและสวยงามนอกจากจะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าแล้ว ยังทำให้ผู้บริโภคจดจำภาพลักษณ์ของสินค้าได้อีกด้วย

- **ความมุ่งมั่น ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรค** เป็นแนวทางที่จะทำให้ธุรกิจสำเร็จลุล่วงตามเป้าหมาย ผู้ที่คิดจะทำธุรกิจควรมีความเพียรพยายาม มีความมุ่งมั่นที่จะทำให้ธุรกิจของตนประสบความสำเร็จ เพราะความสำเร็จไม่ได้เกิดขึ้นเพียงชั่วข้ามคืน แต่จะต้องอาศัยเวลาและการปฏิบัติที่ดี เปรียบเสมือนการเพาะพันธุ์พืชที่ต้องอาศัยการรดน้ำ พรวนดิน ให้อาหาร จึงจะทำให้พืชนั้นเจริญงอกงามเติบโตเป็นต้นไม้ที่สมบูรณ์ได้ เช่นเดียวกับคุณจรรโลงที่คิดค้นทดลองปรุงสูตรกาแฟสมุนไพรกระชายดำด้วยตนเอง จนกระทั่งได้กรรมวิธีการผลิตและสูตรกาแฟที่เป็นมาตรฐานเฉพาะของตนเอง

- **ความซื่อสัตย์ สุจริต ยึดถือหลักธรรมาภิบาล** เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ผู้ประกอบการสามารถดำเนินธุรกิจยืนหยัดอยู่ได้อย่างยาวนาน เช่น การทำธุรกิจด้วยความซื่อสัตย์ต่อลูกค้าและไม่เอาเปรียบลูกค้า จะทำให้ลูกค้าและลูกค้านักเกิดความไว้วางใจและเชื่อมั่นในตัวผู้ประกอบการ



**คำไข (Keywords) :** กาแฟ / สมุนไพรกระชายดำ / กาแฟสมุนไพรกระชายดำ / นิชกานต์ / กำแพงเพชร / กรณีศึกษาการปฏิบัติที่ดีของ SMEs

**แหล่งข้อมูล :**

คุณจรรโลง สายอุ้นใจ. (2548). ผู้ประกอบการ “กาแฟสมุนไพรกระชายดำ “นิชกานต์”.

สัมภาษณ์, 20 กรกฎาคม.

**เกี่ยวกับผู้จัดทำ :** คุณอดิศักดิ์ พูลพิพัฒน์

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (ISMED)

**วันที่จัดทำ :** 1 กันยายน 2548

**สถานที่ติดต่อผู้ประกอบการ :**

คุณจรรโลง สายอุ้นใจ

65/43 หมู่ 2 หมู่บ้านทุ่งเศรษฐีวิลล่า

ต.ในเมือง อ.เมือง

จ.กำแพงเพชร 62000

โทรศัพท์ 0-4621-0029, 0-4621-0038