

แนวหน้า

Naew Na
Circulation: 900,000
Ad Rate: 1,500

Section: ทั่วไป/-

วันที่: ศุกร์ 28 มิถุนายน 2562

ปีที่: 40

ฉบับที่: 13941

หน้า: 14(บน)

Col.Inch: 99.99

Ad Value: 149,985

PRValue (x3): 449,955

ศิลปิน: สีสี่

หัวข้อข่าว: ไทยสมายล์ ฉลองก้าวสู่ปีที่ 8 จับมือ S&P จัดเซตปาร์ตี้น้ำชาครั้งแรกบนเที่ยวบิน

ไทยสมายล์ ฉลองก้าวสู่ปีที่ 8 จับมือ S&P จัดเซตปาร์ตี้น้ำชาครั้งแรกบนเที่ยวบิน



เนตรนภา คีระวาส



เกษสุตา ไรวา



สายการบินไทยสมายล์ฉลองครบรอบ 7 ปี ก้าวสู่ปีที่ 8 เตรียมมอบรอยยิ้มและความประทับใจแก่ผู้โดยสาร ด้วยเมนูพิเศษจากแบรนด์ S&P ผู้นำธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ไทย นำเสนอในรูปแบบปาร์ตี้น้ำชา (Afternoon Tea Party) ธีม Smile in Wonderland สร้างสรรค์เมนูเบเกอรี่หลากหลายรูปแบบเสิร์ฟพร้อมชาชั้นดีรสเลิศ สร้างบรรยากาศการเฉลิมฉลองที่เต็มไปด้วยความสนุกสนานสดใส ผสมผสานความคลาสสิกของลวดลายในธีมดินแดนมหัศจรรย์

ถ่ายทอดลงบนบรรจุภัณฑ์ต่างๆ พร้อมเสิร์ฟแก่ผู้โดยสารในทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบินตลอด 7 วัน ระหว่างวันที่ 7-13 กรกฎาคม นี้

งานแถลงข่าวเปิดตัวเมนูพิเศษฉลองครบรอบ 7 ปี ก้าวสู่ปีที่ 8 สายการบินไทยสมายล์ นำโดย นางชาริตา ลีลายุทธ รักษาการประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยสมายล์แอร์เวย์ จำกัด, นางเนตรนภา คีระวาส ประธานเจ้าหน้าที่สายการบินบริการลูกค้า บริษัท ไทยสมายล์แอร์เวย์ จำกัด และนางเกษสุตา ไรวา ประธานกรรมการ

บริหาร บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) พร้อมสาธิตการทำเมนูพิเศษโดยกูรูผู้เชี่ยวชาญจากครัว S&P ณ ร้าน SNP Headquarter

นางชาริตา ลีลายุทธ รักษาการประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัทไทยสมายล์แอร์เวย์ จำกัด เปิดเผยว่า ในโอกาสก้าวสู่ปีที่ 8 ของการให้บริการผู้โดยสารจะได้เห็นการเปลี่ยนแปลงที่ล้วนมุ่งสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าและพัฒนาปรับปรุงบริการที่ดีอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้นไปอีก โดยทุกการปรับเปลี่ยนและพัฒนาเพิ่มเติม นั้น ไทยสมายล์จะคำนึงถึง

แนวหน้า

Naew Na
Circulation: 900,000
Ad Rate: 1,500

Section: ทั่วไป/-

วันที่: ศุกร์ 28 มิถุนายน 2562

ปีที่: 40

ฉบับที่: 13941

หน้า: 14(บน)

Col.Inch: 99.99

Ad Value: 149,985

PRValue (x3): 449,955

ศิลปิน: สีสี่

หัวข้อข่าว: ไทยสมายล์ ฉลองก้าวสู่ปีที่ 8 จับมือ S&P จัดเซตปาร์ตี้น้ำชาครั้งแรกบนเที่ยวบิน



ชาริตา ลีลายุทธ์

ความต้องการของผู้โดยสาร และมอบประสบการณ์ที่เหนือความคาดหมาย เพื่อส่งมอบการบริการแบบไร้รอยต่อให้แก่ผู้โดยสารของการบินไทยและไทยสมายล์ ด้วยเช่นกัน

นางเนตรนภาพค์ อธิระวาส ประธานเจ้าหน้าที่สายการบริการลูกค้าสายการบินไทยสมายล์ กล่าวเสริมว่า ในโอกาสที่ไทยสมายล์ครบรอบ 7 ปี ในวันที่ 7 กรกฎาคม และก้าวเข้าสู่ปีที่ 8 เป็นประจำทุกปีไทยสมายล์จะสร้างความประทับใจและเซอร์ไพรส์แก่ผู้โดยสารด้วยบริการสุดเอ็กซ์คลูซีฟครั้งนี้ เราร่วมมือกับพันธมิตรอย่างแบรนด์ S&P ผู้นำธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ไทยสร้างสรรค์เมนูสุดพิเศษและเป็นครั้งแรกที่จะได้นำเสนอในรูปแบบ ปาร์ตี้น้ำชา หรือ Afternoon Tea Party ในธีม Smile in Wonderland ประกอบด้วยเมนูขนมหวานหลากหลายรูปแบบ อาทิ Berry Fairy Cake, Banoffee Fairy Cake, Strawberry Cocoa Mousse และ Yuzu Mango Mousse ซึ่งแต่ละเมนูจะจับคู่เสิร์ฟพร้อมกับชาอันรสเลิศที่คัดสรรมาเป็นอย่างดีจากไร่บุญรอด (Boon Rawd Farm) นอกจากนี้วัสดุที่

นำมาผลิตขนมยังคัดสรรผลผลิตคุณภาพจากโครงการหลวงมาใช้ อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ยังใช้ถ่ายทอดความคลาสสิกของสวดสายในถิ่นดินแดนมหัศจรรย์อีกด้วย ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้โดยสารของเราได้ร่วมมีความสุขไปกับบรรยากาศการฉลองที่เต็มไปด้วยความสนุกสนาน สดใส ผสมผสานความคลาสสิกในแบบดินแดนมหัศจรรย์ ซึ่งไทยสมายล์พร้อมเสิร์ฟเมนูดังกล่าวนี้ให้แก่ผู้โดยสารในทุกที่นั่งทุกเที่ยวบิน ทั้งเส้นทางบินภายในประเทศ และเส้นทางบินต่างประเทศ ตลอด 7 วัน ระหว่างวันที่ 7-13 กรกฎาคม 2562 นี้

นางเกษสุดา ไรวา ประธานกรรมการบริหาร บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า ในวาระครบรอบ 7 ปี ก้าวเข้าสู่ปีที่ 8 ของไทยสมายล์ ซึ่งถือเป็นการเฉลิมฉลองและส่งมอบความพิเศษที่มีทั้งความสุข ความสดใส ผสมผสานความคลาสสิกให้กับผู้โดยสาร ดังนั้น เอส แอนด์ พี จึงได้คิดค้นเซตเบเกอรี่เสิร์ฟพร้อมชาในรูปแบบ Afternoon Tea Party โดยเบเกอรี่ของ เอส แอนด์ พี ได้คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากผลิตภัณฑ์เกษตรเพื่อชุมชนของ ดอยคำมาเป็นส่วนผสม และเติมเต็ม

อรรถรสของเบเกอรี่อย่างลงตัวด้วยการจับคู่กับชารสเลิศผลิตผลจากเกษตรกรไทย ซึ่ง เอส แอนด์ พี หวังว่าผู้โดยสารในเที่ยวบินดังกล่าวจะมีความสุขกับเซต Afternoon Tea และขอขอบคุณทางไทยสมายล์ที่ให้ความไว้วางใจ เอส แอนด์ พี ด้วยดีมาตลอด และหวังว่าเราจะได้ส่งมอบสิ่งดีๆ ให้กับผู้โดยสารร่วมกันในโอกาสต่อไป

สำหรับเบเกอรี่เซตพิเศษนี้ประกอบด้วย Berry Fairy Cake ซอฟท์เค้กเรดเวลเวทเนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ สดใส ครีมนิลผสมขึ้นสตรอเบอร์รี่ และตกแต่งด้วยขึ้นสตรอเบอร์รี่อบแห้ง เสิร์ฟคู่ชาเอิร์ลเกรย์ (Earl Grey) Banoffee Fairy Cake เนื้อเค้กผสมกล้วยหอม เนื้อเมอซุ่มฉ่ำ สดใสและตกแต่งด้วยคาราเมลชokolดี ครีมนิลเนื้อเนียน รสหอมมัน ตกแต่งด้วยชิ้นกล้วยตาก เสิร์ฟคู่ชาอิงลิชเบรกฟาสต์ (English Breakfast) ที่ผสมผสานความหอมของข้าวบาร์เลย์และชาอู่หลง Strawberry Cocoa Mousse มูสช็อกโกแลต ผสมรสชาติเปรี้ยวหวานของสตรอเบอร์รี่ ด้านล่างของชั้นเป็นครีมเบิ้ลเพิ่มเนื้อสัมผัสกรุบกรอบของขนม เสิร์ฟคู่ชาเอิร์ลเกรย์ (Earl Grey) และ Yuzu Mango Mousse มูสส้มยูซุ สดชื่น หอมหวานของเสาวรสและมะม่วง ด้านล่างของชั้นเป็นครีมเบิ้ลเพิ่มเนื้อสัมผัสกรุบกรอบ เสิร์ฟคู่ชาอิงลิชเบรกฟาสต์ (English Breakfast)