

ผลิตภัณฑ์ OTOP เด่น จังหวัดหนองบัวลำภู

ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร

น้ำผึ้งสุวรรณฟาร์ม



น้ำผึ้งสุวรรณฟาร์ม เป็นผลิตภัณฑ์เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและคงความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ไทย เชื่อกันว่าน้ำผึ้งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

ใช้สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษและใช้ตามตำรายาไทย ใช้เป็นส่วนประกอบในตำรับยาสุขภาพ ใช้เป็น



แนะนำเป็นอาหารเสริมและบำรุง

ส่วนประกอบในการเสริมความงาม ตำรับยาสรรพคุณของยาในตำรับยาแต่ละตำรับยาส่วนใหญ่เป็นยาที่มีสาร

รพคุณในการรักษาอาการที่เกี่ยวข้องกับอาการติดเชื้อ ภาวะไข้ การอ่อนเพลีย

จากอาการเจ็บป่วย บำรุงร่างกาย



เอกลักษณ์เฉพาะ ของน้ำผึ้งสุวรรณฟาร์ม เป็นน้ำผึ้งแท้จากผึ้งเลี้ยง โดยคัดสรรผึ้งพันธุ์ดี และเพาะเลี้ยงในเขตพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ สภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเลี้ยง มีแหล่งอาหารป่าไม้อุดมสมบูรณ์(ตำบลหนองบัวใต้ อำเภอสรีบุญเรือง)และมีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรเป็นที่เลี้ยง

และคำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

แหล่งผลิต กลุ่มผู้เลี้ยงผึ้งตำบลหนองบัวใต้(สุวรรณฟาร์ม) ชื่อประธาน นายนิคม โคตร

สุวรรณ

ที่อยู่ ๑๖๐ หมู่ที่ ๒ บ้านดอนพอ ตำบลหนองบัวใต้ อำเภอสรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู

เบอร์โทร ๐๘๖-๒๒๗-๗๕๑๑ , ๐๘๒-๘๘๗-๗๔๕๑

อีเมล : oom๒๐๑๐๘๘@hotmail.com เฟสบุค : Pornpan wongsuwan

ไลน์ : aom๐๘๑๙๖๔๙๙๔๗

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ

๑. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ ๕๔๒๑๓-๑๑๖/๒๖๓

๒. ผ่านการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย(OTOP) ระดับ ๕ ดาว

น้ำผึ้งแท้ ๑๐๐ % บ้านบุงบก



จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

น้ำผึ้ง (Honey) คือผลผลิตของน้ำหวานจากดอกไม้ และจากแหล่งอื่น ๆ ที่ผึ้งงานนำมาเก็บสะสมไว้ โดยผ่านขั้นตอนการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีแล้วสะสมไว้ในรังผึ้ง ซึ่งปกติแล้วน้ำผึ้งจะมีกลิ่น รส สี ที่ต่างกันออกไปตามชนิดของพืชชนิดนั้น ๆ จึงทำให้สามารถระบุชนิดของน้ำผึ้งตามชนิดของพืชชนิดนั้นได้ ๆ เช่น น้ำผึ้งจากดอกส้ม ดอกกล้วย ดอกลิ้นจี่ ก็จะแตกต่างกันออกไปซึ่งนิยมนำมาใช้เป็นสารให้ความหวานในอาหารหรือเครื่องดื่ม นานาชนิด

บริษัท เชียงใหม่ชยาตาจำกัด(ชยาตาฟาร์มผึ้ง) ร่วมกับ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ทดลองวิจัยการนำน้ำผึ้งมาใช้กับมนุษย์ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว) ซึ่งผลการทำงานดังกล่าว สามารถบอกถึงประโยชน์น้ำผึ้ง คือ

๑. ช่วยผ่อนคลายความเหน็ดเหนื่อย อ่อนเพลียจากการทำงานหนัก เล่นกีฬา อดนอน
๒. ช่วยเสริมสร้างสุขภาพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยระยะพักฟื้น
๓. บำรุงประสาท และสมองให้สดชื่น แจ่มใส
๔. ช่วยระงับประสาท อาการหงุดหงิด นอนไม่หลับ
๕. บรรเทาอาการไอ และหวัด
๖. ลดกรดในกระเพาะอาหาร ช่วยให้อาหารดีขึ้น
๗. แก่เด็กปัสสาวะรดที่นอน
๘. แก่โรคโลหิตจาง

กลุ่มผู้เลี้ยงผึ้งบ้านบุงบกมีการเลี้ยงผึ้งในพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำ ภูเขาและป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์ จึงมีแหล่งอาหารของผึ้งมากมาย ทำให้น้ำผึ้งของกลุ่มผู้เลี้ยงผึ้งบ้านบุงบกมีคุณภาพดี มีน้ำตาลซูโครส และ ฟรุคโตส เป็นส่วนประกอบสำคัญที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ

แหล่งผลิต กลุ่มผู้เลี้ยงผึ้งบ้านบุงบก **ชื่อประธานกลุ่ม** นางสาวหวัน โคตรสุวรรณ
ที่อยู่ ๕ ม.๗ ตำบลโคกม่วง อำเภอโนนสัง จ.หนองบัวลำภู

เบอร์โทร ๐๘๗-๘๖๓๘๗๐๗

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ อย.เลขที่ ๓๙-๒-๐๐๔๕๙



ข้าวฮาง
หอมบัวลำภู



ข้าวฮาง



“ข้าวฮาง” เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสาน
รุ่นปู่ย่าตาทวดที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น (สามารถทำ
ได้ทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า) ปัจจุบันได้รับ
ความนิยมในกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ
เนื่องจากการปลูกข้าวทำเป็นข้าวฮาง ต้องเป็น
การปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ ไม่ใช้สารเคมี ทำให้ไม่
มีสารตกค้าง และกรรมวิธีในการผลิตข้าวฮาง ซึ่งเริ่ม
จากการนำข้าวที่รวงยังไม่แก่ถึงระยะเก็บเกี่ยว มาแช่น้ำและนึ่ง ก่อนกะเทาะเปลือก แล้ว
นำไปสี และเมื่อผ่านการสีแล้วจึงนำมาหุงหรือนึ่งเพื่อบริโภค ซึ่งวิธีการนี้ทำให้สามารถรักษา
คุณประโยชน์ของข้าวไว้ได้อย่างครบถ้วน คุณประโยชน์ดังกล่าว ได้แก่ โปรตีน วิตามิน แร่
ธาตุ ต่างๆที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและสาร GABA ซึ่งมีส่วนสำคัญในการทำหน้าที่รักษา
สมดุลของร่างกาย ทำให้ผ่อนคลาย นอนหลับ ชะลอความแก่ชรา สามารถควบคุมระดับ
น้ำตาลและคอเลสเตอรอล ในกระแสเลือดได้ดี เป็นต้น

การสีข้าวฮาง เป็นการเอาเปลือกหรือเอาเกลบออกจากเมล็ดข้าวเปลือก โดยที่
จมูกข้าวและเยื่อหุ้มยังคงอยู่ เมล็ดไม่แตกหัก เส้นใยและโปรตีนที่มีคุณค่าจึงอยู่ในเมล็ดข้าว
เมื่อข้าวสุกเมล็ดข้าวจะเหนียว ไม่มีเมล็ดแตกร้าว และเกิดสีเหลืองจากการสี

การหุงข้าวฮาง จะทำให้ข้าวฮาง มีความหอม และนุ่มนวลน่ารับประทาน





ข้าวฮางบ้านโคกสะอาด

ลักษณะเด่นของข้าวฮางบ้านโคกสะอาด

กลุ่มข้าวฮางชุมชนบ้านโคกสะอาด ผลิตข้าวฮางทั้งข้าวเจ้า และข้าวเหนียว โดยคัดเลือกข้าวซึ่งปลูกแบบวิถีเกษตรอินทรีย์ ในสภาพภูมิอากาศเย็นและเหมาะสม ส่งผลต่อการสร้างสีเมล็ดข้าว

การคัดเลือกข้าวพันธุ์ มะลิ ๑๐๕ อินทรีย์ เพื่อผลิตเป็นข้าวฮาง เนื่องจากมีคุณสมบัติเด่นทางโภชนาการ

ของ คือ มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ วิตามินอี แทนนิน สังกะสี และฟอสเฟตสูง มีดัชนีน้ำตาลต่ำ-ปานกลาง นอกจากนี้ยังสารอาหารสำคัญ คือ กาบัว ที่อยู่ในข้าวฮางงอก ประกอบด้วยโอเมก้า ๓ กรดไขมันจำเป็น มีบทบาทสำคัญต่อโครงสร้างและการทำงานของสมอง ตับและระบบประสาท ลดระดับคอเลสเตอรอล ธาตุสังกะสี ๓๑.๙ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ช่วยสังเคราะห์โปรตีน สร้างคอลลาเจน รักษาผิว ป้องกันผมร่วง กระตุ้นรากผม, ธาตุเหล็ก ๑๓-๑๘ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สร้างและจ่ายพลังงานในร่างกาย เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง และเป็นส่วนประกอบของเอนไซม์ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้ออกซิเจนในร่างกาย และสมอง

นอกจากนี้กลุ่มข้าวฮางชุมชนบ้านโคกสะอาด ยังเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ โดย แปรรูปข้าวฮาง เป็นผงขงต้ม ทำให้สะดวกต่อการรับประทาน สามารถขงต้มได้ทันที



แหล่งผลิต กลุ่มข้าวฮางชุมชนโคกสะอาด

ชื่อประธานกลุ่ม นายอุไร วิเวก เบอร์โทร ๐๘๑-๓๘๑๕๕๕๘

ที่อยู่ ๓๙ ม.๕ บ้านโคกสะอาด ตำบลนิคมพัฒนา อำเภอโนนสัง จ.หนองบัวลำภู

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ

๑. อย.เลขที่ ๓๙-๒-๐๐๑๕๗-๒-๐๐๐๑

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย (มกษ.๔๔๐๐-๒๕๕๒) รหัสรับรองเลขที่ กษ ๐๙/๔๔๐๐-๒๕๕๒/๐๑๒๙๙๗/GAP

๓. ใบอนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์รับรองผลิตภัณฑ์จังหวัดหนองบัวลำภู เลขที่ น.ภ.ร ๐๕-๐๐๒๒/๒๕๕๗

๔. ผ่านการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย(OTOP) ระดับ ๔

ดาว



ข้าวฮางบ้านสุขสำราญ

ลักษณะเด่นของข้าวฮางบ้านสุขสำราญ ผลิตตามกรรมวิธี ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาของชาวยีสานมาแต่ดั้งเดิม โดยนำเอาข้าวเปลือกมาแช่น้ำ เพื่อกระตุ้นให้สารอาหารต่าง ๆ จากเปลือกข้าวซึมเข้าไปในเมล็ดข้าว แล้วนำมานึ่งเพื่อจัดเก็บสารอาหารให้คงไว้ แล้วนำข้าวเปลือกไปตากแห้ง และนำไปสีโดยเครื่องสีข้าวกะเทาะเปลือก โดยมีจุดประสงค์เพื่อการ

อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ให้สูญหาย และสามารถเก็บรักษาได้ยาวนาน

ข้าวฮางของกลุ่มมี

มาตรฐาน อย.รองรับว่า
เป็นข้าวที่มีความ
ปลอดภัย สะอาด
คัดเลือกข้าวที่มี
คุณภาพดี ผ่านขั้นตอน
ทุกกระบวนการอย่าง
พิถีพิถัน เป็นที่ต้องการ
ของกลุ่มลูกค้าที่รักสุขภาพ
และผู้บริโภคทั่วไป และมีฉลากที่



แสดงถึงคุณลักษณะได้อย่างชัดเจน

แหล่งผลิต กลุ่มข้าวฮางบ้านสุขสำราญ ชื่อประธานกลุ่ม นางทิพย์น้อย ทานไชยสงค์
ที่อยู่ ๑๖๑/๓ หมู่ ๑๖ ตำบลฝั่งแดง อำเภอหนองบัวลำภู

เบอร์โทร ๐๘๗-๘๕๓๖๙๕๗

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ อย./มผช.

ข้าวฮางอกหอมมะลิ ๑๐๕ บ้านนาแก



ลักษณะเด่นของข้าวฮางบ้านนาแก มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยคัดเลือกเมล็ดข้าวที่ไม่สมบูรณ์ออก จึงเป็นข้าวฮางที่มีคุณภาพ เมล็ดเต็ม และผ่านกรรมวิธีจากภูมิปัญญาของชาวอีสาน ซึ่ง

เมล็ดข้าวจะมีสีเหลืองทอง ซึ่งเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ข้าวหอมทอง” เมื่อนำข้าวเปลือกออกมาล้าง จะเรียกว่า ข้าวฮางอก ซึ่งข้าวฮางอกนี้จะมีจุดเด่นของผลิตภัณฑ์คือ การคัดสรรเมล็ดข้าวที่มีคุณภาพ ขั้นตอนการผลิตที่ได้มาตรฐาน มีความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค มีบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิดด้วยระบบสุญญากาศ ทำให้สามารถเก็บรักษาได้นาน



แหล่งผลิต กลุ่มแปรรูปข้าวบ้านนาแก ประธานกลุ่มนางสาคร คณาศรี ที่อยู่ บ้านนาแก หมู่ที่ ๗ ตำบลนาแก อำเภอนาหว้า จังหวัดหนองบัวลำภู มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ อย.

ข้าวฮางฮักเฮา



ข้าวฮางยี่สิบสายพันธุ์



ลักษณะเด่นของข้าวฮางยี่สิบสายพันธุ์ เดิมกลุ่มได้ทำการผลิตข้าวฮาง ต่อมาได้มีความคิดต่อยอดในการผลิตข้าวฮาง โดยนำข้าวจากสายพันธุ์ที่ดีที่สุดมาผสมรวมกัน และจัดทำเป็นข้าวฮางยี่สิบสายพันธุ์ ทำให้ได้คุณประโยชน์ มากกว่าข้าวฮางธรรมดา ถึง ๒๐ เท่า ผู้บริโภคจะได้รับคุณประโยชน์จากข้าวฮางสายพันธุ์ต่าง ๆ สามารถเสริมสร้างร่างกายได้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้ กลุ่มแปรรูปข้าวฮางอก “ฮักเฮา” ยังมีข้าวฮางหอมนิล ซึ่งเป็นข้าวฮางชนิดพิเศษ โดยการนำข้าวหอมนิล มาทำเป็นข้าวฮาง ข้าวหอมนิล หรือ ข้าวกำ คือข้าวที่มีสีดำโดยกำเนิด ไม่ได้มีการย้อมสีใดๆ ทั้งสิ้น มีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง โดดเด่น แตกต่างจากข้าวสีอื่น มีคุณประโยชน์บางอย่างมากกว่าข้าวสีอื่น ซึ่งจะมีคุณค่าทางโภชนาการ คุณค่าทางยา วิตามิน เกลือแร่ต่างๆ ไว้ได้ครบถ้วน ข้าวฮางอกหอมนิลนี้มีสาร GABA ป้องกันโรคอัลไซเมอร์ปริมาณมากกว่าข้าวแบบอื่นหลายเท่า

แหล่งผลิต กลุ่มแปรรูปข้าวฮางอก “ฮักเฮา” (ข้าวฮางยี่สิบสายพันธุ์)

ประธานกลุ่ม นายเฉลิมพล ชัยช่วย

ที่อยู่ ๑๔๖ หมู่ที่ ๗ ตำบลนาदान อำเภอสุวรรณคูหา จังหวัดหนองบัวลำภู

เบอร์โทร. ๐๙๓-๓๒๓๖๘๖๔

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ อย.

ข้าวฮางไรท์เบอร์รี่ (riceberry) หนองภัยศูนย์



ลักษณะเด่นของข้าวฮางกลุ่มข้าวกล้องหนองภัยศูนย์ เป็นการนำข้าวฮางจากข้าวไรท์เบอร์รี่ (riceberry) สายพันธุ์ดี ที่ได้จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ ลักษณะเป็นข้าวเจ้าสีม่วงเข้ม รูปร่างเมล็ดเรียวยาว ข้าวกล้องมีความนุ่มนวลมาก ซึ่งกลุ่มปลูกข้าวไรท์เบอร์รี่ (riceberry) และข้าวพันธุ์อื่นเพื่อจัดทำเป็นข้าวฮางแบบเกษตรอินทรีย์

คุณสมบัติเด่นทางโภชนาการ

๑. มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ เบต้า-แคโรทีน แกมมาโอไรซานอล วิตามินอี แทนนิน สังกะสี และโฟเลตสูง

๒. มีดัชนีน้ำตาลต่ำ-ปานกลาง และมีสารอาหารสำคัญ ประกอบด้วย โอมะก้า ๓ กรดไขมันจำเป็น มีบทบาทสำคัญต่อโครงสร้างและการทำงานของสมอง ตับและระบบประสาท ลดระดับคอเลสเตอรอล ธาตุสังกะสี ๓๑.๙ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ช่วยสังเคราะห์โปรตีน สร้างคอลลาเจน รักษาผิว ป้องกันผมร่วง กระตุ้นรากผม ธาตุเหล็ก ๑๓-๑๘ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สร้างและจ่ายพลังงานในร่างกาย เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง และเอนไซม์ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้ออกซิเจนในร่างกาย และสมอง

นอกจากนี้ กลุ่มยังผลิตข้าวฮางอีกหลายชนิดทำให้เกิดความหลากหลายในผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้ตามความชอบของแต่ละบุคคล ได้แก่ ข้าวหอมมะลิผสมข้าวเหนียวผิวหลง ข้าวฮางเกษตรอินทรีย์



ชื่อกลุ่ม กลุ่มข้าวกล้องหนองภัยศูนย์ ชื่อประธานกลุ่ม นายหนูคุณ สนธิ์ดา ที่อยู่ ๒๓๑/๑ ม.๑ ต.หนองภัยศูนย์ อ.เมืองหนองบัวลำภู จ.หนองบัวลำภู เบอร์โทร ๐๘๙-๒๘๑๗๖

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ อย.เลขที่ ๓๙๒๐๑๑๕๘๒๐๐๑๑ ๒. มกท. เลขที่ NO.SH ๑๗-๕๘ ผ่านการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย(OTOP) ระดับ ๕ ดาว

ส้มปลาสวาย ตรา ๑ เดียว



ลักษณะเด่นส้มปลาสวาย ตรา ๑ เดียว

ส้มปลาสวายเป็นการถนอมอาหารโดยการทำให้มีรสชาดเปรี้ยว เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า แหนมปลา เครื่องปรุงหลักประกอบด้วย ปลา เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยว มีทั้งแบบ ใช้ปลาทั้งตัว และแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลาทำให้มีปริมาณโปรตีนจากเนื้อปลาสูง มีเกลือแร่ และสมุนไพรจากกระเทียม

กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบงตราหนึ่งเดียว ได้พัฒนาการผลิตส้มปลาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง จนได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน(มผช.) และเป็นที่ยอมรับในท้องตลาด ส้มปลาสวายของบ้านห้วยบงมีรสชาติดี เนื้อปลาแห้งน่ารับประทาน



แหล่งผลิต กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบง ตรา ๑ เดียว

ชื่อประธานกลุ่ม นางอัมพร เมฆวัน

ที่อยู่ ๑๓๐ หมู่ ๕ บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

เบอร์โทร ๐๘๙-๙๔๑๙๙๓๖

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ

มผช เลขที่ ๒๒/๒๕๕๘ อย. เลขที่ ๓๙-๒-๐๐๑๕๓-๒-๐๐๐๓

ปลาต้มสายเดี่ยว ตราทะเพียนคู่



ลักษณะเด่นปลาต้มสายเดี่ยว ตราทะเพียนคู่

ปลาต้มสายเดี่ยว เป็นปลาต้มที่กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบงพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้เกิดความหลากหลายและแตกต่างจากการผลิตปลาต้มทั่วไป โดยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการด้วยการปรุงรสด้วยสมุนไพรต่าง ๆ วิธีทำบดเนื้อปลาแล้วคลุกเคล้าด้วยสมุนไพรพื้นบ้าน ได้แก่ กระเทียมและข้าวสุก แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนพอตึกำ แล้วใช้ใบตองที่ทำสะอาดแล้วพันรอบเป็นลักษณะเส้น จึงเรียกว่า ปลาต้มสายเดี่ยว ปลาต้มสายเดี่ยวมีจุดเด่นที่ไม่มีก้าง สามารถใช้รับประทานได้ทั้งชิ้น พอดีกับการรับประทาน

แหล่งผลิต กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์ แปรรูปปลาบ้านห้วยบง ๒ ตราทะเพียนคู่

ประธานกลุ่ม นางหนูเรียน เมฆวัน โทรศัพท์ ๐๘๗ ๘๖๒๘๖๑๓

ที่อยู่ ๖๕ หมู่ที่ ๕ บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ อย. เลขที่ ๓๙-๒-๐๑๒๕๘-๒-๐๐๐๒

ปลาต้มสายเดี่ยว ตราสามเอ AAA



ลักษณะเด่นปลาต้มสายเดี่ยว ตราสามเอ

กลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรมันห้วยบง ตราสามเอ เป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่จัดตั้งขึ้นภายในบ้านห้วยบง ซึ่งมีกลุ่มแปรรูปปลาหลายกลุ่ม ปลาต้มสายเดี่ยว เป็นอาหารที่ประกอบอาหารได้ง่าย เพราะมีกรรมวิธีการทำที่ใช้เนื้อปลาคัดทำเป็นปลาต้ม จึงไม่มีก้างและส่วนของปลาอื่นใดผสม จึงรับประทานง่ายมีขั้นตอนการทำที่ได้มาตรฐาน และเป็นที่ต้องการของตลาด สามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี จุดเด่นของปลาต้มสายเดี่ยวอีกประการหนึ่ง คือ บ้านห้วยบงอยู่ติดกับเขื่อนอุบลรัตน์ ซึ่งชาวบ้านจะมีอาชีพด้านการประมง ปลาที่ได้จึงเป็นปลาธรรมชาติ จะมีรสชาติที่อร่อยกว่าปลาเลี้ยง และถูกหลักอนามัยมีประโยชน์ต่อสุขภาพ จึงจัดเป็นหนึ่งในตำบล หนึ่งในผลิตภัณฑ์เด่นของหนองบัวลำภู

แหล่งผลิต กลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรมันห้วยบง ตราสามเอ

ประธานกลุ่ม นางลำดวน คำสมหมาย โทรศัพท์ ๐๙๘-๓๗๘๘๘๓๑

ที่อยู่ ๑๙๐ หมู่ที่ ๕ บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ

มผช.เลขที่ ๔๗๑/๒๕๕๕ และอย. เลขที่ ๓๙-๒-๐๐๑๕๖-๒-๐๐๐๓

ปลาส้มตัว ตราเรือคู่



ลักษณะเด่น ปลาส้มตัว ตราเรือคู่

อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู มีเขตติดต่อกับเขื่อนอุบลรัตน์ ซึ่งเป็นแหล่งน้ำใหญ่แห่งหนึ่งในภาคอีสาน ดังนั้นชุมชนที่อยู่ติดกับเขื่อนอุบลรัตน์

จะมีอาชีพทางด้านการประมง เพื่อเป็นการเก็บรักษา

ปลาให้มีคุณภาพและเก็บไว้บริโภคได้นาน

บ้านท่าลาดจึงได้มีการจัดตั้งกลุ่มแปรรูปปลา

ได้แก่ ปลาส้มสายเดี่ยว ปลาส้มตัว

ปลาแดดเดียว ปลาเส้นปรุงรส

ซึ่งจากการแปรรูปทำผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา

ของบ้านท่าลาดเป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียง

จนเป็นสินค้า OTOP เด่นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์

ของจังหวัดหนองบัวลำภู



ปลาส้มตัว เกิดจากภูมิปัญญาของปู่ย่าตายาย เดิมน้ำทำอุดมสมบูรณ์มีปลามากมาย เมื่อจับปลามาได้ก็มีการแบ่งปันกัน และมีวิธีการเก็บรักษาโดยการแปรรูปเป็นปลาส้ม ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน และมีรสชาติที่อร่อย ซึ่งผู้บริโภคนิยมปลาส้มตัวเป็นจำนวนมาก กลุ่มจึงมีการจัดทำปลาส้มตัวเป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่ม

แหล่งผลิต กลุ่มแปรรูปปลาบ้านท่าลาด

ประธานกลุ่ม นางใบแข็ง พรหมราช โทรศัพท์ ๐๔๒-๓๑๔๐๗๐

ที่อยู่ ๒๕ หมู่ที่ ๔ บ้านท่าลาด ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

e-mail : cd-nongbua@chaiyo.com

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ

ปลาส้มตัว อย. เลขที่ ๓๙-๒-๐๐๔๕๓-๒-๐๐๐๒

สั้มปลาหน้ากระเทียมบ้านโนนปอแดง



ลักษณะเด่นสั้มปลาหน้ากระเทียมบ้านโนนปอแดง

บ้านโนนปอแดง เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ตามแนวเขื่อนอุบลรัตน์ ในฤดูน้ำหลากชาวบ้านจะทำการประมงจับปลาได้เป็นจำนวนมาก และได้นำปลามาปรุงเป็นอาหาร แต่ก็ยังบริโภคไม่หมด จึงหาวิธีการที่จะถนอมอาหารให้เก็บได้นาน โดยการแปรรูปปลาเป็นปลา เช่น ปลาร้า ปลาสั้มตัว ปลาสั้มก่อน สั้มไขปลา หม่าปลา ปลาแดดเดียว เป็นต้น

สั้มปลาหน้ากระเทียม เป็นนวัตกรรมที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสั้มปลาหน้ากระเทียมบ้านโนนปอแดงได้คิดค้นขึ้น เพราะนอกจากการทำสั้มปลาจากเนื้อปลา ซึ่งจำเป็นจะต้องมีสมุนไพรที่ช่วยเพิ่มรสชาติและเชื่อมประสานการเข้ากันได้ของเนื้อปลากับเครื่องปรุง โดยมีกระเทียม เป็นเครื่องปรุงที่สำคัญ ซึ่งผู้บริโภคมักจะชอบบริโภคกระเทียมเป็นจำนวนมาก รวมทั้งการใช้กระเทียมเป็นเครื่องเคียงของปลาสั้ม กลุ่มจึงอำนวยความสะดวกต่อผู้บริโภคโดยไม่ต้องหาเครื่องเคียงมาเพิ่มอีกเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้กระเทียมวางบนหน้าปลาสั้ม และเรียกว่า สั้มปลาหน้ากระเทียม

แหล่งผลิต กลุ่มแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง

ประธานกลุ่ม นางโสภา สมพวงภักดี **โทรศัพท์** ๐๘๕-๐๑๔๕๗๓๔

ที่อยู่ ๓ หมู่ที่ ๔ บ้านโนนปอแดง ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ

สั้มปลาหน้ากระเทียม มผช.เลขที่ ๖๐๒๒๘-๑๑๒๔๗๑

อย. เลขที่ ๓๙-๒-๐๒๓๕๘-๒-๐๐๐๒

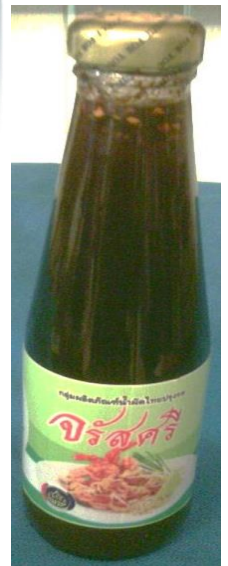
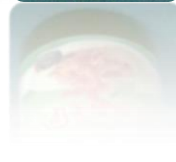
น้ำสต็อกผัดไทย จรัสศรี



ลักษณะเด่นน้ำสต็อกผัดไทย จรัสศรี

น้ำสต็อกผัดไทย จรัสศรี เป็นน้ำซอสสำเร็จรูปที่สามารถใช้ปรุงเพื่อทำผัดไทยได้ทันที จึงเป็นการแบ่งเบาภาระของผู้บริโภค ที่ไม่ต้องเตรียมการในการประกอบอาหารที่ยุ่งยาก หลายขั้นตอน สูตรน้ำสต็อกผัดไทย จรัสศรี ได้มีการพัฒนาจากองค์ความรู้ของศูนย์พัฒนาการฝีมือแรงงานและเทคนิคการทำน้ำสต็อกจากเชฟชาวฮ่องกง จึงมีรสชาติที่กลมกล่อม อร่อย คงรสชาติไว้คงเดิม ไม่ใส่ผงชูรส และถูกหลักสุขอนามัย

นอกจากนี้ กลุ่มกำลังดำเนินการศึกษาเพื่อทำน้ำสต็อกบรรจุของ (๑ ซอง ต่อ ๑ จาน) เพื่อความประหยัดและสะดวกกับผู้บริโภค และลดต้นทุนในการผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์



แหล่งผลิต กลุ่มน้ำสต็อกผัดไทย ชื่อประธานกลุ่ม นางจรัสศรี ป่านภูมิ โทรศัพท์ ๐๘๘-๐๘๑๗๕๑๙

ที่อยู่ ๙๘/๔๙ หมู่ที่ ๗ ตำบลเทพศิรี อำเภอนาวัง จังหวัดหนองบัวลำภู

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ แบบ สป. ๑ และแบบ สป.๕ เลขสารบบ ๓๙-๒-๐๒๐๕๘-๒-๐๐๐๑

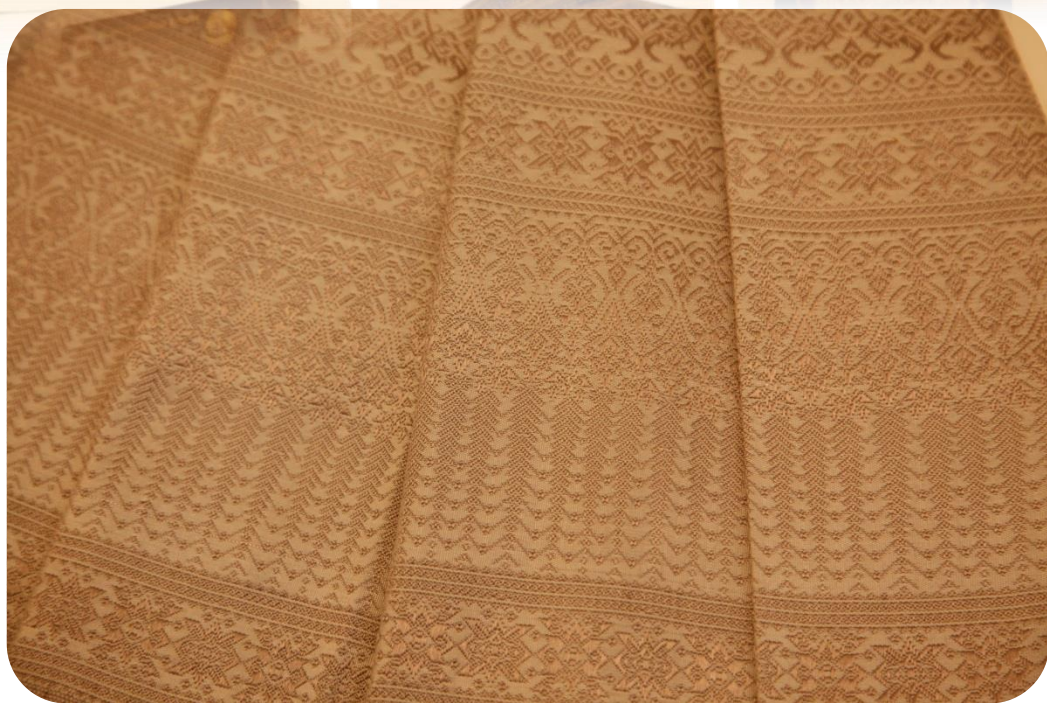
ผ้า เครื่องแต่งกาย

เอกลักษณ์ผ้าหนองบัวลำภู

ผ้าไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมการแต่งกายที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทย ที่บรรพบุรุษได้สร้างสมไว้ และถ่ายทอดสู่ลูกหลานรุ่นแล้วรุ่นเล่า เอกลักษณ์ผ้าพื้นเมืองของจังหวัดหนองบัวลำภูมีความโดดเด่นมีชื่อเสียงเป็นอย่างยิ่ง จนได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดผ้าไหมที่พระตำหนัก ภูพานราชนิเวศน์ หลายครั้ง ซึ่งจังหวัดหนองบัวลำภูมีผ้าที่มีชื่อเสียง ๒ ประเภท คือ ผ้าไหม และผ้าฝ้าย ซึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP เด่นของจังหวัดหนองบัวลำภู ประเภทผ้า และเครื่องแต่งกาย มีดังนี้คือ



ผ้าขิดไหม



ผ้าขิดไหม ลายประยุกต์คำขวัญประจำจังหวัดหนองบัวลำภู

ความโดดเด่นผ้าซิดไหมลายประยุกต์คำขวัญประจำจังหวัดหนองบัวลำภูบ้านโพธิ์คำ

การทอผ้าซิดเป็นการนำลวดลายที่มีมาจากหมอนซิดมาพัฒนาสู่ลายซิดไหมกุดแห่ ลายโบราณที่มีมาแต่ดั้งเดิม พัฒนามาเป็นผืนผ้าอันวิจิตร สืบต่อกัน มาจากรุ่นสู่รุ่น พัฒนาจากลายหมอนมาเป็นผ้าซิดยกดอกฝ้าย จน พัฒนามาเป็นผ้าไหมที่มีเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น

ผ้าซิดไหม ลายประยุกต์คำขวัญประจำจังหวัด

หนองบัวลำภู ได้ออกแบบลวดลายผ้าเล่าเรื่องราวตามคำขวัญ

ประจำจังหวัดหนองบัวลำภู “ศาลสมเด็จพระนเรศวรมหาราช

อุทยานแห่งชาติภูเก้าภูพานคำ แผ่นดินธรรมหลวงปู่ขาว เด่นสกาว

ถ้าเอราวัณ นครเขื่อนขันธ์กาบแก้วบัวบาน”



-มีความสม่ำเสมอของสีทั้งผืน ผ่าน กระบวนการในการย้อมสีที่พิถีพิถัน สีไม่ตก

-มีความสม่ำเสมอของลาย เป็นลายที่มี เอกลักษณ์และต้องใช้ทักษะในการทอสูง

-เนื้อผ้าแน่น อ่อนนุ่ม มีความมันวาว ใช้เส้นไหมแท้เป็นเส้นพุ่งและ เส้นยืน ทอด้วยกี่ทอมือแบบพื้นบ้านชนิดพุ่งกระสวยด้วยมือ



รางวัลที่ได้รับ รางวัลชนะเลิศ TOP TEN OF OTOPI ประเภทผ้า เครื่องแต่งกาย ระดับประเทศ

แหล่งผลิต กลุ่มทอผ้าซิดไหมบ้านโพธิ์คำ

ประธานกลุ่ม นางลำดวน นันทะสุธา โทรศัพท์ ๐๘๗-๒๑๙๘๒๓๑

ที่อยู่ ๒๓๑ หมู่ ๒ ตำบลกุดแห่ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู

ผลิตภัณฑ์ OTOPI ระดับ ๕ ดาว

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช, ตรานกยูงสีน้ำเงิน



ผ้าซิดไหม ลายเครือเถาวัลย์



ความโดดเด่นผ้าซิดไหมบ้านกุดแห่

ผ้าซิดไหมบ้านกุดแห่เป็นผ้าทอมือยกซิดที่เป็นงานฝีมือ โดยเกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านเป็นการนำลวดลายที่มีมาจากโบราณมาประยุกต์ ผ้าซิดไหมลายเถาวัลย์ เป็นอีกหนึ่งลายที่ผู้ทอออกแบบลวดลายมาจากธรรมชาติ โดยมีแนวคิดมาจากเครือเถาวัลย์ที่เลื้อยตามธรรมชาติ มีความสวยงามและเหนียวแน่น เปรียบเสมือนความสามัคคีของคนในชุมชน ที่รักใคร่ปรองดอง เก่าแก่เกี่ยวกันด้วยความความรัก วัฒนธรรม ความเป็นอยู่และวิถีชีวิตที่เกาเกี่ยวกันสู่ชุมชน

ชื่อกลุ่ม กลุ่มทอผ้าซิดไหมบ้านกุดแห่ ประธานกลุ่ม น.ส.เอมอร ดอนมัน

ที่อยู่ ๑๑๖/๒ หมู่ ๑ ตำบลกุดแห่ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู เบอร์โทร ๐๘๕-๗๔๘๓๗๑๗

ผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ ๕ ดาว

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช, ตรานกยูงสีน้ำเงิน

ผ้าขิดไหม บ้านศรีอุบล



ความโดดเด่นผ้าขิดไหมบ้านศรีอุบล

ผ้าขิดไหมบ้านศรีอุบล เป็นผ้าทอมือที่เป็นงานหัตถศิลป์ที่ประณีต มีความละเอียดอ่อน ลายนูน สวยงาม และทำขึ้นจากภูมิปัญญาชาวบ้านมาแต่โบราณ และสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งมีการย้อมที่มีสีสันทันหลายหลาก มีลวดลายที่สวยงามละเอียด ผลิตภัณฑ์จากเส้นไหมจะมีการ คัดสรรทุกขั้นตอน เส้นไหมที่เหนียวแน่น ไม่ขาดง่าย ตลอดจนถึงขั้นตอนการทอก็ทอจากที่พื้นบ้าน จึงทำให้งานออกมาเป็นงานฝีมือที่มีความปราณีตงดงาม จนทำให้ผลิตภัณฑ์ชนะการประกวดผ้าไหม ภูพานราชนิเวศน์ การประกวดผ้าไหมตรานกยูงพระราชทาน และการประกวดผ้าไหมระดับจังหวัด และได้รับการคัดสรรผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ ๕ ดาว

แหล่งผลิต กลุ่มทอผ้าขิดไหมบ้านศรีอุบล(เอี่ยมคำ)

ประธานกลุ่ม นางเอี่ยมคำ แदनสวรรค์ โทรศัพท์ ๐๘๗-๒๑๙๓๗๘๐

ที่อยู่ ๓ หมู่ ๔ ตำบลกุดแห่ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู

ผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ ๕ ดาว

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช, เลขที่ ๕๐๙๕๕-๓๕๕/๑๕ แปรนดตรานกยูงสีน้ำเงิน

ผ้าขิดไหมบ้านฝายแดง ลายกนกนาค



ความโดดเด่นผ้าขิดไหมบ้านฝายแดง

ผ้าขิดไหมบ้านฝายแดง เป็นผ้าขิดไหมที่มีการผลิตที่ละเอียดประณีตสวยงาม มีความโดดเด่นในการออกแบบลาย โดยการนำลายโบราณมาประยุกต์สร้างสรรค์ และผสมผสาน เพื่อให้เกิดลายใหม่ที่สวยงามและแปลกใหม่ เช่น ลายกนกนาค ซึ่งมีคุณค่าต่อการสวมใส่เป็นอย่างยิ่ง

ชื่อกลุ่ม กลุ่มทอผ้าขิดไหมบ้านฝายแดง **ชื่อประธานกลุ่ม** นางประดุง สิมิ
ที่อยู่ ๗/๑ หมู่ ๗ ตำบลกุดแห่ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู เบอร์โทร ๐๘๙-๕๗๕๐๗๑๐

การคัดสรรหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ ๕ ดาว
รางวัลที่ ๑ ประเภทผ้าขิดไหม ภูพานราชนิเวศน์ ปี ๒๕๕๔
รางวัลชมเชย ผ้าไหมตรานกยูงสีน้ำเงิน ประเภทผ้าขิด ปี ๒๕๕๖
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช, เลขที่ ๕๐๙๕๖-๓๕๖/๑๕
ใบรับรองตราเครื่องหมายนกยูงสีน้ำเงิน เลขที่ T-นภ๕๑-๐๐๓



ผ้าฝ้าย



ผ้าด้นมือ โดยกลุ่มเย็บผ้าด้วยมือ “ขวัญตา”



ผ้าด้นมือและตกแต่งด้วยมือ เป็นเอกลักษณ์ที่กลุ่มเย็บผ้าด้วยมือ “ขวัญตา” เป็นผู้ผลิตรังสรรค์เพื่อให้เกิดงานที่มีคุณภาพปราณีตงดงาม ด้วยการเย็บและตกแต่งด้วยมือโดยการใช้วัตถุดิบผ้าฝ้ายทอมือย้อมสีธรรมชาติซึ่งก่อนการตัดเย็บทางกลุ่มจะมีการนำผ้าไปผ่านกระบวนการฟอกเพื่อทำให้ไม่เกิดการตกสีและไม่มีการหดตัวหลังการตัดเย็บ และเอกลักษณ์เด่นหรือจุดขายของผลิตภัณฑ์ที่สำคัญก็คือ “การเย็บและประดับตกแต่งด้วยวิธีการด้นมือ” ที่นำมาประยุกต์ให้เข้ากับดีไซน์ความเป็นสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว กลายเป็นแฟชั่นร่วมสมัยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสามารถสร้างจุดต่างโดนใจให้กับลูกค้าทั้งชาวไทยและต่างประเทศ

กลุ่มเย็บผ้าด้วยมือ นำผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าสตรีไปร่วมถ่ายนิเทศสารแฟชั่นรีวิว ซึ่งเป็นหนึ่งในนิเทศสารแฟชั่นที่รวบรวมเอาดีไซน์เสื้อผ้าใหม่ๆ ทั้งในและต่างประเทศมาไว้เพื่อเป็นแนวทางใหม่ๆ สำหรับ ดีไซน์เนอร์ที่ต้องพัฒนาผลงานหรือผู้คนที่ทั่วไปที่ใช้เป็นแนวทางหาสไตล์ ในการแต่งตัวสำหรับผู้สนใจ นอกจากนี้เสื้อผ้าแล้ว ยังมีการตัดเสื้อสูทสำหรับบุรุษด้วย และก็มีการพัฒนาเป็นของที่ระลึกและของใช้ต่างๆ เช่น พวงกุญแจ กระเป๋า กล้องกระดาษทิชชู (เดคูพาจ) รวมไปถึงเสื้อที่เป็นงานด้นมือก็นำมาเพิ่มงานพันธ์เข้าไปทำให้อูเก๋ขึ้น

การประยุกต์ “งานด้นมือ” กับ “ผ้าลายกุดกวางสร้อย” ผ้าลายกุดกวางสร้อย ถือเป็นวัตถุดิบ หนึ่งในที่ทางกลุ่มเย็บผ้าด้วยมือ (ร้านขวัญตา) นำมาประยุกต์ใช้ในงานตัดเย็บจากอัตลักษณ์เด่นของโบราณคดีกุดกวางสร้อย ซึ่งเป็นแหล่งโบราณคดีที่มีชื่อเสียงของจังหวัดหนองบัวลำภู



ผ้าฝ้ายมัดหมี่บ้านนากลาง

ลักษณะเด่นผ้าฝ้ายมัดหมี่บ้านนากลาง

ผ้าฝ้ายมัดหมี่บ้านนากลาง เป็นการสืบทอดจากภูมิปัญญาจากบิดา มารดา ซึ่งได้ทำขึ้นเพื่อไว้ใช้ในบ้านเรือน ลวดลายการมัดหมี่เกิดจากจินตนาการของผู้ทอ ซึ่งได้มาจากการคิดลายตามสิ่งแวดล้อม และขนบธรรมเนียมประเพณีที่พบเห็นกันอยู่ทุกวัน เช่น ลายสัตว์ ลายใบไม้ ลายดอกไม้ ลายเครื่องใช้ไม้สอย เช่น ลายไห เป็นต้น บ้านนากลาง ม. 7 ได้มีการสืบทอดจากบรรพบุรุษรุ่นต่อรุ่นจนมาถึงปัจจุบัน โดยการนำเอาวิถีชีวิตแบบภูมิปัญญาสมัยเก่ามาผสมผสานกับสมัยใหม่ เพื่อให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

กลุ่มทอผ้าบ้านนากลาง ม.7 เริ่มจากการทอผ้าที่สืบทอดจากบรรพบุรุษมา เพื่อใช้ในครัวเรือน จนมีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวและพบเจอ และมีการขอซื้อผ้าฝ้ายมัดหมี่ ที่ทอเป็นผืนไว้แล้ว นำให้มีการรวมกลุ่มกันเพื่อทอผ้าฝ้ายมัดหมี่ไว้เพื่อจำหน่ายกับผู้สนใจ

อัตลักษณ์ (เอกลักษณ์)/จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

1. ผ้าฝ้ายมัดหมี่ผ้ามีเนื้อเรียบแน่น ไม่หนาหรือบางเกินไป
2. ลายผ้า ลวดลายมีความสม่ำเสมอทั้งผืนผ้า
3. สี ผ้ามีสีสม่ำเสมอทั้งผืน และใช้สีธรรมชาติในการย้อม

แหล่งผู้ผลิต กลุ่มทอผ้าบ้านนากลาง ม. ๗ ตำบลนาเหล่า อำเภอनावัง จังหวัดหนองบัวลำภู
ประธานกลุ่ม นางฉลาด อ่อนแก้ว โทรศัพท์ ๐๘๖-๖๕๗๖๘๗๗
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช.



ผ้าคลุมไหล่บ้านหนองปิง



ประวัติความเป็นมา

การทอผ้า เป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของคนชนบทมาตั้งแต่อดีต ซึ่งส่วนใหญ่ทอเพื่อใช้เอง โดยใช้กี่พื้นเมือง เส้นใยก็ได้จากฝ้ายปลูกเอง ต่อมาเมื่อเข้าสู่ยุคของอุตสาหกรรมเฟื่องฟู ก็เกิดผ้าทอจากโรงงาน ซึ่งผลิตจากเส้นใยสังเคราะห์ ย้อมสีเคมี การทอผ้าแบบดั้งเดิมจึงลดลง แต่สำหรับ บ้านหนองปิง หมู่ที่ ๖ ตำบลโคกม่วง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ยังนิยมทอผ้าพื้นเมืองด้วยกี่ และเส้นใยที่นำมาทอก็ได้มาจากการปลูกฝ้าย และนำมาผ่านกรรมวิธีตามภูมิปัญญาดั้งเดิม คือนำดอกฝ้ายมาอ้าว และปั่นจนเป็นเส้นและย้อมสีตามใจชอบ ขึ้นลายนำมาทอเป็นผืน ซึ่งขั้นตอนการผลิตล้วนเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน บางลายก็ค้นคิดจากภาพวิถีชีวิตของคนชนบท เช่น ลายสัตว์ใช้แรงงาน เช่น ช้าง ม้า วัว ควาย เป็นต้น ซึ่งลายเด่นของกลุ่ม ได้แก่ ผ้าฝ้ายทอมือสีตะกรอ ผ้าลายยกดอก ผ้าลายราชวัตร ผ้าลายดอกแก้ว ชุมชนบ้านหนองปิงทอผ้าคลุมไหล่ ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญา และสามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำ นอกจากนี้ได้มีการย้อมสีจากธรรมชาติ เช่น นำเปลือกขนุนมาย้อมให้ได้สีเหลือง ต้นเพกา ย้อมแล้วได้สีเขียวอ่อน แก่นฝาง ย้อมแล้วได้สีชมพู และเปลือกต้นประดู่ ย้อมแล้วได้สีน้ำตาล ส่งคัดสรรผลิตภัณฑ์ OTOP ได้รับรางวัล ๔ ดาว

แหล่งผลิต กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านหนองปิง

ประธานกลุ่ม นางบัวเครือ เดชโมรา โทรศัพท์ ๐๘๗ ๙๕๔๑๖๖๘

ที่อยู่ บ้านหนองปิง หมู่ที่ ๖ ตำบลโคกม่วง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

- ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ๔ ดาว ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย

เสื้อม่อฮ่อม อองค้ม่อฮ่อม



ลักษณะเด่นของเสื้อม่อฮ่อม อองค้ม่อฮ่อม

ผ้าม่อฮ่อม เป็นผ้าพื้นเมืองที่มีชื่อของภาคเหนือ ซึ่งกลุ่มอองค้ม่อฮ่อมได้นำผ้าม่อฮ่อม มาประยุกต์โดยใช้แนวคิดในการนำผ้าไหมมัดขิดของจังหวัดหนองบัวลำภู ซึ่งเป็นลายที่เป็นเอกลักษณ์พื้นเมืองภาคอีสานมาประยุกต์ในการตัดเย็บเป็นเสื้อม่อฮ่อม เสื้อม่อฮ่อมของกลุ่ม ตัดเย็บเสื้อม่อฮ่อม มีลักษณะเด่นคือ มีเอกลักษณ์ที่ไม่ซ้ำใคร เพราะใช้ลายผ้าขิดซึ่งเป็นเอกลักษณ์จังหวัดหนองบัวลำภู ประกอบในการตัดเย็บเสื้อม่อฮ่อม ความทนทานโดยคัดสรร ผ้าที่มีคุณภาพ มีรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งเสื้อสุภาพบุรุษและสุภาพสตรี



แหล่งผลิต อองค้ม่อฮ่อม

ที่อยู่

ประธานกลุ่ม นางอนงค์ คำจำปา โทรศัพท์

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช.เลขที่ ๕๐๖๗๒-๑๐๓๖/๘๕๓

OTOP ระดับ ๔ ดาว

ผ้าชิตสลับหมี่ย้อมคราม



ลักษณะเด่นผ้าชิตสลับหมี่ย้อมครามภูริชาผ้าไทย

ผ้าทอมือนั้นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยมาแต่ช้านาน โดยเฉพาะสตรีไทยภาคอีสานที่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการทอผ้าจากรุ่นสู่รุ่น เมื่อว่างเว้นจากการทำนาก็จะมีการทอผ้าสำหรับนุ่งห่มและถวายเป็นพุทธบูชา ผ้าทอมือจังหวัดหนองบัวลำภู มีทั้งผ้าฝ้ายจากดอกฝ้ายสีนวล หรือผ้าไหมมันระยับจากหม่อนไหมที่ได้รับการดูแลอย่างดี

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นเมืองบ้านดินทรายอ่อนเกิดขึ้นจากความคิดของสมาชิกในกลุ่มที่ต้องการรังสรรค์งานที่มีความสวยงามของผืนผ้าทั้งสองกรรมวิธีเข้าด้วยกัน โดยการนำลวดลายของผ้าชิตที่นับได้ว่าเป็นผ้าชั้นสูง มีความวิจิตรบรรจงงดงาม มาผสมกับผ้ามัดหมี่ ย้อมครามเอกลักษณ์ของไทยอีสาน เพื่อให้เกิดเป็นลวดลายสองกรรมวิธีมาอยู่บนผืนผ้าอารมณ์ผืนเดียวกันแล้ว ยังนำพืชท้องถิ่นโดยการย้อมครามซึ่งเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาที่ตกทอดมาให้สืบสานด้วยกรรมวิธีที่ซับซ้อน หรือการเลี้ยงคราม ซึ่งให้สีน้ำเงินเข้ม หากทำไม่ถูกขั้นตอน ครามก็จะไม่ให้สี เรียกว่า “ตาย” ชาวอีสานเรียกสีครามว่าสีนิล สีหม้อหรือสีหม้อนิล ชาวอีสานตอนบนนิยมนำไปย้อมผ้า และมัดเป็นลาย เรียกว่า ผ้าย้อมคราม กล่าวได้ว่า ผลิตภัณฑ์ผ้าชิตสลับหมี่ของกลุ่ม ผสานหลากหลายภูมิปัญญาเพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลงานของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นเมืองบ้านดินทรายอ่อน ให้เป็นที่ยอมรับแก่ผู้ชื่นชอบในผืนผ้าและอารยธรรมอีสาน

นอกจากนี้ ภูมิปัญญาไทย ได้นำฝ้ายอ้อมครามมาประยุกต์ในการตัดเย็บเป็นเสื้อบุรุษ เสื้อสุภาพสตรี ผ้าถุง และกระโปรง ตลอดจนการประยุกต์เพื่อให้เป็นของใช้ ของประดับอีก ด้วย



แหล่งผลิต กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นเมืองบ้านดินทรายอ่อน (ภูมิปัญญาไทย)
ประธานกลุ่ม นางพัชรินทร์ ชัยรัตน์ โทรศัพท์ ๐๘๗-๒๒๑๐๒๙๕ , ๐๘๑-๕๙๒๖๑๘๕, ๐๔๒-๓๕๓๔๖๖
ที่อยู่ ๑๒๑ หมู่ที่ ๖ บ้านดินทรายอ่อน ตำบลหัวนา อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู
เฟสบุ๊ค ภูมิปัญญาไทย ไลน์ ๐๐๗๒๕๙๒

ผ้าไหมมัดหมี่ ลายเชิงเทียน ขิดลายดอกพิกุล บ้านนาคำไฮ



ลักษณะเด่นผ้าไหมมัดหมี่ ลายเชิงเทียน

ผ้าไหมมัดหมี่ เป็นผ้าฝืนเดียวที่มีความโดดเด่นของความเป็นนวัตกรรม โดยใช้การทอพิเศษเพื่อให้ผ้าสามารถใช้ได้ทั้งสองหน้า หรือสองด้าน โดยด้านแรกจะเป็นผ้ามัดหมี่ อีกด้านจะเป็นผ้าลายยกดอก หรือลายขิด ใช้กี่ทอโบราณ ใช้กระสวยมือแบบสมัยเก่า กลุ่มได้ออกแบบลายผ้าทั้งสองแบบมารวมอยู่ในฝืนเดียวกัน นอกจากนี้ความโดดเด่นของผ้าฝืนนี้คือความนุ่ม เพราะได้ผ่านกรรมวิธีการหมักน้ำข้าว ซึ่งเป็นกรรมวิธีการทำผ้าพิเศษเฉพาะของกลุ่มรางวัลความภาคภูมิใจที่ผ้าฝืนนี้ได้รับ รางวัลชนะเลิศการประกวดผ้าไหมนานาชาติ ประเภทนวัตกรรม ที่จังหวัดขอนแก่น รางวัลชนะเลิศ ของหน่วยงานเกษตร ด้านภูมิปัญญา (ผ้าหมักน้ำข้าว)นอกจากนี้แล้ว กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านนาคำไฮ ได้ทอผ้าฝ้ายขิดสลับหมี่ แปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า



แหล่งผลิต กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านนาคำไฮ

ที่อยู่ ๒๖๔ หมู่ที่ ๒ บ้านนาคำไฮ ตำบลนาคำไฮ อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู

ประธานกลุ่ม นายกิตติพันธ์ สุทธิสา เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๕-๖๓๖๙๑๐๔ , ๐๘๖-๙๗๒๙๗๘๗

E-mail kittipan0869729787@gmail.com

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช.

ผ้าฝ้ายย้อมคราม ลายราชวัตรมัทหมี่ (ศาลสมเด็จ บัวห้าเหล่า)



ลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์

ผ้าฝ้ายย้อมคราม ลายราชวัตร เป็นผ้าฝ้ายที่ย้อมจากสีธรรมชาติ ชื่อลายนว่า ศาลสมเด็จ บัวห้าเหล่า สมัยโบราณสตรีชาวอีสานจะมีการทอผ้าใช้เอง หนึ่งในนั้นคือย้อมจากสีธรรมชาติ ผ้าย้อมครามจะมีคุณสมบัติ ใส่แล้วไม่ร้อน เย็นสบาย สามารถซับเหงื่อ

ความเป็นมาของลายผ้า ศาลสมเด็จ บัวห้าเหล่า ผู้ทอมีแนวคิดในการออกแบบลายผ้า โดยทอลายศาลสมเด็จพระนเรศวร ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ของจังหวัดหนองบัวลำภู และมีบัวห้าเหล่าประกอบ ซึ่งมีความหมาย คือ คนจะมีห้าประเภทได้แก่

- ประเภทที่ ๑ คือ ผิงอยู่ในตรม
- ประเภทที่ ๒ กำลั้งไผ่ล่งจากโคลนตรม
- ประเภทที่ ๓ อยู่ใต้น้ำ
- ประเภทที่ ๔ กำลั้งไผ่ล่งจากน้ำ
- ประเภทที่ ๕ บานสพรั่ง อยู่เหนือหน้า

ซึ่งเปรียบเสมือนนิสัยของคน ลายมัทหมี่ศาลสมเด็จ บัวห้าเหล่านี เป็นลายผ้าตำนานหนองบัวลำภู การทอจะสอดด้ายเป็น ๔ ตะกอ ลวดลายประยุกต์เพื่อให้เกิดความทันสมัย มีการสอดเส้นพุ่งเหมือนกับการต่อลายจิ๊กซอ เป็นการประยุกต์ลายผ้าที่ทันสมัย เป็นเอกลักษณ์พิเศษของกลุ่ม และใช้เทคนิคพิเศษเฉพาะที่ไม่เหมือนใคร ซึ่งการทอลักษณะพิเศษจะเป็นการทอโดยใช้เท้าเหยียบ และการมัดตะกอโดยใช้ยางยืดมัด ทำให้มีมิติที่สวยงามไม่เหมือนใคร

นอกจากนี้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายผ้าไหมบ้านโนนสว่าง ทอผ้าฝ้ายและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าหลายผลิตภัณฑ์



แหล่งผลิต กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายผ้าไหมบ้านโนนสว่าง

ประธานกลุ่ม นายทองใบ บุญแน่น เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๕-๕๗๔๓๖๖๘๔

ที่อยู่ ๑๖๖ หมู่ที่ ๓ บ้านโนนสว่าง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

E-mail moke_thongbai@gmail.com

ผ้าคลุมไหล่จากผ้าย้อมสีธรรมชาตินาสี



ลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์

ผ้าเป็นปัจจัยหลักในการดำรงชีวิตของคนมานานหลายร้อยปี ตั้งแต่การนำเส้นใยจากพืชในท้องถิ่น(ฝ้าย) มาพัฒนาสีสันทดลลาย โดยเกิดจากภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นเรื่อยมา การย้อมสีธรรมชาติเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่คู่วิถีชีวิตของคนอีสานมานานแล้ว เมื่อเทคโนโลยีมีความเจริญก้าวหน้า ก็มีสิ่งอำนวยความสะดวกมากขึ้นคนหันไปใช้ผ้าย้อมสีเคมี ใช้ผ้าจากโรงงาน ภูมิปัญญาด้านการ ทอผ้าย้อมสีธรรมชาติจึงได้ลดน้อยลง กลุ่มจึงมีการส่งเสริมการทอผ้าย้อมสีธรรมชาติเพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมอันดีงามให้คงอยู่ตลอดไป

ผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมท้องถิ่น การทอผ้าด้วยมือย้อมสีธรรมชาติจะเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนอีสานเอาไว้ ซึ่งผลิตภัณฑ์

ของกลุ่มประกอบด้วย ผ้าคลุมไหล่ ผ้าพันคอ ตลอดจนมีการตัดเย็บเป็นเสื้อผ้าเพื่อให้เกิดประโยชน์มากยิ่งขึ้น



แหล่งผลิต เครือข่ายแม่บ้านสิ่งแวดล้อมตำบลนาสี

ประธานกลุ่ม นางชนนิพา เรืองแสง เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๘-๕๗๒๙๔๘๗

ที่อยู่ ๑ หมู่ที่ ๖ ตำบลนาสี อำเภอสวรรณคูหา จังหวัดหนองบัวลำภู

คีนถิ่น แมลงทับ...สู่เครื่องประดับสุดเก๋

กลุ่มแมลงทับคีนถิ่นหนองบัวลำภู



จากพระราชดำริของสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ที่ทรงให้นำปีกแมลงทับทำเป็นเครื่องประดับ อีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ของมูลนิธิส่งเสริมศิลปาชีพ แต่เนื่องจากต้องใช้แมลงทับเป็นจำนวนมาก จึงมีพระราชดำริให้ศึกษาความเป็นมาของวงจรชีวิตแมลงทับเพื่อหาแนวทางการเพาะ เลี้ยงอันเป็นการอนุรักษ์ไม่ให้หมดไปจากธรรมชาติ

กลุ่มแมลงทับคีนถิ่นหนองบัวลำภู ก่อตั้งขึ้นมา ที่ บ้านเลขที่ ๑๙ หมู่ ๒ ต.เก่ากลอย อ.นากลาง เพื่ออนุรักษ์แมลงทับมิให้สูญพันธุ์ ตามโครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ในพระราชดำริ ที่ให้นำเอาปีกแมลงทับที่ตายแล้วมาสร้างสรรค์เป็นเครื่องประดับ ที่สวยงาม ประณีต เหมาะสำหรับทำเครื่องประดับเป็นอย่างยิ่ง ซึ่งผลิตภัณฑ์จะได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และเป็นโอทอประดับ ๔ ดาว



แหล่งผลิต กลุ่มแมลงทับคีนถิ่นหนองบัวลำภู

ประธานกลุ่ม นายสมัคร นามสีฐาน เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๙-๙๓๗๙๒๕๗

ที่อยู่ ๑๙ หมู่ที่ ๒ ตำบลเก่ากลอย อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช. ตราสินค้ามาตรฐานแบรนด์หนองบัวลำภู โอทอประดับ ๔ ดาว

ของใช้ ของตกแต่ง ของที่
ระลึก

ชุดใยบัวเพื่อสุขภาพ



ลักษณะเด่นใยบัวบ้านราชภัฏเกษมศรี

ใยบัว เป็นผลิตภัณฑ์ทำขึ้นจากลูกบวบ ซึ่งจัดเป็นพรรณไม้เถาล้มลุกมีอายุได้เพียง ๑ ปี มักเลื้อยพาดพันไปตามต้นไม้อื่นๆ หรือตามร้านที่ปลูกทำไว้ ลำต้นมีลักษณะเป็นเถาสีเหลืองหรือเป็นเถากลมและมีร่องเป็นเส้นตามยาว เถามีความยาวได้ประมาณ ๗-๑๐ เมตร เส้นใยของบวบเมื่อแห้งแล้วสามารถนำมาใช้เป็นวัสดุแทน ฟองน้ำ ใช้ได้ตั้งแต่ขัดทำความสะอาดร่างกาย ซึ่งไม่มีสารที่เป็นพิษต่อผิวหนัง แชน้ำให้ชุ่มก้นนุ่มนวลพอดีกับผิวอ่อนๆ ของเรา หรือถ้าเป็นเส้นใยของบวบแถมมีความเหนียวใช้ขัดด้วย ขัดจาน หรืออื่นๆ ก็ได้ ปัจจุบันมีการดัดแปลงเสริมแต่งใยบัวให้สวยงามและใช้ง่ายยิ่งขึ้น เช่น เย็บให้มีความสวยงาม แข็งแรง ไม่เปื่อยยุ่ยเร็ว จากใยบัวที่ไม่ค่อยมีราคาก็ค่อยๆ มีราคาขึ้นมา สามารถวางตามห้าง หจกๆ และตามร้านที่ขายสินค้าปลอดสารพิษทั่วไป

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์จากใยบัวบ้านราชภัฏเกษมศรี จะมีเส้นใยบัวที่นุ่มและเหนียว มีรูปแบบของผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ เช่น ใยบัวขัดผิว รองเท้าใยบัว รองเท้าไอเทคจากใยบัว เมื่อใช้แล้วจะสามารถขับเซลล์ที่เสียได้เป็นอย่างดี เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นอย่างมาก

แหล่งผลิต กลุ่มผลิตภัณฑ์ใยบัวบ้านราชภัฏเกษมศรี

ประธานกลุ่ม นางปณิตดา บำรุงเทียน โทรศัพท์ ๐๘๑-๙๑๒๒๒๑๕
ที่อยู่ ๑๘๕ หมู่ ๗ ตำบลนาดี อำเภอสุวรรณคูหา จังหวัดหนองบัวลำภู

อีเมลล์ indosenee@gmail.com

มาตรฐาน มผช.เลขที่ ๒๑/๒๕๔๖

สายอุหลังกอเนกประสงค์ โดย พาดายิบวบ



ลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์

อาชีพหลักของชาวอีสาน คือ การทำไร่ ทำนา เสร็จจากอาชีพหลักก็จะทอผ้า จักสาน ซึ่งหลังจากเสร็จภารกิจก็จะชำระร่างกายโดยใช้ไยบวบในการขัดผิว ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น สุภาพสตรีที่ใช้ไยบวบขัดผิวจะมีผิวพรรณผ่องใส นวลเนียนเป็นที่ต้องตาต้องใจ ดังนั้นการใช้ไยบวบจึงเป็นสิ่งที่คู่กับวิถีชีวิตของชาวชนบทมาอย่างยาวนาน จากภูมิปัญญาดังกล่าว กลุ่มพาดายิบวบจึงได้คิดค้นผลิตภัณฑ์จากไยบวบเพื่อให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์จากไยบวบของกลุ่มพาดายิบวบมีความโดดเด่นในเรื่องความนุ่ม และความแน่นเหนียว มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้เป็นอย่างดี

แหล่งผลิต พาดายิบวบ

ประธานกลุ่ม นางทัศนีย์ จันวรรณโน โทรศัพท์ ๐๘๕-๕๑๒๙๘๖๘ , ๐๘๐-๗๖๑๙๖๙๓

ที่อยู่ ๖๓ หมู่ ๔ ตำบลบ้านค้อ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

อีเมลล์ tasanee.otop@gmail.com

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มพช.เลขที่ ๕๗๖๓๔-๓๗/๒๑

สานเส้นพลาสติก



ลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์

ชาวบ้านแพ็กทอง มีการรวมกลุ่มผลิตสินค้า OTOP ประจำหมู่บ้าน คือ กลุ่มสานเส้นพลาสติก โดยอาศัยทักษะฝีมือด้านการจักสานของชุมชนในยุคโบราณนำมาประยุกต์ โดยใช้เส้นพลาสติกแทนวัสดุจากธรรมชาติสานให้เป็นรูปทรงต่างๆ เริ่มจากตะกร้าใส่ของหลากหลายขนาด จากนั้นก็ได้พัฒนาให้มีรูปแบบที่ทันสมัยมากขึ้น มีสีสันทันสมัย สบายงาม ซึ่งการใช้เส้นพลาสติกสามารถทำได้ง่ายกว่าเพราะมีความอ่อนนิ่ม เหนียว ยืดหยุ่นได้ดี สามารถหักพับได้ วัสดุมีความคงทน ทำให้สานได้ง่ายและรวดเร็ว ซึ่งคนในชุมชนสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริม เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้เป็นอาชีพให้แก่ครัวเรือนได้อย่างมั่นคงแท้จริง

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ตะกร้าพลาสติกสานบ้านแพ็กทองเป็นสินค้าที่ผลิตด้วยมือล้วน มีรูปแบบมากมาย สามารถทำตามแบบที่ลูกค้าต้องการได้ ช่างจักสานมีฝีมือในการสานที่ปราณีต เป็นที่ยอมรับของตลาด เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีความคงทน แข็งแรง น้ำหนักเบา สะดวกแก่การ ใช้สอย ดูแลรักษาง่าย ไม่เกิดเชื้อรา สีสันทันสมัย สวยงาม ตัวผลิตภัณฑ์แฝงไว้ซึ่งงานฝีมือของภูมิปัญญาท้องถิ่น ปัจจุบันตะกร้าพลาสติกสานบ้านแพ็กทองได้มีการออกแบบเป็นตะกร้าเหลี่ยมหูฝาครอบ กล่อง ถังใส่ขยะ กล่องใส่ผ้า ตะกร้าจ่ายตลาด ตะกร้าใส่ขวดน้ำ ตะกร้าใส่จาน ใส่ข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ กล่องกระดาษทิชชู รวมทั้งประดิษฐ์เป็นกระเป๋าถือแบบใหม่ทรงไฮโซ เป็นสินค้ายอดนิยมของบรรดาแม่บ้านโดยใช้วัสดุประเภทพลาสติก สายคล้องแขน สายสะพาย หูจับ สายรัดหน้าหลัง แบบใหม่ให้ดูทันสมัยยิ่งขึ้น



แหล่งผลิต กลุ่มสานเส้นพลาสติก

ประธานกลุ่ม นางวรรณมา น้าธรรมมา โทร ๐๘๖-๒๙๗๗๔๑๙

ที่อยู่ ๕๖๘ หมู่ที่ ๑๔ ตำบลบ้านโคก อำเภอสุวรรณคูหา จังหวัดหนองบัวลำภู ๓๙๒๗๐

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ OTOP ระดับ ๓ ดาว

ตะหลิวไม้ จากโปรวู้ดดีไซน์



ลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์จากไม้ เป็นสิ่งที่มีมาตั้งแต่ในยุคโบราณ โดยได้นำไม้มาทำเป็นเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น เครื่องมือเกษตร ประมง และเครื่องใช้ในครัวเรือน กลุ่มผลิตภัณฑ์จากไม้ (โปรวู้ดดีไซน์) เดิมนำเอาไม้ตาล ไม้มะพร้าวมาทำเป็นเครื่องใช้ แต่พบปัญหาด้านวัตถุดิบ ต่อมาจึงนำเอา ไม้สักสวนป่าปลูกมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ ไม้สักมีคุณสมบัติที่ทนทาน เนื้อไม้เรียบและน้ำหนักเบา เป็นที่ต้องการของตลาดในขณะนี้

ผลิตภัณฑ์จากไม้ มีจุดเด่น คือ เป็นเครื่องใช้ในครัว สามารถใช้ผัด ทอด ไม่ทำให้กระทะมีรอยขีดข่วน ช่วยรักษาอายุการใช้งานของเครื่องครัวได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์จากไม้ จะไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพราะเป็นวัสดุที่ทำจากธรรมชาติ

แหล่งผลิต โปรวู้ดดีไซน์ ๑๔ หมู่ที่ ๗ ตำบลห้วยนา อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู

ประธานกลุ่ม นายศิริชัย สมณียาม โทรศัพท์ ๐๘๑-๙๕๒๒๘๑๘

E-mail prowoodthai@hotmail.com

มาตรฐาน มผช. เลขที่ ๕๑๓๘๗-๔๕/๒๕๕๖

ทัพพีไม้ กลุ่มกะลาไทย



จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

ทัพพีไม้ เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม ที่มีการแปรรูปไม้สัก ให้เป็นของใช้ในครัวเรือน ซึ่งสามารถใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ใช้แล้วไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และยังสามารถผลิตเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว กลุ่มและชุมชน ทำให้ชุมชนมีงานทำ มีรายได้ และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ คือ เป็นเครื่องใช้ในครัว สามารถใช้ตักข้าว แกง เป็นเครื่องมือประกอบการปรุงอาหาร ซึ่งไม่ทำให้ภาชนะไม่เป็นรอยขีดข่วน ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพราะทำจากวัสดุธรรมชาติ

แหล่งผลิต กลุ่มกะลาไทย ๑๗๕ หมู่ที่ ๘ ตำบลหัวนา อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู

ประธานกลุ่ม นางประหยัด ชัยสา โทรศัพท์ ๐๘๗-๒๒๗๖๒๑๐

มาตรฐาน มผช. เลขที่ ๕๑๙๓๐-๔๘๒/๒๕๔๕

กระติบข้าว บ้านทรายมูล



จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

กระติบข้าว เป็นของใช้ประจำครัวเรือนเกือบทุกครัวเรือนในภาคอีสาน ซึ่งกระติบข้าวเปรียบเสมือนส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต เพราะชาวอีสานจะนิยมรับประทานข้าวเหนียว เป็นอาหารหลักร่วมกับอาหารประเภทอื่น ดังนั้นการทำผลิตภัณฑ์กระติบข้าวจึงเป็นที่ต้องการของสังคมในภาคอีสานเป็นอย่างยิ่ง

กระติบข้าวบ้านทรายมูล เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ไม่มีสีเจือปน ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม และเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน มีความมั่นใจในตัวเอง ใส่ข้าวเหนียวแล้วจะทำให้ข้าวนุ่มหอมนาน รักษาความร้อนได้เป็นเวลานาน ข้าวไม่ติดกับกระติบ เหมาะกับการเป็นภาชนะใส่ข้าวเหนียวและยังมีสายสะพายซึ่งทำให้ง่ายต่อการพกพาไปมาได้สะดวก

แหล่งผลิต กลุ่มจักสานกระติบข้าวบ้านทรายมูล

ประธานกลุ่ม นางเย็นตา สารมันตะ โทรศัพท์ ๐๘๗-๙๔๘๓๕๔๐

ที่อยู่ ๑๙๔/๒ หมู่ที่ ๗ บ้านทรายมูล ตำบลทรายทอง อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู

ประธานกลุ่ม นางเย็นตา สารมันตะ โทรศัพท์ ๐๘๗-๙๔๘๓๕๔๐

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ มผช. เลขที่ ๕๑๐๓๙-๖๐/๑๘๙

สมุนไพรร
ที่ไม่ใช่อาหาร

สบู่ น้ำผึ้งทองคำ (Honey and gold glycerin soap)



จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

พลอยกนก เป็นกลุ่มซึ่งเริ่มต้นมาจากความสนใจสมุนไพร และจากการทำวิทยุชุมชน ที่มีแนวคิด ว่า เมื่อเราโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้กับสินค้าอื่น เราน่าจะทำสินค้าของตนเอง ปี ๒๕๔๗ จึงได้เริ่มคิดการทำสบู่ภายใต้แบรนด์ พี.เอ.ซอฟแคร์ ปี ๒๕๕๔ จึงเริ่มคิดการทำผลิตภัณฑ์อื่น โดยปรึกษาปู่และป้าชายชาวบ้านหลายท่าน ได้ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์ใหม่ คือ “พลอยกนก” สบู่ น้ำผึ้งทองคำ เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์แห่งความภาคภูมิใจ ปัจจุบันพลอยกนกได้รับการพัฒนาร่วมกับกรมการแพทย์ในเรื่อง นวัตกรรมร่วม การเอาข้าวเหนียวมาทำสารสกัดใส่ในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งถือว่า พลอยกนกคือกลุ่มเดียวในเมืองไทย ที่ใช้สารสกัดข้าวเหนียวมาใช้ในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

สบู่ น้ำผึ้งทองคำ มีจุดเด่นในเรื่องการบำรุงผิวพรรณจากน้ำผึ้ง และได้นำสารสกัดข้าวเหนียว ซึ่งมีวิตามินบำรุงผิวพรรณ ปัจจุบันพลอยกนก ได้รับการสนใจจาก TOPS/ทีวีไคเรคใน การนำสู่ไปจำหน่าย รวมถึงโลชั่นข้าวเหนียวผิวหลงอีกด้วย



แหล่งผลิต พลอยกนก

ประธานกลุ่ม นางประภาพร อุบลครุฑ โทรศัพท์ ๐๘๘-๐๒๕๕๓๕๐

ที่อยู่ ๒๔๓ หมู่ที่ ๗ บ้านทรายมูล ตำบลเมืองใหม่ อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู
มาตรฐาน อ.ย. เลขที่ ๑๐-๑-๕๔๐๘๘๘๓ มผช. เลขที่ ๔๖๗๖๓-๑๔๓-๖๖๕