

**PRESS CLIPPING**

<p><b>โพสต์ทูเดย์</b></p> <p>Post Today Circulation: 320,000 Ad Rate: 1,100</p>	<p><b>Section:</b> กิน ดื่ม/Eating Out</p> <p><b>วันที่:</b> ศุกร์ 3 สิงหาคม 2561</p>	<p><b>หน้า:</b> D5(กลาง)</p>	<p><b>คลิป:</b> สีส</p>
	<p><b>ปีที่:</b> 16      <b>ฉบับที่:</b> 5657</p>	<p><b>PRValue (x3):</b> 427,383</p>	
	<p><b>Col.Inch:</b> 129.51    <b>Ad Value:</b> 142,461</p>		
	<p><b>คอลัมน์:</b> เข้าตาน่านั่ง: สิบฮาจิ ร่ำรสจากฮอกไกโด</p>		



# สิบฮาจิ

## ร่ำรสจากฮอกไกโด

### เข้าตาน่านั่ง

เรื่อง สีโอ เคน  
ภาพ ทวีชัย เวชประพันธ์



คำว่า "สิบฮาจิ" ในภาษาญี่ปุ่น หมายถึง หน่วยวัดพื้นที่เท่ากับ 3.3 ตารางเมตร หรือเรียกว่า 1 สิบ ส่วนคำว่า ฮาจิ หมายถึง เลขที่ 8 สิบฮาจิจึงหมายถึง 8x3.3 ตารางเมตร (ตร.ม.) หรือ 26.4 ตร.ม. ซึ่งเป็นพื้นที่ของร้านสิบฮาจิ สาขาแรกที่เกิดขึ้นที่ฮอกไกโด

นั่นละ สิบฮาจิ จึงเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นที่ได้คุณภาพจากวัตถุดิบแท้ๆ จากเมืองฮอกไกโดเป็นหลัก ที่ก่อกำเนิดความอร่อยมากกว่า 40 ปี โดยมีมากกว่า 300 สาขาในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเปิดให้บริการครั้งแรกในปี 1973 ที่เมืองฮอกไกโด และขยายสาขามาในต่างประเทศครั้งแรกที่ประเทศสิงคโปร์ รวมถึงประเทศไทยที่มีถึง 6 สาขาด้วยกัน ทั้งที่สาขาบีไอพีไลฟ์สไตล์มอลล์ (เมืองทองธานี)

Food review at Tsubohachi at The Promenade

สาขาธนียะ สาขาณีสอนมาจิ (สุขุมวิท 26) เคอะ พอร์ทอล สาขาฟิวเจอร์พาร์ครังสิต รวมถึง สาขาโครงการเคอะพอรอมานาด แฟชั่น ไอซ์แลนด์ รามอินทราอีกด้วย

ด้วยจุดเด่นความอร่อยอันหลากหลาย ของเมนูญี่ปุ่นดั้งเดิม แนวอิชากายะนานแท้ ที่เสิร์ฟกันกว่า 200 เมนู ซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่



ล้วนนำเข้ามาจากเมืองฮอกไกโด เพียบพร้อม ด้วยความอร่อยที่มีมาตรฐาน ดูกดั่งนั่งรับประทานอาหาร ณ ประเทศญี่ปุ่น ทั้งอาหาร ประเภทซุด้ และจานเดี่ยว อาทิ ซุชิ ซาซิมิ อาหารทะเล อาหารย่าง อาหารทอด เมนู ข้าว และเมนูเส้น พร้อมกับเมนูแนะนำของ ร้าน และอาหารกินเล่น ในราคาที่สมเหตุ สมผลจึงได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี

บรรยากาศภายในร้าน ดึงดูดด้วยความ อบอุ่นในสไตล์ญี่ปุ่น ผสานกับความโมเดิร์น



โอเรียนทัลอย่างลงตัว ชวนให้นั่งนาน ๆ

จ่ำรสมนูแรกด้วยเมนู ปลาดิบรวมชุด พิเศษ ประกอบด้วยของทะเล 10 อย่าง อาทิ ปลาทูน่า หอยเชลล์โศดาเตะ ปลาบุริ เนื้อปลาแซลมอน ปลาซาบะดอง ทากะ หรือหนวดปลาหมึก กุ้งหวานอามะเอมิ ปลาหมึกขาว หอยปีกนกและไข่ปลาแซลมอน เหมาะกับคนที่ชอบรับประทานปลาดิบ

เมนูต่อมา ซุชิหน้าล้นมากก็แดงกว่า ที่ เสิร์ฟมากับที่อบปิ้งอันหลากหลายล้วนล่อตา



ล่อใจ อย่างปลาแซลมอนสด ปลาทูน่าสับ และไข่ปลาแซลมอน หรือเรียกว่าอิคุระ กิน ได้แสนเพลิน

ต่อด้วย ซาซิมิซุชิ เนื้อหมูสามชั้นหัน บาง เสิร์ฟมากับน้ำซุชิปลาคัตสึโอะ เมื่อต้ม กับหอมหัวใหญ่และต้นหอมญี่ปุ่นน้ำซุชิจะมีความหวาน สามารถจิ้มน้ำจิ้มพอนสี หรือน้ำจิ้ม สลัดงา อร่อยเข้าปากกันดิชะมัด

เมนูนี้ขอเอาใจคนรักปู ปูซูไวหนึ่ง ปูซูไว เป็นปูที่นิยมรับประทานกันในญี่ปุ่น เป็นปูที่



มีขาที่ยาว เนื้อแน่นมีรสชาติค่อนข้างหวาน เสิร์ฟมาแบบนั่งทั้งตัว เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด รสชาติจัดจ้าน เป็นเมนูที่เอาใจคนบ้านเรา กันโดยเฉพาะทีเดียว

ชอบข้าวญี่ปุ่นก็ต้องเมนูนี้ ข้าวอบฮอกไกโด สูตรต้นตำรับจากเมืองฮอกไกโด ที่เสิร์ฟแบบ หุงมาใหม่หม้อญี่ปุ่น โดยใช้ข้าวสุกเฉพาะ หุงข้าวญี่ปุ่น พร้อมกับเครื่องเคียงทะเลอัน หลากหลาย อาทิ หอยเชลล์ ปูทากาบาะ ปลา แซลมอน และเห็ดชิเมจิ ส่วนเคล็ดลับความ อร่อยจะอยู่ที่ เมื่อจุดไฟ ข้าวจะใช้เวลาหุงจน สุกประมาณ 20 นาที ก่อนกินให้โรยด้วย ใบโอบะ และสาหร่ายแห้งฝอย รับรองจะติดใจ

Food review at Tsubohachi at The Promenade

ปิดท้ายกันด้วยของหวานชวนติดใจ  
อย่าง ซากุระคริสตัลพุดดิ้ง พุดดิ้งที่ทำจาก  
ดอกซากุระดอง กินคู่กับดั่งโงะ แล้วราดด้วย  
ซอสคุโรมึสึ (ทำจากน้ำตาลทรายแดง) และ  
ผงถั่วเหลือง ช่างเป็นการปิดท้ายมื้อที่แสน  
พิเศษและน่าจดจำ

ร้าน สึโบฮาจิ ชั้น 3 เดอะพรอมานาด  
(ข้างธนาคารไทยพาณิชย์) เปิดบริการทุกวัน  
ตั้งแต่เวลา 10.00–22.00 น. โทร. 02-947-6265  
เว็บไซต์: [www.tsubohachi-tha.com](http://www.tsubohachi-tha.com) 