



ที่ SW 001/2558

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
สารบรรณ
วันที่ 000331
วันที่ 26 ม.ค. 2558
เวลา 19.30น
ที่รับ จันทน65

วันที่ 12 มกราคม 2557

เรื่อง ขอร้องประชาสัมพันธ์การเข้าเยี่ยมชม บริษัท สยาม ไวน์อรี่ จำกัด

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สิ่งที่แนบมาด้วย 1. เอกสารแนะนำบริษัท

2. หลักเกณฑ์และแผนทางการเดินทางมายังบริษัท

หน่วยผลิต	นักศึกษา
คณะอุตสาหกรรมเกษตร	0027
เลขรับที่	
วันที่ 27 ม.ค. 2558	เวลา (๑๕.๐๐)
ผู้รับ	

เนื่องด้วยบริษัท สยาม ไวน์อรี่ จำกัด ซึ่งเป็นผู้นำในเรื่องอุตสาหกรรมการผลิตไวน์ที่ใหญ่ที่สุดในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้จัดทำโครงการ "ศูนย์การเรียนรู้เรื่องไวน์" (Wine Education Center) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้าน เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย การส่งออก มาตรฐานอุตสาหกรรม ความรู้เรื่องไวน์และการผลิตไวน์ รวมถึงความรู้ด้านอื่นๆที่สามารถเป็นประโยชน์ให้แก่บัณฑิต นักศึกษาที่สนใจจะมาศึกษาดูงาน เพื่อให้เกิดแรงบันดาลใจนอกห้องเรียน และมีองค์ความรู้อย่างเป็นบูรณาการ

ดังนั้น บริษัท สยาม ไวน์อรี่ จึงเปิดโอกาสให้สถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษา ที่มีความสนใจที่จะพานักศึกษาเข้ามาศึกษาดูงาน ได้วันละสองรอบ คือรอบเช้า ตั้งแต่ 09:00-12:00น. และรอบบ่ายตั้งแต่เวลา 13:00-16:00น. โดยทางบริษัท สยาม ไวน์อรี่ จำกัด มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะได้เป็นส่วนหนึ่งของแหล่งการเรียนรู้นอกห้องเรียนให้แก่สถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษา เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอน และสนับสนุนให้สถาบันการศึกษาผลิตบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ และศักยภาพ ออกสู่สังคมต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อ โปรดพิจารณา

เรียน คณบดี
เพื่อโปรดทราบ
นางสาวพัชราภา นิชวิทย์
ศึกษานิเทศก์โรงเรียน
อัสสัมชัญ

(Signature)
27/01/58

ขอแสดงความนับถือ

(Signature)
(Mr. Archibald John Gracie)

ผู้อำนวยการ โรงงาน

ขอเรียนขอเชิญให้นักศึกษา
และคณาจารย์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เข้าเยี่ยมชมโรงงานผลิตไวน์

(Signature) (น.)

สยาม ไวน์เออรี่

ข้อมูลองค์กร

สยาม ไวน์เออรี่ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2529 โดยคุณเฉลิม อยู่วิทยา ซึ่งเป็นผู้ที่มีวิสัยทัศน์กว้างไกลเกี่ยวกับเรื่องเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เพื่อสุขภาพ และก้าวสู่การเป็นผู้นำด้านผลิตภัณฑ์ไวน์และไวน์เบสในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้กับพันธมิตร สังคมและสิ่งแวดล้อม คุณเฉลิมมีความตั้งใจในการผลักดันวัฒนธรรมการดื่มไวน์ในประเทศไทย

คุณเฉลิมทราบดีว่าการที่จะขายไวน์ในตลาดของประเทศไทย จำเป็นที่จะต้องปรับปรุงยีสต์ที่ใช้ในการหมักไวน์เพื่อให้ไวน์มีรสชาติดี ถูกปากคนไทยมากที่สุด ดังนั้น สปาย ไวน์ คูลเลอร์ (SPY Wine Cooler) จึงได้ถือกำเนิดขึ้นมา ปัจจุบันมียอดขายสูงถึงกว่า 100 ล้านบาทต่อปีและ สปาย เป็นเครื่องดื่มที่มีผู้บริโภคเป็นจำนวนมาก และเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เป็นที่นิยมในกลุ่มผู้หญิงไทย

ตั้งแต่ปลายปี พ.ศ. 2533 สยาม ไวน์เออรี่เร่งพัฒนาธุรกิจไวน์คุณภาพสูง โดยได้มีการเปิดตัวไวน์มอนซูน แวลลีย์ (Monsoon Valley) ในปี พ.ศ. 2546 ซึ่งถือได้ว่ามีความเป็น “ไวน์โลกใหม่” หรือ New Latitude Wines อย่างแท้จริง ผลิตภัณฑ์ไวน์ของสยาม ไวน์เออรี่มีความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ นั่นคือการปลูกและดูแลองุ่นสายพันธุ์ต่างๆรวมทั้งสายพันธุ์จากต่างชาติอย่างใกล้ชิด ที่ไร่องุ่นหัวหิน ฮิลล์ (Hua Hin Hills Vineyard) ไร่องุ่นแห่งแรกและแห่งเดียวในอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งอยู่ทางทิศใต้ของกรุงเทพฯ เป็นระยะเวลาประมาณเพียง 2 ชั่วโมงครึ่งเท่านั้น

ไวน์ชั้นดี คุณภาพเลิศ ได้รับการผลิตอย่างพิถีพิถัน ณ โรงงานซึ่งพร้อมด้วยระบบการผลิตที่ทันสมัย ในจังหวัดสมุทรสาครซึ่งอยู่ห่างจากกรุงเทพฯประมาณ 1 ชั่วโมง ด้วยการควบคุมดูแลจากทีมงานผลิตไวน์ ภายใต้การนำของมิส แคทเธอริน พัพฟ์ ซึ่งเป็นไวน์เมกเกอร์จากประเทศเยอรมัน รวมทั้งผู้เชี่ยวชาญด้านพืชไร่และที่ปรึกษาการผลิตไวน์จากประเทศเยอรมัน จึงทำให้มั่นใจได้ถึงคุณภาพและรสชาติที่เป็นเลิศของไวน์ทุกขวดจากสยาม ไวน์เออรี่ที่พร้อมส่งมอบให้กับผู้บริโภค

นอกจากจะสร้างและเผยแพร่ไวน์ไทยให้เป็นที่รู้จักแล้ว สยาม ไวน์เออรี่ยังได้ทำงานเพื่อขยายกลุ่มผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ด้วยการนำเข้สินค้าคุณภาพจากประเทศต่างๆ โดยในช่วงต้นปี พ.ศ. 2553 ได้เปิดตัว “World of Wines™” ซึ่งเป็นการคัดสรรเอาไวน์ชั้นนำคุณภาพเยี่ยมโดยทีมงานของสยาม ไวน์เออรี่ พร้อมให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกจับคู่ไวน์และอาหารที่เหมาะสมผ่านทาง“วงล้อคัดสรร” หรือ Wine Wheel Selector ตามมาด้วยการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ในกลุ่ม Premium One™ ในช่วงกลางปีพ.ศ. 2554 ซึ่งเป็นการรวมเอากลุ่มแบรนด์นำเข้ระดับพรีเมียมจากผู้ผลิตไวน์และเครื่องดื่มชั้นนำของโลก เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในตลาดพรีเมียม

สยาม ไวน์เออรี่ มีแผนพัฒนาธุรกิจอย่างต่อเนื่องในอนาคต โดยเพิ่มการปลูกองุ่นอีกหลายร้อยไร่ รวมทั้งทำงานร่วมกับเกษตรกรในพื้นที่เพื่อเพิ่มคุณภาพของไวน์เพื่อผู้บริโภคของเราทั้งในปัจจุบันและอนาคต

ตลาดส่งออก

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 สยาม ไวน์เออรี่ส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังกว่า 26 ประเทศ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา, สหราชอาณาจักร, เยอรมนี, ญี่ปุ่นและอีกหลายประเทศในแถบเอเชีย ด้วยอัตราการเจริญเติบโตที่ก้าวหน้าอย่างมาก จึงทำให้บริษัทได้รับรางวัลPrime Minister's Export Award ในปี พ.ศ. 2548

แนวความคิดสู่ผลิตภัณฑ์

สปาย คือ เครื่องดื่มสำหรับคนรุ่นใหม่ที่ให้ความสดชื่น สดใส ด้วยการผสมผสานกันของไวน์องุ่นและสปาร์คคอลลิง วอเตอร์ นับเป็นผลิตภัณฑ์แรกที่เปิดโลกการดื่มไวน์ให้กับผู้บริโภคหลายๆท่าน และก้าวสู่การเป็นผู้นำทางตลาดอย่างรวดเร็ว สปาย แบ่งออกเป็น 9 หมวด

ภายใต้ตราสินค้าของสไปาย โดยในกลุ่มสไปาย ไวน์คูลเลอร์ ได้แก่ สไปายคลาสสิก สไปายเรด สไปายไวท์ สไปายโกลด์ และ สไปายแบล็ก ซึ่งมีส่วนผสมของกระชายดำ และได้รับความนิยมในกลุ่มผู้บริโภคชาย นอกจากนี้ สไปายได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์กลุ่มใหม่ คือ สไปาย ค็อกเทล ที่มีสีสันสวยงาม ดื่มง่าย สะดวกไม่ต้องยุ่งยากในการผสม ซึ่งประกอบได้แก่ สกลูโดรเวอร์ ไหมไทย คามิคาเซ่ และล่าสุดกับรสชาติใหม่ มาการิต้า ซึ่งเปิดตัวในเดือนเมษายน พ.ศ. 2554

เฟรสโก เป็นไวน์ผลไม้ ทำมาจากองุ่นเป็นส่วนผสมหลัก ผสมผสานไปกับผลไม้และเบอร์รี่นานาชนิด ทำให้ได้ไวน์ที่มีรสชาติดี หอมหวานชวนดื่มในระดับแอลกอฮอล์แบบพอดีที่ 8 % ดื่มง่าย ช่วยให้เฟลิดเฟลีนกับการดื่มได้เท่าที่ต้องการ เหมาะสำหรับผู้ที่เริ่มมองหาไวน์เพื่อเป็นทางเลือกในการดื่มสังสรรค์และทุก ๆ โอกาสของการพักผ่อน ปัจจุบัน เฟรสโกมีผลิตภัณฑ์ 4 รสชาติ ให้ผู้บริโภคได้เลือกชิม ได้แก่ เบอร์รี่ เรด แอปเปิ้ล ไวท์ สตอเบอร์รี่ โรเซ่ และ ล่าสุดกับสปาร์คกลิ้ง พีช

มอนซูน แวลลีย์ คือ ไวน์โลกใหม่ (New Latitude Wine) โดยปัจจุบันมีไวน์หลากหลายประเภท ภายใต้ผลิตภัณฑ์ของมอนซูน แวลลีย์ โดยแบ่งเป็น **คลาสสิก เรนจ์** ได้แก่ มอนซูน แวลลีย์ เบลนเดด ไวท์, เบลนเดด โรเซ่ และ เบลนเดด เรด (เฉพาะส่งออก) **พรีเมียม เรนจ์** ได้แก่ มอนซูน แวลลีย์ โคลอมบาร์ด, มอนซูน แวลลีย์ ไวท์ ซีราซ (โรเซ่ ซีราซในตลาดยุโรป) และ มอนซูน แวลลีย์ ซีราซ **แฟลคซิฟ เรนจ์** ได้แก่ ไวน์มอนซูน แวลลีย์ คุเว่ เตอ สยาม บลองก์ และ รุจ ซึ่งเป็นลิมิเตด เอดิชั่น รวมทั้งไวน์หวาน 2 ตัว ได้แก่ มอนซูน แวลลีย์ เซอนิน บลองก์ เลท ฮาร์เวส และ ไวน์มูสกัต ตามมาด้วยการเปิดตัวสปาร์คกลิ้ง ไวน์ ไนสไตล์แชมเปญ มอนซูน แวลลีย์ บรูท บลอง เตอ บลองก์ขึ้นในช่วงปลายปีพ.ศ. 2553 โดยไวน์มอนซูน แวลลีย์ชนิดต่าง ๆ นั้น ต่างได้รับรางวัลและการยอมรับถึงคุณภาพและรสชาติจากนักเขียนด้านไวน์ระดับนานาชาติรวมถึงการแข่งขันไวน์ประเทศอย่างกว้างขวาง

ไวน์นำเข้า ดำเนินการตลาดภายใต้ World of Wines™

World of Wines™ เกิดจากการคัดสรรไวน์คุณภาพเยี่ยมซึ่งได้รับรางวัลต่าง ๆ มากมาย และนำเข้ามาให้ผู้บริโภคในประเทศไทยได้สัมผัส โดยสยาม ไวน์เอร์รี่

ไวน์เมกเกอร์ของสยาม ไวน์เอร์รี่ ได้เดินทางไปไร่องุ่นต่าง ๆ และไวน์เอร์รี่ทั่วโลก เพื่อสรรหาไวน์คุณภาพเยี่ยมซึ่งเหมาะกับตลาดในประเทศไทย เรามีความภาคภูมิใจเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้ทำงานร่วมกับพันธมิตรระดับโลกที่ได้รับการยอมรับและมีชื่อเสียงอย่างกว้างขวาง ไม่ว่าจะเป็น อีแอนด์เจ กัลโล จากแคลิฟอร์เนีย แมกวิลเลียม จากออสเตรเลียตอนใต้ รวมทั้งยูนิไวน์จากประเทศแอฟริกาใต้ ฯลฯ

พันธกิจของเราคือ สรรหาไวน์คุณภาพเยี่ยมในราคาที่เหมาะสม พร้อมช่องทางวางจำหน่าย ซึ่งเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงไวน์ได้ตามต้องการ

ผลิตภัณฑ์ภายใต้ World of Wines™ ได้แก่

มองด์ แคลร์ เกิดจากการเดินทางของไวน์เมกเกอร์ไปยังไร่องุ่นต่าง ๆ ทั่วโลก เพื่อค้นหองุ่นพันธุ์ดีที่ผสมผสานระหว่างความสดใหม่และความนุ่มลึกของกลิ่นหอมต่าง ๆ จนได้พบกับองุ่นจากประเทศแอฟริกาใต้ ที่ได้รับการหมักบ่มอย่างพิถีพิถันจนได้ไวน์ที่มีรสชาติอันสมดุลระหว่างความหนักแน่น และกลิ่นหอมของผลไม้ที่สามารถดื่มได้ทุกวัน ไวน์ภายใต้แบรนด์มองด์แคลร์มีทั้งหมด 4 ชนิดประกอบด้วย มองด์ แคลร์ สปาร์คกลิ้ง, รีเสิร์ฟ เรนจ์, เซเลเบรชั่น เรนจ์ และ โกลด์ เลเบล

ปีเตอร์ เวลลา ไวน์จากแคลิฟอร์เนีย ที่ได้รับการสร้างสรรค์เป็นพิเศษเพื่อให้ถูกปากชาวไทยโดยเฉพาะ นอกจากนั้น ไวน์ดังกล่าวยังเป็นการร่วมมือกันครั้งแรกระหว่างอีแอนด์เจ กัลโล ผู้ผลิตไวน์ชั้นนำจากแคลิฟอร์เนีย และสยาม ไวน์เอร์รี่ และยังเป็นความร่วมมือฉลองปีที่ 175 ในความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทย-สหรัฐฯเช่นกัน ไวน์ปีเตอร์ เวลลา มีให้เลือกรับ 2 ชนิดได้แก่ คลาสสิก ไวท์ ชาดอนเน่ และ คลาสสิก เรด คาร์เบอร์เนต ไชวัญอง

คูคาบรูาส์ เฮด เป็นไวน์ในสไตล์ “ไวน์ โลกใหม่” จากนิว เซาท์ เวลส์ ประเทศออสเตรเลีย ด้วยรสชาติกลมกล่อม แต่แฝงด้วยความสมดุล ทำให้ไวน์คูคาบรูาส์เข้ากันได้เป็นอย่างดีกับอาหารประเภทต่างๆ โดยมีให้เลือก 2 ชนิดได้แก่ ลาฟฟิง ไวท์ ชาร์ดอนเน่ และ ลาฟฟิง เรด ซี ราซ

ซาโต เวนโดม คือ ไวน์ตัวใหม่ล่าสุดจากไร่องุ่นที่มีภูมิอากาศหนาวเย็นในแคว้น แลงกูโด (Languedoc) ในประเทศฝรั่งเศส ด้วยความสมบูรณ์ของไร่องุ่น ทำให้ได้ไวน์ที่มีความเข้มข้นและรสชาติที่หนักแน่นกลมกล่อม ซาโต เวนโดม มีให้เลือก 2 ชนิด ได้แก่ เพรสทิจ บลองก์ เซอร์วิญอง และ เพรสทิจ รุจ เมอร์โล

อามานเต

ไวน์จาก ซิชิลี อิตาลี ให้รสชาติและความรู้สึกเหมือนคุณกำลังปาร์ตี้อยู่ในถนนสายแคบของเวนิส พร้อมเฉลิมฉลองไปกับงานคานีวัลและหน้ากาก โดยมีให้เลือก 2 ชนิดได้แก่ อามันเต เบียนโค ซิชิลี ให้ความตราย สดชื่น พร้อมด้วยกลิ่นผลไม้ และ อามันเต รอสโซ ซิชิลี ให้รสผลไม้เข้มข้น พลัม และเชอร์รี่

นาภา

ไวน์ไทยหนึ่งเดียว ภายใต้สยาม เบลนด์ เรนจ์ โดยมี 2 รสชาติให้เลือกได้แก่ สยาม ไวท์ เบลนด์ ไวน์ไทยเลือดใหม่ที่มิกซ์ไอของไวน์ฝรั่งเศส ซึ่งเป็นส่วนผสมที่ลงตัวขององุ่นหลายสายพันธุ์อย่างเชอนิน บลองก์ และ โคลอมบาร์ด และอีกหนึ่งรสชาติคือ สยาม เรด เบลนด์ ซึ่งเจือกลิ่นไอไวน์ฝรั่งเศสเช่นกัน โดยเป็นส่วนผสมขององุ่นหลากหลายชนิด นำโดยซีราซ

ผลิตภัณฑ์พรีเมียมภายใต้ Premium One™

Premium One™ คือ พอร์ทผลิตภัณฑ์ที่สยาม ไวน์เออรี่ได้นำเข้าแบรนด์พรีเมียมจากผู้ผลิตไวน์และเครื่องดื่มชั้นนำของโลก โดยมีผลิตภัณฑ์ดังนี้

อาร์มาน เดอ บริยัค

อาร์มาน เดอ บริยัค แชมเปญลิเมเต็ด เอติซันสุดหรู โดยได้รับการจัดอันดับในฐานะแชมเปญที่ดีที่สุดในโลกจากการทดสอบร่วมกับแบรนด์อื่นๆกว่าพันแบรนด์ และได้รับคะแนนถึง 98 คะแนนจาก 100 คะแนนเต็ม จากนักวิจารณ์ไวน์ชั้นนำของโลก อาร์มาน เดอ บริยัค มีให้เลือกเพื่อการดื่มในโอกาสต่างๆ ถึง 3 ชนิดได้แก่ บรูท แชมเปญ, โรเซ่ แชมเปญ และ บลอง เดอ บลองก์ แชมเปญ

แกโรลชไตเนอร์ (Gerolsteiner)

แกโรลชไตเนอร์ คือ น้ำแร่พรีเมียมที่มีรสชาติและปริมาณแร่ธาตุที่สมดุล ในทุก ๆ ลิตรของแกโรลชไตเนอร์แบบซ่าและแบบธรรมชาติ จะมีส่วนผสมของแร่ธาตุและวิตามินกว่า 2,500 มิลลิกรัมความพิเศษของน้ำแร่ แกโรลชไตเนอร์ ยังอยู่ที่การมีจุดกำเนิดจากเขตภูเขาไฟ Eifel ในประเทศเยอรมัน ซึ่งถึงได้ว่าเป็นแหล่งที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุจำนวนมากที่สุดของประเทศ แต่ยังคงรสชาติความเป็นน้ำดื่มธรรมชาติได้อย่างสมดุลและลงตัว

พอร์ทไวน์นำเข้าจากเครือแกลโล

อี แอนด์ เจ กัลโล ไวน์เออรี่ คือ ไวน์เออรี่ที่ดำเนินงานโดยตระกูลธุรกิจไวน์ที่ใหญ่ที่สุดในโลก ทั้งยังเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ของไวน์แคลิฟอร์เนีย ในปีพ.ศ. 2554 สยาม ไวน์เออรี่ ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นผู้จัดจำหน่ายไวน์ในพอร์ทของกัลโลทั้งหมดในประเทศไทย โดยดูแลแบรนด์ บูน ฟาร์ม, คาร์โรซซี่, กัลโล วินยาร์ด

“ศูนย์การเรียนรู้เรื่องไวน์”

แหล่งสร้างสรรค์ความรู้เรื่องไวน์แบบครบวงจร

จากวิสัยทัศน์ของคุณเฉลิม อยู่วิทยา ผู้ก่อตั้งบริษัท
สยาม ไวน์เออรี่ จำกัด ที่ต้องการจะสร้างวัฒนธรรมการดื่มไวน์
ให้แพร่หลายมากยิ่งขึ้นในสังคมไทย



ขณะที่คนทั่วไปยังขาดความรู้และความเข้าใจ
ที่ถูกต้องในเรื่องของการผลิตไวน์และการดื่มไวน์
ดังนั้นเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่
ความรู้เรื่องไวน์ให้มีความแพร่หลายมากยิ่งขึ้น
บริษัท สยาม ไวน์เออรี่ จำกัด จึงได้จัดตั้ง “ศูนย์การ
เรียนรู้เรื่องไวน์” เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้แก่นักสិ
นศึกษา ตลอดจนบุคคลภายนอกที่มีความสนใจ
และอยากจะทำมาเยียมชมหรือศึกษาดูงาน
เพื่อให้เกิดความรู้และความเข้าใจในเรื่องไวน์
มากยิ่งขึ้น โดยเริ่มตั้งแต่กรรมวิธีปลูกองุ่น
กระบวนการผลิตไวน์จนกระทั่งสำเร็จเป็นสินค้า
บรรจุขวดพร้อมจำหน่าย และเทคนิคในการชิมหรือ
เลือกซื้อไวน์ให้เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ

“ศูนย์การเรียนรู้เรื่องไวน์” จะมีวิทยากรที่มี
ความชำนาญในอุตสาหกรรมไวน์ ฟานิสิต
นักศึกษา และบุคคลที่มีความสนใจในเรื่องไวน์
เข้าเยียมชมกระบวนการผลิตต่างๆ ของบริษัทฯ

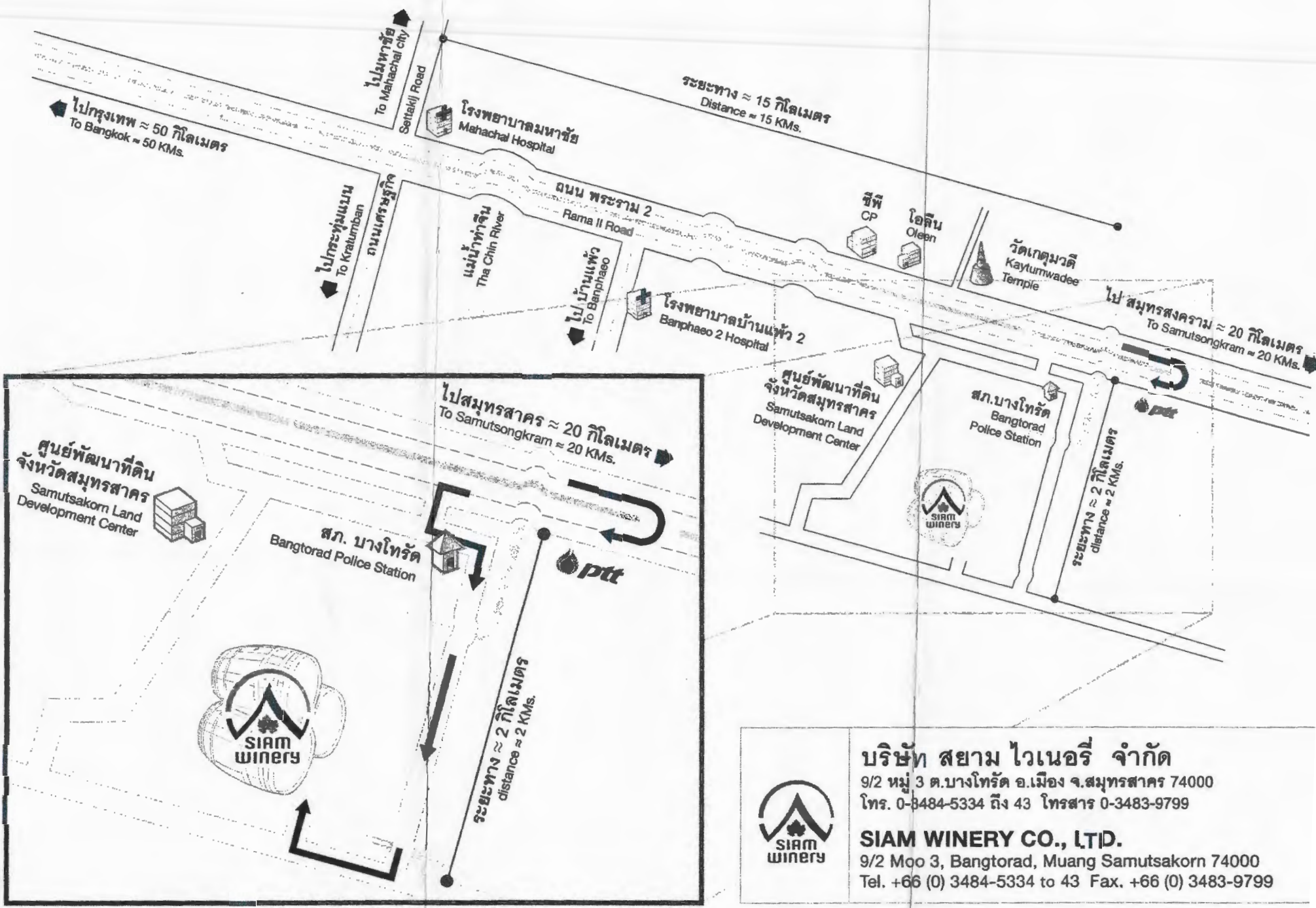
ทั้งในส่วนของการผลิตเครื่องดื่ม SPY Wine Cooler
และส่วนการผลิตไวน์ไทยระดับพรีเมียมของ
สยาม ไวน์เออรี่ อย่าง “มอญซูน แวลลีย์” เพื่อ
เปิดโลกทัศน์และให้ความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้อง
เกี่ยวกับไวน์

ทั้งนี้จะเปิดให้เข้าเยียมชมสองรอบ คือ
09:00-12:00น. และ 13:00-16:00น. ทุกวัน
จันทร์-เสาร์ (นิสิต นักศึกษา เข้าชมฟรี) สำหรับ
บุคคลทั่วไปจะมีค่าใช้จ่ายอยู่ที่ 500-1,300 บาท
ต่อท่าน (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของไวน์ที่จะ
เลือกชิม) สามารถติดต่อขอรับรายละเอียดและ
แพ็คเกจการเข้าเยียมชมได้ที่ แผนกต้อนรับ

บริษัท สยาม ไวน์เออรี่ จำกัด เบอร์โทรศัพท์
034-845-334 ต่อ 223 หรือ 914 ทุกวันจันทร์-
เสาร์ ตั้งแต่เวลา 09:00-16:00น. หรืออีเมลล์
reservation_tour@siamwinery.com

*กรุณาส่งเอกสารนี้กลับทางไปรษณีย์

With visionary from Mr. Chaleam Yoovidhya, Founder of Siam winery Co., Ltd. who would like to “Building a Wine Culture”, and more prevalent in Thai society. Siam winery has established a “Wine Education Centre” – a wine learning centre for students and visitors to study the wine making processes from grape cultivation, wine production until filled in the bottle of “SPY Wine Cooler” and our premium wine “Monsoon Valley” together with some tips on buying wine, wine tasting or even food and wine pairing techniques. Winery tour operates twice a day from 9am-12pm and 1pm-4pm, Monday-Saturday. To make reservation, please contact “Reception Section” at Siam winery Co., Ltd Tel: +66 (0) 34-223 34 Ext. 223 or 914 on Monday-Saturday from 9am. – 4pm. or email: reservation_tour@siamwinery.com



บริษัท สยาม ไวน์อรี่ จำกัด
 9/2 หมู่ 3 ต.บางโทรัด อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000
 โทร. 0-3484-5334 ถึง 43 โทรสาร 0-3483-9799
SIAM WINERY CO., LTD.
 9/2 Moo 3, Bangtorad, Muang Samut Songkhram 74000
 Tel. +66 (0) 3484-5334 to 43 Fax. +66 (0) 3483-9799