

กะปิเรือไทย

ศูนย์การเรียนรู้กลุ่มกะปิเรือไทยก่อตั้งขึ้นเพื่อต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำกะปิของชุมชนชาวกระซ้าขาวซึ่งทำมากว่า 100 ปี โดยมี ธีรภัทร โพธิ์ร่มไทร หรือเปิ้ล เป็นหัวเรือในการประสานงานด้านการขาย ประชาสัมพันธ์ จนควบคุมดูแลการผลิต หากเอ่ยถึงกะปิ หลายคนอาจนึกถึงกะปิคลองโคน ของดีเมืองแม่กลอง แต่แท้จริงแล้วกะปิของฝั่งมหาชัยในหมู่บ้านกระซ้าขาวเองก็เด่นเรื่องกระบวนการผลิตซึ่งใช้สูตรดั้งเดิมกว่า 100 ปีที่ส่งต่อกันมารุ่นสู่รุ่นเช่นกัน

กะปิเรือไทยมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์จากการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติล้วนๆ คือเคยสดแท้ 100% ผสมกับเกลือสมุทรในสัดส่วนตามสูตรโบราณ ซึ่งยิ่งหมักนานยิ่งได้กะปิสีสวย กลิ่นหอม รสหวาน

การันตีความสะอาดปลอดภัยด้วยใบรับรองผ่านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเมื่อปี 2549 และในปี 2555 ก็ได้รับรางวัลโอท็อประดับห้าดาว ของดีประจำ จ. สมุทรสาคร

