23 พฤศจิกายน 2566

**โออิชิ ฉลองก้าวสู่ปีที่ 25**

**ผนึกกำลัง 10 ยอดเชฟแนวหน้าของเมืองไทย**

**พร้อมจัดเต็มกิจกรรม มอบความ โอโห ! ตลอดทั้งปี วันนี้ถึง กันยายน ศกหน้า**

**“โออิชิ” ฉลองก้าวสู่ปีที่ 25 ตอกย้ำความเป็นผู้นำและเจ้าตำรับอาหารญี่ปุ่น จัดแคมเปญพิเศษ “โออิชิ 25 ปี ฉลองอย่างราชา” มอบประสบการณ์ใหม่ ที่ไม่ใช่แค่เสิร์ฟอาหาร แต่จะมามอบความ “โอ” ให้คุณร้อง โอโห ! กับอาหารจานพิเศษ โอ-ร่อย !! กับเมนูใหม่จาก 10 ยอดเชฟแนวหน้าของเมืองไทย เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย – ท็อปเชฟ ประเทศไทย – มาสเตอร์เชฟ ประเทศไทย และ โอเวอร์ !!! กับของขวัญเซอร์ไพรส์มากมาย จัดเต็มตลอดทั้งปี ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นในเครือโออิชิ\* ตั้งแต่ พฤศจิกายน 2566 - กันยายน 2567**

**นางนงนุช บูรณะเศรษฐกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)** เปิดเผยเกี่ยวกับเรื่องนี้ว่า โออิชิ ในฐานะผู้นำและสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มสไตล์ญี่ปุ่น สำหรับธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น เราให้ความสำคัญกับการนำเสนอประสบการณ์และนวัตกรรมใหม่ ๆ ให้กับผู้บริโภคที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารญี่ปุ่น ด้วยการพัฒนาที่มีคุณภาพ ผสานการสร้างสรรค์ที่ตอบโจทย์ ตรงใจ เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าและบริการให้ดีขึ้นอยู่เสมอ นับตั้งแต่วันแรกของการดำเนินธุรกิจเมื่อวันที่ 9 เดือน 9 ปี 1999 เป็นต้นมา

“วันนี้ เราดำเนินธุรกิจและอยู่เคียงข้างผู้บริโภคฯ มาอย่างยาวนาน หรือก้าวเข้าสู่ปีที่ 25 เพื่อตอกย้ำความเป็นเจ้าตำรับอาหารญี่ปุ่น จึงขอถือโอกาสนี้สร้างสรรค์สิ่งที่ดีที่สุดเพื่อประสบการณ์ที่สุดยอดที่สุดให้กับทุกคน ผ่านกิจกรรมทางการตลาด แคมเปญ **โออิชิ 25 ปี ฉลองอย่างราชา** พร้อมมอบประสบการณ์ใหม่ ที่ไม่ใช่แค่เสิร์ฟอาหาร แต่จะมามอบความ “โอ” ให้คุณร้อง **โอโห !** กับอาหารจานพิเศษฉลองก้าวสู่ปีที่ 25 **โอ-ร่อย !!** กับเมนูใหม่จากยอดเชฟแนวหน้าของเมืองไทย ทั้ง เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย, ท็อปเชฟ ประเทศไทย, และ มาสเตอร์เชฟ ประเทศไทย ภายใต้ เฮลิโคเนีย เอช กรุ๊ป และ **โอเวอร์ !!!** กับของขวัญเซอร์ไพรส์มากมาย อาทิ อี – คูปอง ส่วนลดพิเศษต่าง ๆ จากแอปฯ BevFood เป็นต้น ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นในเครือโออิชิ ประกอบด้วย โออิชิ แกรนด์, โออิชิ อีทเทอเรียม, โออิชิ บุฟเฟต์, ชาบูชิ, และ โออิชิ ราเมน ทุกสาขาทั่วประเทศ จัดเต็มตลอดทั้งปี ตั้งแต่วันนี้ (23 พฤศจิกายน 2566) เรื่อยไปจนถึง กันยายน ศกหน้า” **นางนงนุชฯ** กล่าวเพิ่มเติม

สำหรับแคมเปญพิเศษ **โออิชิ 25 ปี ฉลองอย่างราชา** พร้อมแล้ววันนี้ที่จะมอบประสบการณ์อาหารญี่ปุ่น และความ โอ-ร่อย กับเมนูใหม่ ชูจุดเด่นวัตถุดิบคุณภาพ สะอาด สดใหม่ คัดสรรเป็นอย่างดีจากร้านอาหารญี่ปุ่นในเครือโออิชิ\* ผสานการปรุงแต่งอย่างพิถีพิถัน โดย 10 ยอดเชฟแนวหน้าของเมืองไทย สู่เมนูอาหารญี่ปุ่นจานพิเศษ คาว – หวานครบครัน ประกอบด้วย

* **โออิชิ แกรนด์ (OISHI GRAND) :** ครั้งแรกของการผนึกกำลังร่วมกันระหว่าง **โออิชิ แกรนด์ กับยอดเชฟแนวหน้าของเมืองไทย** (เชฟอ๊อฟ - ณัฐวุฒิ ธรรมพันธุ์, เชฟพฤกษ์ - พฤกษ์ สัมพันธวรบุตร, เชฟอาร์ - ธีรภัทร ตียาสุนทรานนท์, เชฟพลอย - ณัฐณิชา บุญเลิศ, และ เชฟบิ๊ก - อรรถสิทธิ์ พัฒนเสถียรกุล) พร้อมมอบความ โอ-ร่อย ผ่านเมนูใหม่ในธีม **“EAT LIKE A KING”** ประเดิมด้วย 3 เมนูแรก ชูวัตถุดิบเนื้อวากิวชั้นยอด พลาดไม่ได้กับ (1) Hokkaido Rub A4 Striploin Wagyu (2) Spice Miso Carbonara Wagyu และ (3) Wagyu Tataki สร้างสรรค์โดย เชฟอ๊อฟ - ณัฐวุฒิ ธรรมพันธุ์ ที่ โออิชิ แกรนด์ สาขา สยามพารากอน (ชั้น 4 โซน ฟู้ดพาสสาจ) และสาขาใหม่ เมกาบางนา (ชั้น 2 โซน เมกาฟู้ดวอร์ค) ตั้งแต่ 23 พฤศจิกายน 2566 – 31 มกราคม 2567
* **โออิชิ อีทเทอเรียม (OISHI EATERIUM) และ โออิชิ บุฟเฟต์ (OISHI BUFFET) :** ครั้งแรกของการผนึกกำลังร่วมกันระหว่าง **โออิชิ อีทเทอเรียม และ โออิชิ บุฟเฟต์ กับยอดเชฟแนวหน้าของเมืองไทย** (เชฟแก้ว – ปวีณ์นุช ยอดปรีชาวิจิตร, เชฟอังกฤษ – อังศ์กฤษฏิ์ เชื้ออ่ำ, เชฟเป่าเป้ – เจสสิก้า หวัง, เชฟเฟิร์ส – ธนภัทร สุยาว, และ เชฟแมกซ์ – นันทวัฒน์ จรรยาลิขิต) พร้อมมอบความ โอ-ร่อย ผ่านเมนูใหม่ในธีม **“JAPANESE SENSE & INSPIRATION”** ประเดิมด้วย 3 เมนูแรก ชูวัตถุดิบโฮตาเตะ (หรือหอยเชลล์ญี่ปุ่น) พลาดไม่ได้กับ (1) Shinjuku Graffiti (2) Meiji Forest และ (3) Sakura Sky สร้างสรรค์โดย เชฟแก้ว – ปวีณ์นุช ยอดปรีชาวิจิตร ที่ โออิชิ อีทเทอเรียม และ โออิชิ บุฟเฟต์ ทุกสาขาทั่วประเทศ ตั้งแต่ 1 ธันวาคม 2566 – 31 มกราคม 2567
* **ชาบูชิ (SHABUSHI) :** ครั้งแรกของการผนึกกำลังร่วมกันระหว่าง **ชาบูชิ กับยอดเชฟแนวหน้าของเมืองไทย** (เชฟอาร์ - ธีรภัทร ตียาสุนทรานนท์ และ เชฟอ๊อฟ - ณัฐวุฒิ ธรรมพันธุ์) พร้อมมอบความ โอ-ร่อย ผ่านเมนูใหม่ในธีม **“ZAPP WITH JAPANESE TWIST”** ประเดิมด้วย 4 เมนูแรก พลาดไม่ได้กับ (1) ซุปโชยุเล้งแซ่บ (2) ซูชิเล้งแซ่บ (3) ยำซี๊ดเกี๊ยวกรอบ และ (4) หมูเด้งแซ่บ สร้างสรรค์โดย เชฟอาร์ - ธีรภัทร ตียาสุนทรานนท์ ที่ ชาบูชิ ทุกสาขาทั่วประเทศ ตั้งแต่ 28 พฤศจิกายน 2566 – 29 กุมภาพันธ์ 2567
* **โออิชิ ราเมน (OISHI RAMEN) :** ครั้งแรกของการผนึกกำลังร่วมกันระหว่าง **โออิชิ ราเมน กับยอดเชฟแนวหน้าของเมืองไทย** (เชฟบิ๊ก - อรรถสิทธิ์ พัฒนเสถียรกุล) พร้อมมอบความ โอ-ร่อย ผ่านเมนูใหม่ในธีม **“TOUCH OF JAPANESE FLAVOR”** ที่ โออิชิ ราเมน ทุกสาขาทั่วประเทศ ในเดือนเมษายน 2567

**ร่วมฉลองและเพลิดเพลินไปด้วยกันกับแคมเปญพิเศษ โออิชิ 25 ปี ฉลองอย่างราชา ได้แล้ววันนี้ ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นในเครือโออิชิ ประกอบด้วย โออิชิ แกรนด์, โออิชิ อีทเทอเรียม, โออิชิ บุฟเฟต์, ชาบูชิ, และ โออิชิ ราเมน ทุกสาขาทั่วประเทศ ตลอดทั้งปี ตั้งแต่ พฤศจิกายน 2566 - กันยายน 2567**

ติดตามข้อมูลข่าวสารเพิ่มเติม คลิกแฟนเพจโออิชิฟู้ดสเตชั่น : FACEBOOK.COM/OISHIFOODSTATION หรือค้นหาสาขาร้านอาหารญี่ปุ่นในเครือโออิชิ สาขาใกล้ ๆ คุณ คลิกเว็บไซต์โออิชิฟู้ด : OISHIFOOD.COM

#####