

## ไอศกรีมกะทิสูตรโบราณ แบรินด์ De Coco

ไอศกรีมกะทิแบรินด์ De Coco คุณธัญญา และคุณเพชร หมายถึง สองสามีภรรยา เป็นเจ้าของ บ้านอยู่คลองปากกะพัง หมู่ 13 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ

คุณธัญญา เล่าว่าได้ไอศกรีมกะทิสูตรโบราณจากอาโกชูศรีตั้งแต่ปี 2536 ซึ่งโกชูศรีเป็นคนอ. บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา เมื่อได้สูตรมาก็ลองทำ เริ่มแรกยังไม่สำเร็จ ลองผิดลองถูกจนได้สูตรที่ต้องการ ทำขายจนเป็นที่รู้จักดีแถวบัวโรย ศีรษะจระเข้ใหญ่ มีลูกค้าสั่งไปเลี้ยงแขกในงานสำคัญ เช่น งานวันเกิด งานปีใหม่ งานบวช งานแต่งงาน งานศพ ฯลฯ เวลาไปส่งไอศกรีมให้ลูกค้า คุณเพชร สามีของคุณธัญญา จะเป็นผู้ไปส่ง คนจึงรู้จักในชื่อ "ไอติมตาเพชร"

วัตถุดิบทำไอศกรีมประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล น้ำมะพร้าว กะทิ นมสด ปั่นในเครื่อง แล้วก็มีส่วนผสม ขนมะพร้าว มีทอปปิ้งหลายอย่าง คุณธัญญาได้พัฒนาให้ไอศกรีมมีรสที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นสตอว์เบอร์รี่ ช็อกโกแลต วนิลา เผือก และรสอื่น ๆ แต่ลูกค้าในพื้นที่ก็ยังชอบรสดั้งเดิมมากที่สุด คือ ไอศกรีมกะทิสีขาว

คุณเพชรกับคุณญาชายไอศกรีมมานาน 30 ปี พัฒนาทั้งรสชาติและการทำไอศกรีม เพื่อให้เป็นที่ถูกใจของลูกค้า เพราะความสุขของลูกค้าก็คือความสุขของทั้งสองคน