



เราเป็นไก่อารมณ์ดี
เพราะเลี้ยงแบบปล่อย
ในพื้นที่ที่ดูแลสุขภาพ
และความสะอาด
ให้เราได้แสดงพฤติกรรม
ตามธรรมชาติ



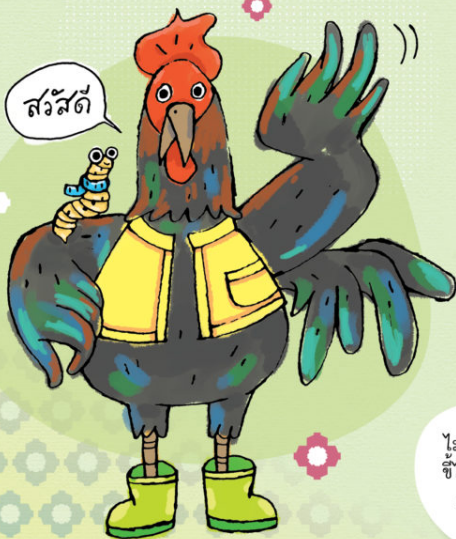
ไก่พื้นเมืองไทยพันธุ์แท้
เนื้อแน่น กินอร่อย
โปรตีนสูง ไขมันต่ำ



คุณค่าทางอาหาร	ไก่ประดู่หางดำ	ไก่เนื้อ
โปรตีน*	20.7	19.7
ไขมัน*	1.1	4.6
โคเรลลีนเอโรลด์*	2.4	4.0
คอเรลลีนเอโรลด์**	20.0	51.2

*กรัม / 100 **มิลลิกรัม / 100
(ที่มา : ศ.ดร. ชัยชัย จตุรสีทศา และคณะ 2555)

สวัสดี



‘น่าน’ ใจ... ไก่ประดู่หางดำ

ไม่ทิ้งของเสียให้สูญเปล่า
ชี้นำไปขาย ขนและเศษ
เหลือจากการชำแหละ
ใช้ทำปุ๋ยหมัก



BCG

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



สวทช.
NSTDA



พี่น้องเกษตรกร
มีรายได้ดี
มีตลาดร้านอาหาร
รองรับทั้งเมือง



มาเมืองน่าน
ต้องมาชิมเมนูเด็ด
ไก่ทอดมะเขว่น
ไก่ประดู่ควั่นเกลือ
แกงแคไก่ ยำไก่



‘น่าน’ ใจ...
ไก่ประดู่หางดำ

เครือข่ายเกษตรกร
แลกเปลี่ยนเรียนรู้
ช่วยเหลือ แบ่งปัน
เกิดชุมชนที่เข้มแข็ง



BCG

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

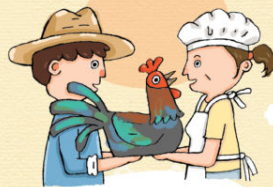


สวทช.
NSTDA





เลี้ยงเป็นอาชีพ
สร้างรายได้
ที่มั่นคงให้เกษตรกร



สร้างรายได้ครบวงจร
(Circular Economy)
จากเกษตรกร
สู่ร้านอาหาร

‘น่าน’ ใจ...
ไก่ประดู่หางดำ

ระบบการเลี้ยง
ที่ปลอดภัยทั้งไก่
เกษตรกร ผู้บริโภค
และสิ่งแวดล้อม
(Bioeconomy)



ธุรกิจสีเขียว
(Green Economy)
เพื่อความยั่งยืน
สู่รุ่นลูกรุ่นหลาน



BCG

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



สวทช.
NSTDA

