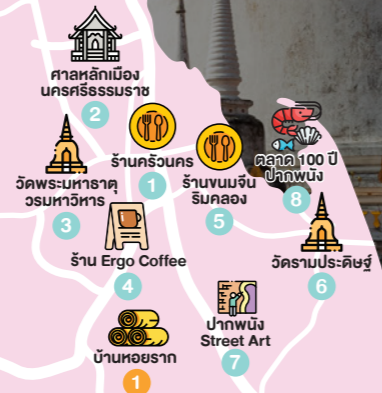


เส้นทาง “เที่ยวไปตามใจปาก”  
เมืองปากพ่อง - บ้านปากประ  
จังหวัดนครศรีธรรมราช-พัทลุง

3 วัน 2 คืน

รู้ทันที ที่เที่ยวไทย



Day  
01



เดินทางถึงท่าอากาศยานนานาชาตินครศรีธรรมราช แวะรับประทานอาหารเช้า ณ **ร้านครัวนคร สาขาควนคูคอน** จากนั้นเดินทางไปสักการะ**ศาลหลักเมืองนครศรีธรรมราช** จากนั้นเดินทางไปยัง **วัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร** เป็นวัดเก่าแก่ที่มีฐานะเป็นพระอารามหลวงชั้นเอก รับประทานอาหารว่าง ณ **ร้าน Ergo Coffee** อำเภอปากพ่อง ระหว่างทางแวะรับประทานอาหารกลางวัน ณ **ร้านขนมจีนริมคลอง**



เยี่ยมชมโบสถ์เก่า **วัดรามประดิษฐ์** เดินทางเก็บภาพ **ปากพ่อง Street Art** รับประทานอาหารว่าง ณ **ร้าน Cafe De Porto** เยี่ยมชมตลาด **100 ปี ปากพ่อง** รับประทานอาหารเย็นร้านแนะนำ **ร้านอาหารบ้านชายคลอง** ทานอาหารถิ่นรสจัดจ้าน และ**ร้านตะลุมพุก ซิฟู๊ด** ชมบรรยากาศชายทะเลบริเวณแหลมตะลุมพุก จากนั้นเดินทางเข้าที่พักอำเภอปากพ่อง

Day  
02



เยี่ยมชมหมู่บ้านทำนมปลา บ้านหอยรอก แหล่งผลิตงนมปลา เดินทางไปบ้านปากประจังหวัดพัทลุง แวะรับประทานอาหารกลางวัน ณ **ร้านสี่สิบเก้า 49**



ทำกิจกรรมเวิร์คชอป ณ **PASAGU** แหล่งเรียนรู้ประโยชน์จากต้นสาเกและชิมขนมหวานร้านขึ้นชื่อของพัทลุง ชมหวานป้าที่เยี่ยมชมผลิตภัณฑ์กระจูดที่ **วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมกระจูดวรรณิ** รับประทานอาหารเย็น ร้านแนะนำ ได้แก่ **ร้านวิวยอ** รับประทานอาหารถิ่นตามฤดูกาล หรือ ร้านบางขาม ร้านอาหารบรรยากาศดีที่อยู่ติดริมคลองปากประ จากนั้นเดินทางเข้าที่พักบ้านปากประ

ROAD  
TIMELINE

เส้นทางท่องเที่ยว  
“เที่ยวไปตามใจปาก”  
เมืองปากพ่อง - บ้านปากประ  
(นครศรีธรรมราช - พัทลุง)

Day  
03



ช่วงเช้าตรู่ มีกิจกรรม**ล่องเรือชมแสงแรกปากประ-ทะเลน้อย** ช่วงสาย**ตลาดใต้โหนด** ต้นแบบตลาดสีเขียวที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน **ตลาดสวนไผ่** ชมตลาดอาหารถิ่น ของกินของใช้ของคนพัทลุง รับประทานอาหารกลางวัน ณ **ร้านแบบไทย** ร้านอาหารที่นำเสนอเมนูเพื่อคนรักสุขภาพ



ออกเดินทางไปสนามบินตรังเพื่อเดินทางกลับด้วยเครื่องบินโดยสวัสดิภาพ



# DAY 1

## ช่วงเช้า

เดินทางถึงท่าอากาศยานนานาชาตินครศรีธรรมราช และรับประทานอาหารเช้า ณ **ร้านครัวนคร** สาขาควนคูตอง ทางร้านนำเสนอเมนูอาหารถิ่นของชาว นครฯ อาทิ แกงส้ม แกงไตปลา ขนมจีน ข้าวย่ำสมุนไพร ขนมกวนขาว ฯลฯ เบอร์ติดต่อ 089-701-7777

จากนั้นเดินทางไปเที่ยวตัวเมืองนครฯ สถานที่แนะนำ ได้แก่ **ศาลหลักเมืองนครศรีธรรมราช** สักการะศาลหลักเมืองเพื่อความเป็นสิริมงคล นักท่องเที่ยวนิยมขอพรเพื่อความเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงาน

**วัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร** เป็นวัดเก่าแก่ที่มีฐานะเป็นพระอารามหลวงชั้นเอก มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน เป็นวัดโบราณคู่บ้านคูเมืองจังหวัดนครศรีธรรมราช

**Ergo Coffee** รับประทานอาหารว่าง ณ ร้าน Ergo Coffee ตรงข้ามวัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร ทางร้านนำเสนอเมนูเครื่องดื่มฟิวชั่นซึ่งนำวัตถุดิบในพื้นที่นำมาเสนอเป็นเมนูที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว อาทิ “ลาปูซิโน” นำนมลามามาฟิวชั่นกับกาแฟ เบอร์ติดต่อ 098-067-1996

จากนั้นเดินทางไปยังอำเภอปากพนัง ระหว่างทางแวะรับประทานอาหารกลางวัน ณ **ร้านขนมจีนริมคลอง** ร้านขนมจีนที่มีบรรยากาศร่มรื่น เย็นสบาย ติดแม่น้ำ เบอร์ติดต่อ 097-348-5995

**สถานที่ท่องเที่ยวแนะนำในอำเภอปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช**  
**วัดรามประดิษฐ์** เยี่ยมชมโบสถ์เก่าวัดรามประดิษฐ์ วัดที่ตั้งงามของเมืองปากพนัง ตั้งอยู่ปากพนังฝั่งตะวันออก

**ปากพนัง Street Art** เดินทางเก็บภาพความประทับใจกับ ปากพนัง Street Art บริเวณเมืองเก่าปากพนัง ไม่ไกลจากตลาด 100 ปีปากพนัง

**ร้าน Café De Porto** รับประทานอาหารว่าง ณ ร้าน Café De Porto คาเฟ่ย่านเมืองเก่าปากพนัง ที่นำวัตถุดิบจากท้องถิ่น มาเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่ม เบอร์ติดต่อ 081-893-4842

**ตลาด 100 ปี ปากพนัง** เยี่ยมชมตลาด 100 ปี ปากพนัง ตลาดเก่าแก่ริมแม่น้ำปากพนัง

**รับประทานอาหารเย็น ร้านแนะนำ ได้แก่**  
**ร้านอาหารบ้านชายคลอง** ทานอาหารถิ่นรสจัดจ้าน พร้อมชมวิวริมแม่น้ำปากพนังยามเย็น เมนูแนะนำ ผัดหมี่ปากพนัง ยำไข่ปลาระบอก ๓ แกงส้มปลาระบอก เบอร์ติดต่อ 075-333-831

**ร้านทะเลหมึก ซีฟู้ด** ชมบรรยากาศชายทะเลบริเวณแหลมทะเลหมึก พร้อมรับประทานอาหารทะเลสดๆ เมนูแนะนำ ทะเลเผาจิ้มกับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด ยำไข่แมงดา หมึกโขลนึ่งมะนาว เบอร์ติดต่อ 081-979-3989

จากนั้นเดินทางเข้าที่พักอำเภอปากพนัง



# DAY 2

## ช่วงเช้า

ช่วงสายเยี่ยมชมหมู่บ้านทำงานมลา บ้านหอยรอก แหล่งผลิตขนมมลาแหล่งใหญ่ของจังหวัดนครศรีธรรมราช ชาวชุมชนวัดศรีสมบุญหรือบ้านหอยรอกกว่า 100 ครัวเรือน มีอาชีพผลิตขนมมลา หนึ่งในขนมที่ใช้ในประเพณีบุญสารทเดือนสิบ นักท่องเที่ยวสามารถแวะเยี่ยมชมวิธีการผลิตและซื้อเป็นของฝากได้

เดินทางไปบ้านปากประ จังหวัดพัทลุง แวะรับประทานอาหารกลางวัน ณ **ร้านสี่สิบเก้า 49** ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ท่ามกลางสวนสมรม ทางร้านนำเสนออาหารท้องถิ่นรสชาติดั้งเดิมแบบฉบับของพัทลุง อาทิ แกงน้ำเคย แกงส้มปลาจิ้งจั้ง คั่วงาข้าวคั่วพริก ต้มกุ้งนา ยำผักกูด ฯลฯ เบอร์ติดต่อ 061-319-4218



**สถานที่ท่องเที่ยวในอำเภอควนขนุน จ.พัทลุง**  
**PASAGU** ทำกิจกรรมเวิร์คชอป ณ PASAGU แหล่งเรียนรู้ประโยชน์จากต้นสาकु พืชที่มีความสำคัญต่อระบบนิเวศน์ เรียนรู้กิจกรรมการทำงานสาकुต้นน้ำค้อมจากสี่ธรรมชาติ ชิมกาแฟและอาหารว่างจากวัตถุดิบในท้องถิ่น เบอร์ติดต่อ 084-966-9565

**ร้านขนมหวานป้าก็** แวะชิมขนมหวานร้านขึ้นชื่อของพัทลุง ขนมหวานป้าก็กับหลากหลายเมนูขนมหวานที่ผลิตสดใหม่วันต่อวัน ใช้วัตถุดิบหลักจากท้องถิ่น เบอร์ติดต่อ 086-971-9774

**วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมกระจูดวรรณิ** เยี่ยมชมผลิตภัณฑ์กระจูดที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว อาทิ กระเป๋า ตะกร้า ของที่ระลึกต่างๆ สามารถซื้อเป็นของใช้ส่วนตัวหรือเป็นของฝากของที่ระลึก เบอร์ติดต่อ 087-760-9879

**รับประทานอาหารเย็น ร้านแนะนำ ได้แก่**  
**ร้านวิวยอ** รับประทานอาหารถิ่นตามฤดูกาล พร้อมชมวิวยอวิถีชีวิตคนปากประในยามเย็น เมนูแนะนำของที่นี่จะเป็น ยำปลาอุกเบร่ แกงน้ำเคย ยอดหวาย ยำสายบัว ปลาตุ๋นรอกทอด เบอร์ติดต่อ 094-598-2944

**ร้านบางซาม** ร้านอาหารบรรยากาศดีที่อยู่ติดริมคลองปากประ จะทานมื้อกลางวันติดริมแม่น้ำ พร้อมด้วยลมเย็นๆ หรือจะทานมื้อเย็นดูพระอาทิตย์ตกก็ได้อีกบรรยากาศ อาหารจะเป็นรสชาติท้องถิ่นแท้ๆ แนะนำเมนู ปลาอุกเบร่ทอดขมิ้น แกงส้มปลาระบอกลูกเขาคัน ปลาตุ๋นรอกทอดเบอร์ติดต่อ 091-848-8599

จากนั้นเดินทางเข้าที่พักบ้านปากประ



# DAY 3

## ช่วงเช้า

กิจกรรมล่องเรือชมแสงแรกปากประ - ทะเลน้อย ชมความสวยงามของแสงแรกยามเช้าและวิถีชีวิตประมงพื้นบ้าน จากนั้นล่องเรือชมพื้นที่ **เขตอนุรักษ์พันธุ์สัตว์ป่าทะเลน้อย** ระบบนิเวศน์ที่หลากหลายในพื้นที่ชุ่มน้ำโลก ชมควายน้ำมรดกทางการเกษตรแห่งแรกของไทยและทะเลบัวแดงซึ่งจะบานช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึงพฤษภาคม มีเรือให้บริการ ณ ที่พักทุกแห่งของบ้านปากประในเวลา 6 โมงเช้า อัตราค่าบริการเหมาลำๆละ 1,200 บาท



**ตลาดใต้โหนด** ต้นแบบตลาดสีเขียวที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน ตลาดที่นี่จะมีชาวบ้านมาขายพืชผักปลอดสารพิษที่ชาวบ้านปลูกเองหาเอง มีอาหารท้องถิ่น ขนมหวาน หากานยาก และกิจกรรมสร้างสรรค์มากมาย มีระบบจัดการขยะและให้ยืมตะกร้าสำหรับใช้ซื้อของฟรี ลดการใช้วัสดุจากพลาสติกเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม(เปิดเฉพาะวันอาทิตย์)



**ตลาดสวนไผ่** ชมตลาดอาหารถิ่น ของกินของใช้ของคนพัทลุงท่ามกลางบรรยากาศร่มรื่นของสวนไผ่ ได้บรรยากาศธรรมชาติและวิถีถิ่นของคนพัทลุง (เปิดเฉพาะวันเสาร์-อาทิตย์)



รับประทานอาหารเที่ยง ณ **ร้านแบบไทย** ร้านอาหารที่นำเสนอเมนูเพื่อคนรักสุขภาพ รังสรรค์เมนูตามฤดูกาล มาให้ลิ้มลองอยู่เสมอ เมนูแนะนำ อาทิ เมี่ยงคำสมุนไพร หลนปูเค็ม ผัดสายบัวกะปิกุ้งสด เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ฯลฯ เปิดให้บริการทุกวัน นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมนวดเพื่อสุขภาพและนวดเพื่อความผ่อนคลายให้เลือกหลากหลายรูปแบบ เบอร์ติดต่อ 074-610-986

ออกเดินทางไปสนามบินตรังเพื่อเดินทางกลับด้วยเครื่องบินโดยสวัสดิภาพ