

Discover Japanese Food

CHIANG MAI 2026

29 September 2026

EXHIBITOR INFORMATION



Organized by

JETRO
Japan External Trade Organization

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

INDEX

Company Name	Page
<u>AAN TRADING AND IMPORT EXPORT CO., LTD.</u>	2
<u>APITANA GOURMETS CO., LTD.</u>	3
<u>BKD VIVA CO., LTD.</u>	4
<u>CTI FOOD SUPPLY CO., LTD.</u>	5
<u>DIA MERCHANDISE COMPANY LIMITED</u>	6
<u>EBARA FOODS (THAILAND) CO., LTD.</u>	7
<u>EBISU FOODS CO., LTD.</u>	8
<u>FOOD PROJECT SIAM CO., LTD.</u>	9
<u>FOODS CLASSIC CO.LTD.</u>	10
<u>FREEZEMEET BKK CO.LTD.</u>	11
<u>GOGO FOODS (THAILAND) CO.,LTD.</u>	12
<u>ICHIKYU FOOD (THAILAND) CO., LTD.</u>	13
<u>JDSS (THAILAND) COMPANY LIMITED</u>	14
<u>KANEFUKU (THAILAND) CO., LTD.</u>	15
<u>KING MARINE FOODS CO., LTD.</u>	16
<u>KOBE-YA SHOKUJIN KOGYO CO., LTD.</u>	17
<u>MEEJAI STUDIO CO., LTD.</u>	18
<u>MITSUMI&CO.SEAFOODS LTD.</u>	19
<u>NOBLEMONO CO., LTD.</u>	20
<u>OTAFUKU SAUCE (KOBE-YA SHOKUJIN KOGYO CO.,LTD.)</u>	21
<u>OSHA (DISTRIBUTOR) CO., LTD.</u>	22
<u>SCS TRADING CO., LTD.</u>	23
<u>S.K. LIQUOR CO., LTD.</u>	24
<u>SHIBATAYA(THAILAND) CO., LTD.</u>	25
<u>SIMIRAN FOOD PRODUCTS LTD.</u>	26
<u>TANAWAT INDUSTRIAL CO., LTD.</u>	27
<u>THAI DOMOTO CO.,LTD.</u>	28
<u>TODOKERU FOODS CO., LTD.</u>	29
<u>UMIOS (THAILAND) CO., LTD.</u>	30
<u>VANICHWATHANA (BANGKOK) CO., LTD.</u>	31
<u>WAKOU RAMEN (THAILAND) CO., LTD.</u>	32
<u>WINE LAMO CO., LTD.</u>	33
<u>WINE & SPIRIT DISTRIBUTION</u>	34
<u>YAMASA ASIA OCENIA CO., LTD.</u>	35
<u>YOUKI FOOD CO., LTD.</u>	36

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท อาน เทรดดิ้ง แอนด์ อิมพอร์ต เอ็กส์ปอร์ต จำกัด		
Company Name	AAN TRADING AND IMPORT EXPORT CO., LTD.		
Address	35/6 หมู่ 5 ต. คลองหก อ. คลองหลวง จ. ปทุมธานี 12120		
TEL	0982503555		
Website	www.aantradingth.com		
Social Media	Wazuka Cha Premium Kyoto Tea		
Contact Person	Rakpong Ponpai	E-Mail	aantrading.bkk@gmail.com

Matcha Green Tea Powder

CEREMONIAL	WAZUKA NO ASARI MC41 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM ASARI / FIRST HARVEST EXTREMELY RARE HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 3500 30g CAN	UJI HIKARI MC43 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM UJI HIKARI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 3500 30g CAN	SAMIDORI NO KAZE MC42 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM SAMIDORI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 2900 30g CAN
	WAZUKA NO MUKASHI MC51 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM MUKASHI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 2400 30g CAN	IPPONMATSU MC44 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM IPPONMATSU / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 2300 30g CAN	JOKOEN SAMIDORI SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM SAMIDORI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 2700 30g CAN
	MOUNTAIN PEAK MC46 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM MOUNTAIN PEAK / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 1300 100g BAG	TOKUSEN OKUMIDORI MC5 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM OKUMIDORI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 1150 100g BAG	ORGANIC ZAIRAI MC14 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM ZAIRAI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 790 100g BAG
	OKUMIDORI MC1 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM OKUMIDORI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 850 100g BAG	KANAYAMIDORI MC2 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM KANAYAMIDORI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 650 100g BAG	ORGANIC YABUKITA MC13 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM YABUKITA / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 1900 100g BAG
	HOSHINO SPECIAL MC34 SPECIAL BLEND HOSHINO VILLAGE NAME FUJIKURA PRICE 990 20g BAG	HOSHINO SIGNATURE MC33 SPECIAL BLEND HOSHINO VILLAGE NAME FUJIKURA PRICE 950 20g BAG	HOSHINO VILLAGE MC32 SPECIAL BLEND HOSHINO VILLAGE NAME FUJIKURA PRICE 890 20g BAG
	MATCHA FLOWER MC50 SINGLE FARM BLEND / SAMIDORI + GOKO FIRST HARVEST / WAZUKA KYOTO PRICE 2400 30g CAN	MATCHA BIRD MC48 SINGLE FARM BLEND / SAMIDORI + GOKO FIRST HARVEST / WAZUKA KYOTO PRICE 1600 30g CAN	HOSHINO EXCLUSIVE MC35 SPECIAL BLEND HOSHINO VILLAGE NAME FUJIKURA PRICE 2600 100g BAG
	YAME SIGNATURE MC25 SPECIAL BLEND YAME FUJIKURA NAME FUJIKURA PRICE 1150 100g BAG	YAME EXCLUSIVE MC21 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM SAMIDORI / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 750 30g BAG	YAME EXCELLENT MC22 SPECIAL BLEND YAME FUJIKURA NAME FUJIKURA PRICE 650 30g BAG
	YAME RICH MC23 SPECIAL BLEND YAME FUJIKURA NAME FUJIKURA PRICE 1050 100g BAG	YAME INTENSE MC30 SPECIAL BLEND YAME FUJIKURA NAME FUJIKURA PRICE 650 30g BAG	JA KAGOSHIMA MC48 SINGLE ORIGIN / SINGLE FARM KAGOSHIMA / FIRST HARVEST HAND PICKED / WAZUKA KYOTO PRICE 450 30g CAN

Category : Matcha Green Tea Powder

Distributor for Matcha products of all grades and qualities

- Ceremonial Grade
- Premium Grade
- Culinary Grade

Wholesale up to 1,000+ KG

Storage Temperature : Chilled / Frozen

Shelf Life : 6 – 12 months

Green Tea Leaves and Other Related Products

OTHERS	MATCHA PASTE CONCENTRATED PURE MATCHA FOR CULINARY PURPOSES WAZUKA KYOTO PRICE 690 100g BAG	HOJICHA POWDER HC1 SPECIAL BLEND SMOOTH AND NUTTY WAZUKA KYOTO PRICE 690 100g BAG	KABUSE CHA POWDER SHADED GREEN TEA POWDER VEGETAL FRAGRANT WAZUKA KYOTO PRICE 1100 100g BAG
	ORGANIC GYOKURO RICH UMAMI FLAVOUR SWEET AND LOW BITTERNESS LONG AFTER TASTE WAZUKA KYOTO PRICE 1400 50g BAG	HAPPY BLUE TEA ARTISAN QUALITY GENMAICHA + BROWN RICE / BUTTERFLY PEA PLATINUM IN JAPAN TEA AWARD NHOCHIA 2021 WAZUKA KYOTO PRICE 590 100g BAG	JOKOEN HOJICHA ARTISAN QUALITY JAPANESE TEA SELECTION PARIS BRONZE AWARD 2021 WAZUKA KYOTO PRICE 790 150g BAG
	ORGANIC SENCHA RICH FLAVOUR AND SWEET FOR SPECIAL OCCASIONS MILD SWEETNESS AND FLORAL WAZUKA KYOTO PRICE 790 70g BAG	SENCHA LEAVES FLORAL SMOOTH GENTLE 2022 KYOTO PREFECTURE GOVERNOR AWARD WAZUKA KYOTO PRICE 750 100g BAG	HOJICHA LEAVES AUTHENTIC STRONG DELICIOUS LONG ROASTED AROMA CHOCOLATE SWEET WAZUKA KYOTO PRICE 390 70g BAG
	THE HIGHEST HOJICHA ARTISAN QUALITY WOODY FRUITY MILD SWEET JAPANESE TEA SELECTION PARIS SILVER AWARD 2021 WAZUKA KYOTO PRICE 490 30g BAG	WAKOCHA BLACK TEA NO.1 BIGGEST BLACK TEA PRODUCED IN KYOTO MILD SMOKY MILD SWEET WAZUKA KYOTO PRICE 590 100g BAG	ORGANIC GENMAICHA ROASTED GREEN TEA WITH BROWN RICE PESTICIDE FREE WAZUKA KYOTO PRICE 490 70g BAG
	KEITEN SENCHA RICH DEEP AROMATIC BRIGHT FLAVOUR TOP GRADE SENCHA JA KAGOSHIMA WAZUKA KYOTO PRICE 950 70g BAG	JACK FARM GENMAICHA MADE FULLY IN HOUSE GREEN TEA WITH ORGANIC BROWN RICE PESTICIDE FREE WAZUKA KYOTO PRICE 950 100g BAG	GENMAICHA POWDER FINELY GROUND GENMAICHA LOW IN CAFFEINE SWEETNESS AND FRAGRANCE FROM BROWN RICE WAZUKA KYOTO PRICE 790 100g BAG

Category : Green Tea Leaves and Other Related Products

- Sencha Green Tea Leaves
- Roasted Green Tea Leaves (Hojicha)
- Green Tea with Brown Rice (Genmaicha)
- Matcha Paste for Culinary / Confectionary purposes

Storage Temperature : Ambient / Chilled

Shelf Life : 9 – 12 months

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท อภินันท์ กูร์เมต์ จำกัด		
Company Name	APITANA GOURMETS CO., LTD.		
Address	225 ซอยโชคชัยจางาเจริญ ถนนพระราม 3 แขวงบางโพงพาง เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120		
TEL	022944361		
Website	https://thesakemerchantbkk.com/		
Social Media	https://www.instagram.com/thesakemerchant/		
Contact Person	Panupong	E-Mail	pookliangp@gmail.com

Yoshidagura u Night & Dance/吉田蔵 u Night & Dance

	Category : Alcoholic beverage [Sake]
	Yoshidagura u Night & Dance is an expressive, modern sake that captures the vibrant spirit of Yoshida Sake Brewery's innovative approach to brewing. Crafted using Ishikawa's signature Hyakumangoku no Shiro sake rice and the brewery's contemporary interpretation of the traditional Yamahai method, it delivers lively aromas of fresh citrus, green apple, and white flowers. The palate is light yet layered, offering refreshing acidity, subtle umami, and a crisp, elegant finish. Versatile and food-friendly, it pairs effortlessly with Japanese cuisine as well as French, Italian, and Thai dishes
Storage Temperature : Below 5 Celsius	
Shelf Life : 1 Year	

Kamokinshu Tokubetsu Junmai 13 / 賀茂金秀 特別純米 13

	Category :Category : Alcoholic beverage [Sake]
	The "Kamo Kinshu Tokubetsu Junmai 13" is a rare, low-alcohol genshu with a 13% ABV, offering a unique mildness compared to typical genshu, which usually reaches 17-18%. Upon opening, it releases a lively "pop!" and pours with delicate bubbles. Its muscat-like aroma and gentle fizz deliver a juicy, fruit-forward sweetness, rounded umami, and a crisp acidity, creating a beautifully balanced and refreshing experience.
Storage Temperature :Below 5 Celsius	
Shelf Life :1 Year	

HEAVENSAKE Label Azur Junmai Ginjo Régis Camus & Dewazakura

	Category :Category : Alcoholic beverage [Sake]
	HEAVENSAKE Dewazakura Label Azur Junmai Ginjo is a refined collaboration between master blender Régis Camus and Dewazakura Brewery of Yamagata, pioneers of the ginjo sake movement. Combining French assemblage artistry with Japanese craftsmanship, this sake offers a vibrant, spring-like freshness on the nose with aromas of green apple, mint, and subtle florals. The palate is silky and elegantly structured, revealing delicate flavors of pear and grape with balanced complexity
Storage Temperature :Below 5 Celsius	
Shelf Life :1 Year	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท บีเคดี วิวา จำกัด		
Company Name	BKD VIVA CO., LTD.		
Address	876/21 ถนนพระรามที่ 6 แขวงถนนเพชรบุรี เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400		
TEL	0656983599		
Website	-		
Social Media	https://www.facebook.com/RaquaVivaByBKDViva		
Contact Person	Tong (ต๋อง)	E-Mail	Nontakorn.s@bkdviva.com

Kanesho - Apple Cider Vinegar with Honey

	Category : Fruit Vinegar/ Wellness Supplement
	Oak Barrel-Aged Apple Cider Vinegar, made from Tsugaru Apple of Aomori, Japan. Blended with natural honey and aged for over 180 days for a smooth, mellow, easy to drink flavor.
Storage Temperature : Room Temperature	
Shelf Life : 2 Years	

Kanesho – Megami no Ringo (Goddess's Apple)

	Category : Fruit Vinegar/ Wellness Supplement
	A powerful ally for anyone who desires beauty, vitality, and radiance. Megami no Ringo is not just an Apple Cider Vinegar, it contains 300mg of Proteoglycan. Nature's own beauty molecule, often called the 'hidden fountain of youth' in Japanese beauty science.
Storage Temperature : Room Temperature	
Shelf Life : 2 Years	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	ซีทีไอ ฟู้ด ซัพพลาย		
Company Name	CTI FOOD SUPPLY CO.,LTD		
Address	5 Kasemrad Road, Klongtoey, Klongtoey, Bangkok, Thailand, 10110		
TEL	22498999		
Website	www.cti-foodsupply.com		
Social Media	CTI FOOD SUPPLY		
Contact Person	-	E-Mail	marketing@ctifoodsupply.com

KUROHANA WAGYU A5



Category : Beef

Kurohana Wagyu เนื้อที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ จากการประกวดเนื้อวัว ครั้งที่ 55 ที่ภูมิภาคคิวชู การันตีคุณภาพของเนื้อ และรสชาติที่ลงตัว จัดเกรด BMS 10-12 ทุกก้อน เนื้อวัววากิวเกรดพรีเมียม จากเมืองคามาโมโต ประเทศญี่ปุ่น วัวที่เลี้ยงด้วยน้ำนมแม่ และดื่มน้ำแร่จากภูเขาอาโอะ ที่จะทำให้ได้สัมผัสกับความนุ่มละมุน กลิ่นหอม และมีรสชาติหวาน เนื้อสัมผัสละลายในปากทันทีกับ มีทั้ง Halal และ Non Halal

Storage Temperature : -18°C

Shelf Life : -

Inaniwa Udon (Premium)



Category : Room Temperature

อินานิวะอุด้ง : ศิลปะการทำเส้นด้วยมือที่ยาวนานกว่า 300 ปี เป็นหนึ่งในประเภทของอุด้งที่มีชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับว่าเป็นหนึ่งในอุด้งที่ดีที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ประวัติศาสตร์การทำเส้นอุด้งอินานิวะมีความยาวนานกว่า 300 ปี ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1665 เป็นต้นมา เส้นอินานิวะถูกทำด้วยมืออย่างประณีตจากผู้เชี่ยวชาญทุกเส้น ทำให้เส้นมีความเหนียวนุ่มเป็นพิเศษ และมีลักษณะที่โดดเด่นแตกต่างจากอุด้งชนิดอื่น ๆ Sato (Inaniwa) Kichizaemon เป็นผู้คิดค้น และพัฒนาเทคนิคการทำเส้นอินานิวะอุด้งคนแรก มาจากจังหวัดอาคิตะ (Akita) ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีในด้านการผลิตอาหารที่มีคุณภาพสูง เทคนิคที่คิดค้นขึ้นทำให้เส้นอินานิวะมีความบาง เหนียวนุ่ม และมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

Storage Temperature : 20-25°C

Shelf Life : -

Yuzu Slushy



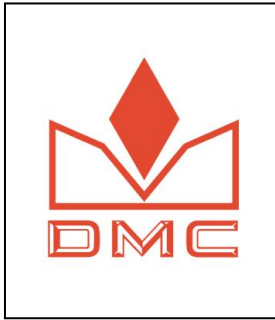
Category : Frozen

เริ่มต้นปี ค.ศ. 1977 ต้นตระกูลของครอบครัวทาคะ ได้ทำสวนยูซุ ที่ตั้งอยู่ ทางตะวันออกของเกาะชิโกกุ ประเทศญี่ปุ่น ครอบครัวทาคะได้ปลูกฝังการทำสวนยูซุที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในประเทศญี่ปุ่น จนได้จดทะเบียนสายพันธุ์ยูซุที่ครอบครัวทาคะได้พัฒนาเป็นยูซุไร้เมล็ดในชื่อว่า ยูซุ สายพันธุ์ทาคะนิชิกิ " ยูซุไร้เมล็ด ของครอบครัวทาคะ "

Storage Temperature : -18°C

Shelf Life : -

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท ไดอะเมอร์แซนด์ จำกัด		
Company Name	DIA MERCHANDISE COMPANY LIMITED (DMC)		
Address	1168/95 อาคารลุมพินี ทาวเวอร์ ชั้น 32เอ ถนนพระราม 4 แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120		
TEL	022856711		
Website	https://www.diamerchandise.com/		
Social Media	-		
Contact Person	Piriya Chaipiyaphan Phawinan Dechophop	E-Mail	Piriya@diamerchandise.com Phawinan@diamerchandise.com

ITO WAGYU — 100% Japanese Beef by Itoham



Category : Beef

เนื้อวากิวญี่ปุ่น 100% จาก Itoham คัดสรรจาก Mira Farm ฟาร์มชื่อดังของประเทศญี่ปุ่น โดดเด่นด้วยเนื้อสัมผัสนุ่มและลายไขมันแทรกที่เป็นเอกลักษณ์ของ Japanese Wagyu เหมาะสำหรับร้านอาหารที่ต้องการวัตถุดิบระดับพรีเมียม เพื่อสร้างสรรค์เมนู Wagyu Steak, Yakiniku, Shabu-Shabu และเมนูญี่ปุ่นระดับพรีเมียม

100% Japanese Wagyu from Itoham, sourced from the renowned Mira Farm in Japan. A premium choice for authentic Japanese dining experiences.

Storage Temperature : -18°C

Shelf Life : 2 Years

EMINA CHEESE



Category : चीส

ชีสแปรรูปจากประเทศญี่ปุ่น แบนด์ยอดเยี่ยมอันดับ 1 ในญี่ปุ่น เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติหลากหลาย เหมาะทั้งสำหรับประกอบอาหาร ทำขนม และรับประทานเล่น มีหลากหลายรสชาติ อาทิ Strawberry, Rich Berry, Rich Nuts และ Vanilla ตอบโจทย์ร้านอาหาร คาเฟ่ เบเกอรี่ และธุรกิจค้าปลีก

Imported from Japan and exclusively distributed by DMC in Thailand. Perfect for creating versatile menus and products.

Storage Temperature : 0-5°C

Shelf Life : 9 months

TANUMA Hokkaido Milk Pudding



Category : ขนม/ พุดดิ้ง

พุดดิ้งนมฮอกไกโดนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น เนื้อเนียนนุ่ม รสชาติละมุนจากนมฮอกไกโด พร้อมรับประทานผลิตรายวันคุณภาพ เหมาะสำหรับเสิร์ฟเป็นของหวานหรือเพิ่มมูลค่าให้กับเมนูในร้านอาหารของคุณ และด้วยรูปแบบ Ready-to-Eat สะดวกสำหรับร้านอาหาร คาเฟ่ และธุรกิจค้าปลีก พร้อมเสิร์ฟและพร้อมจำหน่าย

Imported from Hokkaido, Japan. A convenient Japanese dessert for retail stores, restaurants, and cafés.

Storage Temperature : Room Temperature

Shelf Life : 1 Year

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	เอบาระ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด		
Company Name	EBARA FOODS (THAILAND) CO.,LTD		
Address	700/660 หมู่ 7 ตำบล ดอนหัวฬ่อ อำเภอ เมืองชลบุรี จังหวัด ชลบุรี 20000		
TEL	022668697		
Website	https://en.ebarafoods.com/		
Social Media	-		
Contact Person	Nuengruethai 0958086490	E-Mail	nuengruethai.s@ebarafoods.co.th

Sauce



Category : ซอส

โถกน โนะ อะจิ จูคะระ 1,550 กรัม | สำหรับปรุงเนื้อประมาณ 6-10 กิโลกรัม

วิธีใช้: ใช้สำหรับหมักหรือย่าง ควรใช้ในปริมาณ 15-25% ของปริมาณเนื้อที่จะนำมาปรุง ยังสามารถใช้ทานเป็นน้ำจิ้มได้อีกด้วย

คุณสมบัติ: เป็นซอสบาบิควสำหรับเนื้อย่าง ที่มีส่วนผสมของผลไม้ 3 ชนิด ได้แก่ แอปเปิ้ล พลัม และพีช ซึ่งทำให้น้ำมันรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น

Storage Temperature : 25-30 องศา(อุณหภูมิห้อง)ถ้าเปิดแล้วใส่ตู้เย็นปกติ

Shelf Life 12 เดือน

Soup



Category : ซุป

ทงคตสึ ราเมน ซุป TKR1A

1 กิโลกรัม | สำหรับ 33 จาน (โดยประมาณ)

วิธีใช้: ราเมน ซุป : น้ำร้อน (1:10)

คุณสมบัติ:

ซุปทงคตสึเข้มข้นที่ทำจากน้ำซุปกระดูกหมูที่อุดมไปด้วยรสชาติของหมู

Storage Temperature : 25-30 องศา(อุณหภูมิห้อง)ถ้าเปิดแล้วใส่ตู้เย็นปกติ

Shelf Life : 12 เดือน

Soup



Category : ซุป

CONCENTRATED SHOYU RAMEN SOUP

(น้ำซุปโชยุเข้มข้น)

คุณสมบัติ: เป็นน้ำซุปราเมนสูตรพรีเมียม ผลิตจากซอสถั่วเหลืองสดที่ญี่ปุ่นผสมผสานกับปลาโบนิโต และสาหร่ายทะเล เพิ่มความกลมกล่อมยิ่งขึ้นด้วยน้ำสต็อกไก่

วิธีใช้: ราเมนซุป : น้ำร้อน (1:8-10)

Storage Temperature : 25-30 องศา(อุณหภูมิห้อง)ถ้าเปิดแล้วใส่ตู้เย็นปกติ

Shelf Life : 12 เดือน

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บจก. เอบิซูฟู้ดส์		
Company Name	EBISU FOODS CO.,LTD		
Address	58 ชั้น 1 ซอยเพชรเกษม 41 ถนนเพชรเกษม บางแค กทม 10160		
TEL	0280118888		
Website	www.ebisufoods.com		
Social Media	Facebook: ebisufoodsbkk		
Contact Person	Katesicha Wilasleka (May)	E-Mail	katesicha@ebisufoods.com

Fresh Fish

	Category : Fresh Fish
	Bluefin Tuna (Hon Maguro) ราชานแห่งปลาทะเลน้ำลึก เอบิซูฟู้ดส์นำเข้าจากญี่ปุ่นทุกสปีดาร์ Hara ส่วนท้องของบลูฟินทูน่า จะได้ทั้ง 3 ส่วน Otoro / Chutoro / Akami บลูฟินทูน่า แบบสด ไม่ผ่านการแช่แข็ง การันตีคุณภาพ ส่งตรงจากจังหวัดโคจิ ประเทศญี่ปุ่น
Storage Temperature : 0 - 4°C Shelf Life : 3-5 days	

Matcha Powder

	Category : Matcha Powder
	OYAIZU — ชาเขียวต้นตำรับจาก Shizuoka ชาเขียวคุณภาพจากแหล่งผลิตชั้นนำของญี่ปุ่น โดยผู้เชี่ยวชาญที่สั่งสมประสบการณ์มากกว่า 70 ปี OYAIZU คัดสรรใบชาคุณภาพ บดละเอียดเป็นผง พร้อมรสชาติและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ Ceremonial Grade: Matcha No. 75 และ No. 65 สำหรับการชงมัทฉะแบบดั้งเดิมและเมนูเครื่องดื่มพรีเมียม
Storage Temperature : Room Temperature, Not over 25°C Shelf Life : 1 year	

Yuzu Juice

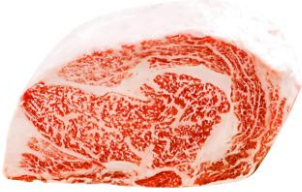
	Category : Yuzu Juice
	YUZU จากโคจิ ประเทศญี่ปุ่น หอมสดชื่น เปรี๊ยะเป็นเอกลักษณ์ จากยูซุที่ปลูกแบบธรรมชาติในหมู่บ้านคิตางาวะ จังหวัดโคจิ Yuzushibori น้ำยูซุ 100% คั้นสดด้วยมือ ขนาด 900ml Frozen Yuzu Peel Paste ยูซุเพสต์แช่แข็ง ขนาด 1kg เหมาะสำหรับเพิ่มความหอมและรสชาติให้อาหาร เครื่องดื่ม และขนม
Storage Temperature : Frozen -18°C Shelf Life : 3 years	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด		
Company Name	FOOD PROJECT (SIAM) CO., LTD.		
Address	99/1 ถนนวงแหวนอุตสาหกรรม แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120		
TEL	027708800		
Website	https://www.foodproject.co.th/th		
Social Media	https://www.facebook.com/foodproject.co.th		
Contact Person	Pattawee Wattanachot	E-Mail	Pattawee.wa@foodproject.co.th

Japanese Ribeye Roll Cap Off A5 (Saga Gyu)

	Category : Japanese Wagyu Beef
	Saga Gyu is a premium purebred Kuroge Wagyu from Saga, Japan. Carefully raised on a specially formulated grain-based diet, it features exceptional marbling, rich flavor, and an incredibly tender texture that melts in your mouth.
Storage Temperature: -18 degrees Celsius.	
Shelf Life : 720 days	

Scallop Meat Sashimi, Size L

	Category : Seafood
	Premium-quality scallop meat, carefully selected for raw consumption. Naturally sweet with a soft, smooth, juicy texture and no fishy smell. High in protein, low in fat, and rich in Omega-3. Ideal for premium Japanese dishes such as sashimi, sushi, seared scallops, carpaccio, and seafood salads.
Storage Temperature: 18 degrees Celsius.	
Shelf Life : 24 months	

Yellowtail (Hamachi)

	Category : Seafood
	Premium Hamachi from Japan, prized for its tender, juicy texture, balanced fat, and naturally rich flavor. High in protein and Omega-3, it is ideal for sashimi, sushi, grilled dishes, hot pot, and shabu.
Storage Temperature : 0- 4 degrees Celsius	
Shelf Life : 5 days	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท ฟู้ดส์ คลาสสิก จำกัด		
Company Name	FOODS CLASSIC CO.LTD		
Address	3388/22 Sirinrat Building, 7th Floor, Rama IV Road, Khlong Tan Subdistrict, Khlong Toei District, Bangkok 10110, Thailand.		
TEL	026727172		
Website	www.foodsclassic.co.th		
Social Media	www.facebook.com/foodsclassic		
Contact Person	Chaityute	E-Mail	marketing@foodsclassic.co.th

Hamachi Filet	
	Category : Seafood Frozen
	ปลาฮามาจิฟิลเลต แบรนด์ HOJO นำเข้าฮามาจิแท้จากญี่ปุ่น มั่นใจในความสด แต่ง สีไม่เปลี่ยน เลี้ยงด้วยอาหารสูตรพิเศษ มีสารต้านอนุมูลอิสระ
Storage Temperature : -18	Shelf Life : 24 Months

Red Snow Crab	
	Category : Seafood Frozen
	เนื้อปูหิมะแดง เป็นเนื้อละเอียดของปูเบนิชูไว (Red Snow Crab) จากญี่ปุ่น ที่ได้จากส่วนเนื้อไหลโดยใช้เครื่องแยกเนื้อมาบด ทำให้ได้เนื้อที่มีความชุ่มฉ่ำและนุ่ม สามารถรับประทานได้ทันทีหลังจากละลาย เนื้อจะมีโทนสีขาวเป็นหลัก
Storage Temperature : -18	Shelf Life : 18 Months

Tako Wasabi	
	Category : Seafood Frozen
	ทาโกะ วาซาบิ (Tako Wasabi) ปลาหมึกสดหมักกับวาซาบิ เนื้อดีกรุป รสชาติจัดจ้าน ได้สัมผัสรสวาซาบิ แท้ๆ มีทั้งขนาด 1 kg สำหรับร้านค้าและแพคเล็ก 40 g สำหรับลูกค้าทั่วไป
Storage Temperature : -18	Shelf Life : 15 Months

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	ฟรีซ มีท บีเคเค จำกัด		
Company Name	FREEZE MEET BKK CO.,LTD		
Address	202/118 ถ.พัฒนาการ 67 เขตประเวศ แขวงประเวศ กทม 10250		
TEL	020037877		
Website	-		
Social Media	-		
Contact Person	Nattawat Leelaviwat	E-Mail	freezemeet.bkk@gmail.com

PREMIUM FROZEN UNI

 “PREMIUM FROZEN UNI FROM MIYAGI, JAPAN” Kitamurasaki Uni อุชิคุนภาพจาก Onagawa, Miyagi ประเทศญี่ปุ่น	Category : Frozen Seafood / Sea Urchin
	PREMIUM FROZEN UNI FROM MIYAGI, JAPAN 🐞 Kitamurasaki Uni อุชิคุนภาพจาก Onagawa, Miyagi ประเทศญี่ปุ่น ✦ รสชาติหวานละมุนตามธรรมชาติ ♡ สีเหลืองทองธรรมชาติ เมื่อละลาย 🍽️ เหมาะสำหรับซูชิ ซาชิมิ และเมนูพรีเมียม Standard Grade (HyouTou) / Premium Grade (Setsugen) โดดเด่นเรื่อง คุณภาพ รสชาติสม่ำเสมอ และใช้งานง่าย เหมาะสำหรับร้านอาหารที่ต้องการคุณภาพอุชิคุนญี่ปุ่นในระดับมาตรฐานและพรีเมียม 100 g / Tray
Storage Temperature : -18°C	
Shelf Life : 180 Days	

LOW-SALT YUZU PONZU

 “ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส” Low-Salt Yuzu Ponzu ลดปริมาณโซเดียม 25% เมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่มีโซเดียมสูงในตลาด 🌿 100% ธรรมชาติ 🌿 0% โซเดียมเพิ่ม 🌿 ปราศจาก MSG 🌿 ปราศจากน้ำตาล	Category : Japanese Seasoning / Sauce
	LOW-SALT YUZU PONZU 🍷 Fundodai Gen-en Yuzu Ponzu ซอสพอนซุส้มยuzu สูตรลดโซเดียม 25% จาก Kumamoto ประเทศญี่ปุ่น ✨ เดิมความเปรี้ยวหอมสดชื่น จากส้มยuzu คิวชู แท้ๆ 🍲 โซเดียมลดลง 25% เมื่อเทียบกับสูตรปกติ 🍽️ เพิ่มความอูมามิและนุ่มนวล จากปลาเค็มและสาหร่ายคอมบุ 😊 เหมาะสำหรับชาบู, ซาชิมิ, สลัด, เกียวซ่า และเมนูต่างๆ Healthy & Rich Flavor โดดเด่นเรื่อง รสชาติกลมกล่อม หอมกลิ่นยuzuชัดเจนนุ่มนวลดีโดยไม่เสียรสชาติ ความอร่อย เหมาะสำหรับร้านอาหารที่เน้นเมนูเพื่อสุขภาพและต้องการรสชาติที่โดดเด่น 360 ml / Bottle
Storage Temperature : Room Temperature	
Shelf Life : 360 Days	

Premium Nori

 “ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ Premium Nori” ISOYA First Harvest คัดสรรสาหร่ายจากอ่าว จ.โอซากะ ประเทศญี่ปุ่น “กรอบ นุ่ม เคี้ยวอร่อย ไม่เค็ม”	Category : Dry Food / Seaweed
	ISOYA คัดสรรสาหร่าย First Harvest จาก อ่าวอาริอาเกะ ประเทศญี่ปุ่น ช่วงเก็บเกี่ยวแรกของฤดูกาลที่ให้คุณภาพโดดเด่น ✨ กรอบบาง เคี้ยวขาดง่าย ไม่เหนียว 💧 ละลายในปาก ไม่ติดฟัน 🍽️ หอมกลิ่นทะเล พร้อมรสอูมามิและความหวานธรรมชาติ 🌿 สีเขียวเข้ม สวย สม่ำเสมอ ความพิเศษของอ่าวอาริอาเกะมาจากระดับน้ำขึ้น-ลงที่แตกต่างกันมาก ทำให้สาหร่ายสลักรับน้ำทะเลและแสงแดด จึงได้ใบที่ บาง กรอบ หอม และรสชาติเข้มข้น ★ ISOYA - Premium First Harvest Nori สัมผัสความกรอบระดับพรีเมียมจากคำแรก
Storage Temperature : Room Temperature	
Shelf Life : 18 Months	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บ.โกโก ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด		
Company Name	GOGO FOODS (THAILAND) CO.,LTD.		
Address	29/14,29/15 ซ.แสงจันทร์ - ภูเก็ต แขวงพระโขนง เขตคลองเตย กทม 10110		
TEL	021610259		
Website	-		
Social Media	-		
Contact Person	Nateepat (Porsche)	E-Mail	Nateepat.n@gogofoods.co.th

Hachidaime Gihei

	Category : ข้าวญี่ปุ่นเกรดพรีเมียมจากร้าน Hachidaime Gihei
	แบรนด์ผู้ผลิต: 八代目儀兵衛 (Hachidaime Gihei / ฮาจิไดเมะ กิเฮ) เป็นแบรนด์ร้านข้าวเก่าแก่ที่มีชื่อเสียงระดับตำนานจากเกียวโต ข้าวสารที่ผ่านการคัดสรรเมล็ดพันธุ์อย่างพิถีพิถัน (1 ถุง 5 กิโลกรัม)
	Manufacturer / Brand: Hachidaime Gihei (八代目儀兵衛) legendary, long-established rice shop from Kyoto.
	Product Details: Carefully selected high-quality rice grains. Net Weight: 5 kg per bag.

Storage Temperature : 20 > 27 °c

Shelf Life : 3 Month

Kagoshima Wagyu / Miyazaki Wagyu

	Category : เนื้อคาโกชิมะ / เนื้อมิยาซากิ Kagoshima Wagyu / Miyazaki Wagyu
	เนื้อวากิวคาโกชิมะ : การันตีอันดับ 1 ของญี่ปุ่น ให้รสหวานกลมกล่อม ละมุน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว อูมามิเข้มข้น ไม่เลี่ยนหรือหนักเกินไป
	Kagoshima Wagyu : Guaranteed #1 in Japan Delivers a smooth, mild sweetness with a rich umami flavor and a signature aroma—delightfully savory without feeling overly heavy or greasy.
	เนื้อวากิวมิยาซากิ : เนื้อวากิวสายพันธุ์ดำจากจังหวัดมิยาซากิ บนเกาะคิวชู มีความมันวาว หอมกลิ่นเนยและธัญพืชเบาๆ รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม
	Miyazaki Wagyu : Premium Japanese Black Wagyu beef from Miyazaki Prefecture on Kyushu Island.
	Features a beautiful glossy finish with subtle aromas of butter and grain, delivering a rich and well-balanced flavor profile

Storage Temperature : > -30 °c

Shelf Life : 6 Month

Madai Fillet / Shark fin / Awabi

	Category : Madai Fillet / Shark fin / Awabi
	ปลากะพงแดง (ชิ้นแล้ไร้ก้าง) : ได้รับขนานนามว่าเป็น "ราชาแห่งปลาเนื้อขาว" เป็นปลามงคลที่นิยมใช้ในงานเฉลิมฉลอง
	Madai Fillet (Boneless Fillet) : Crowned as the "King of White Fish," this auspicious fish is traditional for celebrations and special occasions.
	หูลาหมแช่แข็ง : หูลาหมที่ผ่านกระบวนการทำความสะอาด ลอกหนัง แกะก้างอ่อน และผ่านการต้มหรือึ่งสุกมาแล้วระดับหนึ่ง ก่อนนำไปแช่แข็ง
	Shark fin : Shark fin that has been cleaned, skinned, deboned, and pre-cooked (boiled or steamed) before being frozen.
	หอยเป๋าฮื้อแช่แข็ง : เป็นหนึ่งในวัตถุดิบอาหารทะเลระดับพรีเมียมจากญี่ปุ่น มีความนุ่มหนึบ เคี้ยวสนุก มีกลิ่นหอมของทะเลและรสอูมามิ
	Awabi : One of Japan's premier seafood delicacies, featuring a delightfully firm and chewy texture, accompanied by a fresh ocean aroma and rich umami flavor.

Storage Temperature : > -30 °c

Shelf Life : 6 Month

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท อิชิกิว ฟู้ด (ประเทศไทย) จำกัด		
Company Name	ICHIKYU FOOD (THAILAND) CO.,LTD		
Address	87 หมู่ที่ 13 ตำบลวังกะทะ อำเภอบางละมุง จังหวัดนครราชสีมา 30130		
TEL	0981799846		
Website	https://ichikyufoodthailand.com/		
Social Media	Instagram: @ichikyufoodth / Line Official Account: https://lin.ee/n5ldQrs or IchikyFoodTH		
Contact Person	Piyakorn Hadonphrai	E-Mail	kuchongka@gmail.com

Fresh Miso paste		
	Category : Fermented product	
	6 types of Fresh Miso paste Red Miso – Jyoara miso, Akadashi miso, Shinshu miso White Miso – Matsushiro miso, Jyoshiro miso, Shiroara miso -no preservative/msg/alcohol/Halal certified	
Storage Temperature : < 4 c		Shelf Life : Red miso = 6 months White miso = 3 months

SHIO KOJI / SABA A1 / MISOZUKE NO MOTO		
	Category : Fermented sauce	
	1.SHIO KOJI - Adds umami, tenderizes meat, and helps retain juiciness. 2. SABA A1 - Rich Miso Sauce for Mackerel <i>Perfect for simmering & cooking.</i> 3. MISOZUKE NO MOTO - Japanese Miso Marinade. <i>Perfect for fish, seafood & meat.</i>	
Storage Temperature : < 4 c		Shelf Life : 3 months

Miso Freezedried		
	Category : Instant miso	
	Miso Freezedried (2 flavours) Instant Miso freezedried block 2 flavours: Eggplant & Fried onion	
Storage Temperature : Room temperature		Shelf Life : 12 months

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท เจดีเอสเอส (ไทยแลนด์) จำกัด		
Company Name	JDSS THAILAND COMPANY LIMITED		
Address	1723/60 ถนนจันทน์ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120		
TEL	0806325293		
Website	https://jdss.co.th/th/		
Social Media	https://www.facebook.com/jdssthailand		
Contact Person	Thanchanok 0891910617	E-Mail	Thanchanok@jdss.co.th

Kaijin Blended Whisky

	Category : Kaijin Blended Whisky
	Kaijin Blended Whisky 📍 Okinawa - Japan 🏆 Light gold 👃 Pleasant scents of citrus, vanilla, tropical fruits, and a hint of fresh-cut grass ☕ Light-bodied yet rich, elegant balance of oak and vanilla, with a touch of butterscotch 🍷 40 % 🏠 NAS
Storage Temperature : Room Temp	
Shelf Life : -	

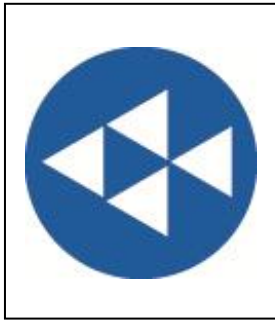
KUJIRA Okinawa Whisky

	Category : KUJIRA Okinawa Whisky
	KUJIRA Okinawa Whisky INARI 📍 Okinawa - Japan 🏆 Amber Gold 👃 Apples, pears, tropical fruits, and hints of spices ☕ Delicate oaks, figs, nuts, and butterscotch 🍷 46 % 🏠 NAS 💰 1,850 THB
Storage Temperature : Room Temp	
Shelf Life : -	

Masahiro Okinawa Craft Gin

	Category : Masahiro Okinawa Craft Gin Recipe 02
	Masahiro Okinawa Craft Gin Recipe 02 📍 Okinawa - Japan 🏆 Clear 👃 Intense aromas of native tankan, accompanied by spicy notes of mint and aromatic cloves ☕ With obvious sweet citrus flavor and accompany with spicy flavor from ginger and moon peach 🍷 47 %
Storage Temperature : Room Temp	
Shelf Life : -	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท คานะฟูกุ (ไทยแลนด์) จำกัด		
Company Name	KANEFUKU (THAILAND) CO., LTD.		
Address	689 อาคารกสิกรรมพาณิชย์เอ็ดเอ็มควอเทียร์ ห้องเลขที่ 1613 ชั้น 16 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110		
TEL	022613485		
Website	https://www.kanefuku.co.jp/		
Social Media	https://www.facebook.com/KanefukuThailand?locale=th_TH		
Contact Person	Miss Manitapun Seangyai	E-Mail	manitapan@kanefukuth.com

Mentaiko box 1 Kg.



Category : Processed Food

Kanefuku Mentaiko is made from Alaska Pollock roe, bouncy and large roe. Mentaiko is a premium Japanese food. This kind of food is a ready to eat, eat with rice, or mix with other ingredients. Several mentaiko menu, you can create. Example Pasta Mentaiko, Udon Mentai cream, Onigirazu Mentaiko, Mentaiko soft cream or mix with mayonnaise to make a any sauces. Kanefuku sells Mentaiko products in 3 sizes: 80 grams, 400 grams, and 1 kilogram.

Storage Temperature : -18 degree

Shelf Life : 17 months

Mentaiko Stick 300 g.



Category : Processed Food

Ready to eat mentaiko in 10 sachets/pack. Making it easy to use anytime, anywhere with authentic Japanese taste. This type of food is ready to eat, eat with rice or mix with other ingredients. There are many mentaiko menus that you can create such as mentaiko pasta, mentaiko cream udon, mentaiko onigirazu, mentaiko soft cream, or mix with mayonnaise to make various sauces.

Storage Temperature : -18 degree

Shelf Life : 17 months

Mentai Mayo Stick 300 g.



Category : Processed Food

A delicious fusion of creamy mayonnaise and spicy Mentaiko. Smooth, savory and slightly spicy, it's the perfect spread, dip or topping for tastier, sushi rolls and salads. Conveniently packed with 10 sachets/pack, making it easy to use anytime, anywhere.

Storage Temperature : -18 degree

Shelf Life : 17 months

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท คิง มารีน ฟู้ดส์ จำกัด		
Company Name	KING MARINE FOODS CO.LTD		
Address	เลขที่ 24 ซอยสุขาภิบาล 5 ซอย 5 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน จังหวัดกรุงเทพ 10220		
TEL	0836242495		
Website	www.kingmarinefoods.co.th		
Social Media	https://www.facebook.com/KingMarineFoods		
Contact Person	คุณเจียรไน 082-380-3335	E-Mail	Jeeranai.s@kingmarinefoods.co.th

King ikura 500g. ไข่แซลมอน King (เม็ดใหญ่เท่า Chum)

	Category : King ikura 500g.
	IKURA อิกูระ (イクラ) ทำจากไข่ปลาแซลมอนหลากหลายสายพันธุ์ โดยหลัก ๆ จะมี 3 สายพันธุ์ คือ Chum Salmon, Pink Salmon และ Trout Salmon โดยขนาดไข่ของแต่ละสายพันธุ์นั้นไม่เท่ากัน ไข่ของ Chum Salmon จะมีขนาดใหญ่สุด ไข่ของ Pink Salmon จะมีขนาดรองลงมา และไข่ของ Trout Salmon จะมีขนาดเล็กสุด ส่วนราคานั้นจะเป็นไปตามขนาดของไข่ ซึ่งเม็ดไข่ปลาที่ใหญ่สุดจะมีราคาสูงที่สุด ไข่ปลาแซลมอนเหล่านี้จะถูกนำมาผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน ทำความสะอาด คัดคุณภาพ จากนั้นจะถูกนำมาหมัก ไข่ หรือ เกลือ IKURA เปรียบเหมือนอัญมณีแห่งท้องทะเล เป็นที่ชื่นชอบของใครหลายคน อิกูระถือเป็นวัตถุดิบระดับพรีเมียม มีราคาสูง จึงไม่แปลกใจว่าทำไมอิกูระถึงถูกนำมารังสรรค์ในหลายเมนู เพื่อเพิ่มมูลค่าให้อาหารจานนั้น ๆ ซึ่ง King Marine ผู้จัดจำหน่าย ได้คัดสรรอิกูระคุณภาพจากแบรนด์ที่มีชื่อเสียง หลากหลายขนาดและสายพันธุ์ เพื่อให้คุณลูกค้าได้มีตัวเลือกและนำไปใช้ประโยชน์ได้สูงสุด
Storage Temperature : Frozen	
Shelf Life : -	

Hamachi Fillet ปลาฮามาจิฟิเลต Brand Saiko Gyokai

	Category : Hamachi Fillet Brand Saiko Gyokai
	Hamachi (ฮามาจิ) หรือ Yellowtail คือปลาทองเหลืองที่อยู่ในช่วงวัยรุ่น อายุไม่เกิน 3 ปี หากโตกว่านี้ชาวญี่ปุ่นจะเรียกว่า Buri (ปลานูริ) ฮามาจิเป็นปลาเนื้อขาว มีสีชมพูบริเวณขอบของชิ้นปลา เนื้อปลามีไขมันแทรก สัมผัสนุ่มลิ้น รสชาติหวาน เนื้อดีสู้ลิ้น ปลาฮามาจิเป็นที่นิยมอย่างมากในญี่ปุ่น และแพร่หลายไปทั่วโลก โดยส่วนใหญ่จะถูกนำไปทำเป็นเมนู ซาชิมิ และ ซูชิ คิง มารีน ฟู้ดส์ คัดสรรปลาฮามาจิจากแหล่งผลิตที่มีชื่อเสียงในประเทศญี่ปุ่น ด้วยเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย สามารถคงความสดได้นานและรักษาคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมทั้งคงรสชาติที่อร่อยของปลาฮามาจิไว้ได้เป็นอย่างดี
Storage Temperature : Frozen	
Shelf Life : -	

HOKKAIDO HOTATE

	Category : HOKKAIDO HOTATE
	Hotate (โฮตาเตะ) คือ หอยเชลล์ ที่คนญี่ปุ่นเรียกกันนั่นเอง โฮตาเตะที่มีชื่อเสียงส่วนใหญ่มาจากฮอกไกโด จนเป็นที่รู้จักและเรียกกันติดปากว่า ฮอกไกโด โฮตาเตะ ด้วยแหล่งน้ำที่มีความอุดมสมบูรณ์ และอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้ฮอกไกโด โฮตาเตะมีรสชาติหอมหวาน เนื้อนุ่มละมุน เนื้อสัมผัสลิ้นนุ่ม มีกลิ่นอายของทะเล แต่ไม่มีกลิ่นคาว คิง มารีน ฟู้ดส์ คัดสรรฮอกไกโด โฮตาเตะจากผู้ผลิตที่มีชื่อเสียง เพื่อให้ลูกค้ามั่นใจในคุณภาพของสินค้า
Storage Temperature : Frozen	
Shelf Life : -	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท โกเบ-ย่า โชกุฮิน โคเจียว จำกัด		
Company Name	KOBE-YA SHOKUHIN KOGYO CO.,LTD.		
Address	881 ถนนวงแหวนอุตสาหกรรม (พระราม3) แขวงบางโพงพาง เขตยานนาวา กทม 10120		
TEL	026830173		
Website	http://kobe-ya.co.th		
Social Media	-		
Contact Person	Patamawan (Jeab)	E-Mail	Patamawan_h@kobe-ya.com

HAKUSHIKA HANA-KOHAKU STRAWBERRY JUNMAI DAIGINJO

	Category : ALCOHOL
	Based on a rich and elegant Junmai Daiginjo sake, blended with fresh strawberry juice pressed and frozen immediately after harvest. Enjoy a dessert-like taste with a gentle strawberry jam aroma and a smooth, mellow sweet-and-tart flavor. (10% fruit juice)
Storage Temperature : Refrigerated Temperature	
Shelf Life : -	

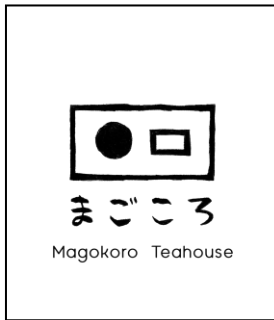
YOSAMUSUME YUZU SPARKLING

	Category : ALCOHOL
	A refreshing sparkling liqueur made with plenty of fragrant yuzu from Tokushima. With a light 6% alcohol content, it is easy to drink and perfect for hot days. Best served chilled for a refreshing, bubbly experience.
Storage Temperature : Refrigerated Temperature	
Shelf Life : -	

HAKODATE JOZO GOHHOU TOKUBETSUJUNMAI ICHIBI

	Category : ALCOHOL
	A Special Junmai Sake that embodies the essence of "Tanrei Umakuchi" — light and smooth with rich umami. Its crisp, refreshing taste is complemented by the gentle umami of premium sake rice, with a clean finish that makes it easy to enjoy. A versatile sake that pairs beautifully with a wide range of dishes.
Storage Temperature : Refrigerated Temperature	
Shelf Life : -	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท มีใจ สตูดิโอ จำกัด		
Company Name	MEEJAI STUDIO CO., LTD.		
Address	191/1, 191/2 ถนนศรีดอนไชย ตำบลช้างคลาน อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ 50100		
TEL	095-864-2147		
Website	https://www.magokoro-tea.com/		
Social Media	https://www.facebook.com/magokoro.teahouse		
Contact Person	Phatiradar Khamboosri (คุณนัส)	E-Mail	sales@magokoro-tea.com

Matcha



Category : Matcha (ผงมัทฉะ)

มัทฉะญี่ปุ่นคัดสรร นำเข้าโดยตรงจากโรงงานผู้ผลิตในประเทศญี่ปุ่น ภายใต้แบรนด์ “มีใจให้มัทฉะ (Magokoro Tea)” เรามี Selection มัทฉะที่หลากหลายสำหรับ Professional Use เหมาะสำหรับมัทฉะคาเฟ่ Teahouse ร้านเครื่องดื่ม และร้านขนม ที่มองหาคุณภาพสม่ำเสมอและ Stock ที่มีต่อเนื่องตลอดทั้งปี

Storage Temperature : Cold Storage

Shelf Life : 12 months

Product Name Japanese Loose-Leaf Tea



Category : Japanese Loose-Leaf Tea (ใบชาญี่ปุ่น)

ชาญี่ปุ่นใบคุณภาพจากประเทศญี่ปุ่น สำหรับ Teahouse, Fine Dining, Chef's Table และ Specialty Cafe
พร้อม Selection หลากหลาย อาทิ Gyokuro, Sencha, Genmaicha, Hojicha, Wakoucha และชาตามฤดูกาล เหมาะสำหรับทั้งการเสิร์ฟชา การจับคู่กับอาหาร และการพัฒนาเมนูเครื่องดื่ม

Storage Temperature : Cold Storage

Shelf Life : 12 months

Japanese OEM Canning & Labeling



Category : Japanese OEM Canning & Labeling

บริการ OEM Canning & Labeling จากประเทศญี่ปุ่น สำหรับแบรนด์อาหารและเครื่องดื่มที่ต้องการพัฒนาสินค้าภายใต้แบรนด์ของตนเอง ครอบคลุมการบรรจุ ปิดผนึก และติดฉลาก เหมาะสำหรับ Food and Beverage brands ไม่ว่าจะเป็น Specialty café, Teahouse, Hotel, Retail, etc.

Storage Temperature : N/A

Shelf Life : N/A

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	三井物産シーフーズ		
Company Name	Mitsui&Co.Seafoods Ltd.		
Address	13 Floor,Hibiya Central Bldg.,2-9,Nishi-Shimbashi 1-Chome Minato-ku,Tokyo 105-0003,Japan		
TEL	07044322106		
Website	https://www.mitsui-seafoods.com/en/		
Social Media	-		
Contact Person	Ning Zhang	E-Mail	sales3@mitsui-seafoods.com

Ikura(Chum/Salmon/Sockeye)



Category :Seafood/Processed Food(Ikura)

We mainly offer three types of ikura under two brands (Hokkai/Kawaki) : chum, pink, sockeye salmon roe. Ikura raw material are carefully selected from both overseas and Japanese, focus on maintaining high quality of each roe and minimizing drip loss. OEM friendly

Storage Temperature : -20 centigrade

Shelf Life : 2~3 Years

Scallop(Sashimi/Boiled/With Shell)



Category : Seafood/Raw Material (Scallop)

We offer a wide variety of scallop products, including sashimi-grade scallops, boiled scallops, and frozen half-shell scallops,etc

We offer a range of sizes with a stable supply. Consolidation services available.

Storage Temperature : -20 centigrade

Shelf Life : 2 Years

Mentaiko Mayo



Category : Seafood/Processed Food(Mentaimayo)

Our Mentaiko Mayonnaise features a smooth and creamy texture with excellent stability and no oil separation. Its rich, savory mentaiko flavor makes it highly versatile and suitable for a wide range of Japanese and Western dishes, including pasta, rice, bread, salads, and fried foods.

Storage Temperature : -20 centigrade

Shelf Life : 1 Year

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท โนเบิลโมโน จำกัด		
Company Name	NOBLEMONO CO.,LTD		
Address	323 ซอยจำเอน แขวงบางนาใต้ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10260		
TEL	0824974995		
Website	www.noblemono.com		
Social Media	https://www.facebook.com/noblemono/		
Contact Person	K. Chanatnan	E-Mail	Chanatnan.s@noblemono.com

(SHELL) Frozen Scallop Meat

	Category : (SHELL) Frozen Scallop Meat
	Scallop Meat หอยเชลล์คุณภาพสูงจากทะเลฮอกไกโด ขึ้นชื่อเรื่อง ความสด เนื้อแน่น หวานนุ่ม ละมุนลิ้น ทุกคำเต็มไปด้วยรสชาติจากธรรมชาติ คัดเกรดพิเศษจาก ฮอกไกโด / มาตรฐาน พรีเมียมญี่ปุ่น / รังสรรค์ง่ายได้ทุกเมนู ขนาด 1 กิโลกรัม/แพ็ค
Storage Temperature : แช่แข็งที่อุณหภูมิ -18°C	
Shelf Life : 2 ปี	

(Crab) Boiled Golden King Crab

	Category : (Crab) Boiled Golden King Crab
	Frozen Boiled Golden King Crab Section (ขาปูโกลเด้นคิงแครบต้ม แช่แข็ง) ขนาด 1.7-1.9 กิโลกรัม/แพ็ค เนื้อขาวอมชมพู เต็มไปด้วยความหวานฉ่ำ นุ่มแน่น อร่อยได้เต็มปากเต็มคำ จะนำไปผัด นึ่ง ปิ้งหรือย่าง สร้างสรรค์ความอร่อยน่ากินได้ในทุกมื้อ ราชาแห่งปูยักษ์ใหญ่ ส่งตรงจากฮอกไกโด
Storage Temperature : แช่แข็งที่อุณหภูมิ -18°C	
Shelf Life : 2 ปี	

(Beef) Japanese Wagyu Akita

	Category : (Beef) Japanese Wagyu Akita
	Akita Wagyu เนื้อวากิวเกรดพรีเมียมจากจังหวัดอาคิตะ ซึ่งมีเพียง 1% ของเนื้อวัวในประเทศญี่ปุ่น จากวัวชนดำสายพันธุ์ Kuroge-Wagyu พ่อพันธุ์ของแชมป์การประกวดวากิวโอลิมปิก 2012 ซึ่งจำกัดการเลี้ยงเพียง 3,000 ตัวต่อปี เพื่อให้ได้เนื้อวากิวได้อย่างทั่วถึงอย่างพิถีพิถันตลอด 365 วัน ด้วยรำข้าวและน้ำแร่ธรรมชาติจากจังหวัด Akita ทำให้วัวไม่มีความเครียดและผลิตเนื้อออกมาได้คุณภาพดี
Storage Temperature : แช่แข็งที่อุณหภูมิ -18°C	
Shelf Life : 2 ปี	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	โกเบ-ย่า โชกุฮิน โคเจียว จำกัด		
Company Name	OTAFUKU Sauce (KOBE-YA SHOKUHIN KOGYO Co.,Ltd.)		
Address	881 Industrial Ring Rd (Rama3) Bangpongpan, Yannawa, Bangkok 10120		
TEL	26830173		
Website	https://kobe-ya.co.th/		
Social Media	https://www.instagram.com/otafuku_global/		
Contact Person	Haruka Inaba	E-Mail	hinaba@otafuku.co.jp

Okonomi Sauce 2.1kg



Category : Sauce

A mild sauce made with vegetables and fruits blended with approximately 20 different spices. It features the rich, naturally sweet flavor of dates.

ซอสรสกลมกล่อมที่ผลิตจากผักและผลไม้ ผสมผสานเครื่องเทศกว่า 20 ชนิด โดดเด่นด้วยรสหวานเข้มข้น และกลมกล่อมจากอินทผลัม

Storage Temperature : Room Temperature

Shelf Life : 24 months

Yakisoba Sauce 2.2kg



Category : Sauce

A special sauce for yakisoba, made with vegetables and fruits, enriched with umami from fish and scallop extracts, and aromatic spices that release a delicious fragrance when stir-fried.

ซอสสำหรับยากิโซบะโดยเฉพาะ ผลิตจากผักและผลไม้ พร้อมเพิ่มความอร่อยกลมกล่อมด้วยสารสกัดจากปลาและหอยเชลล์ รวมถึงเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอมเมื่อผัดด้วยความร้อน

Storage Temperature : Room Temperature

Shelf Life : 24 months

Union Brand Special Tonkatsu Sauce 1.8L



Category : Sauce

A special tonkatsu sauce made from a rich broth slowly simmered with freshly ground spices and plenty of fresh vegetables, blended generously with selected vegetables and fruits for a deep, flavorful taste.

ซอสทงคัตสึสูตรพิเศษ ที่ปรุงจากน้ำซุปเข้มข้นซึ่งเคี่ยวจากเครื่องเทศสดและผักสดนานาชนิด พร้อม ผสานผักและผลไม้อย่างลงตัวในปริมาณมาก เพื่อรสชาติที่นุ่มลึกและกลมกล่อมเป็นพิเศษ.

Storage Temperature : Room Temperature

Shelf Life : 24 months

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท โอเอสเอชเอ (ดิสทริบิวเตอร์) จำกัด		
Company Name	OSHA (DISTRIBUTOR) CO., LTD.		
Address	เลขที่ 89/15-19 หมู่ 9 ต.บางเลน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี 11140		
TEL	0949196596		
Website	-		
Social Media	-		
Contact Person	K.Ploy / 097 9316962	E-Mail	Oshaochamatcha@gmail.com p.ployprinkd@gmail.com

Matcha powder	
	Category : Matcha powder
	Product name: Fuyu No Kaze Ceremonial Grade. Cultivar: Yabukita Blend Harvest: 1 st Harvest Milling: Bead Mill Taste Note: Nori, Avocado, Fruity and Floral, Natural sweetness, Creamy Usage: Clear, Usucha, Latte, Fruit/Fusion, Bakery, Ice-cream
Storage Temperature : 3°C – 5°C (Chilled) Shelf Life : 1 year from the date of manufacture	

Matcha powder	
	Category : Matcha powder
	Product name: Yame Yabukita Premium Grade Cultivar: Single Harvest: 2 nd Harvest Milling: Ball Mill Taste Note: Rich, Roasted Nut Usage: Clear, Usucha, Latte, Fruit/Fusion, Bakery, Ice-cream
Storage Temperature : 3°C – 5°C (Chilled) Shelf Life : 1 year from the date of manufacture	

Matcha powder	
	Category : Matcha powder
	Product name: Kagoshima C02 Ceremonial Grade Cultivar: Yutaka Midori Blend Harvest: 1 st Harvest Milling: Bead Mill Taste Note: Avocado, Malt, Florals and end with roasted nut-rice. Usage: Koicha, Clear, Usucha, Latte, Fruit/Fusion, Bakery, Ice-cream
Storage Temperature : 3°C – 5°C (Chilled) Shelf Life : 1 year from the date of manufacture	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท เอสซีเอสเทรดดิ้ง จำกัด		
Company Name	SCS TRADING CO., LTD.		
Address	เลขที่ 55/6 ซอยลาดพร้าว 88 (อรพิน) ถนนลาดพร้าว แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร 10310		
TEL	02-530-2648		
Website	scstrading.co.th		
Social Media	https://www.facebook.com/SAKEFOREST.thailand		
Contact Person	Tomohiro Murata	E-Mail	tomohiro.murata@scstrading.co.th

シングルモルト 嘉之助 Kanosuke Single Malt



Category : ウイスキー Whisky

焼酎造りの技術を生かした KANOSUKE のフラッグシップ。シングルモルト・ジャパニーズウイスキー「焼酎リチャー樽」で熟成させた原酒をキーモルトとして、多彩な樽原酒を丁寧にヴァッティング。甘やかでスパイシー、エレガントな“和”のニュアンスが広がる、KANOSUKE ならではのシングルモルトウイスキーです。

The KANOSUKE flagship whisky that is infused with a shochu making expertise. Using undiluted whisky matured in re-charred shochu casks as a base, we carefully vat multiple whiskies from a diverse array of casks. The result is a single malt whisky with that special KANOSUKE experience of a sweet and spicy, elegant "WA" Japaneseness.

Storage Temperature : Room Temperature

Shelf Life : Indefinite

KONISHI 純米大吟醸ひやしぼり Konishi Junmai Daiginjo Hiyashibori



Category : 日本酒 Sake

普段より上質なお酒を楽しみたいときにおすすしたい少し贅沢な味わいの「ひやしぼり」。口の中で広がるメロンやバナナなどの果実のようなフルーティーな香りと、爽やかな香りとキレのある後口が特徴です。

Among the Hiyashibori lineup, this is the perfect choice for those seeking an especially refined sake experience. It offers elegant fruity aromas reminiscent of melon and banana that gently unfold across the palate, complemented by a refreshing bouquet and a clean, crisp finish.

Storage Temperature : 0-5℃

Shelf Life : Indefinite

小正のゆず酒 Komasa no Yuzushu



Category : リキュール Liqueur

鹿児島県産柚子を原料に本格麦焼酎で造り上げたゆず酒です。ゆず特有の酸味と風味を引き出した香りすっきり、ほのかな甘さのあるゆず酒をお楽しみください。

Using selected citron "Yuzu" from Kagoshima prefecture in Japan. "Komasa no Yuzushu" is a Shochu based Yuzu liqueur which is refreshing & delicately sweetened.

Storage Temperature : Room Temperature

Shelf Life : Indefinite

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	เอส.เค.ลิเควอร์ จำกัด		
Company Name	S.K. LIQUOR CO.,LTD.		
Address	149/5 Charoenmuang Road, Rongmuang, Pathumwan, Bangkok 10330		
TEL	022141479		
Website	www.skliquor.com		
Social Media	https://www.facebook.com/SKLiquor.TH		
Contact Person	Thanakorn	E-Mail	Thanakorn@skliquor.com

HAKUTSURU MARU

	Category: Sake
	A light-bodied, well-balanced sake with a clean and smooth taste. Easy to enjoy anytime, anywhere, and perfect for cooking as well.
Storage Temperature: Room Temperature	
Shelf Life: 1 Year	

HAKUTSURU JUNMAI GINJO

	Category: Sake
	Junmai Ginjo has been brewed with traditional method and being fermented at a low temperature for a long period of time which enhance the fruity aroma with well-balance flavour and smoothness aftertaste.
Storage Temperature: Room Temperature or Refrigerate	
Shelf Life: 1 Year	

KUNIZAKARI OBAA-CHAN NO YUZUSHU

	Category: Fruit Liqueur
	This vibrant yuzushu is made with 100% natural Japanese yuzu, bursting with sweet and tart acidity, complemented by refreshing citrus aromas of white grapefruit and lemon, with a subtle hint of peel bitterness. Best served chilled or over ice.
Storage Temperature: Room Temperature or Refrigerate	
Shelf Life: No Expiration Date	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท ชิบาทายะ (ไทยแลนด์) จำกัด		
Company Name	SHIBATAYA(THAILAND)CO.,LTD.		
Address	SOI SUKHUMVIT49/13 SUKHUMVIT RD.,KLONGTON NUA WATTANA BANGKOK 10110		
TEL	021853340		
Website	https://shibataya-th-web.jimdosite.com/		
Social Media	@870kharx		
Contact Person	Managing Director : TOMOHIRO OTSUBO	E-Mail	otsubo@shibataya.co.jp

TSUKUSHI PLUM LIQUEUR 500 / เหล้าบ๊วย สิคุชิ 500

	Category : Umeshu เหล้าบ๊วยออร์แกนิก 1,540 B.
	TSUKUSHI PLUM LIQUEUR 500 ml. alc 17% เหล้าบ๊วยออร์แกนิก 500 มล. แอลกอฮอล์ 17%
Storage Temperature : 15-25 C	Shelf Life : Does not have an expiration date./ ไม่มีวันหมดอายุ

TSUKUSHI GREEN TEA PLUM LIQUEUR / เหล้าบ๊วย ชาเขียว สิคุชิ กรีนที

	Category : Umeshu เหล้าบ๊วยชาเขียว 1,300 B.
	TSUKUSHI GREEN TEA PLUM LIQUEUR 720 ml. alc 12 % เหล้าบ๊วยชาเขียว 720 มล. แอลกอฮอล์ 12%
Storage Temperature : 15-25 C	Shelf Life : Does not have an expiration date./ ไม่มีวันหมดอายุ

RETURNER / รีเทิร์นเนอร์

	Category : EARL GREY TEA LIQUEUR เหล้าชาเอิร์ลเกรย์ 1,800 B.
	RETURNER 700 ml. alc 24% เหล้าชาเอิร์ลเกรย์ 700 มล. แอลกอฮอล์ 24%
Storage Temperature : 25 C	Shelf Life : Does not have an expiration date./ ไม่มีวันหมดอายุ

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บ.ซิมิรัน ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด		
Company Name	SIMIRAN FOOD PRODUCTS LTD.		
Address	100/18 หมู่ 1 ถ.รพช 1 ตำบลหลักหก อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี		
TEL	021012072		
Website	www.simiranfood.com		
Social Media	FB: simiranfoodproduct		
Contact Person	-	E-Mail	-

Japanese Boiled Hotate



Category : Seafood Frozen

จุดเด่น คือ หอยเชลล์ต้มจากฮอกไกโด ซึ่งมีความหวาน , ทานเป็นซาซิมิได้, ราคาไม่แพง มีหลากหลายไซส์ให้เลือก ร้านอาหารสามารถนำไปโปรโมท เพื่อทำเมนูแนะนำ และสามารถลดต้นทุนให้กับร้านอาหารได้

Storage Temperature : -18

Shelf Life : 2 year

Yuzu Shio Ramen Yamasa



Category : Sauce

Yuzu Shio Ramen ผลิตจากซอสโชยุคุณภาพพรีเมียมจากแบรนด์ยามาซา, มีส่วนผสมของส้มยูซุให้กลิ่นหอมแบบไม่เหมือนใคร, เป็นซุปรวมเข้มข้น แค่นี้ผสมน้ำร้อน ประหยัดเวลา ในการทำและที่สำคัญมีตราฮาลาล

Storage Temperature: room tem.

Shelf Life : 12 month

Product Name : Ika shiokara Brand Azuma ปลาหมึกร้า



Category : Process Food

เมนูยอดนิยม หมึกร้าหรือ Ikashiokara ซึ่งกำลังได้รับความนิยมในกทม. และ เป็นที่รู้จักกันอย่างดี ในร้าน Izakaya โดยนำไปปรุงรสเป็นสไตล์ไทย ๆ เป็น ยำหมึกร้าแบบไทย ทำให้ถูกปากผู้บริโภคคนไทย แต่ถ้านำมาปรุงจะทานบนข้าวสวย ก็ง่าย ๆ แค่นี้เลยละ

Storage Temperature : -18

Shelf Life : 2 year

Exhibitors Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท ธนาวัฒน์อุตสาหกรรม จำกัด		
Company Name	TANAWAT INDUSTRIAL CO., LTD.		
Address	26, Pridi Banomyong 20 Alley, Phra Khanong Nuea, Watthana, Bangkok 10110		
TEL	027153601		
Website	https://www.tanawat.co.th		
Social Media	-		
Contact Person	-	E-Mail	Asst01@tanawat.co.th

Ozeki Sakura Beauty 45 Junmai Daiginjo

	Category : Sake / Junmai Daiginjo Sake
	ผลิตจากข้าวยามาดะนิชิกิ ซึ่งเป็นข้าวสายพันธุ์คุณภาพสำหรับการผลิตสาเก โดยขัดจนเหลือเพียง 45% และหมักด้วยยีสต์ดั้งเดิมที่ได้จากดอกซากุระ โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมละมุนและรสหวานเล็กน้อยที่ค่อย ๆ เปลี่ยนแปลงอย่างมีมิติ ก่อนจบด้วยรสสัมผัสที่แห้งและสะอาด รสชาติของสาเกจะเผยเสน่ห์ที่แตกต่าง กันอย่างชัดเจนตามอุณหภูมิที่เสิร์ฟ มอบประสบการณ์การดื่มที่หลากหลายและน่าค้นหา ขนาด 300 ml และ 720 ml
Storage Temperature : Chilled / Refrigerated	
Shelf Life : 1 year	

NIHONSAKARI Yuzu

	Category : Yuzu Sake
	สัมผัสเสน่ห์ของเหล้าซูพรีเมียมจากประเทศญี่ปุ่น ที่คัดสรรผลยuzuคุณภาพเยี่ยมมาผสานกับสาเกจุ่นไม่บริสุทธิ์ขึ้นตัวอย่างพิถีพิถัน โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมสดชื่นของยuzu และรสชาติหวานอมเปรี้ยวที่กลมกล่อม อย่างลงตัว ดื่มง่ายและสดชื่น เหมาะสำหรับเพลิดเพลินคู่กับอาหารหลากหลายเมนู ช่วยเสริมรสอูมามิ และเติมเต็มรสชาติของอาหารได้อย่างมีเสน่ห์ เป็นอีกหนึ่งเครื่องดื่มสไตล์ญี่ปุ่นที่ดื่มง่าย และเหมาะ สำหรับทุกโอกาส ขนาด 300 ml และ 720 ml
Storage Temperature : Ambient / Room Temperature	
Shelf Life : 1 year	

Takamasamune Chikusui 17 Daiginjo

	Category : Japanese Sake / Daiginjo Sake
	สาเกไดกินโจรางวัลเหรียญทอง โดดเด่นด้วยรสชาติที่ซับซ้อนและมีมิติ พร้อมกลิ่นหอมละมุนของแอปเปิ้ลเขียว ผสานรสสัมผัสอันนุ่มนวลของสาเกอย่างลงตัว สามารถเพลิดเพลินได้หลากหลายรูปแบบ ทั้งเสิร์ฟแบบเย็นหรือร้อนตามแบบฉบับดั้งเดิม หรือเพิ่มความสดชื่นด้วยการเสิร์ฟปนกับน้ำแข็งพร้อมปิ๊ปมะนาว เพื่อเติมมิติและรสชาติที่แตกต่างให้การดื่มในอีกสไตล์หนึ่ง ขนาด 300 ml และ 720 ml
Storage Temperature : Ambient / Room Temperature	
Shelf Life : 1 year	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	ไทยโดโมโตะ จำกัด		
Company Name	THAI DOMOTO CO.,LTD.		
Address	1400/1 ซอยสุขุมวิท101/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260		
TEL	0839097107		
Website	thaidomoto.co.th		
Social Media	-		
Contact Person	063-2689052 (ธนโชติ)	E-Mail	Thanachot@thaidomoto.co.th

Atsuyaki Tamago	
	Category : Frozen Food, Ready to eat
	ไข่หวานนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น ด้วยวัตถุดิบและเทคโนโลยีการผลิตจากประเทศญี่ปุ่นทำให้ได้มาตรฐานมีรสชาติที่ตึกกลมกล่อมไม่หวานเกินไป เนื้อเนียนตึงไม่เป็นฟองน้ำ ใกล้เคียงไข่ทำสดๆ Shelf life : 540 days, package dimension 190x83x30 mm.
Storage Temperature : (-25c)	
Shelf Life : 540 Days	

Ajitsuke Menma	
	Category : Fine Food, Ready to eat
	หน่อไม้เมนมะตัดชิ้นปรุงรสโชยุ สีสน้ำตาลตามธรรมชาติ หอมกลิ่นเมนมะและน้ำมันงา Shelf life : 356 days, package dimension 230x300 mm
Storage Temperature : (0-10c)	
Shelf Life : 365 Days	

Tanaka Fumi	
	Category : Fine Food, Ready to eat
	ผักกาดดัมสุกปรุงรสโชยุ Shelf life : 356 days, package dimension 230x300 mm
Storage Temperature : (0-10c)	
Shelf Life : 365 Days	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท โตโดเครุ ฟู้ดส์ จำกัด		
Company Name	TODOKERU FOODS CO., LTD.		
Address	246/3-246/8 ถนนพระราม9 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310		
TEL	021165995		
Website	www.todokerufoods.com		
Social Media	https://www.instagram.com/todokerufoods		
Contact Person	Kamolrat Rattanachaya	E-Mail	kamolrat@todokerufoods.com

Uni (Sea Urchin)



Category : Fresh Goods

Uni (Sea Urchin) premium Japanese sea urchin available in both Murasaki Uni and Bafun Uni, carefully selected from seasonal producing regions and auction markets across Japan for exceptional freshness and quality, with year-round sourcing and import availability.

Storage Temperature : 0°C to 4°C

Shelf Life : 3-5 Days

Frozen Katsuo (Bonito)



Category : Frozen Goods

Frozen Katsuo (Bonito) with a lightly seared exterior in Tataki style, adding a distinctive roasted aroma while preserving the fish's texture and color inside. Ideal for Katsuo Tataki, sashimi-style dishes, and a variety of Japanese menus, with the convenience of frozen storage and preparation.

Storage Temperature : -18°C to -40°C

Shelf Life : 1 Year

Sake



Category : Sake

A premium Japanese sake collection from Kawabu Brewery, established in 1857, featuring **SHIKI Sake** in four distinctive styles—Mellow, Fresh, Sweet, and Rich—alongside **HOKOSUGI x YUZU**, a smooth yuzu sake with refreshing citrus notes and a subtle bitterness from yuzu peel.

Storage Temperature : 5°C to 15°C

Shelf Life : 1 Year

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	Umios (Thailand) Co., Ltd.		
Company Name	Umios (Thailand) Co., Ltd.		
Address	No. 3 Rajanakarn Building, 19th Fl., South Sathorn Rd., Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120		
TEL	0821127955		
Website	https://www.umios.com/en/		
Social Media	-		
Contact Person	Yasuhiro Hashimoto	E-Mail	hashimoto@th-umios.com

Product Name: Frozen Boiled Scallop



Category : Frozen Seafood

- Premium scallops, boiled and quick-frozen to preserve freshness and natural sweetness.
- Tender, juicy texture with a mild, delicate flavor.
- Ready to cook and suitable for hot pot, stir-fry, sushi, salads, and various seafood dishes.

Storage Temperature :-18

Shelf Life : 24 months

Product Name: Frozen Yellowtail Fillet



Category : Frozen Seafood

- Premium Japanese yellowtail fillet, carefully processed and frozen to preserve freshness.
- Rich, naturally sweet flavor with a tender, juicy texture.
- Ideal for grilling, pan-searing, teriyaki, sushi, and various Japanese dishes.

Storage Temperature :-18

Shelf Life : 24 months

Product Name: Frozen Whipped Cream



Category : Frozen Dessert

- Smooth and creamy whipped cream with a light, fluffy texture.
- Convenient frozen format for easy storage and use.
- Ideal for desserts, cakes, pastries, beverages, and toppings.

Storage Temperature :-18

Shelf Life : 24 months

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท วานิชวัฒนา (กรุงเทพฯ) จำกัด		
Company Name	VANICHWATHANA (BANGKOK) CO., LTD		
Address	37 - 43 ถนนอนุวงศ์, แขวงจักรวรรดิ, เขตสัมพันธวงศ์, กรุงเทพฯ 10100		
TEL	022215354		
Website	vanichwathana.com		
Social Media	-		
Contact Person	TEERA WEERAWAN	E-Mail	Teera.w@vanichwathana.com

IICHIKO Shochu

Category : IICHIKO Shochu, Japan



IICHIKO MUGI Barley Shochu		IICHIKO IMO Sweet Potato Shochu		KEY DIFFERENCES	
Iichiko Mugi is Japan's leading barley shochu. Made from carefully selected barley and pure, natural water in Oita, Kyushu. It is distilled to create a clean, smooth and mellow shochu enjoyed worldwide.		Iichiko Imo is made from carefully selected sweet potatoes and pure natural water. It offers a rich, aromatic and savory character that brings out the natural sweetness and depth of imo shochu.		Barley Sweet Potato	
INGREDIENT: Barley DISTILLATION: Single Distillation (Pot Still) REGION: Oita, Kyushu, Japan ALCOHOL: 25% ABV		INGREDIENT: Sweet Potato DISTILLATION: Single Distillation (Pot Still) REGION: Kagoshima, Kyushu, Japan ALCOHOL: 25% ABV		Clean, cereal, floral Sweet potato, earthy, roasted, savory	
NOSE: Fresh barley, cereal, white flowers, pear, light note PALATE: Smooth, light-medium body, soft sweetness, delicate grain, subtle umami FINISH: Clean, dry and refreshing with a gentle warmth		NOSE: Sweet potato, roasted notes, caramel, earthy, floral, subtle tropical fruit PALATE: Full-bodied, rich and round, natural sweetness, savory, pronounced umami FINISH: Long, warm and earthy with satisfying depth		Light to medium Medium to full bodied	
ON THE ROCKS: Mizuwari (With Water) SODA HIGHBALL: Refreshing and modern OTYUWARI (With Hot Water): Balances astringent, mellow and warm		ON THE ROCKS: Preserves rich aroma OTYUWARI (With Hot Water): Traditional & aromatic SODA HIGHBALL: Refreshing and tasty		Clean, dry, refreshing Longer, richer, earthy, umami	
BEST WAY TO ENJOY		BEST WAY TO ENJOY		COMPATIBILITY	
Excellent for beginners		Excellent for beginners		For experienced shochu lovers	
Soda, Water, Rocks		Soda, Water, Rocks		Rocks, Hot Water, Water	
MEMORY TIP		MEMORY TIP		MEMORY TIP	
MUGI (BARLEY)		IMO (SWEET POTATO)		VS	
CLEAN ELEGANT LIGHT DRY		AROMATIC SAVORY RICH UMAMI LONG			

Storage Temperature : room Temperature

Shelf Life : 5 years

SAKE JUNMAI DAI GINJO

Category : SAKE JUNMAI DAI GINJO



	Hatchō Yamada Nishiki	Hatchō Hinohikari
Rice	Yamada Nishiki	Hinohikari
Origin	Hyogo	Utsunomiya, Oita
Rice category	Premium sakamai	Table rice
Grain	Large	Smaller/table-rice structure
Shinpaku	Large, well-developed	Less suited to extreme polishing
Brewing advantage	Excellent for koji & polishing	Expressive local-rice character
Aroma	Banana, white peach	Apple, fresh fruit
Texture	Soft, elegant	Round, lively
Umami	More refined/deep	Fuller but fresher
Acidity	Moderate	More noticeable
ABV	15%	14%
Personality	Elegant & sophisticated	Fresh & expressive

Storage Temperature : (5°C – 15°C / 41°F – 59°F)

Shelf Life : 1 to 2 years.

Iichiko YUZU Liqueur

Category : Iichiko YUZU Liqueur



Iichiko's signature mugi (barley) shochu and natural, seasonal Japanese yuzu citrus juice. It typically features an alcohol volume of 12% (with some regional variants around 8%) and offers a bright, tart, and aromatic flavor profile.

Aroma & Taste: A vibrant burst of tart, aromatic citrus notes up front, balanced cleanly by smooth, subtle honeyed sweetness and a light, crisp finish.

Storage Temperature : below 25°C (77°F)

Shelf Life : within 1 year

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท วาโค ราเมน (ประเทศไทย) จำกัด		
Company Name	WAKOU RAMEN (THAILAND) CO., LTD.		
Address	333/12, United Tower Building, 6th Floor, Unit no.6/4, Sukhumvit 55 (Thonglor), Klongton Nua, Wattana, Bangkok, 10110		
TEL	0752963644		
Website	https://global.ramensoup-tare.com/wrt/		
Social Media	-		
Contact Person	Takeshi Fukuda	E-Mail	takeshi.fukuda@wakouramen.co.th

WAKOU CHICKEN PAITAN 7



Category : Soup

WAKOU CHICKEN PAITAN 7 is a concentrated chicken soup base developed for ramen, hot pot, rice dishes, and various Asian menus. Made from chicken, it delivers a rich flavor and natural umami while providing excellent versatility for menu development.

Storage Temperature : Ambient

Shelf Life : 360 days

WAKOU TAN TAN BASE



Category : Sauce

WAKOU TAN TAN BASE is a concentrated seasoning base designed for authentic Japanese-style Tan Tan Men. It delivers a well-balanced combination of sesame richness, savory umami, and mild spiciness, allowing operators to create a consistent and flavorful bowl with minimal preparation. The base can be diluted 7 to 8 times, making it suitable for restaurants, central kitchens, and food manufacturers.

Storage Temperature : Ambient

Shelf Life : 360 days

WAKOU SCALLOP SHIO BASE



Category : Sauce

WAKOU SCALLOP SHIO BASE is a concentrated ramen seasoning base that combines the delicate sweetness of scallops with a clean and balanced salt profile. Developed for Japanese-style Shio Ramen, it delivers rich seafood umami while maintaining a light and elegant finish.

The base is designed for easy preparation and consistent quality, making it suitable for ramen shops, restaurants, central kitchens, and food manufacturers.

Storage Temperature : Ambient

Shelf Life : 360days

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท ไวน์ ลาโม จำกัด		
Company Name	WINE LAMO CO., LTD.		
Address	เลขที่ 29 อาคารวานิสสา ห้องเลขที่ 244 ชั้นที่ 24 ซอยชิดลม ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330		
TEL	0826162926		
Website	https://winelamo.com/		
Social Media	https://www.instagram.com/winelamo_thailand/		
Contact Person	Jirachaya Intati	E-Mail	Jirachaya@winelamo.com

SOLEIL CLASSIC RED 2024	
	Category : Red Wine
	Area : Yamanashi
	Cepage : Muscat Baily A 98%, Kai Noir 2%
	Alcohol : 11.5%
	Fermentation : Stainless Tank with MLF
Capacity : 720 ML	
Storage Temperature : 12-15 Celsius	
Shelf Life : 10 years from manufacture date	

DOMAINE TETTA SHINE MUSCAT 2023	
	Category : White Wine
	Area : Okayama
	Cepage : Shine Muscat Blend
	Alcohol : 13%
	Fermentation : Stainless tank
Aging : Wooden barrel	
Capacity : 750 ML	
Storage Temperature : 12-15 Celsius	
Shelf Life : 10 years from manufacture date	

MARUTO JUNMAI DAIGINJO SAKU1	
	Category : Junmai Daiginjo Sake
	Area : Nagano
	Rice : Hitogokochi
	Alcohol : 16.5%
	Method : Kimoto
Capacity : 720 ML	
Storage Temperature : 12-15 Celsius	
Shelf Life : 10 years from manufacture date	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	ไวน์ แอนด์ สปีรिट ดิสทริบิวชั่น		
Company Name	WINE & SPIRIT DISTRIBUTION		
Address	931/1 Rama1 Road , Patumwan , Wangmai , Bangkok , 10330		
TEL	022160390		
Website	www.wstrading.co.th		
Social Media	-		
Contact Person	Rajchapol Tantasathien	E-Mail	management@wstrading.co.th

HOKKAN KACHO FUGETSU 13.5% (300 ml.) ฮอกกัน คาโจ ฟุเก็ตซึ 13.5%

	Category : Sake (Futsu-shu / regular sake)
	Product Information: Easy-drinking sake from Hokkan Sake Brewery (Tochigi, Japan). Light, clean and refreshing with a delicate balance of floral and fruity notes — hints of pear, melon and jasmine — and a smooth, refined texture. Very versatile: enjoy chilled or gently warmed; pairs well with sushi, sashimi and fish dishes. Alc. 13.5% vol. / 300 ml (also available in 1.8 L, 14.5%).
Storage Temperature: Store in a cool place away from direct light; refrigerate after opening	
Shelf Life: 24 months from production date (unopened)	

SAWANOTSURU 100NIN NO KIKISAKESHI 18.5% (720 ml.) ซาวา 100 นิน โนะ คิคิซากะชิ 18.5%

	Category : Sake – Tokubetsu Junmai, Kimoto, Nama Genshu (unpasteurized / undiluted)
	Product Information: A special junmai sake developed together with 100 certified sake sommeliers (kikisake-shi). Brewed by the traditional kimoto method with Yamada Nishiki rice from Banshu (rice polished to 70%). Unpasteurized (nama) and undiluted (genshu), giving a fresh, fruity aroma and a rich, full-bodied yet slightly dry taste (SMV +2.5). Best served chilled at 10–15°C or on the rocks; very food-friendly. Alc. 18.5% vol. / 720 ml.
Storage Temperature: Keep refrigerated (unpasteurized nama-zake), away from light; drink as soon as possible after opening	
Shelf Life: 24 months from production date; as a genshu (undiluted) sake it keeps well and can be matured / aged further to develop a deeper, richer flavour. Keep cold.	

SAWANOTSURU JITSURAKU 14.5% (300 ml. & 1.8 L) ซาวา จิตสุระคุ 14.5%

	Category : Sake – Tokubetsu Junmai (Special Junmai), Kimoto
	Product Information: Special junmai (tokubetsu junmai) made with 100% Yamada Nishiki rice grown in the 'Jitsuraku' district of Yokawa-cho, Hyogo, polished to 70% and brewed by the kimoto method with Nada 'miyamizu' water. Refined and delicately dry with a satisfying richness. Excellent chilled (~15°C), where its aroma and balance shine, and even fuller-bodied served warm (35–40°C) — pairs especially well with meat dishes. IWC 2018 Junmai Bronze Award. Alc. 14.5% vol. Available in two sizes: 300 ml and 1.8 L.
Storage Temperature : Keep in a cool, dark place away from direct light; consume promptly after opening	
Shelf Life: 24 months from production date (unopened)	

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



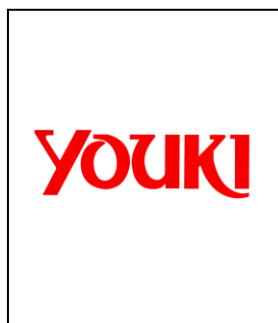
ชื่อบริษัท	บริษัท ยามาซา เอเชีย โอเนียเซีย จำกัด		
Company Name	YAMASA ASIA OCENIA CO.,LTD		
Address	208 หมู่ 6 ถ.ท้ายบ้าน ต.ท้ายบ้าน อ.เมือง จ.สมุทรปราการ 10280		
TEL	027035360		
Website	-		
Social Media	https://www.facebook.com/Yamasa.Thailand		
Contact Person	Suphatra	E-Mail	yst_suphatra@yamasa.com

Soy sauce	
	Category: Soy sauce เอกลักษณ์ของโซยุยามาซา คือการใส่ใจและพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ ไปจนถึงกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ได้ซอสที่มีคุณภาพและรสชาติที่สม่ำเสมอ ซอสถั่วเหลืองยามาซา มีเอกลักษณ์โดดเด่นทั้งในด้าน สี กลิ่น และรสชาติ ด้วยส่วนผสมของน้ำตาลแดงที่สวยงาม รสชาติกลมกล่อม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวอัน ไม่แต่งสี ไม่แต่งกลิ่น คงไว้ซึ่งสี กลิ่น และรสชาติที่เป็นธรรมชาติ สามารถนำไปใช้ปรุงอาหารได้หลากหลายเมนู ทั้งเมนูญี่ปุ่นและอาหารหลากหลายประเภท ช่วยเติมเต็มรสชาติให้อาหารอร่อย กลมกล่อม และมีเอกลักษณ์ของเมนูนั้น
	Storage Temperature : room temp. Shelf Life : 19 months

Dessert base unbaked cheese cake	
	Category: Dessert base unbaked cheese cake YAMASA Dessert Base นวัตกรรมซอสของหวานสำเร็จรูปจาก YAMASA ที่ช่วยสร้างสรรค์เมนูของหวานได้ง่ายและรวดเร็วเพียงผสม Dessert Base กับนมสดเย็นในอัตราส่วน 1:1 แล้วคนให้เข้ากัน ก็พร้อมเสิร์ฟภายใน 10 วินาที เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม แต่งตั้งให้รสชาติกลมกล่อมและสม่ำเสมอในทุกครั้งที่ทำ มีหลากหลายรสชาติ เช่น โยเกิร์ต, แร้ชีสเค้ก สามารถนำไปต่อยอดเป็นเมนูได้หลากหลาย เหมาะสำหรับร้านอาหาร คาเฟ่ และผู้ประกอบการที่ต้องการ ลดขั้นตอนการเตรียมงาน ประหยัดเวลา และควบคุมคุณภาพได้ง่าย
	Storage Temperature : room temp. Shelf Life : 13 months

Soy sauce	
	Category : Soy sauce YAMASA KINU SOY SAUCE ซอสญี่ปุ่นคุณภาพพรีเมียม หมักด้วย โคจิ 4 ชนิด ตามกรรมวิธีดั้งเดิมของยามาซาบรรจุด้วยขวด Double Layer ที่ช่วยคงความสดและรักษารสชาติของซอสให้สดใหม่ยาวนาน มีรสสัมผัส นุ่ม ลึก กลมกล่อม พร้อมกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ ช่วยดึงรสชาติของวัตถุดิบให้โดดเด่น เหมาะสำหรับชาซิมิ ซูชิ และเมนูญี่ปุ่นหลากหลาย รสชาติพรีเมียมแบบญี่ปุ่นแท้ ๆ ในทุกหยด เติมเต็มความอร่อยอย่างลงตัว
	Storage Temperature: room temp. Shelf Life : 19 months

Exhibitor's Information
Discover Japanese food in Chiang Mai 2026



ชื่อบริษัท	บริษัท ยูคิ ฟู้ด จำกัด		
Company Name	YOUKI FOOD CO., LTD.		
Address	2 Jasmine City Building, 23rd Floor, Soi Prasarnmit (Sukhumvit 23), Sukhumvit Road, Khlong Toei Nuea, Watthana, Bangkok 10110		
TEL	0960429888		
Website	https://youki.co.jp/		
Social Media	https://www.instagram.com/youki_shokuhin/		
Contact Person	Kenji Kishi	E-Mail	k-kishi@youki.co.jp

Gara Soup	
	Category : Seasoning
	An easily dissolvable, granular chicken soup stock packed with the rich flavor and umami of authentic chicken broth. Use it as a versatile base for stir-fries, soups, and other dishes.
Storage Temperature : Room temperature	
Shelf Life : 24M	

Tobanjan	
	Category : Seasoning
	A vibrantly colored spicy condiment in which a blend of different chili peppers creates deep richness and umami within the heat.
Storage Temperature : Room temperature	
Shelf Life : 24M	

Crispy Chicken seasoning	
	Category : Seasoning
	Seasoned with a blend of several spices, this product features a crunchy texture and an addictive, lingering spicy flavor. Use it as a finishing topping for your dishes.
Storage Temperature : Room temperature	
Shelf Life : 12M	