

ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน

FOODSCLASSIC

FOODSCLASSIC

Foods Classic

ฟู้ดส์ คลาสสิก เป็นผู้นำเข้าและจัดจำหน่าย วัตถุดิบประกอบอาหารแช่แข็งคุณภาพพรีเมียม ที่สด สะอาด ได้มาตรฐานความปลอดภัย ได้แก่ อาหารทะเลแช่แข็ง เนื้อวัวชั้นเยี่ยม ซอสปรุงรส ขนมหิมะ ไอศกรีมLotte พร้อมบริการแนะนำสินค้าจากพนักงานที่เชี่ยวชาญด้านวัตถุดิบอาหาร ซึ่งสามารถแนะนำวิธีการใช้สินค้าได้เป็นอย่างดี ด้วยรอยยิ้มและเป็นมิตร ให้บริการจำหน่ายทั้งปลีกและขายส่ง สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจค้าส่ง-ค้าปลีกทั่วประเทศ รวมถึงตลาดส่งออก

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



ปลาฮามาจิฟิลเลตแบรนด์โฮโจ
Hamachi Fillet HOJO brand
ปลาฮามาจิฟิลเลตแบรนด์โฮโจ เป็นปลาทางเหลืองที่เลี้ยงจากฟาร์มที่อยู่ในทะเล Uwakai จังหวัด Ehime ด้วยอาหารพิเศษสกัดจากถั่วเหลือง และเทคนิคพิเศษ จึงทำให้ปลาฮามาจิโฮโจ คงความสดไว้ได้นาน เนื้อแดง สีขาวสวยไม่คล้ำ เนื้อหอมมัน มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีคอลลาเจน

วัตถุดิบที่ใช้
Hamachi Fillet จากทะเล Uwakai จังหวัด Ehime

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ปลาคินเมเดไคแช่แข็ง 400-480g (เกรดกานดัน)
Frozen Kinmedai 400-480g (Sashimi grade)
ปลาคินเมเดไค หรือ ปลากระพงแดงคาโตะ เป็นปลาน้ำลึกที่หายากในมหาสมุทรแปซิฟิก จุดเด่นคาโตะใส รสสัมผัสยอดเยี่ยมเพราะมีไขมันดี เนื้อเนียนละเอียด ละมุน หวาน ทานแล้วสดชื่น เหมาะกับการทำซาซิมิ

วัตถุดิบที่ใช้
Frozen Kinmedai จากเมือง Choshi จังหวัด Chiba

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ทาโกะวาซาบิแบรนด์ Kanetoku
Tako Wasabi Kanetoku Brand
เนื้อปลาหมึกยักษ์สดสัมผัสกรุบกรอบอันเป็นเอกลักษณ์ของปลาหมึกดิบและเนื้อสัมผัสกรุบกรอบของก้านวาซาบิ (ผลิตในญี่ปุ่น) ที่ยอดเยี่ยม ให้กลิ่นหอมเฉพาะตัวรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ เป็นอาหารเรียกน้ำย่อย หรือเป็นเครื่องเคียงกับข้าว

วัตถุดิบที่ใช้
Tako Wasabi จากเมือง Sasayama จังหวัด Hyogo

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ซากิซากิวาซาบิ แบรนด์ Kaneku
Shaki Shaki Wasabi Kaneku Brand
คิซามิวาซาบิ凍สไลด์ญี่ปุ่น มีเนื้อวาซาบิ หวาน ชื่นเล็กน้อยพอดีคำและนำไปตองด้วยเกลือ แล้วปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำตาล ซีอิ๊วญี่ปุ่น รสชาติจะเค็มนิด ๆ เผ็ดบาง ๆ เสิร์ฟกับอาหารไว้ตัดเลี่ยนได้เป็นอย่างดี ทานกับซูชิ, ซาซิมิ, ข้าวต้ม, เนื้อ, สเต็ก, ปิ้งย่าง

วัตถุดิบที่ใช้
Wasabi จากเมือง Ome จังหวัด Tokyo

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



มันปู แบรนด์มารุโย
Kani Miso Maruyo Brand
มันปูเบนนิซูโวะและเนื้อปูเบนนิซูโวะจากญี่ปุ่น 100% ไม่ใส่สารวัตถุกันเสีย ไม่มีผงชูรส ได้เนื้อสัมผัส Kani Miso แท้ๆ มีเนื้อปูเบนนิซูโวะสูงถึง 49.95% สะดวกใช้ด้วยฝาเปิดปิดที่ถนัด สำหรับทำอาหารได้หลายเมนู ได้แก่ มันปูย่างในกระดองปู ข้าวหน้ามันปู เป็นต้น

วัตถุดิบที่ใช้
Kani Miso จาก Mikata

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ไข่ปลาบิน(ส้ม) แบรนด์ Daiei
Tobiko(Orange) Daiei Brand
ไข่ปลาบินส้มแบรนด์ Daiei เป็นผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารที่มีประวัติมายาวนานกว่า30ปี Tobiko ได้รับรางวัลเหรียญทองจาก Monde Selection เป็นไข่ปลาบินคุณภาพเม็ดใหญ่สีสวยสดใส ให้ความกรุบกรับ รสชาติดีทันตาจับแบบชาวญี่ปุ่น เพิ่มสีสันและเติมเต็มรสชาติอาหารอย่างลงตัว

วัตถุดิบที่ใช้
Tobiko จากจังหวัด Kagawa

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



เส้นโซบะญี่ปุ่น บัควีท 50% แบรนด์ Takefu
Japanese Soba Buckwheat 50% Takefu Brand
เส้นโซบะญี่ปุ่นทำมาจากแป้งบัควีท เป็นสีน้ำตาลอ่อน หากผสมขาเขียวลงไปจะเป็นสีเขียว เรียกว่า ฉะโซบะ (Cha soba) บัควีท เป็นเมล็ดพืชที่มีแร่ธาตุ, สารต้านอนุมูลอิสระหลากหลายชนิด เพลิดเพลินกับการรับประทานเส้นโซบะพร้อมคุณประโยชน์ นิยมนำมาทำเมนูซารุโซบะ (หมี่เย็น)

วัตถุดิบที่ใช้
Japanese Soba จากจังหวัด Fukui

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



คิซามิ ยูซุ เปลือกส้มยูซุ แบรนด์ Kaneku
Kizami Yuzu Kaneku Brand
เปลือกส้มยูซุที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่น100% แบรนด์Kanekuมีประวัติยาวนาน นำไปแปรรูปโดยไม่ใช้สารปรุงแต่งใดๆ เอาทั้งเนื้อและเปลือกด้านในออก แล้วนำไปแช่แข็งเป็นชิ้นๆ อุดมด้วยวิตามินซี ด้านการอักเสบ นำมาตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม เพิ่มคุณค่าอาหาร

วัตถุดิบที่ใช้
Kizami Yuzu จากจังหวัด Tokyo

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



เนกิโงโร่ แบรนด์ TS Food
Frozen Negitoro TS Food Brand
เนื้อปลาทูน่าทางเหลืองคดปรุงรส จากเมือง Haibara มีโปรตีนสูง แคลอรีต่ำ ให้เนื้อสัมผัสที่ละมุน หวาน เหมาะสำหรับทำหน้าซูชิ ข้าวหน้าคางปูริ

วัตถุดิบที่ใช้
Frozen Negitoro จากเมือง Haibara จังหวัด Shizuoka

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ขาปูหิมะดิบ 3L
Raw Snow Crab Leg 3L
ขาปูหิมะดิบจาก Ibaraki ที่อยู่ใกล้กับมหาสมุทรแปซิฟิกที่มีกระแสน้ำอุ่น และกระแสน้ำเย็นไหลมาบรรจบกัน จึงทำให้ปลาที่ได้สดใหม่ มีความหวานอร่อยเป็นธรรมชาติ ขาปูหิมะดิบปอกเปลือกพร้อมปรุงเป็นเมนูพิเศษต่างๆ เช่น ซูชิขาปูหิมะ ราเมน หน้าขาปูหิมะ

วัตถุดิบที่ใช้
Raw Snow Crab Leg จากเมือง Hitachinaka จังหวัด Ibaraki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่

ภาคอีสาน
สาขาขอนแก่น

เวลาทำการ

สาขาเชียงใหม่ 10:00-19:00 น.
สาขาขอนแก่น 09:00-19:00 น.



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



Grand Kaze Yakiniku

แกรนด์คาเซะ - ยากินิกุ แอนด์ ซูชิบาร์ (Grand Kaze Yakiniku&Sushi Bar)

บริการอาหารญี่ปุ่นพรีเมียม และปิ้งย่างสไตล์ญี่ปุ่น (yakiniku) พบกับวัตถุดิบพรีเมียมเกรดโอมาคาเซะ ในเมนูของทางร้าน

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



Miyazaki Wagyu Ribeye A5

Miyazaki Wagyu Ribeye A5 มีใบรับรองคุณภาพ ได้รับรางวัลการแข่งขันเนื้อวากิวระดับชาติของญี่ปุ่น ผ่านเกณฑ์ทั้ง 5 ประการ และด้วยความพิเศษของไขมันที่ละเอียดอ่อน เรียงตัวอย่างสวยงาม ลายเนื้อชัดเจน ทำให้เมื่อได้ลิ้มลองแล้วจะให้รสสัมผัสที่ละลายในปาก เนื้อแน่น นุ่ม ชุ่มลิ้นสุดๆ

วัตถุดิบที่ใช้

Miyazaki Wagyu จากจังหวัด Miyazaki

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ฮามาจิซาซิมิ

Hamachi Sashimi

ฮามาจิเป็นปลาที่ได้รับความนิยมสูงในอาหารประเภทซูชิและซาซิมิ รวมถึงในอาหารปรุงสุกอื่นๆ เนื้อของมันจะมีลักษณะที่ละเอียดอ่อน เนื้อละมุน และรสชาติที่เข้มข้น หวานกลมกล่อม ฮามาจิมีสีชมพูอ่อนถึงซีดและมีไขมันปานกลาง ทำให้เป็นปลาที่ต้องการสูงสำหรับอาหารประเภทซูชิและซาซิมิ

วัตถุดิบที่ใช้

Hamachi จากเมือง Takamatsu จังหวัด Kagawa

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

สาขาเชียงใหม่

เวลาทำการ

จันทร์-ศุกร์ 17:00 - 22:00

เสาร์-อาทิตย์ 11:00 - 15:00 และ 17:00 - 22:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



ความสุขของคนรักเนื้ออยู่ที่นี้! Gyusen Premium Yakiniku

ร้านปิ้งย่างสโตร์ญี่ปุ่น สโตร์มังกะการตูนญี่ปุ่นสุดอาร์ต ตั้งอยู่ใจกลางชียะเชียงใหม่หรือ Thinkpark แยกรินคำและนิมมานาฯ ที่เน้นคัดสรรเนื้อเกรดพรีเมียมทั้งเนื้อไทยและเนื้อวากิวญี่ปุ่น A5 หลากหลายพาร์ต เสิร์ฟแบบบะลาคาร์ดฟิลโอมากาเสะ ท่ามกลางบรรยากาศสโตร์ญี่ปุ่นมีลายรูปเพนต์ตัวการ์ตูนชื่อดังให้มองเพลินตา อย่าลืงเลามาเปิดประสบการณ์ด้วยตัวเองเพราะมันฟินจนถึงจิตวิญญาณ

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



เนื้อใบพาย A5 Misuji A5
Wagyu Misuji ใบพายวากิว A5 หนึ่งในเมนูขายดีอันดับ 1 ของทางร้าน เนื้อใบพายคือเนื้อส่วนกลางระหว่างสันคอกับท้องเนื้อใน โดยส่วนนี้ค่อนข้างนุ่ม เพราะมีไขมันลายสวย รสสัมผัสที่ละมุนลิ้น เป็นพาร์ทที่หายากมากๆเพราะวัวหนึ่งตัวมีเพียงแค่ 2 ชิ้นเท่านั้น

วัตถุดิบที่ใช้
Shoulder Clod จากจังหวัด Miyazaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



สันนอก Wagyu Striploin
Wagyu A5 Striploin สันนอกวัวตรงส่วนบนสุดใกล้กับกระดูกสันหลังแบบติดมัน เป็นเพราะเป็นส่วนที่วัวไม่ได้ขยับบ่อยนัก จึงมีความนุ่มมากกว่าส่วนอื่น ราวกับว่าสามารถละลายในปากได้ นอกจากนี้ก็ยังมี ความชุ่มฉ่ำพร้อมด้วยรสชาติที่เข้มข้นของเนื้อสันติดมัน

วัตถุดิบที่ใช้
Striploin จากจังหวัด Miyazaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



เนื้อวากิวสันคอ Zabuton A5
Wagyu Zabuton ชะบุดงหรือเนื้อสันคอกวากิวส่วน คัดลาย เป็นเนื้อด้านในส่วนไหล่ มีเนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่ม เป็นส่วนที่มีเนื้อลายหินอ่อนที่ดีที่สุด ดูเป็นเอกลักษณ์เฉพาะมาก สวยงาม สม่่าเสมอ และมีน้อยมากในวัวแต่ละตัว

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu Zabuton จากจังหวัด Shiga

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่
เวลาทำการ
ทุกวัน 15:00 - 22:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



Hikari garden by Saitama (ฮิคาริการ์เด็น) เป็นร้านอาหารญี่ปุ่นที่เน้นใช้วัตถุดิบสดพรีเมียม

ร้านอาหารมาในสไตล์ญี่ปุ่นแบบเรียบง่าย ด้านนอกเป็นส่วนที่ยังเป็นสไตล์ญี่ปุ่นเช่นกัน มีการตกแต่งสวยงาม เหมาะสำหรับถ่ายรูปมาก ในส่วนของอาหารก็มีให้เลือกทานหลากหลาย ในราคาที่เป็นมิตร ไม่ว่าจะเป็นเมนูซาซิมิ ข้าวหน้าปลาไหล หอยนางรมญี่ปุ่น และอื่น ๆ อีกมากมาย เป็นร้านที่เหมาะกับคนที่ชื่นชอบบรรยากาศสไตล์ญี่ปุ่นเป็นพิเศษ

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



ข้าวหน้าเนื้อวากิวคุโรมาเมะหั่นเต๋า ข้าวทรัฟเฟิล
Kuromame Wagyu Truffle Don
"Kuromame Wagyu" มาจากคำว่า Kuromame ที่แปลว่าถั่วดำ จุดพิเศษของวากิวแบรนด์นี้ที่ถูกเลี้ยงด้วยถั่วดำญี่ปุ่น ต่างจาก Wagyu ทั่วไปที่เป็น grain-fed เพราะทางผู้เลี้ยงเชื่อว่าการให้วัวทานถั่วดำญี่ปุ่นจะเพิ่มความอูมามิในเนื้อ และทำให้รสชาติของเนื้อแดงอร่อยมากยิ่งขึ้น

วัตถุดิบที่ใช้
Kuromame Wagyu จากจังหวัด Okayama

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ข้าวหน้าหอยเชลล์ออกโกโด
Hotate Don
หอยเชลล์ชอกโกโด เคล็ดลับของความอร่อยที่อุดมด้วยสุมามิ และคุณค่าทางสารอาหารของ “โฮตาเตะ” คือกระแสน้ำในทะเลที่สะอาดและอุดมด้วยสารอาหาร จัดเป็นแหล่งหอยเชลล์คุณภาพเยี่ยม ทำให้โฮตาเตะเปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางอาหารที่ดีต่อสุขภาพ สดอร่อยในทุกชิ้นทุกคำ

วัตถุดิบที่ใช้
Hokkaido Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ฮามาจิ ซาซิมิ
Hamachi Sashimi
สุดยอดปลาญี่ปุ่น หนึ่งในเมนูยอดฮิตของแดนญี่ปุ่น กับรสชาติปลาที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่น เนื้อละมุน และรสชาติที่เข้มข้น หวานกลมกล่อม อีกทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าปลานิดอื่น

วัตถุดิบที่ใช้
Yellowtail Fillet จากจังหวัด Ehime

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่
เวลาทำการ
ทุกวัน 12:00 - 21:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



 Kanpai Izakaya

Kanpai Izakaya Nimman ร้านอาหารญี่ปุ่นที่นำเสนอความแปลกใหม่ แตกต่างจากizakayaแบบดั้งเดิม ให้ชาวเชียงใหม่ได้สัมผัสเป็นที่แรก ด้วยการปรุงแต่งแรงบันดาลใจของเซฟลงไปในอาหาร เพื่อเพิ่มเสน่ห์และความน่าหลงใหล

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



ชิราอุโอะ แอป
Shirauo app.
ปลาเงินทอดสไลด์ญี่ปุ่น โรยด้วย Aonori, togarashi และเกลือจาก Okinawa เสิร์ฟพร้อม เลมอนเพิ่มความหอมและลงตัว

วัตถุดิบที่ใช้
Shirauo จากจังหวัด Fukuoka

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



สไปซี่คัมปาจิ
Spicy Kampachi
ปลาคัมปาจิรสเผ็ดและ kizami wasabi ทอดด้วย สาหร่ายและข้าวญี่ปุ่นแท้จาก Niigata

วัตถุดิบที่ใช้
ปลาคัมปาจิจากจังหวัด Kagawa

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่

เวลาทำการ
ทุกวัน (ยกเว้นวันอังคาร) 11:00 - 15:00 และ 17:00 - 23:00



ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



Ksushi เป็นร้านที่เน้นรสชาติที่ธรรมชาติได้จัดสรรให้ในตัววัตถุดิบ โดยจะผ่านการปรุงแต่งให้น้อยที่สุด

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



หอยเชลล์สด
Nama hotate
หอยเชลล์สดที่นำเข้าทั้งตัวจากประเทศญี่ปุ่น เสิร์ฟเป็นซาซิมิสไตล์ พร้อมซอสที่ทำมาจากตัวหอย และคิริบหอยเชลล์เผา

วัตถุดิบที่ใช้
Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ปลาญี่ปุ่นซาซิมิ
Aji app.
ปลาสด ๆ จากประเทศญี่ปุ่น เสิร์ฟเป็นซาซิมิสไตล์พร้อมน้ำจิ้มพอนสี สูตรพิเศษของทางร้าน

วัตถุดิบที่ใช้
ปลาญี่ปุ่นจากจังหวัด Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่

เวลาทำการ
จันทร์-ศุกร์ 15:00 - 21:00
เสาร์-อาทิตย์ 12:00 - 21:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน

ma·re'

seafood



Maré Seafood

เรามุ่งมั่นที่จะนำเสนอประสบการณ์อาหารทะเลคุณภาพพรีเมียมในเมืองเชียงใหม่ ด้วยวัตถุดิบท้องถิ่นที่คัดสรรเป็นอย่างดีจากทั่วโลก มาร่วมสัมผัสความอร่อยและหัวใจของทะเลได้ที่นี้กับเรา

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



หอยเชลล์ฮอกไกโดซาซิมิ
Hokkaido Scallop Sashimi

เสิร์ฟความสดของ "หอยเชลล์ฮอกไกโด" เนื้อหวาน สัมผัสแน่น ทานคู่กับโชยุ และวาซาบิสด อร่อยลงตัว

วัตถุดิบที่ใช้

หอยเชลล์ฮอกไกโดจากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



หอยเชลล์ฮอกไกโดซอสพริกหวาน
Hokkaido Scallop with Sweet Bell Pepper Sauce

หอยเชลล์ฮอกไกโด อย่างเนยบนกระทะ ทานคู่กับกะหล่ำดาว และซอสพริกหวาน

วัตถุดิบที่ใช้

หอยเชลล์ฮอกไกโดจากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



สปาเกตตีเส้นดำเมนไทโกะ
Squid Ink Spaghetti with Mentaiko

สปาเกตตีเส้นดำ ผัดกับซอสไข่ปลาเมนไทโกะ ท็อปปิ้งด้วยไข่ปลาแบบเต็มคำ พร้อมโรยหน้าด้วยสาหร่ายอบแห้ง

วัตถุดิบที่ใช้

Mentaiko จากจังหวัด Ibaraki

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



เพตตูชินีซอสทรัฟเฟิลหอยเชลล์ฮอกไกโด
Fettuccine Truffle with Hokkaido Scallop

พาสต้าเส้นแบนแบบหน้าผัดครีมข้น ประดับด้วยน้ำมันทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ฮอกไกโดและไข่ปลาแซลมอน

วัตถุดิบที่ใช้

หอยเชลล์ฮอกไกโดจากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



หอยนางรมญี่ปุ่นทอดกับมันฝรั่งทอด
ทานคู่กับซอสมะเขือเทศสูตรพิเศษ
Fried Oyster & Crispy Potatoes with Chef's Tomato Sauce

หอยนางรมญี่ปุ่นและมันฝรั่งทอดกรอบ ทานคู่กับซอสมะเขือเทศสูตรพิเศษของเชฟ

วัตถุดิบที่ใช้

Japanese Oyster จากจังหวัด Hiroshima

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



ซุปฟักทองบัตเตอร์นัทหอยเชลล์ฮอกไกโด
Butternut Squash Soup with Seared Hokkaido Scallop

ซุปฟักทองบัตเตอร์นัทกลมกล่อม ทานคู่กับผักโขมและอัลมอนต์ พร้อมด้วย Hokkaido Scallop เนื้อแน่นเต็มคำ

วัตถุดิบที่ใช้

หอยเชลล์ฮอกไกโดจากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

สาขานวรัฐ (เชียงใหม่) สาขาเชียงใหม่ (เร็ว ๆ นี้)

เวลาทำการ

ทุกวัน 11:00 – 24:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน

Mi | Zü

Mi | Zü Restaurant At Onsen @ Moncham

ที่ห้องอาหาร มิ | ซู คุณจะรู้สึกผ่อนคลายและรู้สึกถึงแรงบันดาลใจ ด้วยวิวทิวทัศน์ที่งดงามตระการตาพร้อมการบริการอาหารตลอดทั้งวัน

รวมเอกลักษณ์จากอาหารไทยและญี่ปุ่นเข้าด้วยกัน ประยุกต์ต้นตำรับผสมผสานกันอย่างลงตัว นอกจากนี้ยังคัดสรรเมนูอาหารยุโรป ซึ่งทั้งหมดได้รับแรงบันดาลใจจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่น อีกทั้งยังมีสาเกและไวน์ชั้นเลิศที่ผ่านการคัดสรรอย่างดี ช่วยเติมเต็มรสชาติอาหารให้ดียิ่งขึ้น เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 12:00 - 23:00 น.

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



ชาบู ชาบู
Shabu Shabu
เนื้อวากิว A5เกรดพรีเมียมจากจังหวัดซางะ ลวกในน้ำซุสสูตรเฉพาะตามต้นฉบับญี่ปุ่น รสชาติกลมกล่อม หวานนุ่มละมุนลิ้น ทานคู่กับผักสดอแกนิกจากโครงการหลวง น้ำจิ้มพอนซีและน้ำจิ้มงาโฮมเมด สำหรับมือพิเศษ บรรยากาศเย็นสบายท่ามกลางหุบเขาบนม่อนแจ่ม

วัตถุดิบที่ใช้
Saga Wagyu A5 จากจังหวัด Saga

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



สุกียากี้
Sukiyaki
เนื้อวากิว A4เกรดพรีเมียมจากจังหวัดฮอกไกโด ใส่ น้ำวาระชิเตะเล็กน้อย ประยุกต์แบบซุกุซลิก จิ้มกินกับไช้ดิบสด รสชาติเข้มข้น หอมหวาน นุ่มละมุนลิ้น เสิร์ฟพร้อมผักสดอแกนิกจากโครงการหลวง

วัตถุดิบที่ใช้
Hokkaido Wagyu A4 จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ยากินิกุ
Yakiniku
เนื้อวากิว A4เกรดพรีเมียมจากจังหวัดคาโกชิม่าย่างสุกกำลังดีบนเตาถ่าน กลิ่นหอม หวานนุ่มละมุนลิ้น เสิร์ฟพร้อมผักสดอแกนิกจากโครงการหลวงและข้าวผัดกระเทียม

วัตถุดิบที่ใช้
Kagoshima Wagyu A4 จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ข้าวหน้าเนื้อชะงะ วากิวเกรด A5
Wagyu-Don
เนื้อวากิว A5เกรดพรีเมียมจากจังหวัดซางะ ที่มีลายไขมันแทรกสวยงาม อย่างความสูกแบบมีเดียมนเนื้อฉ่ำ ทานคู่กับข้าวญี่ปุ่นผัดมันเนื้อและไช้ออนเซ็นอแกนิก เสิร์ฟพร้อมวาซาบิสด ผักดองตามฤดูกาล และซุสมิโซะ

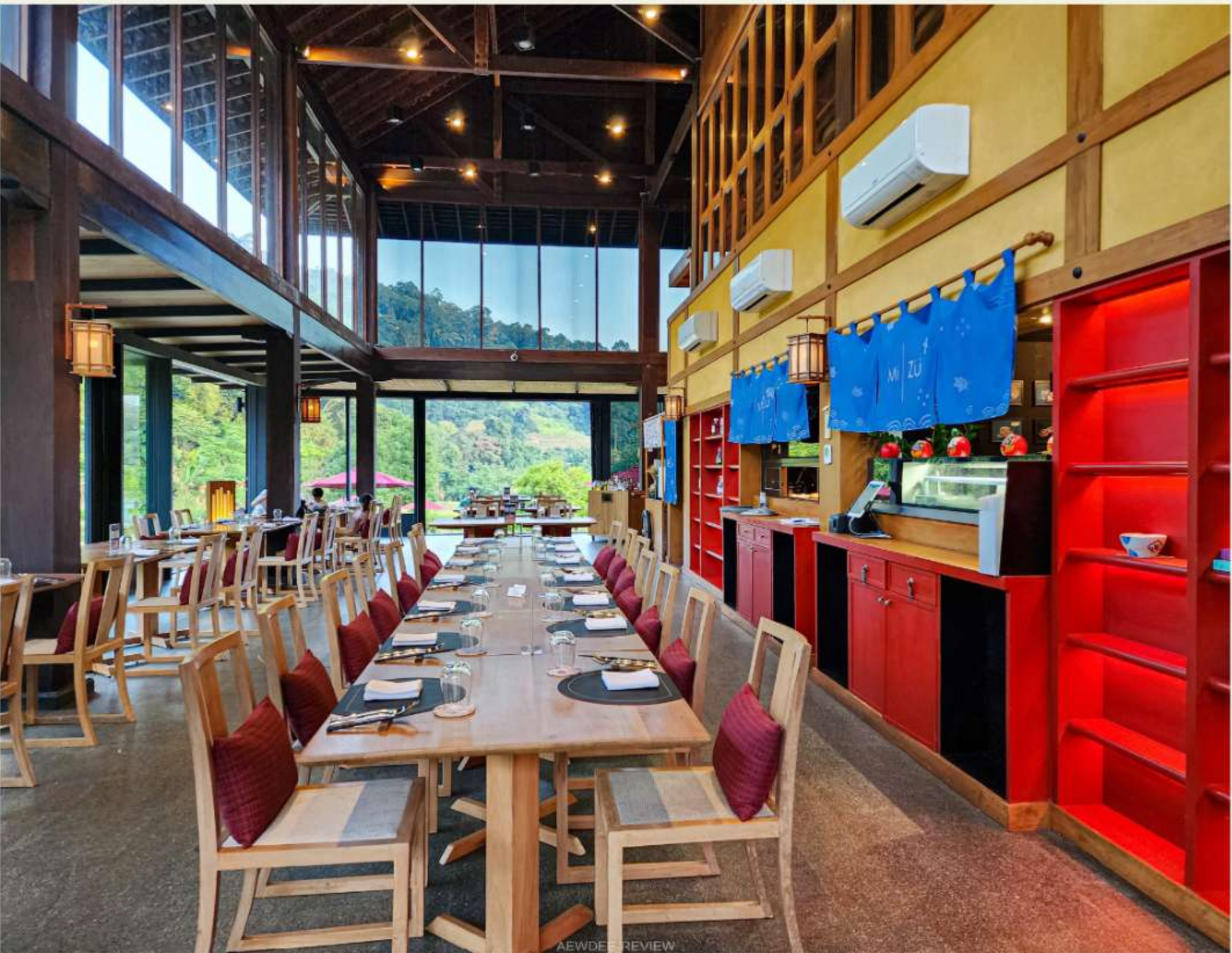
วัตถุดิบที่ใช้
Saga Wagyu A5 จากจังหวัด Saga

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
โรงแรม ออนเซ็น แอท ม่อนแจ่ม

เวลาทำการ
ทุกวัน 12:00 - 23:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

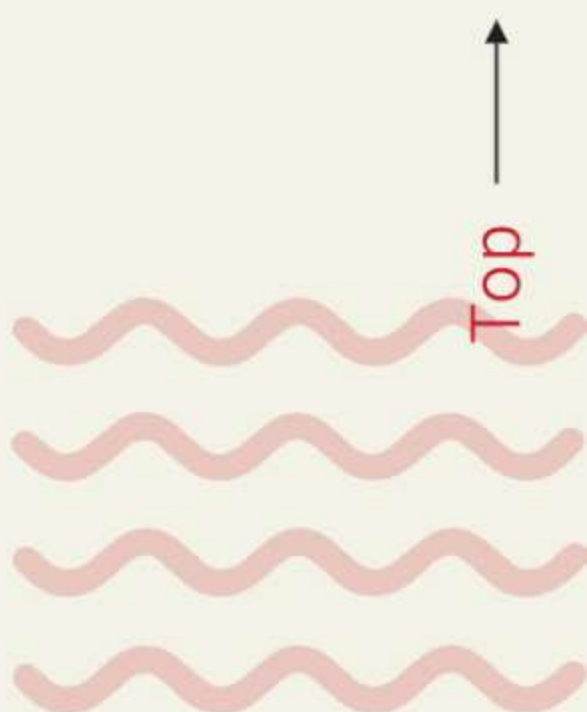
ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



ทางร้านภูมิใจนำเสนอปลาที่ใช้การบ่มโดยตู้ Dry Aged ซึ่งเป็นวิวัฒนาการมาจากการบ่มเพื่อเก็บรักษาปลาแบบดั้งเดิม ซึ่งในปัจจุบันการ dry-aged คือการไล่เลือดหรือน้ำส่วนเกินในตัวปลาออกเพื่อลดกลิ่นคาวและดึงรสชาติที่แท้จริงของปลาออกมาให้ลูกค้าได้ลิ้มลอง

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



โอโโโโรคาริเวีย
Otoro Caviar
เป็นเมนูที่ไม่ใส่ซอสปรุงรสเพิ่มเติม จะเป็นรสชาติของวัตถุดิบล้วนๆ จะเป็นความหวานมันจากเนื้อปลามากุโระ ส่วนท้อง หรือ โอโโโโร จากประเทศญี่ปุ่น และความเค็มจาก ไข่ปลาการ์เวีย เพิ่มความหอมจากเห็ดทรัฟเฟิล และสุดท้ายเพิ่มสัมผัสด้วยแป้งทارتทำเองจากทางร้าน

วัตถุดิบที่ใช้
Otoro จากจังหวัด Kagoshima และ Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



สลัดหอยเชลล์จากฮอกไกโด
Sunomono Hotate
สลัดสไตล์ญี่ปุ่น ที่มีน้ำสลัดรสชาติเปรี้ยวหวานมัน เค็ม ช่วยเปิดต่อมรับรส ทานคู่กับหอยเชลล์จากฮอกไกโด

วัตถุดิบที่ใช้
Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ข้าวหน้าบุริจานเล็กของเนื้อปลาทูน่าส่วนไขมันปานกลางและไข่ปลาแซลมอนคองน้ำมันเท็ดไวท์
Mini Donburi
ข้าวหน้าบุริจานเล็กของเนื้อปลาทูน่าส่วนไขมันปานกลางและไข่ปลาแซลมอนคองน้ำมันเท็ดไวท์ ทรัฟเฟิลและบาฟูนูนิจากฮอกไกโด

วัตถุดิบที่ใช้
Tuna จากจังหวัด Nagasaki
Ikura จากจังหวัด Hokkaido
Uni จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ซูชิเนื้อปลาอุมา
Akami Zuke Sushi
ซูชิเนื้อปลาอุมาส่วนไม่มีไขมัน ดรายเองและหมักซอสโชยุ

วัตถุดิบที่ใช้
Tuna จากจังหวัด Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ซูชิเนื้อปลาอุมาส่วนไขมันปานกลาง
Chutoro Sushi
ซูชิเนื้อปลาอุมาส่วนไขมันปานกลาง ดรายเอง เฝ้าน้ำเพื่อเพิ่มความหอมและสัมผัสที่แตกต่าง

วัตถุดิบที่ใช้
เนื้อปลาอุมาส่วนไขมันปานกลาง Haranaka จากจังหวัด Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ซูชิเนื้อปลาอุมาส่วนท้อง
Otoro Sushi
ซูชิเนื้อปลาอุมาส่วนท้อง ดรายเอง หวานมันกำลังดี

วัตถุดิบที่ใช้
เนื้อปลาอุมาส่วนท้อง Haranaka จากจังหวัด Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ซูชิหอยเชลล์
Hokkaido Hotate Sushi
ซูชิหอยเชลล์จากฮอกไกโด อย่างกับซอสในคิริ หอมกลิ่นซอสและสัมผัสเค็มนุ่มสู้ฟัน

วัตถุดิบที่ใช้
Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ซูชิเนื้อปลาฮามาจิ
Hamachi Sushi
เนื้อปลาฮามาจิจากฮอกไกโด ผ่านการดรายเอง ทำให้รสชาติที่แท้จริงของปลาออกมาและไร้กลิ่นเลือดและน้ำทะเล

วัตถุดิบที่ใช้
Hamachi จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่

เวลาทำการ
อังคาร – อาทิตย์ (หยุดทุกวันจันทร์) 17:00-21:00 น.



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



โอโตยะ: ร้านอาหารญี่ปุ่นพรีเมียมสไตล์โฮมเมด เน้นความเป็นญี่ปุ่นแท้ ๆ

ฟิลิปปินส์ทุกชั้นตอนการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง เน้นความสดใหม่ตลอดจนรสชาติที่คงความเป็นญี่ปุ่นแท้ ๆ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



สลัดเต้าหู้สด

Tofu Salad

เต้าหู้สดเนื้อเนียนนุ่มทำสดใหม่ทุกวัน ทานคู่กับสาหร่ายวากาเมะเนื้อหนานุ่มจากประเทศญี่ปุ่น

วัตถุดิบที่ใช้

- Wakame จากจังหวัด Oita
- Momi nori จากจังหวัด Hyogo
- Wafu Dressing จากจังหวัด Chiba
- Jako จากจังหวัด Hiroshima

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

สาขาCentral Festival เชียงใหม่

ภาคอีสาน

สาขาCentral ขอนแก่น (ปิดปรับปรุง ตั้งแต่ 5 พ.ย. - 8 ธ.ค. 2566) สาขาThe Mall โคราช สาขาCentral อุดรธานี

เวลาทำการ

สาขาเชียงใหม่
จันทร์ - พฤหัส 11:00 - 21:30 น.
ศุกร์ 11:00 - 21:00 น.
เสาร์ - อาทิตย์ 10:00 - 22:00 น.

สาขาขอนแก่น
(ปิดปรับปรุง ตั้งแต่ 5 พ.ย. - 8 ธ.ค. 2566)

สาขาเดอะมอลล์โคราช
เปิดทำการทุกวัน 10:00 - 21:00 น.

สาขาอุดร
จันทร์ - ศุกร์ 10:30 - 21:00 น.
เสาร์ - อาทิตย์ 10:00 - 21:00 น.



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

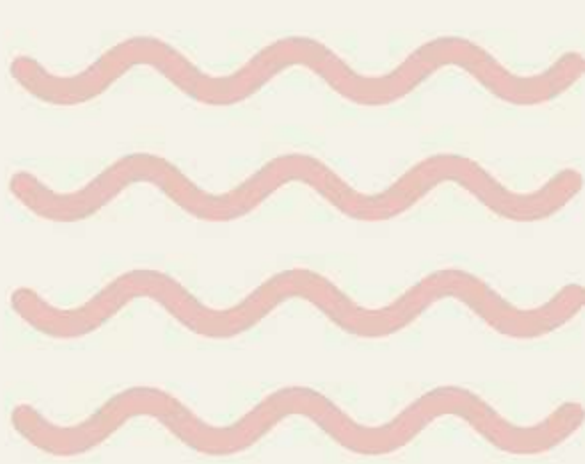
ภาคอีสาน



ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น “โอชิเนิ” เกิดขึ้นด้วยเป้าหมาย อยากให้บรรดาผู้ที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นได้ลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นที่สดใหม่และมีคุณภาพ

พร้อมไปด้วยบรรยากาศและการตกแต่งภายในร้านที่ให้ความรู้สึกเหมือนกับอยู่ที่ประเทศญี่ปุ่น โดยภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น“โอชิเนิ” เปิดให้บริการสาขาแรกที่จังหวัดอุบลราชธานีในปี 2014 และได้ขยายสาขาไปที่จังหวัดอุดรธานีและนครราชสีมาในเวลาต่อมา ปัจจุบันภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น“โอชิเนิ”เปิดให้บริการอยู่ทั้งสิ้น 27 สาขา

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



หอยเชลล์ย่างกระเทียม
Hotate Garlic Pasta Yaki
หอยเชลล์ย่างกระเทียม สูตรพิเศษจากโอชิเนิ ที่คงรสชาติและรสสัมผัสความเป็นญี่ปุ่น ให้คุณได้อร่อยสุข ทุกความสด

วัตถุดิบที่ใช้
Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



แอมเบิร์กเนื้อออกโกโดวากิว
Wagyu Hambagu
อาหารฝรั่งเศสสไตล์ญี่ปุ่น เป็นเนื้อปั้นก้อนอย่างแบบสติก ชิ้นหนาใหญ่ได้เนื้อเต็มคำ

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ก้อยเนื้อออกโกโดวากิว
Wagyu Koy
ฮอกไกโดวากิวที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น จังหวัดฮอกไกโด ผสานกับความเป็นอาหารท้องถิ่นของไทยทางภาคอีสาน โดยการนำเนื้อฮอกไกโดที่สดและสะอาดมาทำหั่นเต๋า คลุกเคล้ากับเครื่องลาบและปรุงรสแซ่บนัวกลมกล่อม เสิร์ฟเนื้อแบบยังสดๆ แดงๆ ทานคู่กับผักสด

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ซูชิข้าวปั้นหน้าเนื้อวากิวสไลด์ น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
Wagyu Special Truffle Oil Sushi
เนื้อวากิวนำมาสไลด์บางวางบนข้าวปั้นและเบิร์นไฟให้หอมกลิ่นใหม่นิดๆ ราดด้วยน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและซอสสไปซี่มายองเนส โรยด้วยหอมซอย และตบท้ายด้วยไข่กุ้งและงา เป็นเมนูที่กินคำเดียวไม่พอจริงๆ ไม่ว่าจะความนุ่มละมุนของเนื้อหรือความหอมของน้ำมันทรัฟเฟิล

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



เนื้อทากากิ
Wagyu Tataki
นำเนื้อฮอกไกโดไปย่างเบิร์นให้ผิวด้านนอกสุกกลิ่นหอมใหม่นิดๆ แต่ข้างในยังคงความสดนุ่มของเนื้อ เมื่อทานคู่กับซอสพอนสี จะได้ความหวานฉ่ำหอมลงตัวที่สุด ๆ

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



เนื้อวากิวสไลด์ย่างใบโอบะ
Wagyu Beef Slice Hoba Yaki
เนื้อวากิวสไลด์ย่างใบโอบะ ท็อปปิ้งไข่ปลาแซลมอน เนื้อนุ่ม ทอมละมุน อย่างบนเตาฮิระได้กลิ่นใบโอบะติดมากับเนื้อวากิว

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



วากิวย่างใบโอบะ
Wagyu Hoba Yaki
ย่างบนเตาถ่าน เนื้อนุ่มละลายในปาก ราดด้วยซอสสูตรลับ หอมกลิ่นใบโอบะเบา ๆ สุดจึ้งคำนี้

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



เนื้อฮอกไกโดวากิวจิมแจว
Wagyu Steak with Jaew Sauce
เนื้อวากิวฮอกไกโดที่มีมันแทรกกำลังดี นุ่มไม่เลี่ยนจนเกินไป อย่างมาแบบความสุกปานกลางทานกับน้ำจิ้มแจว จะมีอะไร لذัตัวไปกว่านี้อีกกก

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

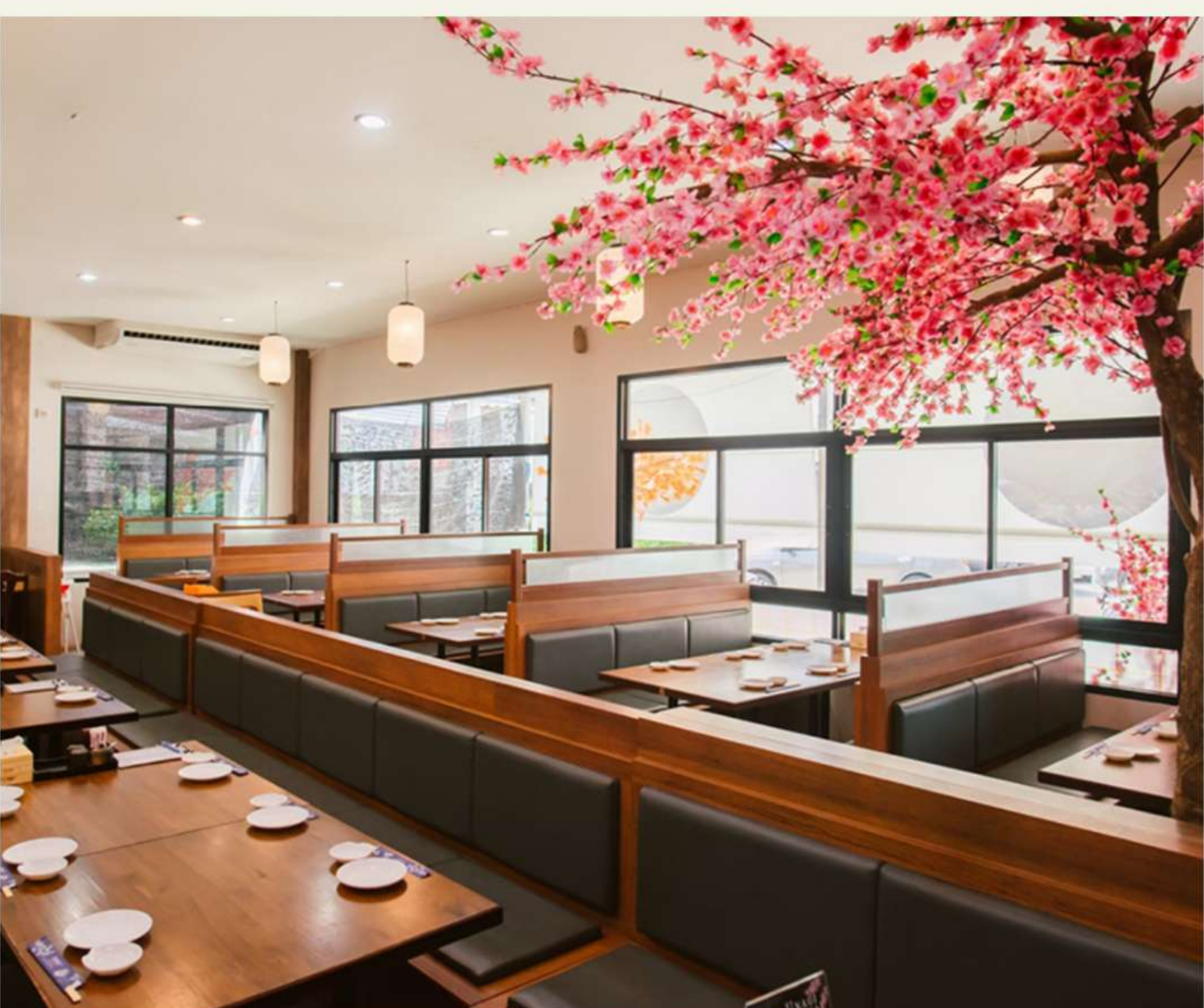
สาขาเชียงใหม่ สาขาเชียงราย

ภาคอีสาน

สาขาขอนแก่น สาขาโคราช สาขาโคราช 2 สาขาอุดรธานี สาขาบุรีรัมย์ สาขามหาสารคาม

เวลาทำการ

ทุกวัน 11:00 - 22:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



ริมปีงซูเปอร์มาร์เก็ต มุ่งมั่นที่จะทำให้การช้อปปิ้งประจำวัน เป็นประสบการณ์ที่งดงาม และ เพลิดเพลินใจ ผสมผสานราคาที่เป็นธรรม และ มาตรฐานการดูแลลูกค้าในระดับสูง ด้วยความมุ่งมั่นอันยาวนานเพื่อสวัสดิการของชุมชนท้องถิ่น และ เพื่อสิ่งแวดล้อม

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



เนื้อวากิว
Wagyu Beef
เนื้อวากิวรสชาติหอมหวาน นุ่มละมุน คุณภาพระดับสากล จากญี่ปุ่น

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu Beef จากจังหวัด Tokushima

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



เมนไทโกะ
Mentaiko
เมนไทโกะ Mentaiko ไข่ปลาเค็มคดอง อาหารยอดนิยมคู่ครัวญี่ปุ่น

วัตถุดิบที่ใช้
Mentaiko จากจังหวัด Fukui และ Ibaraki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



นัตโตะ
Natto
นัตโตะ หรือเรียกอีกชื่อว่า “ถั่วเน่า” หรือ “ถั่วหมัก” เป็นอาหารยอดนิยมพื้นเมืองของชาวญี่ปุ่น

วัตถุดิบที่ใช้
Natto จากจังหวัด Hyogo, Okayama และ Nagano

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



เส้นอุด้ง เส้นโซบะ เส้นโซเมน
Udon Soba Somen
เส้นญี่ปุ่น เหนียว นุ่ม หนึบ

วัตถุดิบที่ใช้
เส้น Noodle จากจังหวัด Hyogo

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



มิโซะ
Miso
มิโซะ เครื่องปรุงและซอสที่มีบทบาทอันสำคัญในอาหารญี่ปุ่น และมักนำไปใช้ทำซุพมิโซะที่เป็นอาหารหลักของอาหารญี่ปุ่น

วัตถุดิบที่ใช้
Miso จากจังหวัด Nagano

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



มิริน
Mirin
มิริน เหล้าปรุงอาหาร เคล็ดลึกลับความอร่อยคู่ครัวญี่ปุ่น

วัตถุดิบที่ใช้
Mirin จากจังหวัด Chiba และ Kyoto

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566



ดาชิ
Dashi
ดาชิ ซุปคู่ครัวญี่ปุ่น หัวใจสำคัญของอาหารญี่ปุ่นที่ขาดไม่ได้

วัตถุดิบที่ใช้
Dashi จากจังหวัด Tokyo และ Toyama

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 1 ธ.ค. 2566

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขานิคมขี้ด (เชียงใหม่) สาขามิโซค (เชียงใหม่) สาขานวรัฐ (เชียงใหม่) สาขาเมญา (เชียงใหม่) สาขากาดฝรั่ง (เชียงราย) สาขามะลิเพชร (เชียงใหม่) สาขาโอมโปรสันทราย (เชียงใหม่) สาขาMeta Mall ดอยสะเก็ด (เปิดใหม่เร็ว ๆ นี้)



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



ไซตามะยากินิคุ ร้านบุฟเฟ่ต์ บึงย่าง อาหารญี่ปุ่น สไตล์อะลาการ์

อยากให้รางวัลกับชีวิตตัวเองหรือโยกหาเนื้อดี ๆ ละก็ ร้านSaitama Yakinikuนี้แหละคืออีกหนึ่งตัวเลือกชั้นดี ที่ใครเป็นคอบั้งย่างสไตล์ญี่ปุ่นจะต้องร้องว้าว เราคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพชั้นเลิศ มาบริการให้กับลูกค้า ท่านที่ชอบเนื้อเป็นชีวิตจิตใจ เนื้อวัววัวกีว เสิร์ฟกันแบบไม่อั้น เนื้อลายหินอ่อนสวยงาม ย่างไฟให้พอสะดุ้ง จับใส่ปากนุ่มอร่อย พร้อมทั้งเซ็ทปลาดิบ และซูชิแบบพรีเมียม ที่จะเสิร์ฟกันมาในแบบไม่อั้น

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



เช็กเนื้อคุโรมาเมะวากิว Kuromame Wagyu Beef Set

"Kuromame Wagyu" ของวากิวแบรนด์นี้ที่ถูกเลี้ยงด้วยถั่วดำญี่ปุ่น ต่างจากWagyuทั่วไปที่เป็นgrain-fed เพราะทางผู้เลี้ยงเชื่อว่าการให้วัวทานถั่วดำญี่ปุ่นจะเพิ่มความอูมามิในเนื้อและทำให้รสชาติของเนื้อแดงอร่อยมากยิ่งขึ้น

วัตถุดิบที่ใช้

Kuromame Wagyu จากจังหวัด Okayama

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



โฮตาเตะกือปออิคุระคาราชิซอส Hotate Ikura Karashi Sauce

เนื้อหอยเชลล์สดๆส่งตรงจากฮอกไกโดรสหวานอย่างให้สูกำลังพอดีที่ราดด้วยซอสสมัสตาร์ด คาราชิ ที่มีหอมรสชาติเค็มและเปรี้ยว ผสมผสานออกมาเป็นเมนูที่มีรสชาติกลมกล่อม

วัตถุดิบที่ใช้

Hokkaido Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ฮามาจิ ซาซิมิ Hamachi Sashimi

เมนูปลาฮามาจิ ซาซิมิ ถือว่าเป็นอีกเมนูพรีเมียมที่คนรักซาซิมิชื่นชอบ ด้วยเนื้อที่หวานนุ่ม เนื้อแน่นไขมันละเอียดส้อมชมพู มีกลิ่นหอมอ่อนเฉพาะตัว เนื้อละมุนกว่าแซลมอน จึงตกหลุมรักกันได้ไม่ยากสำหรับเมนูนี้

วัตถุดิบที่ใช้

Yellowtail Fillet จากจังหวัด Ehime

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

สาขาเชียงใหม่

เวลาทำการ

จันทร์-ศุกร์ 17:00 - 23:00

เสาร์-อาทิตย์ 12:00 - 23:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



บุฟเฟ่ต์สุกี้ย้ำดำพรีเมียมที่เสิร์ฟกันแบบญี่ปุ่นแท้ ๆ น้ำชาบูเข้มข้น จุ่มเนื้อปาดสองสามที แล้วยกจุ่มกับไข่ดิบ

#ชาบูคันไซละลายในปากต้องที่ Shabu Moto

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



เนื้อโอมิว่ากิว A5

Omi Wagyu A5

เนื้อวอร์สชาติดี ได้รับการยอมรับว่าเป็น 1 ใน 3 ของเนื้อวัวที่ดีที่สุดของญี่ปุ่น

วัตถุดิบที่ใช้

Wagyu จากจังหวัด Shiga

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



เนื้อคาโกชิม่าว่ากิว A5

Kagoshima Wagyu A5

เนื้อวอร์พรีเมียม แทบละลายในปาก ระดับแชมป์เนื้อวอร์ระดับโลกปี 2017

วัตถุดิบที่ใช้

Wagyu จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

สาขาแม่เหียะ (เชียงใหม่) สาขานิมมาน (เชียงใหม่) สาขารวมโชค (เชียงใหม่)

เวลาทำการ

ทุกวัน 12:00 - 22:00



ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน



ร้านเทนโกกุ เปิดดำเนินการมา 14 ปี แรกเริ่มดำเนินการเปิดบริการเป็นอาลาการ์ตามปกติ และได้เริ่มเปิดบริการแบบบุฟเฟ่ต์ ตามสั่งโดยไม่มีไลน์อาหารแบบอื่น เป็นที่แรกในเชียงใหม่ที่ทำบุฟเฟ่ต์ตามออเดอร์ อะลาการ์กมีบริการปกติ ภายหลังได้เปิดบิ๊งภายในเวลาต่อมา

ร้านเราอาจไม่ได้มีเมนูมากมายนักแต่ขั้นตอนการทำอาจแตกต่างไป เช่น ซอสต่าง ๆ เราต้มเองในสูตรของเรา เช่น โซยุ พอนสี ซอสผัดเนื้อ น้ำจิ้มต่าง ๆ ทางร้านไม่ได้ใช้สำเร็จรูปทั่วไป เชฟใหญ่ที่ร่วมงานทางร้านทำงานกับคนญี่ปุ่นมา10 กว่าปี (ร้านเรามีสาขาที่เปิดเฉพาะ เสาร์อาทิตย์อยู่นอกเมืองที่ สันกำแพง แม่อนด้วยค่ะ)

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



วากิวสเด็ก A5
Kagoshima Ribeye A5 Steak
เนื้อวากิวA5 จากเมืองKagoshima นำย่างความสุกตามใจลูกค้า แล้วเสิร์ฟบนเกลือหิมาลัย จะได้รสชาติไม่เค็มจัดแบบเกลือทั่วไป

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



เนื้อร่องซี่โครง A4
Kagoshima A4 Short Rib
เนื้อร่องซี่โครง นำมาปิ้งย่างด้วยตัวท่านเองที่โซนปิ้งย่าง นุ่ม หอม

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



วาซาบิตอง
Pickled Wasabi
ทำจากหัววาซาบิสดสับละเอียด นำมาปรุงรสด้วยสูตรของทางร้าน ทานคู่กับปลาดิบหรือเนื้อปิ้งย่างได้เลย อร่อยมากๆ เข้ากันมาก

วัตถุดิบที่ใช้
วาซาบิ จากจังหวัด Nagano

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่

เวลาทำการ
ทุกวัน 11:00-14:00 และ 17:30-22:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

ภาคอีสาน

10.10

tenten テンテン

TENTEN SUKIYAKI

สุกียากี้ญี่ปุ่น แบบคันไซ แห่งเดียวในเชียงใหม่

เสิร์ฟเนื้อวากิว A5 ผัดเนื้อที่ละชิ้นบนกระทะน้ำมันบุ จุ่มไซโมริทามะ เนื้อนุ่ม ละลายในปาก ครบรสอูมามิ

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น



สุกียากี้ เนื้อวากิว A5 จากเมืองซากะ
Sukiyaki with Saga Wagyu A5
สุกียากี้ญี่ปุ่น แบบคันไซ เสิร์ฟพร้อมเนื้อวากิว A5 จากเมืองซากะ ผัดกับซอสวาระชิเตะและจุ่มไซโมริทามะ นุ่มละลายในปากและครบรสอูมามิ

วัตถุดิบที่ใช้
Saga Wagyu A5 จากจังหวัด Saga

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



สุกียากี้ หมูคุโรบุดะ จากเมืองคาโกชิม่า
Sukiyaki with Kurobuta Pork from Kagoshima
สุกียากี้ญี่ปุ่น แบบคันไซ เสิร์ฟพร้อมหมูคุโรบุดะ จากเมืองคาโกชิม่า ผัดกับซอสวาระชิเตะและจุ่มไซโมริทามะ นุ่มละมุนครบรสอูมามิ

วัตถุดิบที่ใช้
Kurobuta จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



ชาปูการาเบะหม้อไฟ
Taraba Nabe
หม้อไฟนาเบะเสิร์ฟกับชาปูการาเบะ เนื้อหวาน ฉ่ำ น้ำซุพหอมปู ทานคู่กับซอสพอนสึสูตรพิเศษพร้อมข้าวญี่ปุ่นจากเมืองนีงาตะ

วัตถุดิบที่ใช้
Taraba King Crab จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567



มันปูย่างในกระดอง
Kani Miso Yaki
มันปูญี่ปุ่นเสิร์ฟในกระดองอย่างบนเตาฮิตะ โรยด้วยไข่ปู รสกลมกล่อม หวานมัน

วัตถุดิบที่ใช้
Kani Miso จากจังหวัด Tottori

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่
เวลาทำการ
ทุกวัน 12:00 - 21:30

