


Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION @ THAIFEX 2019 , Tue May 28 – Sat Jun 1 2019

Ushichan Farm Co., Ltd.	Company Type: Manufacturer URL: http://www.usichan.jp/	BOOTH < U02 >
<Miyagi>		
	Contact Information	
Main Item Japanese Shorthorn: The Lean Red Wagyu	Contact Person: McEniry Sean E-mail: sean@ushichan.jp Major Export Destination: Taiwan, Southeast Asia, Russia Target Buyer (Business type): Independent Retailer, Supermarket & Chain Store, Department Store, Restaurant & Catering Service, Hotel, e-tailer Certification:	
Item Info: โคเนื้อญี่ปุ่นพันธุ์ Shorthorn ซึ่งได้รับความนิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศในฐานะ “เนื้อวากิวเพื่อสุขภาพ” ถือเป็นของดีหายาก มีทั้งส่วนที่เป็นเนื้อแดงนุ่มลิ้น และรสอูมามิจากเนื้อส่วนที่ติดมัน ลวดลายบนเนื้อส่วนที่เป็นไขมันน้อย รสชาติอร่อยเหมาะสำหรับการทำสเต็ก เนื้อย่างและ Dry-aged (การบ่มแบบแห้ง) เป็นเนื้อญี่ปุ่นพันธุ์ Shorthorn แท้ 100% มีตรา “Wagyu Mark” รับรอง เนื้อวากิวของ Ushichan Farm ถูกเลี้ยงและควบคุมคุณภาพเช่นเดียวกับวากิวเกรดพรีเมียมพันธุ์ Japanese Black จึงมีเนื้อที่นุ่มเหมือนกันแต่ราคาประหยัดกว่า		

Iwabuchi Chikusan Co., Ltd.	Company Type: Manufacturer URL: iwabuchi-chikusan.co.jp	BOOTH < U14 >
<Chiba>		
	Contact Information	
Main Item Shiawase Beef	Contact Person: Iwabuchi Kazuaki E-mail: shiawasegyu2017@yahoo.co.jp Major Export Destination: None Target Buyer (Business type): Importer Certification: None	
Item Info: เราคือผู้เลี้ยงวัวที่พิถีพิถันในการให้อาหารที่ดีที่สุดให้เหมาะสมกับแต่ละช่วงวัยของการเจริญเติบโต ดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต แปรรูป กระจายสินค้าไปจนถึงการจัดจำหน่าย ทั้งยังมีระบบ Traceability ทำให้ลูกค้ามั่นใจได้กับการบริการ ยิ่งไปกว่านั้นเราสามารถจัดหาเนื้อวัว 3 ชนิดทั้งวากิว พันธุ์ผสมและโคพันธุ์ไฮสโตนส์ไดร์รี่เขียน		

HIYAMA Meat Industry Co.,Ltd	Company Type: Wholesale URL: www.hiyama-mc.co.jp	BOOTH < U04 >
<Tokyo>		
	Contact Information	
Main Item Japanese beef	Contact Person: WATANABE Masato E-mail: m-watanabe@hiyama-mc.co.jp Major Export Destination: Hong Kong, Taiwan, Southeast Asia Target Buyer (Business type): Wholesaler/Distributor, Supermarket&Chain Store, Restaurant&Catering Service Certification: S Q F	
Item Info: เราคัดสรรและจัดจำหน่ายเนื้อวัวด้วยตนเองโดยไม่ได้รับมาจากแบรนด์เนื้อเจ้าไหนๆ (HIYAMA SELECT)		

YAMAGOYA(THAILAND)CO.,LTD.	Company Type: Wholesale Trading Company URL: www.yamagoyathailand.com/	BOOTH < V02 >
<THAILAND>		
	Contact Information	
Main Item JAPANESE BEEF (Half Wagyu) "KAMUI GYU"	Contact Person: Higashi Yoshitaka E-mail: higashi@yamagoyathailand.com Major Export Destination: Taiwan, Southeast Asia Target Buyer (Business type): Wholesaler/Distributor, Independent Retailer, Supermarket&Chain Store, Department Store, Restaurant&Catering Service, Hotel Certification: HACCP, ISO9001, ISO22000, SQF(Level 3)	
Item Info: KAMUI GYU ได้รับรางวัลชนะเลิศในการแข่งขันประกวดเพื่ออาหารของเมืองโตคาจิในปี 2018 ถือเป็นแชมป์ 15 ปีซ้อน KAMUI GYU เป็น Half Wagyu ผลผลิตจากจังหวัดฮอกไกโดแท้ๆซึ่งคุณชาได้ผู้ผลิตได้ทุ่มเทสร้างขึ้นมา เราส่งตรงสินค้าคุณภาพดีและรสชาติพิเศษของวากิวถึงลูกค้าในราคาสมเหตุสมผล เนื้อวัวส่งตรงจากฟาร์มที่ไว้วางใจได้ เพราะเป็นผลผลิตอันเกิดจากสายใยอันแน่นแฟ้นกับชาวนาและเกษตรกร <ul style="list-style-type: none"> • เราเลี้ยงวัวท่ามกลางธรรมชาติที่สมบูรณ์ของเมืองโตคาจิ จังหวัดฮอกไกโดภายใต้ความพิถีพิถันของคุณชาได้ • เป็นสินค้าที่ได้รับการควบคุมสุขอนามัยจนได้รับการรับรองของ SQF ซึ่งเป็นการควบคุมคุณภาพอาหารระดับสากล 		

Yamagata Prefecture Meat Public Co.,Ltd	Company Type: Manufacturer URL: www.ysyokuniku.jp/	BOOTH < V03 >
《Yamagata》		
	<p style="text-align: center;">Contact Information</p> <p>Contact Person: Hachiya Yuichiro E-mail: y_hachiya@ysyokuniku.jp Major Export Destination: Hong Kong, Southeast Asia Target Buyer (Business type): Supermarket&Chain Store, Department Store, Restaurant&Catering Service Certification: None</p>	
Main Item Yamagata Beef		
<p>Item Info: "Generic Yamagata Beef" หมายถึงวัวพันธุ์ Japanese Black (วัวซึ่งถูกเลี้ยงมายาวนานที่สุดในจังหวัดยามากาตะ) ที่ได้รับการจัดลำดับ Marbling Score ระดับ 3 ขึ้นไป เนื่องจากในแต่ละพื้นที่ของจังหวัดมีการสร้างแบรนด์เนื้อวัวขึ้นมาเป็นจำนวนมาก เพื่อเป็นการจัดมาตรฐานเนื้อวัวภายในจังหวัดให้เป็นหนึ่งเดียวกัน จึงมีการสร้างมาตรฐาน "Generic Yamagata Beef" ขึ้นมา และมีการบริโภครวมถึงกิจกรรมโปรโมทต่างๆภายในจังหวัด</p>		

