



**Exhibitor's Information**

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

<p><b>TOKYO NOODLE CO.,LTD.</b></p>	<p>Company Type: Manufacturer URL: www.tokyo-ramen.com</p>	<p><b>BOOTH &lt; W05 &gt;</b></p>
<p><b>&lt;Tochigi&gt;</b></p>		
	<p align="center"><b>Contact Information</b></p> <p><b>Contact Person:</b> Kazuki Imaizumi <b>E-mail:</b> k-imaizumi@tokyo-ramen.com</p> <p><b>Major Export Destination:</b> China (excluding HK), Hong Kong, Southeast Asia, Other Southwest Asia, UAE, Russia, Other Oceania, USA</p> <p><b>Target Buyer (Business type):</b> Importer, Wholesaler/Distributor, Independent Retailer, Supermarket&amp;Chain Store, Department Store</p> <p><b>Certification:</b> ISO22000</p>	
<p><b>Main Item TOKYO NOODLE CHICKEN TASTE</b></p>		
<p><b>Item Info:</b> ราเมนรสไก่โรยเพิ่มความอร่อยด้วยซุ๊ปไก่และผักแบบเต็มๆ ใส่ น้ำร้อนเพียง 3 นาทีก็สามารถทานได้ แบ่งเป็นซองต่อ 1 มื้อ สามารถเลือกทานได้ในปริมาณที่คุณต้องการ</p> <p>&lt;สามารถทานได้หลากหลายวิธี&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ทานเปล่าๆเป็นขนมกรุบกรอบ</li> <li>• ใส่เส้นลงในถ้วย รินน้ำร้อนเพียง 3 นาทีก็สามารถทานได้</li> <li>• นำไปต้มทานแบบราเมนจริง</li> </ul>		

<p><b>MIYAKOICHI CO., LTD.</b></p>	<p>Company Type: Manufacturer URL: www.miyakoichi.com</p>	<p><b>BOOTH &lt; V09 &gt;</b></p>
<p><b>&lt;Chiba&gt;</b></p>		
	<p align="center"><b>Contact Information</b></p> <p><b>Contact Person:</b> SHIBANAI HIROYUKI <b>E-mail:</b> h-shibanai@miyakoichi.com</p> <p><b>Major Export Destination:</b> Hong Kong, Southeast Asia, India, Other Southwest Asia, UAE, Other Middle East, Netherlands, Germany, France, United Kingdom, Other EU countries, Other European countries, Russia, Africa, Australia, New Zealand, Other Oceania, USA, Canada, Mexico, Brazil, Other Latin America</p> <p><b>Target Buyer (Business type):</b> Wholesaler/Distributor, Independent Retailer, Supermarket&amp;Chain Store, Department Store, Restaurant&amp;Catering Service, Hotel</p> <p><b>Certification:</b> None</p>	
<p><b>Main Item YUDE UDON(1P)</b></p>		
<p><b>Item Info:</b> รับประทานง่ายเพราะสามารถเก็บรักษาได้ใน 1 ปี โดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น ทั้งยังไม่มีส่วนผสมที่มาจากเนื้อสัตว์จึงเหมาะสำหรับการส่งออกเป็นอย่างยิ่ง แพ็คออกแบบเป็นภาษาอังกฤษ ถึงไม่มีน้ำซุ๊ปให้แต่สามารถนำไปปรุงรับประทานได้หลากหลายทั้งต้มและผัด หรือนำไปเพิ่มรสชาติให้กับอาหารก็ได้เช่นเดียวกัน</p>		

<b>IA-Foods Co., Ltd</b>	Company Type: Manufacturer URL: ia-foods.com	<b>BOOTH</b> <b>&lt; U14 &gt;</b>
<b>&lt;Gunma&gt;</b>	<b>Contact Information</b>	
	<b>Contact Person:</b> Yoshida Sayuri <b>E-mail:</b> ia-sales1@ia-foods.com <b>Major Export Destination:</b> Hong Kong, Southeast Asia, France, USA <b>Target Buyer (Business type):</b> Wholesaler/Distributor, Supermarket&Chain Store, Department Store, Restaurant&Catering Service, Hotel, e-tailer, Franchisor <b>Certification:</b> None	
<b>Main Item</b> <b>J-Konjac noodle (with Japanese soup)</b>		
<b>Item Info:</b> เส้นบุกเพื่อสุขภาพที่มีแคลอรีและคาร์โบไฮเดรตต่ำ มีส่วนผสมของข้าวบาร์เลย์ เป็นหนึ่งในอาหารเพื่อสุขภาพของคนญี่ปุ่น เราเลือกใช้เส้นแบบเหมือนเส้นผ้อเพื่อให้เข้ากับน้ำซุปรวมแยกซุปรสไตส์ญี่ปุ่นต่างหาก ด้านหลังบรรจุภัณฑ์มีคำอธิบายวิธีการปรุงอาหารเป็นภาษาอังกฤษ น้ำซุปรของเราไม่ใช้สารสกัดจากเนื้อสัตว์และสารปรุงแต่งสังเคราะห์จึงสามารถทานได้อย่างหมดกังวล สามารถรับประทานได้ง่ายเพียงแค่นำเส้นบุกด้วยน้ำ ต้มจนเดือดพร้อมกับส่วนผสมที่ต้องการใส่เพิ่ม ถือเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผู้ที่ต้องการควบคุมแคลอรี		

<b>Takefuseimen Co.,Ltd.</b>	Company Type: Manufacturer URL: www.echizensoba.co.jp	<b>BOOTH</b> <b>&lt; W03 &gt;</b>
<b>&lt;Fukui&gt;</b>	<b>Contact Information</b>	
	<b>Contact Person:</b> NAKADE TOMOFUMI <b>E-mail:</b> takefu@ymail.plala.or.jp <b>Major Export Destination:</b> Hong Kong, Taiwan, Southeast Asia, France, USA, Canada, <b>Target Buyer (Business type):</b> Wholesaler/Distributor, Supermarket&Chain Store, Department Store, Restaurant&Catering Service, Hotel <b>Certification:</b>	
<b>Main Item</b> <b>Fresh soba containing 50% buckwheat flour "PC5-100"</b>		
<b>Item Info:</b> เราใช้เมล็ดโซบะที่ปลูกเองในจังหวัดฮอกไกโดและฟุกุอินามาคเป็นผงแล้วนำไปผ่านกระบวนการผลิต ควบคุมดูแลจนถึงขั้นตอนการทำเป็นเส้นโซบะ อัตราส่วนของเส้นโซบะ ใช้ผงโซบะต่อแป้งสาลี 5:5 ได้เป็น Chizen Soba ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะทั้งเส้นที่มีรสสัมผัสเหนียวนุ่มและกลิ่นหอม เมื่อได้เส้นสดที่เพิ่งทำเสร็จมา เรายังไปแช่แข็งทำให้คงคุณภาพไว้ได้เป็นอย่างดี เมื่อคุณต้องการนำไปปรุงอาหาร ให้ละลายน้ำแข็งโดยการแช่ในตู้เย็นปกติเป็นเวลา 1 วันเพื่อให้เส้นกลับมานุ่ม หลังจากนั้นนำมาแช่ตู้เย็นปกติแล้ว เส้นสามารถเก็บไว้ได้เป็นเวลา 10 วัน		

<p><b>ITSUKIFOODS CO.,LTD.</b></p>	<p>Company Type: Manufacturer          URL: <a href="http://www.itsukifoods.jp/english/">www.itsukifoods.jp/english/</a></p>	<p><b>BOOTH</b>  <b>&lt; W01 &gt;</b></p>
<p>《Kumamoto》</p>	<p><b>Contact Information</b></p>	
	<p><b>Contact Person:</b> OGATA HIDEO  <b>E-mail:</b> <a href="mailto:ogata.h@itsukifoods.jp">ogata.h@itsukifoods.jp</a>  <b>Major Export Destination:</b>          China (excluding HK), Hong Kong, Taiwan, Northeast Asia, Southeast Asia, Other Southwest Asia, UAE, Netherlands, Germany, France, United Kingdom, Other EU countries, Russia, Australia, New Zealand, USA, Canada, Mexico, Brazil  <b>Target Buyer (Business type):</b>          Wholesaler/Distributor, Independent Retailer, Supermarket &amp; Chain Store, Department Store, Restaurant &amp; Catering Service, Hotel, e-tailer  <b>Certification:</b>          ISO9001</p>	
<p><b>Main Item</b>  <b>YAKISOBA 3 w/SAUCE</b></p>	<p><b>Item Info:</b> ในอันดับแรก เราอยากให้ทุกคนได้รู้จักกับผลิตภัณฑ์ที่เรามีอยู่แล้ว ต่อไปหากได้รับการสนับสนุนจากลูกค้าในทางที่ดีถึงระดับหนึ่ง เราจะพิจารณาการพัฒนาสินค้าตัวใหม่ๆขึ้นมา</p>	

