



**Exhibitor's Information**


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

<b>Yamanaka Inc.</b>	Company Type: ManufacturerWholesaleTradiging URL: www.yamanaka.co/	<b>BOOTH</b> <b>&lt; V24 &gt;</b>
<b>&lt;Miyagi&gt;</b>		
	<b>Contact Information</b>	
<b>Main Item</b> <b>Frozen Oyster(whole shell)</b>	<b>Contact Person:</b> Shinji Takada <b>E-mail:</b> info@yamanaka.co <b>Major Export Destination:</b> China (excluding HK), Hong Kong, Southeast Asia, UAE, USA <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer,Wholeseller/Distributor,,,,Restaurant&Catering Service <b>Certification:</b> HACCP	
<b>Item Info:</b> หอยนางรมแห่งความภาคภูมิใจของจังหวัดมิยาจิจังหวัดที่มีปริมาณการผลิตหอยนางรมสำหรับรับประทานสดสูงที่สุดในญี่ปุ่น หอยนางรมของเราถูกเลี้ยงที่ชายฝั่งซันริกุซึ่งเป็นหนึ่งในสามแหล่งประมงใหญ่ของโลก เก็บผลผลิตซึ่งเติบโตอย่างเต็มที่ในช่วง 3-6 เดือน เราคัดสรรหอยนางรมเนื้อแน่นจากชายฝั่งทะเลงังมาของญี่ปุ่นส่งตรงถึงลูกค้าในราคาย่อมเยา อีกทั้งยังได้รับการรับรองการเพาะเลี้ยงหอยนางรมจากจังหวัด จุดมุ่งหมายของเราคือใช้ทรัพยากรทางการประมงอย่างยั่งยืน		

<b>Dah Chong Hong (Japan)Ltd.</b>	Company Type: Tradiging Company URL: www.dch-japan.com/index_e.html	<b>BOOTH</b> <b>&lt; W13 &gt;</b>
<b>&lt;Tokyo&gt;</b>		
	<b>Contact Information</b>	
<b>Main Item</b> <b>Scallop</b>	<b>Contact Person:</b> Harada Hiroaki <b>E-mail:</b> hharada@dch-japan.com <b>Major Export Destination:</b> Southeast Asia <b>Target Buyer (Business type):</b> Wholeseller/Distributor <b>Certification:</b> None	
<b>Item Info:</b> สามารถให้ข้อมูลและคำปรึกษาได้ตามขนาดแต่ละประเภท		


<b>GOT Japan Co., LTD</b>	Company Type: Trading Company URL: got-japan.jp/	<b>BOOTH</b> <b>&lt; U32 &gt;</b>
<b>&lt;Tokyo&gt;</b>	<b>Contact Information</b>	
	<b>Contact Person:</b> Hirokatsu Takeda <b>E-mail:</b> info@got-japan.jp <b>Major Export Destination:</b> Southeast Asia USA <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer, Wholeseller/Distributor <b>Certification:</b> None	
<b>Main Item</b> <b>Alfonsino</b>		
<b>Item Info:</b> ส่งตรงจากแหล่งผลิตในเมือง Choshi จังหวัดชิบะจึงได้เป็นปลาคุณภาพดีที่อุดมด้วยไขมันปลา เป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมเพื่อนำมาทำเป็นวัตถุดิบสำหรับทำซูชิและซาซิมิ		


<b>Shokuryu Co.,Ltd.</b>	Company Type: Wholesale URL: www.shokuryu.co.jp	<b>BOOTH</b> <b>&lt; V34 &gt;</b>
<b>&lt;Tokyo&gt;</b>	<b>Contact Information</b>	
	<b>Contact Person:</b> MAKI MOEKA <b>E-mail:</b> m-maki@shokuryu.co.jp <b>Major Export Destination:</b> China(excludingHK), HongKong, SoutheastAsia, UAE, Africa, Australia, Canada <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer, Manufacturer, Wholeseller/Distributor, Restaurant&Catering Service <b>Certification:</b> None	
<b>Main Item</b> <b>Frozen Japanese Seafoods</b>		
<b>Item Info:</b> เราคือบริษัทจำหน่ายอาหารทะเลแช่แข็ง ทั้งปลารวมชาติในแต่ละพื้นที่ของประเทศญี่ปุ่นและปลาเพาะเลี้ยง ส่งออกไปขายยังกลุ่มตลาดที่ใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้หลากหลาย		

<b>KAMESHO INC.</b>	Company Type: ManufacturerWholesaleTradiging Company URL: n/a	<b>BOOTH</b> <b>&lt; W25 &gt;</b>
《Fukui》		
	<b>Contact Information</b>	
<b>Main Item</b> <b>Echizen Snow Crab</b>	<b>Contact Person:</b> Kageyama Nanami <b>E-mail:</b> nanami@kamesho.jp <b>Major Export Destination:</b> Taiwan, Australia <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer,Wholeseller/Distributor,IndependentRetailer,Supermarket&Chain Store,Department Store,Restaurant&Catering Service,Hotel,e-tailer,Franchisor,Exporter,, <b>Certification:</b> None	
<b>Item Info:</b> Echizen Snow Crab คือ ปูหิมะตัวผู้ที่สามารถพบได้ที่จังหวัดฟุกุอิ เป็นที่รู้จักในฐานะปูเกรดพรีเมียมในบรรดาปูทั่วประเทศ บริเวณชายูติดแท็กสีเหลืองเอาไว้เพื่อรับประกันว่าเป็นปู Echizen แท้ๆ นอกจากนี้ยังเป็นรู้จักในฐานะปูชนิดเดียวที่ได้รับการถวายให้กับราชวงศ์ของจักรพรรดิ เราเลือกใช้แต่ของที่เป็นผลผลิตของญี่ปุ่น 100% ปราศจากสารปรุงแต่งและสีสังเคราะห์ ราคาแตกต่างกันตามขนาด เมื่อได้ลองรับประทานแล้วจะเข้าใจถึงมูลค่า เรื่องการจัดส่งสินค้าเราสามารถจัดให้ได้ตามความต้องการ		

<b>DAISUI CO., LTD.</b>	Company Type: Wholesale URL: daisui.co.jp	<b>BOOTH</b> <b>&lt; W33 &gt;</b>
《Osaka》		
	<b>Contact Information</b>	
<b>Main Item</b> <b>Pacific Mackerel</b>	<b>Contact Person:</b> SON Dengyoku <b>E-mail:</b> K.SHU@DAISUI.JP <b>Major Export Destination:</b> China(excludingHK), Taiwan, Southeast Asia, Russia, Africa, <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer,Manufacturer,Wholeseller/Distributor,,Supermarket&Chain Store,Restaurant&Catering Service,Hotel,e-tailer <b>Certification:</b> MCC	
<b>Item Info:</b> ปลาซาบะผลผลิตจากประเทศญี่ปุ่น ใ่วางใจได้เรื่องคุณภาพ ทั้งยังเป็นที่ยอมรับในเรื่องของซาบะที่มีคุณภาพดีที่สุด		

<b>Nittai Tsusho Co., Ltd.</b>	Company Type: Trading Company URL: <a href="http://www.nittai.jp/">www.nittai.jp/</a>	<b>BOOTH</b> <b>&lt; U30 &gt;</b>
<b>《Hyogo》</b>		
	<b>Contact Information</b>	
<b>Main Item</b> <b>Half-shell Oyster</b>	<b>Contact Person:</b> Ueda Naotaka <b>E-mail:</b> <a href="mailto:naotaka-ueda@nittai.jp">naotaka-ueda@nittai.jp</a> <b>Major Export Destination:</b> Southeast Asia <b>Target Buyer (Business type):</b> Independent Retailer, Supermarket&Chain Store, Department Store, Restaurant&Catering Service, Hotel <b>Certification:</b> None	
<b>Item Info:</b> หอยนางรมเนื้อหวานชุ่มจากระบวนการเพาะเลี้ยงแบบเฉพาะ เนื่องจากเราเก็บรักษาหอยนางรมสดซึ่งเก็บได้จากช่วงอายุที่ดีที่สุดโดยการแช่แข็งให้คุณสามารถทานหอยนางรมสดได้ทุกเวลา ราคาไม่เปลี่ยนแปลง จัดส่งทันทีจากร้านตัวแทนจำหน่าย ความสดคงที่ สามารถจัดเก็บเพื่อเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารได้อย่างง่ายดาย หอยนางรมที่คงใฝาเอาไว้ด้านหนึ่ง สร้างความรู้สึกให้เป็นอาหารชั้นสูงยิ่งขึ้น		

<b>Koyofreeze.co.,ltd</b>	Company Type: Wholesale URL: <a href="https://ko-yo-freeze.co.jp/cavia_eng.htm">https://ko-yo-freeze.co.jp/cavia_eng.htm</a>	<b>BOOTH</b> <b>&lt; V26 &gt;</b>
<b>《Kochi》</b>		
	<b>Contact Information</b>	
<b>Main Item</b> <b>Alfonsino Fire</b>	<b>Contact Person:</b> Takahashi Osamu <b>E-mail:</b> <a href="mailto:osamu-takahashi@ko-yo-freeze.co.jp">osamu-takahashi@ko-yo-freeze.co.jp</a> <b>Major Export Destination:</b> Hong Kong, Southeast Asia, USA <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer, Restaurant&Catering Service <b>Certification:</b> Kouchi HACCP Second Stage	
<b>Item Info:</b> สินค้าที่สามารถนำไปแปรรูปแบบ OEM ได้ไม่ว่าจะเป็นเนื้อปลาคิมเมะไคจากจังหวัดโคจิ นำไปแล้ สไลด์บางหรือลวก เราแปรรูปเพื่อให้ท่านสามารถใช้ได้ทันทีที่หลังร้าน		

DOHSUINAKATANI SUISAN Co.,Ltd	Company Type: Manufacturer URL: www.donaka.jp/	BOOTH < V26 >
《Kochi》		
	<b>Contact Information</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Main Item</b> Kuroshio Bluefin tuna Akami,Cyu-Toro,O-Toro</p>	<p><b>Contact Person:</b> Nagaura Naoyuki  <b>E-mail:</b> n_nagaura@dohsui.co.jp  <b>Major Export Destination:</b>  China (excluding HK), Hong Kong, Southeast Asia, USA  <b>Target Buyer (Business type):</b>  Importer,Wholeseller/Distributor,Independent Retailer,Supermarket&amp;Chain Store,Department Store,Restaurant&amp;Catering Service,Hotel,,Franchisor,Exporter  <b>Certification:</b>  None</p>	
<p><b>Item Info:</b> จุดเด่นของเราก็คือ เราแช่แข็งอาหารด้วยกระบวนการ Quick-freezing ด้วยแอลกอฮอล์ ช่วยลดการทำลายเยื่อหุ้มเซลล์ให้น้อยที่สุด เมื่อนำไปละลายน้ำแข็งจะทำให้เกิดหยดน้ำน้อย วิธีการละลายน้ำแข็งก็ง่ายแสนง่ายเพียงให้น้ำไหลผ่านไม่กี่นาที ก็สามารถทานเป็นซาซิมิได้ทันที สามารถเก็บได้เป็นเวลา 1 เดือนในตู้แช่แข็งสำหรับบ้านทั่วไป ซึ่งมีอุณหภูมิ (-18 ถึง -20°C)</p>		

