

**Exhibitor's Information**


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

<p><b>Hanamaruki Foods Inc.</b></p>	<p>Company Type: Manufacturer URL: <a href="http://www.hanamaruki.co.jp/english.html">www.hanamaruki.co.jp/english.html</a></p>	<p><b>BOOTH &lt; V28 &gt;</b></p>
<p>《Tokyo》</p>	<p><b>Contact Information</b></p>	
	<p><b>Contact Person:</b> Watanabe Ayako <b>E-mail:</b> <a href="mailto:a-watanabe@hanamaruki.co.jp">a-watanabe@hanamaruki.co.jp</a> <b>Major Export Destination:</b> Hong Kong, Southeast Asia, UAE, Netherlands, Germany, France, United Kingdom, Other EU countries, Other European countries, Russia, Australia, New Zealand, USA, Canada, Mexico <b>Target Buyer (Business type):</b> Manufacturer, Restaurant &amp; Catering Service <b>Certification:</b> FSSC22000, ISO22000</p>	
<p><b>Main Item</b> EKITAI SHIO KOJI (LIQUID SALT-MALTED RICE KOJI)</p>		
<p><b>Item Info:</b> Liquid Shio Koji เป็นผลิตภัณฑ์ที่บริษัทของเราได้รับการอนุญาตให้ผลิตและพัฒนาขึ้นเพียงเจ้าเดียวในประเทศญี่ปุ่น อเมริกาและไต้หวัน ได้รับรางวัลการันตีมากมาย เช่น สินค้าแปรรูปที่ได้รับความนิยม The Wonder 500™ โดยกระทรวงเศรษฐกิจและอุตสาหกรรม Liquid Shio Koji ซึ่งผลิตขึ้นด้วยกรรมวิธีทางธรรมชาติจะช่วยดึงรสชาติของอาหารออกมา หากนำไปหมักเนื้อสัตว์หรือปลา เบียงและโปรตีนจะแตกตัวด้วยออกซิเจน ช่วยให้เนื้อนุ่มขึ้นและดึงความอร่อยออกมา ไม่ใช่เพียงแค่อาหารญี่ปุ่นเท่านั้น ยังเป็นเครื่องปรุงที่ใช้ในอาหารฝรั่งเศสและอาหารไทย เป็นที่ชื่นชอบของเหล่าเชฟแต่ละประเทศ</p>		

<p><b>MARUSAN-AI(THAILAND)CO.,LTD</b></p>	<p>Company Type: Tradiging Company URL: <a href="http://www.marusanai.co.jp/english/index.html">www.marusanai.co.jp/english/index.html</a></p>	<p><b>BOOTH &lt; V32 &gt;</b></p>
<p>《THAILAND》</p>	<p><b>Contact Information</b></p>	
	<p><b>Contact Person:</b> ishihara kunitoshi <b>E-mail:</b> <a href="mailto:kunitoshi.ishihara@marusanai.co.jp">kunitoshi.ishihara@marusanai.co.jp</a> <b>Major Export Destination:</b> China(excludingHK), HongKong, Taiwan, Southeast Asia, Other Southwest Asia, Germany, France, United Kingdom, Other EU countries, Russia, Australia, New Zealand, USA, Canada, Brazil <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer, Manufacturer, Wholeseller/Distributor, Independent Retailer, Supermarket &amp; Chain Store, Department Store, Restaurant &amp; Catering Service, Hotel, Franchisor, Exporter <b>Certification:</b> Organic JAS, FSSC22000</p>	
<p><b>Main Item</b> DASHI-IRI MISO</p>		
<p><b>Item Info:</b> เราสืบทอดการดีไซน์ถุงมิโสะแบบทรงหมอนของญี่ปุ่น ผลิตเป็นมิโสะซึ่งเค้นด้วยรสชาติของปลาคั่วที่ลิโอะและคมบุสำหรับประเทศไทยโดยเฉพาะ</p>		

<b>Ohyamafoods Co.,LTD</b>	Company Type: Manufacturer URL: <a href="http://www.ohyamafoods.co.jp">www.ohyamafoods.co.jp</a>	<b>BOOTH</b> <b>&lt; V30 &gt;</b>
<b>&lt;Miyazaki&gt;</b>		
	<b>Contact Information</b>	
<b>Main Item</b> <b>marcy(HotYuzuSauce)</b>	<b>Contact Person:</b> Ohyama Kenichiro <b>E-mail:</b> <a href="mailto:ken-o@ohyamafoods.co.jp">ken-o@ohyamafoods.co.jp</a> <b>Major Export Destination:</b> China (excluding HK), Hong Kong, Taiwan, Australia, USA, Canada <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer, Wholeseller/Distributor, Independent Retailer, Supermarket&Chain Store, Department Store, Restaurant&Catering Service, Hotel, e-tailer <b>Certification:</b> Organic JAS, ISO22000	
<b>Item Info:</b> ตั้งแต่เริ่มวางจำหน่ายในปี 2009 เป็นต้นมา นอกจากภายในประเทศญี่ปุ่นเองแล้ว ยังเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมอย่างมากในต่างประเทศ และเมื่อได้ช่องทางขายในอเมริกาทั่วประเทศในปี 2016 แล้วผลปรากฏว่ามีผลประกอบการส่งออกมากกว่า 700,000 ขวด ใช้กระบวนการผลิตโดยนำ Yuzu Kosho ของดีจากภูมิภาคคิวชูมาทำเป็นซอสด้วยน้ำส้มสายชู จำหน่ายในต่างประเทศในชื่อ Hot Yuzu Sauce (Marcy)		

<b>YAMASU INTERNATIONAL CO., LTD</b>	Company Type: Wholesale URL: <a href="http://www.yamasu.com">http://www.yamasu.com</a>	<b>BOOTH</b> <b>&lt; V09 &gt;</b>
<b>&lt;Chiba&gt;</b>		
	<b>Contact Information</b>	
<b>Main Item</b> <b>Chiba grilled green onion miso</b>	<b>Contact Person:</b> RYOTA HAYASHI <b>E-mail:</b> <a href="mailto:hayashi@yamasu.com">hayashi@yamasu.com</a> <b>Major Export Destination:</b> China(excludingHK), Hong Kong, Taiwan, Southeast Asia, Other Middle East, Netherlands, Germany, France, Other European countries, Australia USA, Canada <b>Target Buyer (Business type):</b> Wholeseller/Distributor, Independent Retailer, Supermarket&Chain Store, Department Store, Restaurant&Catering Service <b>Certification:</b> HACCP, GLOBAL GAP	
<b>Item Info:</b> Okazu-miso ซึ่งผลิตจากมิโสะของจังหวัดชิบะและต้นหอมญี่ปุ่น ทานพร้อมกับข้าวสวยก็ดีหรือจะทานเป็นกับแกล้มคู่กับแอลกอฮอล์ก็อร่อย แถมยังเป็นเครื่องปรุงรสชั้นดี ใช้ได้กับอาหารหลายประเภททั้งข้าวผัดและราเมน เป็นต้น ปัจจุบันมีลูกค้าที่ดำเนินการขายสินค้าของเราแบบ OEM เป็นจำนวนมาก		

<b>Tamaruya Honten Co.,Ltd.</b>	Company Type: Wholesale URL: <a href="http://www.tamaruya.co.jp">www.tamaruya.co.jp</a>	<b>BOOTH &lt; W09 &gt;</b>
<b>&lt;Shizuoka&gt;</b>	<b>Contact Information</b>	
	<b>Contact Person:</b> HIROYUKI MOCHIZUKI <b>E-mail:</b> <a href="mailto:hr-mochizuki@tamaruya.co.jp">hr-mochizuki@tamaruya.co.jp</a> <b>Major Export Destination:</b> HongKong, Taiwan,,SoutheastAsia, France, United Kingdom <b>Target Buyer (Business type):</b> Supermarket&Chain Store <b>Certification:</b> Shizuoka Prf. HACCP	
<b>Main Item</b> Shizuoka Hon Wasabi (Mizuaoi)	<b>Item Info:</b> วาซาบิจากจังหวัดชิซึโอกะ แหล่งผลิตวาซาบิที่ใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่นทั้งยังเป็นแหล่งเริ่มต้นการปลูกวาซาบิแห่งแรก เราใช้วาซาบิคุณภาพเฉพาะของชิซึโอกะ ผลิตเป็นสินค้าที่ดีที่สุด พิถีพิถันเรื่องคุณภาพ ผลิตโดยปราศจากสารปรุงแต่งสีและกลิ่นสังเคราะห์	

<b>DOMOTO FOODS CO LTD</b>	Company Type: Manufacturer URL: <a href="http://WWW.domoto.co.jp/">http://WWW.domoto.co.jp/</a>	<b>BOOTH &lt; W29 &gt;</b>
<b>&lt;Hiroshima&gt;</b>	<b>Contact Information</b>	
	<b>Contact Person:</b> UOTANI MASAHIRO <b>E-mail:</b> <a href="mailto:doma@domoto.co.jp">doma@domoto.co.jp</a> <b>Major Export Destination:</b> HongKong, Southeast Asia, OtherMiddleEast, France, OtherEU countries <b>Target Buyer (Business type):</b> Supermarket&Chain Store,Restaurant&Catering Service,Hotel <b>Certification:</b> HACCP, FSSC22000, ISO22000	
<b>Main Item</b> AONORIWAKAME	<b>Item Info:</b> Sea-weed Tsukudani คือ สาหร่ายทะเลต้มในซอสถั่วเหลืองโดยใส่สาหร่ายวากาเมะที่หน่ยลงในสาหร่ายสีเขียวรสเลิศ เป็นสินค้ายอดนิยมที่เมื่อได้ลองทานดูสัก ครั้งแล้วจะหยุดไม่ได้ ปรุงรสชาติหวานทานง่าย สามารถทานได้ตั้งแต่เด็กไปจนถึงผู้สูงอายุ ลักษณะพิเศษคือสีเขียวสวยงามของสาหร่าย บรรจุในซองแบบตั้งใช้ง่ายรับประทานเรื่องสุขอนามัย	

