

# JAPAN

**JETRO**  
Japan External Trade Organization

**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

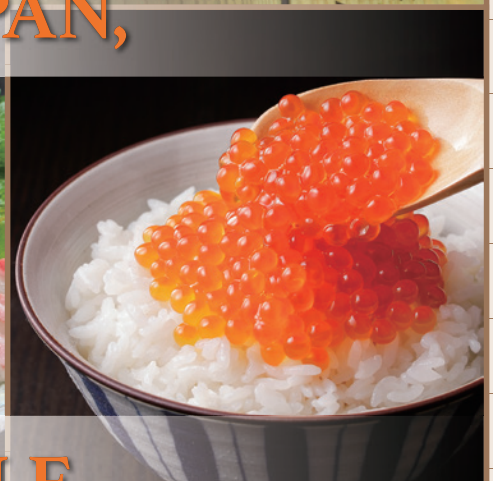
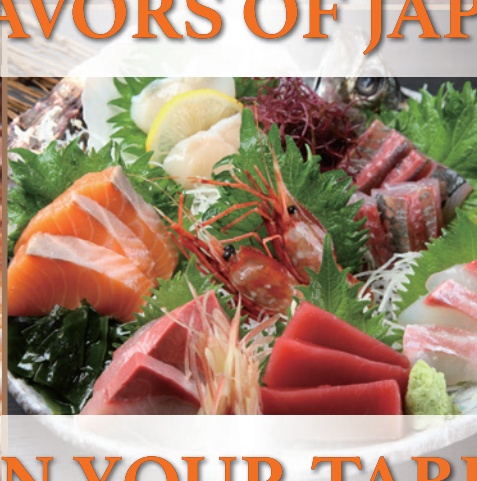
**THAIFEX - Anuga Asia 2024**  
28 MAY (tue) - 1 JUN (sat) 2024

## JAPAN PAVILION

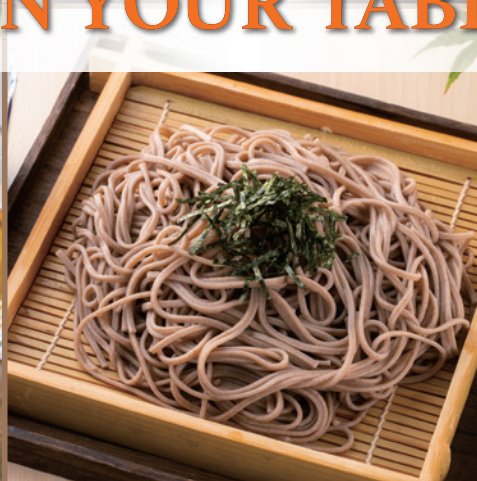
HALL 8,  
BOOTH# V01 - U34



**FLAVORS OF JAPAN,**



**ON YOUR TABLE**
























# JAPAN PAVILION

HALL 8,  
BOOTH# V01 - U34

\*These products are examples, each company has more products in their booth.








<b>Marukome Co.,Ltd.</b> 	-Freeze Dried Granulated Miso / Ryotei no Aji Bottole	<b>V33</b>	<b>U34</b>	-Yuzu / Wasabi condiments 	<b>DAISHO CO., LTD.</b>
<b>ODANI KOKUFUN CO., LTD.</b> 	-OSK NEW FAMILY JAPANESE GREEN TEA 20P	<b>V31</b>	<b>U32</b>	-Blue chocolate that brings happiness 	<b>Nihon Advanced Agri</b>
<b>Tsukuba Dairy Products Co.,Ltd.</b> 	-Sweetened Condensed Milk & Powder	<b>V29</b>	<b>U30</b>	-GOSHU Rice Ceramide With Collagen Supplement 	<b>Goshu Yakuin Co., Ltd.</b>
<b>Oyaizu Seicha International Japanese Tea Co., Ltd.</b> 	-Matcha No.65	<b>V27</b>	<b>U28</b>	-MATCHA & TENCHA 	<b>EVER GREEN &amp; COMPANY LTD.</b>
<b>HAMADA SYUZOU CO., LTD.</b> 	-DAIYAME Lychee-like aroma of sweet potato shochu	<b>V25</b>	<b>U26</b>	-KUMANO JAPANESE SINGLE MALT WHISKY 	<b>MK Trading</b>

The Wakayama Export Promotion Council of Agriculture, Fisheries and Processed Food Products

<b>NAKATA FOODS CO.,LTD</b> 	-TARU Umeshu	<b>V23</b>	<b>U24</b>	-Okinawa Shikwasa Matcha/Hojicha Powder 	<b>Cpoint Asia Co.,Ltd./ Cpoint (Thailand) Corp.,Ltd.</b>
<b>NAKANO BC CO.,LTD.</b> 	-Nadeshiko no o sake "te mari" kishu umeshu	<b>V21</b>	<b>U22</b>	-YUZU SAKE 720ML 	<b>ROYAL OF JAPAN, LTD.</b>
<b>TRY International Inc</b> 	-barley miso	<b>V19</b>	<b>U20</b>	<b>Aratama Seika Co., Ltd.</b> -kinako habutae mochi 	<b>Sui Co.,LTD</b> -Frozen Grilled Mackerel Sushi 
<b>KINJIRUSHI SALES CO., LTD.</b> 	-Grated Wasabi (FS-208)	<b>V17</b>	<b>U18</b>	-Fresh Echizen buckwheat noodle (Gowari) PC5-100 	<b>Takefuseimen co., ltd.</b>








RECEPTION  
**JETRO**

FUKUI FOOD EXPORT SUPPORT CENTER(FUKUI PREFECTURE)

<b>WAGYU JAPAN Co., Ltd.</b> 	-boneless frozen beef	<b>V13</b>	<b>U14</b>	-YUZU products and sherbets 	<b>KOCHI ICE CO.,LTD.</b>
<b>Hirahachi Co.,Ltd.</b> 	-Sashimi spec Shelled Oyster from Hyogo prefecture	<b>V11</b>	<b>U12</b>	-Kochi Prefecture cultured red sea bream 	<b>Daito Reizo</b>
<b>TOYO REIZO Co., Ltd</b> 	-TENJO Maguro (Tuna)	<b>V09</b>	<b>U10</b>	-Matured Wine Caviar 	<b>Koyo freeze.co.ltd</b>
				-Kuroshio Bluefin tuna 	<b>Kochi Dohsui</b>

Sapporo Food & Tourism International Promotion Executive Committee

KOCHI SEAFOOD EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

<b>kaneishi foods co.,ltd.</b> 	-Scallops with shellfish	<b>V05</b>	<b>U06</b>	-Mauritania Steamed Octopus 	<b>SHIMIZU SHOTEN CO.,LTD</b>
<b>RINKOU TRADING CO., LTD</b> 	-Frozen Scallop Meat	<b>V03</b>	<b>U04</b>	-JAPANESE RICE FROM TOHOKU and NIIGATA 	<b>KITOKU SHINRYO CO.,LTD</b> <b>TOHOKU ECONOMIC FEDERATION</b>
<b>Masao Kobayashi Shoten Co.,Ltd</b> 	-Frozen scallops Meat				
<b>FLAP CO.,LTD</b> 	-Premium Aging Sweet Potato 10kg	<b>V01</b>	<b>U02</b>	-KAGOSHIMA WAGYU 	<b>Kagoshima Meat Export Federation</b>

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Kagoshima Meat Export Federation	会社名 (日本語)	鹿児島県食肉輸出促進協議会
Website	http://k-meat.net/	都道府県名	Kagoshima
Contact Person	(Ms.) Kimika Yamauchi		
E-Mail	tiryuutuu@pref.kagoshima.lg.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _below target buyer_____		

BOOTH  
U2

Company INFO.



KAGOSHIMA WAGYU	<p>Kagoshima Wagyu beef is characterized by fine, soft meat and beautiful marbling. At the 12th National Competitive Exhibition of Wagyu held in October 2022, Kagoshima Wagyu won first prize in six of the nine categories. It also won the Best Beef Grand Prize and was crowned the top Japan Wagyu beef in two consecutive competitions. World-class, high-quality beef that is exported to Taiwan, Thai, the EU, the United States, and other countries.</p>		
	<p>เนื้อวากิว “คาโกชิมะ” มีจุดเด่นที่ลายหินอ่อนสวยงามและเนื้อนุ่มละเอียด เนื้อวากิวคาโกชิมะคว้ารางวัลยอดเยี่ยมถึง 6 สาขาจากทั้งหมด 9 สาขา รวมถึงรางวัลเนื้อวากิวยอดเยี่ยมจาก “งานแข่งขันวัวญี่ปุ่นทั่วประเทศครั้งที่ 12” ซึ่งจัดขึ้นในเดือนตุลาคม 2022 ขึ้นแท่นวากิวชั้นนำของญี่ปุ่นด้วยรางวัลการ์นต์ตีจาก 2 เวทีการประกวด นับเป็นเนื้อวากิวคุณภาพสูงและได้รับความนิยมทั่วโลก ส่งออกไปหลายประเทศ เช่น ไต้หวัน ฮองกง EU และอเมริกา</p>		
	<p>鹿児島和牛は、きめ細かい柔らかい肉質と美しい霜降りが特徴です。2022年10月に開催された「第12回全国和牛競技展」では、鹿児島和牛が9部門中6部門で最優秀賞を受賞しました。また、最優秀牛肉大賞も受賞し、2大会連続で日本和牛のトップに輝きました。台湾、香港、EU、米国をはじめ海外に輸出される世界に誇る高品質牛肉です。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen and Cold	Shelf Life
Target Export Destination	Kagoshima Meat Export Federation		
Target Buyer (Business Type)	Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Australia, U.S.A., Mexico, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Certification			

# Exhibitor's Information

**JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024**

Company Name	KITOKU SHINRYO CO.,LTD	会社名 (日本語)	木徳神糧株式会社
Website	https://www.kitoku-shinryo.co.jp/ja/index.html	都道府県名	Miyagi
Contact Person	(Mr.)Seneewong Na Ayutthaya Jongkonnee		
E-Mail	export@kitoku-shinryo.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

**BOOTH  
U4**

Company INFO.



<b>JAPANESE RICE FROM TOHOKU and NIIGATA</b>	<p>The Tohoku region (Aomori, Iwate, Miyagi, Akita, Yamagata, and Fukushima prefectures) and Niigata prefecture where are Japan's major rice-producing regions. The origin of many high-quality brands of Japanese rice. These areas are surrounded by a climate that varies in temperature even in Japan, and the melting water produced by the abundant snow gives the rice a rich texture. Please visit and taste the best quality Japanese rice of the Tohoku region and Niigata Prefecture.</p>		
	<p>ภูมิภาคโทโฮคุ (จังหวัดอาโอโมริ, อิวาเตะ, มิยางิ, อากิตะ, ยามากาตะ, ฟุกุชิมะ) และจังหวัดนิงาตะ เป็นแหล่งปลูกข้าวชั้นนำของประเทศญี่ปุ่นที่อุดมด้วยพันธุ์ข้าวชื่อดังคุณภาพเยี่ยมจำนวนมาก ด้วยสภาพอากาศที่แตกต่างกันอย่างชัดเจนในแต่ละฤดูกาล และแหล่งน้ำอันอุดมสมบูรณ์จากหิมะละลาย จึงทำให้ข้าวมีรสสัมผัสที่ดีเลิศ เซ็ญมาลิ้มลองข้าว (7 แบรินด์) จากภูมิภาคโทโฮคุและจังหวัดนิงาตะแหล่งปลูกข้าวอันดับหนึ่งของญี่ปุ่นด้วยตัวคุณเอง</p>		
	<p>東北地方 (青森・岩手・宮城・秋田・山形・福島) および新潟県は、日本を代表する米の一大産地で、品質の高い銘柄米が数多く揃っています。日本の中でも寒暖差のある気候と豊富な雪が生み出す雪解け水は米を味わい深い食感に仕上げます。日本一の米どころ・東北地方および新潟県の自慢の米 (7 銘柄) をぜひ味わってください。</p>		
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors		
Certification	ISO 9001/ISO 14001/ISO 22000/FSSC 22000/US-HACCP/EU-HACCP/Non-GMO Project		

# Exhibitor's Information

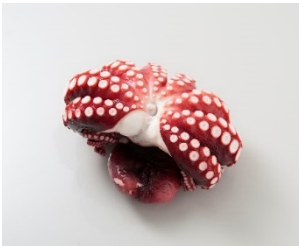
JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	SHIMIZU SHOTEN CO.,LTD	会社名 (日本語)	株式会社 清水商店
Website	http://www.shi-mi-zu.net/	都道府県名	Ibaraki
Contact Person	(Mr.) Eiki Shimizu		
E-Mail	eiki-s@maruyo-seafoods.co.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
U6

Company INFO.



Mauritania Steamed Octopus	<p>This is a common octopus caught in Mauritania and seasoned with sun-dried salt. The product is cooked in two stages consisting of (1) steaming using a special high-pressure steamer and (2) boiling. It maintains its quality like a "chilled (not frozen) product" after thawing.</p> <p>ปลาหมึกยักษ์จากประเทศมอริเตเนีย โยยเกลือทะเลตากแห้ง ผ่านกระบวนการให้ความร้อน 2 ขั้นตอน ได้แก่ "การนึ่ง" และ "การต้ม" โดยใช้เครื่องนึ่งแรงดันสูงแบบพิเศษ ทำให้แม้หลังจากละลายน้ำแข็งแล้ว ก็ยังมีรสสัมผัสที่สดเหมือนปลาหมึกยักษ์แช่เย็น</p> <p>モーリタニア産の真たこを天日原塩で調味しました。また、特殊な高加圧スチーマーを使用して「蒸し」と「ボイル」の2段階加熱法を採用しております。解凍後も「チルド品 (ノーフローズン)」のような品質でお使いいただけます。</p>			
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, Mexico, U.A.E.			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels, food processors			
Certification	US-HACCP			

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Kochi Dohsui	会社名 (日本語)	株式会社高知道水
Website	http://kochidohsui.jp/	都道府県名	Kochi
Contact Person	(Mr.) Yuici Ishida		
E-Mail	ishida_y@dohsui.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
U10, U12

Company INFO.



<b>Kuroshio Bluefin tuna</b>	<p>We farm bluefin tuna in Sukumo Bay, Kochi prefecture. Our tuna raised with great care in a high-quality fishing ground where corals grow in clusters.</p> <p>We have won the top prize at the All Japan Farmed Bluefin Tuna Fair and have received high praise from various quarters.</p> <p>Please try the best tuna you can find.</p> <p>ปลาทูน่าเลี้ยงฟาร์มในอ่าวสุคุโมะ จังหวัดโคจิ เลี้ยงในแหล่งจับปลาคุณภาพดีที่มีแนวปะการังขึ้นอยู่ ปลาทูน่าของเราได้รับรางวัลชนะเลิศจาก “การประกวด Bluefin Tuna เลี้ยงฟาร์มประจำประเทศญี่ปุ่น” จากการดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี และได้รับเสียงตอบรับเป็นอย่างดีจากลูกค้าเช่นกัน เราขอเชิญชวนให้คุณลองทานปลาทูน่าคุณภาพดีที่สุดของเรา</p> <p>高知県宿毛湾にてマグロを養殖しております。 サンゴの群生する良質な漁場で、こだわりを持って育てられたマグロは、全日本養殖クロマグロ品評会にて最優秀賞を受賞した実績もあり、各方面から高評価を頂いております。最高のマグロをぜひお楽しみください。</p>		
	Storage Temp.	Store Cold	Shelf Life
			Less than 6 months
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, food processors		
Certification	US-HACCP		

<b>Yellowtail fillet with Jaw</b>	<p>We farmed Hamachi (Yellowtail) in Sukumo Bay, Kochi Prefecture, and filleted after Ikejime early in the morning on the day of processing and chilled in cold water.</p> <p>ปลาฮามาจิเลี้ยงฟาร์มในอ่าวสุคุโมะ จังหวัดโคจิ ใช้เทคนิคอิเคจิเมะ (Ikejime) จับปลาในตอนเช้าตรู่และนำไปแช่ในน้ำเย็น จากนั้นจึงนำไปแล่ฟิลเล่ ทำให้คงความสดของเนื้อปลาได้เป็นอย่างดี</p> <p>高知県宿毛湾で養殖されたぶりを加工日の早朝に活け締めし、冷水にて冷やし込みを行い、フィレ加工しました。</p>		
	Storage Temp.	Store Cold	Shelf Life
			Less than 6 months
Target Export Destination	Mainland China, Hong Kong, Taiwan, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, hotels, food processors		
Certification	US-HACCP		

<b>Red seabream fillet</b>	<p>Red seabream farmed in Sukumo Bay, Kochi Prefecture, are done Ikejime early in the morning on the day of processing, chilled in cold water, and filleted.</p> <p>ปลากะพงแดงเลี้ยงฟาร์มในอ่าวสุคุโมะ จังหวัดโคจิ ใช้เทคนิคอิเคจิเมะ (Ikejime) จับปลาในตอนเช้าตรู่และนำไปแช่ในน้ำเย็น จากนั้นจึงนำไปแล่ฟิลเล่ ทำให้คงความสดของเนื้อปลาได้เป็นอย่างดี</p> <p>高知県宿毛湾で養殖された真鯛を加工日の早朝に活け締めし、冷水にて冷やし込みを行い、フィレ加工しました。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen and Cold	Shelf Life
			Less than 6 months
Target Export Destination	Mainland China, Hong Kong, Taiwan, Thailand, Singapore, Malaysia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, food processors		
Certification	US-HACCP		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Koyo freeze.co.ltd	会社名 (日本語)	興洋フリーズ株式会社
Website	https://ko-yo-freeze.co.jp/cavia.htm	都道府県名	Kochi
Contact Person	(Mr.) Osamu Takahashi		
E-Mail	osamu-takahashi@ko-yo-freeze.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (            ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH  
U10, U12

Company INFO.



<b>Matured Wine Caviar</b>	Sturgeon roe farmed in Kochi Prefecture is marinated in Kochi wine. You can enjoy the aroma of wine in this caviar.		
	ไข่ปลาเค็มจากปลาเตอร์เจียนที่เพาะเลี้ยงในจังหวัดโคจิและหมักด้วยไวน์จากจังหวัดโคจิ สามารถเพลิดเพลินกับไข่ปลาเค็มที่หอมกลิ่นไวน์ได้		
	高知県で養殖されているチョウザメの卵を高知県産のワインに漬け込みました。ワインの香りを楽しめるキャビアです。		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Thailand, Singapore		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	HACCP (KOCHI SECOND STAGE)		

<b>Buri Dukedon</b>	Individual servings of farm-raised yellowtail from Kochi Prefecture, soaked in a special marinade		
	ปลาบุรีจากฟาร์มในจังหวัดโคจินำมาหมักในซอสสูตรพิเศษ บรรจุแพ็คเกจพร้อมเสิร์ฟหนึ่งที		
	高知県産の養殖ブリを特製の漬けタレに浸けた個食用商品です。		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food		
Certification	HACCP (KOCHI SECOND STAGE)		

<b>Negitoro</b>	Negitoro for individual servings.		
	This product is for individual servings, so there is little loss.		
	เนกิโทโร (ปลาทูน่าสับ) พร้อมเสิร์ฟ ขนาดบรรจุสำหรับ 1 ที ช่วยลดปัญหาการทิ้งอาหารอย่างสูญเปล่า		
	個食用のネギトロです。 個食用なのでロスが少ない商品です。		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food		
Certification	HACCP (KOCHI SECOND STAGE)		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Daito Reizo	会社名 (日本語)	大東冷蔵株式会社
Website	https://www.daitoreizo.com/	都道府県名	Kochi
Contact Person	(Mr.) Kosuke Miyata		
E-Mail	k.miyata@daitoreizo.com		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (            ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
U10, U12

Company INFO.



Kochi Prefecture cultured red sea bream fillet	<p>The rias coastline is rare along the coast of Tosa Bay, and is not easily influenced by the open sea. The Kuroshio Current flows in moderately, making it a warm sea area suitable for fish growth throughout the year. We produce "Kuroshio sea bream" with a difference, which is raised on feed developed jointly with a feed manufacturer. Our skilled processing staff responds to the diverse needs of our customers by processing the sea bream into fillets, portion cuts, sushi items, etc. at our own processing plant. Depending on the product, we can also store it in our own refrigerators.</p> <p>ปลากะพงแดงแล้ฟิลเล่ ชายฝั่งอ่าวโทสะมีลักษณะเป็นชายฝั่งเว้าแหว่งซึ่งนับว่าเป็นภูมิทัศน์ที่พบได้ยาก และเป็นพื้นที่ที่ได้รับอิทธิพลจากมหาสมุทรภายนอกน้อย ทั้งยังมีกระแสน้ำคุโรชิโอะไหลผ่านในระดับที่พอเหมาะ จึงเป็นทะเลน้ำอุ่นที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของปลาดอลลี่ทั้งปี</p> <p>เราผลิต 'ปลามาโดคุโรชิโอะ' ที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร เพราะเลี้ยงด้วยอาหารปลาซึ่งเราคิดค้นร่วมกับผู้ผลิตอาหารสัตว์ เรายังนำปลามาโดเหล่านี้มาแปรรูปในโรงงานของเราเอง เจ้าหน้าที่แปรรูปที่มีความเชี่ยวชาญสูงสามารถแลปลาได้ตามความต้องการของลูกค้าที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นแลฟิลเล่ หรือแลสำหรับเป็นหน้าซูชิ เราสามารถรับฝากผลิตภัณฑ์โดยเก็บรักษาไว้ในตู้แช่เย็นของบริษัทเราเอง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทสินค้า</p> <p>土佐湾沿岸では珍しいリアス海岸で、外洋の影響を受けにくく、黒潮が適度に流れ込み一年を通して魚の成長に適した温暖な海域です。</p> <p>飼料メーカーと共同で開発した餌で育てた一味違う『黒潮真鯛』を生産しています。</p> <p>その鯛を自社加工場でフィーレ・ポーションカット・寿司ネタなど、熟練した加工スタッフがお客様からの多様なニーズにお答えします。</p> <p>商品によっては、自社冷蔵庫でお預かりし保管することも可能です。</p>		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, food service, Japanese restaurants, hotels		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		

Kochi Prefecture cultured red sea bream slice	<p>Slices of cultured sea bream from Kochi Prefecture. Each pack of 8g, 10g, and 12g slices (10 slices each) are vacuum-packed for convenient use and consumption.</p> <p>ปลากะพงแดง (มาโด) สไลด์จากฟาร์มในจังหวัดโคจิ</p> <p>เนื้อปลาสไลด์บรรจุแบบสุญญากาศแยกชิ้นมีทั้งแบบ 8g, 10g, และ 12g (1 แพ็คมี 10 ชิ้น) มีความสะดวกสามารถนำออกมาใช้ตามความต้องการได้</p> <p>高知県産養殖真鯛のスライスです。</p> <p>1パック 8g・10g・12g (各10枚入り) のスライスを真空包装しているので、使いきりで便利に食していただけます。</p>		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Mainland China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants and hotels		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		



# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	KOCHI ICE CO.,LTD.	会社名 (日本語)	有限会社高知アイス
Website	http://www.kochi-ice.com	都道府県名	Kochi
Contact Person	(Mr.) Kojiro Hamamachi		
E-Mail	k.hamamachi@kochi-ice.com		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries __ Taiwan, Vietnam, U.S.A. ,EU _		


**BOOTH U14**


Company INFO. (日本語)




Company INFO. (English)



<b>100% Yuzu juice 1L</b>	<p>Yuzu juice is produced in Kochi Prefecture, Japan's largest producer of yuzu. All of our yuzu sherbet and yuzu drinks are made from this juice. It is ideal for use in cooking as a seasoning, or for flavoring grilled fish and pickles. It can also be used to make dressings and ponzu. For those who do not like sweet sugar drinks, this juice can be mixed with water to make a refreshing yuzu drink.</p> <p>น้ำยuzuที่ใช้ส้มจากจังหวัดโคจิซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตยuzuมากที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ทั้งเชอร์เบทยuzuและเครื่องดื่มยuzuผลิตจากผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปใช้ปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติได้หลากหลาย เช่นเพิ่มความหอมให้กับเมนูปลาย่างหรือผักดอง ใช้ทำเป็นน้ำสลัดหรือน้ำจิ้มพอนสุ สำหรับผู้ที่ไม่ชอบเครื่องดื่มรสหวานจากน้ำตาล สามารถใช้ผลิตภัณฑ์นี้ผสมน้ำทำเป็นเครื่องดื่มยuzuเพิ่มความสดชื่นได้เช่นกัน</p> <p>ゆず生産量日本一の高知県産ゆず果汁です。ゆずシャーベットやゆずドリンクは全てこの果汁で作られています。調味料としてお料理に使っていただいたり、焼き魚やお漬物などの香りづけに最適です。ドレッシングやポン酢も作ることが出来ます。甘いお砂糖のドリンクが苦手な方は、こちらの果汁をお水で割って、さっぱりゆずドリンクがお飲みいただけます。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			Frozen 1 year / 6 months chilled or after opening
Target Export Destination	Thailand, Hong Kong, Taiwan, Vietnam, U.S.A. ,EU		
Target Buyer (Business Type)	Non-retail products, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, hotels, food processors		
Certification	HACCP(WAKAYAMA)/Halal/NAHA		

<b>Concentrated Yuzu drink 1L (Pouch type)</b>	<p>Plain water is added into this mixture to make soft drinks. The ratio for mixing is 1:5.</p> <p>น้ำยuzuชนิดเข้มข้น ผลิตจากน้ำส้มยuzuของจังหวัดโคจิ และน้ำตาลบีทูลูการ์จากฮอกไกโด สูตรปกติเข้มข้น 6 เท่า แนะนำให้ผสมน้ำในอัตรา 5 ส่วน กับน้ำยuzuเข้มข้น 1 ส่วน นอกจากน้ำเย็นแล้ว ยังใช้ผสมกับน้ำร้อน เหล้าโซจู หรือโซดาได้เช่นกัน ในกรณีที่ผสมกับเหล้าโซจู แนะนำให้ผสมน้ำยuzuเข้มข้น 1 ส่วน : เหล้าโซจู 1 ส่วน : น้ำหรือโซดา 3 ส่วน</p> <p>高知県産のゆず果汁と北海道産のてんさい糖のみで作った、希釈タイプのゆずドリンクです。基本レシピは6倍希釈。希釈ゆず原液【1】に対して水【5】の割合を目安にお召上がりください。水だけでなく、お湯、焼酎、炭酸などで割っていただいても大変おいしくお召上がりいただけます。焼酎割りの場合は希釈ゆず原液【1】：焼酎【1】：水かソーダ【3】がおススメレシピです。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			Frozen 1 year / 6 months chilled or after opening
Target Export Destination	Thailand, Hong Kong, Taiwan, Vietnam, U.S.A., EU		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, hotels		
Certification	HACCP(WAKAYAMA)/Halal/NAHA/Halal/NAHA		

<b>Yuzu sorbet</b>	<p>Kochi Prefecture is known as Japan's leader for Yuzu production. This Yuzu sherbet is punctiliously made from locally and traditionally-grown fruit.</p> <p>ไอศกรีมเชอร์เบทที่ใช้วัตถุดิบเพียงแค่น้ำส้มยuzuของจังหวัดโคจิซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตส้มยuzuที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่น เชอร์เบทที่มีกลิ่นหอมสดชื่นผสมผสานกับรสชาติเปรี้ยวอย่างลงตัว ผลิตจากน้ำผลไม้สด ไม่ใช้น้ำผลไม้เข้มข้นที่ผ่านการแปรรูป</p> <p>日本一の生産量を誇る高知のゆずだけを使用したこだわりのシャーベットです。さわやかな香りとさっぱりとした味を楽しめます。濃縮還元ではない、ストレート果汁を使用しています。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			2 years
Target Export Destination	Thailand, Hong Kong, Taiwan, Vietnam, U.S.A., EU		
Target Buyer (Business Type)	Non-retail products, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, hotels		
Certification	HACCP(KOCHI)/Halal/NAHA For Halal Sherbets, the package will be different from the original package.		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	Takefuseimen co., ltd.	会社名 (日本語)	株式会社武生製麺
Website	<a href="https://www.echizensoba.co.jp">https://www.echizensoba.co.jp</a>	都道府県名	Fukui
Contact Person	(Mr.) Tomofumi Nakaide		
E-Mail	takefu@ymail.plala.or.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (            ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
U18, U20

Company INFO.



Fresh Echizen buckwheat noodle (Gowari) PC5-100	<p>Gowari-soba PC5-100 (50% buckwheat flour and 50% wheat flour) with rich flavor made by milling buckwheat seed grown by our directly run farms in Hokkaido or Fukui. This distinctive noodle makes the chewy texture and the rich flavor, like a traditional soba. Keep frozen and please defrost in a fridge for 1 day. Throw the defrosted Fresh Soba, while loosening, into the plenty of boiled water, and boil the Soba for 3-3.5 minutes. Best before is 1 year when frozen, 10 days when refrigerated.</p> <p>เราใช้เมล็ดโซบะที่ปลูกเองในจังหวัดฮอกไกโดและฟูกูอิมาบดเป็นผง แล้วนำไปผ่านกระบวนการผลิตควบคุมดูแล จนถึงขั้นตอนทำเป็นเส้นโซบะ โดยใช้อัตราส่วนของผงโซบะต่อแป้งสาลี 5:5 ได้เป็น Echizen Soba ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ มีรสสัมผัสเหนียวนุ่มและกลิ่นหอม เมื่อได้เส้นโซบะสด เราจะนำไปแช่แข็งทันที ทำให้สามารถคงคุณภาพไว้ได้เป็นอย่างดี เมื่อต้องการนำไปปรุงอาหารให้นำออกจากช่องแข็งไปแช่ในชามน้ำเย็นเป็นเวลา 1 วัน เพื่อให้เส้นกลับมานุ่ม แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 3 นาทีถึง 3 นาทีครึ่ง ในกรณีแช่แข็งสามารถเก็บได้ 1 ปี หลังจากนั้นนำมาแช่ในชามน้ำเย็น สามารถเก็บได้เป็นเวลา 10 วัน</p> <p>北海道と福井県において自社で栽培したそばの実を自社製粉し、挽きたてのそば粉を使用し一貫したラインで製麺までを行います。そば粉と小麦粉の割合が5：5の五割そばで越前そばの特徴でもある平打ちの麺に仕上げしており、独特のモチモチとした食感で香りが良いそばに仕上がります。出来上がったそばはすぐに冷凍することで品質を保持しています。使用時は冷蔵庫で1日解凍し、生麺の柔らかい状態に戻してからご使用ください。冷凍で1年間、解凍後も冷蔵で10日間日持ちしますのでロスなくご利用いただけます。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Australia, U.S.A., France		
Target Buyer (Business Type)	Not for retail, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		

Fresh Echizen buckwheat noodle N3-100	<p>Echizen-soba N3-100 (30% buckwheat flour and 70% wheat flour) with rich flavor made by milling buckwheat seed. This distinctive noodle makes the chewy texture, like a traditional soba. Keep frozen and please defrost in a fridge for 1 day. Throw the defrosted Fresh Soba, while loosening, into the plenty of boiled water, and boil the Soba for 3-3.5 minutes. Best before is 1 year when frozen, 10 days when refrigerated.</p> <p>Echizen-soba N3-100 ผลิตจากผงเมล็ดโซบะที่ทางโรงงานผลิตเองโดยมีแป้งโซบะ 30% และแป้งสาลี 70% ผ่านกระบวนการผลิตทำเป็นเส้นโซบะ มีรสสัมผัสเหนียวนุ่ม เมื่อได้เส้นโซบะสด เราจะนำไปแช่แข็งทันทีทำให้สามารถคงคุณภาพไว้ได้เป็นอย่างดี เมื่อต้องการนำไปปรุงอาหารให้นำออกจากช่องแข็งไปแช่ในชามน้ำเย็นเป็นเวลา 1 วันเพื่อให้เส้นกลับมานุ่ม แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 3 นาทีถึง 3 นาทีครึ่ง ในกรณีแช่แข็งสามารถเก็บได้ 1 ปี หลังจากนั้นนำมาแช่ในชามน้ำเย็น สามารถเก็บได้เป็นเวลา 10 วัน</p> <p>自社にて製粉した挽きたてのそば粉を使用し一貫したラインで製麺までを行います。そば粉と小麦粉の割合3：7の三割そばで越前そばの特徴でもある平打ちの麺に仕上げしており、独特のモチモチとした食感に仕上がります。出来上がったそばはすぐに冷凍することで品質を保持しています。使用時は冷蔵庫で1日解凍し、生麺の柔らかい状態に戻してからご使用ください。冷凍で1年間、解凍後も冷蔵で10日間日持ちしますのでロスなくご利用いただけます。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Australia, U.S.A., France		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		

# Exhibitor's Information


## JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	Sui Co.,LTD	会社名 (日本語)	有限会社 粋
Website	http://www.oisui.net/	都道府県名	Fukui
Contact Person	(Mr.) Kenji Shinya		
E-Mail	shinya32@amber.plala.or.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
U18, U20

Company INFO.



<b>Frozen Grilled Mackerel Sushi</b>	<p>FROZEN MACKEREL SUSHI-Easy to thaw and tastes like it's freshly made! It features with thick, fatty grilled mackerel wrapped in shredded kombu kelp. Thanks to the unique freezing method, our products maintain the original quality and freshness without any additives or preservatives even after being stored for a long time and thawed. You can thaw the products using hot water or a microwave, the amount you need at a time conveniently.</p> <p>โอชิซูชิหน้าปลาซาคาบาะอย่างที่ใช้ปลาเนื้อหนาอุดมด้วยชั้นไขมันดีนำมาย่างแล้วห่อสาหร่ายคอมบุ ใช้กรรมวิธีแช่แข็งแบบพิเศษที่ช่วยคงความสดใหม่ไว้ได้อย่างดีเยี่ยม แม้นำไปละลายน้ำแข็งก็ยังไม่ให้รสชาติความอร่อยเหมือนเพิ่งปรุงมาสดๆ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็ง ไม่ต้องใส่สารกันบูดก็เก็บได้นาน สามารถแบ่งมาละลายน้ำแข็งตามปริมาณที่ต้องการได้ ปลอดภัย และไม่สูญเสียส่วนที่ยังไม่ได้นำออกมารับประทาน</p> <p>脂のたっぷりとのった肉厚の鯖を焼き上げ昆布で包み込んだ焼鯖の押し寿司です。高鮮度維持冷凍・解凍が可能な特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、この商品は冷凍なので、保存料を無くしても、長期保存ができ食べたい時に食べたい量だけ解凍すれば良いので、無駄がなく安心・安全に食べられます。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., U.A.E.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	ISO 22000		

<b>Frozen Conger Eel Pressed Sushi</b>	<p>It is a pressed bo-sushi, featuring seasoned shiitake mushroom and minced ooba leaves mixed in the sushi rice, and topped with the gently simmered conger eel. Thanks to the unique freezing method, our products maintain the original quality and freshness without any additives or preservatives even after being stored for a long time and thawed. You can thaw the products using hot water or a microwave, the amount you need at a time conveniently.</p> <p>ซูชิหน้าปลาอานาโกะ (ปลาไหลทะเล) ที่นำไปตุ๋นจนรสชาติเข้าเนื้อ ตัวข้าวปั้นผสมเห็ดหอมปรุงรสและใบโอบะชอย ใช้กรรมวิธีแช่แข็งแบบพิเศษที่ช่วยคงความสดใหม่ไว้ได้อย่างดีเยี่ยม แม้นำไปละลายน้ำแข็งก็ยังไม่ให้รสชาติความอร่อยเหมือนเพิ่งปรุงมาสดๆ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็ง ไม่ต้องใส่สารกันบูดก็เก็บได้นาน สามารถแบ่งมาละลายน้ำแข็งตามปริมาณที่ต้องการได้ ปลอดภัย และไม่สูญเสียส่วนที่ยังไม่ได้นำออกมารับประทาน</p> <p>味付けしいたけと大葉を細かく刻んで、しゃりと混ぜ合わせたものを棒状にして、その上にふっくら煮込んだ穴子を包み込んだ商品です。高鮮度維持冷凍・解凍が可能な特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、この商品は冷凍なので、保存料を無くしても、長期保存ができ食べたい時に食べたい量だけ解凍すれば良いので、無駄がなく安心・安全に食べられます。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, United States, United Arab Emirates		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	ISO 22000		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Aratama Seika Co., Ltd.	会社名 (日本語)	新珠製菓株式会社
Website	<a href="https://aratama.jp/">https://aratama.jp/</a>	都道府県名	Fukui
Contact Person	(Mr.) Kouhei Makino		
E-Mail	seika@aratama.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
U18, U20

Company INFO.



<b>Kinako Habutae Mochi</b>	<p>The glamour of "habutae", a silk fabric from Echizen Fukui that has flourished since the Edo period, has been recreated in the form of sweets. Although it is a very simple sweet made only of glutinous rice and sugar, it has a very deep flavour. Please enjoy its fine texture and elegant sweetness. It makes a perfect souvenir or gift. Contains allergens (soya beans).</p> <p>This product is Halal certified.</p> <p>ขนมโมจิที่ได้แรงบันดาลใจจากความแวววาวของผ้าไหม 'ฮานูทาเอะ' ของขึ้นชื่อของเมืองเอจิเซ็น จังหวัดฟูกูอิซึ่งเคยรุ่งเรืองมาตั้งแต่ยุคเอโดะ โมจิทำจากสูตรที่เรียบง่ายซึ่งใช้เพียงข้าวเหนียวและน้ำตาลเท่านั้นแต่กลับให้รสชาติที่ลึกล้ำ</p> <p>ขอเชิญมาลิ้มลองเนื้อสัมผัสนุ่มหนึบหนับของโมจิที่เหมาะสมสำหรับเป็นของขวัญหรือของฝากเพราะเป็นที่ชื่นชอบของคนทุกเพศทุกวัย ผลิตภัณฑ์นี้มีส่วนผสมของถั่วเหลือง ผู้ที่มีอาการแพ้ควรหลีกเลี่ยง ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการรับรองฮาลาลเรียบร้อยแล้ว</p> <p>江戸時代より栄えた越前福井の絹織物『羽二重』の艶やかさをお菓자에再現しました。餅米と砂糖のみを原料としたきわめてシンプルな餅菓子ですが、その味わいは非常に奥深いものがあります。きめ細かいもっちりとした食感と上品な甘さをお楽しみください。手土産、お供え物にどうぞ。老若男女問わずお召し上がりいただけます。アレルギー（大豆）を含んでおりますので、このアレルギーをお持ちの方はお召し上がりにならないで下さい。この商品はハラル認証されています。</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	Halal/NAHA/FOOD SANITATION LICENSE		

<b>Fruit Habutae Mochi Mango</b>	<p>Mango and cream cheese wrapped in Fukui's famous Habutae mochi.</p> <p>Enjoy the delicate taste of Habutae mochi in harmony with the refreshing sweetness of the fruit.</p> <p>ฮานูทาเอะโมจิ ขนมหวานชื่อดังจากจังหวัดฟูกูอิ สอดได้มะม่วงและครีมชีส</p> <p>เชิญมาลิ้มลองรสสัมผัสนุ่มละมุนของฮานูทาเอะโมจิที่ผสมผสานความหอมหวานสดชื่นจากผลไม้</p> <p>マンゴーとクリームチーズを福井名物の羽二重餅で包みました。</p> <p>羽二重餅の繊細な味わいとフルーツの爽やかな甘さのハーモニーをお楽しみください。</p>		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		

<b>Fruit Habutae Mochi Raspberry</b>	<p>Raspberries and cream cheese wrapped in Fukui's famous Habutae mochi.</p> <p>Enjoy the delicate taste of Habutae mochi in harmony with the refreshing sweetness of the fruit.</p> <p>ฮานูทาเอะโมจิ ขนมหวานชื่อดังจากจังหวัดฟูกูอิ สอดได้ราสเบอร์รี่และครีมชีส</p> <p>เชิญมาลิ้มลองรสสัมผัสนุ่มละมุนของฮานูทาเอะโมจิที่ผสมผสานความหอมหวานสดชื่นจากผลไม้</p> <p>ラズベリーとクリームチーズを福井名物の羽二重餅で包みました。</p> <p>羽二重餅の繊細な味わいとフルーツの爽やかな甘さのハーモニーをお楽しみください。</p>		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	ROYAL OF JAPAN, LTD.	会社名 (日本語)	株式会社ローヤルオブジャパン
Website	http://www.royalofjapan.co.jp/japanesefoods/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	(Ms.) Hazuki Sudo		
E-Mail	sudo@royalofjapan.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH  
U22

Company INFO.



<b>YUZU SAKE 720ML</b>	<p>This is a yuzu liquor jointly developed with a sake brewery. Made with high-quality yuzu juice and mellow sake, the flavor of yuzu and the refreshing taste of sake are in harmony. With an alcohol content of 12%, it has a strong flavor and can be enjoyed straight with ice or mixed with soda.</p> <p>เหล้ายuzuที่พัฒนาร่วมกับโรงกลั่นสาเกญี่ปุ่น เราใช้น้ำส้มยuzuเข้มข้นตีร่วมกับสาเกญี่ปุ่นรสนุ่มลิ้น ได้เป็นเหล้ารสชาติกลมกล่อมที่ผสมผสานรสชาติของส้มยuzuกับสาเกญี่ปุ่นอย่างสดชื่นและลงตัว เหล้ายuzuของเรามีระดับแอลกอฮอล์ 12% รสชาติเข้มข้น สามารถเพลิดเพลินได้ทั้งแบบใส่น้ำแข็งดื่มแบบเพียวๆ หรือผสมกับโซดา</p> <p>日本酒の酒蔵と共同開発した柚子のお酒です。上質な柚子果汁とまろやかな日本酒を使用し、柚子の風味と日本酒のすっきりとした味わいが調和しています。アルコール度数が12%あるので、味わいも濃く、氷を入れてストレートでもソーダで割っても楽しめます。</p>			
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, USA, Mexico, UAE, Germany, France, Belgium, Spain, Poland, Russia			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels			
Certification				

<b>YUZU CHILI SAUCE 300GR</b>	<p>We made a special tasty sauce with Yuzu peel and Yuzu GOSHO which is a really easy-to-use sauce. The refreshing scent of yuzu is accented with the tangy taste of blue chili peppers. It has a low salt content and can be used in a wide variety of ways, such as as a finishing touch for sushi or as a sauce for tempura. I used gluten-free soy sauce.</p> <p>ซอสจากเปลือกยuzuและยuzuโกโช (พริกเขียวผสมยuzu) ใช้งานได้หลากหลาย มีกลิ่นหอมสดชื่นของยuzuผสมรสเผ็ดร้อนจากพริกเขียว สูตรของเราจะลดปริมาณโซเดียม สามารถประยุกต์ใช้ได้กับหลายเมนู เช่น ซูชิ หรือน้ำจิ้มเทมปุระ และเราเลือกใช้โซยุที่ปราศจากกลูเตนเป็นส่วนประกอบ</p> <p>ゆず皮とゆず唐辛子を使いやすい半透明ソースに仕上げました。 ゆずの爽やかな香りに青唐辛子のピリッとした辛みがアクセントになっています。塩分控えめに仕上げしており、寿司の仕上げや天ぷらのタレとして幅広く活躍が期待できます。グルテンフリー醤油を使用致しました。</p>			
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia, Latin America			
Target Buyer (Business Type)	Non-retail products, Japanese restaurants, other restaurants, hotels, food processors			
Certification	FSSC 22000			

<b>SOYMILK MACCHA DAIFUKU</b>	<p>Daifuku is a soft rice cake dessert, stuffed with healthy soymilk cream filling. No dairy products are used. This product can be enjoyed by those who have milk allergies and are health-conscious. The shelf life is 545 days in frozen and defrost before serving.</p> <p>โดฟูกุสอดไส้ครีมนมถั่วเหลือง ใช้ครีมถั่วเหลืองซึ่งดีต่อสุขภาพและรสชาติอร่อย ไม่มีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์จากนมวัว ผู้ที่แพ้นมและผู้ที่ไม่ใส่ใจสุขภาพสามารถรับประทานได้ เก็บในตู้แช่แข็งได้ 545 วัน รับประทานได้ทันทีหลังจากละลายน้ำแข็ง</p> <p>スッカリとした味わいの、ヘルシーな豆乳クリームを使用した豆乳クリーム大福です。乳製品不使用の為、乳アレルギーの人や健康志向の人にもお楽しみいただけます。冷凍保存 545 日、解凍してお召し上がりください。</p>			
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, USA, Mexico, UAE, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia, Latin America			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, Specialty stores (tea stores, liquor stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, hotels			
Certification	ISO 22000			

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	Cpoint Asia Co.,Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社シーポイントアジア
Website	http://c-point.asia/	都道府県名	Okinawa
Contact Person	(Mr.) Kota Irei		
E-Mail	ireikk@c-point.co.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


**BOOTH  
U24**

Company INFO.



<b>JA Okinawa Shikwasa100</b>	<p>Shikwasa, also called citrus depressa in English, is a fruit that only grows on the island of Okinawa. It is well known as a superfood from Okinawa, the island of longevity, and contains nobiletin, which is useful for maintaining health. The unique addictive sweet and sour taste supports beauty, health, and longevity.</p> <p>ส้มซีกวาซ่าหรือ citrus depressa ปลูกได้เฉพาะที่เกาะโอกินาวา ประเทศญี่ปุ่น และได้ชื่อว่าเป็น super food ชนิดหนึ่งของเกาะโอกินาวาซึ่งประชากรมีอายุยืนยาว น้ำส้มซีกวาซ่า 100% นอกจากรสชาติหวานอมเปรี้ยวโดดเด่นเฉพาะตัวแล้ว ยังมีสารโนบิลิติน (Nobiletin) ที่ช่วยเรื่องความงาม สุขภาพ และความอายุยืนอีกด้วย มีรสชาติที่ดื่มแล้วต้องติดใจ</p> <p>シークワサーは英語で citrus depressa と呼ばれ、沖縄の島でしか育たない果物です。長寿の島「沖縄」のスーパーフードであり、健康維持に役立つノビレチンが含まれています。甘酸っぱい独特のやみつきになる味わいが、美容・健康・長寿をサポートします。</p>		
			
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Cpoint Asia Co.,Ltd.		
Target Buyer (Business Type)	Thailand		
Certification	HACCP		

<b>Matcha Powder : MatchaOA / MatchaA / MatchaB / MatchaC / MatchaD / MatchaE</b>	<p>Organic and Non-Organic Matcha green tea powder. Made by 100% Japanese green tea. We carefully select tea leaves in Japan and divide the raw materials into grade bands according to customer's request.</p> <p>ผงมัทฉะที่ใช้ชาเขียวภายในประเทศ 100% คัดสรรใบชาภายในประเทศญี่ปุ่น (จังหวัดไอจิ) อย่างพิถีพิถัน เราสามารถจัดทำสินค้าตามเกรดใบชาตามความต้องการของลูกค้าได้ ผงมัทฉะสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย เช่น ผสมกับเครื่องดื่ม ทำขนม</p> <p>国産緑茶を100%使用した抹茶パウダーです。国産(愛知)の茶葉を厳選し、お客様のご要望に応じて原料を等級分けしております。ドリンク、スイーツなど様々な加工食品にご利用頂けます。</p>		
			
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Cpoint Asia Co.,Ltd.		
Target Buyer (Business Type)			
Certification	FSSC 22000/Matcha OA : Organic JAS		

<b>Hojicha powder</b>	<p>Hojicha (roasted tea) powder is made using 100% domestically produced green tea. Carefully selected domestic (Aichi) tea leaves can be used in various processed foods such as drinks and sweets.</p> <p>ผงโฮจิฉะ (ชาคั่ว) ผลิตจากชาเขียวญี่ปุ่น 100% เราคัดสรรใบชาจากจังหวัดไอจิอย่างพิถีพิถัน เหมาะสำหรับขงเป็นเครื่องดื่ม ทำขนมหวาน หรือนำไปแปรรูปเป็นอาหารนานาชนิด</p> <p>国産緑茶を100%使用したほうじ茶パウダーです。国産(愛知)の茶葉を厳選し、ドリンク、スイーツなど様々な加工食品にご利用頂けます。</p>		
			
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Cpoint Asia Co.,Ltd.		
Target Buyer (Business Type)	Thailand		
Certification	ISO 22000		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	MK Trading	会社名 (日本語)	MK トレーディング
Website	https://mktrading-mk.com	都道府県名	Osaka
Contact Person	(Mr.) Masami Kuwakubo		
E-Mail	masamikuwakubo@hotmail.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
U26

Company INFO.



<b>KUMANO JAPANESE SINGLE MALT WHISKY</b>	<p>This product is non-peated Japanese single malt whiskey produced at Kishu-Kumano Distillery. This Single Malt whiskey has been aged for more than 3 years in Kishu mountain area with severe temperature differences. It has a complex and profound taste with a fresh, young, and a fruity aroma.</p> <p>Single Malt Whiskey แบบไม่มีกลิ่นรมควันด้วยฟีด ผลิตในโรงกลั่นภูมิภาคคิซุคามาโนะ ประเทศญี่ปุ่น โดยใช้เวลามบ่ม 3 ปีในพื้นที่แถบภูเขาของคิซุซึ่งแต่ละฤดูกาลมีอุณหภูมิที่ต่างกันอย่างชัดเจน ให้กลิ่นหอมสดชื่นฟรุติตี้ และรสชาติล้ำลึกนำค้นหา</p> <p>紀州熊野蒸留所で製造されたノンピートのジャパニーズシングルモルトウイスキーです。寒暖差の激しい紀州の山地で3年以上熟成させたシングルモルトウイスキーです。フレッシュで若々しくフルーティーな香りがあり、複雑で奥深い味わいです。</p>		
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life                      1 year or more
	Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Poland	
	Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, Japanese restaurants, other restaurants, hotels	
	Certification		

<b>KUMANO JAPAN MADE MALT WHISKY MIZUNARA CASK FINISH</b>	<p>This is blended Malt whiskey with 3years aging and finished by MIZUNARA cask with additional 6 months aging. This whiskey has a good aroma and pretty mild taste.</p> <p>Blended Malt Whisky ที่ผ่านการบ่มเป็นเวลา 3 ปี และนำไปบ่มต่อในถังไม้โอ๊คมิซุนาระต่ออีก 6 เดือน เพื่อให้ได้รสชาติที่ชัดเจนและกลมกล่อมยิ่งขึ้น</p> <p>3 年間熟成させたモルトウイスキーをブレンドし、ミズナラの樽で 6 ヶ月追熟させた風味豊かでまろやかなウイスキーです。</p>		
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life                      1 year or more
	Target Export Destination		
	Target Buyer (Business Type)	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, United States, Mexico, United Arab Emirates, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia	
	Certification		

<b>SASAKAWA Single Malt Whisky</b>	<p>This product is Non peated Japanese single malt whiskey produced at Asaka Distillery.</p> <p>We carefully selected and used the bourbon barrel first fill which was aged for more than 3 years in a climate with severe temperature differences. It has a complex and profound taste with a fresh, young and a fruity aroma. You can also feel the lingering scent of citrus.</p> <p>Single Malt Whiskey แบบไม่มีกลิ่นรมควันด้วยฟีด ผลิตในโรงกลั่นอาซากะ เราบ่มวิสกีเป็นเวลามากกว่า 3 ปีในถังไม้โอ๊คFirst-fill bourbon ที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างดี บ่มในพื้นที่ซึ่งแต่ละฤดูกาลมีอุณหภูมิต่างกันอย่างชัดเจน จนได้เป็นวิสกีร์รสชาติล้ำลึกนำค้นหา พร้อมกลิ่นหอมฟรุติตี้ที่ให้ความรู้สึกสดชื่นและสดใหม่ และกลิ่นอายของผลไม้สดกลูกลิตรัสที่หลงเหลืออยู่หลังดื่ม</p> <p>この商品は、安積蒸留所で生産されたノンピートのシングルモルトウイスキーです。厳しい温度差のある気候で3年以上熟成させたバーボンバレルファーストフィルを厳選して使用しました。複雑で深みのある味わいで、フレッシュで若々しくフルーティーな香りがします。柑橘系の余韻も感じられます。</p>		
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life                      1 year or more
	Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico,	
	Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), department stores, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, hotels	
	Certification		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	EVER GREEN & COMPANY, LTD.	会社名 (日本語)	有限会社エバークリーン
Website	http://www.ever-green-tea.com/	都道府県名	Shizuoka
Contact Person	(Mr.) Kazuyoshi Nakakouji		
E-Mail	kazukun240@ybb.ne.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries Taiwan, Vietnam, Philippines, Malaysia,India, Indonesia, Singaporem, India etc.		

BOOTH  
U28

Company INFO.



<b>MATCHA</b>	<p>We offer a wide range of matcha of varying quality, from the most luxurious ceremonial matcha to inexpensive cooking grade for the use in cafés. We will bring café-grade Uji and Yame matcha, which are particularly popular in South-East Asia. The tea varieties were selected from those suitable for cafés, such as Okumidori, Saemidori or Tsuyuhikari.</p> <p>We will present All 32 types of matcha will be prepared for tasting.</p> <p>It will be our pleasure to meet you at our stand at Thaifex.</p> <p>ชาเขียวผงหรือมีทจะถือเป็นแก่นของวัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น บริษัทเรามีมีทจะหลากหลายคุณภาพให้เลือกสรรอย่างครบครัน ไม่ว่าจะเป็นมีทจะเกรดพรีเมียมสำหรับงานพิธีการไปจนถึงมีทจะราคาย่อมเยาสำหรับประกอบอาหารหรือใช้ในร้านคาเฟ่ โดยเฉพาะชา "Uji Matcha" และชา "Yame Matcha" ที่ได้รับความนิยมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และยังมีชาที่เหมาะสมกับใช้ในร้านคาเฟ่ เช่น "Okumidori" "Saemidori" "Tsuyuhikari" นำมาให้ลองชิมอีกด้วย</p> <p>เรามีชาเกรดพรีเมียมสำหรับงานพิธีการ Uji Matcha 12 ชนิด Yame Matcha 5 ชนิด และเกรดสำหรับร้านคาเฟ่ Uji Matcha 9 ชนิด Yame Matcha 6 ชนิด รวมทั้งหมด 32 ชนิด และชาแบบ 3 in 1 มาให้ทุกท่านได้ลองชิมในงาน THAIFEX 2024</p> <p>日本人に古来から親しまれて来た抹茶は、セレモニー用の高級な抹茶から安価なカフェ用のクッキンググレードまで、弊社は多様なクオリティーの抹茶を取り揃えております。特に、東南アジア地域では、カフェグレードで人気の高い、宇治抹茶と八女抹茶を持参致します。また、品種は、カフェ用に向いている、オクミドリ、サエミドリ、ツユヒカリなどの品種茶を持参致します。</p> <p>今回は、高級抹茶のセレモニーグレードが Uji matcha12 種類、Yame matcha5 種類。カフェグレードが、Uji matcha 9 種類、Yame matcha を 6 種類、合計で、32 種類の抹茶を持参して、Thaifex の弊社ブースを訪れる来場者の皆さんに試飲していただけるよう準備して皆様をお待ちしております。また、3 in 1 の試飲も、弊社タイのディストリビューターと二人三脚で弊社ブース内で試飲サービスを行います。皆様の日本ブース並びに弊社ブースへのご来場をお待ちしております。</p>		
	Storage Temp.	Store Cold	Shelf Life
			6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, U.S.A., U.A.E., Germany, Belgium		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, food processors, cafes		
Certification	ISO 22000/Organic JAS		

<b>TENCHA</b>	<p>Tenchu is ground into matcha using a stone mill. Therefore the visitors to our stand at Thaifex interested in tencha will rather producers specialized in food products and equipped with stone mills or other types of pulverizing machines. This time, we will bring 9 types of tencha in total, selecting only the café grade tencha that is most popular in Thailand. The tea varieties used for these tenchas will be Saemidori, Okumidori, Tsuyuhikari.</p> <p>"เทนชะ" หมายถึงใบชาที่บดด้วยโม่หินก่อนจะนำไปผลิตเป็นมีทจะต่อไป ปกติจะยังไม่นิยมนำมาบริโภคในชั้นตอนนี้ ดังนั้นกลุ่มเป้าหมายในงาน THAIFEX สำหรับเทนชะจึงไม่ใช่ธุรกิจคาเฟ่ โรงแรม หรือร้านอาหาร แต่เป็นธุรกิจแปรรูปอาหารที่มีเครื่องบดประเภทต่างๆ เช่น โม่หิน หรือเครื่องบดแบบลูกบอล</p> <p>เทนชะที่นำมาในครั้งนี้เป็นเกรดคาเฟ่ ซึ่งได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศไทย มีชา 4 ชนิดได้แก่ "Yabukita" "Saemidori", "Okumidori" และ "Tsuyuhikari" สิ้นค้ารวมทั้งหมด 9 ชนิด โดยเราหวังว่าจะได้รับความนิยมจากกลุ่มธุรกิจด้านอาหาร นอกจากนี้ ชาในชั้นตอนเทนชะยังนำไปเบลนได้หลากหลาย เราพร้อมให้คำแนะนำเรื่องเทคนิคการเบลนด้วย</p> <p>てん茶は、一般的にはてん茶のままでの消費はありません。てん茶は、石臼等で粉砕して抹茶になる前の段階のお茶をてん茶と言います。従って、Thaifex の弊社ブースを訪れる来場者は、カフェ、ホテル・レストラン等の業者の皆さんは対象ではなく、石臼やボールミルといった粉砕機を導入している食品専門業者の皆さんが対象になります。</p> <p>今回弊社が持参するてん茶は、タイでも 1 番人気が高い、カフェグレードに絞り、品種は、ヤブキタ、サエミドリ、オクミドリ、ツユヒカリの 4 品種に絞り、全部で、9 種類のてん茶を持参して、食品専門業者の皆様のお待ちしております。また、てん茶の段階だと、様々なブレンドも可能となりますので、ブレンドテクニックについても、ご相談に乗ります</p>		
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life
			6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia,India		
Target Buyer (Business Type)	Non retail products, food processors		
Certification	ISO 22000/Organic JAS		



# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Goshu Yakuhin Co., Ltd.	会社名 (日本語)	五洲薬品株式会社
Website	https://www.goshu.co.jp/	都道府県名	Toyama
Contact Person	(Mr.) Yoshinobu Fujii		
E-Mail	y.fujii@goshu.co.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others ( SPA, Golf club ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
U30

Company INFO.




<b>GOSHU OMAMORI Rice ceramide with collagen</b>	<p>Indispensable triple beauty ingredients in one product, maintains skin moisture and protect the skin from the external environment.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Biotin : Contributes to the maintenance of normal skin.</li> <li>Rice-derived Ceramides: build a healthy skin barrier. Ceramide is a key factor for moisture maintenance and barrier function of stratum corneum.</li> <li>High-quality fish collagen peptide : Easily absorbed low-molecular collagen</li> </ol> <p>The rice ceramide extract and the collagen are from Japan. Content : 60 tablets Dosage : 2 tablets per day</p>		
	<p>GOSHU OMAMORI Rice ceramide with collagen ครบด้วยสารอาหาร 3 ประเภทที่จำเป็นสำหรับผิวสวย ช่วยให้ผิวชุ่มชื้นและปกป้องผิวจากสภาพแวดล้อมภายนอก</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ไบโอติน : มีส่วนช่วยบำรุงสภาพผิวให้เป็นปกติ</li> <li>เซราไมด์จากข้าว : สร้างเกราะป้องกันผิวที่แข็งแรง เซราไมด์เป็นองค์ประกอบสำคัญในการกักเก็บความชื้นและการทำงานของผิวชั้น corneum</li> <li>คอลลาเจนเปปไทด์จากปลาคูมาภาพสูง : คอลลาเจนโมเลกุลต่ำที่ดูดซึมได้ง่าย</li> </ol> <p>เซราไมด์ข้าวและคอลลาเจนผลิตในประเทศญี่ปุ่น บรรจุ : 60 เม็ด ปริมาณการรับประทาน : 2 เม็ดต่อวัน</p>		
	<p>美肌に欠かせない三つの栄養成分オールインワン。肌の潤いを保ち、外部環境から肌を守ります。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ビオチン : 常な皮膚の維持に貢献します。</li> <li>米由来セラミド : 健康な肌バリアを構築します。セラミドは角質層の水分保持とバリア機能の重要な要素です。</li> <li>高品質フィッシュコラーゲンペプチド : 吸収されやすい低分子コラーゲン。米セラミドとコラーゲンは日本産です。</li> </ol> <p>内容量:60粒 摂取量 : 1日2粒</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Korea, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.A.E, Germany, Spain		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, convenience stores, mail order sites, not commercial products, pharmacy, gym, spa, golf course		
Certification	GMP/Halal/NAHA		

<b>ACTIVE SUPPLY VITAMINS AND MINERALS CHEWABLE TABLET</b>	<p>Chewable electrolyte salt tablets. It provides triple nutrients glucose, minerals, and vitamins to support rapid recovery from heavy sweating for human physical activity, especially suitable for high perspiration sports and outdoor activities. Light and handy size, chew anytime anywhere. Refreshing lemon flavor. It is designed under the Oral Rehydration Theory. Faster rehydration than drinking water alone.</p>		
	<p>อิเล็กโทรไลต์ในรูปแบบเม็ดเคี้ยว มีส่วนผสมของกลูโคส แร่ธาตุ และวิตามินที่มีส่วนช่วยให้ร่างกายฟื้นตัวได้เร็วจากการออกกำลังกายหรือกิจกรรมกลางแจ้งที่เสียเหงื่อมาก มีขนาดกะทัดรัดและน้ำหนักเบา เคี้ยวทานได้ทุกที่ พบปะได้สะดวก มีรสเลมอนให้ความรู้สึกสดชื่น</p> <p>ออกแบบสูตรโดยยึดตามหลักทฤษฎี "การรักษาด้วยการให้สารน้ำทางปาก (ORT)" ช่วยให้ร่างกายดูดซึมน้ำได้เร็วกว่าการดื่มน้ำเปล่าเพียงอย่างเดียว</p>		
	<p>チュアブルタイプの電解質補給タブレット。屋外活動やスポーツ時の汗を多くかいた体にブドウ糖、ミネラル、ビタミンをすばやく補給。軽くて扱いやすいサイズでいつでもどこでも手軽に噛んでお召し上がりいただけます。経口補水理論に基づいて設計され、水だけを飲むよりも早く水分補給ができます。爽やかなレモン風味。</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, U.S.A., U.A.E.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, non commercial product		
Certification	GMP		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

<b>GOSHU ORIGAMI COLLAGEN POWDER 30</b> <b>DAYS</b>	<p>High quality marine collagen peptide with a beauty ingredient Hatomugi which is grown in Toyama Japan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●High-quality collagen fish peptides                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Easily absorbed low-molecular fish collagen peptide 5000mg made in Japan.</li> <li>· Unnoticeable smell &amp; Transparent &amp; Quickly dissolving powder.</li> </ul> </li> <li>●Toyama-grown hatomugi (Job's tears seeds) 100mg                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-As a well-known skin-beautifying ingredient, Hatomugi is rich in nutrients such as high-quality protein and amino acids.</li> </ul> </li> </ul>		
	<p>โกชู โอริงามิ คอลลาเจน ผสม Marine Collagen Peptide คุณภาพสูง และสารอาหารเพื่อความงาม HATOMUGI ลูกเต๋อจากจังหวัดโทยามะ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● คอลลาเจนเปปไทด์คุณภาพสูง                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marine Collagen Peptide 5000 มก. ผลิตในญี่ปุ่น โมเลกุลต่ำดูดซึมง่าย - โมเลกุลของคอลลาเจนโดยทั่วไปจะมีถึงประมาณ 3 แสน แต่คอลลาเจนโมเลกุลต่ำมีเพียงไม่กี่พันเท่านั้น</li> <li>- ไม่มีกลิ่นและสี ผงละลายง่าย</li> </ul> </li> <li>● ลูกเต๋อจากจังหวัดโทยามะ (HATOMUGI) 100mg                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ลูกเต๋อจังหวัดโทยามะขึ้นชื่อด้านคุณภาพและดีต่อสุขภาพเนื่องจากสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ จังหวัดโทยามะเป็นแหล่งปลูกลูกเต๋อเพียงไม่กี่แห่งในญี่ปุ่น</li> <li>- ลูกเต๋อเป็นสารอาหารเพื่อความงาม อุดมด้วยโปรตีนคุณภาพสูงและกรดอะมิโน</li> </ul> </li> </ul> <p>ชื่อผลิตภัณฑ์ “โอริงามิ” เป็นชื่อที่ตั้งเพื่อสื่อถึงความซื่อตรงสะท้อนผ่านวัฒนธรรมการพับกระดาษของญี่ปุ่นและความปรารถนาให้ทุกท่านสวยงามอย่างมีสุขภาพดี</p>		
	<p>高品質マリンコラーゲンペプチドと富山県産の美容成分ハトムギを配合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●高品質コラーゲンフィッシュペプチド                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・吸収されやすい国産の低分子フィッシュコラーゲンペプチドを 5000mg 配合。・通常のコラーゲンの分子量は 30 万ですが、低分子コラーゲンは数千程度です。</li> <li>・臭いが気にならない &amp; 透明 &amp; さっと溶けるパウダーです。</li> </ul> </li> <li>●富山県産ハトムギ (ハトムギ) 100mg                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・富山の豊かな自然環境により、富山県産のはとむぎは品質の高さで知られています。富山県は日本有数のハトムギの産地となる。</li> <li>・美肌食材として知られるハトムギには、良質なタンパク質やアミノ酸などの栄養素が豊富に含まれています。</li> </ul> </li> </ul> <p>ORIGAMI は日本の折り紙文化が伝える誠実さと誰もが健康で美しく過ごせるようにという願いを込めてネーミングされています。</p>		
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, U.S.A., U.A.E.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, non commercial products		
Certification	GMP/Halal/NAHA		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	Nihon Advanced Agri	会社名 (日本語)	日本アドバンストアグリ株式会社
Website	http://www.adv-agri.co.jp/	都道府県名	Shiga
Contact Person	(Mr.) Akihisa Tuji		
E-Mail	aki_tsuji@adv-agri.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retail <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                      ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH  
U32

Company INFO.



<b>Blue Chocolate That Brings Happiness</b>		<p>*The blue color is used for our sterilized powder using blue butterfly pea petals (Anchan, cultivated in Thailand).            *Uses couverture white chocolate with a strong milky feel.            *100% natural blue color.            *I wish you happiness by blue chocolates !</p> <p>เราใช้ผงสีฟ้าจากดอกอัญชัญของประเทศไทยที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วสำหรับแต่งสีฟ้า และใช้ช็อกโกแลตแท้ (Couverture Chocolate) รสนม วัตถุดิบของเรามีมาจากธรรมชาติ 100% ช็อกโกแลตสีฟ้าจะนำพาความสุขมาให้ทุกคน</p> <p>バタフライピーの花 (タイ栽培) から生産した青い殺菌パウダーで青色に着色しています。ミルキー味のクーベルチュールチョコレートを利用しています。100%ナチュラルな原料を利用しています。青いチョコレートで皆さんの幸せを願っています。</p>	
			
Storage Temp.	Store Cold	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Specialty stores (tea stores, liquor stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, duty free stores, food processors		
Certification	JFS-B		

<b>Blue Latte That Brings Happiness</b>		<p>*Mild milk latte made with our blue sterilized powder using butterfly pea petals.            *Fruity apricot and slightly mature rum scent. *Blue is an auspicious color that symbolizes happiness. *Blue latte jointly developed with a tea master from a 140-year-old teahouse in Shiga Prefecture. *Carefully selected raw materials so that you can enjoy a full-fledged fluffy latte at your home.</p> <p>เราใช้ผงสีฟ้าจากดอกอัญชัญของประเทศไทยที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วสำหรับแต่งสีฟ้า พร้อมด้วยกลิ่นหอมจากผลแอปริคอต ผสานกับกลิ่นเหล้ารัมอ่อนๆ ให้ความรู้สึกแบบผู้ใหญ่ สีฟ้าถือเป็นสีนำโชคที่ช่วยนำพาความสุขมาให้ ผลัดกันชิมดูแล้วเราสร้างสรรค์ร่วมกับทีมาสเตอร์จากร้านชาอายุ 140 ปีในจังหวัดชิกะ เราคัดสรรส่วนผสมอย่างพิถีพิถันเพื่อให้คุณได้เพลิดเพลินกับลาเต้ฟองนุ่มรสชาติอร่อยได้ที่บ้าน</p> <p>バタフライピーの花 (タイ産) の殺菌パウダーを利用して、青く着色している。フルーティなアプリコットと少し大人なラム酒の香り。青は幸福を象徴する縁起の良い色です。滋賀県の創業140年の茶屋の茶匠と共同開発したブルーラテ。本格的なふわふわラテをご家庭でもお楽しみいただけるよう、原材料を厳選しました。</p>	
			
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Other fast food, hotels, food processors		
Certification	HACCP		

<b>Blue Matcha That Brings Happiness</b>		<p>Blue powder, butterfly pea petals cultivatin in Thailand. Take 3g blue matcha, 46 mg of 'Ternatin' every day, the blue pigment in butterfly pea petals including our blue sterilized powder. It has the effect of suppressing postprandial triglycerides and lowering blood sugar levels. We are currently applying to the Consumer Affairs Agency as a functional material in Japan.</p> <p>เราใช้ดอกอัญชัญจากประเทศไทยมาผลิตเป็นผงบลูมัทจะ เมื่อดื่มน้ำบลูมัทจะ 3 กรัมทุกวัน คุณจะได้รับเทอรินาทิน 46 มิลลิกรัมในแต่ละวันซึ่งมีสรรพคุณช่วยควบคุมไตรกลีเซอไรด์และระดับน้ำตาลในเลือดหลังมื้ออาหาร ปัจจุบันเราอยู่ระหว่างดำเนินการจดทะเบียนให้เทอรินาทินเป็นส่วนประกอบเชิงหน้าที่กับสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศญี่ปุ่น</p> <p>タイ産のバタフライピーの花を利用。毎日 3g の抹茶、46mg のテルナチンを摂取。食後中性脂肪抑制及血糖値を下げる効果がある。日本の消費者庁にテルナチンを機能性素材として、申請中。</p>	
			
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, duty free stores, other fast food, hotels, food processors		
Certification	HACCP		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	DAISHO CO., LTD.	会社名 (日本語)	株式会社ダイショー
Website	<a href="https://www.daisho.co.jp/english/">https://www.daisho.co.jp/english/</a>	都道府県名	Tokyo
Contact Person	(Ms.) Arisa Kanie		
E-Mail	a_kanie@daisho.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries <u>Asia, EU, USA, UAE, Oceania</u>		

BOOTH  
U34

Company INFO.




<b>IPPUDO x DAISHO Plant-Based Hot Pot Soup</b> <b>Base Series</b>	<p>IPPUDO opened their ramen shop in Fukuoka in 1985.                  The authentic Tonkotsu flavor is loved by local people and also tourists who visit Japan.                  We, DAISHO are happy to launch our unique plant-based collaboration products with IPPUDO. ①Plant-based tonkatsu style hot pot soup ②Plant-based spicy dan dan hot pot soup ③Plant-based paitan (chicken broth) hot pot soup.                  Everyone can easily enjoy the authentic Japanese flavor hot pot or ramen at home by just using 1 pack of our soup pack.</p> <p>ร้านราเมง IPPUDO เริ่มเปิดให้บริการในปี 1985 ในจังหวัดฟูกูโอกะ ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวและคนท้องถิ่นเป็นอย่างมาก บริษัท DAISHO ร่วมกับร้าน IPPUDO พัฒนาผลิตภัณฑ์สุตรน้ำซุปกระดูกหมูที่ทุกคนชื่นชอบโดยใช้วัตถุดิบแพลนต์เบสเพื่อให้ผู้บริโภคกลุ่มวีแกนรับประทานได้ โดยได้นำน้ำซุปสุตรซุไปโตตันซึ่งจะวางจำหน่ายปีหน้า และนำซุปรวมทั้งหมด 3 สูตรมาให้ได้เลือกชิม ประกอบด้วย (1) ซุปรานะเมซซุคตสึแพลนต์เบสจากร้าน IPPUDO (2) ซุปรานะเมซซุไปซึ่ทันตัมจากร้าน IPPUDO (3) ซุปรานะเมซซุไปโตตันจากร้าน IPPUDO</p> <p>1985 年に開業した「一風堂」は、観光客だけでなく地元の方々にも愛されているラーメン屋となっております。ダイショーは「一風堂」とのコラボ商品を開発し、多くの人に愛されている豚骨スープを再現するとともに、ヴィーガンの方でも食べていただけるプラントベースの商品となっております。来年発売予定新商品の鶏白湯フレーバーを含め 3 種類あり、様々なお客様の好みに合わせてご選択いただけるシリーズ商品となっております。①一風堂監修プラントベース鍋スープ②一風堂監修スパイシー坦々鍋スープ③一風堂監修鶏白湯鍋スープ (仮)</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors		
Certification	FSSC 22000		

<b>Yuzu / Wasabi Condiments</b>	<p>Japanese food culture that you cannot miss! YUZU, WASABI is becoming very popular all around the world. YUZU flavor, and WASABI flavor with various products such as snacks, drinks, and cup ramen are trending all around the world. We, DAISHO are happy to let people all around the world variously enjoy these 2 flavors. ①Yuzu mentsuyu noodle dipping sauce ②Yuzu dressing ③Yuzu BBQ sauce ④Wasabi mentsuyu noodle dipping sauce ⑤Wasabi dressing ⑥Wasabi BBQ sauce. With this 1 compact size bottle, everyone can enjoy this authentic flavor at home easily.</p> <p>“ยูซุ” และ “วาซาบิ” คือวัตถุดิบที่ขาดไม่ได้ในวัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น และในช่วงหลายปีที่ผ่านมาได้รับความนิยมในต่างประเทศเช่นกัน วัตถุดิบทั้งสองไม่เพียงแต่ใช้คู่กับอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติเท่านั้น แต่ยังถูกประยุกต์ใช้อย่างหลากหลาย เช่น ใช้ในขนมและบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป บริษัทของเรานำรสชาติของยูซุและวาซาบิมาพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับส่งออกโดยเฉพาะเพื่อให้ลูกค้าทั่วโลกได้เพลิดเพลินกับวัตถุดิบนี้ได้ง่ายขึ้น ได้แก่ (1) เมนทซึยูซุ (ซอสสำหรับบะหมี่เย็น) กลิ่นยูซุ (2) น้ำสลัดยูซุ (3) น้ำจิ้มเนื้อย่างกลิ่นยูซุ (4) เมนทซึยูซุกลิ่นวาซาบิ (5) น้ำสลัดวาซาบิ (6) น้ำจิ้มเนื้อย่างกลิ่นวาซาบิ</p> <p>日本の食文化に欠かせない存在の「柚子・わさび」は、近年世界中で注目されるポピュラーな食材となっております。両者ともに、料理の付け合わせやアクセントとして用いられるだけでなく、お菓子やインスタントラーメン等様々な食品に用いられ地位を確立しています。そんな近年注目されている柚子・わさびのフレーバーを用いて、世界中のお客様により気軽に味わってもらうために、商品を開発しました。シリーズで楽しんでいただけるように、「柚子・わさび」のフレーバーを海外輸出専用商品としてリリースしていますので、ご紹介します。①柚子香 めんつゆ ②柚子香 ドレッシング ③柚子香 焼肉のたれ ④わさび香 めんつゆ ⑤わさび香 ドレッシング ⑥わさび香 焼肉のたれ</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors		
Certification	FSSC 22000		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Special Seasonings for Beef	<p>「WAGYU」 is becoming a trend all around the world. There are more than 200 different types of Wagyu in Japan. Lots of ways to enjoy wagyu and we, DAISHO are happy to introduce our popular seasoning that matches well with wagyu. To both HOREKA and HOUSEHOLD USE.</p> <p><b>【Sauce】</b></p> <p>①BBQ sauce - garlic soy sauce ②Steak sauce - garlic &amp; onion ③Steak sauce - garlic soy sauce ④Steak sauce - grated radish and soy sauce</p> <p><b>【Powder】</b></p> <p>①Salt&amp;Pepper ②Yuzu peel salt</p>		
	<p>เนื้อวากิวได้รับความนิยมไปทั่วโลก ประเทศญี่ปุ่นมีเนื้อวากิวมากกว่า 200 แบรินด์ โดยเฉพาะแบรินด์ดังที่มีชื่อเสียงอย่าง “คุโรเกะวากิว” “เนื้อมัดตีซากะ” “เนื้อโกเบ” มีราคาสูงและเป็นที่ต้องการมากขึ้นเรื่อยๆ เนื้อวากิวสามารถนำไปรังสรรค์ได้หลากหลายเมนู ทางบริษัทของเราจึงขอแนะนำผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสทั้งแบบซอสและแบบผงที่เหมาะสมสำหรับเนื้อวากิว</p> <p>(1) ซอสเนื้อย่าง รสโชยุผสมกระเทียม 1.15kg (2) ซอสสเต็ก รสหัวหอมและกระเทียม 1.18kg          (3) ซอสสเต็ก รสโชยุผสมกระเทียม 170g (4) ซอสสเต็ก รสโชยุและหัวไชเท้าฝน 165g          (5) ผงปรุงรสเกลือและพริกไทย 135g (6) เกลือยuzu 80g</p>		
	<p>近年世界的に「WAGYU」の存在感が高まっています。日本では、200 種類以上のブランド和牛があり、特に「黒毛和牛」、「松阪牛」、「神戸ビーフ」等は高値で取引され、ブランド和牛の知名度、需要が向上しています。そんな近年注目されているブランド和牛を使った様々な料理がありますが、当社でブランド和牛にあうような調味料（たれ、粉末）を紹介させていただきます。</p> <p>①焼肉通り にんにくしょうゆ味 1.15kg ②ステーキソース オニオン&amp;ガーリック 1.18kg          ③ステーキソース にんにく醤油味 170g ④ステーキソース おろし醤油味 165g          ⑤味塩しょうゆ 135g ⑥ゆず塩 80g</p>		
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, New Zealand, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors		
Certification	FSSC 22000		

# Exhibitor's Information

**JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024**

Company Name	FLAP CO.,LTD.	会社名 (日本語)	株式会社 FLAP
Website	https://sazanka-oimo.jp/	都道府県名	Miyazaki
Contact Person	(Mr.) Kenji Sugao		
E-Mail	sugao@sazanka-oimo.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

**BOOTH  
V1**

Company INFO.



<b>Premium Aging Sweet Potato 10kg</b>	<p>We grow our sweet potato at our own farm and aged &amp; frozen with special technology.          Brix level is over 50degrees, which is the sweetest potato in Japan.          Customer also can use for sweets menu, paste, french fry etc easily as it's already roasted and frozen.</p> <p>เราดูแลกระบวนการผลิตทั้งหมดภายในโรงงานของเราเอง ตั้งแต่การปลูก แปรรูป เฝာ และแช่แข็ง ระดับความหวานมากกว่า 50°Bx มีรางวัลการันตีมากมายในฐานะมันเทศที่หวานที่สุดในญี่ปุ่น เรายำมันที่เฝာเสร็จแล้วไปแช่แข็งทันที ลูกค้าที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารสามารถนำไปจัดเสิร์ฟได้อย่างง่ายดายเพียงแค่อุ่นด้วยเตาไมโครเวฟ สินค้าของเราได้รับความไว้วางใจจากร้านอาหารแฟรนไชส์จำนวนมาก</p> <p>自社農園、工場にて一貫して生産→焼成→凍結の工程までを行っております。          糖度は50度を超え、日本一甘い焼き芋として数々の賞を受賞しております。          既に焼いて冷凍してあるため、飲食店等のお客様もレンジで温めるだけで簡単に提供ができ、多くのチェーン店様でも採用を頂いております。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			1 year or more
	Target Export Destination	Hong Kong, Korea, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.S.A., Germany	
	Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors	
	Certification	FOOD SANITATION LICENSE	

<b>Fresh-Dried Sweet Potato (Frozen)</b>	<p>Achieved "Sweet Potato Award" No.1 Prize.          Over 50degrees of brix makes you amazed with the texture and the sweetness.          It's new feeling of "Frozen Fresh-Dried Sweet Potato".</p> <p>ได้รางวัลชนะเลิศจากงานประกวดมันเทศเวทีใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่น มาพร้อมรสชาติอร่อยล้ำจากมันเทศสูงอมหวาน มันเทศอบแห้งดีดเปลือกรสหวานซ่า ระดับความหวานมากกว่า 50°Bx</p> <p>日本最大のさつまいも 品評会にて日本一を獲得。熟成やきいもの美味しさをぎゅっと濃縮させ 糖度 50 度以上の濃厚な甘さとしっとりとした食感の皮付き「生ほしいも」</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			1 year or more
	Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.S.A .	
	Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors	
	Certification	FOOD SANITATION LICENSE	

<b>Deep Fried Sweet Potato Chips with salt</b>	<p>Achieved No.1 prize at "Sweet Potato Award"          We use premium aging sweet potato to make it deep fried and use premium salt at Miyazaki prefecture.          You can feel richness of sweet potato with simply cooked deep fried sweet potato.</p> <p>ได้รางวัลชนะเลิศจากงานประกวดมันเทศเวทีใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่น ใช้มันเทศสูงอมหวาน นำไปทอดในน้ำมันอย่างพิถีพิถัน ขอเชิญลิ้มรสความหวานดั้งเดิมของมันเทศพร้อมรสกลมกล่อมจากเกลือคุณภาพเยี่ยม "Mancho no shio" ของจังหวัดมิยาซากิ</p> <p>日本最大のさつまいも 品評会にて日本一を獲得。じっくり甘みに磨きかけた熟成さつまいもを丁寧に油でじっくり揚げました。宮崎県産『満潮の塩』の旨味とさつまいも本来の甘味をお楽しみください。</p>		
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life
			1 year or more
	Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Germany	
	Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors	
	Certification	FOOD SANITATION LICENSE	

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	Masao Kobayashi Shoten Co.,Ltd	会社名 (日本語)	株式会社小林正男商店
Website	https://www.kobayashimasaashoten.com/	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	(Mr.) Shota Kobayashi		
E-Mail	kobayashi-s@masaashoten.com		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH  
V3, V5

Company INFO.



<b>Frozen Scallops Meat</b>	<p>Frozen Scallops Meat are a product made from natural scallops harvested in the Okhotsk Sea in Hokkaido. The scallops are carefully removed from their shells, and only the adductor muscles are selected. These muscles are then rapidly frozen using a machine called a tunnel freezer, a process that takes approximately 20 to 30 minutes. The swift freezing ensures that the scallops remain in a state close to freshness, making them suitable for sashimi consumption.</p> <p>ໂອຕາເຕະ (หอยเชลล์) แช่แข็ง แกะเปลือกและเลาะเครื่องใน จากทะเลโอค็อตสค์ในฮอกไกโด แช่แข็งหลังจากแกะเปลือกทันทีภายใน 20 - 30 นาที ทำให้สามารถคงความสดใหม่ไว้ได้ สามารถรับประทานเป็นซาซิมิได้</p> <p>冷凍ホタテ貝柱は北海道オホーツク海で漁獲された天然物のホタテを殻から外し、ホタテの貝柱だけをトンネルフリーザーという機械で約20分～30分で瞬間凍結された商品です。剥いたホタテをすぐに瞬間凍結しているので新鮮に近い状態でお刺身用でお召し上がりいただけます。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, Japanese restaurants, other restaurants, hotels, food processors		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		

<b>Frozen Boiled Scallops</b>	<p>Scallops caught in Funkawan, Hokkaido are boiled and flash-frozen to retain their deliciousness. It also comes with scallop eggs and mimi, making it a more reasonable price than the sashimi scallop adductor muscle.</p> <p>ໂອຕາເຕະ (หอยเชลล์) แบบมีไข่และเหงือกติดอยู่ จากอ่าวคุุจิอูระหรือฟุงะวันในฮอกไกโด แปรรูปด้วยวิธีการต้มและนำไปแช่แข็งทันที ทำให้ได้รสชาติอร่อยและคงความสดของหอยเชลล์ไว้ได้เป็นอย่างดี มีราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับหอยเชลล์สำหรับทำซาซิมิ</p> <p>北海道噴火湾で漁獲されたホタテ貝をボイルして美味しくそのままに瞬間凍結したものとなります。帆立の卵、ミミも付いているのでお刺身のホタテ貝柱に比べてリーズナブルな価格となっています。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants and hotels		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		

<b>Seasoned Rice with Scallops</b>	<p>Manufactured only from scallops from the Sea of Okhotsk, Hokkaido. Since only scallop Meat are used, a large amount of scallop soup is produced. After thawing, you can easily enjoy scallop rice by putting polished rice No. 2 and this product in a rice cooker, filling it with water up to the memory of No. 2, stirring it a little, and pressing the switch.</p> <p>ผลิตภัณฑ์ของเราคัดสรรเฉพาะໂອຕາເຕະ (หอยเชลล์) จากทะเลโอค็อตสค์ในฮอกไกโด และนำมาผลิตโดยใช้เฉพาะส่วนเนื้อหอยเท่านั้น จึงได้นำซूपจากໂອຕາເຕະออกมาเป็นจำนวนมาก หลังจากละลายน้ำแข็งแล้ว นำไปใส่ในหม้อหุงข้าวพร้อมกับข้าวที่ขาวน้ำแล้ว 2 ถ้วย จากนั้นเติมน้ำจนถึงขีดที่ 2 ผสมให้เข้ากันเล็กน้อย แล้วกดหุง เพียงเท่านั้นท่านก็สามารถเพลิดเพลินกับข้าวหน้าໂອຕາເຕະได้ง่ายๆ</p> <p>北海道オホーツク海のホタテ貝柱のみから製造しました。貝柱だけを使用しているのとて多くのホタテの出汁が出ています。解凍後、炊飯器に研いだお米2号と本品を入れ、2号のメモリまでお水を入れ、少し混ぜてスイッチを押すだけで簡単にホタテご飯をお楽しみいただけます。</p>		
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life
			half year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, Japanese restaurants, hotels		
Certification	FOOD SANITATION LICENSE		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	RINKOU TRADING CO., LTD	会社名 (日本語)	株式会社リンコウトレーディング
Website	<a href="https://rinkou.com/rinkou-trading/">https://rinkou.com/rinkou-trading/</a>	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	(Mr.) KouKeiKen (Miss) Kou Kabun		
E-Mail	kou@rinkou-trading.com, ria.kou@rinkou-trading.com		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retail <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
V3, V5

Company INFO.



<b>Frozen Scallop Meat</b>	<p>The scallops are salvaged from the Sea of Okhotsk and then quickly sent to the factory for processing and IQF freezing. Frozen and ready to eat, you can feel the tenderness and sweetness of the scallop itself.            Brand: Hokusho, Dosui, Esashi, Kitami, KanekomeTanaka, MaruhiroTsuda, etc.            Fishing area: Sea of Okhotsk, Sea of Notsuke.</p> <p>เรานำโฮตาเตะ (หอยเชลล์) มาแปรรูปและแช่แข็งทันทีที่จับขึ้นจากทะเล หลังจากละลายน้ำแข็งแล้วสามารถรับประทานได้ทันที ให้รสสัมผัสนุ่มและมีความหวานอร่อยตามแบบฉบับของหอยเชลล์            แปรณคดีที่พร้อมจัดจำหน่าย : โฮคุโช, โดซุอิ, เอดาคิ, คิตามิ, คานะโกเมะทานากะ, มารุฮิโรสุดา ฯลฯ            แหล่งที่จับ : ทะเลโอคฮอตสค์, คาบสมุทรโนสึเกะ</p> <p>水揚げ後すぐに工場で加工し、急速冷凍しています。解凍するだけですぐに食べられ、ぷりぷりな食感とほたて本来の旨みが味わえます。            取扱ブランド：北勝、道水、枝幸、北見、カネコメ田中、マルヒロ津田など            捕獲海域：オホーツク海域、野付海域</p>		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand, For business use		
Target Buyer (Business Type)	Non-retail products, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification			

<b>Frozen Salmon Roe</b>	<p>The freshness and quality of fish roe are carefully selected, and the unique soy sauce pickled fish roe is made with years of skill and exclusive production process.            Brand: MARUWA, UROKOBOSHI.            Packaging: 250g/box (trout eggs), 500g/box (trout eggs), 80g/cup (salmon eggs).</p> <p>เราใช้ไข่ปลาคุณภาพพรีเมียมที่ผ่านการคัดสรรอย่างดี ผลิตอย่างพิถีพิถันและเชี่ยวชาญด้วยเทคนิคเฉพาะตัว            แปรณคดีที่พร้อมจัดจำหน่าย : มารุวะ, อุโรโคโบชิ            บรรจุในถาด : 250g / 500g (ไข่ปลาเทราต์)    บรรจุในถ้วย : 80g (ไข่ปลาแซลมอน)</p> <p>厳選した新鮮で良質な鱈卵を使用し、熟練の技術と独自の製法でじっくりと丁寧に仕上げた逸品です。            取扱ブランド：MARUWA、ウロコボシ            包装はトレイタイプ：250g/500g(マス)、またカップ入れタイプ：80g(サーモン)がございます。</p>		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand, For business use		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, hotels, food processors		
Certification			

<b>Frozen Wagyu</b>	<p>The meat quality of Japanese Wagyu beef is fine and tender with moderately tight lean meat that melts in the mouth. It is considered a supreme beef that has been pursued for its meat quality.            We can offer ude, belly, sirloin, etc. on a spot basis.</p> <p>เนื้อวากิวจากประเทศญี่ปุ่น ลายสวย เนื้อแดงนุ่มละลายในปาก เราคัดสรรเนื้อวัวชั้นเลิศคุณภาพระดับพรีเมียม            แยกจำหน่ายเป็นส่วนได้ เช่น อุเดะ (ไหล่), บาระ (ท้อง), เซอร์ลอยน์ ฯลฯ</p> <p>国産和牛の肉質はキメ細かく、ほどよく締まった赤身が柔らかく、口の中に入れるととろけるような食感です。            食肉牛として追求された至高の牛として扱われています。            ウデ、バラ、サーロインなどスポットで提供することが可能です。</p>		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand ,For business use		
Target Buyer (Business Type)	Non-retail products, Japanese restaurants, other restaurants, hotels, food processors		
Certification			



# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	kaneishi foods co.,ltd.	会社名 (日本語)	カネイシフーズ株式会社
Website	https://www.kaneishi-foods.com/	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	(Mr.) Keisuke Ishizaki		
E-Mail	kaneishi5115@gmail.com		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                      ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH  
V3, V5

Company INFO.



<b>Scallops with shellfish</b>	Frozen Scallops with shellfish from Hokkaido.		
	Frozen Scallops with shellfish are fresh scallops that can be used as shell-removed scallops meat. The special feature is that it comes with shellfish, so you can serve it as sashimi using the shellfish as a plate, or enjoy it as a charcoal grilled menu.		
	โฮตาคะเตะ (หอยเชลล์) แช่แข็งแบบสองฝาจากฮอกไกโด โฮตาคะเตะแช่แข็งแบบสองฝามีความสดใหม่ สามารถทานแบบสดได้ จุดเด่นคือ สามารถเสิร์ฟเป็นซาซิมิโฮตาคะเตะโดยใช้ฝาแทนจานได้ หรือจะให้ลูกค้าผลิตเพลินแบบเมนูอย่างถ่านก็ได้เช่นกัน		
	北海道産の冷凍両貝ほたての出品です。冷凍両貝ほたては、玉冷の元となる新鮮なほたてです。特徴としては、貝付きということで貝をお皿として刺身をご提供、炭焼きでもお客様に楽しんでいただけます。		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, mail-order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels, food processors		
Certification	HACCP GMP		

<b>Frozen Scallop meat</b>	A bulk frozen scallop meat from Hokkaido.		
	Frozen scallop meat is a fresh product that is frozen immediately after catching from the sea. It is an easy-to-cook ingredient that can be eaten deliciously as sashimi or salad after being thawed naturally.		
	เนื้อโฮตาคะเตะ (หอยเชลล์) แช่แข็งแกะเปลือกจากฮอกไกโดแบบยกแพ็ค เมื่อจับขึ้นมาจากทะเลแล้ว จะถูกนำไปผ่านกระบวนการแช่แข็งทันทีเพื่อคงคุณภาพความสดใหม่ เนื้อโฮตาคะเตะแช่แข็งของเรานำไปสร้างสรรคเป็นเมนูอร่อยต่างๆ ได้ง่ายตาย เพียงละลายน้ำแข็งตามธรรมชาติ ก็สามารถนำไปใช้ได้ทันที ใช้ทำเมนูได้หลากหลาย เช่น ซาซิมิ หรือใช้ทำเป็นสลัด		
	北海道産の冷凍玉冷バルクの出品です。冷凍玉冷は水揚げ後、すぐに加工し急速冷凍した鮮度の良い商品です。冷凍玉冷は自然解凍後、刺身やサラダで美味しく食べられ簡単に調理できるアイテムです。		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, mail-order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	US-HACCP		

<b>Sea Urchin in ori wooden box</b>	Sea Urchin in ori wooden box from Hokkaido.		
	It goes without saying that it is delicious and has a high rarity value, we also use a special technology for freezing process.		
	Our sea Urchin in ori wooden box is a very popular product that can be eaten raw, steamed, or roasted, giving it a luxurious feel and a strong sense of freshness and flavor.		
	ไขหอยเม่นแช่แข็งจากฮอกไกโดแพ็คในกล่องไม้ มีรสชาติอร่อยและหาได้ยาก เราใช้กรรมวิธีพิเศษในการแช่แข็ง สามารถนำไปทานสดๆ นำไปนึ่ง หรือนำไปย่างก็ได้ ดูหรู พรีเมียม จากการแพ็คในกล่องไม้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมสูงเนื่องจากมีรสชาติใหม่ที่สามารถรับรู้ได้เมื่อรับประทาน		
北海道産の冷凍折ウニの出品です。美味しい、希少価値が高いのは当然ですが、特に冷凍技術に拘った折ウニです。生でも、蒸しても、炙っても良しの商品で、折があることで高級感があり、フレッシュ感と風味をしっかりと感じられる大変人気の高い商品です。			
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Vietnam, Thailand, Philippines, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	GMP		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	TOYO REIZO Co., Ltd	会社名 (日本語)	東洋冷蔵株式会社
Website	<a href="https://www.toyoreizo.com/english/index.html">https://www.toyoreizo.com/english/index.html</a>	都道府県名	Tokyo
Contact Person	(Ms.) Ya You		
E-Mail	youya@toyoreizo.co.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
V9

Company INFO.



<b>Tenjo Maguro(TUNA)</b>		We are proudly introduce our premium Tuna brand 天上鮪(Tenjo Maguro); means "good quality (=上質)" and "wild catch (=天然)" "tuna(鮪)" which is made from fish caught by the Japanese flag long liner with ultra-frozen facilities and caught in the best season of each catching area, then Toyo Reizo Sashimi Tuna specialists select and process one by one very carefully and they become Tenjo Maguro products.	
		<p>บริษัทไทยเรโซคือผู้คัดสรรปลาคุณภาพดีจากทั่วโลกมาจัดจำหน่ายในตลาดญี่ปุ่นเป็นเวลายาวนานกว่า 50 ปี แปรชนิด "เทนโจ มากูโร" ของเราใช้ปลา "ในแหล่งน้ำธรรมชาติ" ซึ่งจับโดยเรือประมงเบ็ดราวของญี่ปุ่นตามฤดูกาลของแต่ละมหาสมุทรที่มีกระแสน้ำเย็นจัดจากทั่วโลก จากนั้นจะนำมาแปรรูปและคัดเลือกอย่างพิถีพิถันทีละตัวโดยผู้เชี่ยวชาญแล้วจึงจัดจำหน่ายเป็นสินค้า "คุณภาพสูง" ภายใต้แบรนด์ TOYO REIZO</p> <p>東洋冷蔵は 50 年以上にわたり、世界の漁場から刺身品質のマグロを日本市場に向けて調達、供給してきました。天上鮪とは、日本の超低温速洋延縄漁船が世界各漁場で旬を逃さず漁獲した、「天然」鮪を弊社の職人が一匹ずつ丁寧に処理し厳選した「上質」な鮪をさす東洋冷蔵オリジナルブランドです。</p>	
Storage Temp.	▲ 50°C	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., U.A.E., France, Belgium, Spain		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	ISO 22000/US-HACCP/EU-HACCP		

<b>Skipjack Tataki</b>		Skipjack Tataki is one of the popular traditional Japanese dishes. All of our Skipjack is frozen on board by -50°C immediately after catch, and cut into loins without defrosting. The surface will be seared by high-temperature gas fire/charcoal fire (keep inside is raw) and then quickly packed and frozen again. It makes fresh sashimi with a rich flavor on the surface,	
		<p>เมนู "คัตสึโอะ ทาทากิ" (ปลาโอย่างลนไฟ) เป็นหนึ่งในเมนูอาหารที่มีชื่อเสียงของประเทศญี่ปุ่น ปลาคัตสึโอะทุกตัวที่เราเลือกใช้ผ่านกระบวนการแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำ -50°C บนเรือหลังจากจับขึ้นมาทันที จากนั้นจึงแล่เป็นชิ้น (ลอยด์) โดยไม่นำไปละลายน้ำแข็ง จากนั้นจึงนำไปย่างกับถ่านด้วยแก๊สอุณหภูมิสูง ก่อนจะบรรจุและเข้าสู่ขั้นตอนแช่แข็งอีกครั้งในทันที ผลิตภัณฑ์ของเราพร้อมรับประทานเป็นซาซิมิสดใหม่ในรูปแบบปลาลนไฟ</p> <p>鯮タタキは日本の伝統的な食べ物の一つです。私たちが取り扱うカツオは全て漁獲後船上で-50°Cで凍結され、解凍される事なくロインに加工、その上で高温のガスと炭火で表面を焼き上げ、その後素早くパックされ再び冷凍されます。炙り風味の新鮮な刺身用食材です。</p>	
Storage Temp.	▲ 50°C	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, department stores, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	US-HACCP/EU-HACCP		

<b>Japanese Frozen Boiled Scallops</b>		Aomori fresh scallops from a fully integrated operation steamed and quickly frozen to maintain the rich flavor!	
		<p>โฮตาเตะ (หอยเชลล์) สดใหม่จากจังหวัดอาโอโมริที่ผ่านกระบวนการหนึ่ง จากนั้นจะนำไปลดอุณหภูมิด้วยน้ำทะเลที่ผ่านการฆ่าเชื้อและแช่แข็งทันทีโดยยังคงรสชาติความอร่อยไว้</p> <p>青森でとれた新鮮なほたてをスチーム加工後、旨味が逃げない様、殺菌海水を使用して冷却し、急速凍結しました。</p>	
Storage Temp.	▲ 18°C	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Australia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors		
Certification	US-HACCP/EU-HACCP/MEL/AEL		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	Hirahachi Co.,Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社平八
Website	<a href="https://hirahachi.co.jp/gaiyou/">https://hirahachi.co.jp/gaiyou/</a>	都道府県名	Osaka
Contact Person	(Mr.) Tatsuro Tomonaga		
E-Mail	tomonaga@hirahachi.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
V11

Company INFO.



Hokkaido Scallop onion Yuzu	<p>The main ingredients are scallops from Hokkaido which are popular around the world and have a sweet taste. Onion adds good texture, and Yuzu adds Japanese flavor. This dish is good for Sushi topping, appetizer, and topping for Ocha-Zuke.</p> <p>ครัวโฮตาเตะ (หอยเชลล์) หวานอร่อยจากฮอกไกโดผสมกับยูซุที่ปลูกในประเทศญี่ปุ่น เหมาะสำหรับใช้ทำ Gunkan Maki Sushi (ข้าวปั้นซูชิห่อด้วยสาหร่ายโปะด้วยหน้าต่างๆ) ให้รสชาติสดชื่น หอมหัวใหญ่ช่วยเพิ่มความอร่อยขึ้นอีก เสิร์ฟเป็นซูชิ หรือเครื่องเคียง หรือใช้เป็นท็อปปิ้งข้าวราดน้ำซาก็อร่อยไม่แพ้กัน</p> <p>北海道産の甘みのある帆立のヒモ部分を使い、国産の柚子とあわせて、さっぱりとした寿司の車輻ネタを作りました。刻み玉ねぎを加えることで食感もよくなりました。寿司ネタや小鉢、お茶漬けの具材に最適です。</p>			
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Korea, Vietnam, Thailand, U.S.A.			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, Japanese restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels			
Certification	FOOD SANITATION LICENSE			

Sashimi Spec / Shelled Oyster from Hyogo prefecture	<p>Shelled Oyster Sashimi grade from Hyogo prefecture. The place farming Oyster is called 'Murotsu' where the ocean gets nutrition from mountain through the beautiful river. Oyster grows up so fast, so when you open the shell, you will be surprised how meat is big!</p> <p>หอยนางรมพร้อมฝาเนื้อแน่นตัวใหญ่สำหรับรับประทานสดจากทะเลอันอุดมสมบูรณ์ของเมืองมูโรตสึ จังหวัดเฮียวโกะ ทะเลบริเวณนี้มีสารอาหารปริมาณมาก จึงทำให้หอยนางรมที่มีอายุเพียง 1 ปีมีขนาดใหญ่ได้ เราใช้เครื่องแช่แข็งโปรตอนแบบใหม่ล่าสุดช่วยคงความอร่อยไว้ให้ท่านได้ลิ้มรสความสดใหม่</p> <p>兵庫県室津の栄養豊富な海で育った、身の大きな生食用の殻付牡蠣です。室津の海は栄養が豊富なので、1年で身が大きくなる1年牡蠣です。より鮮度の良い状態で食べて頂けるよう、最新のプロトン凍結機で美味しさをそのまま閉じ込めました。</p>			
	Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand, Malaysia, United Arab Emirates			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food			
Certification	ISO 22000			

Mini Bottle Matcha Powder	<p>Mini bottle Uji Matcha powder which comes from Kyoto's traditional area called Uji. The special use way of this bottle is, just make one push in water plastic bottle, you can enjoy authentic flavor of Japanese tea. And bottle is small size which is suitable for your bag, so anytime you can use at restaurant or at home for making dishes authentic Matcha flavor.</p> <p>ผงชาเขียวบรรจุขวดขนาดกะทัดรัดที่ใช้ผงมัทฉะ 100% จากเมืองอุจิ จังหวัดเกียวโต เพียงผสมผงชาเขียวนี้นลงในขวดน้ำขนาด 500 มล. ก็สามารถผลิตเครื่องดื่มกับรสชาติต้นตำรับได้ง่ายๆ ผลิตภัณฑ์ 1 ขวดสามารถผสมน้ำได้ 50 ขวด นอกจากนี้ยังสามารถนำไปใช้ได้อีกหลายรูปแบบ เช่น ใช้โรยลงบนขนมหวาน</p> <p>京都宇治産の抹茶を100%使用したミニボトルティーです。500mlの水ペットボトルにワンプッシュして振るだけで、本格的な味わいのお茶を楽しむことができます。身のボトル1本でペットボトル50本分作ることができます。他、持ち歩いてスイーツに一振りして頂くなど、使い道は様々ございます。</p>			
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, United States, United Arab Emirates, France			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food			
Certification	ISO22000, HACCP			

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	WAGYU JAPAN Co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社 WAGYU JAPAN
Website	http://wagyu-japan2017.com/	都道府県名	Mie
Contact Person	(Mr.) Keishiro Nakane		
E-Mail	k-nakane@wagyu-japan2017.com		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries <u>Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Singapore, Philippines, Malaysia</u>		

BOOTH  
V13

Company INFO.



<b>Boneless Frozen Beef</b>	<p>Our strength is our network that provides us access to nearly all Wagyu beef brands distributed in Japan. We built up our network through frequent visits to producers and wholesalers all over Japan, from Hokkaido in the north to Okinawa in the south. Although our company does not yet have a long history, the number of Wagyu beef brands we handle is no less than that of our influential competitors throughout Japan.</p>		
	<p>จุดเด่นของบริษัทเราคือ จัดจำหน่ายเนื้อวากิวเกือบทุกแบรนด์ที่ขายในประเทศญี่ปุ่น ตั้งแต่ฮอกไกโดที่อยู่ทางเหนือจนถึงโอกินาวาที่อยู่ทางใต้ บริษัทเราไปเยี่ยมเยียนเกษตรกรผู้ผลิตและบริษัทตัวแทนจัดจำหน่ายในญี่ปุ่นทั่วประเทศอย่างสม่ำเสมอ แม้ว่าบริษัทยังก่อตั้งมาได้ไม่นาน แต่จำนวนแบรนด์เนื้อวากิวที่เราจัดจำหน่ายไม่ได้ด้อยไปกว่าบริษัทอื่นๆ ที่มีประวัติมายาวนาน</p> <p>弊社の強みは、日本国内に流通する和牛ブランドの殆どを仕入れる事の出来るネットワークです。北は北海道から南は沖縄まで、日本各地に ございます生産者や卸業者の元へ足繁く通い詰め、築き上げました。弊社の社歴はまだ浅いですが、取り扱い和牛ブランドの数に於いては、各地にございます有力な競合企業に勝るとも劣りません。</p>		
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, food processors		
Certification			

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	KINJIRUSHI SALES CO., LTD.	会社名 (日本語)	金印物産株式会社
Website	https://www.kinjirushi.co.jp/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	(Mr.) Hideaki Kawamoto		
E-Mail	gw5qyp7@kinjirushi.co.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH  
V17

Company INFO.



<b>Grated Wasabi (FS-208)</b>		It is a fragrance that has just finished grating and the high-quality wasabi with a sharp taste. This wasabi is the main raw material. The very low-temperature manufacturing method is the original manufacturing method. There are refreshing fragrances and sweetness.	
		使用が楽な品質の高いワサビが主原料です。 産地産直のワサビを使用したワサビペーストです。	
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, Japanese restaurants, and other restaurants		
Certification	ISO 22000		

<b>Kizami Yuzu (YUB-100)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• We sliced it so that it is easy to use citrus fruit peel from Japan.</li> <li>• A refreshing fragrance frozen pack. It is the bright colors.</li> <li>• We are frozen to pieces, Please use it to take out the required amount.</li> <li>• Please use it along with a dish, such as a small bowl and noodles.</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 剥きやすくて使いやすいようにスライスしました。</li> <li>• さわやかな香りの冷凍パックです。</li> <li>• 必要な分だけ取り出してお使いください。</li> <li>• 小鉢や麺類など、お料理と一緒にお使いください。</li> </ul>	
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Mainland China, Hong Kong, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, United States, Mexico, United Arab Emirates, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	ISO 22000		

<b>Grated Wasabi (RCE-300)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• It has used carefully selected materials. It's mainly HAKUHO.</li> <li>• You can enjoy the fresh aroma of Japanese horseradish.</li> <li>• So, it's a real wasabi taste. It is with openable cap</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• こだわりのワサビの香りを楽しめます。</li> <li>• 本格ワサビの味です。開閉キャップ付</li> </ul>	
Storage Temp.	Store Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	ISO 22000		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	TRY International Inc	会社名 (日本語)	株式会社トライ・インターナショナル
Website	https://try-international.co.jp/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	(Mr.) Shohei Takahashi		
E-Mail	s.takahashi-try@misoya.net		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

**BOOTH**  
**V19**

Company INFO.



<b>Barley Miso</b>	<p>Our main business is a specialty ramen restaurant that specializes in miso ramen. In addition to our in-house brewed barley miso, we directly source from over 50 miso breweries, enabling us to offer a selection of over 1000 items.</p> <p>ธุรกิจหลักของเราคือร้านราเมนมิโซะ นอกจากนี้มิโซะจากข้าวบาร์เลย์ที่ผลิตตามสูตรของเราเองแล้ว เรายังมีผลิตภัณฑ์อื่นอีกกว่า 1,000 ชนิดที่คัดสรรมาจากโรงงานมิโซะมากกว่า 50 แห่ง</p> <p>当社の本業は味噌らーめん専門店であり、自社製造の麦味噌の他、50 社以上の味噌蔵から直接仕入れを行っており、1000 アイテム以上のご提案が可能です。</p>		
			
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Taiwan, Thailand, U.S.A., UAE		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	ISO22000/FSSC22000		

<b>Roasted Sweet Potato</b>	<p>We have carefully baked bite-sized sweet potatoes to ensure that their original deliciousness is preserved for easy consumption. This nutritious snack is rich in dietary fiber. We do not use any preservatives or artificial coloring.</p> <p>มันเทศหั่นขนาดพอดีคำพร้อมรับประทาน เราย่น้ำมันไปเผาอย่างพิถีพิถันเพื่อคงความอร่อยของมันเทศดั้งเดิม ถือเป็นของกินเล่นที่อุดมด้วยใยอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ ไม่ใส่สารกันบูดและสารแต่งสี</p> <p>食べやすいように一口サイズにカットしたさつまいもを、本来のおいしさを損なわないよう丁寧に焼き上げました。食物繊維を多く含む栄養価の高いおやつです。保存料、着色料は一切使用していません。</p>		
			
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand, United States, United Arab Emirates		
Target Buyer (Business Type)	Not a commercial product.		
Certification	FDA/Halal/JIT		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Ito-noen Co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社伊藤農園
Website	<a href="https://ito-noen.co.jp/">https://ito-noen.co.jp/</a>	都道府県名	Wakayama
Contact Person	(Ms.) Ryoko Agemra		
E-Mail	r_agemura@ito-noen.co.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
V21, V23

Company INFO.



<b>100% Pure Juice Yuzu</b>		Sour and refreshing citrus aroma of Yuzu has excellent compatibility with most of all products, as like sake split material. If you try to cold with ice, you can have more tasty. We also recommend "Shochu split" or "Soda split"			
		ผลิตภัณฑ์ "100% Pure Juice" โดดเด่นด้วยรสชาติตามธรรมชาติของผลไม้ ใช้กรรมวิธีการผลิตโดยใช้ขามกดจากด้านบน เพื่อคั้นน้ำ ทำให้ได้รสชาติที่อร่อย ปราศจากความขมของเปลือก ผลิตภัณฑ์ 100% Pure Juice Yuzu เข้ากันได้กับอาหารทุกประเภท ไม่ว่าจะใช้เป็นเครื่องปรุงรส ใช้ผสมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ดื่มแบบใส่น้ำแข็งเพื่อเพิ่มความอร่อยยิ่งขึ้น หรือใช้ผสมกับเหล้าโซจู หรือโชดากก็ได้ "100%ピュア果汁シリーズ"は上からお碗で優しく押して搾る独自製法で皮の苦みが入らず果実そのままのナチュラルな味わいが特徴。ゆずの酸味と香りは調味料として、お酒の割材として等あらゆる商材と相性が抜群です。氷で冷やすとよりおいしくお召し上がり頂けます。焼酎等のサイダー割りもおすすめ。			
		Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
		Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Singapore, Australia, U.S.A., France		
		Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants		
Certification	HACCP(WAKAYAMA)				

<b>100% Pure Juice Mikan</b>		The "100% Pure Juice Series" uses a unique method of squeezing the juice by gently pressing it in a bowl from above, resulting in the natural flavor of the fruit without the bitterness of the skin. Mandarin oranges are characterized by their rich sweetness. This product is loved by a wide range of generations, from children to the elderly. Each bottle uses 30 mandarin oranges.			
		ผลิตภัณฑ์ "100% Pure Juice" โดดเด่นด้วยรสชาติตามธรรมชาติของผลไม้ ใช้กรรมวิธีการผลิตโดยใช้ขามกดจากด้านบน เพื่อคั้นน้ำ ทำให้ได้รสชาติที่อร่อย ปราศจากความขมของเปลือก ผลิตภัณฑ์ "100% Pure Juice Mikan" ใช้สัมผัสที่สัมผัสซึ่งมีจุดเด่นคือความหวานอันเข้มข้น จึงเป็นที่ชื่นชอบในหลายช่วงวัยตั้งแต่เด็ก จนถึงผู้สูงอายุ ผลิตภัณฑ์ 1 ขวดใช้ส้ม 30 ผล "100%ピュアジュースシリーズ"は上からお碗で優しく押して搾る独自製法で皮の苦みが入らず果実そのままのナチュラルな味わいが特徴。温州みかんは濃厚な甘みが特徴的です。お子様からお年寄りの方まで幅広い世代に愛される商品になっています。 1本にみかんを30個使用しています。			
		Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
		Target Export Destination	Mainland China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Thailand, Singapore, Australia, U.S.A., France		
		Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants		
Certification	HACCP(WAKAYAMA)				

<b>Marmalade Yuzu</b>		Marmalade made by boiling down only Yuzu and crude sugar in a large pot. It's not too sweet and the fruit flavor is still alive, so it's refreshing without being overpowering. You can enjoy the gorgeous scent and moderate acidity unique to yuzu.			
		มารับมาเลดส้มยูซุ ผลิตโดยเอาเนื้อส้มยูซุไปเคี่ยวกับน้ำตาลในหม้อขนาดใหญ่ ยังคงความหวานของผลไม้ไม่อยู่เหมือนเดิม ให้รสชาติสดชื่น ไม่หวานเลี่ยน สามารถเพลิดเพลินกับกลิ่นหอมและรสเปรี้ยวที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของส้มยูซุ 果実と粗糖だけを大きな鍋でことこと煮詰めたマーマレード。甘さも控えめで果実の味がそのまま生きているから、しつこさのない爽やかな味わいです。ゆず特有の華やかな香りと程よい酸味をお楽しみ頂けます。			
		Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
		Target Export Destination	Mainland China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.S.A., France		
		Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants		
Certification	HACCP(WAKAYAMA)				

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	NAKANO BC CO.,LTD.	会社名 (日本語)	中野 BC 株式会社
Website	https://www.nakano-group.co.jp/	都道府県名	Wakayama
Contact Person	(Mr.) Liw Isa		
E-Mail	liw@nakano-group.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____ Southeast Asia _____		

BOOTH  
V21, V23

Company INFO.



<b>Nadeshiko no o sake "te mari" kishu umeshu</b>	This is traditional authentic umeshu with the refreshing aroma of aged umeshu and a balance of sourness and sweetness.			
	เหล้าบ๊วยรสชาติแบบดั้งเดิม มีกลิ่นหอมสดชื่นซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของเหล้าบ๊วยที่หมักเป็นเวลานาน โดดเด่นด้วยรสชาติที่ผสมผสานรสเปรี้ยวและรสหวานอย่างลงตัว 熟成された梅酒にある爽やかな香りと、酸味と甘みのバランスが特徴の、昔ながらの本格梅酒です。			
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
	Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, Japanese restaurants, other restaurants, other fast food, hotels			
Certification				

<b>Ume effect jelly</b>	This is the Ume extract, the product contains citric acid. Citric acid has been reported to smooth blood flow and thereby reduce high blood pressure. It also promotes digestion.			
	ผลิตภัณฑ์นี้เป็นสารสกัดจากบ๊วยที่มีส่วนผสมของกรดซิตริกซึ่งช่วยให้เลือดหมุนเวียนได้ดียิ่งขึ้น มีสรรพคุณช่วยลดปัญหาความดันโลหิตสูง และช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบย่อยอาหาร 本品は梅エキスです、商品はクエン酸が含まれます。クエン酸で血流をスムーズにする、それによって高めの血圧を低下させる機能が報告されている。消化促進効果もある。			
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
	Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, United States, Mexico, United Arab Emirates, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Target Buyer (Business Type)	food processor			
Certification				

<b>Ume no hatsukoi</b>	Authentic ume juice made from carefully pickled ume from Wakayama Prefecture. It has a sweet and sour taste like "first love." It is also effective against summer fatigue.			
	น้ำบ๊วยแท้ที่หมักอย่างพิถีพิถันจากจังหวัดวากายามะ มีรสหวานอมเปรี้ยวให้ความรู้สึกเหมือน "รักแรก (Hatsukoi)" ช่วยบรรเทาอาการอ่อนเพลียในฤดูร้อนได้ดี 和歌山県産の梅を丁寧に漬けた本場の梅果汁。"初恋"のような甘酸っぱい味わいです。夏バテにも効く。			
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
	Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, United States, Mexico, United Arab Emirates, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, food processors			
Certification	FOOD SANITATION LICENSE			



# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Sowakajuen Co.,Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社 早和果樹園	BOOTH V21, V23
Website	https://www.sowakajuen.co.jp	都道府県名	Wakayama	
Contact Person	(Mr.) Yasuo Oura			
E-Mail	oura@sowakajuen.com			
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____			Company INFO. 

<b>Mikan juice Nomu-mikan brand 720ml</b>		<p>"Nomu Mikan" will give you the impression to eat the fruit itself. Only fully ripe Arida mandarins harvested in Wakayama prefecture, a major producer of mandarins for more than 440 years, are extracted by a very particular method to create a 100% natural juice. Our juice technique results in a thick but mellow juice with a refreshing aftertaste.</p> <p>น้ำส้มแท้ 100% จากส้มพันธุ์อาริดะ เป็นสินค้าที่เราภูมิใจนำเสนอ ต้มได้อร่อยเหมือนกับกำลังกินส้มอยู่ โดยใช้ส้มอาริดะสุกที่ปลูกในเมืองอาริดะ จังหวัดวากายามะ ซึ่งเป็นแหล่งผลิตส้มของประเทศญี่ปุ่นมายาวนานกว่า 440 ปี มาสกัดน้ำส้มแยกเปลือกด้วยวิธีการ "chopper pulper" โดยการปอกผิวด้านนอกของส้มออกก่อนนำไปคั้น เมื่อเทียบกับวิธีการคั้นโดยไม่ปอกเปลือก จะเห็นได้ชัดเจนนว่ารสชาติกลมกล่อมและเข้มข้นกว่า ทำให้น้ำส้มไม่เสียดรสชาติจากส่วนไซมันที่ติดอยู่กับเปลือกส้ม มีรสกลมกล่อม รสติดลิ้นหลังดื่ม</p> <p>440年以上続くみかんの大産地「和歌山有田」で収穫された完熟の有田みかんだけをしばらく、まるでみかんを食べているかのような100%ストレートジュースに仕上げました。みかんの外皮を剥いて、薄皮のまま果肉だけを裏ごしするように搾る「チョッパー・パルパー方式」で搾汁。外皮ごと搾る一般的な方法と比べて、外皮に含まれる油分など雑味が一切入らないため、まろやかな味わいとトロリとした食感、そして爽やかな後味が実現。早和果樹園自慢のジュースです。</p>	
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.S.A., U.A.E., Germany, France, Belgium		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	FSSC 22000		

<b>Ponzu 'Mikapon' vegan 360ml</b>		<p>Based on Arida mandarin juice, we blended yuzu juice, dai dai juice and the rare spring citrus "Ohgonkan" juice giving it a refreshing and flavourful taste.</p> <p>Can be used on steak, salad, tofu, seafood and much more.</p> <p>ขอสงวนลิขสิทธิ์ "Mikapon" ใช้บนส้มพันธุ์อาริดะผสมน้ำผลไม้ตระกูลซิตรัส ได้แก่ ส้มยูซุ, ส้มขม, ส้มญี่ปุ่น, ส้ม Ohgonkan พันธุ์เล็กสีทอง รวม 4 ชนิดมาผสมกัน ทำให้ตัวซอสมีสัดส่วนน้ำผลไม้มากกว่า 40% มีรสเปรี้ยวกลมกล่อม แม้แต่คนที่ไม่ชอบรสเปรี้ยวของซอสพอนซุก็สามารถทานได้ ใช้ได้กับอาหารหลายประเภท เช่น เนื้อย่าง ปลาย่าง เกียวซ่า แอมเบริก หม้อไฟ ซาซิมิ ปลาคัตสึโอะดันไฟ เต้าหู้เย็น สลัดหอมใหญ่ เป็นต้น</p> <p>有田みかん果汁をベースに、ゆず、橙、黄金柑果汁の4種類をブレンド。合計なんと40%以上もストレート果汁を使用しており、まろやかな酸味が特徴です。ポン酢が苦手な人や、お子様にも大人気のポン酢です。様々な旬の食材にご利用下さい。■焼き肉、焼き魚、ぎょうざ、おろしハンバーグ、鍋物、冷しゃぶ、かつおたたき、冷奴、オニオンスライス等</p>	
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Australia, U.S.A., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
Certification	FSSC 22000		

<b>Mikan juice with pulp</b>		<p>Enjoy the new charm of the Mikan juice thanks to the Orchard's Mum idea. This old-fashion smoothie is blended with Arida's Mikan's flesh, endocarp and juice. It is concentrate of nostalgic taste with the sweetness of Arida's Mikan as well as its flesh and endocarp texture.</p> <p>สมูทตี้น้ำส้มสายพันธุ์อาริดะทั้งลูก ผลิตโดยเกษตรกรที่ใช้ส้มอาริดะแบบไม่เหลือทิ้งทั้ง "เนื้อ" และ "เปลือกส้มด้านใน" ทำให้ได้ทั้งรสหวานสดชื่นจากส้มอาริดะ พร้อมเนื้อส้มฝัสนุ่มๆ จากเนื้อส้มและเปลือกด้านใน ถือเป็นสมูทตี้เดียวที่ให้คุณประโยชน์ถึงน้ำผลไม้ไม่อดีต ขอเชิญทุกท่านมาสัมผัสเสน่ห์แบบใหม่จากส้มซึ่งเกิดจากไอเดียของเหล่าแม่บ้านเกษตรกร สมูทตี้ที่ดื่มได้ทั้งแบบแช่เย็นและแช่แข็งเหมาะสำหรับเติมความสดชื่นในฤดูร้อน</p> <p>有田みかんまるごと使ったスムージーです。有田みかんの「果肉」「ふくろ」を余すところ無く使った農家ならではのスムージー。有田みかんの爽やかな甘みと、果肉とふくろのやさしい食感。楽しい食感と昔懐かしさがギュッと詰まった一品です。農家の「おふくろ」のアイデアで出来た新しいみかんの魅力をお楽しみ下さい。冷やしてそのまま、凍らせて冷凍スムージー。夏の涼味に最適です。</p>	
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	Less than 6 months
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Thailand, Singapore, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites		
Certification	FSSC 22000		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	NAKATA FOODS CO.,LTD.	会社名 (日本語)	中田食品株式会社	BOOTH V21, V23  Company INFO.  
Website	http://www.nakatafoods.co.jp	都道府県名	Wakayama	
Contact Person	(Mr.) Hitoshi Kitamura			
E-Mail	kitamura@nakatafoods.co.jp			
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____			

<b>TARU Umeshu</b>	We use only ripe Nanko-ume, the best variety, with soft skin and thick, fruity flesh. They ripen on the tree, and always used at the peak of their freshness. There is nearly no bitterness in our umeshu, which is matured for a year and then aged in oak barrels for one additional year to produce this unique and outstanding product. Tonda No Mizu, the local, natural mineral water that we use for all of our umeshu, has earned the Monde Selection Grand Gold Medal every year since 2002.		
	เหล้าบ๊วย "ทาร์รู" จากบ๊วย Nanko ที่ได้ชื่อว่าเป็นบ๊วยที่มีคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทยปุ่น มีเปลือกบางและนุ่ม เนื้อเยื่อเราใช้เฉพาะบ๊วย Nanko ที่สุกเต็มที่บนต้นบ๊วยในการหมัก หลังจากหมักได้เหล้าบ๊วยที่แทบจะไม่มี ความขมหลงเหลือ มีกลิ่นหอมรสชาติหวานเล็กน้อย เราจะนำเหล้าไปหมักต่อในถังโอ๊คต่ออีกเป็นเวลา 1 ปี แล้วจึงนำไปบรรจุใส่ขวด สินค้าเหล้าของเราใช้ "น้ำแร่ Tonda" จากคิซูกุมาโนะ ซึ่งได้รับรางวัลเหรียญทองจากการประกวด Monde Selection เป็นเวลา 13 ปีติดต่อกันตั้งแต่ปี 2002		
	原料としてその品質が日本一といわれる表皮が薄く柔らかく、果肉の厚い紀州産南高梅を、樹上で完全に熟すまで収穫を待ち、選ばれた樹上完熟果を新鮮な状態で仕込みました。ニガ味やシブ味も少なく、フルーティーな香りの、甘さを抑えた梅酒原酒を、さらにオーク樽に詰め替えて約1年間の熟成を待ち、ボトルングされた気品高い樽仕込原酒です。仕込水にはモンドセレクション 2002年から13年連続「大金賞」を受賞した紀州熊野の名水「富田の水」を使用しています。		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Korea, Vietnam, Philippines, Malaysia, U.S.A., Mexico, UAE, Germany, Belgium, Spain, Poland, Russia, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels		
Certification	ISO 22000/FSSC 22000		

<b>Kodawari Umeshu</b>	We use only ripe ume of the best variety, Nanko-ume, and mature our umeshu for maximum smoothness. This is authentic umeshu, with no added flavors or colors. Tonda No Mizu, the local, natural mineral water that we use for all of our umeshu, has earned the Monde Selection Grand Gold Medal every year since 2002. The ume fruit in the bottle are carefully hand-selected and hand-packed. They are soft and fruity, so please enjoy eating them with your drink!		
	"KODAWARI Umeshu" ใช้ "บ๊วย Kishu Nanko" ที่มีคุณภาพสูงโดยใช้ผลที่สุกเต็มที่ในการหมัก และใช้ "น้ำแร่ Tonda" จากคิซูกุมาโนะ ซึ่งได้รับรางวัลเหรียญทองจากการประกวด Monde Selection ทุกปีตั้งแต่ปี 2002 ไม่แต่งสีและกลิ่น บ๊วย Nanko ที่ได้ในขวดเป็นบ๊วยที่เก็บเกี่ยวด้วยมือ มีเนื้อนุ่มและรสชาติอร่อย สามารถผลิตเพื่อกับการทำงานบ๊วยคู่กับเหล้าบ๊วยได้		
	梅の優良品種「紀州南高梅」の完熟果実を潰込み、熟成貯蔵した弊社が自信をもってお勧めしたい香料、着色料無添加の本格梅酒です。仕込水にはモンドセレクション 2002年から連続「大金賞」を受賞している紀州熊野の名水「富田の水」を使用しています。ビンの中に入っている南高梅の実は手もぎで丁寧に収穫された最良品種の梅です。実は柔らかくフルーティーですので美味しくお召し上がりいただけます。		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Korea, Philippines, Mexico, U.A.E., Germany, Spain, Russia, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels		
Certification	ISO 22000/FSSC 22000		

<b>Oishii Umeboshi 100g</b>	Uses A grade Kishu Nanko plums. Meboshi is healthy and contains 5% salt.		
	ผลิตภัณฑ์ของเราใช้บ๊วย Nanko เกรด A คัดพิเศษจากแถบคิซูกุ ทุกท่านจึงสามารถลิ้มรสบ๊วย Nanko ที่คัดสรรมาอย่างดี ให้รสสัมผัสราวกับละลายในปาก บ๊วยดองรสนุ่มทานง่าย บรรจุด้วยเกลือ 5% แต่ยังคงรสชาติดั้งเดิมของบ๊วยเอาไว้		
	特選 A 級の紀州産南高梅を使用。選りすぐりの南高梅のとりけるような味わいをお楽しみ頂けます。梅の風味を生かしながら塩分5%に仕上げたやさしい口当たりの梅干しです。		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Korea, Vietnam, Philippines, Australia, Mexico, U.A.E., Germany, France, Spain, Poland, Russia, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels		
Certification	ISO 22000/FSSC 22000		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	HAMADA SYUZOU CO., LTD.	会社名 (日本語)	濱田酒造株式会社
Website	<a href="https://www.hamadasyuzou.co.jp/global/en/">https://www.hamadasyuzou.co.jp/global/en/</a>	都道府県名	Kagoshima
Contact Person	(Mr.) Sho Tanimoto		
E-Mail	<a href="mailto:y-nagatomo@hamadasyuzou.co.jp">y-nagatomo@hamadasyuzou.co.jp</a>		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retail <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others ( Hotel & Bar ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
V25

Company INFO.



DAIYAME 25	<p>The product features a sweet lychee aroma and mellow taste and a crispy aftertaste. The design concept is to make it possible to enjoy the fragrant aroma like that of lychee and the meal together from the beginning to end. The aroma becomes more intense when diluted with strong carbonated water.</p> <p>เหล่าไซจูจาก “มันเทศบ่มพิเศษ” ที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีเฉพาะของบริษัท ตัวเหล้ามีกลิ่นคล้ายลิ้นจี่หอมอบอวล รสชาติหวานกลมกล่อม อาฟเตอร์เทสต์คมชัด ออกแบบมาเพื่อดื่มคู่กับอาหารให้คุณได้เพลิดเพลินกับกลิ่นหอมและดื่มต่อเนื่องได้นานไม่เบื่อ แนะนำให้ผสมโซดาเพื่อเน้นกลิ่นหอมให้ชัดยิ่งขึ้น กรรมวิธีผลิตด้วยเทคโนโลยีเฉพาะของเราจะเพิ่มสารอาหารในมันเทศซึ่งช่วยดึงกลิ่นหอมของเหล้าออกมา</p> <p>当社独自の技術で誕生した「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。ライチのような華やかな香りが驚くほど広がります。甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が特長です。華やかな香りを楽しみつつ食中酒として美味しく飲み続けられる酒質設計です。特に強炭酸水で割って頂きますと、より一層華やかな香りをお楽しみ頂けます。香熟芋・・・当社独自の技術で誕生した香熟芋は、アロマリッチな香気を引きだす成分を増幅させたさつま芋。</p>			
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
	Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
	Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, hotels, bars		
	Certification	FSSC 22000/Gluten Free and No Addctive		

DAIYAME 40	<p>DAIYAME 40 has a 40% ABV to expand its potential as a cocktail ingredient. With its rich flavor profile, powerful, full lychee-like aroma, and long finish, it is sure to inspire creativity in bartenders and mixologists everywhere. DAIYAME is a word in Kagoshima dialect for “an evening drink that relaxes you after a long day” DAIYAME refers to a traditional habit.</p> <p>“DAIYAME 40” เหล้าไซจูจากมันเทศภายใต้คอนเซ็ปท์ “กลิ่นหอมที่ไม่เคยมีใครได้สัมผัส” เริ่มวางจำหน่ายในปี 2018 เนื่องในโอกาสครบรอบ 150 ปีของโรงกลั่น ออกแบบให้มีระดับแอลกอฮอล์ 40 ดีกรีเพื่อให้เหมาะสำหรับการผสมค็อกเทล กลิ่นหอมและรสชาติเด่นชัด ช่วยสร้างสรรคเมนูค็อกเทลได้ไม่สิ้นสุด</p> <p>「未踏の香り」をコンセプトに、2018年の創業150周年を機に誕生した本格芋焼酎「だいやめ ～DAIYAME～」。カクテル市場を視野にアルコール度数を40度に設計し、凝縮された香りとも味わいはカクテル作りの可能性を広げる酒質に仕上げています。</p>			
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
	Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
	Target Buyer (Business Type)	specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), Japanese restaurants, hotels, bars		
	Certification	FSSC 22000/Gluten Free and No Addctive/Gluten Free and No Addctive		

Sasshu Sekitoba	<p>The moment the taste fills your mouth, a refreshing feel arises. You will find a sharp yet fruity taste. Enjoy the modest amount of sweet potato flavor. The lmo Shochu offers you freedom of choice as it goes well with any kind of dishes regardless of whether they may be Western or Japanese.</p> <p>เหล่าไซจูจากมันเทศ สัมผัสได้ถึงรสชาติหนักแน่นชัดเจนทันทีที่ยกจิบ ผสมผสานกับรสชาติสไตล์ฟรุ๊ตตี้ หอมกลิ่นมันเทศกำลังดี เข้าได้ดีกับอาหารทุกประเภท คาแรกเตอร์ชัดไม่ซ้ำใคร</p> <p>口にふくむ瞬間、すっきり感が立ちのぼる。シャープさの中に、フルーティな味わい。ほど良く香る芋の風味。和洋を問わずあらゆる料理に合う、自由さに満ちた芋焼酎だ。</p>			
	Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
	Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
	Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), department stores, Japanese restaurants, other restaurants, hotels		
	Certification	FSSC 22000/Gluten Free and No Addctive/Gluten Free and No Addctive		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	Oyaizu Seicha International Japanese Tea Co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社小柳津清一商店
Website	<a href="http://www.oyaizu.co.jp">www.oyaizu.co.jp</a>	都道府県名	Shizuoka
Contact Person	(Mr.) Takayuki Oyaizu		
E-Mail	t-oyaizu@oyaizu.co.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others ( Cafe                      ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH  
V27

Company INFO.



<b>Matcha No.65</b>	<p>Our Matcha is made from 100% 1st flush tea leaves which is grown in mainly Shizuoka-pref. As you know 1st flush Matcha is the highest quality Matcha cultivated in Spring.</p> <p>The strong point of Shizuoka Matcha is good balance of sweetness and bitterness. Especially when you make Matcha Latte with our Matcha, you can feel amazing taste. I think our Matcha is the best for Matcha Latte, please come to our booth and try our Matcha Latte.</p>		
	<p>ผลิตภัณฑ์มัทฉะของเราเลือกใช้ “อิจิบังฉะ” หรือใบชาต้นฤดูใบไม้ผลิแบบ 100% ซึ่งจะใช้ใบชาจากจังหวัดชิซึโอกะเป็นหลัก โดยอิจิบังฉะนั้นเป็นที่ทราบกันดีว่ามีคุณภาพสูงที่สุด</p> <p>มัทฉะจากจังหวัดชิซึโอกะมีจุดเด่นอยู่ที่มีความกลมกล่อมและรสขมที่มีความสมดุลกัน โดยเฉพาะในเมนูลาเต้จะให้รสชาติที่ลงตัวอย่างยิ่ง เรายืนยันว่ามัทฉะของเราเหมาะสำหรับเมนูลาเต้ยิ่งกว่าใคร ขอเชิญมาชิมมัทฉะลาเต้ได้ที่บูทของเรา</p>		
	<p>当社の抹茶は 100%一番茶を使用した抹茶で、主な産地は静岡県となっております。ご存じの通り、1 番茶は春にとれる最も品質の高い抹茶です。</p> <p>静岡の抹茶の特徴は、旨味と渋みのバランスの良さです。特に抹茶ラテにしたときには、非常に相性が良く、美味しい抹茶ラテになります。当社の抹茶は、最も抹茶ラテに合う抹茶と思っております。是非当社のブースにお越し頂き、抹茶ラテを試飲していただきます。</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland		
Target Buyer (Business Type)	Specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), cafe chains		
Certification	FSSC 22000/Organic JAS/NAHA		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	Tsukuba Dairy Products Co.,Ltd.	会社名 (日本語)	筑波乳業株式会社
Website	https://www.tsukuba-milk.co.jp	都道府県名	Tokyo
Contact Person	(Ms.) Mayumi Takeda		
E-Mail	takeda@tsukuba-milk.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                      ) <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH  
V29

Company INFO.



<b>Caramel Milk 300g</b>		Caramel product mainly made from Sweetened Condensed Milk, processed by heat treatment. Based on condensed milk, it is slowly boiled reduced while heating to pursue the deliciousness of caramel with a milky feel. It can be use as a topping or mixing into wide variety of desserts. Handy type, easy to use anytime.	
		นมคาราเมลผลิตจากนมข้นที่นำมาผ่านความร้อน เราใช้นมข้นหวานเป็นเบสโดยค่อยๆ นำมาอุ่น และเคี่ยวจนได้เป็นคาราเมลแสนอร่อยที่ยังคงเหลือความเป็นนมไว้ บรรจุกักตุนเป็นแบบหยิบใช้ได้สะดวกทุกที่ทุกเวลา สามารถนำไปใช้ได้หลากหลายวิธี ไม่ว่าจะราดเป็นท็อปปิงหรือผสมในชั้นตอนการทำขนมก็ได้	
		キャラメルミルクは、コンデンスミルクに熱処理をかけて作られた商品です。練乳をベースにゆっくり加熱しながら煮詰めミルク感のあるキャラメルの美味しさを追求しています。トッピングや混ぜ込み等デザート幅が広がります。いつでも使いやすいハンディタイプ。	
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, other fast food, hotels, food processors		
Certification	GMP		

<b>Yogurt Paste 1kg</b>		This product is lactic fermented milk. It has good preservation stability since we added sugar in it. After fermenting milk and dairy products with lactic acid bacteria, add sugar. It is a sour, sweetened and fermented milk type product that has undergone heat sterilization. Yogurt paste is much like fruits of mango, grape, strawberry, banana, kiwi, apple. And can be applicable fruit parfait with make sweet and sour yogurt cream. Also, you can recommend using this drink base as a smoothie or lassi.	
		ซอสโยเกิร์ตสูตรได้นำตาลมีรสอมเปรี้ยว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักนมด้วยจุลินทรีย์แลคติก มีการเติมน้ำตาลเข้าไป และนำไปแช่เยือกด้วยความร้อน จึงได้ผลิตภัณฑ์ที่นุ่มเปรี้ยวที่ให้รสชาติเปรี้ยวอมหวาน สามารถเก็บรักษาได้ดีเนื่องจากมีน้ำตาลเป็นส่วนผสม ซอสโยเกิร์ตนี้เข้ากันได้ดีกับผลไม้ ไม่ว่าจะเป็นมะม่วง ฝรั่ง สตรอเบอร์รี่ กล้วย กีวี่ แอปเปิ้ล หรือนำไปทำเป็นครีมโยเกิร์ตที่มีรสเปรี้ยวอมหวาน ก็สามารถนำไปทำเมนูพาร์เฟ่ต์ผลไม้ที่กำลังฮิตอยู่ตอนนี้ได้ นอกจากนี้ ยังสามารถนำไปประยุกต์เป็นเบสในเมนูเครื่องดื่มอย่างสมูทตี้หรือลัสซี่ต่างๆ ได้ด้วย	
		乳酸発酵乳商品。酸味のある加糖タイプのヨーグルトペースト。牛乳や乳製品を乳酸菌で発酵させた後、砂糖を加え、加熱殺菌した酸味と甘味のある発酵乳タイプの製品。また砂糖が入っているため保存安定性が高い。ヨーグルトペーストはマンゴーはもちろん、ブドウ、イチゴ、バナナ、キウイ、リンゴなどのフルーツとの相性も良く、甘酸っぱいヨーグルトクリームにすればトレンドのフルーツパフェにも応用できます。そのほか、スムージーやラッシーなどドリンクベースなどでも活躍する一品です。	
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, mail order sites, other restaurants, other fast food, hotels, food processors, cafes		
Certification	GMP		

<b>Sweetened Condensed Milk 480g and Powder 10kg</b>		Sweetend condensed milk is made by adding sugar to raw milk, concentrating it by about 2.5times, improve storage stability. Made with domestic raw milk and sugar in Japan.Tsukuba Sweetend Condensed Milk is filed in laminated tube or spout-bags, it is hygienic and available to use only necessary quantity, Also, a product that has the delicious taste of sweetened condensed milk as a powder. It has plenty of milk and adds the mild taste and richness of condensed milk. It can be used in a variety of ways, such as mixed or sprinkled on baked goods and bread dough. Powder-type products are well-received in the confectionery and baking industries as they are easy to handle in terms of storage conditions and shelf life.	
		นมข้นคือผลิตภัณฑ์ที่เติมน้ำตาลลงไปในนมดิบ 2.5 เท่า เพื่อให้เก็บรักษาได้นานยิ่งขึ้น ผลิตภัณฑ์ของเราใช้วัตถุดิบนมและน้ำตาลที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่น เรามีรูปแบบบรรจุภัณฑ์หลายแบบ เช่น แบบหลอด แบบซองพร้อมฝา ตบโจทย์การนำไปใช้งาน ทั้งนี้เรายังมีสินค้านมข้นหวานชนิดผงที่ยังคงรสชาติอร่อยของนมข้นหวานเอาไว้ รสชาติเข้มข้นด้วยรสนมพร้อมความหอมหวานของนมข้น สามารถประยุกต์ใช้ได้หลากหลายเมนู ทั้งใช้ผสมกับขนมอบหรือแป้งขนมปัง ผลิตภัณฑ์ชนิดผงนี้เป็นที่นิยมในอุตสาหกรรมขนมและขนมปัง เนื่องจากง่ายต่อการจัดการทั้งในเรื่องสภาพการเก็บรักษา และอายุการเก็บรักษา	
		コンデンスミルクとは保存性を高めるために砂糖を加え生乳を約 2.5 倍濃縮したものです。国産の生乳と砂糖を使用。使用量に応じて様々な荷姿があり、再封・保管がしやすいチューブとスパウトパウチもあります。また、練乳の美味しさをそのままパウダー状にしました。ミルク感がたっぷり練乳のやさしい美味しさと濃厚感をプラスします。焼き菓子やパン生地に混ぜたりまぶしたりと用途も様々です。パウダータイプの商品は、製菓、製パンでは、保存状態、保存期間の観点からも取り扱い易いと好評です。	
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, United Arab Emirates, India		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, mail order sites, other restaurants, other fast food, hotels, food processors, cafes		
Certification	ISO 22000/FSSC 22000		

# Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024

Company Name	ODANI KOKUFUN CO., LTD.	会社名 (日本語)	株式会社小谷穀粉
Website	https://osk-odani.co.jp/	都道府県名	Kochi
Contact Person	(Mr.) Yoshinori Nakashima		
E-Mail	y_nakashima@osk-odani.co.jp		
Target	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

**BOOTH  
V31**

Company INFO.



<b>OSK NEW FAMILY JAPANESE GREEN TEA 20P</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% Japanese green tea • Chlorella blended • Individually enveloped tea bag</li> <li>• Patented original flavor</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ชาเขียว 100% (ผสมสาหร่ายคลอเรลลา)</li> <li>• ภายในบรรจุแยกเป็นถุงชาขนาดเล็กหลายซอง</li> <li>• แต่งกลิ่นตามสูตรเฉพาะของผู้ผลิตซึ่งผ่านการจดสิทธิบัตรเรียบร้อยแล้ว</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 緑茶 100% (クロレラ入り)</li> <li>• 個包装</li> <li>• 特許取得の独自の味づくり</li> </ul>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, U.S.A., Mexico, U.A.E., Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Target Buyer (Business Type)	Specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, hotels, food processors		
Certification	ISO 22000/FSSC 22000/Halal/MUI/Halal/MUI		

<b>OSK MATCHA LATTE 22gx12s</b>	<p>An exceptional latte using maximal and the finest Japanese matcha, carefully selected by a tea master from a traditional tea shop that has been well-established since the Samurai Edo period. The full-bodied matcha and the mellow taste of milk, match the quality of matcha latte that are served at cafés. A heavenly taste is achieved even with reduced sugar, thanks to the richness of the tea.</p>		
	<p>ผงมัทฉะละเอียดสุดพรีเมียมจากมัทฉะคุณภาพสูงของญี่ปุ่นในปริมาณเต็มเปี่ยม คัดสรรชาโดยผู้เชี่ยวชาญด้านชาจากร้านชาเก่าแก่ที่สืบทอดมาตั้งแต่ยุคเอโดะในสมัยที่ยังปกครองโดยซามูไร หวานน้อย อร่อย มีรสชาติกลมกล่อมผสมผสานระหว่างมัทฉะเข้มข้นกับความนุ่มละมุนแบบนมสดนั้นเทียบเท่าได้กับมัทฉะลาเต้ที่เสิร์ฟในคาเฟ่</p> <p>侍による政治が行なわれていた江戸時代から続く老舗茶舗の茶師が厳選した日本産の高品質抹茶を最大量配合した贅沢なラテ。コク深い抹茶と生乳のようなまろやかな味わいはカフェで提供される本物の抹茶ラテ品質です。濃厚なお茶の味わいにより、砂糖を控えても満足感の高い美味しさを実現しました。</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, United States, Mexico, United Arab Emirates, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Target Buyer (Business Type)	Specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, hotels, food processors		
Certification	ISO 9001/ISO 14001/ISO 22000/FSSC 22000/Halal/JAKIM		

<b>OSK HOJICHA LATTE 22gx12s</b>	<p>An exceptional latte using maximal and the finest Japanese hojicha, carefully selected by a tea master from a traditional tea shop that has been well-established since the Samurai Edo period. The freshly roasted fragrant hojicha and the mellow taste of milk match the quality of hojicha latte that are served at cafés. A heavenly taste is achieved even with reduced sugar, thanks to the richness of the tea.</p>		
	<p>ผงโฮจิจะละเอียดสุดพรีเมียมจากโฮจิจะคุณภาพสูงของญี่ปุ่นในปริมาณเต็มเปี่ยม คัดสรรชาโดยผู้เชี่ยวชาญจากร้านชาเก่าแก่ที่สืบทอดมาตั้งแต่ยุคเอโดะในสมัยที่ยังปกครองโดยซามูไร หวานน้อย อร่อย มีรสชาติกลมกล่อมเหมือนดื่มชาคั่วสดใหม่และมีความนุ่มละมุนแบบนมสด อร่อยเทียบเท่าได้กับโฮจิจะลาเต้ที่เสิร์ฟในคาเฟ่</p> <p>侍による政治が行なわれていた江戸時代から続く老舗茶舗の茶師が厳選した日本産の高品質ほうじ茶を最大量配合した贅沢なラテ。焙煎したての香ばしいほうじ茶と生乳のようなまろやかな味わいはカフェで提供される本物のほうじ茶ラテ品質です。濃厚なお茶の味わいにより、砂糖を控えても満足感の高い美味しさを実現しました。</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, United States, Mexico, United Arab Emirates, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden, Poland, Russia		
Target Buyer (Business Type)	Specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, convenience stores, department stores, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants, Japanese fast food, hotels, food processors		
Certification	ISO 9001/ISO 14001/ISO 22000/FSSC 22000/Halal/JAKIM		

# Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2024, Tue May 28 – Sat June 1, 2024


Company Name	Marukome Co.,Ltd.	会社名 (日本語)	マルコメ株式会社
Website	www.marukome.co.jp	都道府県名	Nagano
Contact Person	(Mr.) Naoto Kishi		
E-Mail	naoto_kishi@marukome.co.jp		
Target	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


**BOOTH**  
**V33**

Company INFO.



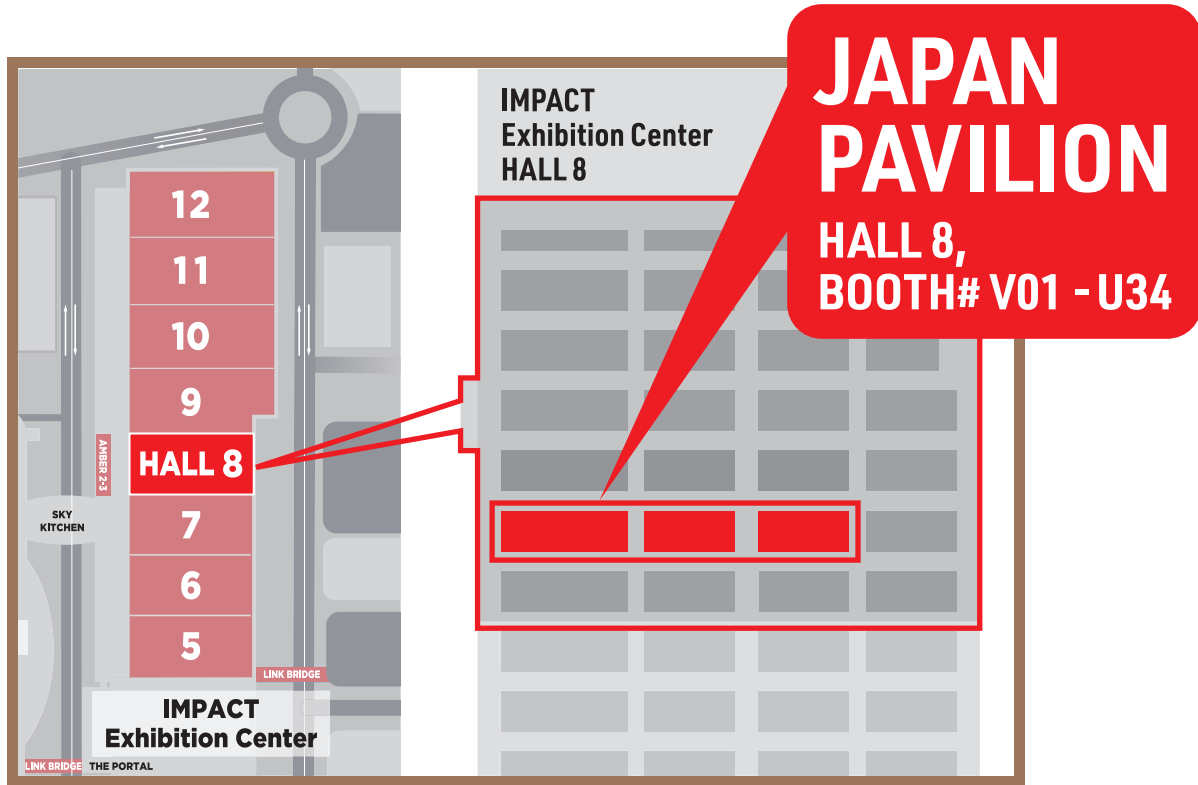
<b>Freeze Dried Granulated Miso / Ryotei no Aji</b>			
<b>Bottle</b>			
	<p>Miso soup and various miso dishes are well-known, but our 'Ryotei no Aji Freeze-Dried Granulated Miso' is a versatile seasoning that can be used in a wide range of Japanese, Western, and Chinese cuisines. Packaged in a convenient bottle with a cap, you can easily sprinkle it directly or use a spoon. Our unique patented method ensures a one-of-a-kind miso, capturing the essence and taste of fresh miso in granulated form. Experience both deliciousness and convenience with this product.</p> <p>ผลิตภัณฑ์ “มิโซะอัดเม็ดพร้อมรสดั้งเดิม” ในรูปแบบขวดพร้อมฝาปิด นอกจากจะใช้ทำซุปรวมิโซะหรือเมนูที่มีมิโซะเป็นส่วนประกอบ ยังใช้ปรุงรสชาติในอาหารได้หลากหลายประเภท ทั้งเมนูอาหารญี่ปุ่น อาหารจีน หรืออาหารตะวันตก จะโรยใส่อาหารจากขวดโดยตรง หรือใช้ช้อนตักก็สะดวก ผลิตภัณฑ์ทำจากมิโซะคุณภาพเยี่ยมที่ใช้กระบวนการผลิตเฉพาะไม่เหมือนใคร ยังคงรสชาติของมิโซะดั้งเดิมไว้ได้อย่างเต็มเปี่ยมในรูปแบบเม็ด สะดวกต่อการใช้งานและเพิ่มความอร่อยให้กับอาหารได้อย่างง่ายดาย</p> <p>みそ汁やみそ料理はもとより、旨み調味料として和洋中さまざまな料理に使える「料亭の味 フリーズドライ粒みそ」にボトルタイプです。そのまま振りかけても、スプーン使いにも便利なキャップです。特許製法で唯一無二のお味噌で、生みその風味、味わいをそのままに顆粒で実現しております。おいしさと便利さを感じて頂ける商品です。</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets, department stores, Japanese restaurants, other restaurants, food processors		
Certification	ISO 22000		

<b>Dried Soybean Meat Minced</b>			
	<p>This soy meat (dried) mince is made exclusively from whole soybeans as the main ingredient. Enjoy the natural flavor and nutrition of soybeans. With a short rehydration time, it can be quickly and easily prepared, making it convenient for a wide range of dishes such as hamburgers and mapo eggplant.</p> <p>โปรตีนถั่วเหลืองแห้งชนิดสับละเอียด ผลิตจากถั่วเหลืองเต็มเมล็ดโดยเฉพาะจึงช่วยคงรสชาติและสารอาหารจากธรรมชาติภายใน ถั่วเหลืองไว้ได้อย่างเต็มเปี่ยม ใช้เวลาเตรียมไม่นานก็พร้อมนำไปปรุงอาหารได้ทันที ไม่ว่าจะนำไปทำเป็นเมนูแฮมเบิร์ก ผัดกับมะเขือม่วง หรือเมนูใหม่ๆ ก็สะดวกสบาย</p> <p>原料に丸大豆のみを使用した大豆のお肉(乾燥) ミンチタイプです。大豆の自然な風味と栄養をお楽しみ戴けます。戻し時間も短く、サッと手軽に調理できるので、ハンバーグ・麻婆茄子など幅広い料理に使えて便利です。</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Mainland China, Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia, USA, Mexico, Germany, France, Belgium, Spain, Sweden		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, other restaurants		
Certification	ISO 22000		

<b>Nama Shio Koji 200g</b>			
	<p>This is salt koji created through the action of koji mold enzymes. The power of enzymes enhances the flavors of ingredients such as fish, meat, and vegetables. With a mild taste that lacks any strong aftertaste, it can be used in a variety of dishes.</p> <p>เครื่องปรุงรส “ชิโอะโคจิ” ที่ได้จากกระบวนการย่อยเอนไซม์ของเชื้อราตัวอย่างโคจิ เอ็นไซม์นี้จะช่วยดึงรสชาติอร่อยของปลา เนื้อ หรือผักให้เด่นชัดยิ่งขึ้น ให้รสชาติกลมกล่อม สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับอาหารได้หลากหลายประเภท</p> <p>こうじ菌が作る酵素の働きでできた塩糀です。酵素の力が魚や肉、野菜などの素材の味を引き出します。クセのない味で、様々な料理にお使いいただけます。</p>		
Storage Temp.	Store at room temperature and Cold	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Korea, Vietnam, Thailand, Singapore, Philippines, Malaysia, Australia		
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets, mail order sites, Japanese restaurants, other restaurants		
Certification	ISO 22000		



Japan External Trade Organization



### JETRO HEADQUARTER

**Address** Ark Mori Bldg. 6F, 12-32 Akasaka 1-chome, Minato-ku, Tokyo, 107-6006 JAPAN  
**TEL** +81-3-3582-5511  
**URL** [www.jetro.go.jp/en/](http://www.jetro.go.jp/en/)



### JETRO BANGKOK

**Address** 127 Gaysorn Tower, 29th Floor, Ratchadamri Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330, THAILAND  
**TEL** +66-2-253-6441  
**E-MAIL** [bgk-food@jetro.go.jp](mailto:bgk-food@jetro.go.jp)  
**URL** [www.jetro.go.jp/thailand/](http://www.jetro.go.jp/thailand/)



### Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

**Address** 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, JAPAN  
**TEL** +81-3-3502-8111  
**URL** [www.maff.go.jp/e/](http://www.maff.go.jp/e/)



## Japan Food Export Platform Website

Visit our website. You can find various information about Japanese food market in Thailand, regulations, etc.

**URL** <https://www.jetro.go.jp/agriportal/platform/th.html>

