JAPAN

JETRO
Japan External Trade Organization

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

THAIFEX - Anuga Asia 2025

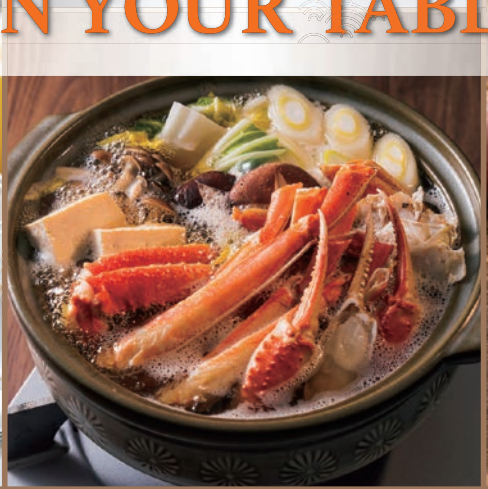
27 (tue) - 31 (sat) MAY 2025

JAPAN PAVILION

HALL 8,
BOOTH# V01 - U34

FLAVORS OF JAPAN,

ON YOUR TABLE



JAPAN PAVILION

HALL 8, BOOTH# V01 – U34

Seafood / Processed Seafood Product | Beef | Confectionery | Alcoholic Beverage | Seasoning | Tea | Rice / Processed Rice | Beverage | Others

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

ROYAL OF JAPAN, LTD.	Senjo Yuzu Sake	V33	U34	SAZANKA Aged Sweet Potato 10kg	FLAP Co., Ltd.
Nihon Advanced Agri Co., Ltd.	Blue Chocolate That Brings Happiness	V31	U32	Jelly for Restaurants, Hotels, and Other Food Service	Nature Co., Ltd. ODAWARASHI TACHIBANA SOCIETIES OF COMMERCE AND INDUSTRY
MK Trading	KUMANO JAPANESE SINGLE MALT WHISKY	V29	U30	Matcha No.65	Oyaizu Seicha International Japanese Tea Co., Ltd.
TAPintertrade Co., ltd.	Ramune Candy	V27	U28	Red Bean Bolo	Shibuya Rex Co., Ltd.
MARUKYU KOYAMAEN CO., LTD.	Matcha Wakatake	V25	U26	Organic Matcha Stick	ROKUBEI Co., Ltd.
UNITED FOODS INTERNATIONAL	Hokkaido Premium Ice Cream	V23	U24	Plant-Based & Gluten Free Cookies PBJ	Bell International Inc.
Jamkichi-foods Co., Ltd.	Collagelate J6 (Food Additive)	V21	U22	Raw Octopus with Wasabi / Takowasa	Azuma Foods Co., Ltd.
Wakou Shokuhin Co., Ltd.	WAKOU CHICKEN PAITAN	V19	U20	Conger Eel Pressed Sushi	Sui Limited company
				Sea Urchin Sauce	OBAMA SEAFOODS Co., LTD.
DAISHO CO., LTD.	Yakiniku Seasoning	V17	U18	Kinako Habutae Mochi	Aratama Seika Co., Ltd.
		RECEPTION JETRO		Fukui Food Export Support Center (Fukui Prefecture)	
KUNIHIRO INC.	Frozen Oyster with Shell	V13	U14	Kochi Prefectural Meat Center Co., Ltd.: Tosa Akaushi Premium Wagyu Beef	ODANI KOKUFUN CO., LTD.: NEW FAMILY JAPANESE GREEN TEA 2GX50P
Sokan co., LTD.: Kukiwakame Seaweed - (Lightly Salted)	Masui fish farm Co., ltd.: Grilled Sweetfish	V11	U12	Umaji Village Agricultural Cooperative: Ponzu Soy Sauce Yuzu no Mura	Kitagawa Village Yuzu Kingdom Co., Ltd.: Yuzu Shibori
Tochigi Prefectural Government				Kochi Prefectural Trade Association	
Sapporo Food&Tourism International Promotion Executive Committee				Kochi Seafood Export Promotion Association	
Ebiko Corporation	Seasoned Chum Salmon Roe	V07	U08	Kochi Ice Co., Ltd.: Yuzu Sherbet	Kochidohsui Co., Ltd.: Frozen Tuna Saku
KANEISHI FOODS CO., LTD.	Red Snow Crab Leg	V05	U06	TOSA SEINAN MARU Co., Ltd.: Fillet of Red Sea Bream	Daito Reizo, Inc.: Kuroshio Sea Bream Fillet (Skinless)
Masao Kobayashi Shoten Co., Ltd.	Frozen Scallops Meat				
Maruyuu Co., Ltd.	Frozen Japanese Thick Omelete	V03	U04	Frozen Scallop Meat (Sashimi Grade)	Mitsui & Co. Seafoods Ltd.
KITOKU SHINRYO CO., LTD. TOHOKU ECONOMIC FEDERATION	Japanese Rice from Tohoku and Niigata	V01	U02	Tonkotsu Stick Ramen Noodle	MARUTAI CO., LTD.

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	MARUTAI CO.,LTD.	会社名（日本語）	株式会社マルタイ
Website	https://www.marutai.co.jp/en/	都道府県名	Fukuoka
Contact Person	Masato Tokida		
E-Mail	m-tokida@marutai.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U02

Company INFO.

Hakata Tonkotsu Ramen 	This is a flavorful Hakata Nagahama-style tonkotsu soup made by simmering pork extract with onions and other ingredients over high heat. It is seasoned with white pepper, ground sesame, and toasted sesame, balanced with soy sauce for taste. A separate seasoning oil is included to enhance the richness and flavor of the pork broth. ราเมงซุปกระดูกหมูสไตล์ฮากาตะนากาฮามะ ที่เคี่ยวสต๊อกกระดูกหมูกับหัวหอมด้วยไฟแรง ปรุงรสด้วยพริกไทยขาว งาคั่ว งาป่น และโชยุเพื่อเพิ่มรสชาติ พร้อมน้ำมันปรุงรสที่ช่วยเพิ่มความเข้มข้นและความกลมกล่อมของน้ำซุป ポークエキスに玉ねぎなどを加えて強火で炊き出し、白コショウ、すりごま、煎りごまを加えてしょうゆで味を整えた、旨みのある博多長浜風豚骨スープです。 豚骨の炊き出し感とコクを出す調味油を別添しています。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	12 months
Target Export Destination	Thailand, Indonesia, Vietnam, Philippines		
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Kagoshima Kurobuta Tonkotsu Ramen 	This is a carefully crafted black pork soup made with Kagoshima's black pork, featuring a flavor enriched by the aroma and sweetness of vegetables. It includes "scorched green onions," which is one of the distinctive features of Kagoshima ramen. ราเมงซุปกระดูกหมูจากกระดูกหมูดำคาโกชิมะ มีความหอมและความหวานจากผัก พร้อมทั้งมี "ต้นหอมเจียว" ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของคาโกชิมะราเมงเป็นส่วนผสมสำคัญในการเพิ่มรสชาติ 鹿児島県産黒豚の豚骨を使用したこだわりの黒豚豚骨スープで、野菜の香味と甘みが感じられる味に仕上げています。 鹿児島ラーメンの特徴のひとつである「焦がしねぎ」入りです。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	12 months
Target Export Destination	Thailand, Indonesia, Vietnam, Philippines		
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Kumamoto Kuro Mah-Yu Tonkotsu Ramen 	This is a rich garlic tonkotsu soup made with a robust pork extract infused with garlic flavor. The seasoning oil is a special black garlic oil, a characteristic of Kumamoto ramen, made by frying garlic in lard and vegetable oil until it turns dark, then mashing it. ราเมงซุปกระดูกหมูรสกระเทียมเข้มข้น ปรุงรสด้วยน้ำมันกระเทียมดำซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของคุมาโมโตะราเมง โดยผัดกระเทียมกับน้ำมันหมูและน้ำมันพืชจนกระทั่งกระเทียมเปลี่ยนเป็นสีดำเข้ม จากนั้นบดละเอียดจนกลายเป็นน้ำมันกระเทียมดำสูตรพิเศษ しっかりとしたポークエキスにニンニクの風味をきかせた濃厚なガーリック豚骨スープです。調味油は、熊本ラーメンの特徴である、ニンニクをラードと植物油脂で黒くなるまで炒めてすり潰した特製黒マー油です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	12 months
Target Export Destination	Thailand, Indonesia, Vietnam, Philippines		
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Mitsui&Co.Seafoods Ltd.	会社名（日本語）	三井物産シーフーズ株式会社
Website	https://www.mitsuiseafoods.com/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	NING ZHANG		
E-Mail	sales3@mitsui-seafoods.com		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U04

Company INFO.

Frozen scallop meat (sashimi grade)

Scallop texture will be different by origin. For example, Hokkaido origin scallop is chewy texture but Miyagi origin one is soft. It's suitable to use for sashimi, sushi topping, hot pot and fried dish. All of our products are with Crown certification from Japan for Sashimi grade.

เนื้อหอยเชลล์แช่แข็ง โดยเนื้อหอยเชลล์มีลักษณะที่แตกต่างกันไปตามแหล่งผลิต เช่น หอยเชลล์จากฮอกไกโดจะมีเนื้อสัมผัสแน่น เคี้ยวเพลิน ส่วนเนื้อหอยเชลล์จากจังหวัดมิยากิจะมีเนื้อสัมผัสนุ่ม มักนำหอยเชลล์ไปทำซูชิ ซาชิมิ (เฉพาะแบบรับประทานสด) หรือใช้ประกอบอาหารต่างๆ เช่น เมนูผัด เมนูหม้อไฟ

北海道産ホタテは食感がこりこりしており、宮城産ホタテは身質が柔らかいなど産地により食感が異なります。 日本国内ではお寿司や刺身(生食用ホタテのみ）、海外では炒め物・鍋の具材として使用されることが多いです。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand,Malaysia, Indonesia, Vietnam, Philippines, India, Australia, Turkey, United Arab, Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Wholesale company, Distributors, Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants		
Certification	食品衛生法第 55 条に基づく営業許可証 (Business License)		
memo			

Frozen Yellow Tail Fillet / Loin

Cho-rei-kun is advanced technology that smoked yellow tail by lowest temperature to keep meat bright.. Few factory can perform it in Japan due to its difficulty. Completely bleeding method can remove blood up to the capillaries of fish. It remove fishy smell of yellow tail and keep it beauty and taste fresh. This product discolored slowly even when stored around 18 degrees Celsius. It's suitable to export and we received many inquiries from overseas.

ปลาบุริแบบฟิลเล่ / ลอย์นชนิดแช่แข็ง ใช้เทคโนโลยีการรมควันเย็นพิเศษที่ใช้อุณหภูมิต่ำมาก ซึ่งเป็นการรมควันที่ใช้อุณหภูมิต่ำกว่าการรมควันเย็นแบบดั้งเดิม ทำให้สามารถแปรรูปปลาบุริให้คงความสดใหม่ในช่วงฤดูกาลและสามารถทำการแช่แข็งได้ ซึ่งกล่าวกันว่าไม่สามารถทำได้ในอดีต เทคโนโลยีนี้มีความทันสมัยและความซับซ้อนสูง โดยมีโรงงานเพียงไม่กี่แห่งในประเทศญี่ปุ่นที่สามารถทำการรมควันเย็นแบบพิเศษนี้ได้ นอกจากนี้ยังมีวิธีการรีดเลือดออกจากเส้นเลือดฝอยของปลาได้ทั้งหมด ทำให้ปลาสด ไม่มีกลิ่นคาวที่บางคนไม่ชอบ ผู้หญิงและเด็กสามารถรับประทานได้โดยไม่รู้สึกถึงกลิ่นคาว

เทคโนโลยีนี้ยังช่วยให้สามารถเก็บรักษาปลาได้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส โดยไม่เกิดการเปลี่ยนสีเร็วเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ทั่วไป ทำให้เหมาะสำหรับการส่งออก และได้รับความสนใจจากหลากหลายประเทศ

超冷薫製法とは、くん製法の中で最も低い温度帯で行う冷燻よりも、さらに低い温度帯でくん製処理を行い、従来冷凍加工が不可能とされたぶりを旬の状態で冷凍するという最先端の加工技術である。難易度が非常に高く、国内で超冷薫を行える加工場は非常に限られる。完全脱血法は魚の毛細血管まで完全に血液を除去する製法。女性・お子様が嫌う魚の血生臭さがなくなり、旬の魚の「美しさ」と「旨味」を堪能できる。以上の特徴は、-18℃帯で保管をしても一般な同品と比較し変色が遅いため、輸出商材として適しており、現在も海外から引き合いを多く頂いている。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Philippines, India, Australia, Turkey, United Arab, Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Wholesale companies, Distributors, Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Oyster Junky 	Easy to open, even for women. Sourced from Harimanada, Japan — a sea area known for its nutrient-rich waters. Features large, plump oyster meat with a thin shell. Ideal for use in hot pots, soups, or enjoyed as sashimi. หอยนางรมจากทะเลฮาริมะในจังหวัดเฮียวโกะ ตั้งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัด เป็นแหล่งประมงที่อุดมสมบูรณ์ บริเวณทะเลเซโตะไนไก พื้นที่ทะเลแห่งนี้มีน้ำจาก “แม่น้ำฮาริมะห้าสาย” ไหลเข้า ทำให้เป็นทะเลที่เต็มไปด้วยสารอาหารและแร่ธาตุอันอุดมสมบูรณ์ 兵庫県の南西部に位置する播磨灘は、瀬戸内海の好漁場です。この海域には「播磨五川」の水が流れ込み、栄養、ミネラルが豊富な海をつくっています。		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Singapore, Thailand, Cambodia, Philippines, India, Australia, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Wholesale companies, Distributors, Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants		
Certification	ISO 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Daito Reizo,Inc.	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	KOSUKE MIYATA		
E-Mail	k.miyata@daitoreizo.com		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☐ Restaurants ☐ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U06

Company INFO.

Kuroshio sea bream fillet (skinless)

The Tosa Bay coast is a rare rias coastline, which is not easily affected by the open sea, and the warm waters are suitable for fish growth throughout the year due to the moderate flow of the Kuroshio Current. We produce a different kind of "Kuroshio sea bream" that is raised on feed developed in collaboration with a feed manufacturer. At our own processing plant, our skilled processing staff will meet the diverse needs of our customers by filleting, portioning, and preparing sushi ingredients from the sea bream. Depending on the product, it is also possible to store it in our own refrigerator.

ปลามาไดคุโรชิโอะแล่ฟิลเล่ (ลอกหนัง) ชายฝั่งอ่าวโทสะมีลักษณะเป็นชายฝั่งเว้าแหว่งซึ่งนับว่าเป็นภูมิทัศน์ที่พบได้ยาก และเป็นพื้นที่ที่ได้รับอิทธิพลจากมหาสมุทรภายนอกน้อย ทั้งยังมีกระแสน้ำคุโรชิโอะไหลผ่านในระดับที่พอเหมาะ จึงเป็นทะเลน้ำอุ่นที่เหมาะสำหรับการเจริญเติบโตของปลาตลอดทั้งปี เราผลิต “ปลามาไดคุโรชิโอะ” ที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร เพาะเลี้ยงด้วยอาหารปลาที่คิดค้นร่วมกับผู้ผลิตอาหารสัตว์ เรานำปลาเหล่านั้นมาแปรรูปในโรงงานของเราเอง เจ้าหน้าที่แปรรูปที่มีความเชี่ยวชาญสูงสามารถแล่ปลาได้ตามความต้องการของลูกค้าที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นแล่ฟิลเล่ หรือแล่สำหรับเป็นหน้าซูชิ เราสามารถรับฝากผลิตภัณฑ์โดยเก็บรักษาไว้ในตู้แช่เย็นของบริษัท ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทสินค้า

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。　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。　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。　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。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year
Target Export Destination	Thailand, Singapore		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, department stores, Japanese restaurants		
Certification	Business permit based on Article 55 of the Food Sanitation Law, MEL		
memo			

Kuroshio sea bream slices

These are slices of farmed sea bream from Kochi Prefecture. The slices come in packs of 8g, 10g and 12g (10 slices each), vacuum-packed, so they can be used up and eaten conveniently.

ปลากะพงแดง (มาได) เลี้ยงฟาร์มจากจังหวัดโคจิ เนื้อปลาแล่เป็นชิ้น ขนาด 8g, 10g และ 12g (บรรจุ 10 ชิ้นต่อแพ็ค) ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ ทำให้สามารถใช้จนหมดได้ง่าย

高知県産養殖真鯛のスライスです。　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。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year
Target Export Destination	Thailand, Singapore		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, department stores, Japanese restaurants		
Certification	Business permit based on Article 55 of the Food Sanitation Law, MEL		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Kuroshio sea bream fillet (with skin) 	The Tosa Bay coast is a rare rias coastline, and it is a warm sea area that is not easily affected by the open sea, with the Kuroshio current flowing in at a moderate rate, making it suitable for fish to grow throughout the year. We produce a different kind of "Kuroshio sea bream" that is raised on feed developed in collaboration with a feed manufacturer. At our own processing plant, our skilled processing staff will respond to the diverse needs of our customers, such as filleting, portion cutting, and sushi ingredients. Depending on the product, it is also possible to store it in our own refrigerator. ปลามาไดคุโรชิโอะแล่ฟิลเล่ ชายฝั่งอ่าวโทสะมีลักษณะเป็นชายฝั่งเว้าแหว่งซึ่งนับว่าเป็นภูมิทัศน์ที่พบได้ยาก และเป็นพื้นที่ที่ได้รับอิทธิพลจากมหาสมุทรภายนอกน้อย ทั้งยังมีกระแสน้ำคุโรชิโอะไหลผ่านในระดับที่พอเหมาะ จึงเป็นทะเลน้ำอุ่นที่เหมาะสำหรับการเจริญเติบโตของปลาตลอดทั้งปี เราผลิต “ปลามาไดคุโรชิโอะ” ที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร เพาะเลี้ยงด้วยอาหารปลาที่คิดค้นร่วมกับผู้ผลิตอาหารสัตว์ เรานำปลาเหล่านั้นมาแปรรูปในโรงงานของเราเอง เจ้าหน้าที่แปรรูปที่มีความเชี่ยวชาญสูงสามารถแล่ปลาได้ตามความต้องการของลูกค้าที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นแล่ฟิลเล่ หรือแล่สำหรับเป็นหน้าซูชิ เราสามารถรับฝากผลิตภัณฑ์โดยเก็บรักษาไว้ในตู้แช่เย็นของบริษัท ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทสินค้า 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。 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。 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。 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。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year
Target Export Destination	Singapore, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, department stores, Japanese restaurants		
Certification	Business license based on Article 55 of the Food Sanitation Law, MEL		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	TOSA SEINAN MARU Co., Ltd.	会社名（日本語）	株式会社土佐西南丸
Website	https://www.tosaseinanmaru.co.jp/	都道府県名	Kochi
Contact Person	Naoki Tanimoto		
E-Mail	n.tanimoto@tosaseinanmaru.com		
Targets	☐ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☑ Others Wholesalers ☑ Buyers from other countries Vietnam, Philippines, Singapore, etc.		

BOOTH
U06

Company INFO.

Fillet of Red sea bream	Sashimi, grilled dishes, simmered dishes, etc. ปลากะพงแดงแล่ฟิลเล่ สามารถนำไปทำซาชิมิ เมนูย่าง หรือต้ม 刺身や焼き物、煮付けなど		
Storage Temp.	Cold	Shelf Life	Within 3 months
Target Export Destination	U.S.A., Thailand, Vietnam, India		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Retails, Food Manufacturers, Wholesalers etc.		
Certification	HACCP for US,JFCO		
memo			

Fillet of Yellowtail	Sashimi, grilled dishes, simmered dishes, etc. ปลาฮามาจิแล่ฟิลเล่ สามารถนำไปทำซาชิมิ เมนูย่าง หรือต้ม 刺身や焼き物、煮付けなど		
Storage Temp.	Cold	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Thailand, Vietnam, India		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Retails, Food Manufacturers, Wholesalers etc.		
Certification	HACCP for US,JFCO		
memo			

Fillet of Greater amberjack	Sashimi, grilled dishes, simmered dishes, etc. ปลาคัมปาจิแล่ฟิลเล่ สามารถนำไปทำซาชิมิ เมนูย่าง หรือต้ม 刺身や焼き物、煮付けなど		
Storage Temp.	Cold	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Thailand, Vietnam, India		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Retails, Food Manufacturers, Wholesalers etc.		
Certification	HACCP for US,JFCO		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	Kojiro Hamamachi		
E-Mail	k.hamamachi@kochi-ice.com		
Targets	☐ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U08

Company INFO.

Yuzu sherbet

This sherbet is made with straight juice of yuzu squeezed from yuzu harvested in Kochi Prefecture. You can enjoy its refreshing sweetness . This flavor is most popular not only in Japan but also in various countries to where we export our products. This is undoubtedly most popular sherbetselected as the No.1 product in Nikkei Shimbun's ranking of "Fruit sherbet ranking for summer."

ไอศกรีมเชอร์เบทที่ทำจากน้ำส้มยูซุของจังหวัดโคจิ มีรสหวานสดชื่นเมื่อรับประทาน ปัจจุบันเป็นเชอร์เบทรสยอดนิยมของบริษัท ซึ่งได้รับความนิยมสูงสุดในหลายประเทศที่เราส่งออกไป ไอศกรีมเชอร์เบทนี้ได้รับเลือกให้เป็นอันดับ 1 ของญี่ปุ่นในหมวดไอศกรีมเชอร์เบทผลไม้ช่วงฤดูร้อนจากหนังสือพิมพ์ NIKKEI Plus 1 ไม่มีส่วนผสมของนม และมีจำหน่ายขนาด 2 ลิตร และ 5 ลิตร สำหรับธุรกิจร้านอาหาร

高知県産のゆずストレート果汁を使用した、シャーベットです。さっぱりとした甘さですっきりと召し上がっていただけます。現在輸出しております各国でも弊社のフレーバーの中では一番人気の商品です。日経新聞プラスワン、夏に爽やか果実のシャーベットランキングで全国1位を獲得した自慢のシャーベットです。シャーベットですので乳は使用しておりません。業務用2L、5L タイプもございます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	2 years or more
Target Export Destination	U.S.A., Vietnam, U.K.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores		
Certification	FSMA,Halal,HACCP for Kochi Prefecture		
memo			

Yuzu drink 200ml

The mountaineous region of Kochi is a famous area for the production of Yuzu in Japan. We select the best Yuzu citrus fruit which is the raw material used for manufacturing the drink. This selected yuzu juice from Kochi and beet root sugar from Hokkaido are blended together for this Yuzu drink. This drink is much refreshing than those of honey mixed.

เครื่องดื่มยูซุ ผลิตโดยใช้น้ำยูซุที่คั้นจากส้มยูซุของจังหวัดโคจิและน้ำตาลบีทชูการ์จากฮอกไกโด ใช้วัตถุดิบทุกอย่างจากประเทศญี่ปุ่น ปราศจากสารปรุงแต่ง รสหวานของน้ำตาลบีทชูการ์ช่วยเสริมรสชาติของยูซุ ทำให้รู้สึกสดชื่นเมื่อดื่ม

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純国産、無添加のゆずドリンクです。てんさい糖のさっぱりとした甘さがゆずの爽やかさを引き出してスッキリとした飲み口です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months
Target Export Destination	U.S.A., Vietnam, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores		
Certification	FSMA,Halal		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Yuzu juice 1L 	This product is straight juice of yuzu produced without adding salt. We use yuzu made in Kochi, which is known as a production area of yuzu in Japan. Since it is rather sour in taste, it is recommended to add a small portion of this product to various dishes and drinks to enjoy refreshing aroma and light sourness of yuzu. If you like sour taste, you can dilute the juice with cold or hot water to prepare a drink. This juice does not contain sugar and you can enjoy the refreshing taste. น้ำยูซุจากจังหวัดโคจิที่มีชื่อเสียงด้านการปลูกส้มยูซุ เป็นน้ำผลไม้ยูซุแท้ไม่เติมเกลือ หากดื่มแบบไม่ผสมอะไรเลย จะมีรสเปรี้ยวค่อนข้างจัด ดังนั้นจึงเหมาะสำหรับใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหารหรือเครื่องดื่ม สามารถสัมผัสถึงกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์และรสเปรี้ยวที่สดชื่นของส้มยูซุได้แม้ใช้ในปริมาณเพียงเล็กน้อย หากชื่นชอบรสเปรี้ยว สามารถดื่มได้โดยผสมน้ำหรือน้ำร้อน นอกจากนี้ยังไม่มีส่วนผสมของน้ำตาลทำให้ดื่มได้อย่างสดชื่น 日本の中でもゆずの生産地として名高い高知県産のゆずストレート果汁無塩です。そのままお飲みになりますと酸味がきつめですので、調味料として、料理やドリンクに少し入れていただくだけで、ゆず特有のさわやかな香りとさっぱりとした酸味をお楽しみいただけます。酸っぱいのがお好きな方は、水やお湯などで薄めてお飲みいただくことも出来ます。砂糖も入っておりませんので、スッキリとお飲みいただけます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	U.S.A., Vietnam, Australia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants		
Certification	FSMA,Halal,Kochi Prefecture HACCP		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Kochidohsui Co.,Ltd.	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	Yorifusa Miyamoto		
E-Mail	miyamoto_y@dohsui.co.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U08

Company INFO.

Frozen Saku

This bluefin tuna is farmed in large fish cages set up in clean waters, and is fed fresh-controlled feed. It has little farmed odor, beautiful red meat, and just the right amount of fat. The frozen tuna is designed so that anyone can easily thaw it.

ปลาบลูฟินทูน่าเลี้ยงฟาร์มในกระชังน้ำทะเลสะอาด ให้อาหารที่ควบคุมความสดใหม่ ทำให้เนื้อแดงของปลามีสีสวยสด มีไขมันในปริมาณที่พอดี กลิ่นคาวน้อย เนื้อปลาแบบบล็อก (ซากุ) สามารถละลายน้ำแข็งได้ง่าย

清浄な海域に大型生簀を設置し、鮮度管理された餌を給餌して養殖した本まぐろです。養殖臭が少なく、赤身がきれいでほどよい脂のノリが特徴です。 冷凍サクは誰でも簡単に解凍出来る仕様となっております。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	-
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants Retails Food Manufacturers		
Certification	HACCP for US,FDA		
memo			

Frozen farmed yellowtail fillet with collar

The farmed yellowtail was filleted and then frozen.

ปลาบุริเลี้ยงฟาร์ม นำไปแล่ฟิลเล่และทำการแช่แข็ง

養殖ぶりをフィレ加工後に凍結しました。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	-
Target Export Destination	China, Hong Kong, Taiwan, Thailand, Singapore, Malaysia, Australia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants Retails Food Manufacturers		
Certification	HACCP for US		
memo			

Frozen farmed red sea bream skinless fillets

We procure raw fish from producers near Takachihodo and process them locally. We can also process fish into other forms besides skinless fillets. Please contact us for more information.

เราจัดหาปลาจากผู้ผลิตในพื้นที่ใกล้เคียง และทำการแปรรูปในท้องถิ่น เราสามารถแปรรูปได้หลากหลายรูปแบบนอกเหนือจากการแล่ฟิลเล่แบบลอกหนัง สามารถติดต่อสอบถามได้

高知道水近隣の生産者より原魚を調達して産地加工しています。 スキンレスフィレ以外の加工も可能です。 お問い合わせください。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Canada, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Vietnam		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants Retails Food Manufacturers		
Certification	HACCP for US		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Umaji Village Agricultural Cooperative	会社名（日本語）	馬路村農業協同組合
Website	http://www.yuzu.or.jp	都道府県名	Kochi
Contact Person	Kazuhiro Iwasada		
E-Mail	k_iwasada@yuzu.or.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U12

Company INFO.

Ponzu Soy Sauce Yuzu no Mura	Ponzu soy sauce with the aroma of yuzu and the flavor of bonito broth. It is also used as a sauce for shabu-shabu and other nabe dishes, gyoza (Chinese dumplings), yakiniku (grilled meat), and other dishes. It can also be used for salad dressings and chilled tofu. ซอสโชยุพอนซึรสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอมของยูซุและรสชาติของน้ำซุปปลาคัตสึโอะ สามารถใช้ได้กับเมนูต่างๆ เช่น ชาบู ชาบู หรืออาหารประเภทหม้อไฟ เกี๊ยวซ่า น้ำจิ้มสำหรับเนื้อย่าง และยังสามารถใช้เป็นน้ำสลัดและทานคู่กับเต้าหู้เย็นได้อีกด้วย ゆずの香りと鰹ダシの風味豊かなぽん酢しょうゆです。 しゃぶしゃぶなどの鍋料理や餃子、焼き肉のタレなどに使用できます。 また、サラダのドレッシング、冷や奴などにもご使用できます。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	3 months or more but less than 6 months
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, Singapore, Australia		
Target Buyer (Business Type)	Food＆Beverage		
Certification	Other food manufacturing and processing industries（その他の食料品製造・加工業）		
memo			

Yuzunomura Drink	The refreshing aroma of yuzu and sweet honey are well balanced. Yuzu drink with yuzu juice. น้ำส้มยูซุที่มีกลิ่นหอมสดชื่นของน้ำคั้นจากผลยูซุผสมผสานกับรสหวานจากน้ำผึ้งได้อย่างลงตัว さわやかなゆずの香りと甘いはちみつが調度いいバランス。ゆず果汁入りゆずドリンクです。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Australia, United Arab Eirates, Rest of Middle East and Africa		
Target Buyer (Business Type)	Food＆Beverage		
Certification	Halal, Soft drink manufacturing industry（清涼飲料水製造業）		
memo			

Yuzu tea	Mix 1-2 teaspoons with hot water and drink. The aroma of yuzu spreads. It is also recommended to put it on toast or yogurt. ชายูซุ ใช้ 1-2 ช้อนชา ผสมกับน้ำร้อนแล้วดื่ม มีกลิ่นหอมของส้มยูซุอย่างชัดเจน นอกจากนี้ยังสามารถใช้ทากับขนมปังปิ้งหรือทานคู่กับโยเกิร์ตได้ ティースプーン 1 杯～2 杯をお湯で割ってお飲みください。香り豊かなゆずの香りが広がります。トーストやヨーグルトにもご使用頂けます。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	3 months or more but less than 6 months
Target Export Destination	U.S.A., Taiwan, Singapore, Australia, United Arab Emirates, Rest of Middle East and Africa		
Target Buyer (Business Type)	Food＆Beverage		
Certification	Halal, HACCP, Sealed packaged food manufacturing industry（密封包装食品製造業）		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Kitagawa Village Yuzu Kingdom Co., Ltd.	会社名（日本語）	北川村ゆず王国株式会社
Website	www.yuzuoukoku.jp	都道府県名	Kochi
Contact Person	Kazutaka ISHIKAWA		
E-Mail	ishikawa@yuzuoukoku.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U12

Company INFO.

Yuzu shibori	This is Yuzu juice which is used Yuzu from Kitagawa village, Kochi. We squeezed Yuzu with skin. It has good smell and fresh sourness. It is good for hot pot, grilled fish, soup, and drinks. น้ำส้มยูซุที่ใช้ยูซุจากหมู่บ้านคิตากาวะ จังหวัดโคจิ เป็นน้ำส้มยูซุที่คั้นจากผลยูซุทั้งเปลือก ซึ่งมีกลิ่นหอมและรสเปรี้ยวสดชื่นผสมผสานอย่างลงตัว เหมาะสำหรับนำไปใช้ในเมนูหม้อไฟ ปลาย่าง ซุป เครื่องดื่ม รวมทั้งใช้ผสมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ 高知県北川村産のゆずを使用したゆず果汁になります。ゆずを皮ごとそのまま絞ったゆず果汁は芳香な香りとさわやかな酸味が程よく調和します。鍋料理や焼魚、お吸い物、お飲み物、酎ハイなどにもぴったりです。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Thailand, Vietnam, India		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Retails, Food Manufacturers		
Certification	FSSC 22000,FDA		
memo			

Yuzu Ponzu	This "Yuzu ponzu" is a little bit spicy. It is good for hot pot, raw fish, BBQ, grilled fish, deep-fried food and salad etc. ซอสยูซุพอนซึ มีรสเผ็ดเล็กน้อย เหมาะสำหรับนำไปใช้กับเมนูหม้อไฟ ซาชิมิ ปิ้งย่าง อาหารทอด หรือสลัด ちょっぴりピリ辛、大人味のゆずぽん酢です。鍋物・刺身・焼肉・焼魚・揚物・サラダ等に。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	France, Thailand, Vietnam, Australia		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Retails, Food Manufacturers		
Certification	FSSC 22000,FDA		
memo			

Yuzu cha	This is "Yuzu tea" which is used yuzu peel, yuzu juice and honey. It is good for not only drinks, but also eating with bread or yogurt. ชายูซุ ที่มีส่วนผสมของเปลือก น้ำส้มยูซุ และน้ำผึ้ง สามารถนำไปผสมกับน้ำร้อนหรือน้ำเย็นเพื่อดื่ม หรือจะใช้เป็นแยมทาขนมปัง หรือใส่ในโยเกิร์ตก็ได้ ゆずの皮と果汁・はちみつをふんだんに使った「ゆず茶」になります。お湯や冷水と混ぜて飲むも良し、ジャムのようにパンに塗ったり、ヨーグルトに入れたりと様々な使い方ができます。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Retails, Food Manufacturers		
Certification	FSSC 22000, FDA		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Kochi Prefectural Meat Center Co.,Ltd	会社名（日本語）	高知県食肉センター株式会社
Website	https://mpro-kochi.jp/	都道府県名	Kochi
Contact Person	Fumihiro Sanuki		
E-Mail	info@mpro.ja-kochi.or.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☐ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U14

Company INFO.

Tosa Akaushi Premium Wagyu Beef

The "Tosa Akaushi Beef" is the prime wagyu beef distinctively produced only in Kochi,Japan. The breed of cattle is "Japanese Brown Kochi," which corresponds to japanese Wagyu, and is its shiny light brown coat and black accents on the eyeliner and nose. It is different from the "Japanese Black" that is common in Japanese Wagyu."Japanese Brown Kochi(Tosa Akaushi) " is an extremely rare breed, making up only 0.15% of Japan's wagyu beef cattle. Generally the "Wagyu Beef "is known for its marbling(shimofuri or fat) , nevertheless the "Tosa Akaushi Beef" feature's the outstanding luxurious flavor of lean beef. "Tosa Rouge Beef" is selected and distributed as a particularly flavorful, high-quality lean beef among Tosa Akaushi beef.Chefs who know beef have praised it for its world-class flavor, chewiness, and quality of tallow.

เนื้อโทสะ อากาอุชิ (Tosa Akaushi Beef) เป็นเนื้อวากิวชั้นเลิศที่ผลิตเฉพาะในจังหวัดโคจิ ประเทศญี่ปุ่น โดยสายพันธุ์ของวัวคือ “พันธุ์ญี่ปุ่นขนน้ำตาล โคจิ” ซึ่งเป็นพันธุ์วัววากิวของญี่ปุ่นที่มีขนสีน้ำตาลอ่อนเงางาม และมีลักษณะเด่นที่ขอบตาและจมูกสีดำ แตกต่างจากวัววากิว "พันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ" ที่พบได้ทั่วไปในญี่ปุ่น ซึ่งวัว "พันธุ์ญี่ปุ่นขนน้ำตาล โคจิ (โทสะ อากะอุชิ)" เป็นสายพันธุ์ที่หายาก มีจำนวนเพียง 0.15% ของวัววากิวทั้งหมดในญี่ปุ่น เนื้อวากิวโดยทั่วไปจะโดดเด่นที่ลายไขมันแทรก แต่เนื้อโทสะ อากาอุชิ จะโดดเด่นในเรื่องรสชาติที่อร่อยของเนื้อแดงที่มีคุณภาพสูง เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อวัวต่างยกย่องในรสชาติ รสสัมผัสของเนื้อ และคุณภาพของไขมันที่ยอดเยี่ยมจนได้รับการยกย่องในระดับโลก

「土佐あかうし」は日本の高知県のみで生産される特別な和牛肉です。 品種は和牛品種となる「褐毛和種高知系」で、光沢ある明るい褐毛にアイラインや鼻の黒いアクセントが特徴です。一般的な日本の和牛である「黒毛和種」とは異なります。この「褐毛和種高知系（土佐あかうし）」は日本の和牛のうち0.15%しかいない非常に希少な品種です。 一般的に和牛肉は霜降りが特徴ですが、「土佐あかうし」は赤身の贅沢な味わいが際立っています。 「Tosa Rouge Beef」は、「土佐あかうし」の中でも特に風味が良く上質な赤身肉として厳選し流通されています。牛肉を熟知したシェフからは、風味、噛みごたえ、そして脂の質が世界トップクラスであると絶賛されています。

Storage Temp.	Cold	Shelf Life	Refrigerated：Within 50 days Frozen：Within 680 days
Target Export Destination	Thailand, Vietnam		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, meat specialty stores, Japanese restaurants		
Certification	食肉衛生証明書(Meat Inspection Certificate)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	Yoshiki Nakashima		
E-Mail	y_nakashima@osk-odani.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U14

Company INFO.

NEW FAMILY JAPANESE GREEN TEA 2gx50P

This product is tea bag style Japanese green tea. It is made by mixing green tea with chlorella to realize the best flavor of green tea. This method have obtained patent in Japan.

ชาเขียวเซนฉะแบบซอง ผสมสาหร่ายคลอเรลลาเพื่อดึงรสชาติที่ดีที่สุดของชาเขียวออกมา ซึ่งวิธีการผลิตนี้ผ่านการจดสิทธิบัตรในประเทศญี่ปุ่นแล้วเป็นที่เรียบร้อย

ティーバッグタイプの煎茶となります。緑茶の風味を引き出すためにクロレラを配合しており、同技術は特許取得しております。

Storage Temp.	Normal	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)	Supermarkets, Department stores, HORECA, etc.		
Certification	FSSC 22000		
memo			

NEW FAMILY JAPANESE GREEN TEA 2gx20P

This product is tea bag style Japanese green tea. It is made by mixing green tea with chlorella to realize the best flavor of green tea. This method have obtained patent in Japan.

ชาเขียวเซนฉะแบบซอง ผสมสาหร่ายคลอเรลลาเพื่อดึงรสชาติที่ดีที่สุดของชาเขียวออกมา ซึ่งวิธีการผลิตนี้ผ่านการจดสิทธิบัตรในประเทศญี่ปุ่นแล้วเป็นที่เรียบร้อย

ティーバッグタイプの煎茶となります。緑茶の風味を引き出すためにクロレラを配合しており、同技術は特許取得しております。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets, Department stores, HORECA, etc.		
Certification	FSSC 22000		
memo			

NEW FAMILY JAPANESE ROASTED GREEN TEA 2gx20P

This product is tea bag style Japanese roasted green tea. Since it is roasted, you can enjoy strong aroma and flavor compared with normal green tea.

ชาโฮจิฉะแบบซอง ซึ่งนำใบชาเขียวมาคั่ว ทำให้ได้รสชาติหอมกรุ่นและเข้มข้น

ティーバッグタイプのほうじ茶となります。緑茶を焙煎しておりますので、香ばしく力強い味をお楽しみいただけます。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets, Department stores, HORECA, etc.		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Aratama Seika Co., Ltd.	会社名（日本語）	新珠製菓株式会社
Website	https://www.aratama.jp/	都道府県名	Fukui
Contact Person	Takanori Sugimoto		
E-Mail	seika@aratama.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U18

Company INFO.

Kinako Habutae Mochi

We have recreated the elegance of Echizen Fukui's silk textile "Habutae," which has thrived since the Edo period, in the form of a confection. This mochi sweet is an exceptionally simple treat, with mochi flour and sugar as its primary ingredients, yet its flavor is incredibly deep. Enjoy the fine and chewy texture along with a refined sweetness. We have generously coated "Habutae mochi" kneaded with brown sugar with plenty of roasted soybean flour.

โมจิฮาบุทาเอะรสคินาโกะ ขนมโมจิที่ได้แรงบันดาลใจจากความงามของผ้าไหมฮาบุทาเอะ เมืองเอจิเซ็น จังหวัดฟุคุอิ ที่โด่งดังมาตั้งแต่สมัยเอโดะ มาทำเป็นรูปแบบขนม ขนมโมจินี้มีแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาลเป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งเป็นส่วนผสมที่เรียบง่าย แต่มีรสชาติที่ลุ่มลึก เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่มและรสหวานละมุน ผสมน้ำตาลทรายดำและโรยด้วยแป้งคินาโกะอย่างทั่วถึง

江戸時代より栄えた越前福井の絹織物『羽二重』の艶やかさをお菓子に再現しました。餅粉と砂糖を主要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。 黒糖を練りこんだ羽二重餅にきなこをたっぷりまぶしました。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	3 months or more but less than 6 months
Target Export Destination	Taiwan, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia, U.S.A.		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, mail order sites, Japanese restaurants, Department stores		
Certification	Halal, 食品衛生法第 55 条に基づく営業許可証 (Business License under Article 55 of the Japanese Food Sanitation Act)		
memo			

Kin No Ume No Mi Jelly

The "Shinpeitayu" variety of plum, also known as the "Golden Plum" due to its beautiful golden color when ripe, has been left to fully ripen on the tree and then encapsulated whole in jelly. With a rich aroma reminiscent of peaches and dense, flavorful flesh, this cool and refreshing treat combines the sweet and tangy jelly with the plum, making it a delightful experience as it smoothly glides down your throat.

เจลลี่บ๊วย จากบ๊วยพันธุ์ Shinpeitayu มีชื่อเรียกอีกชื่อว่า “บ๊วยทอง” เนื่องจากเมื่อผลสุกแล้วจะมีสีทองสวยงาม เราจะเลือกเฉพาะบ๊วยผลที่สุกเต็มที่บนต้นแล้วนำมาทำเป็นเจลลี่ทั้งลูก มีรสชาติหอมหวานคล้ายกับลูกพีชและเนื้อหนานุ่ม ผสมผสานกับเจลลี่รสเปรี้ยวหวาน ทำให้ได้รสชาติที่สดชื่นและลื่นคอ

熟すと金色のような美しい色になることから「黄金の梅」とも呼ばれる品種「新平太夫」。 この梅を樹上で完熟させ、まるごと1粒ゼリーに閉じ込めました。桃に似た豊かな香りと濃厚な果肉が、甘酸っぱいゼリーと相まって、つるりと喉を通る涼やかな一品です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	3 months or more but less than 6 months
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, mail order sites, Japanese restaurants, Department stores		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Fruit Habutae Mochi Raspberry 	Raspberries are wrapped in cream cheese and habutae mochi, a famous sweet from Fukui Prefecture. This dish combines the delicate flavour of Habutae mochi with the refreshing sweetness of the fruit. โมจิฮาบุทาเฮะรสผลไม้ "โมจิฮาบุทาเอะ" ขนมชื่อดังจากจังหวัดฟุคุอิ สอดไส้ราสเบอรี่ห่อด้วยครีมชีส รสชาติอร่อยจากการผสมผสานโมจิฮาบุทาเอะกับความหวานสดชื่นของผลไม้อย่างลงตัว ラズベリーをクリームチーズと福井銘菓「羽二重餅」で包みました。羽二重餅の繊細な味わいと、フルーツの爽やかな甘さが調和した一品です。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Canada, Taiwan, Singapore, Thailand, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, mail order sites, Japanese restaurants, Department stores		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	OBAMA SEAFOODS Co.,LTD	会社名（日本語）	小浜海産物株式会社
Website	http://www.wakasa-marukai.co.jp	都道府県名	Fukui
Contact Person	Hiroki Tauta		
E-Mail	h-tauta@wakasa-marukai.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U20

Company INFO.

Sea Urchin Sauce

Made by fermenting a lot of sea urchin with salt for over three months. the fermentation process is carried out while carefully stirring every day. This product offers a condensed,umami-rich flavor of sea urchin. Can be used in a variety of japanese and western dishes, such as pasta sauce,mixed with mayonnaise and olive oil as a salad dressing, as an accompaniment to sashimi like squid, or as an alternative to soy sauce on Tamagokake gohan.

ซอสหอยเม่นทะเล ทำจากอุนิ (หอยเม่น) ปริมาณมาก เติมเกลือแล้วหมักเป็นเวลานานกว่า 3 เดือน โดยทำการคนทุกวัน เพื่อเร่งกระบวนการบ่ม ได้รส umami ของอุนิ (หอยเม่น) อย่างเข้มข้น สามารถใช้เป็นซอสพาสต้า ผสมกับมายองเนสหรือน้ำมันมะกอกเพื่อทำเป็นน้ำสลัด หรือใช้เป็นซอสสำหรับซาชิมิปลาหมึก และยังสามารถใช้แทนโชยุในเมนูข้าวราดไข่ ใช้ได้ทั้งอาหารญี่ปุ่นและตะวันตก รวมถึงใช้เพิ่มรสชาติแฝงในเมนูเส้น เช่น ราเมงหรือโซบะ

雲丹をふんだんに使用し、塩を加えて醗酵、熟成に３ヶ月以上をかけます。毎日丁寧にかき混ぜながら熟成を促します。雲丹のうまみが凝縮されています。パスタソースとして、マヨネーズやオリーブオイルと絡めてドレッシング、また、いかなどの刺身のつけダレ、卵かけご飯の醤油代わり等、和洋問わずお使いいただけます。麺類との相性もよく、ラーメンやそばの隠し味にお使いいただけます。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand, Singapore, Taiwan, America, Hong Kong		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Retail、Food Manufacturers		
Certification	GMP 証明取得済み。EPA 取得済み มีใบรับรองมาตรฐาน GMP สามารถขอ EPA ได้		
memo			

Smoked Flavor Salmon

The rich fat and umami of the salmon is enhanced by the moderate acidity and saltiness, and the aroma of the smoked flavor spreads throughout your mouth. It goes well with sparkling wine.

แซลมอนรมควัน ไขมันและรสชาติอันเข้มข้นของแซลมอนจะถูกเสริมด้วยรสเปรี้ยวและเค็มที่พอเหมาะ พร้อมกลิ่นรมควันที่หอมหวนขณะรับประทาน เหมาะสำหรับการเสิร์ฟคู่กับสปาร์คกลิ้งไวน์

サーモンのコクのある脂と旨みが、程よい酸味と塩気で引き立ち、燻製風味の香りが口の中に広がります。スパークリングワインによく合います。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Thailand, Singapore, Taiwan, America, Hong Kong		
Target Buyer (Business Type)	Retail		
Certification	JFS-B		
memo			

Sea Bream

The small snapper was separated and seasoned with vinegar and salt. If you like, you can also eat it as wasabi soy sauce or sushi.

เนื้อปลามาไดขนาดเล็กปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชูและเกลือ สามารถรับประทานได้ตามใจชอบ ไม่ว่าจะเป็นการจิ้มกับโชยุวาซาบิหรือรับประทานเป็นซูชิก็ได้

小鯛をさばき、お酢と塩で味付けをしました。お好みで、わさび醤油や、お寿司としても食べ方がございます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Thailand, Singapore, Taiwan, America, Hong Kong		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Food Manufacturers		
Certification	JFS-B		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Sui Limited company	会社名（日本語）	有限会社粋
Website	http://www.oisui.net/	都道府県名	Fukui
Contact Person	Kenji Shinya		
E-Mail	k-shin-sui@wine.plala.or.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☐ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U20

Company INFO.

Conger Eel Pressed Sushi

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. Our unique freezing method allows us to maintain freshness and quality even after long-term storage without using any preservatives. You can thaw the products using hot water or a microwave, the amount you need at a time conveniently.

โอชิซูชิหน้าปลาอานาโกะ ประกอบด้วยข้าวซูชิผสมกับเห็ดหอมปรุงรสและใบโอบะหั่นละเอียดแล้วปั้นเป็นแท่ง ห่อด้วยปลาไหลอานาโกะต้มสุกเนื้อนุ่ม แล้วใช้กระบวนการแช่แข็งแบบพิเศษที่ช่วยรักษาความสดใหม่ หลังละลายน้ำแข็งแล้วยังคงรสชาติเดิมเหมือนตอนเพิ่งทำเสร็จ นอกจากนี้ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งจึงสามารถเก็บรักษาได้นานแม้ไม่ใส่สารเติมแต่งหรือสารกันบูด เมื่อต้องการรับประทานก็เพียงละลายน้ำแข็งตามปริมาณที่ต้องการ ลดปัญหาการสูญเสียอาหารและสามารถรับประทานได้อย่างอุ่นใจและปลอดภัย

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、添加物・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。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants		
Certification	ISO 22000, FDA		
memo			

Grilled Mackerel Sushi

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. Our unique freezing method allows us to maintain freshness and quality even after long-term storage without using any preservatives. You can thaw the products using hot water or a microwave, the amount you need at a time conveniently.

โอชิซูชิหน้าปลาซาบะย่าง ใช้ปลาซาบะเนื้อหนาอุดมด้วยไขมันดี นำมาย่างและห่อด้วยสาหร่ายคอมบุ ผ่านกระบวนการแช่แข็งแบบพิเศษที่ช่วยรักษาความสดใหม่ หลังจากละลายน้ำแข็งแล้วยังคงรสชาติเดิมเหมือนตอนเพิ่งทำเสร็จ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งจึงสามารถเก็บรักษาได้นานแม้ไม่ใส่สารเติมแต่งหรือสารกันบูด เมื่อต้องการรับประทานก็เพียงละลายน้ำแข็งตามปริมาณที่ต้องการ ลดปัญหาการสูญเสียอาหาร สามารถรับประทานได้อย่างอุ่นใจและปลอดภัย

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、添加物・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。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, mail order sites, Japanese restaurants		
Certification	ISO 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Azuma Foods Co., Ltd.	会社名（日本語）	あづまフーズ株式会社
Website	https://www.azumafoods.co.jp/	都道府県名	Mie
Contact Person	Naoki Maeda		
E-Mail	n-maeda@azumafoods.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U22

Company INFO.

Raw Octopus with Wasabi / Takowasa

We are the pioneer of this product. Takowasabi became essential menu in Japanese bar and restaurants now.

ทาโกะวาซาบิ เมนูยอดนิยมในร้านอิซากายะ ต้นตำรับจาก Azuma Foods ผู้คิดค้นเมนูนี้

たこわさび生みの親である、あづまフーズが特に自信をもって提供する居酒屋定番品です。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Asia・Southeast Asia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, supermarkets, department stores		
Certification	HACCP		
memo			

Soy Sauce Marinated Sliced Vegan Tuna

We've seasoned plant-based tuna into slices. It features a familiar and timeless flavor that never gets old. Since it's pre-sliced, all you need to do is place it on rice.

ทูน่า Plant-based หั่นเป็นชิ้นพอดีคำและปรุงรสด้วยซอสโชยุ อร่อย ทานได้ไม่เบื่อ ขนาดพร้อมรับประทาน สามารถนำไปวางบนข้าวแล้วรับประทานได้ทันที

プラントベースのマグロに味付けスライスしました。 マグロと言えば醤油漬け！ なじみのある飽きのこない味付けです。 カット済みなのであとはごはんに乗せるだけ。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Canada		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, supermarkets, hotel		
Certification	HACCP		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Veggie meat with Teriyaki Flavor 	Tastes just like real meat — Azuma's most popular plant-based product! Since its launch in 2014, sales have steadily increased year after year. Made with textured soy protein as the main ingredient, our unique seasoning technology effectively removes the characteristic soy aftertaste, delivering the rich flavor and texture of real meat. The Veggie Meat series is vagan certified by the Japan Vege Project（https://vegeproject.org）, and features no MSG and gluten-free specifications. This product meets the needs of health-conscious consumers and a wide range of dietary lifestyles. Now available in a savory teriyaki flavor. เนื้อวีแกนซอสเทริยากิ พัฒนาผลิตภัณฑ์และจำหน่ายตั้งแต่ปี 2014 โดยมีสินค้าในซีรี่ส์หลายชนิดได้รับการรับรอง Vegan spec ได้สัญลักษณ์ No MSG และ Gluten-free spec ผลิตภัณฑ์ผ่านการปรุงรสชาติอย่างพิถีพิถัน เราได้วิจัยและพัฒนาจนประสบความสำเร็จในการทำให้เนื้อสัมผัสมีความใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์มากที่สุด และลดกลิ่นถั่วเหลืองลงได้เป็นอย่างมาก 2014 年から開発・販売を始めた商品で、シリーズはヴィーガンスペック（認証取得済みの商品もあり）、No MSG、グルテンフリースペックとなっています。しっかりと味付けされたこの商品は、研究開発の結果、「限りなく肉の食感に近く」、「大豆臭を極限まで低減」することに成功しました。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Southeast Asia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, supermarkets, food factory, hotel		
Certification	JFS-B		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Bell International Inc.	会社名（日本語）	株式会社ベルインターナショナル
Website	https://www.bell-inter.net/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Takumi Omura		
E-Mail	info@bell-inter.net		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☐ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U24

Company INFO.

Plant-based & gluten-free cookies PBJ

A vegan and gluten-free cookie with oatmeal that is crispy on the outside and chewy on the inside, making you wonder if it really contains no butter or wheat flour. It is made using a unique method using rice koji from Hishiroku, a company with 300 years of history in Higashiyama, Kyoto, and is also effective for intestinal health. PBJ is a standard sandwich in school lunches in the United States, and is popularly known as the abbreviation for Peanut butter and jelly. At UPBEET!, we have recreated this PBJ in cookies. Please enjoy the combination of the rich flavor of peanut butter and the sweet and sour taste of our homemade berry jam.　No dairy, no eggs, no wheat, no refined sugar, no flavorings or colorings. Certified by the Japan Vegan Association.

บิสกิต Vegan และ Gluten-free ที่มีข้าวโอ๊ตเป็นส่วนผสม เนื้อกรอบนอก เนื้อในนุ่มหนึบ จนทำให้คุณสงสัยว่า 'ไม่มีเนยและแป้งสาลีจริงหรือ' ผลิตภัณฑ์นี้ผสมโคจิจากข้าว Hishiroku ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 300 ปีจากเกียวโต โดยใช้กระบวนการผลิตเฉพาะ ดีต่อลำไส้ PBJ หรือ Peanut Butter and Jelly เป็นแซนด์วิชยอดนิยมและมีรสชาติเป็นอกลักษณ์ UPBEET! ได้นำ PBJ มาทำเป็นบิสกิต ด้วยรสชาติกลมกล่อมของเนยถั่วและรสหวานอมเปรี้ยวของแยมเบอร์รี่ที่ทำเอง จนได้เป็นรสชาติที่ลงตัว ไม่ใส่นม ไข่ แป้งสาลี น้ำตาลทรายขาว ไม่แต่งกลิ่นและสีสังเคราะห์ และได้รับการรับรองจากสมาคมวีแกนประเทศญี่ปุ่น

外はカリっと、中はチューイーで「本当にバターも小麦粉も入っていないの?」と思わず疑ってしまう、オートミール入りのヴィーガン＆グルテンフリーのクッキー。京都・東山で 300 年の歴史がある菱六の米麹を独自の製法で取り入れ、腸活効果も期待できます。PBJ とはアメリカではスクールランチの定番サンドウィッチのひとつで、Peanut butter and jelly（ピーナッツバター＆ジェリー）の略でとして親しまれています。UPBEET!では、この PBJ をクッキーで再現しました。ピーナッツバターのじゅわっと溢れるコクと、自家製ベリージャムの甘酸っぱさのコンビネーションをぜひお楽しみください。　乳・卵不使用、小麦不使用、白砂糖不使用、香料・着色料不使用。日本ヴィーガン協会認証。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	10 months from the manufacturing date
Target Export Destination	U.S.A., Singapore, Thailand, Philippines, Indonesia, Vietnam		
Target Buyer (Business Type)	supermarkets, department stores		
Certification	食品衛生法第 55 条に基づく営業許可証 (Business Licence Article 55)		
memo			

Plant-based & gluten-free Cookies Chocolate Chip

Crispy on the outside and chewy on the inside, these oatmeal-containing vegan and gluten-free cookies will make you wonder if they really contain neither butter nor wheat flour. They are made using a unique method using rice koji from Hishiroku, a company with 300 years of history in Higashiyama, Kyoto, and are also said to have a beneficial effect on your intestines.　No dairy, no eggs, no wheat, no refined sugar, no flavorings or colorings. Certified by the Japan Vegan Association.

บิสกิต Vegan และ Gluten-free ที่มีข้าวโอ๊ตเป็นส่วนผสม เนื้อกรอบนอก เนื้อในนุ่มหนึบ จนทำให้คุณสงสัยว่า "ไม่มีเนยและแป้งสาลีจริงหรือ" ผลิตภัณฑ์นี้ผสมโคจิ จาก Hishiroku ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 300 ปีจากเกียวโต และใช้กระบวนการผลิตเฉพาะ ดีต่อลำไส้ ไม่มี นมไข่ แป้งสาลีน้ำตาลทรายขาว ไม่แต่งกลิ่นและสีสังเคราะห์ และได้รับการรับรองจาก สมาคมวีแกนประเทศญี่ปุ่น

外はカリっと、中はチューイーで「本当にバターも小麦粉も入っていないの?」と思わず疑ってしまう、オートミール入りのヴィーガン＆グルテンフリーのクッキー。京都・東山で 300 年の歴史がある菱六の 米麹を独自の製法で取り入れ、腸活効果も期待できます。　乳・卵不使用、小麦不使用、白砂糖使用、香料・着色料不使用。日本ヴィーガン協会認証。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	10 months from the manufacturing date
Target Export Destination	U.S.A., Singapore, Thailand, Philippines, Indonesia, Vietnam		
Target Buyer (Business Type)	supermarkets, department stores		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Plant-based & gluten-free Donuts Bisucuits 	No wheat flour is used, and instead, chickpeas, rice flour, and other ingredients are used, making it very nutritious! Instead of white sugar, they use additive-free apple sauce made from 100% Fuji apples grown in the soil of Suzaka, Nagano. In addition, these intestinal health biscuits are made using a unique recipe that incorporates mirin, a sweet, maple-syrup-like amber-colored vinegar aged for three years from Mikawa, Aichi Prefecture. No dairy, no eggs, no wheat, no refined sugar, no flavorings or colorings. Certified by the Japan Vegan Association. UPBEET! ขนมบิสกิตขนาดมินิที่ใช้ส่วนผสมเดียวกับแป้งโดนัทยอดนิยมของโตเกียว ไม่มีการใช้แป้งสาลี แต่ใช้ส่วนผสมจากถั่วลูกไก่และแป้งข้าวกล้อง อุดมไปด้วยสารอาหาร เราใช้ซอสแอปเปิ้ลที่ไม่มีการเติมสารเคมี ผลิตจากแอปเปิ้ล Fuji 100% ที่ปลูกในเมืองซูซากะ จังหวัดนางาโนะแทนการใช้น้ำตาลทรายขาว อีกทั้งยังผสมมิรินที่มีรสหวานเหมือนไซรัปเมเปิ้ลสีทองที่ได้รับการหมักจากเมืองมิคาวะ จังหวัดไอจิ โดยใช้วิธีการผลิตเฉพาะของเรา ดีต่อลำไส้ ไม่มีการใช้ผลิตภัณฑ์จากนมและไข่ ไม่มีแป้งสาลี ไม่มีน้ำตาลทรายขาว และไม่มีสารแต่งกลิ่นหรือสี ได้รับการรับรองจากสมาคมวีแกนประเทศญี่ปุ่น UPBEET!Tokyo一番人気のドーナツの生地と同じ食材を使ったビスケットミニサイズが新登場.小麦粉は使わず、ひよこ豆や玄米粉などの食材を使用し栄養満点！白砂糖の代わりには、長野・須坂の大地で育ったフジりんご100%産の無添加のアップルソースを使用。さらに、愛知県・三河の3年熟成した琥珀色のメープルシロップのような甘さのみりんを独自の製法で取り入れた腸活ビスケット。　乳・卵不使用、小麦不使用、白砂糖不使用、香料・着色料不使用。日本ヴィーガン協会認証。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year from the manufacturing date
Target Export Destination	U.S.A., Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam		
Target Buyer (Business Type)	supermarkets, department stores, Convenience stores		
Certification	食品衛生法第 55 条に基づく営業許可証 (Business Licence Article 55)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	ROKUBEI Co., Ltd.	会社名（日本語）	株式会社茶匠六兵衛
Website	http://www.rokubei-tea.com	都道府県名	Kyoto
Contact Person	TASUKU INOUE		
E-Mail	master@rokubei.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U26

Company INFO.

Organic Matcha Stick

Assorted high-quality organic Matcha in a convenient stick. You can easily enjoy the taste of authentic Matcha. OEM manufacturing is also possible.

ผงมัทฉะออร์แกนิคคุณภาพสูงที่บรรจุในรูปแบบ stick สะดวก สามารถเพลิดเพลินกับรสชาติมัทฉะแท้ได้อย่างง่ายดาย รับผลิตสินค้า OEM

上質な有機抹茶を便利なスティックに詰め合わせました。お手軽に本格的な抹茶の味わいが楽しめます。OEM 製造も可能です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	U.S.A., Canada, France, Germany, Spain, Hong Kong, Taiwan, Singapore, Thailand, Malaysia, United Arab Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, organic stores, supermarkets, department stores, Importer, Distributors and Restaurant		
Certification	FSSC 22000,Organic JAS,USDA Organic,EU Organic		
memo			

Single Origin Organic Matcha

It is a single-origin organic Matcha that is limited to farmers and bleeds in the Kagoshima, Kirishima regions. You can enjoy the taste, umami, and aroma of each variety that is not found in blended matcha. Raw materials can also be supplied, and we are also responding to private brand commercialization.

มัทฉะออร์แกนิคสายพันธุ์เดี่ยว (single origin) จากคิริชิมะ จังหวัดคาโกชิมะ มีกลิ่นหอมและรสชาติเฉพาะสายพันธุ์แตกต่างจากผงมัทฉะแบบเบลนด์ รองรับการผลิตสินค้าแบบ OEM

鹿児島・霧島地方の農家・品種限定のシングルオリジン有機抹茶です。ブレンド抹茶にはない品種ごとの味わいと旨み、香りが楽しめます。原料供給も可能で、プライベートブランド商品化にも対応しています。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., United Kingdom, France, Germany, Spain, Hong Kong, Taiwan, India, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, Rest of Middle East and Africa		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, organic stores, supermarkets, department stores, Importer, Distributors and Restaurant		
Certification	FSSC 22000,Organic JAS,USDA Organic,EU Organic		
memo			

Uji Matcha Cappucchino

This is an authentic tasting Uji Matcha cappuccino made with plenty of stone-ground premium Uji Matcha. The harmony of the creamy foam, milk, and the exquisite taste of Matcha is superb.

อุจิมัทฉะคาปุชิโน ใช้อุจิมัทฉะคุณภาพสูงที่บดด้วยครกหินอย่างพิถีพิถันได้รสชาติมัทฉะแบบดั้งเดิม ผสมผสานกับฟองนมที่มีความครีมมี่ได้อย่างลงตัว รสชาติกลมกล่อมมีเอกลักษณ์

石臼挽きの高級宇治抹茶をふんだんに使用した本格的な味わい。クリーミーな泡立ちとミルク、抹茶との絶妙な味わいのハーモニーが絶品です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	U.S.A., Canada, France, Germany, Spain, Hong Kong, Taiwan, Singapore, Thailand, Malaysia, United Arab Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, supermarkets, department stores, Importer, Distributors and Restaurant		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Shibuya Rex Co.,Ltd.	会社名（日本語）	渋谷レックス株式会社
Website	https://shibuyarex.com/	都道府県名	Fukushima
Contact Person	Takashi Shibuya		
E-Mail	tks.shibuya-rex@natsukashiya.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U28

Company INFO.

Red bean bolo	Japanese-style bolo made of wasanbon sugar and azuki bean paste. No coloring, preservatives, or flavors are used. ขนมผิงสไตล์ญี่ปุ่น มีส่วนผสมของน้ำตาลวาซันบง (Wasanbon) และถั่วแดง ปราศจากสี สารกันบูด กลิ่นสังเคราะห์ 和三盆糖と小豆あんを練り込んだ和風のボーロです。 着色料、保存料、香料は不使用。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	specialty stores (baby specialty stores, supermarkets, department stores		
Certification	JFS-B		
memo			

Stick wafers	Easy-to-eat stick-type wafers.They contain a lot of calcium. เวเฟอร์สติ๊กรับประทานง่าย อุดมด้วยแคลเซียม 食べやすいスティックタイプのウエハースです。カルシウムたっぷり。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	specialty stores (baby specialty stores, supermarkets, department stores		
Certification	JFS-B		
memo			

Vegetable senbei with spinach flavor	Spinach flavor is a well-balanced green and yellow vegetable. The ingredients are used as they are, not as flavors. The taste is gentle and safe even for children. Non-fried and healthy crackers. ขนมเซมเบ้รสผักโขม จากส่วนผสมที่ลงตัวของผักสีเขียวและเหลือง ได้รสชาติวัตถุดิบแท้ ไม่แต่งกลิ่นสังเคราะห์ รสชาติอ่อนโยนและปลอดภัยสำหรับเด็ก ไม่ผ่านกระบวนการการทอด ดีต่อสุขภาพ バランスの良い緑黄色野菜のほうれん草風味です。フレーバーではなく、 素材をそのまま使用しております。お子様でも安心なやさしい味です。 ノンフライで体にもやさしいせんべいです。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., China, Thailand, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	specialty stores (baby specialty stores, supermarkets, department stores		
Certification	ISO 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	www.oyaizu.co.jp	都道府県名	Shizuoka
Contact Person	Takayuki Oyaizu		
E-Mail	t-oyaizu@oyaizu.co.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☐ Retails ☑ Food Manufacturers ☑ Others Cafe ☑ Buyers from other countries Vietnam, Malaysia, Philippines		

BOOTH
U30

Company INFO.

Matcha No.65

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. 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.

มัทฉะของเราผลิตจาก “อิจิบังฉะ” หรือใบชาต้นฤดูใบไม้ผลิ 100% โดยใช้ใบชาจากจังหวัดชิซึโอกะเป็นหลัก เป็นที่ทราบกันดีว่า “อิจิบังฉะ” เป็นชาที่มีคุณภาพดีที่สุด มัทฉะจากจังหวัดชิซึโอกะมีจุดเด่นอยู่ที่ความสมดุลระหว่างรส umami และความฝาด โดยเฉพาะในเมนูมัทฉะลาเต้ จะได้รสชาติที่ลงตัวอย่างยิ่ง ทำให้ได้มัทฉะลาเต้ที่อร่อยกลมกล่อม

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。 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。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
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)	Premium Café, Matcha oriented café, Japanese restaurant, tea shop		
Certification	FSSC 22000, Organic JAS, EU Organic, USDA Organic, Halal, FDA		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Nature	会社名（本語）	株式会社ナチュレ
Website	https://nature-kanagawa.com/en/	都道府県名	Kanagawa
Contact Person	KAZUNARI OOSONE		
E-Mail	nature20130515@an.email.ne.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries __Any Asia__		

BOOTH
U32

Company INFO.

Jelly for restaurants, hotels, and other food service establ

This jelly made with Japanese fruits can be used in restaurants, hotels, and other eateries. We can offer jellies using seasonal fruits in Japan during the season. OEM orders are also available.

เจลลี่ทำจากผลไม้ญี่ปุ่น สามารถใช้ในภัตตาคาร โรงแรม หรือร้านอาหารต่างๆ ได้ เรามีเจลลี่ผลไม้ที่ทำจากผลไม้ตามฤดูกาลของญี่ปุ่นที่มีความสดใหม่ นอกจากนี้ยังรองรับการผลิตแบบ OEM อีกด้วย

日本産のフルーツをレストラン・ホテル・飲食店などで利用ができるゼリーです。日本の旬の時期に、旬のフルーツゼリーの提案が可能です。OEM も対応は可能です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Canada, Hong Kong, Taiwan, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Philippines, Australia, Rest of Asia and Oceania		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants		
Certification	ใบอนุญาตประกอบการตามมาตรา 55 ของกฎหมายสุขาภิบาลอาหาร (Business License)		
memo			

Yuzu Jelly

It is the jelly using the Japan Yuzu. It is the product which can enjoy the fragrance of the citron.

เจลลี่ยูซุ ใช้ยูซุที่ปลูกในประเทศญี่ปุ่น สามารถเพลิดเพลินกับกลิ่นหอมสดชื่นของยูซุได้เมื่อรับประทาน

国産のゆずを使用したゼリーです。ゆずの香りを楽しめる商品です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores,		
Certification	ใบอนุญาตประกอบการตามมาตรา 55 ของกฎหมายสุขาภิบาลอาหาร (Business License)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Japan peach jelly	Peach (Japan), reduced starch syrup, agar / trehalose, acidulant, gelling agent (thickening polysaccharide), V.C, sweetener (acesulfame K), flavoring
	เจลลี่ที่ทำจากลูกพีชญี่ปุ่น ใช้ลูกพีชที่เก็บเกี่ยวในช่วงฤดูกาลนำมาทำเป็นเพสท์ จากนั้นนำมาทำเป็นเจลลี่
	日本産の桃を使用したゼリーです。旬の時期に収穫した桃をペーストにしてゼリーに仕上げました。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores.		
Certification	ใบอนุญาตประกอบการตามมาตรา 55 ของกฎหมายสุขาภิบาลอาหาร (Business License)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	Kenji Sugao		
E-Mail	kenji@sugao.co		
Targets	☐ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☐ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
U34

Company INFO.

SAZANKA Aged sweet potato 10kg

Our sweet potatoes are ripen for 90 under strict temperature control.In our own factory, we test the sweet potatoes each time before baking to check theircondition.And baked slowly for about two hours and theninstantly frozen in the super freezer.Our factory is focused only on "Yakiimo", baked sweet potatoes products.Our concentrated production system makes it possible to produce 1,000kg of "Yakiimo" aday in maximum.

มันหวานที่ได้รับรางวัลอันดับหนึ่งในงานประกวดมันหวานที่ใหญ่ที่สุดของประเทศญี่ปุ่น ผลิตโดยการนำมันหวานไปบ่มเป็นเวลา 90 วันในห้องที่ควบคุมอุณหภูมิอย่างเข้มงวด จากนั้นนำไปอบในโรงงานของเราเป็นเวลา 2 ชั่วโมง โดยมีการทดลองอบก่อนทุกครั้งเพื่อเช็คสภาพของมันหวาน และนำไปแช่แข็งทันทีโดยเครื่องแช่แข็งพิเศษ โรงงานของเรามีไลน์ผลิตมันหวานอบโดยเฉพาะ ทำให้สามารถควบคุมการผลิตได้ตั้งแต่การปลูกจนถึงขั้นตอนโรงงาน สามารถอบมันได้สูงสุดถึง 1 ตันต่อวัน รวมทั้งสามารถส่งสินค้าออกได้หลายสิบตันต่อวัน การอบมันหวานของเรามีเทคนิคพิเศษที่พัฒนาโดยผู้ปลูกและนักวิจัยเป็นเวลาหลายปี มันหวานที่ได้จึงมีรสหวานเหมือนขนมอบและเนื้อสัมผัสที่ครีมมี่ โดยไม่ใช้ทั้งน้ำตาลหรือเนยมันหวานนี้อุดมไปด้วยสารอาหารและไม่มีสารเคมีตกค้าง ทำให้สามารถทานได้ทั้งเปลือก เหมาะสำหรับผู้ที่ใส่ใจสุขภาพและความงาม หรือแม้แต่เด็กทารกที่เริ่มทานอาหารหย่านม และยังเป็นขนมขบเคี้ยวที่ดีสำหรับทุกวัย

日本最大のさつまいも品評会にて日本一を獲得。 生産された“ さつまいも”は、徹底した温度管理のもと、90 日間熟成庫で熟成。 自社工場で、焼く前に毎回試し焼きをして、さつまいもの状態を確認します。そして、じっくり約２時間焼き上げたのちに瞬間冷凍庫で瞬時に冷凍させます。自社工場は、やきいもだけに特化した工場ライ ンを開設。生産から自社工場までの一括管理だからこそ、１日最大１トン“ 焼き”が可能で、 １日、最大数十トン出荷できる体制を整えております。“ 焼き”については、生産者とさつまいも研究 者と長年研究した独自の焼き方で、砂糖やバターを一切使用せず、焼き菓子のような甘さとクリーミー な食感を引き出します。栄養豊富で残留農薬がなく、気兼ねなく皮まで食べられます。 健康と美容が気になる方、赤ちゃんの離乳食からお子様のおやつとして、老若男女問わずにお楽しみ頂 ける“ やきいも”です。

Storage Temp.	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)	Restaurants, Hotels, Supermarkets, and Convenience Stores		
Certification	Thai FDA certified、Thai EPA certified		
memo			

Aged Sweet Potato Imo Kenpi (Deep fried)

Awarded Japan's Number One at the largest sweet potato evaluation event in Japan. We carefully fry aged sweet potatoes, polished for sweetness, to perfection.

มันหวานที่ได้รับรางวัลอันดับหนึ่งในงานประกวดมันหวานที่ใหญ่ที่สุดของประเทศญี่ปุ่น ผ่านกระบวนการบ่มเพื่อเพิ่มความหวานอย่างเต็มที่ ก่อนจะถูกทอดอย่างพิถีพิถันจนได้รสชาติอร่อยกลมกล่อม

日本最大のさつまいも品評会にて日本一を獲得。甘みに磨きをかけた熟成さつまいもをじっくり揚げました。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A. ,Germany, Hong Kong, Singapore, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Hotels, Supermarkets, and Convenience Stores		
Certification	Not certified		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Aged Sweet Potato Chips 	Awarded Japan's Number One at the largest sweet potato evaluation event in Japan. We carefully fry aged sweet potatoes, polished for sweetness, to perfection. มันหวานที่ได้รับรางวัลอันดับหนึ่งในงานประกวดมันหวานที่ใหญ่ที่สุดของประเทศญี่ปุ่น ผ่านกระบวนการบ่มเพื่อเพิ่มความหวานอย่างเต็มที่ ก่อนจะถูกทอดอย่างพิถีพิถันจนได้รสชาติอร่อยกลมกล่อม 日本最大のさつまいも品評会にて日本一を獲得。甘みに磨きをかけた熟成さつまいもをじっくり揚げました。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Germany, Hong Kong, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Restaurants, Hotels, Supermarkets, and Convenience Stores		
Certification	Not certified		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	Tokyo
Contact Person	MS. JONGKONNEE SENEEWONG NA AYUTTHAYA		
E-Mail	j-seneewong@kitoku-shinryo.co.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries Europe, North America, South America, Asia, Oceanis, Middle East, etc.		

BOOTH
V01

Company INFO.

Japanese rice from Tohoku and Niigata

With an ideal climate and geographical conditions for rice growing, the Tohoku region and Niigata Prefecture have long been a leading producer of rice. Tohoku region and Niigata Prefecture boast a lot of the world's famous brands.They are also known as a good place to enjoy Japanese sake and world heritage "Washoku" including Sushi, because of the good quality of rice. If you seek Japan's best cuisine, we recommend autumn, rice's harvest season, and winter when new Sake starts to be produced with new rice annually.

ภูมิภาคโทโฮคุ (จังหวัดอาโอโมริ, อิวาเตะ, มิยากิ, อากิตะ, ยามากาตะ, ฟุกุชิมะ) และจังหวัดนีงาตะ เป็นแหล่งปลูกข้าวชั้นนำของประเทศญี่ปุ่นที่อุดมด้วยพันธุ์ข้าวชื่อดังคุณภาพเยี่ยมจำนวนมาก และด้วยข้าวที่มีคุณภาพดี จึงมีชื่อเสียงในฐานะสถานที่ที่เหมาะกับการลิ้มลองอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก เช่น ซูชิ เหล้าสาเก โดยฤดูใบไม้ร่วงซึ่งเป็นฤดูกาลแห่งการเก็บเกี่ยวจะมีอาหารญี่ปุ่นรสชาติอร่อยให้ชิมมากมาย และในฤดูหนาวจะมีเหล้าสาเกที่หมักจากข้าวใหม่เริ่มออกวางตลาดให้ทดลองชิม

理想的な気候と地理的条件に恵まれた東北地方と新潟県は、長年にわたり日本を代表する米の産地として知られています。この地域では、世界的に有名な銘柄米が数多く生産されています。また、品質の高い米のおかげで、日本酒や寿司をはじめとする世界遺産「和食」を楽しむのに適した場所としても有名です。 日本の最高の料理を楽しみたいなら、収穫の季節である秋や、新米で造られた新酒が出回る冬がおすすめです。

Storage Temp.	Normal	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)	Distributers in Thailand, Restaurants, Retails, Food Manufacturers		
Certification	HACCP for US,HACCP for EU,FSSC 22000,ISO 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Maruyuu Co., Ltd.	会社名（日本語）	マルユー株式会社
Website	http://www.maruyufoods.co.jp/	都道府県名	Chiba
Contact Person	Yasunobu Mori		
E-Mail	mori@maruyufoods.co.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☐ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V03

Company INFO.

Frozen Atsuyakitamago No Cut

We are particular about the ingredients used for our frozen thick-yaki eggs. We use fresh eggs from Chiba Prefecture, which is the second largest producer of eggs in Japan. The soup stock is made with bonito flakes from Yaizu that are boiled daily. It has a fluffy texture even after thawing, and is as delicious as the thick-yaki omelets you get at Japanese sushi restaurants.

ไข่ม้วนชิ้นหนาชนิดแช่แข็งของเราใช้ไข่ไก่สดจากจังหวัดชิบะ ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีการผลิตไข่ไก่มากเป็นอันดับสองในประเทศญี่ปุ่น ใช้น้ำซุปคัตสึโอะบุชิที่ต้มสดใหม่ทุกวันจากเมืองยาอิซุ ไข่ม้วนยังคงมีเนื้อสัมผัสนุ่มฟูแม้ผ่านการละลายน้ำแข็ง และยังมีรสชาติอร่อยไม่แพ้ไข่ม้วนสดๆในร้านซูชิ

弊社の冷凍厚焼玉子は原料にこだわりがあります。 鶏卵は日本で鶏卵生産量第二位である千葉県の新鮮な卵を使用しております。 出汁は焼津産鰹節を毎日煮出したものを使用していています。 解凍後もふっくらとした食感が特徴で日本のお寿司屋さんで食べる厚焼玉子と比較しても遜色のない美味しさに仕上げています。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Taiwan, Korea, Cambodia, Philippines, India, Australia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, hotel kitchens, supermarket prepared foods		
Certification	Business License Article 55		
memo			

Kinshitamago

Our Kinshi Tamago is a fresh type of frozen Kinshi Tamago that is rare in Japan. This product has a subtle sweetness and the aroma of bonito stock. Kinshi tamago is used as a topping for Japanese food to make the dish look gorgeous, but by adding it as a topping, it also serves as a link between ingredients that are not tasteless or odorless, so as to bring out other ingredients.

ไข่ม้วนหั่นฝอยแช่แข็งแบบสดนี้ถือเป็นอาหารหายากในประเทศญี่ปุ่น น้ำซุปคัตสึโอะทำให้ไข่ม้วนของเรามีกลิ่นหอมอ่อนๆ และมีรสหวานเล็กน้อย ไข่ม้วนคินชิมักจะใช้ตกแต่งจานเพื่อเพิ่มความสวยงามให้กับอาหารญี่ปุ่น ทั้งยังช่วยเสริมรสชาติวัตถุดิบอื่นๆ ที่มีรสชาติหรือกลิ่นเด่นชัดเพื่อให้รสชาติของอาหารทั้งหมดกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น

弊社の錦糸玉子は日本でもめずらしい生タイプの冷凍錦糸玉子です。 ほのかな甘みとかつお出汁香る商品です。 錦糸玉子は和食にトッピングしてお料理を華やかに見せるものではありますが、それだけでなくトッピングすることにより他の食材を活かすように無味無臭ではない食材と食材をつなげる役目を担えるようにしています。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Taiwan, Korea, Cambodia, Philippines, India, Australia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, hotel kitchens, supermarket prepared foods		
Certification	Business License Article 55		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Chakin Sheet	Our chakin sheets are used in creative Japanese cuisine. It's a thin sheet of tamagoyaki, so by cutting it out into a flower shape or into a fallen leaf shape and adding it as a topping, you can bring a sense of luxury and originality to your dishes.
	ไข่ม้วนแบบแผ่นของเราสามารถนำไปรังสรรค์ในเมนูอาหารญี่ปุ่นได้อย่างหลากหลาย ไข่ม้วนแผ่นบางสามารถทำเป็นรูปดอกไม้หรือรูปใบไม้เพื่อใช้ตกแต่งอาหาร ช่วยเสริมความหรูหราและความเป็นเอกลักษณ์ให้กับอาหารได้
	弊社の茶巾シートは和食創作料理に使っていただいております。　玉子焼の薄いシートですので花形にくり抜いたり、落ち葉型にくり抜いたりしてトッピングすることにより、お料理に高級感とオリジナル性をもたらします。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Taiwan, South Korea, Malaysia, Vietnam, Australia, United Arab Emirates		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, hotel kitchens, supermarket prepared foods		
Certification	Business License Article 55		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Ebiko Corporation	会社名（日本語）	エビコー株式会社
Website	httm://www.ebiko.co.jp	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	Takumi Shibata		
E-Mail	kikaku@ebiko.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☐ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V05, V07

Company INFO.

Seasoned Chum salmon roe

Ebiko only sells original salmon roe harvested from the begining to end of October off the coast of Rausu, which is known for its turbulent currents and swells. This roe is believed to be among the highest quality salmon roe available in Japan. Only fully mature original roe is packaged and shipped off to consumers. The timing of this differs each year depending on the fishing and spawning season. Fall salmon from Rausu swim as far north as the Gulf of Alaska and Bering Sea and after spending between three to five winters there they return south along the Kuril Islands from the middle of August to November, following what is known as the Salmon Road for its ideal ocean temperature for salmon.

ผลิตภัณฑ์ไข่ปลาแซลมอนของเรา เป็นไข่ปลาแซลมอนเก็บเกี่ยวในช่วงต้นถึงปลายเดือนตุลาคมจากบริเวณนอกชายฝั่งราอุสุ ซึ่งเป็นชายฝั่งทะเลที่มีคลื่นลมแรงและกระแสน้ำเชี่ยวจัด เราเลือกใช้เฉพาะไข่ปลาแซลมอนสดที่อยู่ในสภาพเต็มเม็ดสมบูรณ์ก่อนจะบรรจุและจัดส่งถึงผู้บริโภค โดยช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการเก็บเกี่ยวจะแตกต่างกันไปในแต่ละปี ขึ้นอยู่กับฤดูกาลการจับปลาและการวางไข่
ปลาแซลมอนในฤดูใบไม้ร่วงจากราอุสุจะว่ายขึ้นไปไกลถึงอ่าวอลาสกาและทะเลแบริ่ง และหลังจากใช้เวลา 3 - 5 ปีที่นั่น พวกมันจะว่ายกลับลงมาที่ทิศใต้ตามแนวหมู่เกาะคูริลตั้งแต่กลางเดือนสิงหาคมถึงเดือนพฤศจิกายน โดยว่ายน้ำตามเส้นทางที่เรียกว่า “เส้นทางแห่งปลาแซลมอน” ซึ่งเป็นเส้นทางที่มีอุณหภูมิของน้ำทะเลเหมาะสมที่สุดสำหรับปลาแซลมอน

弊社の「いくら」は、潮流の厳しく厳寒な海、羅臼沖で漁獲された秋鮭のなかでも一番良いとされている 10 月初旬～下旬の原卵に限定し、毎年最適な時期を見極め、完熟した現卵にて製造しております。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Thailand, Hongkong, Singapore, Taiwan, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Importer in Thailand, Distributer in Thailand		
Certification	ใบอนุญาตประกอบการตามมาตรา 55 ของกฎหมายสุขาภิบาลอาหาร (Business License)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	KEISUKE ISHIZAKI		
E-Mail	kaneishi5115@gmail.com		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V05, V07

Company INFO.

Red snow crab legs 	This is a red snow crab from Hokkaido. It is small but has a lot of meat and very juicy. ปูหิมะแดงจากฮอกไกโด ขนาดตัวไม่ใหญ่มาก แต่มีเนื้อเยอะ และมีความชุ่มฉ่ำ 北海道産ベニズワイガニの出品です 型は小さいですが　身入りが良くてとてもジューシーです

Storage Temp.	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	GMP		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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.kobayashimasaoshoten.com/	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	Shota Kobayashi		
E-Mail	kobayashi-s@masaoshoten.com		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V05, V07

Company INFO.

Frozen scallops Meat

These scallops come from the Sea of Okhotsk, which boasts the largest catch of scallops in Japan. 80% of Japan's fish are caught in Hokkaido, and 40% of that comes from the Sea of Okhotsk. Of course, the Sea of Okhotsk is a natural product. In addition, scallops from the Sea of Okhotsk grow by eating plankton that comes with the drift ice, so you can fully enjoy the nutritious scallops' characteristic sweetness and crisp texture. Recommended for sashimi, steak, etc.

หอยเชลล์จากทะเลโอคอตสค์ในฮอกไกโด หอยเชลล์ในประเทศญี่ปุ่นกว่า 80% มาจากฮอกไกโด และในจำนวนนั้นกว่า 40% มาจากทะเลโอคอตสค์ หอยเชลล์ที่เติบโตในทะเลโอคอตสค์ได้รับสารอาหารจากแพลงก์ตอนที่ลอยมากับธารน้ำแข็ง ทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีรสชาติหวานตามธรรมชาติอันเป็นเอกลักษณ์ และมีเนื้อสัมผัสนุ่มอร่อย เหมาะสำหรับการนำมาทานแบบซาชิมิ หรือจะย่างเป็นสเต็กก็อร่อยไม่แพ้กัน

日本一のホタテ漁獲量を誇るオホーツク海産でございます。 国内の 80%が北海道で漁獲されており、そのうちの 40%が「オホーツク海」となっております。もちろんオホーツク海は天然物。 また、オホーツク海産のホタテは流氷とともにやってくるプランクトンを食べ成長するため、栄養満点でホタテ特有の甘みが強く、プリッとした食感も存分にお楽しみ頂けます。 お刺身、ステーキなどにおすすめです。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	Hong Kong, Vietnam, Thailand, Singapore, Malaysia		
Target Buyer (Business Type)	Importers in Thailand. Distributers in Thailand. Retails. Buyers from other countries		
Certification	ใบอนุญาตประกอบการตามมาตรา 55 ของกฎหมายสุขาภิบาลอาหาร (Business License)		
memo			

Rice cooked in a scallop

A seasoned rice base made from Hokkaido scallops. We do not use scallop mantle, only scallop meat. Therefore, you can enjoy the scallop soup to the fullest compared to regular scallop rice.

เครื่องปรุงสำหรับหุงข้าวหน้าหอยเชลล์โฮตาเตะ ใช้หอยโฮตาเตะจากฮอกไกโด โดยเลือกเฉพาะส่วนเนื้อล้วนไม่มีส่วนของเหงือกหอย ทำให้ได้ข้าวหน้าหอยเชลล์ที่มีน้ำซุปจากโฮตาเตะที่หาทานที่อื่นได้ยาก

北海道産ホタテを原料にした、炊き込みご飯の素。 ミミを使わず、貝柱だけを使用しています。なので通常のホタテの炊き込みご飯より存分にホタテの出汁をお楽しみいただけます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Vietnam, Thailand, Singapore		
Target Buyer (Business Type)	Importers in Thailand. Distributers in Thailand. Retails. Buyers from other countries		
Certification	ใบอนุญาตประกอบการตามมาตรา 55 ของกฎหมายสุขาภิบาลอาหาร (Business License)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Scallop ajillo 	The flavor of the scallops and the olive oil match perfectly, making it the perfect dish.Perfect to accompany wine. Either red or white is OK. Easy cooking, just heat. You can enjoy it in hot water or in a frying pan. หอยเชลล์รสกลมกล่อม ผสมผสานอย่างลงตัวกับน้ำมันมะกอก กลายเป็นเมนูสุดพิเศษที่ไม่ควรพลาด เหมาะอย่างยิ่งในการรับประทานคู่กับไวน์ จะไวน์แดงหรือไวน์ขาวก็เข้ากันได้เป็นอย่างดี เพียงแค่อุ่นร้อนก็อร่อยพร้อมรับประทาน สามารถอุ่นได้ทั้งแบบต้มในน้ำร้อน หรือใช้กระทะตั้งไฟก็อร่อยได้เช่นเดียวกัน 帆立の旨みと、オリーブオイルがマッチして最高の一品となっております。 ワインのお供に最適です。赤・白どちらでも OK です。加熱するだけの簡単調理。湯煎・フライパンでお楽しみいただけます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Vietnam, Cambodia		
Target Buyer (Business Type)	Importers in Thailand. Distributers in Thailand. Retails. Buyers from other countries		
Certification	ใบอนุญาตประกอบการตามมาตรา 55 ของกฎหมายสุขาภิบาลอาหาร (Business License)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Sokan co.,LTD.	会社名（日本語）	株式会社壮関
Website	https://sokan.jp/	都道府県名	Tochigi
Contact Person	Shinichi Akutsu		
E-Mail	shinichi.akutsu@sokan.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☐ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V11

Company INFO.

Kukiwakame Seaweed (Lightly Salted) 	We use only the thick parts, which are seasoned with Hakata salt. Enjoy the rich umami taste and crispy texture! เราใช้สาหร่ายวากาเมะเฉพาะส่วนที่เนื้อหนาที่สุด ปรุงรสด้วยเกลือฮากาตะอย่างพิถีพิถัน ทำให้สัมผัสได้ถึงรสอุมามิ พร้อมเนื้อสัมผัสกรอบและชุ่มฉ่ำของสาหร่ายวากาเมะ わかめの茎の部分を、伯方の塩で仕上げました。 ゆたかな旨味とシャキシャキの食感をお楽しみ下さい。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Convenience Store, Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores, supermarkets, department stores		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Kukiwakame Seaweed Plum Flavor 	The crunchy core of the wakame seaweed is cut into bite-sized pieces and finished with Kishu Nankou plum vinegar. It also contains a lot of dietary fiber. แกนสาหร่ายวากาเมะเนื้อกรุบกรอบ มาในขนาดชิ้นพอดีคำ ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชูทำจากบ๊วยนันโคเมืองคิชู อุดมไปด้วยใยอาหาร อร่อยเคี้ยวเพลิน シャキシャキとしたわかめの芯を食べやすくカットして、紀州南高梅酢で仕上げました。食物繊維も多く含まれています。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Convenience Store, Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores, supermarkets, department stores		
Certification	FSSC22000		
memo			

Japanese Sweet Potato Eaten with Children 	Domestically produced dried sweet potatoes are a safe and secure snack that is low in fat and naturally sweet. They come in a stick shape that is easy to grab and doesn't easily fall apart, making them the perfect snack to eat with your children. มันหวานญี่ปุ่นอบแห้ง ของว่างเพื่อสุขภาพ ไขมันต่ำ มีรสหวานตามธรรมชาติ มาในรูปแบบแท่ง หยิบรับประทานง่าย เหมาะอย่างยิ่งสำหรับทานเป็นของว่างร่วมกับเด็ก ๆ 国産の干し芋は低脂質で自然な甘さの安心安全なおやつとしてぴったり。ぽろぽろこぼれにくくつかみやすいスティックタイプなので、お子さんと一緒に食べるおやつに最適です。		
Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Convenience Store, Japanese (Asian)food specialty stores, specialty stores, supermarkets, department stores		
Certification	JFS-B		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Masui fish farm Co.,ltd	会社名（日本語）	有限会社増井養魚場
Website	https://www.masui-fish.com	都道府県名	Tochigi
Contact Person	YUJI KUMAMOTO		
E-Mail	yuji.k@ks-kumamoto.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☐ Restaurants ☐ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V11

Company INFO.

Grilled sweetfish

grilled sweetfish Ayu fish is skewered and grilled over charcoal with salt. After grilling, the fish is vacuum-packed and quickly frozen. After defrosting, warm it up in a toaster or microwave oven and eat it as it is.

ปลาอายูเสียบไม้ย่างเกลือบนเตาถ่านตามแบบฉบับญี่ปุ่นแท้
หลังจากย่างจนสุกได้ที่แล้ว จะถูกนำมาบรรจุในแพ็คสุญญากาศและแช่แข็งทันที
เมื่อต้องการรับประทาน เพียงละลายน้ำแข็งและนำไปอุ่นในเตาอบหรือไมโครเวฟ ก็อร่อยได้ง่าย ๆ

鮎の塩焼き 串に刺して炭火にて塩焼き 焼き上がり後は真空でパックし、急速冷凍。 解凍後はトースターもしくは電子レンジにて温めて食べます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Philippines, Australia, United Arab Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, supermarkets, department stores, mail order sites		
Certification	MAFF GMP Certificate (農林水産省 GMP)		
memo			

Premium Yashio trout filet

Triploid rainbow trout raised in Tochigi Prefecture The body is tripled using the power of egg production by all females. Because it is completely cultured, it is free of parasites and can be eaten as sashimi.

ปลาเทราต์สายรุ้งหรือเรนโบว์เทราต์เลี้ยงฟาร์มจากจังหวัดโทจิกิ
มีการใช้เทคโนโลยีในการเพาะพันธุ์ปลาโดยนำปลาเทราต์สายรุ้งมาเพาะให้มีขนาดใหญ่ 3 เท่ากว่าปกติ เป็นการเลี้ยงในระบบฟาร์มที่ครบวงจร ทำให้ไม่มีปรสิต จึงสามารถรับประทานสดเป็นซาชิมิได้

栃木県で育てた虹鱒３倍体全雌で卵を作る力を利用して体を３倍にします。完全養殖のため寄生虫もなく刺身でも食べられる。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Philippines, Australia, United Arab Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Japanese restaurants, supermarkets, department stores, mail order sites		
Certification	MAFF GMP Certificate (農林水産省 GMP)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	KUNIHIRO INC.	会社名（日本語）	クニヒロ株式会社
Website	https://www.kunihiro-jp.com/	都道府県名	Hiroshima
Contact Person	HIROAKI MORIGUCHI		
E-Mail	moriguchi@kunihiro-inc.com		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☑ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V13

Company INFO.

SMART Oyster Fresh M
(Frozen Oyster with Shell)

Since it is processed at low temperature and ultra high pressure and does not apply heat, it looks like raw. The pressure causes the scallops and shells to peel off cleanly, and the body is hardly cracked or hurt. After thawing, anyone can easily open the shell by hand without using a knife. The oysters used are from the time when they are well-stocked, and they are large, sweet and rich oysters. Since it is a frozen product, it can be thawed as much as needed without loss and eaten raw.We are committed to safety and security, and we have a strict inspection system and thorough quality control at our own inspection site so that you can enjoy it deliciously.

หอยนางรมแช่แข็ง ใช้กรรมวิธีแปรรูปด้วยอุณหภูมิต่ำและความดันสูงพิเศษ ทำให้มีรูปลักษณ์ใกล้เคียงกับของสด ใช้ความดันสูงแยกเนื้อหอยนางรมและเปลือกออกจากกันอย่างสวยงาม โดยไม่ทำให้เนื้อแตกหรือได้รับความเสียหาย ไม่ว่าใครก็สามารถเปิดรับประทานได้ง่ายๆ ด้วยมือหลังละลายน้ำแข็งโดยไม่ต้องใช้มีด หอยนางรมนี้ถูกเก็บเกี่ยวในช่วงเวลาที่เนื้อแน่นและคุณภาพดี ขนาดใหญ่ มีความหวานและรสชาติที่เข้มข้น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็ง จึงสามารถนำมาแบ่งใช้โดยการละลายน้ำแข็งและรับประทานสดได้ตามปริมาณที่ต้องการโดยไม่เหลือทิ้ง เราให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยและความมั่นใจในการบริโภค โดยดำเนินการตรวจสอบคุณภาพอย่างเข้มงวดในห้องทดลองของบริษัทเพื่อให้มั่นใจว่าได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความอร่อย

低温超高圧処理をしており、見た目は生に近い仕上がりとなっております。圧力で貝柱と殻の接着がキレイに剥がれ、身が割れたり傷つくことはほぼありません。解凍後はナイフを使わなくても誰でも手で簡単に殻を開けることができます。牡蠣は身入りの良い時期のものを使用しており、大粒で甘味があり濃厚な牡蠣です。冷凍品ですのでロスなく、いつでも必要な分だけ解凍し、生でそのまま召し上がれます。安全安心に拘り、美味しく召し上がれるよう自社検査場で厳しい検査体制と品質管理を徹底しております。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Western food restaurants, Japanese restaurants Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (seafood specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites		
Certification	FSSC 22000, Halal		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Frozen steamed oyster meat	For foods such as bivalves that may be contaminated with norovirus, it is desirable to heat them at a core temperature of 85 degrees Celsius to 90 degrees Celsius for 90 seconds or longer. (Final revision from the Ministry of Health, Labor and Welfare website May 31, 2018) Therefore, under these conditions and HACCP control, we heat at 85 degrees Celsius or higher for 90 seconds or longer, making it a safe and secure steam scraper. We use products from Hiroshima prefecture that were landed during the season (February to May). It can be thawed and eaten without heating. There is little shrinkage even when heated, and it has a presence and juiciness. It can be used for any kind of food such as Japanese food, Chinese food and Western food.
	หอยนางรมนึ่งแช่แข็ง อาหารประเภทหอยสองฝาอาจมีการปนเปื้อนของไวรัสโนโร จึงควรได้รับการปรุงโดยควบคุมอุณหภูมิ ณ ใจกลางของชิ้นอาหารที่ 85 ถึง 90 องศาเซลเซียสเป็นเวลาอย่างน้อย 90 วินาที (จากเว็บไซต์ของกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่น ปรับปรุงล่าสุดเมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2561) ดังนั้น บริษัทของเราจึงนึ่งหอยด้วยอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียสขึ้นไปเป็นเวลามากกว่า 90 วินาที ภายใต้การควบคุมตามระบบ HACCP เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นหอยนางรมที่ปลอดภัยและวางใจได้ หอยนางรมที่ใช้เป็นหอยที่จับได้ในช่วงฤดูกาล (ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงพฤษภาคม) จากจังหวัดฮิโรชิมะ สามารถนำมาละลายน้ำแข็งแล้วรับประทานได้โดยไม่ต้องปรุงสุก เนื้อหอยยังคงความเนียนนุ่มและฉ่ำ มีรสชาติอร่อยแม้จะผ่านการปรุงสุกอีก สามารถนำมาใช้ประกอบอาหารญี่ปุ่น, อาหารจีน, หรือแม้กระทั่งอาหารตะวันตกได้หลากหลายเมนู
	ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、中心温度が　85℃～90℃で 90 秒以上の加熱が望まれます。　（厚生労働省 HP より最終改訂平成 30 年 5 月 31 日）このため弊社ではこの条件及び HACCP 管理の下、85℃以上 90 秒以上加熱を行ない、安心・安全なスチームかきとなっております。旬の時期（2～5 月）に水揚げされた広島県産を使用しています。解凍してそのまま加熱せずに食べる事が出来ます。加熱しても身の縮みが少なく、存在感とジューシー感があります。日本食、中華料理、西洋料理などどのような料理にも使う事ができます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination			
Target Buyer (Business Type)	Western food restaurants, Japanese restaurants Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (seafood specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites		
Certification	FSSC 22000, Halal, HACCP		
memo			

JAPANESE FROZEN FULL SHELL OYSTER (SASHIMI GRADE)	This is the only frozen full shell oyster farmed in Japan that can be eaten raw in the EU. Oysters are farmed in carefully selected clean Japanese seawater. Once landed, the oysters are soaked in septic tanks to remove any bacteria they may be carrying, making them safer to eat. The outer shell has also been polished, and most of the seaweed and barnacles have been removed. The taste is rich and milky, the meat content is high, and you can enjoy the plump texture.
	หอยนางรมทั้งเปลือก แช่แข็ง ผลิตภัณฑ์ของเราเป็นหอยนางรมญี่ปุ่นแช่แข็งทั้งเปลือกที่สามารถรับประทานสดได้เพียงเจ้าเดียวในสหภาพยุโรป หอยนางรมของเราถูกเลี้ยงอย่างพิถีพิถันในน้ำทะเลที่สะอาดจากทะเลญี่ปุ่น หอยที่จับได้จะถูกแช่ในถังกรองน้ำเพื่อกำจัดแบคทีเรียที่อาจติดอยู่ ทำให้สามารถรับประทานได้อย่างปลอดภัยยิ่งขึ้น นอกจากนี้ เปลือกหอยยังได้รับการขัดทำความสะอาดสิ่งที่เกาะติดอยู่ เช่น สาหร่ายและเพรียงออกเกือบทั้งหมด รสชาติหอยนางรมมีความเข้มข้นและมิลค์กี้ หอยมีเนื้อแน่นและรสสัมผัสนุ่มเด้ง
	EU で生食できる唯一の日本産冷凍全殻牡蠣です。厳選した日本のきれいな海水で養殖されています。水揚げされた牡蠣は浄化槽に浸漬され、付着している可能性のある細菌を除去しているため、より安全に食べることができます。また、外殻も磨き上げられ、海藻やフジツボもほとんど取り除かれています。味は濃厚でミルキー、身の含量も高く、プリプリとした食感を楽しめます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	U.K., France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and CIS		
Target Buyer (Business Type)	Western food restaurants, Japanese restaurants Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (seafood specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, mail order sites		
Certification	HACCP for EU, FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	DAISHO CO., LTD.	会社名（日本語）	株式会社ダイショー
Website	https://www.daisho.co.jp/	都道府県名	Fukuoka
Contact Person	An Ishii		
E-Mail	a_ishii@daisho.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☑ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V17

Company INFO.

Yakiniku seasoning	AJIKO: Salt and pepper blended with our special methods. Enjoyable until the last shake and perfect for various dishes. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu Yakiichi Black Pepper Flavor: Flavorful BBQ sauce with mild soy sauce, black pepper, and red chili. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu Yakiichi Garlic Soy Sauce Flavor: This mild BBQ sauce with mild soy sauce, garlic, and sesame oil has a sweet flavor that a wide range of people will love. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu BBQ sauce Yuzu flavor: A rich taste of Garlic and miso.Yuzu flavor BBQ sauce for meat, stir-fried rice, and various dishes. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu BBQ sauce Wasabi flavor: BBQ sauce for meat, stir-fried rice, and various dishes.Best blend of Garlic and Pepper *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu
	- AJIKO : เกลือ พริกไทย และเครื่องปรุงรสต่างๆ ที่ถูกเบลนอย่างลงตัวด้วยสูตรเฉพาะของเรา สามารถนำมาปรุงได้ทุกขั้นตอนโดยยังคงรสชาติกลมกล่อม ไม่ว่าจะเป็นการปรุงรสวัตถุดิบหรือใช้ในการปรุงแต่งรสชาติขั้นตอนสุดท้าย - Yakiichi พริกไทยดำ : ซอสเนื้อย่างที่ทำจากโชยุที่มีรสกลมกล่อม พริกไทยดำ และพริกแดง รสชาติอร่อยที่จะทำให้คุณติดใจเมื่อได้ลิ้มลอง - Yakiichi ซอสกระเทียมโชยุ : ซอสเนื้อย่างที่ทำจากโชยุที่มีรสกลมกล่อม มีส่วนผสมของกระเทียมและน้ำมันงา รสไม่จัด เหมาะสำหรับทุกวัย ตั้งแต่เด็กจนถึงผู้ใหญ่ - ซอสเนื้อย่างกลิ่นยูซุ : ซอสเนื้อย่างที่มีกลิ่นหอมจากยูซุ ผสมกับมิโซะและกระเทียม มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ - ซอสเนื้อย่างกลิ่นวาซาบิ : ซอสเนื้อย่างผสมวาซาบิญี่ปุ่น พร้อมกับกระเทียมและพริกไทย เหมาะสำหรับเมนูเนื้อและยังสามารถใช้ทำข้าวผัดหรืออาหารผัดต่างๆ ได้
	AJIKO: 塩・こしょう・調味料を独自の製法でバランスよくブレンドしていますので、最後まで均一なおいしさでお使いいただけます。 いろいろな料理の下味付けに、仕上げにどうぞ。 Yakiichi 黒こしょう:まろやかな醤油・ブラックペッパー・レッドチリを使用した、一度食べたらやみつきになる焼肉のたれ。 Yakiichi にんにくしょうゆ: まろやかな醤油・ガーリック・ごま油を使用したマイルドな焼肉のたれ。大人から子供まで幅広いご年代でお楽しみいただけます。 柚子香る焼肉のたれ：ゆずの風味に味噌とにんにくを効かせた焼肉のたれです。 わさび香る焼肉のたれ：国産わさびの風味にニンニクや胡椒を効かせた焼肉のタレです。お肉以外にもチャーハンや炒め物にもご使用いただけます。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	U.S.A., Canada, Argentina, Mexico, Brazil, Rest of North and Latin America, United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and CIS, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Cambodia, Philippines, India, Australia, Rest of Asia and Oceania, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, South Africa		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants, HORECA		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Plant-base hotpot soup base series	IPPUDO Akamaru tonkotsu style hotpot soup base: Collaboration product with the famous ramen shop "IPPUDO". The soup has a mild, pork bone broth-like flavor. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu IPPUDO Spicy dan dan hotpot soup base: Collaboration product with the famous ramen shop "IPPUDO". A miso-based, dandan-flavored soup with soybean paste and sansho (Chinese pepper). *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu IPPUDO Paitan style hotpot soup base: Supervised by the famous ramen shop "Ippudo", a hot pot soup with a Paitan taste. Made by adding mellowness with white miso to a soy milk-based soup. It's delectable! *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu Oden hotpot soup base: Soy sauce is flavored with broth made from Hidaka kelp produced in Hokkaido and flavored with hon mirin Japanese sweet cooking sake). Hidaka kelp is a perfect ingredient for oden soup, as it produces a less sweet and more elegant flavored broth than other kelp. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu Sukiyaki hotpot soup base: The flavor of whole soy sauce is combined with broth made from Hokkaido Hidaka kelp to give a gentle mouthfeel. By adding soy sauce made from whole soybeans instead of non-fat processed soybeans, the aroma is mild and subdued, giving it a mellow taste. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu
	- อิปปูโด อาคามารุ ทงคตสึ : ซุปหม้อไฟสูตรแพลนท์เบสที่พัฒนาโดยร้านราเมงชื่อดัง "อิปปูโด" ซึ่งได้รสชาติซุปทงคตสึที่เข้มข้นจากส่วนผสมจากพืช - อิปปูโด สไปซี่ทันตัม : ซุปหม้อไฟสูตรแพลนท์เบสที่พัฒนาโดยร้านราเมงชื่อดัง "อิปปูโด" รสเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศที่จัดจ้าน อร่อยจนหยุดไม่อยู่ - อิปปูโด ไพตัน : ซุปหม้อไฟไก่ไพตันสูตรร้านราเมงชื่อดัง "อิปปูโด" มีเบสจากนมถั่วเหลืองผสมด้วยไซเคียวมิโซะเพื่อเพิ่มความกลมกล่อมและความอร่อย - ซุปหม้อไฟโอเด้ง : เบสจากโชยุผสมกับน้ำซุปจากสาหร่ายฮิดากะจากฮอกไกโดเพื่อให้รสชาติที่อร่อยและกลมกล่อม มีส่วนผสมของมิรินเพื่อเพิ่มความหอม น้ำซุปจากสาหร่ายฮิดากะนั้นมีรสชาติที่ไม่หวานมากและมีกลิ่นหอมที่ละเอียดอ่อน จึงเป็นส่วนผสมที่เหมาะสมที่สุดสำหรับซุปโอเด้ง - ซุปหม้อไฟสุกี้ยากี้ : ผสมผสานรสชาติอูมามิจากโชยุเกรดคุณภาพเต็มเมล็ดกับน้ำซุปจากสาหร่ายฮิดากะจากฮอกไกโดจนได้รสชาติที่นุ่มนวลและกลมกล่อม การใช้โชยุที่ทำจากถั่วเหลืองเต็มเมล็ดทำให้ซอสมีกลิ่นหอมที่อ่อนโยนและรสชาติที่อ่อนละมุน
	一風堂赤丸新味とんこつ風: ラーメンの名店「一風堂」監修のプラントベース鍋スープ。 コクのあるとんこつスープをプラントベースで再現しました。 一風堂スパイシー担々: ラーメンの名店「一風堂」監修のプラントベース鍋スープ。 ピリっと仕上げたスパイスの刺激はやみつきになります 一風堂白湯風: ラーメンの名店「一風堂」監修の鶏白湯風鍋スープです。 豆乳ベースのスープに、西京味噌でまろやかさを加えた鍋スープです。 おでん鍋スープ: しょうゆに北海道産日高昆布の出汁を効かせ、本みりんで風味良く仕上げました。 日高昆布は、他の昆布に比べて甘味が少なく上品な風味の出汁がとれるため、おでんスープには最適な材料となっております。 すき焼鍋スープ: 丸大豆醤油の旨みに、北海道産日高昆布の出汁を加え、優しい口当たりに仕上げました。 脱脂加工大豆ではなく丸大豆を使った醤油を入れることにより、香りが穏やかで控えめ、まろやかな味を与えます。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	U.S.A., Canada, Argentina, Mexico, Brazil, Rest of North and Latin America, United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and CIS, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Cambodia, Philippines, India, Australia, Rest of Asia and Oceania, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, South Africa		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants, HORECA		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Grilled eel sauce / Wasabi steak sauce / Wasabi dressing 	Grilled eel sauce: Grilled eel sauce with the rich taste of Japanese soy sauce. It's perfectly match for Sushi, Glazed- grilled eel, and Boiled rice and so on. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu Wasabi steak sauce: In addition to meat, you can also use it to fried rice and stir-fries. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu Wasabi dressing: You can use it with various dishes such as salads and poke bowls. *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu - ซอสปลาไหลคาบายากิ : ซอสปลาไหลคาบายากิที่มีกลิ่นหอมจากโชยุ เหมาะสำหรับการทานกับซูชิ ปลาไหลคาบายากิ ข้าวผัด หรืออาหารอื่นๆ - ซอสสเต็กวาซาบิ : ซอสที่สามารถใช้กับเนื้อได้หลากหลายชนิด ทั้งยังเหมาะที่จะนำมาทำข้าวผัดหรือผัดผักต่างๆ - น้ำสลัดวาซาบิ : น้ำสลัดที่ใช้ได้หลากหลายเมนู เช่น สลัด หรือโปเกโบวล์ และเมนูอื่นๆ ［うなぎ蒲焼のたれ］ 醤油の風味豊かなうなぎ蒲焼のたれ。 お寿司、うなぎの蒲焼き、炊き込みご飯などにぴったりです。 ［わさびステーキソース］ お肉だけではなく、炒飯や野菜炒めにもご使用いただけます。 ［わさびドレッシング］ サラダやポキ丼等、様々なお料理にご使用いただけます。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	U.S.A., Canada, Argentina, Mexico, Brazil, Rest of North and Latin America, United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and CIS, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Cambodia, Philippines, India, Australia, Rest of Asia and Oceania, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, South Africa		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants, HORECA		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Wakou Shokuhin Co., Ltd.	会社名（日本語）	和弘食品株式会社
Website	https://www.wakoushokuhin.co.jp	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	TAKESHI FUKUDA		
E-Mail	fukuda@wakoushokuhin.co.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☐ Restaurants ☐ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V19

Company INFO.

WAKOU CHICKEN PAITAN

Halal gala soup using Thai chicken Brix 6-7 It has a rich flavor that goes well with ramen sauces such as miso and soy sauce. Can be used not only for ramen but also as raw material for pots and other foods

น้ำซุปไก่ฮาลาลจากไก่ไทย มีค่าบริกซ์ 6-7
น้ำซุปนี้มีรสชาติกลมกล่อมและเข้มข้น เหมาะสำหรับการใช้เป็นน้ำซุปราเมง เช่น มิโซะและโชยุ และยังสามารถนำไปใช้กับเมนูหม้อไฟและวัตถุดิบสำหรับอาหารอื่นๆ ได้อีกด้วย

タイ産鶏を利用したハラルガラスープ　ブリックス６～７　濃厚な味で味噌、しょうゆといったラーメンたれとの相性がよい ラーメン用途だけでなく　鍋やその他食品原料としても利用可能

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and CIS, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Cambodia, Philippines, India, Australia, Rest of Asia and Oceania, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, South Africa, Rest of Middle East and Africa		
Target Buyer (Business Type)	Distributers, Restaurants, Food Manufacturers		
Certification	Halal, FDA (in process)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	Jamkichi-foods Co.,Ltd	会社名（日本語）	株式会社ジャムキチフーズ
Website	https://www.jamthekitchen.com/	都道府県名	Hiroshima
Contact Person	Takahiro Nakano		
E-Mail	jam-ck@jamthekitchen.com		
Targets	☑ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☐ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V21

Company INFO.

J6

This food additive can be used to process tough meats into soft and easy-to-eat foods. It can be adjusted to the desired degree of tenderness, and maintains an image of expected tenderness without becoming too soft, which is characteristic of enzymes. It can be added to your current meats to make them a grade higher in tenderness.

สารเติมแต่งอาหารที่ช่วยทำให้เนื้อสัตว์นุ่ม ทานได้ง่ายขึ้น สามารถปรับระดับความนุ่มได้ตามต้องการ แต่ไม่ทำให้นุ่มเกินไป โดยรักษาระดับความนุ่มตามที่ต้องการไว้ได้ซึ่งเป็นคุณสมบัติเฉพาะของเอ็นไซม์ ใช้เป็นส่วนผสมกับเนื้อเพื่อเพิ่มความนุ่มอีกระดับ

硬いお肉をやわらかく食べやすく加工できる食品添加物です。 好みの硬さに調節でき、酵素特有のやわらかくなりすぎることなく、想定した硬さのイメージを維持することができます。 現在お使いのお肉に添加して、ワンランク上のやわらかさにできます。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Singapore, Thailand, Philippines		
Target Buyer (Business Type)	Food Manufacturers, Steak Restaurant		
Certification	JFS-B		
memo			

J14

This food additive can be used to process tough meats into soft and easy-to-eat foods. It can be adjusted to the desired degree of tenderness, and maintains an image of expected tenderness without becoming too soft, which is characteristic of enzymes. It can be added to your current meats to make them a grade higher in tenderness.

สารเติมแต่งอาหารที่ช่วยทำให้เนื้อสัตว์นุ่ม ทานได้ง่ายขึ้น สามารถปรับระดับความนุ่มได้ตามต้องการ แต่ไม่ทำให้นุ่มเกินไป โดยรักษาระดับความนุ่มตามที่ต้องการไว้ได้ซึ่งเป็นคุณสมบัติเฉพาะของเอ็นไซม์ ใช้เป็นส่วนผสมกับเนื้อเพื่อเพิ่มความนุ่มอีกระดับ

硬いお肉をやわらかく食べやすく加工できる食品添加物です。 好みの硬さに調節でき、酵素特有のやわらかくなりすぎることなく、想定した硬さのイメージを維持することができます。 現在お使いのお肉に添加して、ワンランク上のやわらかさにできます。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Singapore, Thailand, Philippines		
Target Buyer (Business Type)	Food Manufacturers, Nursing care food, Manufacturer		
Certification	JFS-B		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	UNITED FOODS INTERNATIONAL	会社名（日本語）	UNITED FOODS INTERNATIONAL 株式会社
Website	https://ufi.co.jp/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Madoka Ishihara		
E-Mail	madoka.ishihara@ufi.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries USA, Thailand, Taiwan, China, Singapore, Korea		

BOOTH
V23

Company INFO.

Hokkaido Premium Ice Cream

Made with fresh cream from Hokkaido, this ice cream has a smooth texture that allows you to fully enjoy the rich aroma and sweetness of the milk.

ไอศกรีมที่ใช้ครีมสดจากฮอกไกโด มอบรสสัมผัสที่นุ่มนวล ให้คุณได้เพลิดเพลินกับความหวานและหอมจากนมได้อย่างเต็มที่

北海道産のフレッシュクリームを使用したこのアイスクリームは、なめらかな食感で、ミルクの豊かな香りと甘さを存分にお楽しみいただけます。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	1 year or more
Target Export Destination	U.S.A., Canada, Taiwan, Thailand, China, Singapore, Korea		
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets, Restaurants		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Japanese Dessert Roll (Apple Cinnamon)

Taking advantage of the crunchy texture of juicy apples, the filling is made into a creamy confiture and wrapped in a crispy skin. The slightly scented cinnamon and butter go perfectly together.

โรลไส้แอปเปิ้ลซินนามอน แยมคอนฟิจูร์รสสัมผัสนุ่มนวลทำจากแอปเปิ้ลที่กรอบและฉ่ำ ห่อด้วยแป้งกรุบกรอบกลิ่นหอมอ่อนๆ ของอบเชยและเนยผสมผสานกันได้อย่างลงตัว

シャキシャキ食感のジューシーなリンゴを生かし、トロリとしたコンフィチュールに仕上げた中具をパリサク食感皮で包んでいます。ほんのり香るシナモンとバターの相性が抜群です。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., France, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets, Restaurants		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Japanese Dessert Roll (Chocolate Banana) 	This is a new type of skin called "crepe skin" developed with the same formulation as crepe. It has a sweetness that is not found in spring roll wrappers, making it perfect for sweets. You can enjoy a chewy texture in the microwave, a crispy texture in a frying pan, and a cookie-like texture when cooked in the air fryer. A flavorful chocolate banana sauce made with custard cream as a base, chocolate and banana filling, and dried bananas. โรลไส้ช็อคโกบานาน่า แผ่นแป้งได้รับการพัฒนาขึ้นใหม่ตามสูตรเดียวกันกับเครปจนเกิดเป็น "ผิวแป้งเครป" ผิวแป้งเครปนี้มีรสหวานแตกต่างจากแป้งปอเปี๊ยะ จึงเหมาะสำหรับใช้ทำขนมหวานโดยเฉพาะ รสสัมผัสที่ได้จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับกรรมวิธี รสสัมผัสจะหนึบหนับเมื่ออบในไมโครเวฟ กรอบนอกนุ่มในเมื่อทอดในกระทะ และหากใช้เครื่องทอดไร้น้ำมันจะได้สัมผัสคล้ายคุกกี้ ด้านในสอดไส้ช็อกโกแลตและกล้วยโดยใช้เบสเป็นคัสตาร์ดครีม พร้อมด้วยซอสช็อคโกบานาน่าซึ่งเพิ่มรสชาติด้วยกล้วยอบแห้ง クレープと同じ配合で開発した新皮「クレープ皮」です。春巻皮にはない甘さはスィーツに最適です。レンジでモチモチした食感、フライパンでパリッとモチっとした食感、ノンフライヤー調理ではクッキーのような食感を楽しんでいただけます。カスタードクリームをベースにチョコとバナナフィリング、ドライバナナで風味豊かなチョコバナナソースに仕上げました。

Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., France, Thailand		
Target Buyer (Business Type)	Supermarkets, Restaurants		
Certification	FSSC 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	MARUKYU KOYAMAEN CO., LTD.	会社名（日本語）	株式会社丸久小山園
Website	http://www.marukyu-koyamaen.co.jp/	都道府県名	Kyoto
Contact Person	Masatsugu Nonomura		
E-Mail	m.nonomura@marukyu-koyamaen.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V25

Company INFO.

Matcha Wakatake 100g bag 	Characterized by a perfect balance of richness and sweetness, with bright green color. Also suitable for making thin tea besides food processing uses. A plentiful amount of Wakatake helps emphasizing the original flavor of Matcha. Recommended for premium grade ice-cream and whipping cream making, and also baking. (Size: 100g bag/500g bag/1kg bag) มัทฉะที่มาพร้อมกับกลิ่นหอมสดชื่น จุดเด่นคือรสชาติกลมกล่อมดั้งเดิมจากใบชาและรสฝาดที่พอดี สีเขียวสดสว่าง เป็นมัทฉะสำหรับทำอาหารและขนมที่มีคุณภาพสูง โดยมีสี รสชาติ และกลิ่นหอมไม่แพ้มัทฉะชนิดใช้ชงดื่ม เหมาะสำหรับทำไอศกรีมพรีเมียม วิปครีม และขนมอบ (ขนาดบรรจุ: ซอง 100g / 500g / 1kg) 新鮮な香りと後口が爽やかな抹茶で、茶葉本来のうま味とほど良い渋みが特徴です。加工食品抹茶の中でも上級で、色、味、香りともに点てて飲用する抹茶に引けをとらない抹茶です。（サイズ：100g 袋/500g 袋/1kg 袋）

Storage Temp.	Cool dark place	Shelf Life	7 months after the manufacturing date
Target Export Destination	Bangkok		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, Japanese restaurants		
Certification	ISO 22000, Kosher, Halal		
memo			

Sencha Teabags 3g (individual packing) x 10pcs in bag) 	Biodegradable tetrahedral teabags with strings for use in teacups. In the pursuit of the best-tasting tea, only carefully selected premium-grade Sencha tea leaves are used. ชาสำหรับชงกับน้ำร้อนบรรจุอยู่ในถุงชาทรงพีระมิดซึ่งทำจากเส้นใยพืชที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติพร้อมเชือก เราคัดสรรใบชาเกรดพรีเมียมเพื่อรสชาติที่ยอดเยี่ยม ヒモ付の植物性の繊維で立体パックした湯呑み茶碗用。お茶は上級茶を使用し美味しさを追求しました。

Storage Temp.	Cool dark place	Shelf Life	7 months after the manufacturing date
Target Export Destination	Bangkok		
Target Buyer (Business Type)	Japanese (Asian) food specialty stores, specialty stores (tea specialty stores, liquor specialty stores, etc.), supermarkets, department stores, Japanese restaurants		
Certification	ISO 22000, Kosher		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Company Name	TAPintertrade Co.,ltd.	会社名（日本語）	株式会社 TAP インタートレード
Website	https://www.tapit.jp/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Toshifumi Ishii		
E-Mail	ishii@tapit.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V27

Company INFO.

8 Cuppy Ramune Candy	This is a bite-sized assortment of sweet and sour lemon, strawberry, and orange flavored Ramune candies that melt in your mouth.
	ลูกอมรามุเนะบรรจุซองขนาดรับประทานหมดได้ในครั้งเดียว รวมรสเลม่อน สตรอว์เบอร์รี่ และส้มที่มอบความหวานอมเปรี้ยว พร้อมละลายในปาก
	甘酸っぱく口どけよいレモン・イチゴ・オレンジ味のラムネがアソートになった食べきりサイズの商品です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
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)	supermarkets, department stores, mail order sites		
Certification	ISO 22000		
memo			

78g Pillow Cuppy Ramune	This product contains large, individually wrapped pieces of lemon, strawberry, and yogurt flavored Ramune.
	ลูกอมรามุเนะชิ้นใหญ่รสเลม่อน สตรอว์เบอร์รี่ และโยเกิร์ต บรรจุแบบแยกซองเล็กละหนึ่งเม็ดในห่อใหญ่
	レモン・イチゴ・ヨーグルト味の大粒ラムネが一粒づつ個包装になった商品です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Canada, Argentina, Mexico, Brazil, Rest of North and Latin America, United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and CIS, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Cambodia, Philippines, India, Australia, Rest of Asia and Oceania, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, South Africa		
Target Buyer (Business Type)	supermarkets, department stores, mail order sites		
Certification	ISO 22000		
memo			

92g Ramune candy	This product is a sweet and sour lemon-flavored Ramune candy in a twist wrap package.
	ลูกอมรามุเนะรสเลม่อนที่มอบความหวานอมเปรี้ยวเมื่อละลายในปาก บรรจุในห่อกระดาษแบบหมุนเกลียวปิดสองด้าน
	甘酸っぱく口どけのよいレモン味のラムネがひねり包装に入った商品です。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Canada, Argentina, Mexico, Brazil, Rest of North and Latin America, United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and CIS, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Cambodia, Philippines, India, Australia, Rest of Asia and Oceania, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, South Africa		
Target Buyer (Business Type)	supermarkets, department stores, mail order sites		
Certification	ISO 22000		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	Wakayama
Contact Person	Masami Kawakubo		
E-Mail	masamikuwakubo@hotmail.co.jp		
Targets	☐ Importers in Thailand ☑ Distributers in Thailand ☑ Restaurants ☑ Retails ☐ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☐ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V29

Company INFO.

KUMANO JAPANESE SINGLE MALT WHISKY

This product is Non peated Japanese single malt whiskey produced at Kishu-Kumano Distillery. This Single Malt whisky 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.

วิสกี้ญี่ปุ่นชิงเกิ้ลมอลต์แบบ Non peated ผลิตจากโรงกลั่นคิชูคุมะโนะ ใช้เวลาในการบ่มมากกว่า 3 ปีในพื้นที่ภูเขาคิชูซึ่งมีความแตกต่างของอุณหภูมิสูง จึงเป็นสถานที่ที่เหมาะสำหรับการบ่มวิสกี้ชิงเกิ้ลมอลต์ วิสกี้ของเรามีกลิ่นหอมของผลไม้ที่ให้ความรู้สึกสดชื่น ผสานกับรสชาติที่เข้มข้นและล้ำลึกอย่างลงตัว

この商品は、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。

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 liquor specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants &etc.		
Certification	営業許可証 ใบอนุญาตประกอบกิจการ (Business License)		
memo			

KUMANO JAPAN MADE MALT WHISKY WITH MIZUNARA CASK FINISH

This is a Pure Malt whisky with 3years age and finished by MIZUNARA cask with additional 6 months aging. MIZUNARA is a special Japanese oak wood that is giving a good aroma and pretty mild taste to whisky.

วิสกี้เพียวมอลต์ที่ใช้เวลาบ่ม 3 ปี จากนั้นถูกนำไปบ่มต่อในถังไม้มิสซูนาราอีก 6 เดือน ถังไม้มิสซูนาราทำจากไม้โอ๊คชนิดพิเศษที่ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติที่นุ่มละมุนให้กับวิสกี้

3年熟成のピュアモルトウイスキーをミズナラ樽でさらに6ヶ月熟成させて仕上げたウイスキーです。 ミズナラは、ウイスキーに良い香りとまろやかな味わいを与える特別な樫の木です。

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, Poland		
Target Buyer (Business Type)	Japanese liquor specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants &etc.		
Certification	営業許可証 ใบอนุญาตประกอบกิจการ (Business License)		
memo			

KUMANO JAPAN MADE WHISKY HINOKI CASK FINISH

This is a Blended whisky with 3 years Malt whisky and New Pot with additional aging by HINOKI cask in 6 months. HINOKI is a special Japanese wood that is giving a pretty good aroma to whisky.

เบลนด์วิสกี้ที่ผสมผสานระหว่างมอลต์วิสกี้ระยะเวลาการบ่ม 3 ปี และนิวพอตวิสกี้ ผ่านการบ่มในถังไม้ฮิโนกิระยะเวลา 6 เดือน ไม้ฮิโนกิ (ไซเปรสญี่ปุ่น) เป็นไม้ชนิดพิเศษของญี่ปุ่นที่ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมที่ดีเยี่ยมให้กับวิสกี้

3年熟成モルトウイスキーとニューポットウイスキーをヒノキ樽で6ヶ月熟成させたブレンデッドウイスキーです。ヒノキ(桧)はウイスキーにとても良い香りを与える日本の特別な木材です。

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, Poland		
Target Buyer (Business Type)	Japanese liquor specialty stores, supermarkets, department stores, Japanese restaurants &etc.		
Certification	営業許可証 ใบอนุญาตประกอบกิจการ (Business License)		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	Akihisa Tsuji		
E-Mail	aki_tsuji@adv-agri.co.jp		
Targets	☑Importers in Thailand ☑Distributers in Thailand ☐Restaurants ☑Retails ☐Food Manufacturers ☐Others_____ ☐Buyers from other countries _____		

BOOTH
V31

Company INFO.

Blue chocolate that brings happiness

This is the most popular long-selling product in the series. Achieved first place in the daily Rakuten ranking chocolate category in 2022. In addition, he won 18 first place in genre rankings. [Collaboration with chocolate specialty manufacturer] Developed in collaboration with Yokoi Chocolate, a chocolate specialty manufacturer that is rare in Japan. The Carre de series is born, with the square (French: Carre), where you can feel the richest chocolate flavor and melt in your mouth, colored with happiness. [Blue color that brings happiness] Blue is the color that symbolizes happiness. Famous examples include the novel "The Blue Bird that Brings Happiness" and "Something Blue," which brings happiness when brides wear it. May it bring happiness to you. [Taste, aroma, etc.] We use white chocolate that is rich and melts in your mouth, yet has a strong milky feel. You can feel the pure aroma and flavor that fills your mouth. [Color that is good for your body] The color is derived from plants using butterfly pea, a blue herb originally developed by Agri-Seikatsu. This is a safe colored chocolate that does not use synthetic coloring agents. Butterfly pea...A plant of the legume family from Southeast Asia. It is rich in anthocyanin, a type of polyphenol, and is particularly stable, so it is used for eye care and anti-aging care.

ผลิตภัณฑ์อันดับ 1 ในซีรีส์ที่ได้รับความนิยมมาอย่างยาวนาน ได้รับรางวัลที่ 1 ในหมวดช็อกโกแลตจากการจัดอันดับของ Rakuten ในปี 2022 นอกจากนั้นยังได้ที่ 1 ในหมวดอื่น ๆ อีก 18 รางวัล เป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาร่วมกับผู้ผลิตช็อกโกแลตเฉพาะทางอย่าง Yokoi Chocolate ซึ่งหาได้ยากในประเทศญี่ปุ่น เกิดเป็นช็อคโกแลตซีรีส์ The Carre de ในรูปแบบสี่เหลี่ยม (ภาษาฝรั่งเศสคือ Carre) มอบรสชาติและเนื้อสัมผัสเต็มรสช็อคโกแลต เติมแต่งสีสันด้วย “สีฟ้าแห่งความสุข” สีฟ้าถือเป็นสัญลักษณ์แห่งความสุข อย่างเช่นในนิทาน "นกสีฟ้าแห่งความสุข" หรือเรื่อง "Something Blue" ที่เจ้าสาวจะพกติดตัวไว้เพื่อดึงดูดความสุข เราหวังว่าช็อกโกแลตนี้จะนำความสุขมาสู่คุณ สำหรับรสชาติและกลิ่นหอม เราใช้ไวท์ช็อกโกแลตที่มีรสชาติเข้มข้นเมื่อละลายและให้รสของนมที่เด่นชัด มอบสัมผัสของรสชาติบริสุทธิ์และกลิ่นหอมเมื่อรับประทาน ใช้สีที่ดีต่อสุขภาพโดยใช้สีฟ้าจากพืชสมุนไพรดอกอัญชัน (Butterfly Pea) ที่บริษัทพัฒนาขึ้น อุดมไปด้วยสารแอนโทไซยานินซึ่งเป็นพอลิฟีโนลที่มีคุณสมบัติที่ดีต่อการดูแลดวงตาและการชะลอวัย ไม่ใช้สีสังเคราะห์จึงมั่นใจในความปลอดภัย

シリ-ズ人気 No.1 ロングセラ-商品です。2022 年楽天ランキングチョコレ-ト部門デイリ-第一位獲得。他，ジャンルランキング第一位 18 冠獲得。(チョコレ-ト専門メ-カ-とコラボ) 全国でも珍しいチョコレ-ト専門メ-カ-の横井チョコレ-トと共同開発。チョコレ-トの風味 *口どけが一番濃厚に感じられる四角(フランス語 ：Carre) に幸せの色付けをしたカレ *ド *シリ-ズが誕生。(幸せを呼ぶ青色) 青は幸せを象徴する色。小説の「幸せを呼ぶ青い鳥」や，花嫁が身に着けると幸せになれる「サムシングブル-」などが有名です。あなたのもとに幸せを運んでくれますように。(味 *香りなど) 口どけの良い濃厚でありながらキレのあるミルク感の強いホワイトチョコレ-トを使用。口いっぱいに広がる純粋な香りや旨味を感じられます。(カラダに良い色) アグリ生活が独自に開発した青いハ-ブのバタフライピ-を使用し，植物由来で色付けています。合成着色料を使わない安心のカラ-チョコレ-トです。バタフライピ-...東南アジアのマメ科の植物。ポリフェノ-ルの一種「アントシアニン」が豊富に含まれ，特に安定性が非常に高く，アイケアやエイジングケアに使われています。

Storage Temp.	Cold	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	Hong Kong, Indonesia, Vietnam, Philippines, United Arab Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Importers, Distributers, Department stores, Japanese stores		
Certification	JFS-B, Thai FDA approval		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

Red chocolate that connect happiness 	[Collaboration with a chocolate manufacturer] Developed in collaboration with Yokoi Chocolate, a chocolate manufacturer. The Carre de series was born by coloring the squares (French: Carre), which are the most intense chocolate flavor and melt-in-your-mouth feel, with the color of happiness. [The red color that connects happiness] Red is known as the color that connects love and happiness, and is also called the "red thread of fate" and the "romantic red" that makes you look attractive when worn. It will connect you to happiness. [Taste, aroma, etc.] Smooth melting in the mouth with a refreshing aftertaste. Made with white chocolate that brings out the characteristic sourness of hibiscus. A chocolate with an exquisite balance of sweetness and sourness. ผลิตภัณฑ์นี้พัฒนาร่วมกับผู้ผลิตช็อกโกแลตเฉพาะทางอย่าง Yokoi Chocolate เกิดเป็นช็อคโกแลตซีรีส์ The Carre de ในรูปแบบสี่เหลี่ยม (ภาษาฝรั่งเศสคือ Carre) มอบรสชาติและเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนเต็มรสช็อคโกแลต เติมแต่งสีสันด้วย “สีแดงแห่งความสัมพันธ์อันแสนสุข” สีแดงถือเป็นสัญลักษณ์ของความรักและความสุข เฉกเช่นความเชื่อในเรื่อง "ด้ายแดงแห่งโชคชะตา" หรือ "สีแดงโรแมนติก" ที่ทำให้ดูมีเสน่ห์ ช่วยนำทางสู่ความสัมพันธ์ที่นำมาซึ่งความสุข เนื้อช็อกโกแลตให้สัมผัสนุ่มละมุนและรสชาติที่สดชื่นหลังรับประทาน เราใช้ไวท์ช็อกโกแลตที่เสริมรสเปรี้ยวของดอกซบา ทำให้เกิดความสมดุลระหว่างความหวานและความเปรี้ยวอย่างลงตัว ［チョコレート専門メーカーとコラボ］ チョコレート専門メーカーの横井チョコレートと共同開発。チョコレートの風味・口どけが一番濃厚に感じられる四角（フランス語：Carre）に幸せの色付けをしたカレ・ド・シリーズが誕生。 ［幸せを結ぶ赤色］ 赤は恋愛や幸せを結ぶ色として「運命の赤い糸」や、身に着けると魅力的に見える「ロマンティックレッド」などと呼ばれています。あなたを幸せに導く縁を結びます。 ［味・香りなど］ なめらかな口どけに、さっぱりとした後味。ハイビスカスの特徴的な酸味を引き立てるホワイトチョコレートを使用。甘さと酸っぱさの絶妙なバランスのとれたチョコレートです。

Storage Temp.	Cold	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Hong Kong, Taiwan,South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Australia, United Arab Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Importers, Distributers, Department stores, Japanese stores		
Certification	JFS-B, Thai FDA approval		
memo			

Chocolate that wishes happiness 	Enjoy the unique flavor of matcha chocolate with Uji matcha. [Collaboration with a chocolate specialist] Developed in collaboration with Yokoi Chocolate, a rare chocolate specialist in Japan. The Carre de series was born by coloring the square (French: Carre), which is the chocolate with the richest flavor and melting in your mouth, with the color of happiness. [Green for happiness] Green is the color that brings "luck" and brings "happiness of mind and health". Just like the flower language of finding a four-leaf clover, "wishes come true," may your happy wishes come true. [Taste, aroma, etc.] The milky and mellow taste of the base white chocolate is complemented by the refreshing flavor of matcha. ช็อกโกแลตมัทฉะ ให้คุณได้เพลิดเพลินกับรสชาติของมัทฉะอันมีเอกลักษณ์จากเมืองอุจิ ผลิตภัณฑ์นี้ร่วมพัฒนากับผู้ผลิตช็อกโกแลตเฉพาะทางอย่าง Yokoi Chocolate ซึ่งหาได้ยากในประเทศญี่ปุ่น เกิดเป็นช็อคโกแลตซีรีส์ The Carre de ในรูปแบบสี่เหลี่ยม (ภาษาฝรั่งเศสคือ Carre) มอบรสชาติและเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนเต็มรสช็อคโกแลต แต่งเติมสีสันด้วย “สีเขียวแห่งความสุขที่เป็นจริง” ซึ่งเป็นสีที่ช่วยดึงดูด "ความโชคดี" และ “ความสุขทางใจและสุขภาพที่ดี” มาให้ เหมือนกับคำกล่าวที่ว่า "หากพบโคลเวอร์สี่ใบ ความปรารถนาจะเป็นจริง" เราจึงอยากช่วยให้คำอธิษฐานและความสุขของคุณเป็นจริง เชิญสัมผัสรสชาติและกลิ่นหอมของไวท์ช็อกโกแลตอันเนียนนุ่มและกลมกล่อม เสริมด้วยกลิ่นหอมสดชื่นของมัทฉะ 抹茶チョコレート、宇治抹茶特有の風味をお楽しみ頂けます。 ［チョコレート専門メーカーとコラボ］ 全国でも珍しいチョコレート専門メーカーの横井チョコレートと共同開発。チョコレートの風味・口どけが一番濃厚に感じられる四角（フランス語：Carre）に幸せの色付けをしたカレ・ド・シリーズが誕生。 ［幸せを願う緑色］ 緑は「運気」を呼び寄せたり、「心や健康の幸せ」をもたらす色。四つ葉のクローバーを見つけると「願いが叶う」という花言葉のように、あなたの幸せな願いが叶いますように。 ［味・香りなど］ ベースのホワイトチョコレートのミルキーでまろやかな味わいに、すがすがしい抹茶の風味が広がります。

Storage Temp.	Cold	Shelf Life	6 months or more but less than 1 year
Target Export Destination	U.S.A., Canada, United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and the CIS, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Australia, Rest of Asia and Oceania, United Arab Emirates, Saudi Arabia		
Target Buyer (Business Type)	Importers, Distributers, Department stores, Japanese stores		
Certification	JFS-B, Thai FDA approval		
memo			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

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	https://www.royalofjapan.co.jp/japanesefoods/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	MIHO TATEDA		
E-Mail	miho@royalofjapan.co.jp		
Targets	☑ Importers in Thailand ☐ Distributers in Thailand ☐ Restaurants ☐ Retails ☑ Food Manufacturers ☐ Others_____ ☑ Buyers from other countries _____		

BOOTH
V33

Company INFO.

Senjo Yuzu Sake

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

เราร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์กับโรงกลั่นเหล้าสาเกญี่ปุ่น ผลิตเป็นเหล้ายูซุที่มีกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อม เราคัดสรรเฉพาะน้ำส้มยูซุคุณภาพเยี่ยมผสมกับสาเกญี่ปุ่นรสละมุน มอบความสดชื่นอันเกิดจากการผสานกันอย่างลงตัวระหว่างกลิ่นส้มยูซุและเหล้าสาเก มีปริมาณแอลกอฮอล์ 12% จึงมีรสเข้มข้น สามารถดื่มได้ทั้งแบบเพียว ใส่น้ำแข็ง หรือผสมกับโซดาก็อร่อยไม่แพ้กัน

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。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	-
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			
memo			

Senjo Sakura Gin

SENJO Craft Gin SAKURA is a craft gin made by a sake brewery in Takato, Shinshu. Based on rice-derived spirits, it is made with juniper berries and leaves of an indigenous variety from Takato, which are carefully hand-picked one by one by the brewery staff. Enjoy the sweet and gorgeous aroma of cherry blossoms, refreshing juniper berry aroma, slight hint of ginjo sake, sweet and long aftertaste of cherry blossoms, complex richness reminiscent of rice, and smooth drinking experience.

SENJO Craft Gin SAKURA คราฟต์จินจากโรงกลั่นสาเกในเมืองทาคาโตะ แถบชินชู ใช้เบสเหล้าที่ทำจากข้าวผสมกับจูนิเปอร์เบอร์รี่ และใบซากุระพันธุ์เฉพาะของเมืองทาคาโตะที่เก็บด้วยมืออย่างพิถีพิถันโดยผู้เชี่ยวชาญจากโรงกลั่น ให้ทุกท่านได้เพลิดเพลินกับกลิ่นหอมหวานพร้อมมอบความรู้สึกหรูหราของดอกซากุระ ผสานกับกลิ่นสดชื่นของจูนิเปอร์เบอร์รี่และกลิ่นอ่อนๆ ของเหล้าสาเกกินโจ รสชาติหวานละมุนของซากุระที่หอมอบอวลหลังดื่มเข้ากันได้ดีกับรสชาติอันลุ่มลึกของข้าว มอบสัมผัสที่นุ่มนวลและมีระดับในทุกครั้งที่ดื่ม

SENJO クラフトジン SAKURA は、信州高遠の酒蔵が作ったクラフトジンです。米由来のスピリッツをベ-スに、ジュニパ-ベリ-と蔵人が一枚一枚丁寧に手摘みした高遠町の固有品種の葉を使用。 桜の甘く華やかな香りと、さわやかなジュニパ-ベリ-の香り、わずかに吟醸酒のような香り、桜の甘くて長い余韻、米を思わせる複雑なコク、なめらかな飲み心地をお楽しみください。

Storage Temp.	Normal	Shelf Life	-
Target Export Destination	Canada, Argentina, Mexico, Brazil, United Kingdom, Germany, Italy, Spain, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Thailand, Indonesia, Vietnam, Cambodia, Philippines, India, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, South Africa		
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			
memo			

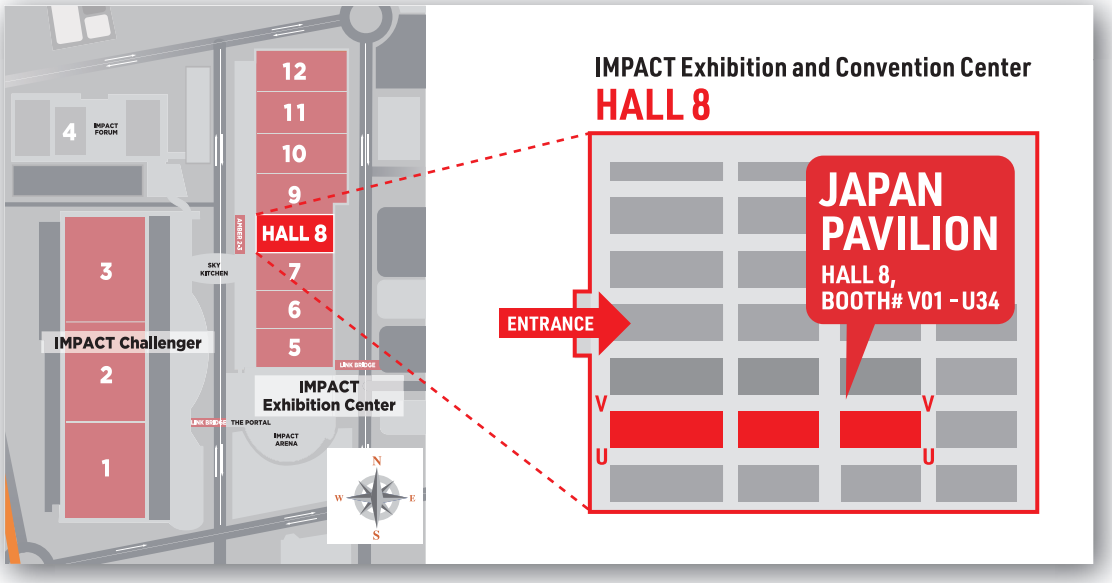
Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2025, Tue May 27 – Sat May 31, 2025

ZAKU Sakekasu Hazy IPA 	Ginjo-scented Hazy IPA with sake lees from Mie's famous sake "ZAKU". This is a craft beer with a taste reminiscent of slightly spicy sweet sake and a clear cloudy appearance, made with sake lees from Mie Prefecture's renowned Japanese sake called "ZAKU", which was used as the toast at the Ise-Shima Summit. This special Hazy IPA with sake lees, hops and sake yeast brings you ginjo aroma, a fruity apple and banana-like aroma. It has also been selected for the Mie Selection 2021. คราฟต์เบียร์ที่เกิดจากการนำเบียร์ Hazy IPA ซึ่งมีกลิ่นหอมแบบเหล้ากินโจที่ผลิตโดยใช้กากสาเกของ "ZAKU" สาเกชื่อดังจากจังหวัดมิเอะ ไปผสมผสานกับสาเกญี่ปุ่น เป็นคราฟต์เบียร์ที่โดดเด่นด้วยสีขาวขุ่นและรสชาติชวนให้นึกถึงอามะสาเกซึ่งมีรสเผ็ดเล็กน้อย ผลิตจากกากสาเกของ “ZAKU” สาเกชั้นเลิศแห่งจังหวัดมิเอะ ซึ่งเคยได้รับเลือกเป็นเครื่องดื่มสำหรับเฉลิมฉลองในงานประชุมสุดยอดผู้นำ Ise-Shima Summit คราฟต์เบียร์ Hazy IPA ชนิดพิเศษนี้รังสรรค์ขึ้นจากการผสานพลังของกากสาเก ฮ็อป และยีสต์สาเกญี่ปุ่น เพื่อเสริมกลิ่นหอมแบบกินโจที่มีความฟรุตตี้คล้ายแอปเปิ้ลและกล้วยให้โดดเด่นยิ่งขึ้น มอบประสบการณ์ความหอมของผลไม้และความลุ่มลึกในทุกคำดื่ม นอกจากนั้น คราฟต์เบียร์ Hazy IPA สุดพิเศษนี้ยังได้รับการคัดเลือกในการประกวดมิเอะซีเล็กชั่น 2021 三重の銘酒［作］ざくの酒粕を使った吟醸香の HazyIPA　ビールと日本酒のフュージョン。 伊勢志摩サミットでは乾杯酒として起用された三重県の銘酒・「作」の酒粕を使用した、ほのかに辛い甘酒を想起させる味わいと、白濁した外観が特徴のクラフトビールです。 りんごのようなフルーティーな香りや、バナナのような香りといった吟醸香を強化するための、酒粕・ホップ・日本酒酵母の最強タッグでお届けする特別なヘイジー IPA です。 三重セレクション 2021 にも選出されました。

Storage Temp.	Under 10℃	Shelf Life	1 year
Target Export Destination	United States, Canada, Argentina, Mexico, Brazil, Rest of North and Latin America, United Kingdom, France, Germany, Italy, Spain, Rest of Europe and CIS, China, Hong Kong, Taiwan, South Korea, Singapore, Thailand, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Cambodia, Philippines, India, Australia, Rest of Asia and Oceania, Turkey, United Arab Emirates, Saudi Arabia, South Africa, Rest of Middle East and Africa		
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			
memo			

JETRO
Japan External Trade Organization



JETRO
Japan External Trade Organization

Japan Food Export Platform (Thailand)

Visit our website. You can find various Thailand's information about Japanese food market, regulations, survey of Japanese restaurants etc.

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

日本
Japanese Food Supporter

Certification of Japanese Food and Ingredient Supporter Stores Overseas

More of that taste of Japan

Our mission is promoting safe and delicious Japanese food products and alcoholic beverages to every corner of the world.
We are looking for partners who can help us do that.
You can apply online. There is no charge for certification procedures.

URL https://www.jetro.go.jp/en/trends/foods/supporter.html

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/

JETRO BANGKOK

Address 127 Gaysorn Tower, 29th Floor, Ratchadamri Road, Lumphini, Pathumwan, Bangkok 10330, THAILAND
TEL +66-2-253-6441
E-MAIL bgk-food@jetro.go.jp
URL 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/

Copyright@2025 JETRO. All rights reserved.