



Sahachai Thai Crops Co., Ltd.

บริษัท สหชัยไทยพืชผล จำกัด

紅
し
ょ
う
が

寿
司
が
い





ABOUT US



บริษัท สหชัยไทยพีชผล จำกัด เริ่มก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2524 โดยโรงงานแห่งแรกตั้งอยู่ที่จังหวัดสมุทรปราการ ต่อมาได้ขยายกิจการไปยังจังหวัดเชียงราย และจังหวัดพะเยา เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตให้สูงขึ้น โดยโรงงานในจังหวัดพะเยาส่งเสริมในปี พ.ศ. 2542 มีขนาดกว่า 250 ไร่ และถูกใช้เป็นโรงงานหลักสำหรับการผลิตขิงดองในปัจจุบัน

เนื่องจากโรงงานของเราตั้งอยู่ในพื้นที่แหล่งผลิตวัตถุดิบชั้นดี เหมาะสมทั้งภูมิประเทศและภูมิอากาศ เราจึงสามารถลดต้นทุนการผลิตและประหยัดเวลาในการขนส่ง รวมทั้งยังสามารถรักษาคุณภาพของขิงได้เป็นอย่างดี

บริษัท สหชัยไทยพีชผล จำกัด มีความเชี่ยวชาญในการผลิตขิงด้วยประสบการณ์กว่า 35 ปี เรามุ่งเน้นพิถีพิถันและให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพการผลิต ขิงดองและขิงสไลซ์ ผลิตภัณฑ์ของบริษัท สหชัยไทยพีชผล จำกัด เกือบทั้งหมดเป็นการส่งออกเพื่อจัดจำหน่ายในต่างประเทศ โดยมีตลาดหลักอยู่ที่ประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา



Company name	Sahachai Thai Crops Co., Ltd.
Established	1981 - Head office and factory at Samutprakarn 1999 - Phayao factory
Number of employees	Employees 80 Subcontractors 300
Certifications	GMP HACCP HALAL FDA Thailand Thai Labour Standard
Products	Salted ginger Pickled ginger

Sahachai Thai Crops Co., Ltd. was first established in 1981 in Samutprakarn, Thailand. Later on, our company expanded to Chiangrai and Phayao province to maximize the production. The Phayao factory was founded in 1999 with over 250 rai of land areas and is currently the main factory to produce salted ginger.

Our Company's factory is located right in the middle of raw resources, which enables us to benefit not only from the shorter transportation time and lower production cost, but also resulting in higher quality of ginger preservation.

With over 35 years of professional experience, our company continues to deliver quality salted ginger and pickled ginger products that meet customers' satisfaction. Since our products are exported mainly for distribution in the overseas markets, such as Japan and USA, we highly emphasize on quality control to exceed the clients' expectations.





SALTED GINGER

บริษัท สหชัยไทยพืชผล จำกัด มีนโยบายช่วยเหลือเกษตรกรไทย ให้การสนับสนุนและส่งเสริมการปลูกขิง โดยจัดส่งนักวิชาการเข้าไปให้ความรู้และแนะนำเทคนิคสมัยใหม่ เพื่อเพิ่มรายได้และสร้างงานให้แก่เกษตรกรไทย

บริษัทฯ เป็นผู้รับซื้อขิงจากชาวไร่ในแถบภาคเหนือตอนบนและตอนล่าง ได้แก่ จังหวัดเชียงราย พะเยา น่าน แพร่ เพชรบูรณ์ พิษณุโลก และเลย โดยจะติดต่อซื้อขิงอ่อนจากเกษตรกรโดยตรง ประมาณปีละ 5,000 ตัน เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวของขิงอ่อน ขิงจากชาวไร่จะผ่านขั้นตอนการทำความสะอาด ดองเกลือในสูตรเฉพาะ และหมักเพื่อเป็นการยืดอายุวัตถุดิบขิง จากนั้นขิงจะถูกคัดคัดเกรด แยกขนาด ตรวจสอบ และทำความสะอาดอีกครั้ง ก่อนที่จะบรรจุลงและส่งออกไปยังต่างประเทศ เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปต่อไป

โรงงานขิงดองของเรามีศักยภาพการผลิตเป็นอันดับต้นๆ ของประเทศไทย เรามีการปรับปรุงโรงงาน บ่อดองขิง และเครื่องจักรอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มคุณภาพกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ตรงความต้องการของลูกค้า

Our company has a policy to help educate local farmers by providing agricultural professionals to teach more effective and productive methods in cultivating ginger. This has resulted with more employment and higher income for the local farmers. Each year, we purchase over 5,000 metric tons of raw produce directly from the local ginger farmers in Northern Thailand which includes the provinces of Chiangrai, Phayao, Prae, Nan, Petchaboon and Loei.

During the harvest season, our factory collects fresh ginger from the farmers to be machine-washed, preserved with special salted ingredients, categorized by size, thoroughly tested and assured by the quality control team, enters the final cleaning process, then securely packaged and ready to be shipped.

As one of the leaders for ginger manufacturing in Thailand, we continue to develop our factory and machinery each year so that we can keep improving the quality of production while exceeding the clients' needs.



PICKLED GINGER

ในปี 2553 บริษัท สหชัยไทยพืชผล จำกัด ขยายสายการผลิตมายังชิงสไลซ์ โดยนำชิงตองเกสลิมาต่อยอดร่วมกับเทคโนโลยีที่ทันสมัย จนได้สินค้าสำเร็จพร้อมรับประทานที่มีคุณภาพและรสชาติที่กลมกล่อม หอม อร่อย ลงตัว

โรงงานชิงสไลซ์ของเรา มีระบบจัดการผลิตที่มีความสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน มีการแยกสัดส่วนอย่างชัดเจน มีการจดบันทึกข้อมูลเพื่อตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตรวมอย่างต่อเนื่อง สร้างความเชื่อมั่นด้วยระบบตรวจสอบย้อนกลับในทุกผลิตภัณฑ์ สินค้าของเราจึงปลอดภัย ก่อนส่งถึงมือผู้บริโภค

นอกจากนี้ บริษัทยังมีห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบทางอาหาร สำหรับตรวจสอบและพัฒนาคุณภาพของสินค้า เพื่อยกระดับการผลิตชิงตองและชิงสไลซ์ของเราให้มีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น



In 2010, Sahachai Thai Crops Co., Ltd. expanded the production line to “Pickled ginger”, using our salted ginger as the base component. With new and advanced technology, we are able to produce ready-to-eat products using the finest quality young ginger.

Our pickled ginger factory surpasses qualifications in hygiene and food safety standards. We have clear proportions of each working unit, an up-to-date machinery and technology, and records of information for quality control and food traceability in each process. Ready-to-eat pickled ginger products are carefully stored in temperature controlled storages.

Furthermore, our company’s laboratory runs constant tests on each step of production to ensure continued quality and safety of all our products.



OUR QUALITY SYSTEM

“บริษัท สหชัยไทยพีชพล พร้อมพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่องเพื่อก้าวสู่ระบบที่สูงขึ้นต่อไป
ซึ่งจะช่วยให้อาหารที่ผลิตปลอดภัยมากขึ้น และเป็นที่ยอมรับในระดับสากล”

ในปี พ.ศ. 2556 บริษัทฯ ได้มีการนำหลักเกณฑ์ของการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม หรือ GAP (Good Agriculture Practices) มาประยุกต์ใช้กับชาวไร่ซึ่ง เพื่อให้เกษตรกรมีความรู้และปลูกพืชอย่างมีระบบ สามารถลดต้นทุนทางการผลิตและรู้วิธีป้องกันกำจัดศัตรูพืชได้อย่างถูกต้อง ที่สำคัญเกษตรกรจะสามารถสร้างตัวสร้างรายได้จากการขายผลผลิตที่สะอาด ปลอดภัย ได้อย่างยั่งยืน

ในปี พ.ศ. 2557 โรงงานของเราได้ผ่านการรับรองมาตรฐานระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการ (GMP) และได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) ตามหลักสากล และในปีเดียวกันนี้ โรงงานของเรายังได้การรับรองมาตรฐานการผลิต จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (ประเทศไทย) สำหรับการผลิตขิงดองและขิงสไลซ์ให้ได้มาตรฐาน เพื่อจัดจำหน่ายให้แก่ห้างสรรพสินค้าและร้านค้าปลีก

ตลอดระยะเวลากว่า 35 ปี บริษัท สหชัยไทยพีชพล จำกัด ดำเนินธุรกิจบนพื้นฐานการมีจริยธรรมและคุณธรรม มีมาตรฐานแรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานแรงงานไทย พนักงานของเราทุกคนได้รับการเคารพสิทธิ และคุ้มครองอย่างทัดเทียมเสมอภาค ก่อให้เกิดคุณภาพชีวิต มีความปลอดภัย มีแรงงานสัมพันธ์ที่ดี และมีขวัญกำลังใจในการทำงาน สามารถสร้างผลผลิตได้อย่างเต็มศักยภาพ





In 2013, our company accommodated GAP (Good Agricultural Practice) into the ginger campaign for the local farmers. The practice allows farmers to be educated about cultivation, agronomy, and pest control. It also helps farmers make productions at the same level of international standard, generates a higher income, and ensures long-term sustainability in Thailand's agriculture.

In 2014, we received the GMP and HACCP certificate for both salted ginger and pickled ginger. In the same year, we included Thai FDA standards for Sushi pickled ginger (Gari) and Red pickled ginger (Beni Shoga) for domestic sales in retailers and supermarkets.

Our company builds business upon basis of moral and ethics according to the Code Of Conduct and has followed all requirements governing the use of labor from Thai Labor Standard. We govern our employees with equality and dignity, respecting their physical and emotional well-being. We believe that employees with virtuous mind in a happy working environment will promote excellent productivity, quality, and sales.

“Quality and Safety for our consumers is our top priority.”





Sushi Pickled Ginger



Sushi Pickled Ginger (Pink)



Red Pickled Ginger



Salted Ginger



MINI Pack 6-10 g.





OUR PRODUCTS

ซิงดองเกลือ

เราคัดเลือกซิงอ่อนที่สุดจากฟาร์ม ทำความสะอาด, ดอง, ตัดแต่ง, คัดแยก และบรรจุภัณฑ์ โดยมีการควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอน

ซิงสไลซ์

ใช้วัตถุดิบการผลิตจากประเทศญี่ปุ่น ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดซิงอ่อนที่ดีที่สุด จนถึงการผลิต เพื่อให้ได้รสชาติ และคุณภาพเดียวกับประเทศต้นตำรับ

- ซิงดองซูชิ
- ซิงสไลซ์เส้นแดง

** เราสามารถปรับขนาดบรรจุและรสชาติ ตามความต้องการของลูกค้า

Salted Ginger

Best selected fresh matured ginger from farm, thoroughly cleansed, preserved, trimmed, sorted, and securely packed with exceptional quality control in every step.

Pickled Ginger

Produced with advanced science technology to ensure premium taste and quality of our products.

- Sushi pickled ginger (Gari)
- Red pickled ginger (Beni Shoga)

** We are able to supply different package sizes and flavors as requested.



Sahachai Thai Crops Co., Ltd.

Head office

26/60 Moo 7 Kingkaew Rd., Bangplee, Samutprakarn 10540 Thailand

Tel: (+66)2 738 4555 Fax: (+66)2 738 4757

Phayao office

68 Moo 4 Phaholyothin Rd., T. Mae Puem, A. Muang, Phayao 56000 Thailand

Tel: (+66)54 428 123-5 Fax: (+66)54 428 529

Contact

Tel: (+66)89 773 8400

Email: sahachaithaicrops@gmail.com

Tel (Japanese sales): (+66)81 009 6780

Email: sk.sahachai@gmail.com

www.sk-ginger.com

