



JETRO

Japan External Trade Organization

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

JAPAN PAVILION

Exhibitor information

HALL 8, BOOTH V01-U34
IMPACT Exhibition and Convention Center

THAIFEX - Anuga Asia 2026

26-30 MAY 2026



Tea



Seafood /
Processed
Seafood Product



Beef



Seasoning



Confectionery



Rice /
Processed Rice



Processed Food



Alcoholic
Beverage

JAPAN PAVILION

HALL 8, BOOTH V01 - U34

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

Okayama Prefectural Government

DAISHO CO., LTD.		AJIKO / YAKIICHI
GOSHU YAKUHIIN CO., LTD.		Active Supply Vitamins And Minerals Chewable Tablet (Apple Flavor)
Shibuya Rex Co., Ltd.		Pure fish crispy chips Cup
Umaji Village Agricultural Cooperative		Ponzu Soy Sauce Yuzu no Mura
		Carrots & Yuzu dressing
Kitagawa Village Yuzu Kingdom Co., Ltd.		Yuzu Juice
		Yuzu Sherbet & Yuzu Beverages

Kochi Prefectural Trade Association

MISAKU INC.		Complete Matcha Ceremony Kit
YANO-FOODS Co., Ltd.		WARABIMOCCHI MATCHA 300g
Tsukuba Dairy Products Co., Ltd.		Sweetened Condensed Milk Powder
Koujirushi Konishishouten Co., Ltd.		Semi Dry-aged Mackerel
		Frozen Japanese Rolled Omelet
KUKI SANGYO CO., LTD.		KUKI BLACK SESAME LATTE MIX, SWEETENED
Okinawa Fresh		Okinawa Washing Mozuku 380g

Chiba Foodstuff Export Association

Tokyo Handa-en Tea Corp.		Premium Organic Matcha MINORI
Aratama Seika Co., Ltd.		Kinako Habutae Mochi
		Frozen Conger Eel Pressed Sushi (Half size)

Fukui Food Export Support Center (Fukui Prefecture)

Azuma Foods Co., Ltd.		Raw Octopus with Wasabi (Takowasa)
Ebiko Corp.		Non seasoned salmon roe
YOUKI FOOD Co., Ltd.		Gara Soup (Non MSG)
Fukuoka Sonoriku Co., Ltd.		Fukushimagyuu (BEEF)

V33	U34
V31	U32
V29	U30
V25	U28
V25	U26

V23	U24
V21B	U22B
V21A	U22A
V19B	U20B
V19A	U20A
V17	U18
RECEPTION JETRO	

V13	U14
V11	U12

Matcha No.14		Oyaizu Seicha International Japanese Tea Co., Ltd.
SUZUKIYA Inc.		OKAYAMA PLAZA HOTEL
		DORAYAKI SANSHAMARU
APEX-2000SP (Processed Food)		Fuji Oil Co., Ltd.
VEGAN MAYO (Seasoning)		ROYAL OF JAPAN, LTD.
OBANEYA CO., LTD.		KUMAMOTO FISH FARM CO., LTD.
		Grilled sweetfish

Tochigi Prefectural Government

SASAKAWA SINGLE MALT WHISKY		MK Trading
Breaded Horse Mackerel		IIDA SHOUTEN
Shaki shaki wasabi		Kaneku Co., Ltd.
Setouchi Ramen Tour Hiroshima Ramen 2 Servings		KURATA FOODS CO., LTD.
Awayuki (Cheese)		TAKAMASA & Co., Ltd.
Frozen scallops Meat		Masao Kobayashi Shoten Co., Ltd.

Sapporo Food&Tourism International Promotion Executive Com

Fujiyahonten		TG GLOBAL CO., LTD.
		Hokkaido Live Scallop
Single Origin Organic Matcha		Rokubei Co., Ltd.

TOHOKU ECONOMIC FEDERATION

JAPANESE FROZEN FULL SHELL OYSTER (SASHIMI GRADE)		KUNIHICO INC.
Japanese rice from Tohoku and Niigata		KITOKU SHINRYO CO., LTD.
Japanese high quality seaweed		ISOYA Co., Ltd.
NOUMITSUIMO (A FROZEN BAKED SWEET POTATO BENIHARUKA)		MARUSOKU, INC.

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	MARUSOKU, INC.	会社名 (日本語)	株式会社丸促
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://marusoku.com/	都道府県名	Osaka
Contact Person	Yasuhito Nishimura	E-Mail	y-nishimura@115marusoku.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U02

Company INFO.




NOUMITSUIMO (A FROZEN BAKED SWEET POTATO BENIHARUKA)	<p>Developed so that you can enjoy Japanese-style baked sweet potatoes anywhere in the world. They are baked slowly at a low temperature, just like professional bakers in Japan, resulting in a sweeter and more delicious taste. They are flash-frozen to preserve their deliciousness. The product has a shelf life of two years. Anyone can bake them and recreate the same taste as in Japan. Please try Japanese-style baked sweet potatoes!</p> <p>มันหวานญี่ปุ่นเกรดพรีเมียมจาก Marusoku พัฒนาขึ้นเพื่อให้สามารถลิ้มรสมันเผาแบบญี่ปุ่นได้จากทุกที่ในโลก ใช้กรรมวิธีอบด้วยอุณหภูมิต่ำอย่างช้า ๆ ตามแบบฉบับผู้เชี่ยวชาญในญี่ปุ่น เพื่อคงความหวานตามธรรมชาติออกมาได้อย่างเต็มที่ จึงให้รสชาติที่หวานและอร่อยยิ่งขึ้น ผลิตด้วยเทคโนโลยีแช่แข็งอย่างรวดเร็ว ช่วยคงความอร่อยไว้ได้ อย่างสมบูรณ์ พร้อมจัดส่งในสภาพที่ยังคงคุณภาพของรสชาติ ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาในช่องแช่แข็งได้นานถึง 2 ปี และไม่ว่าใครก็สามารถรังสรรค์รสชาติแบบเดียวกับญี่ปุ่นได้ เพียงอุ่นร้อนตามคำแนะนำ</p> <p>世界のどこでも日本の焼き芋を食べていただけるように開発されています。日本のプロの職人が焼き上げるように、低温でじっくり仕上げているので、より甘くよりおいしくなっています。急速冷凍で仕上げているので、美味しさを保ったままお届けできます。商品は、2年間の賞味期限があります。どなたが焼き上げても、日本と同じ味を再現できます。是非日本の焼き芋を試してください。</p>			
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines			
Certification	HACCP			

NOUMITSUIMO (CHILLD BAKED SWEET POTATO BENIHARUKA)	<p>Marusoku's unique rich sweet potato Beni Haruka has been packaged one by one. We sell it as frozen roasted sweet potatoes. It is popular to defrost it naturally in the refrigerator and eat it as chilled roasted sweet potatoes. Also, you can enjoy it deliciously even if you heat it in the microwave. As a professional finish, if baked in the open, the aroma will increase, and you can enjoy it as Japanese YAKIIMO.</p> <p>มันหวานญี่ปุ่นเบนินฮารุกะ สูตรเฉพาะของ Marusoku โดดเด่นด้วยรสหวานเข้มข้น บรรจุแยกเป็นชิ้นในรูปแบบมันเผาแช่แข็งเพื่อคงคุณภาพที่ดีที่สุด สามารถรับประทานได้หลากหลายรูปแบบ โดยเมนูยอดนิยมคือมันเผาเย็น เพื่อนำไปไว้ในตู้เย็นเพื่อละลายน้ำแข็งตามธรรมชาติ นอกจากนี้ยังสามารถอุ่นด้วยไมโครเวฟเพื่อสัมผัสความหอมนุ่ม หรืออบเพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติแบบมันเผาญี่ปุ่นได้อย่างเต็มที่</p> <p>丸促独自の濃蜜芋紅はるかを、1本ずつ包装いたしました。冷凍焼き芋として販売いたします。冷蔵庫で自然解凍して、冷やし焼き芋として食べるのが人気です。また、電子レンジで温めてもおいしくお召し上がりいただけます。プロの仕上げとして、オープンで焼き上げれば、香ばしさが増し、JAPANESE YAKIIMOとして、お召し上がりいただけます。</p>			
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines			
Certification	HACCP			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

<p style="text-align: center;">NOUMITSUIMO (SHIROKUMA)</p> 	<p>This is the summer version of the polar bear package. Marusoku's unique rich sweet potato, Beni Haruka, or Silk Sweet, is packaged one bottle at a time. We sell it as frozen roasted sweet potatoes. It is popular to defrost it naturally in the refrigerator and eat it as chilled roasted sweet potatoes. Also, you can enjoy it deliciously even if you heat it in the microwave. As a professional finish, if baked in the open, the aroma will increase, and you can enjoy it as Japanese YAKIIMO.</p>		
	<p>มันหวานญี่ปุ่นในแพ็คเกจลายหมีขาวดีไซน์พิเศษสำหรับฤดูร้อน คัดสรรจากสายพันธุ์เบนนิฮารุกะ หรือซิลค์สวีท สูตรเฉพาะของ Marusoku ที่โดดเด่นด้วยรสหวานเข้มข้น บรรจุแยกเป็นชิ้นในรูปแบบมันเผาแช่แข็งเพื่อคงคุณภาพอย่างดีที่สุด สามารถรับประทานได้หลากหลายรูปแบบ โดยเมนูยอดนิยมนิยมนึ่งผัดผัดเย็น เพียงนำไปละลายในตู้เย็นจนพร้อมรับประทาน นอกจากนี้ยังสามารถอุ่นด้วยไมโครเวฟเพื่อสัมผัสความหอมนุ่ม หรืออบเพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติแบบมันเผาญี่ปุ่นได้อย่างเต็มที่</p>		
	<p>夏バージョンのシロクマパッケージです。丸促独自の濃蜜芋紅はるか、またはシルクスイートを1本ずつ包装いたしました。冷凍焼芋として販売いたします。冷蔵庫で自然解凍して、冷やし焼芋として食べるのが人気です。また、電子レンジで温めてもおいしくお召し上がりいただけます。プロの仕上げとして、オープンで焼き上げれば、香ばしさが増し、JAPANESE YAKIIMOとして、お召し上がりいただけます。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines		
Certification	HACCP		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Isoya Corporation	会社名 (日本語)	株式会社磯屋
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://isoya-seaweed.com/	都道府県名	Saitama
Contact Person	Koichi Gomi	E-Mail	k.gomi@isoya-net.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U04

Company INFO.




Roasted seaweed for commercial (Rank S Full size 50sheets)	<p>It is produced in Saga Prefecture, the largest seaweed production area in Japan, where nutrients from the mouth of the Ariake Sea are abundant and the best quality seaweed is obtained. It is especially among the first plucked seaweed taken from the net at the beginning of the year, which gives the seaweed its softness and crispness, as well as the seaweed's sweetness and mouthfeel. It is a rare seaweed that is not widely distributed in Japan. It comes in an aluminum zipper bag, which can be closed after use for long-term storage. The quality of this product will satisfy customers at omakase restaurants and hotels.</p> <p>สาหร่ายทะเลจากจังหวัดซากะ แหล่งผลิตสาหร่ายอันดับ 1 ของประเทศญี่ปุ่น อุดมไปด้วยสารอาหารจากทะเลอาริคาเกะ ทำให้ได้สาหร่ายที่มีคุณภาพดีที่สุดใน คัดสรรสาหร่ายที่ "เก็บเกี่ยวครั้งแรกของปี" โดดเด่นเป็นพิเศษในความนุ่ม แต่ยังคงความกรอบ เคี้ยวง่าย มีรสหวานธรรมชาติและละลายในปากได้ดี เป็นสาหร่ายหายากที่มีจำหน่ายในญี่ปุ่นค่อนข้างจำกัด บรรจุในถุงอลูมิเนียมแบบซิปล็อกช่วยให้สามารถปิดเก็บหลังใช้งานและคงคุณภาพได้ยาวนาน เก็บรักษาได้นานโดยไม่เสียรสชาติ ด้วยคุณภาพระดับพรีเมียม เรามั่นใจว่าผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงนี้จะสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าร้านอาหารโตโงโมกาสะไปจนถึงโรงแรมชั้นนำได้</p> <p>日本一の産地である有明海の中で河口からの養分が多く、一番良質な海苔が摂れる佐賀県産です。その年の初めに網から採った一番摘みと呼ばれるものの中で特に、草の柔らかさ、歯切れが良く、海苔の甘み、口どけも感じられる海苔となっております。日本でもあまり流通しない希少な海苔です。アルミジッパーバッグに入っておりますので、使用後に閉めることで長期保管が可能です。おまかせレストランやホテルのお客様にご満足いただける品質となっております。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination				
Certification	FSSC 22000, Saitama pref HACCP			

Roasted seaweed for commercial (Rank A Full size 50sheets)	<p>It is produced in Saga Prefecture, the largest seaweed-growing area in Japan, where nutrients from the mouth of the Ariake Sea are abundant and the best quality seaweed is obtained. For this product, the ones from the first harvest are taken from the net at the beginning of the year and processed. The texture is soft and crisp and the flavor is sweet and mouthwatering. It comes in a resealable aluminum zipper bag, which is convenient for a long-term storage. The quality of this product will satisfy customers such as restaurants and hotels.</p> <p>สาหร่ายทะเลจากจังหวัดซากะ แหล่งผลิตสาหร่ายอันดับ 1 ของประเทศญี่ปุ่น อุดมไปด้วยสารอาหารจากทะเลอาริคาเกะ ทำให้ได้สาหร่ายที่มีคุณภาพดีที่สุด เป็นสาหร่ายที่ "เก็บเกี่ยวครั้งแรกของปี" โดดเด่นในความนุ่ม แต่ยังคงความกรอบ เคี้ยวง่าย มีรสหวานธรรมชาติและละลายในปากได้ดี เป็นสาหร่ายหายากที่มีจำหน่ายในญี่ปุ่นค่อนข้างจำกัด บรรจุในถุงอลูมิเนียมแบบซิปล็อกช่วยให้สามารถปิดเก็บหลังใช้งานและคงคุณภาพได้ยาวนาน เก็บรักษาได้นาน โดยไม่เสียรสชาติ ด้วยคุณภาพระดับพรีเมียม เรามั่นใจว่าผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงนี้จะสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าร้านอาหารโตโงโมกาสะไปจนถึงโรงแรมชั้นนำได้</p> <p>日本一の産地である有明海の中で河口からの養分が多く、一番良質な海苔が摂れる佐賀県産です。その中でもその年の初めに網から採った一番摘みと呼ばれるもので、草の柔らかさ、歯切れが良く、海苔の甘み、口どけも感じられる海苔となっております。アルミジッパーバッグに入っておりますので、使用後に閉めることで長期保管が可能です。レストランやホテルのお客様にご満足いただける品質となっております。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination				
Certification	FSSC 22000			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Nanko Apricot seaweed	<p>This seasoned laver is made from laver from the Ariake Sea and seasoned with ume sauce made from Kishu Nanko ume plums from Wakayama Prefecture using a proprietary process. The crispy texture, aroma of the sea, and elegant sourness of the ume spread in your mouth. It is a table-top type that can easily be placed on the dining table. This product has won the Monde Selection International Gold Award. (Gold medal winner for three consecutive years (2019, 2020, and 2021))</p>		
	<p>สาหร่ายปรุงรสที่คัดสรรสาหร่ายคุณภาพเยี่ยมจากทะเลอาริอาเกะ ปรุงรสด้วยซอสบ๊วยสุตรพิเศษที่ทำจาก “บ๊วยคิซุ นันโกะ” สินค้าขึ้นชื่อจากจังหวัดวากายามะ โดดเด่นด้วยเนื้อสัมผัสกรอบ พร้อมกลิ่นหอมของสาหร่ายและรสเปรี้ยวกลมกล่อมของบ๊วยแผ่ซ่านทั่วปาก บรรจุในบรรจุภัณฑ์แบบกระปุกตั้งโต๊ะที่สะดวกต่อการรับประทานในทุกมื้อ นอกจากนี้ยังเป็นสินค้าที่ได้รับการันตีคุณภาพด้วยรางวัลเหรียญทองระดับโลกจากสถาบัน Monde Selection ต่อเนื่อง 3 ปีซ้อน (ปี 2019, 2020 และ 2021)</p>		
	<p>有明海産の海苔に、和歌山県紀州南高梅を独自の製法で作った梅だれで味付けをして仕上げた味付海苔です。パリパリの食感と、磯の香り、上品な梅の酸味が口の中で広がります。食卓へ置きやすい卓上タイプです。モンドセレクション国際金賞受賞商品です。(2019.2020.2021年3年連続金賞受賞商品です。)</p>		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
Target Export Destination			
Certification	FSSC 22000, Saitama Prefecture HACCP		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	KITOKU SHINRYO CO., LTD.	会社名 (日本語)	木徳神糧株式会社
Capital (JPY)	529,500,000		
Website	https://www.kitoku-shinryo.co.jp/ja/index.html	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Jongkyonnee Seneewong Na Ayutthaya	E-Mail	j-seneewong@kitoku-shinryo.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U06

Company INFO.



<p>Japanese rice from Tohoku and Niigata</p>	<p>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.</p> <p>ภูมิภาคโทโฮคุ (จังหวัดอาโอโมริ, อิวาเตะ, มิยาเกะ, อากิตะ, ยามากาตะ, ฟุคุชิม่า) และจังหวัดนิงาตะ เป็นแหล่งปลูกข้าวชั้นนำของประเทศญี่ปุ่นที่อุดมด้วยพันธุ์ข้าวชื่อดังคุณภาพเยี่ยมจำนวนมาก และด้วยข้าวที่มีคุณภาพดี จึงมีชื่อเสียงในฐานะสถานที่ที่เหมาะสมกับการลิ้มลองอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก เช่น ซูชิ เหล้าสาเก โดยฤดูใบไม้ร่วงซึ่งเป็นฤดูกาลแห่งการเก็บเกี่ยวจะมีอาหารญี่ปุ่นรสชาติอร่อยให้ชิมมากมาย และในฤดูหนาวจะมีเหล่าสาเกที่หมักจากข้าวใหม่เริ่มออกวางตลาดให้ทดลองชิม</p> <p>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。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	No/not applicable
Target Export Destination	United States Canada Mexico United Kingdom France Germany Spain China Hong Kong Taiwan Singapore Thailand Malaysia Vietnam Philippines Australia Other Asia & Oceania United Arab Emirates South Africa		
Certification	HACCP for US, HACCP for EU, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001 HACCP		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	KUNIHIRO INC.	会社名 (日本語)	クニヒロ株式会社
Capital (JPY)	90,000,00		
Website	https://www.kunihiro-jp.com/	都道府県名	Hiroshima
Contact Person	Hiroaki Moriguchi	E-Mail	moriguchi@kunihiro-inc.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U08

Company INFO.



JAPANESE FROZEN FULL SHELL OYSTER (SASHIMI GRADE)	<p>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.</p> <p>หอยนางรมทั้งเปลือกแช่แข็ง ผลิตภัณฑ์ของเราเป็นหอยนางรมแช่แข็งจากญี่ปุ่นเพียงเจ้าเดียวที่สามารถรับประทานแบบสดได้ในสหภาพยุโรป เพราะเลี้ยงอย่างพิถีพิถันในน้ำทะเลญี่ปุ่นที่สะอาด หอยนางรมทุกตัวจะผ่านกระบวนการแช่ในถังกรองน้ำเพื่อกำจัดแบคทีเรียที่อาจปนเปื้อน ทำให้สามารถรับประทานได้อย่างปลอดภัยยิ่งขึ้น นอกจากนี้ เปลือกหอยยังได้รับการขัดทำความสะอาดเพื่อกำจัดคราบสาหร่ายและเพรียงออกเกือบทั้งหมด รสชาติเข้มข้น เนื้อสัมผัสแน่นเต็มคำ</p> <p>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。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS		
Certification	HACCP for EU, FSSC 22000		




SMART Oyster Fresh M (Frozen Oyster with Shell)	<p>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.</p> <p>หอยนางรมแช่แข็ง ใช้กรรมวิธีแปรรูปด้วยอุณหภูมิต่ำและความดันสูงพิเศษ ทำให้มีรูปลักษณะใกล้เคียงกับของสด ใช้แรงดันสูงแยกเนื้อหอยนางรมและเปลือกออกจากกันอย่างสวยงามโดยไม่ทำให้เนื้อแตกหรือได้รับความเสียหาย สามารถเปิดรับประทานได้ง่ายด้วยมือหลังละลายน้ำแข็งโดยไม่ต้องใช้มีด หอยนางรมถูกเก็บเกี่ยวในช่วงฤดูกาลที่เนื้อแน่นและคุณภาพดี จึงมีขนาดใหญ่ มีความหวานและรสชาติเข้มข้น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็ง จึงสามารถนำมาแบ่งใช้โดยการละลายน้ำแข็ง และรับประทานสดได้ตามปริมาณที่ต้องการโดยไม่เหลือทิ้ง เราให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยและความมั่นใจในการบริโภค โดยมีระบบตรวจสอบที่เข้มงวดและการควบคุมคุณภาพอย่างเคร่งครัดในศูนย์ตรวจสอบมาตรฐานของเรา เพื่อส่งมอบความอร่อยและความมั่นใจแก่ผู้บริโภค</p> <p>低温超高压処理をしており、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。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination			
Certification	FSSC 22000, Halal		



Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Frozen Breaded Oyster (For Deep Fry)		Carefully selected and used high quality and large oysters from the Seto inland Sea. It is a product that has an impact on big size. Bread crumbs are also our original blend and have both fluffy and crispy texture. You can enjoy exquisite fried oysters just by frying them in the kitchen of your home or shop.	
		คัดสรรหอยนางรมตัวใหญ่คุณภาพเยี่ยมจากบริเวณทะเลเซโตะโนะโกะ โดดเด่นด้วยขนาดชิ้นใหญ่เป็นพิเศษ ใช้เกล็ดขนมปังสูตรผสมเฉพาะของบริษัท ให้ทั้งความนุ่มฟูและความกรอบในคำเดียวกัน สามารถเพลิดเพลินกับเมนูหอยนางรมทอดรสเลิศได้อย่างง่ายดาย ทั้งที่บ้านและในร้านอาหาร	
		瀬戸内海産の品質の良い大粒かきを厳選して使用。大きさにインパクトがある商品です。パン粉も当社オリジナルブレンドでフワフワとサクサクの両食感。ご家庭で揚げて頂くだけで、絶品のカキフライをお召し上がりいただけます。	
		Storage Temp.	Frozen
Target Export Destination			
Certification	FSSC 22000		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	ROKUBEI CO., LTD.	会社名 (日本語)	株式会社茶匠六兵衛
Capital (JPY)	3,000,000		
Website	http://www.rokubei-tea.com/en	都道府県名	Kyoto
Contact Person	Tasuku Inoue	E-Mail	master@rokubei-tea.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others_Cafe _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _Vietnam Indonesia_____		


BOOTH
8-U12

Company INFO.



Single Origin Organic Matcha	<p>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 also responding to private brand commercialization.</p> <p>มัทฉะออร์แกนิกแบบซิงเกิลอริจินจากเกษตรกรและสายพันธุ์เฉพาะในภูมิภาคคีริชิมะ จังหวัดคาโกชิมะ ให้สัมผัสรสชาติความกลมกล่อม (อูมามิ) และกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละสายพันธุ์ ซึ่งไม่สามารถพบได้ในมัทฉะแบบผสม (Blended Matcha) สามารถจัดส่งในรูปแบบวัตถุดิบ และรองรับการพัฒนาเป็นสินค้าแบรนด์ของท่าน (Private Brand) ได้อีกด้วย</p> <p>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。</p>		
			
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States United Kingdom France Germany Spain Hong Kong Taiwan India Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia Other Middle East & Africa		
Certification	FSSC 22000, Organic JAS, USDA Organic, EU Organic		

Organic Matcha Stick	<p>Assorted high-quality organic Matcha in a convenient stick. You can easily enjoy the taste of authentic Matcha. OEM manufacturing is also possible.</p> <p>มัทฉะออร์แกนิกคุณภาพสูงในรูปแบบของสติ๊ก พกพาสะดวก ให้สัมผัสรสชาติและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของมัทฉะแบบต้นตำรับได้อย่างง่ายดาย อีกทั้งยังรองรับการผลิตในรูปแบบ OEM ได้อีกด้วย</p> <p>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。</p>		
			
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada France Germany Spain Hong Kong Taiwan Singapore Thailand Malaysia United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	FSSC 22000, Organic JAS, USDA Organic, EU Organic		

Matcha for Culinary	<p>Matcha for confectionery and cooking using ingredients suitable for Thailand. At a reasonable price, the green color of the product will be beautifully finished.</p> <p>มัทฉะออร์แกนิกสำหรับงานเบเกอรี่และการปรุงอาหาร ผลิตจากวัตถุดิบที่มาจากจังหวัดคาโกชิมะโดดเด่นด้วยราคาที่เข้าถึงได้ และให้สีเขียวสวยงามเมื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ</p> <p>鹿児島産の原料を使用した、製菓や料理用の有機抹茶です。リーズナブルな価格で、製品にしたときの緑色がきれいに仕上がります。</p>		
			
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination			
Certification	Organic JAS, USDA Organic, EU Organic, Rainforest		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	TG GLOBAL CO., LTD.	会社名 (日本語)	株式会社 TG GLOBAL
Capital (JPY)	3,000,000		
Website	https://tg-global.asia/	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	Kenzo Tsuji	E-Mail	kenzo335@gmail.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U14

Company INFO.



Hokkaido Live Scallop	<p>Fresh live scallops from Notsuke, Hokkaido. Raised in the cold waters of the Notsuke Peninsula, one of Japan's top scallop-producing regions, these scallops are renowned for their thick, sweet, and firm meat. Enjoy them as sashimi, grilled, steamed, or in various dishes. This product is also highly rated on Japanese hometown tax sites.</p> <p>- Order unit: 1 case unit (5kg/7kg/12kg/15kg/20kg) Please choose the most suitable size according to the size of your store and application. Please feel free to contact us for simultaneous orders and custom support for multiple sizes. (7 kg x 1 case contains 16 to 20 scallops.)</p> <p>- Product unit price: 2,000 yen to 2,500 yen per case</p>		
	<p>หอยเชลล์โฮตาคะสดส่งตรงจากคาบสมุทรโนสึเกะ ฮอกไกโด เพราะเลี้ยงในน้ำทะเลที่มีความเย็นจัดของคาบสมุทรโนสึเกะ ซึ่งเป็นแหล่งประมงที่ขึ้นชื่อเรื่องปริมาณการจับหอยเชลล์อันดับต้นๆ ของญี่ปุ่น ทำให้หอยมีเนื้อหนานุ่ม รสหวานเข้มข้น และเนื้อสัมผัสดีเหนียวเป็นเอกลักษณ์ สามารถรับประทานได้หลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นซาซิมิ ย่าง หรือนึ่ง อีกทั้งยังเป็นสินค้ายอดนิยมใน "โครงการภาษีบ้านเกิด" ในประเทศญี่ปุ่น</p> <p>- หน่วยการสั่งซื้อ: 1 ลัง (เลือกขนาดน้ำหนักได้ตั้งแต่ 5 กก. / 7 กก. / 12 กก. / 15 กก. / 20 กก.) เลือกขนาดตามความเหมาะสมกับขนาดของร้านค้าและประเภทการใช้งานได้ สามารถสั่งซื้อหลายขนาดพร้อมกัน หรือสอบถามปริมาณการสั่งซื้อหรือคะลขนาดตามความต้องการได้ (*ขนาด 7 กก. ต่อ 1 ลัง บรรจุหอยเชลล์ประมาณ 16-20 ตัว)</p> <p>- ราคาต่อ 1 ลัง: 2,000 - 2,500 เยน</p>		
	<p>北海道・野付産の新鮮な活きホタテです。日本屈指の水揚げ量を誇る野付半島の冷たい海で育ったホタテは、肉厚で甘みが強く、プリプリとした歯ごたえが特徴です。刺身はもちろん、焼き、蒸し、様々な料理でお楽しみいただけます。ふるさと納税でも高い人気を誇る逸品です。</p> <p>■ ご注文単位：1 ケース単位 (5kg / 7kg / 12kg / 15kg / 20kg) 店舗規模や用途に応じて、最適なサイズをお選びください。複数サイズの同時注文、カスタム対応についてはお気軽にお問い合わせください。※7kg×1 ケースで16~20 枚のホタテが入っています。</p> <p>■ 商品単価：1 ケースあたり 2,000 円~2,500 円</p>		
Storage Temp.	Refrigerated	Shelf Life	Within 3 months
Target Export Destination	UnitedStates Canada Mexico HongKong Taiwan Singapore Thailand Indonesia Vietnam Cambodia United Arab Emirates Saudi Arabia Other Middle East & Africa		
Certification			

Hokkaido 3D Frozen Scallop Meat	<p>Premium scallop meat from naturally raised Hokkaido scallops, processed using the latest "3D Freezing Technology" that freezes food uniformly without destroying cellular tissue. This innovative method reduces drip to near-zero upon thawing, perfectly reproducing the firm, springy texture and rich sweetness of just-caught scallops. Suitable for sashimi, sushi, carpaccio, sauté, and diverse menu applications. Praised at FoodTaipei 2024 (Taiwan) where buyers declared, "I can't believe this is frozen."</p>		
	<p>"เอ็นหอยเชลล์แช่แข็งด้วยเทคโนโลยี 3D" ผ่านกระบวนการแช่แข็งด้วยนวัตกรรมล่าสุด "3D Freezing Technology" ที่ช่วยรักษาโครงสร้างเซลล์ไม่ให้ถูกทำลาย และลดการสูญเสียน้ำระหว่างละลายน้ำแข็งได้แทบเป็นศูนย์ คงความหวานตามธรรมชาติ และรสสัมผัสที่เด้งนุ่มราวกับเพิ่งขึ้นจากทะเลได้อย่างสมบูรณ์แบบ เหมาะสำหรับการนำไปรังสรรค์เมนูได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นซาซิมิ ซูชิ คาร์ปaccio (Carpaccio) หรือปรุงสุกแบบซอเต้ (Sauté) โดยได้รับเสียงตอบรับอย่างยอดเยี่ยมจากเหล่าผู้ซื้อในงาน "Food Taipei 2024" ที่กล่าวเป็นเสียงเดียวกันว่า "ไม่น่าเชื่อเลยว่าเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็ง"</p> <p>北海道産天然ほたて貝柱を、細胞組織を破壊せずに均一凍結する最先端「3D 冷凍技術」で加工。解凍時のドリップをほぼゼロに抑え、獲れたてのようなプリっとした食感と甘みを再現します。刺身・寿司・カルパッチョ・ソテーなど多彩な料理に対応可能。台湾「FoodTaipei 2024」では試食したバイヤーから「これが冷凍品とは信じられない」と好評を博しました。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	UnitedStates Canada Mexico HongKong Taiwan Singapore Thailand Indonesia Vietnam Cambodia Australia United Arab Emirates Saudi Arabia Other Middle East & Africa		
Certification	HACCP for US		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Fujiya-honten Co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社不二屋本店
Capital (JPY)	30,000,000		
Website	http://www.fujiyahonten.jp	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	Kenichi Yoshida	E-Mail	k.yoshida@fujiyahonten.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries Vietnam, Malaysia		


BOOTH
8-U14

Company INFO.



Hokkaido White Pudding	This unique shelf-stable milk pudding is made of Hakodate Milk Inc.'s milk produced using fresh milk delivered from contract farms around Hakodate.		
	พุดดิ้งนมสูตรเฉพาะของบริษัท สามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิห้อง ผลิตจาก "นมฮาโกดาเตะ" ของบริษัท Hakodate Dairy Corporation Co., Ltd. ซึ่งคัดสรรจากนํ้านมดิบที่สดใหม่ส่งตรงจากฟาร์มในเครือข่ายเมืองฮาโกดาเตะ		
	函館市近郊の契約農場から届く新鮮な生乳を原料に作られる、函館酪農公社の函館牛乳を使用した、常温保存可能な弊社オリジナルの牛乳プリンです。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1 year
Target Export Destination	Thailand Vietnam Malaysia		
Certification	ISO 22000		

Hokkaido Custard Pudding	This unique shelf-stable custard pudding is made of Hakodate Milk Inc.'s milk produced using fresh milk delivered from contract farms around Hakodate.		
	คัสตาร์ดพุดดิ้งสูตรเฉพาะของบริษัท สามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิห้อง ผลิตจาก "นมฮาโกดาเตะ" ของบริษัท Hakodate Dairy Corporation Co., Ltd. ซึ่งคัดสรรจากนํ้านมดิบที่สดใหม่ส่งตรงจากฟาร์มในเครือข่ายเมืองฮาโกดาเตะ		
	函館市近郊の契約農場から届く新鮮な生乳を原料に作られる、函館酪農公社の函館牛乳を使用した、常温保存可能な弊社オリジナルのカスタードプリンです。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1 year
Target Export Destination	Thailand Vietnam Malaysia		
Certification	ISO 22000		

Hakodate milk butter candy	This delicious butter candy is made of Hakodate Milk Inc.'s milk produced using fresh milk delivered from contract farms around Hakodate		
	ลูกอมรสเนยที่อัดแน่นไปด้วยความอร่อยจากนมสด ผลิตจาก "นมฮาโกดาเตะ" ของบริษัท Hakodate Dairy Corporation Co., Ltd. ซึ่งคัดสรรจากนํ้านมดิบที่สดใหม่ส่งตรงจากฟาร์มในเครือข่ายเมืองฮาโกดาเตะ		
	函館市近郊の契約農場から届く新鮮な生乳を原料に作られる、函館酪農公社の函館牛乳を使い、しぼりたてのおいしさが詰まったバター飴に仕上げました。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6 month
Target Export Destination	Thailand Vietnam Malaysia		
Certification	ISO 9001		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Masao Kobayashi Shoten Co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社小林正男商店
Capital (JPY)	22,000,000		
Website	https://www.kobayashimasao-shoten.com/	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	Shota Kobayashi	E-Mail	kobayashi-s@masaoshoten.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U18

Company INFO.




Frozen scallops Meat	<p>We specialize in scallop products sourced from the Sea of Okhotsk and Notsuke in Hokkaido, Japan. In these regions, scallops grow by feeding on nutrient-rich plankton carried by drift ice, resulting in excellent meat quality, natural sweetness, and a firm, bouncy texture. Even within Hokkaido, differences in the marine environment create distinct characteristics. Scallops from the Sea of Okhotsk are known for their firmer texture, while scallops from Notsuke are recognized for their stronger sweetness. We carefully select and offer these scallops according to their unique regional characteristics, and propose the most suitable options based on our customers' needs and applications.</p>		
	<p>หอยเชลล์โฮตาเตะคุณภาพเยี่ยมจากทะเลโอค็อตสค์และคาบสมุทรโนสึเกะในฮอกไกโด หอยเชลล์เจริญเติบโตจากการกินแพลงก์ตอนที่ถูกพัดพามากับธารน้ำแข็งในระบบนิเวศอันอุดมสมบูรณ์ ทำให้เนื้อหอยมีคุณภาพดี รสหวานเข้มข้น และมีเนื้อสัมผัสนุ่มตึงเป็นเอกลักษณ์ แม้จะเป็นหอยเชลล์จากฮอกไกโดเช่นเดียวกัน แต่ด้วยความแตกต่างของสภาพแวดล้อมทางทะเล ทำให้หอยเชลล์แต่ละแหล่งมีลักษณะเด่นต่างกัน โดยหอยเชลล์จากทะเลโอค็อตสค์โดดเด่นด้วยเนื้อสัมผัสที่แน่นและมีความนุ่มตึง ในขณะที่หอยเชลล์จากคาบสมุทรโนสึเกะมีจุดเด่นด้านรสชาติที่หวานล้ำลึก บริษัทของเราพร้อมนำเสนอผลิตภัณฑ์โดยคำนึงถึงเอกลักษณ์ของแต่ละแหล่งผลิต และให้คำแนะนำเพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การใช้งานของลูกค้าในทุกรูปแบบ</p>		
	<p>北海道オホーツク海および野付産のホタテ貝柱を取り扱っております。これらの海域では、流水により運ばれてくる豊富なプランクトンを栄養源としてホタテが成長するため、身質が良く、甘みが強く、プリプリとした食感が特徴です。同じ北海道産でも海域の環境の違いにより特徴が異なり、オホーツク海産はよりしっかりとした弾力のある食感、野付産はより甘みの強い味わいが特長となっております。当社では、それぞれの産地特性を活かし、お客様の用途に応じたご提案を行っております。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	Thailand		
Certification			

Frozen Boiled Scallops	<p>Our frozen boiled scallops are sourced from Funka Bay in Hokkaido, Japan. Scallops from this region are cultivated using a "suspended culture" method, where they are grown off the seabed. This prevents sand contamination and ensures a clean and safe product. They are boiled immediately after harvesting, which helps preserve and concentrate their natural umami flavor. While offering a competitive price, these scallops are highly versatile and easy to use, making them suitable for a wide range of dishes.</p>		
	<p>“หอยเชลล์โฮตาเตะต้มแช่แข็ง” คัดสรรจากอ่าวฟุงกะ ฮอกไกโด โดยหอยเชลล์ในพื้นที่นี้เลี้ยงด้วยเทคนิค “การเลี้ยงแบบแขวน (Ear-hanging method)” ซึ่งเป็นการเลี้ยงโดยแขวนหอยไว้ในน้ำทะเล ทำให้เนื้อหอยแทบไม่มีทรายปนเปื้อน สามารถรับประทานได้อย่างมั่นใจ หลังจากนำขึ้นจากน้ำ หอยเชลล์จะถูกนำไปต้มทันที เพื่อคงรสชาติตามธรรมชาติ ให้เข้มข้นยิ่งขึ้น จนได้รสสัมผัสที่กลมกล่อมและชัดเจนในทุกคำ แม้จะเป็นสินค้าคุณภาพเยี่ยมจากฮอกไกโด แต่ยังคงมาพร้อมราคาที่เข้าถึงได้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้หลากหลายเมนู ตอบโจทย์ทั้งคุณภาพและงบประมาณอย่างลงตัว</p>		
	<p>弊社の冷凍ボイルホタテは、北海道噴火湾産の原料を使用しております。噴火湾で育てられるホタテは、「耳吊り養殖」という手法で養殖されており、海中に吊るして育てることで砂をほとんど含まず、安心してお召し上がりいただけるのが特徴です。また、水揚げ後すぐにボイル加工を行うため、ホタテ本来の旨味が凝縮され、しっかりとした味わいに仕上がっています。リーズナブルな価格でありながら、調理のしやすさと品質のバランスに優れており、さまざまな料理にご使用いただける商品です。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	Thailand		
Certification			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Rice cooked in a scallop		A seasoned rice base made from Hokkaido scallops. We do not use Scallop Mantle, only scallops. Therefore, you can enjoy the scallop soup to the fullest compared to regular scallop rice.	
		เครื่องปรุงสำหรับหุงข้าวหน้าหอยเชลล์โฮตาเตะ ใช้หอยโฮตาเตะจากฮอกไกโด โดยเลือกเฉพาะส่วนเนื้อล้วนไม่มีส่วนของเหงือกหอย ทำให้ได้ข้าวหน้าหอยเชลล์ที่มีน้ำซุปลจากโฮตาเตะที่หาทานที่อื่นได้ยาก	
		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
Target Export Destination	Hong Kong Taiwan Thailand Vietnam		
Certification			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	TAKAMASA & Co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社高政
Capital (JPY)	50,000,000		
Website	https://www.takamasa.net/	都道府県名	Miyagi
Contact Person	Tsuyoshi Ito	E-Mail	t-ito@takamasa.net
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U20A

Company INFO.



Awayuki(Cheese)	<ul style="list-style-type: none"> • Steamed surimi with two kinds of moist cheese • Hors d'oeuvres with salami, etc. as you like. • As an appetizer to go with wine at restaurants 		
	<ul style="list-style-type: none"> • เนื้อปลาสดหนึ่งสอด้ใส่ชีส 2 ชนิด • เหมาะสำหรับเมนูอออร์เดิร์ฟคู่กับได้กรอกหรือวัตถุดิบอื่นได้ตามต้องการ • เหมาะเป็นเมนูเรียกน้ำย่อยในร้านอาหาร โดยเฉพาะเมื่อทานคู่กับไวน์จะยิ่งเข้ากันอย่างลงตัว 		
	<ul style="list-style-type: none"> • しっとりした 2 種類のチーズが入った蒸しかまぼこ • お好みでサラミ等と合わせて、オードブルに • レストランでのワインに合う前菜に 		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada Taiwan Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Australia Other Asia and Oceania		
Certification	HACCP for US, JFS-B		

Puchiage(Onion)	<ul style="list-style-type: none"> • Fried fish cake made from pollack with onions • Bite-sized and heart-shaped, for children's snacking • As an appetizer with sake at Japanese restaurants. • As an ingredient in ramen, udon noodles, etc. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • ลูกชิ้นปลาทอดผสมหัวหอมใหญ่ เนื้อปลาทำจากปลาพอลลอค • ดีไซน์รูปทรงหัวใจขนาดพอดีคำ เหมาะเป็นอาหารว่างสำหรับเด็ก • เหมาะเป็นเมนูอออร์เดิร์ฟในร้านอาหารญี่ปุ่น โดยเฉพาะเมื่อทานคู่กับสาเก • ใช้ในเมนูราเม็งหรืออุด้งได้อย่างลงตัว 		
	<ul style="list-style-type: none"> • スケソウダラのすり身に玉ねぎを加えた揚げかまぼこ • 一口サイズでハート型なので、お子様の間食に • 和食レストランの日本酒に合うアペタイザーに • ラーメンやうどんなどの具材に 		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada Taiwan Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Australia Other Asia and Oceania		
Certification	HACCP for US, JFS-B		

Gozen-Kamaboko(Shrimp)	<ul style="list-style-type: none"> • Gozen means the emperor's meal. • Steamed surimi with shrimp on top, like Edomae Sushi • A luxurious appetizer that goes well with sake at Japanese restaurants. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • “โกะเซ็น” หมายถึง สำหรับอาหารของจักรพรรดิ • ลูกชิ้นปลาคามาโบโกะหนึ่งท็อปปี้ด้วยเนื้อกุ้ง นึ่งอย่างพิถีพิถันในสไตลเโโคะซูชิ • เหมาะเป็นเมนูเรียกน้ำย่อยระดับพรีเมียมในร้านอาหารญี่ปุ่น โดยเฉพาะเมื่อทานคู่กับสาเกจะยิ่งเสริมรสชาติได้อย่างลงตัว 		
	<ul style="list-style-type: none"> • 御膳とは天皇の食事という意味 • 蒲鉾に海老を乗せ、蒸し上げた江戸前寿司のような蒸しかまぼこ • 和食レストランの日本酒に合う贅沢なアペタイザーに 		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada Taiwan Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Australia Other Asia and Oceania		
Certification	HACCP for US, JFS-B		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	KURATA FOODS CO., LTD.	会社名 (日本語)	クラタ食品株式会社
Capital (JPY)	5,000,000		
Website	www.fukuyama-ramen.com	都道府県名	Hiroshima
Contact Person	Yasuhiko Kurata	E-Mail	kurata@fukuyama-ramen.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U20B

Company INFO.




Setouchi Ramen Tour Hiroshima Ramen 2 Servings	<p>This is the most popular taste of ramen in Hiroshima. Thick taste and rich flavor is perfect taste itself. For a delicious improvement, add the grained garlic. Its a standard style in Hiroshima. We use narrow straight smooth round edge noodle. This is the best matching for Hiroshima soup.</p> <p>ราเมงรสทงคตสึโชยุ จากจังหวัดอิโรชิมะ เป็นเมนูยอดนิยมที่ได้รับความนิยมอย่างมากในเอเชีย ด้วยการผสมรสชาติน้ำซุปรสคตสึโชยุเข้ากับโซยุ รสชาตินี้ได้รับการพัฒนาจากการถอดแบบเอกลักษณ์ของร้านดังในอิโรชิมะตั้งแต่ยุคหลังสงคราม เพื่อให้สามารถนำไปปรุงรับประทานเองได้ที่บ้าน เส้นราเมงเป็นเส้นกลมขนาดเล็ก เข้ากันได้ดีกับน้ำซุปรสคตสึโชยุรสเข้มข้น ถือเป็นเมนูขึ้นชื่อของอิโรชิมะรองจากโคโนมิยากิ และยังเป็นสินค้าที่มียอดขายอันดับ 1 ในตลาดต่างประเทศต่อเนื่องตลอด 10 ปีที่ผ่านมา</p> <p>アジアで人気の高い豚骨に醤油を合わせた味は注目度も抜群です。広島戦後の屋台時代からの有名店を食べ歩いてこの味をご家庭で再現していただけるようになりました。麺は、細打ちの丸麺。スープはこってり豚骨醤油味。お好み焼きに次ぐ広島の名物です。過去 10 年間の海外での販売実績で、いつも圧倒的に売れる 1 番目の商品が、この豚骨醤油の「広島らーめん」です。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada United Kingdom China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Australia Other Asia and Oceania			
Certification				

Vegan Ramen SHOYU With Dried Noodles 2 Servings	<p>This is a soy sauce ramen for two servings, made without any animal extracts, seafood extracts, or added umami seasonings, carefully bringing out the rich natural flavor of vegetables alone. The soup delivers a delicious, authentic soy sauce ramen taste with a depth of flavor you wouldn't expect from vegetables only.</p> <p>It features carefully crafted No.16 flat dried noodles. As the noodles are boiled, the wheat releases into the broth, enhancing both the flavor and the richness, making it even more delicious.</p> <p>ราเมงรสโชยุสูตรผัก ไร้สารสกัดจากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล หรือผงชูรส ให้รสชาติเข้มข้นและกลมกล่อมอย่างน่าประทับใจ จับคู่กับราเมงแห้งเส้นแบนเบอร์ 16 ที่คัดสรรมาเป็นพิเศษ เมื่อต้มเส้น แป้งสาลีจะค่อย ๆ ละลายออกมาผสมผสานกับน้ำซุปรสโชยุ ช่วยเพิ่มความเข้มข้นและความกลมกล่อมของรสชาติให้ดียิ่งขึ้น (บรรจุ 2 ที่ต่อซอง)</p> <p>動物エキス・魚介エキス・うま味調味料を使用せず、野菜の旨味だけをしっかり活かして作った、2 人前の醤油ラーメンです。スープがとても美味しい醤油ラーメンで、野菜だけで作ったとは思えない旨味です。こだわりの乾麺ラーメン 16 番平麺で、乾麺をゆがくので小麦粉が溶出して旨味と濃度を濃くしてより美味しくなっています。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Indonesia Cambodia Other Asia & Oceania			
Certification				

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

<p>Vegan Instant Ramen MISO 1 Serving</p>	<p>This is a single-serving instant vegan miso ramen made without any animal extracts, seafood extracts, or added umami seasonings, carefully bringing out the rich natural flavor of vegetables alone. The miso soup is very flavorful with a slightly spicy kick, offering a depth of taste you wouldn't expect from vegetables only. The noodles cook in just 3 minutes—simply add the soup afterward, and it's ready to enjoy.</p>		
	<p>ราเมงกึ่งสำเร็จรูปรสมิโซะสูตรวีแกน ผลิตจากอูมามิของผักล้วน โดยไม่ใช้สารสกัดจากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล หรือผงชูรส น้ำซุสมิโซะให้รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม และมีความเผ็ดเล็กน้อย มอบความอร่อยที่เกินความคาดหมายจากวัตถุดิบที่ทำจากพืชเพียงอย่างเดียว สามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว ใช้เวลาเพียง 3 นาที โดยต้มเส้นในน้ำร้อนแล้วเติมซุปก็น่ารับประทานทันที (สำหรับ 1 ที่)</p>		
	<p>動物エキス・魚介エキス・うま味調味料を使用せず、野菜の旨味だけをしっかり活かして作った、1人前のインスタントヴィーガン味噌ラーメンです。味噌ラーメンスープがとても美味しく、少しピリ辛にしています。野菜だけで作ったとは思えない旨味です。ゆがく時間は3分で、そこへスープを入れて出来上がります。</p>		
	<p>Storage Temp.</p>	<p>Room temperature</p>	<p>Shelf Life</p>
<p>Target Export Destination</p>	<p>United States Canada Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Australia Other Asia & Oceania</p>		
<p>Certification</p>	<p>HACCP HIROSHIMA</p>		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	Kaneku Co., Ltd.	会社名 (日本語)	カネク株式会社
Capital (JPY)	75,000,000		
Website	https://www.kaneku-wasabi.co.jp/english/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Tothiji Katoh	E-Mail	0812kato@kaneku-wasabi.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries __Indonesia, Malaysia_____		

BOOTH
8-U22A

Company INFO.



Shaki shaki wasabi	<p>I chopped the wasabi and seasoned it with soy sauce. It has an extremely spicy flavor, so you can use it not only as a condiment for sashimi, sashimi, and soba, but also in meat dishes, inari sushi, seasonings, etc., and you can enjoy the vivid flavor of wasabi.</p> <p>วาซาบิสับปรุงรสโชยุ ผลิตจากวาซาบิที่นำมาสับและปรุงรสด้วยโชยุ ให้รสชาติกลมกล่อมพร้อมความเผ็ดจัดจ้านเป็นพิเศษ เหมาะสำหรับใช้เป็นเครื่องเคียงกับซาซิมิ ปลาดิบ และโซบะ อีกทั้งยังสามารถใช้เสิร์ฟรสชาติให้กับเมนูเนื้ออาหารประเภทอินาริซูชิ (ซูชิเต้าหู้) และเมนูยำหรืออาหารคลุกเคล้าต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี ให้สัมผัสรสชาติของวาซาบิที่สดชื่นและโดดเด่น</p> <p>わさびを刻み、醤油で味付けをしました。とびきり辛味を強くしてありますので、お刺身やお造り、そばの薬味としてはもちろん、肉料理やいなり寿司、和え物等にご使用いただけ、鮮麗なわさびの味をお楽しみいただけます。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	Malaysia Indonesia Vietnam Philippines		
Certification	FSSC 22000, FDA		



505 Grated Wasabi	<p>Economical grated raw wasabi for business stores. You can use it for sashimi, sashimi, etc. in a value-for-money 750g size.</p> <p>วาซาบิสดบดละเอียดสำหรับผู้ประกอบการและร้านอาหารโดยเฉพาะ มาในขนาดบรรจุแบบประหยัด 750 กรัม เหมาะสำหรับใช้เป็นเครื่องเคียงกับเมนูซาซิมิ ปลาดิบ และอาหารญี่ปุ่นประเภทต่าง ๆ ได้อย่างลงตัว</p> <p>業務店様向け、徳用おろし生わさびです。お刺身、お造り等にご徳用 750g サイズでご使用いただけます。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	Singapore Thailand Indonesia		
Certification	FSSC 22000, FDA		



Yuzu Goshō 160g	<p>All natural Ingredients and used aged yuzu peel.</p> <p>ยูซุโกโช (ยูซุพริก) ใช้พริกเขียว ผิวส้มยูซุ และเกลือจากประเทศญี่ปุ่น 100% โดยใช้วัตถุดิบแบบบ่มเป็นพิเศษ จึงช่วยชูให้กลิ่นหอมและความกลมกล่อมให้โดดเด่นยิ่งขึ้น</p> <p>国産青唐辛子、国産ゆず皮、食塩のみを使用したゆずごしょう 熟成タイプの原料を使用してるので香りとコクが際立ちます</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	No/not applicable
Target Export Destination	Canada Mexico Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Australia United Arab Emirates South Africa Other Middle East & Africa		
Certification	FSSC 22000		



Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	IIDASHOUTEN	会社名 (日本語)	株式会社飯田商店
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://yamagoiida.co.jp/	都道府県名	Chiba
Contact Person	Rura Aikawa	E-Mail	aikawa@yamagoiida.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U22B


Company INFO.




<p>Boneless Yuzu Shimesaba (pickled yuzu flavored mackerel)</p>	<p>Made from carefully selected fatty mackerel, our premium “Yuzu Shime Saba” offers a refreshing yuzu aroma and rich flavor.</p> <p>Shime Saba is a traditional Japanese dish enjoyed for over 300 years. Crafted with modern techniques and artisan skill, each fillet is carefully prepared by hand, with every pin bone removed and finished through a meticulous curing process. The fresh taste of yuzu enhances the natural umami of mackerel, creating a perfect balance of mild acidity and deep flavor.</p>		
	<p>“ยูซุชิมะซาบะ” (ปลาซาบะดองรสยูซุ) ระดับพรีเมียม คัดสรรจากปลาซาบะที่มีไขมันแทรก โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมสดชื่นของส้มยูซุที่แผ่กระจายอย่างมีเอกลักษณ์</p> <p>“ชิมะซาบะ” เป็นอาหารญี่ปุ่นดั้งเดิมที่สืบทอดกันมายาวนานกว่า 300 ปี เราได้นำรสชาติแห่งวัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับความนิยมมาอย่างยาวนานมาพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่และมีมือของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารชิมะซาบะของเราผ่านกระบวนการผลิตอย่างพิถีพิถัน โดยนำกุ้งขนาดเล็ก (พินโบน) ออกที่ละชิ้นด้วยมือ ตั้งแต่ขั้นตอนการดองน้ำส้มสายชูจนถึงการลอกหนัง ใช้เวลาและความใส่ใจในทุกรายละเอียดเพื่อให้ได้รสชาติที่นุ่มนวลและกลมกล่อม เมื่อรับประทานจะสัมผัสถึงกลิ่นหอมสดชื่นของยูซุที่ผสมผสานเข้ากับรสอูมามิตามธรรมชาติของปลาซาบะอย่างลงตัวได้ทันที พร้อมด้วยความเปรี้ยวที่นุ่มนวลและรสชาติที่ลึกซึ้ง</p> <p>脂の乗った鯖を厳選しを、爽やかな柚子の香りが広がる極上の「柚子しめさば」です。約 300 年前から受け継がれる日本の伝統料理「しめさば」。古くから愛される和食文化の味わいを、現代の技術と職人の手仕事でさらに美味しく仕上げました。飯田商店のしめさばはピンボーンまで 1 本 1 本手作業で骨を取り除き、酢から皮引きまで時間をかけて丹念に仕上げることで、上品でまろやかな味わいを実現しました。口に入れた瞬間、柚子の爽やかな風味と鯖本来の旨みが絶妙に広がり、まろやかな酸味と深いコクをお楽しみいただけます。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Canada Taiwan Singapore Thailand Malaysia		
Certification	HACCP for US		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

<p>Sliced Boneless Salted Mackerel</p>	<p>Made from carefully selected fatty mackerel, these boneless salted mackerel cuts offer rich natural flavor.</p> <p>Each bone is carefully removed by hand, making them easy and safe to enjoy for all ages. Made with only mackerel and salt, with no additives added.</p> <p>Pre-cut into convenient 20g portions, they are ready to cook with no knife needed. Simply grill for a tender, juicy texture and savory taste.</p> <p>Ideal for hotel breakfasts, Japanese restaurants, and home meals.</p>		
	<p>ปลาซาบะรสเกลือแช่เย็นแบบไร้ก้าง คัดสรรจากปลาซาบะที่มีไขมันแทรกอย่างดีเยี่ยม เพื่อให้ได้รสชาติของวัตถุดิบตามธรรมชาติอย่างแท้จริง</p> <p>ผ่านการถอนก้างทีละชิ้นด้วยมืออย่างพิถีพิถัน จึงสามารถรับประทานได้อย่างมั่นใจ เหมาะสำหรับทั้งเด็กและผู้สูงอายุ ใช้วัตถุดิบเพียง “ปลาซาบะ” และ “เกลือ” เท่านั้น โดยไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อตั้งรสชาติตามธรรมชาติของวัตถุดิบออกมาได้อย่างเต็มที่</p> <p>ตัดเป็นชิ้นขนาด 20 กรัมพอดีคำ พร้อมให้ปรุงสุกได้ทันทีโดยไม่ต้องใช้มีด เพิ่มความสะดวกในการใช้งาน เพียงนำไปย่าง จะได้เนื้อปลาที่นุ่มฟู ชุ่มฉ่ำ และมีกลิ่นหอม พร้อมรสชาติที่เข้มข้นของปลาซาบะ เหมาะสำหรับเมนูอาหารเช้าในโรงแรม ร้านอาหารญี่ปุ่น และการรับประทานในครัวเรือน</p> <p>厳選した脂のりの良い鯖を使用した、素材の美味しさをそのまま味わえる骨取り塩さば切身です。一本一本手作業で丁寧に骨を取り除いているため、小さなお子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。</p> <p>原材料は「さば」と「食塩」のみを使用し、添加物を一切使用せず、素材本来の旨みを最大限に引き出しました。</p> <p>20g ずつ食べやすいサイズにカット済みのため、包丁いらずでそのまま調理できる手軽さも魅力です。焼くだけでふっくらジューシーに仕上がりに、鯖の豊かな旨みと香ばしい風味をお楽しみいただけます。ホテルの朝食や和食レストラン、ご家庭用にもオススメです。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Canada Taiwan Singapore Thailand Malaysia Australia		
Certification			

<p>Boneless Breaded Horse Mackerel (Aji Fry)</p>	<p>Our premium fried horse mackerel is carefully hand-breaded piece by piece for exceptional quality.</p> <p>Made with specially selected breadcrumbs, it delivers a light and crispy texture every time, no matter who prepares it.</p> <p>The crunchy coating pairs perfectly with the tender and juicy fish inside, creating a flavor enjoyed by customers around the world.</p> <p>Ideal as a main dish for set meals, and also versatile for à la carte and combo menus. Simply fry and serve for consistently high quality and convenience.</p>		
	<p>ปลาอากิชุบแป้งทอดที่พิถีพิถันชุบแป้งด้วยมือทีละชิ้นอย่างประณีต</p> <p>เลือกใช้เกล็ดขนมปังสูตรเฉพาะ ทำให้ได้สัมผัสกรอบเบา ไม่ว่าจะทอดก็สามารถได้ความกรอบที่สม่ำเสมอ เข้ากับเนื้อปลาอากิที่นุ่มฟู อร่อยรับประทานง่าย รสชาติเข้าถึงง่ายสำหรับลูกค้าทุกชนชาติ</p> <p>เหมาะสำหรับใช้เป็นกับข้าวหลักในอาหารชุด รวมถึงใช้เป็นเมนูอะลาการ์ต์หรือเมนูแบบเซ็ทได้อย่างสะดวก เพียงนำไปทอด ก็สามารถเสิร์ฟด้วยคุณภาพที่สม่ำเสมอได้อย่างง่ายดาย</p> <p>一枚ずつ丁寧に手作業で衣付けした、こだわりのアジフライです。こだわりのパン粉を使用し、誰が揚げてもサクサクと軽やかな食感に仕上がります。アジのふっくらとした身との相性も良く、どこの国のお客様にも受け入れられやすい味わいです。</p> <p>定食メニューのメインとしてはもちろん、アラカルトやセットメニューにも使いやすく、揚げるだけで安定したクオリティを提供できる便利な一品です。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Taiwan Singapore Thailand Australia		
Certification	SGS HACCP		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	MK Trading	会社名 (日本語)	MK トレーディング
Capital (JPY)	30,000,000		
Website	https://mktrading-mk.com	都道府県名	Osaka
Contact Person	Masami Kuwakubo	E-Mail	masamikuwakubo@hotmail.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U24

Company INFO.



SASAKAWA SINGLE MALT WHISKY	<p>This product is Non peated Japanese single malt whiskey produced at Asaka Distillery. We carefully selected and used the bourbon barrel first fill which was aged for more than 3 years in a climate with severe temperature differences. It has a complex and profound taste with a fresh, young and a fruity aroma. You can also feel the lingering scent of citrus.</p> <p>วิสกีญี่ปุ่นซิงเกิ้ลมอลด์แบบ Non peated ผลิตจากโรงกลั่นอาซากะ ใช้เวลาการบ่มนานกว่า 3 ปีในพื้นที่ซึ่งมีความแตกต่างของอุณหภูมิอย่างชัดเจนในถึงเบอร์เบินแบบ First Fill ที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี ให้รสชาติที่ซับซ้อนและลุ่มลึก พร้อมกลิ่นหอมสดชื่นโทนผลไม้ที่ให้ความรู้สึกอ่อนเยาว์และมีอาฟเตอร์เทสต์กลิ่นอายของพีชตระกูลส้ม</p> <p>この商品は、安積蒸留所で生産されたノンピートのシングルモルトウイスキーです。 厳しい温度差のある気候で3年以上熟成させたバーボンバレルファーストフィルを厳選して使用しました。 複雑で深みのある味わいで、フレッシュで若々しくフルーティーな香り、また柑橘系の余韻も感じられます。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	No/not applicable
Target Export Destination				
Certification				

KUMANO JAPANESE SINGLE MALT WHISKY	<p>This product is Non peated Japanese single malt whiskey produced at Kishu-Kumano Distillery. This Single Malt whiskey has been aged for more than 3 years in Kishu mountain area with severe temperature differences. It has a complex and profound taste with a fresh, young and a fruity aroma.</p> <p>วิสกีญี่ปุ่นซิงเกิ้ลมอลด์แบบ Non peated ผลิตจากโรงกลั่นคิซุคุมะโนะ ใช้เวลาในการบ่มมากกว่า 3 ปีในพื้นที่ภูเขาคิซุซึ่งมีความแตกต่างของอุณหภูมิสูง จึงเป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการบ่มวิสกีซิงเกิ้ลมอลด์วิสกีของเราที่มีกลิ่นหอมของผลไม้ที่ให้ความรู้สึกสดชื่น ผสานกับรสชาติที่เข้มข้นและล้ำลึกอย่างลงตัว</p> <p>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。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	No/not applicable
Target Export Destination	United States Canada Argentina Mexico Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa			
Certification				

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

<p>JAPANESE CRAFT LIQUEUR KUMANO (GIN UMESHU)</p>	<p>This is Gin Umeshu which has rich aroma and good aftertaste unlike any other umeshu. This is based on craft gin with rich citrus aroma and Kishu Nanko Ume plums.</p>		
	<p>“เหล้าบ๊วยผสมจิน” ผลิตโดยใช้คราฟต์จินซึ่งโดดเด่นด้วยกลิ่นหอมของพืชตระกูลส้มอย่างชัดเจนมาเป็นเบส นำบ๊วยคิซุพันธุ์นังโกมาดอง จนได้เป็นเหล้าบ๊วยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว แตกต่างจากเหล้าบ๊วยทั่วไป ให้กลิ่นหอมที่เข้มข้น และมีรสสัมผัสหลังดื่มที่โดดเด่น</p>		
	<p>柑橘類の香りを強く感じられる飲み口に仕上げたクラフトジンをベースに紀州産南高梅を漬け、他の梅酒にはない、豊かな香りと刺激的な後味のジン梅酒です。</p>		
<p>Storage Temp.</p>	<p>Room temperature</p>	<p>Shelf Life</p>	<p>No/not applicable</p>
<p>Target Export Destination</p>	<p>United States Canada Argentina Mexico Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa</p>		
<p>Certification</p>	<p></p>		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	OBANEYA CO., LTD.	会社名 (日本語)	株式会社おばねや
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://obaneya.co.jp/	都道府県名	Tochigi
Contact Person	Chu Ho	E-Mail	ho@obaneya.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH
8-U26

Company INFO.



Burdock pickled bonito taste	(1) Leave the thin skin of domestically produced young burdock root and pickle it with white soy sauce-based bonito flavor. (2) It is easy to eat while taking advantage of the flavor of burdock and bonito. (3) It is a popular dish for women because it is sized to eat.		
	(1) “รากโกโบอ่อนดอง” คัดสรรจากรากโกโบอ่อนที่ปลูกในประเทศญี่ปุ่น โดยคงเปลือกบางไว้ และนำมาดองด้วยโชยุขาว เป็นเบส ผสานรสชาติจากปลาคัตสึโอะ (ปลาโบนิโตะ) (2) ให้รสชาติที่เบา รับประทานง่าย พร้อมคงกลิ่นหอมเฉพาะตัวของโกโบและปลาคัตสึโอะไว้อย่างลงตัว (3) ขนาดพอดีรับประทานในครั้งเดียว จึงเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมในกลุ่มสุขภาพสตรี		
	(1) 国産の若採り里ごぼうの薄皮を残し、白醤油ベースのかつお味で漬け込みました。(2) ごぼうとかつおの風味を活かしつつあっさり食べやすく仕上がっております。(3) 食べきりサイズのため女性にも人気の一品です。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	Thailand		
Certification	FCE product registration for the US, Tochigi Prefecture HACCP, JAS		

NORIMAKI GOBOU (Bonito flavor)	(1) By leaving the thin skin of the domestic young burdock root, this product brings out the original flavor of the burdock root. (2) No artificial coloring is used, and the natural color of the burdock root is used. (3) It can also be used as an ingredient for various dishes such as sushi rolls, deep-fried isobe, and sesame sauce.		
	(1) โกโบอ่อนคัดสรรจากรากวัตถุดิบภายในประเทศญี่ปุ่น โดยคงเปลือกบางไว้ เพื่อดึงกลิ่นหอมและรสสัมผัสตามธรรมชาติของโกโบออกมาให้โดดเด่น (2) ไม่แต่งสี คงสีตามธรรมชาติของโกโบไว้ (3) สามารถนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในเมนูได้หลากหลาย เช่น ซูชิโรล ผสมเป็นเครื่องทอดมัน หรือใช้ทำเมนูคูกุงา		
	(1) 国産の若採り里ごぼうの薄皮を残すことで、ごぼう本来の風味が引き立つ商品です。(2) 着色料を使用せず、ごぼうの自然な色目をいかしました。(3) 巻き寿司や磯辺揚げ・胡麻和えなど様々な料理の素材にもお使いいただけます。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	Thailand		
Certification	FCE product registration for the US, Tochigi Prefecture HACCP, JAS		

NORIMAKI GOBOU (soy sauce flavor)	(1) By leaving the thin skin of the domestic young burdock root, this product brings out the original flavor of the burdock root. (2) Carefully selected burdock root is soaked in genuine brewed soy sauce. (3) It can also be used as a material for various dishes such as sushi rolls, tempura, and cooked rice.		
	(1) โกโบอ่อนคัดสรรจากรากวัตถุดิบภายในประเทศญี่ปุ่น โดยคงเปลือกบางไว้ เพื่อดึงกลิ่นหอมและรสสัมผัสตามธรรมชาติของโกโบออกมาให้โดดเด่น (2) นำโกโบที่คัดสรรแล้วมาดองในโชยุหมักแบบดั้งเดิม (Honjozo) ใช้เวลานานจนได้รสชาติที่กลมกล่อมซึมเข้าเนื้อ (3) สามารถนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในเมนูได้หลากหลาย เช่น ซูชิโรล เทมปุระ หรือข้าวอบสไตล์ญี่ปุ่น		
	(1) 国産の若採り里ごぼうの薄皮を残すことで、ごぼう本来の風味が引き立つ商品です。(2) 厳選したごぼうを本醸造しょうゆでじっくり漬け込みました。(3) 巻き寿司や天ぷら・炊き込みご飯など様々な料理の素材にもご使用いただけます。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	Thailand		
Certification	Tochigi Prefecture HACCP, JAS		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	KUMAMOTO FISH FARM CO., LTD.	会社名 (日本語)	株式会社熊本養魚場
Capital (JPY)	3,000,000		
Website	https://kumamoto-fish-farm.com/	都道府県名	Tochigi
Contact Person	Ryunosuke Hasegawa	E-Mail	lon.h@ks-kumamoto.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U26

Company INFO.



Grilled Ayu(Sweetfish)	Our chefs skewer fresh Ayu(Sweet fish) and grill them over Binchotan(Japanese high-grade white-chacoal) with sea salt. We vaccum-pack and flash-freeze the fish immediately after grilling to lock in the smoky flavor. To enjoy: Simply defrost the fish, then warm it in a toaster oven or microwave. You can enjoy a seasonal delicacy that brings you the taste of Japan.		
	ปลาอายูย่างเกลือเสียบไม้ คัดสรรปลาอายูสดนำมาเสียบไม้และย่างด้วยเกลือทะเลบนเตาถ่านบิงโจ้ตัน (ถ่านไม้คุณภาพสูงของญี่ปุ่น) เพื่อให้ได้กลิ่นหอมรมควันและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ บรรจุแบบสุญญากาศทันทีหลังจากย่างเสร็จและแช่แข็งอย่างรวดเร็ว เพื่อคงความหอมของกลิ่นเตาถ่านไว้อย่างครบถ้วน วิธีรับประทาน : เมื่อละลายน้ำแข็งแล้ว สามารถอุ่นด้วยเตาอบขนาดเล็กหรือไมโครเวฟ จากนั้นพร้อมรับประทานสัมผัสรสชาติของปลาอายูตามฤดูกาลในแบบฉบับญี่ปุ่นได้ทันที		
	鮎の塩焼き。串に刺して炭火(備長炭)にて塩焼き。焼き上がり後すぐに真空でバックし、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	2 years
Target Export Destination	HongKong Singapore Thailand Malaysia Indonesia Philippines Australia United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	ISO22000		

Ginger Soy Glazed Young Ayu (Kanroni)	Infused with Ginger & Soy Harmony Experience a traditional Japanese delicacy crafted for the modern kitchen. Our young Ayu is slow-simmered in a rich, ginger-infused soy glaze until perfectly tender, then vacuum-sealed and flash-frozen at the peak of flavor.		
	ปลาอายูอ่อนต้มหวาน เมนูอาหารญี่ปุ่นดั้งเดิมที่ปรับให้เหมาะกับการรับประทานในยุคปัจจุบัน นำปลาอายูอ่อนมาเคี่ยวอย่างช้าๆ ในซอสเบสโชยุรสหวานที่ผสมกลิ่นหอมของขิงอย่างลงตัว จนเนื้อปลานุ่มและซึมซับรสชาติได้อย่างทั่วถึง บรรจุแบบสุญญากาศทันทีหลังจากปรุงเสร็จและแช่แข็งอย่างรวดเร็วเพื่อคงความอร่อย หลังละลายน้ำแข็ง สามารถอุ่นด้วยไมโครเวฟและรับประทานได้ทันที		
	若鮎の甘露煮。ショウガの風味がきいた醤油ベースの甘いたれで若鮎を煮詰めた後すぐに真空でバックし、急速冷凍。 解凍後は電子レンジにて温めて食べます。		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	2 years
Target Export Destination	Hong Kong Singapore Thailand Malaysia Indonesia Philippines Australia United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	Processed at ISO22000 Certified Plant		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Savory Ayu (Sweetfish) Rice Balls		A Fusion of Tradition and Convenience	
	Discover the essence of Japanese comfort food. Our Onigiri features premium Japanese rice cooked to perfection with delicate Ayu (Sweetfish) in a savory soy-based broth. Each ball is vacuum-sealed and flash-frozen immediately to lock in the aroma of the grill and the umami of the fish.		
	“โอนิกิริข้าวปั้นปลาอายู” การผสมผสานระหว่างรสชาติดั้งเดิมและความสะดวกสบายในแบบอาหารญี่ปุ่น ใช้ข้าวญี่ปุ่นคุณภาพดี หุงพร้อมปลาอายูในซอสโชยุรสกลมกล่อม จนรสชาติเข้มข้นเข้าสู่ทุกเมล็ดข้าว หลังจากหุงเสร็จ นำมาปั้นเป็นโอนิกิริ แล้วบรรจุแบบสุญญากาศและแช่แข็งอย่างรวดเร็วทันที เพื่อคงกลิ่นหอมจากการย่าง และรสชาติของปลาไว้ได้อย่างครบถ้วน สามารถอุ่นด้วยไมโครเวฟหรือเตาอบ (toaster) แล้วรับประทานได้ทันที		
	鮎飯おにぎり。 あゆと日本米を醤油ベースのたれで炊き込んだ後すぐに真空でパックし、急速冷凍。 電子レンジ又はトースターにて温めて食べます。		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	2 years
Target Export Destination	Hong Kong Singapore Thailand Malaysia Indonesia Philippines Australia United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	Processed at ISO22000 Certified Plant		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

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
Capital (JPY)	30,000,000		
Website	http://www.royalofjapan.co.jp/japanesefoods/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Miho Tateda	E-Mail	miho@royalofjapan.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U28

Company INFO.




<p style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">VEGAN MAYO</p> 	<p>A mayonnaise-style condiment made entirely without eggs. Suitable not only for vegans, but also for vegetarians and those with egg allergies. Its creamy texture and rich flavor make it perfect for sandwiches, salads, dips, and more. With a shelf life of 14 months, it is convenient for both home kitchens and professional food service.</p> <p>มายองเนสสูตรไม่มีไข่ เหมาะสำหรับชาววีแกน มังสวิรัติ รวมถึงผู้ที่มีอาการแพ้ไข่ก็สามารถรับประทานได้ มาพร้อมเนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่มและรสชาติที่เข้มข้น เหมาะสำหรับหลากหลายเมนู เช่น แซนด์วิช สลัด และซอสดิบมีอายุการเก็บรักษานานถึง 14 เดือน จึงสะดวกต่อการใช้งานทั้งในครัวเรือนและในร้านอาหาร</p> <p>卵を一切使用しないマヨネーズタイプの調味料です。ヴィーガンの方はもちろん、ベジタリアンの方や卵アレルギーをお持ちの方にも安心してお使いいただけます。クリーミーでコクのある味は、サンドイッチやサラダ、ディップソースなど幅広い料理にぴったり。賞味期限は14か月と長く、家庭用から業務用まで取り扱いやすい商品です。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada Mexico Argentina Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa		
Certification	FSSC 22000		

<p style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">TANTANMEN SOUP BASE</p> 	<p>Is it really animal-free?? We have developed a soup base with a flavor that will surprise you when you try it. Co-developed with ARIAKE JAPAN! This is a masterpiece that we are proud of after repeated prototypes and tastings. Through repeated tastings, we have focused on the flavor of sesame. This product perfectly combines the mellowness of sesame with the spiciness of chili oil. Each store can create their own original ramen soup by using ingredients and finishing oil. Please give it a try!!</p> <p>“ปราศจากส่วนผสมจากสัตว์จริงหรือ?” น้ำซุปที่พัฒนาขึ้นให้มีรสชาติที่สร้างความประหลาดใจตั้งแต่คำแรกที่ได้ลอง พัฒนาร่วมกับบริษัท ARIAKE JAPAN ผ่านการปรับปรุงและชิมรสหลายครั้ง จนได้เป็นผลงานที่มั่นใจนำเสนอให้มีความสำคัญเป็นพิเศษกับกลิ่นหอมของงา โดยผสมผสานรสกลมกล่อมของงาเข้ากับความเผ็ดของน้ำมันพริกได้อย่างลงตัว สามารถนำไปต่อยอดด้วยเครื่องท็อปปิ้งและน้ำมันปรุงรสได้ตามสไตล์ของแต่ละร้าน เพื่อสร้างสรรค์ซุปรามะเมงในรูปแบบเฉพาะตัว ขอเชิญทดลองลิ้มรสด้วยตนเอง</p> <p>本当にアニマルフリー?? 食べた時に驚いて頂けるような風味のスープベースを開発しました。アリアケジャパンとの共同開発!! 何度も試作と試食を重ねた当社自信の逸品です。試食を重ねる中で、胡麻の風味ととにかくこだわり強めています。胡麻のまろやかさとラー油のスパシーさがうまくまとまっている商品です。具材や仕上げのオイルで各店オリジナルのラーメンスープを作り上げることが可能です。是非一度ご賞味ください!!</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada Argentina Mexico Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa		
Certification	FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

SENJO YUZUSHU	New Products! It's a liqueur that blends aromatic yuzu juice and dry sake!		
	สินค้าใหม่! เหล้า Liqueur ที่ผสมน้ำส้มยuzuหอมสดชื่นเข้ากับสาเกญี่ปุ่นสูตร Dry ได้อย่างลงตัว		
	新商品！香り高い柚子の果汁と辛口の日本酒をブレンドしたリキュール。		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
Target Export Destination	United States Canada Argentina Mexico Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa		
Certification			

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Fuji Oil Co., Ltd.	会社名 (日本語)	不二製油株式会社
Capital (JPY)	13,208,000,000 (as of the end of March 2025)		
Website	https://www.fujioil.co.jp/	都道府県名	Osaka
Contact Person	Himeka Okamoto	E-Mail	okamoto.himeka@so.fujioil.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH
8-U30

Company INFO.



APEX-2000SP	<p>This textured soy protein resembles chicken meat in color and texture. Due to its firm and fibrous texture, it is effective in adding a fibrous textue to processed foods such as tuna, hamburger patties and ham.</p> <p>โปรตีนถั่วเหลืองชนิดเม็ดที่มีสีและเนื้อสัมผัสใกล้เคียงเนื้อไก่ โดดเด่นด้วยเนื้อสัมผัสที่เป็นเส้นใย ช่วยเสริมใยอาหารให้กับอาหารต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสำหรับการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ทูน่า แอ้มเบริก และแฮม</p> <p>チキン色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。しっかりとした繊維感のあるテクスチャーを活かし、ツナやハンバーグ、ハム等の加工食品への繊維感付与に効果を発揮します。</p>		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
			730 days
Target Export Destination			
Certification	ISO 22000, FDA Halal		

SUNLOVER SY2000	<p>This emulsion-type powdered soy protein may be applied to cooked and processed foods. Due to its high water affinity, it does not form lumps during mixing process which offers excellent operability. The high emulsifying property and high water retention not only improves the yield, but also adds juiciness to the end product. We ensure an overall good flavor as well as minimal beany note.</p> <p>โปรตีนถั่วเหลืองสกัดชนิดผง (Emulsion Type) สำหรับใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในอาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารแปรรูป ละลายน้ำได้ดีและไม่จับตัวเป็นก้อน ทำให้ง่ายต่อการใช้งานและเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต มีคุณสมบัติในการประสานน้ำกับน้ำมันและกักเก็บน้ำได้ดี ช่วยเพิ่มปริมาณผลิตภัณฑ์และเสริมความชุ่มฉ่ำให้กับเนื้อสัมผัส มีกลิ่นถั่วเหลืองน้อย และให้รสชาติที่ดี</p> <p>調理加工食品用のエマルジョンタイプの粉末状大豆たん白です。水馴染みが良くダマになりにくいため、作業性に優れます。乳化性と保水力に優れ、歩留向上やジューシー感付与が可能で大豆臭が少なく、風味が良好です。</p>		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
			180 days
Target Export Destination			
Certification	FSSC 22000, FDA		

SOYACELL	<p>This dietary fiber material is an upcycled product made from soy pulp(okara). Due to its water retaining properties, it exhibits multiple functions as foodstuff. Some application examples include: improving microwave tolerance in bakery products, adding freeze-thaw resistance in whipped cream, and salt/flavorings reduction without decreasing the salty/spicy perception in sauces or condiments.</p> <p>ใยอาหารจากกากถั่วเหลือง (โอคาระ) เป็นวัตถุดิบที่นำกากถั่วเหลืองมาใช้ประโยชน์ มีคุณสมบัติในการกักเก็บน้ำได้ดี เป็นวัตถุดิบฟังก์ชันที่สามารถนำไปใช้กับอาหารได้หลากหลาย เช่น ช่วยให้ขนมปังยังคงรสชาติที่ดีหลังจากผ่านความร้อนโดยไม่ไหม้กรอบ ช่วยให้อาหารที่ผ่านการแช่แข็งได้ดีขึ้นและช่วยเสริมรสชาติอาหารให้เด่นชัด ทำให้สามารถลดการใช้เกลือได้</p> <p>おからを原料としたアップサイクルな食物繊維素材です。保水作用により、ベーカリーでのレンジアップ適性向上効果やホイップクリームの冷凍耐性付与効果、呈味増強による減塩効果など機能性の食品素材として使用いただけます。</p>		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
			365 days
Target Export Destination			
Certification	FSSC 22000, FDA Halal		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	OKAYAMA PLAZA HOTEL	会社名 (日本語)	岡山プラザホテル株式会社
Capital (JPY)	100,000,000		
Website	https://www.oplaza-h.co.jp/	都道府県名	Okayama
Contact Person	Masato Nagaoka	E-Mail	nagaoka@oplaza-h.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others Japanese-affiliated department stores, high-end department stores and supermarkets. <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U32

Company INFO.



DORAYAKI SANSHAMARU	<p>“Sanshamaru” was the name of a Kitamaebune merchant ship that sailed around the 10th year of the Tenpo era (1839), with its home port in Nagahama, Kojima Shimotsui, Okayama Prefecture. Dorayaki “Sanshamaru” features flavourful Hokkaido azuki bean paste enveloped in a soft, moist, and pleasantly chewy pancake. Made with salt from Kojima (Okayama), eggs from Kagoshima, and carefully selected domestic ingredients sourced from across Japan, it evokes the spirit and legacy of the historic Kitamaebune trade routes. Each dorayaki is crafted by skilled artisans with a deep commitment to quality, flavor and traditional methods.</p>		
	<p>“ซันชะมารุ” คือชื่อของเรือคิตะมาเอะบุเนะที่มีอยู่จริงในประวัติศาสตร์ญี่ปุ่นในช่วงราวปีที 10 แห่งยุคเท็มโป (ค.ศ. 1839) โดยมีท่าเรือหลักอยู่ที่นางาฮามะ เมืองชิโมสึอิ เขตโคจิมาะ จังหวัดโอคายามะ เรื่องราวของเรือลำนี้ได้ถูกนำมาถ่ายทอดผ่านโดรายากิสูตรพิเศษ “โดรายากิ ซันชะมารุ” ใช้ได้ถั่วแดงจากฮอกไกโดที่มีรสชาติหอมเข้มข้น ห่อด้วยแป้งนุ่มหนึบเลือกใช้เกลือคุณภาพดีจากโคจิมาะ จังหวัดโอคายามะ และไข่ไก่จากจังหวัดคาโงชิมะ เป็นการรวมเอาวัตถุดิบชั้นเลิศจากเหนือจรดใต้ เพื่อถ่ายทอดภาพลักษณ์ของเส้นทางเดินเรือคิตะมาเอะบุเนะในอดีต รังสรรค์โดยผู้เชี่ยวชาญด้านขนมที่พิถีพิถันทั้งรสชาติและกรรมวิธีแบบดั้งเดิม</p>		
	<p>「三社丸」は天保 10 年頃、岡山県児島下津井の長濱を母港とし、実在していた北前船の船名です。どら焼き「三社丸」は、風味豊かな北海道産小豆の北海粒あんをしっとりもちもち食感の生地で包みました。岡山県児島産の塩、鹿児島県産の鶏卵と、北から南まで主に国産の原材料を使用し、当時の北前船の面影を今に再現しました。職人が味と製法にこだわったどら焼きです。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 3 months
Target Export Destination	Taiwan Thailand		
Certification	JFS-B		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	SUZUKIYA Inc.	会社名 (日本語)	株式会社鈴木屋
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://suzukiya-senbei.com/	都道府県名	Okayama
Contact Person	Yoshimasa Suzuki	E-Mail	info@suzukiya-senbei.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U32

Company INFO.




Egg Cracker for Kids (Plain)	<p>This is egg senbei for kids, which is baked up only using Japanese domestic ingredients and not using food additives. It's easy to melt in the mouth.</p> <p>*Used ingredients are only egg flour and sugar. All of them are reproduced in Japan.</p> <p>*Very rare eggs of pure domestic chickens "Okazaki Ohan" are used a lot.</p> <p>*It's easy to melt in the mouth and good for small children.</p> <p>*This snack was developed based on the mother's voice, "There are no snacks I'd like to give a child at a store."</p>		
	<p>เซมเบ้ไข่สำหรับเด็กเล็ก ขนมนุ่มที่อบจากวัตถุดิบภายในประเทศญี่ปุ่น โดยไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร และให้เนื้อสัมผัสที่ละลายในปาก เหมาะสำหรับเด็กเล็ก</p> <ul style="list-style-type: none"> • ใช้วัตถุดิบเพียงไข่ไก่ แป้งสาลี และน้ำตาลเท่านั้น ซึ่งทั้งหมดผลิตในประเทศญี่ปุ่น • ใช้ไข่ไก่สายพันธุ์หายาก "โอคาซากิ โอฮัน" ในปริมาณมาก • มีเนื้อสัมผัสนุ่ม ละลายในปาก เหมาะสำหรับเด็กเล็ก • พัฒนาขึ้นจากเสียงเรียกร้องของคุณแม่ที่ว่า "ไม่มีขนมที่อยากให้ลูกทานวางขายในร้านค้า" 		
	<p>食品添加物無添加で、日本国内産の原材料のみを使用して焼き上げた、小さなお子様のための口どけの良いたまごせんべいです。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 使用している原材料は卵・小麦粉・お砂糖のみ。すべて日本国内産です。 • 希少な純国産鶏種「岡崎おうはん」の卵をたっぷりとしています。 • やさしい口どけで、小さなお子様にも食べさせてあげることができます。 • 「子供に食べさせたいおやつがお店にない。」というお母さんの声から生まれました。 		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination			
Certification			

Egg Cracker for Kids (Vegetables)	<p>This is egg senbei for kids, which is baked up only using Japanese domestic ingredients and not using food additives. It's easy to melt in the mouth.</p> <p>*Used ingredients are produced in Japan.</p> <p>*It mixes two flavors, carrot and spinach.</p> <p>*It's easy to melt in the mouth and good for small children.</p> <p>*This snack was developed based on the mother's voice, "There are no snacks I'd like to give a child at a store."</p>		
	<p>เซมเบ้ไข่ผสมผักสำหรับเด็กเล็ก ขนมนุ่มที่อบจากวัตถุดิบภายในประเทศญี่ปุ่น โดยไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร และให้เนื้อสัมผัสที่ละลายในปาก เหมาะสำหรับเด็กเล็ก</p> <ul style="list-style-type: none"> • ใช้วัตถุดิบที่ผลิตภายในประเทศญี่ปุ่นทั้งหมด • รวม 2 รสชาติในซองเดียว ได้แก่ รสแครอท และ รสผักขม • เนื้อสัมผัสนุ่ม ละลายในปาก เหมาะสำหรับเด็กเล็ก • พัฒนาขึ้นจากเสียงเรียกร้องของคุณแม่ที่ว่า "ไม่มีขนมที่อยากให้ลูกทานวางขายในร้านค้า" 		
	<p>食品添加物無添加で、日本国内産の原材料のみを使用して焼き上げた、小さなお子様のための口どけの良いたまごせんべいです。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 使用している原材料はすべて日本国内産です。 • にんじんとほうれん草の2種類の味をミックスしています。 • やさしい口どけで、小さなお子様にも食べさせてあげることができます。 • 「子供に食べさせたいおやつがお店にない。」というお母さんの声から生まれました。 		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination			
Certification			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Koigoromo Senbei Yuzu citron	Homemade yuzu syrup was added to the small-sized egg crackers.		
	เซมเบ้ไข่ขนาดเล็กพอดีคำ เคลือบด้วยน้ำเชื่อมยuzuสูตรโฮมเมด		
	小粒に焼いたたまごせんべいに自家製の柚子蜜をつけました。		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
Target Export Destination			
Certification			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

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
Capital (JPY)	70,000,000		
Website	www.oyaizu.co.jp	都道府県名	Shizuoka
Contact Person	Takayuki Oyaizu	E-Mail	t-oyaizu@oyaizu.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-U34

Company INFO.



Matcha No.14	<p>Low-cost matcha for processing. It can be used not only for matcha lattes, but also for food processing, such as premixed matcha lattes.</p> <p>ผงมัทฉะแห้งราคาประหยัดสำหรับการแปรรูป ใช้ได้ทั้งกับมัทฉะลาเต้และนำไปแปรรูป เช่น มัทฉะลาเต้แบบพรีมิกซ์</p> <p>低価格の加工用抹茶です。抹茶ラテだけでなく、プレミックスの抹茶ラテなど食品加工用としてご使用いただけます。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Canada Hong Kong Taiwan Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Turkey		
Certification	FSSC 22000, FDA, Organic JAS, Halal		

Hojicha Powder MIZ	<p>It is a product made from strongly roasted green tea powder. It is characterized by a strong roasted aroma, has little bitterness, and can be enjoyed very deliciously when used as Hojicha latte.</p> <p>“ผงโฮจิจะคั่วเข้ม” ผลิตจากใบชาที่ผ่านการคั่วด้วยไฟแรงเป็นพิเศษ โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมคั่วที่เข้มข้นชัดเจน มีความขมเพียงเล็กน้อย เมื่อนำไปชงเป็นโฮจิจะลาเต้จะให้รสชาติที่กลมกล่อมและหอมอร่อยเป็นพิเศษ</p> <p>強く焙煎したほうじ茶をパウダーにした商品です。強い焙煎香りが特徴で、苦みが少なく、ほうじ茶ラテとして使用いただけるととても美味しくお飲み頂けます。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada United Kingdom Hong Kong Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Philippines India Australia Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	FSSC 22000, FDA, Halal		

Matcha No.65	<p>Our Matcha is made from 100% 1st flush tea leaves which is grown in mainly Shizuoka-pref. As you know 1st flush Matcha is the highest quality Matcha cultivated in Spring. 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.</p> <p>มัทฉะของเราผลิตจากใบชาฤดูแรก 100% เก็บเกี่ยวในช่วงฤดูใบไม้ผลิอันเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุด โดยไม่มีแหล่งปลูกหลักอยู่ที่จังหวัดชิซึโอกะ จุดเด่นของมัทฉะจากจังหวัดชิซึโอกะคือความสมดุลที่ลงตัวระหว่างรสอูมามิและความฝาด โดยเฉพาะเมื่อนำมาทำเป็นมัทฉะลาเต้ จะให้รสชาติที่ยอดเยียมและเข้ากันอย่างลงตัว</p> <p>当社の抹茶は 100%一番茶を使用した抹茶で、主な産地は静岡県となっております。ご存じの通り、1番茶は春にとれる最も品質の高い抹茶です。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。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada United Kingdom France Germany Italy Spain Hong Kong Taiwan Singapore Thailand Malaysia India Australia United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	FSSC 22000, Organic JAS, EU Organic, USDA Organic, Halal, FDA		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	Fukuoka Sonoriku Co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社福岡ソノリク
Capital (JPY)	6,750,000		
Website	https://fukuokasonoriku.co.jp/	都道府県名	Saga
Contact Person	Kayoko Fukuda	E-Mail	kayoko-fukuda@fukuoka-sonoriku.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V01

Company INFO.



Fukushimagyuu	<p>Fukushima Beef is a premium brand of Japanese Black Wagyu raised with great care in the region's rich natural environment. The beef we offer is Meigara Fukushima Beef, graded A4 or higher, representing the top tier of Fukushima's production. Its fine, delicate texture and beautiful marbling create a melt-in-your-mouth tenderness, releasing a deep, savory richness with every bite. The fat is light and elegantly sweet, leaving a clean, satisfying finish. Whether enjoyed as steak, sukiyaki, or shabu-shabu, it elevates any dish with exceptional flavor. Crafted through the passion and skill of dedicated producers, Fukushima Beef is an extraordinary choice perfect for making any special occasion truly memorable.</p> <p>“เนื้อวัวฟุกุชิมะ” เป็นแบรนด์วัวกิวญี่ปุ่นสายพันธุ์ขนดำคุณภาพพรีเมียม เราคัดสรรเนื้อคุณภาพชั้นเลิศจากจังหวัดฟุกุชิมะ ระดับ A4 ขึ้นไป วัวถูกเลี้ยงดูอย่างพิถีพิถันภายใต้สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ เนื้อมีรสสัมผัสที่ละเอียด ลายไขมันแทรกสวยงาม นุ่มละมุนละลายในปาก พร้อมรสอูมามิเข้มข้นในทุกคำ ไขมันมีความเบาและหวานอย่างมีระดับ สดชื่น ไม่เลี่ยนหลังรับประทาน สามารถยกระดับความอร่อยของทุกเมนูได้อย่างยอดเยี่ยม ไม่ว่าจะนำไปปรุงเป็นสเต็ก สุกี้ยากี้ หรือชาบูชาบู เนื้อวัวฟุกุชิมะที่รังสรรค์ขึ้นด้วยความมุ่งมั่นและทักษะของผู้ผลิต เป็นตัวเลือกอันยอดเยี่ยมสำหรับโอกาสพิเศษ</p> <p>福島牛は、豊かな自然と丁寧な飼育環境の中で育てられた、上質な味わいが自慢のブランド黒毛和牛です。弊社で取り扱っているものは、福島牛の中でも銘柄福島牛と呼ばれる A4 ランク以上のお肉になります。きめ細やかな肉質と美しい霜降りは、口に入れた瞬間にとろけるような柔らかさを生み、旨みあふれる深いコクが広がります。脂は軽やかで上品な甘さがあり、後味はすっきりとした余韻が特徴です。ステーキはもちろん、すき焼きやしゃぶしゃぶなど、どんな料理でも上質な美味しさを引き立てます。生産者の情熱と技が息づく福島牛は、特別な日を彩る一品として自信を持っておすすめできる逸品です。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-18 months
Target Export Destination			
Certification			




Yame Matcha	<p>Yame Matcha is a high-quality green tea powder made from tea leaves grown in the Yame region of southern Fukuoka, Japan. Blessed with a mild climate and fertile soil, the area has long been known for producing fragrant tea with a rich, well-rounded flavor. Yame Matcha is appreciated for its smooth taste and gentle aroma, offering a calming and refined drinking experience. It can be enjoyed traditionally as a whisked tea or used in desserts and cooking to add a touch of elegance to everyday dishes. For moments when you want to savor the true charm of Japanese tea, Yame Matcha delivers a deep and satisfying flavor.</p> <p>“ยามะมัทฉะ” เป็นมัทฉะคุณภาพสูงที่ผลิตจากใบชาที่ปลูกในเขตยามะ ทางตอนใต้ของจังหวัดฟุกุโอกะ ประเทศญี่ปุ่น ด้วยสภาพภูมิอากาศที่อบอุ่นและดินที่อุดมสมบูรณ์ พื้นที่แห่งนี้จึงเป็นแหล่งผลิตชาที่มีกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อมมาอย่างยาวนาน ยามะมัทฉะโดดเด่นด้วยรสสัมผัสที่นุ่มละมุนและกลิ่นหอมอันประณีต มอบประสบการณ์การดื่มที่ผ่อนคลายและนุ่มลึก สามารถเพลิดเพลินได้ทั้งในรูปแบบการชงดื่มในพิธีชงชาแบบดั้งเดิม หรือใช้เป็นส่วนประกอบในขนมหวานและอาหาร เพื่อเพิ่มสีสันให้กับชีวิตประจำวันได้อีกด้วย หากต้องการสัมผัสถึงมนต์เสน่ห์ของชาญี่ปุ่นอย่างแท้จริง เราขอเชิญท่านร่วมสัมผัสสุนทรีย์ภาพแห่งชาติญี่ปุ่นและดื่มด่ำไปกับรสชาติอันนุ่มลึกของยามะมัทฉะ</p> <p>八女抹茶は、福岡県南部の八女地域で生まれた茶葉からつくられる、高品質で豊かな風味を持つ抹茶です。温暖な気候とやわらかな土壌に恵まれたこの土地では、香り高く旨みのある茶づくりが受け継がれてきました。八女抹茶は、そのまろやかな口当たりと上品な香りが特徴で、飲むたびに心を落ち着かせる深い味わいを楽しめます。点てて飲むのはもちろん、お菓子や料理の素材としても活躍し、日常に彩りを添えてくれます。日本茶の魅力を存分に感じたいひとときに、八女抹茶の豊かな風味をぜひご堪能ください。</p>		
Storage Temp.	Refrigerated	Shelf Life	Within 3-6 months
Target Export Destination			
Certification			



Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

<p style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">Junmai Ginjo Omachi</p>	<p>In Amabuki, we use flower yeast isolated from the inside of the flower instead of general sake yeast. Flower yeast has clear differences in taste and aroma depending on the type, and is rich in individuality. You can enjoy a wide variety of flavors, from those with a soft and gorgeous scent to those with a strong and rich flavor. "Omachi," which uses Nadeshiko, has a gorgeous and elegant scent, and has a finish that matches the three time points: the fullness you feel in your mouth and the sharpness in your throat. The flower language of dianthus is pure love, always love.</p>		
	<p>เหล่าสาเก "อามะบูกิ" (Amabuki) ใช้ "ยีสต์ดอกไม้" ที่สกัดจากดอกไม้แทนการใช้ยีสต์สาเกทั่วไป ยีสต์จากดอกไม้มีความแตกต่างด้านรสชาติและกลิ่นหอมอย่างชัดเจนตามแต่ละสายพันธุ์ และเปี่ยมด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถผลิตเฟลิดกับรสชาติที่หลากหลาย ตั้งแต่กลิ่นหอมอ่อนละมุนและงดงาม ไปจนถึงรสชาติที่เข้มข้นและลุ่มลึก</p> <p>เหล่าสาเก "โอมะจิ (Omachi)" ใช้ยีสต์จาก "ดอกนาเดชิโกะ (ดอกคาร์เนชันญี่ปุ่น)" โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมหรรษาและมีชีวิตชีวา มอบสัมผัสที่นุ่มนวลกลมกล่อมภายในปาก พร้อมทั้งท้ายด้วยรสสัมผัสที่เฉียบคม เรียกได้ว่าเป็นสาเกที่มีองค์ประกอบทั้งกลิ่น รส และสัมผัสหลังการดื่มที่สมบูรณ์แบบในหนึ่งเดียว สำหรับดอกนาเดชิโกะนั้นมีความหมายในภาษาดอกไม้ว่า "รักเสมอ" และ "ความรักอันบริสุทธิ์"</p>		
	<p>天吹では一般的な清酒酵母ではなく、花の中から分離された花酵母を使います。花酵母は、種類により、それぞれ味わいや香りにはっきりとした違いがあり、個性が豊かです。柔らかく華やかな香りのもから力強く味わい深いものまで多種多様な味わいをお楽しみいただけます。撫子を使った"雄町"は華やかで上品な香りに、口中で感じさせるふくよかさ、喉越しのキレと三拍子揃った仕上がりとなっています。ナadeshikoの花言葉はいつも愛して純粋の愛です。</p>		
	Storage Temp.	Refrigerated	Shelf Life
Target Export Destination			
Certification			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	YOUKI FOOD Co., Ltd.	会社名 (日本語)	ユウキ食品株式会社
Capital (JPY)	20,000,000		
Website	https://youki.co.jp/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Mahito Yamaguchi	E-Mail	m-yamaguchi@youki.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries__ Vietnam, Cambodia, Philippines, Singapore, Malaysia, Indonesia		

BOOTH
8-V03

Company INFO.



gara soup (Non MSG)	<p>It is a MSG-free chicken broth granulated that enhances the flavor of the ingredients. Since it melts easily and is easy to measure, it achieves a stable taste even when cooking in large quantities. It can be used for a wide range of menus such as soups, stir-fries, stews, and sauces.</p> <p>ผงปรุงรสจากโครงไก่แท้สูตรไม่เติมผงชูรส (MSG) ช่วยชูรสชาติของวัตถุดิบให้โดดเด่นยิ่งขึ้น ด้วยคุณสมบัติที่ละลายง่ายและสะดวกต่อการตวง จึงช่วยให้รสชาติของอาหารคงที่ได้มาตรฐาน แม้ในการประกอบอาหารปริมาณมาก สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้หลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นซุป ผัด ต้มตุ๋น หรือใช้เป็นส่วนผสมในซอสต่าง ๆ</p> <p>食材の味を引き立てる MSG 不使用の鶏ガラの顆粒だしです。溶けやすく計量もしやすいので、大量調理でも安定した味わいを実現します。スープ・炒め物・煮込み・ソースなど幅広いメニューに使えます。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines			
Certification				

gara soup	<p>It is a chicken broth granulated with condensed chicken flavor. Since it melts easily and is easy to measure, it achieves a stable taste even when cooking in large quantities. It can be used for a wide range of menus such as soups, stir-fries, stews, and sauces.</p> <p>ผงซุปไก่เข้มข้นที่สกัดและกักเก็บความอร่อยจากโครงไก่แท้ในรูปแบบผง ด้วยคุณสมบัติที่ละลายง่ายและสะดวกต่อการตวง จึงช่วยให้รสชาติของอาหารคงที่ได้มาตรฐาน แม้ในการประกอบอาหารปริมาณมาก สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้หลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นซุป ผัด ต้มตุ๋น หรือใช้เป็นส่วนผสมในซอสต่าง ๆ</p> <p>鶏の旨みを凝縮した鶏ガラの顆粒だしです。溶けやすく計量もしやすいので、大量調理でも安定した味わいを実現します。スープ・炒め物・煮込み・ソースなど幅広いメニューに使えます。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Singapore Thailand Malaysia Indonesia Cambodia Philippines			
Certification	FSSC 22000			

shisen tobanjan	<p>It is a Chinese spicy seasoning with a brightly colored paste that combines several types of chili peppers.</p> <p>ซอสโถบั้นจั้น เครื่องปรุงรสเผ็ดสไตส์จีนชนิดซอสข้น โดดเด่นด้วยสีส้มสดใส ผสานพริกหลากหลายชนิดเข้าด้วยกันอย่างลงตัว</p> <p>数種類の唐辛子を組み合わせた色鮮やかなペーストの中華辛味調味料です。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Two years or more
Target Export Destination	Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines			
Certification				

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Ebiko Corporation	会社名 (日本語)	エビコー株式会社
Capital (JPY)	48,000,000		
Website	http://www.ebiko.co.jp	都道府県名	Hokkaido
Contact Person	Takumi Shibata	E-Mail	kikaku@ebiko.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries __Hong Kong, Singapore, Taiwan__		

BOOTH
8-V05

Company INFO.



Non seasoned salmon roe	<p>Our fresh salmon roe is fresh-frozen salmon roe made from Hokkaido's chum salmon roe without using salt or soy sauce, then instantly frozen after washing. After thawing, you can add your favorite flavor, and you can enjoy seasonal flavors throughout the year.</p> <p>“ไข่ปลาแซลมอนสดแช่แข็ง” ผลิตจากไข่ปลาซิมแซลมอนจากฮอกไกโด ไม่ใช้เกลือหรือซีอิ๊ว ผ่านการนวดและล้างทำความสะอาด จากนั้นนำไปแช่แข็งทันที หลังละลายน้ำแข็ง สามารถปรุงรสได้ตามความชอบ และเพลิดเพลินกับรสชาติของวัตถุดิบตามฤดูกาลได้ตลอดทั้งปี</p> <p>弊社の鮮いくら、北海道産の秋鮭卵を原料に塩も醤油も使わず、揉んで洗浄したのち瞬間凍結した生冷凍いくらです。解凍後、お好みの味つけができ、年間を通して旬の味が楽しめます。</p>			
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Indonesia Philippines Australia United Arab Emirates			
Certification				

Seasoned Chum salmon roe	<p>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.</p> <p>ไข่ปลาแซลมอนของเรา คัดสรรจากไข่ปลาซิมแซลมอนที่จับได้จากบริเวณนอกชายฝั่งราอูซุ ซึ่งเป็นชายฝั่งทะเลที่มีคลื่นลมแรงและกระแสน้ำเชี่ยวจัด เราเลือกใช้เฉพาะไข่ปลาแซลมอนสดจากช่วงต้นเดือนถึงปลายเดือนตุลาคม ซึ่งเป็นช่วงที่คุณภาพดีที่สุดในปี เราประเมินช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุดในแต่ละปี เพื่อคัดเลือกไข่ปลาในช่วงที่สมบูรณ์ที่สุดมาผลิตเป็นสินค้า</p> <p>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 月初旬一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。</p>			
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	Importer Wholesaler Supermarket			
Certification				

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	Azuma Foods Co., Ltd.	会社名 (日本語)	あづまフーズ株式会社
Capital (JPY)	90,000,000		
Website	https://www.azumafoods.co.jp/	都道府県名	Mie
Contact Person	Mai Yamanaka	E-Mail	trade@azumafoods.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V07

Company INFO.



Raw Octopus with Wasabi / Takowasa	We are the pioneer of this product. Takowasabi became essential menu in Japanese bar and restaurants now.		
	นี่คือเมนูยอดนิยมประจำร้านอิซากายะ “ทาโกะวาซาบิ” (หมึกดองวาซาบิ) ที่บริษัท Azuma Foods ผู้คิดค้นเมนูนี้ภูมิใจนำเสนอ		
	たこ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
Target Export Destination			
Certification	HACCP for US		

Sesame Seaweed Salad	With the vibrant color of wakame, plus agar strands, chili pepper, and sesame, we've created a light, refreshing flavor enhanced with the aroma of sesame oil. It pairs well with both warm rice and vinegared rice.		
	สาหร่ายวากาเมะส่วนก้านที่มีสีสันสดใส ผสมเพิ่มด้วยวุ้นเส้นญี่ปุ่น (Ito Kanten) พริก และงา ปูรสให้มีความสดชื่น พร้อมกลิ่นหอมของน้ำมันงา เหมาะทั้งทานคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ และข้าวซูชิ		
	茎わかめの鮮やかな色合いに、糸寒天、唐辛子、ごまをプラスし、ごま油の風味が効いたサッパリ味に仕上げました。温かいご飯にも酢飯にも合います。		
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life
Target Export Destination			
Certification	HACCP for US		

Rice Cracker Bits	Japan's smallest rice cracker Made from 100% rice flour, with no emulsifiers Compared to those made with glutinous rice, it has an exceptionally fragrant and light texture		
	ข้าวเกรียบที่มีขนาดเล็กที่สุดในญี่ปุ่น ผลิตจากแป้งข้าวเจ้า 100% และไม่มีส่วนผสมของสารอิมัลซิไฟเออร์ เมื่อเทียบกับข้าวเกรียบที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวแล้ว ข้าวเกรียบนี้จะมีกลิ่นที่หอมและเนื้อสัมผัสที่เบากว่า		
	日本一小さいあられです 米粉100% 乳化剤不使用です もち米を使用したものに比べ大変香ばしく軽い食感が特徴です。		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
Target Export Destination			
Certification			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Aratama Seika Co., Ltd.	会社名 (日本語)	新珠製菓株式会社
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://www.aratama.jp/	都道府県名	Fukui
Contact Person	Takanori Sugimoto	E-Mail	seika@aratama.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V11

Company INFO.



<p style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">Kinako Habutae Mochi</p> 	<p>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.</p> <p>โมจิฮาบูทาเอะรสคินาโกะ ขนมโมจิที่ได้แรงบันดาลใจจากความงามของผ้าไหมฮาบูทาเอะ เมืองเอจิเซ็น จังหวัดฟุกุอิ ที่โด่งดังมาตั้งแต่สมัยเอโดะ มาทำเป็นรูปแบบขนม ขนมโมจินี้มีแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาลเป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งเป็นส่วนผสมที่เรียบง่าย แต่มีรสชาติที่ลุ่มลึก เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่มและรสหวานละมุน ผสมน้ำตาลทรายดำและโรยด้วยแป้งคินาโกะอย่างทั่วถึง</p> <p>江戸時代より栄えた越前福井の絹織物『羽二重』の艶やかさをお菓子に再現しました。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。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 3-6 months
Target Export Destination	United States Canada Argentina Mexico Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa		
Certification	Halal		

<p style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">Kin No Ume No Mi Jelly</p> 	<p>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.</p> <p>เจลลี่บ๊วย จากบ๊วยพันธุ์ Shinpeitayu มีชื่อเรียกอีกชื่อว่า "บ๊วยทอง" เนื่องจากเมื่อผลสุกแล้วจะมีสีทองสวยงาม คัดเฉพาะบ๊วยผลที่สุกเต็มที่บนต้นแล้วนำมาทำเป็นเจลลี่ทั้งลูก มีรสชาติหอมหวานคล้ายกับลูกพีชและเนื้อหนานุ่ม ผสมผสานกับเจลลี่รสเปรี้ยวหวาน ทำให้ได้รสชาติที่สดชื่นและดีใจ</p> <p>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、つると喉を通る涼やかな一品です。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 3-6 months
Target Export Destination			
Certification	FSSC 22000		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

HABUTAEMOCHI		We have recreated the luster of Echizen Fukui's silk textile "Habutae," which has flourished since the Edo period, in a confectionery. This mochi sweet is extremely simple, with mochi flour and sugar as the main ingredients, yet its flavor is remarkably profound. Enjoy the fine and chewy texture along with an elegant sweetness.	
		โมจิฮาบутаเอะ ขนมโมจิที่ได้แรงบันดาลใจจากความงามของผ้าไหมฮาบутаเอะ เมืองเอจิเซ็น จังหวัดฟุกุอิ ที่โด่งดังมาตั้งแต่สมัยเอโดะ มาทำเป็นรูปแบบขนม ขนมโมจินี้มีส่วนประกอบหลักที่เรียบง่ายอย่างแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาล แต่กลับมีรสชาติที่ลุ่มลึกอย่างยิ่ง เขียวเพลิดเพลินกับเนื้อสัมผัสที่ละเอียดและเหนียวนุ่ม พร้อมความหวานแบบละมุน	
		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。	
		Storage Temp.	Room temperature
Target Export Destination	United States Canada Taiwan Thailand Malaysia Indonesia Vietnam		
Certification	Halal		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	Sui Limited Company	会社名 (日本語)	有限会社粋
Capital (JPY)	3,000,000		
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	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _United States, United Kingdom, Canada, EU_		

BOOTH
8-V11


Company INFO.




<p style="background-color: yellow; margin: 0;">Frozen Conger Eel Pressed Sushi (Half size)</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>	<p>This product is made by finely chopping seasoned shiitake mushrooms and shiso leaves, mixing them with rice, forming them into a bar shape, and wrapping plump stewed conger eel on top. Thanks to the special freezing method, the product remains just as delicious as when it was freshly made, even after thawing. In addition, because this product is frozen, it can be stored for a long time without the use of preservatives, and you can defrost only the amount you want to eat when you want to eat it, so there is no waste and it can be eaten safely and securely.</p> <p>1. Fill a pot with water and bring it to a boil. Remove the product from the freezer and place the vacuum-sealed package directly into the boiling water. Bring it to a boil again and simmer for 18 to 20 minutes.</p> <p>2. Remove from the boiling water, cool it appropriately, remove the contents from the vacuum pack, and serve it on a plate. (If it is not thawed all the way to the core, warm it in the microwave.)</p> <p>ไอชิซูชิหน้าปลาอานาโกะ (ปลาไหลทะเล) แบบครึ่งตัว ผลิตด้วยการนำเห็ดหอมปรุงรสและใบโอบะ (ใบชิโตะ) ที่สับละเอียดคลุกเคล้ากับข้าวแล้วปั้นเป็นแท่ง จากนั้นห่อด้วยปลาอานาโกะต้มสุกเนื้อนุ่มฟู ผ่านกระบวนการแช่แข็งแบบพิเศษที่ช่วยรักษาความสดใหม่ หลังจากละลายน้ำแข็งแล้วยังคงรสชาติเดิมเหมือนตอนเพิ่งทำเสร็จ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งจึงสามารถเก็บรักษาได้นานแม้ไม่ใส่สารเติมแต่งหรือสารกันบูด เมื่อต้องการรับประทานก็เพียงละลายน้ำแข็งตามปริมาณที่ต้องการ รับประทานสุกเสียอาหาร สามารถรับประทานได้อย่างอุ่นใจและปลอดภัย</p> <p>1. เติมน้ำลงในหม้อและตั้งไฟจนเดือด นำผลิตภัณฑ์ออกจากช่องแช่แข็ง แล้วใส่ลงในน้ำเดือดทิ้งจนสุกสุญญากาศ โดยไม่ต้องแกะถุง เมื่อน้ำเดือดอีกครั้ง ให้ต้มต่อด้วยไฟอ่อนประมาณ 18-20 นาที</p> <p>2. นำออกจากน้ำเดือด พักให้เย็นลง จากนั้นนำออกจากถุงสุญญากาศและจัดใส่ภาชนะ (หากด้านในยังไม่ละลายไม่ทั่วถึง สามารถอุ่นเพิ่มเติมด้วยไมโครเวฟได้)</p> <p>味付けしいたけと大葉を細かく刻んで、しゃりと混ぜ合わせたものを棒状にして、その上にふっくら煮込んだ穴子を包み込んだ商品です。特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、この商品は冷凍なので、保存料を無くしても、長期保存ができ食べたい時に食べたい量だけ解凍すれば良いので、無駄がなく安心・安全に食べられます。</p> <p>① 鍋に水を入れ沸騰したら、冷凍庫から取出し、真空パックのまま封を切らず熱湯の中に入れる。再度沸騰してから、18~20分間コトコト煮る。</p> <p>② 熱湯から取出し、適度に冷まして真空パックから中身を取り出し、器に盛り付けてください。(芯まで解凍ができなかった場合は、電子レンジで温めてください)</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States United Kingdom Canada EU		
Certification	ISO 22000, FDA		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Frozen Conger Eel Pressed Sushi (Fullsize)	<p>This product is made by finely chopping seasoned shiitake mushrooms and shiso leaves, mixing them with rice, forming them into a bar shape, and wrapping plump stewed conger eel on top. Thanks to the special freezing method, the product remains just as delicious as when it was freshly made, even after thawing. In addition, because this product is frozen, it can be stored for a long time without the use of preservatives, and you can defrost only the amount you want to eat when you want to eat it, so there is no waste and it can be eaten safely and securely.</p> <p>1. Fill a pot with water and bring it to a boil. Remove the product from the freezer and place the vacuum-sealed package directly into the boiling water. Bring it to a boil again and simmer for 18 to 20 minutes. 2. Remove from the boiling water, cool it appropriately, remove the contents from the vacuum pack, and serve it on a plate. (If it is not thawed all the way to the core, warm it in the microwave.)</p>		
	<p>โอชิซูชิหน้าปลาอานาโกะ (ปลาไหลทะเล) แบบเต็มตัว ผลิตด้วยการนำเห็ดหอมปรุงรสและใบโอบะ (ใบชิโสะ) ที่สับละเอียด คลุกเคล้ากับข้าวแล้วปั้นเป็นแท่ง จากนั้นห่อด้วยปลาอานาโกะต้มสุกเนื้อนุ่มฟู ผ่านกระบวนการแช่แข็งแบบพิเศษที่ช่วยรักษาความสดใหม่ หลังจากละลายน้ำแข็งแล้วยังคงรสชาติเดิมเหมือนตอนเพิ่งทำเสร็จ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งจึงสามารถเก็บรักษาได้นานแม้ไม่ใส่สารเติมแต่งหรือสารกันบูด เมื่อต้องการรับประทานก็เพียงละลายน้ำแข็งตามปริมาณที่ต้องการ ลดปัญหาการสูญเสียอาหาร สามารถรับประทานได้อย่างอุ่นใจและปลอดภัย</p> <p>1. เติมน้ำลงในหม้อและตั้งไฟจนเดือด นำผลิตภัณฑ์ออกจากช่องแช่แข็ง แล้วใส่ลงในน้ำเดือดทั้งถุงสุญญากาศ โดยไม่ต้องแกะถุง เมื่อน้ำเดือดอีกครั้ง ให้ต้มต่อด้วยไฟอ่อนประมาณ 18-20 นาที</p> <p>2. นำออกจากน้ำเดือด พักให้เย็นลง จากนั้นนำออกจากถุงสุญญากาศและจัดใส่ภาชนะ (หากด้านในยังละลายไม่ทั่วถึง สามารถอุ่นเพิ่มเติมด้วยไมโครเวฟได้)</p>		
	<p>味付けしいたけと大葉を細かく刻んで、しゃりと混ぜ合わせたものを棒状にして、その上にふっくら煮込んだ穴子を包み込んだ商品です。特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、この商品は冷凍なので、保存料を無くしても、長期保存ができ食べたい時に食べたい量だけ解凍すれば良いので、無駄がなく安心・安全に食べられます。① 鍋に水を入れ沸騰したら、冷凍庫から取出し、真空パックのまま封を切らず熱湯の中に入れる。再度沸騰してから、18~20分間コトコト煮る。② 熱湯から取出し、適度に冷まして真空パックから中身を取り出し、器に盛り付けてください。(芯まで解凍ができなかった場合は、電子レンジで温めてください)</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States United Kingdom Canada EU		
Certification	ISO 22000, FDA		

Frozen Grilled Mackerel Sushi (Halfsize)	<p>This is grilled mackerel sushi, made by grilling thick, fatty mackerel and wrapping it in kelp. Thanks to the special freezing method, the product remains as delicious as when it was freshly made, even after thawing. In addition, because this product is frozen, it can be stored for a long time without preservatives, and you can thaw only the amount you want to eat when you want to eat it, so there is no waste and it can be eaten safely and securely.</p> <p>1. Put water in a pot and bring it to a boil. Then take it out of the freezer and place it in the boiling water, still in the vacuum pack, without opening it. Bring it to a boil again and simmer for 18 to 20 minutes. 2. Remove from the boiling water, cool it appropriately, remove the contents from the vacuum pack, and serve it on a plate. (If it is not thawed all the way to the core, warm it in the microwave.)</p>		
	<p>โอชิซูชิหน้าปลาซาบะย่าง ใช้ปลาซาบะเนื้อหนาคลุมด้วยไทม์นัตตี นำมาย่างและห่อด้วยสาหร่ายคอมบุ ผ่านกระบวนการแช่แข็งแบบพิเศษที่ช่วยรักษาความสดใหม่ หลังจากละลายน้ำแข็งแล้วยังคงรสชาติเดิมเหมือนตอนเพิ่งทำเสร็จ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งจึงสามารถเก็บรักษาได้นานแม้ไม่ใส่สารเติมแต่งหรือสารกันบูด เมื่อต้องการรับประทานก็เพียงละลายน้ำแข็งตามปริมาณที่ต้องการ ลดปัญหาการสูญเสียอาหาร สามารถรับประทานได้อย่างอุ่นใจและปลอดภัย</p> <p>1. เติมน้ำลงในหม้อและตั้งไฟจนเดือด นำผลิตภัณฑ์ออกจากช่องแช่แข็ง แล้วใส่ลงในน้ำเดือดทั้งถุงสุญญากาศ โดยไม่ต้องเปิดปากถุง เมื่อน้ำเดือดอีกครั้ง ให้ต้มต่อด้วยไฟอ่อนประมาณ 18-20 นาที</p> <p>2. นำออกจากน้ำเดือด พักให้เย็น จากนั้นนำออกจากถุงสุญญากาศและจัดใส่ภาชนะ (หากด้านในยังละลายไม่ทั่วถึง สามารถอุ่นเพิ่มเติมด้วยไมโครเวฟได้)</p>		
	<p>脂のたっぷりとのった肉厚の鯖を焼き上げ昆布で包み込んだ焼鯖の押し寿司です。特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、この商品は冷凍なので、保存料を無くしても、長期保存ができ食べたい時に食べたい量だけ解凍すれば良いので、無駄がなく安心・安全に食べられます。① 鍋に水を入れ沸騰したら、冷凍庫から取出し、真空パックのまま封を切らず熱湯の中に入れる。再度沸騰してから、18~20分間コトコト煮る。② 熱湯から取出し、適度に冷まして真空パックから中身を取り出し、器に盛り付けてください。(芯まで解凍ができなかった場合は、電子レンジで温めてください)</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States United Kingdom Canada EU		
Certification	ISO 22000, FDA		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	Tokyo Handa-en Tea Corp.	会社名 (日本語)	株式会社東京繁田園茶舗
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://handaen.official.ec/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Minoru Handa	E-Mail	handaen.pr@gmail.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V13

Company INFO.



Premium Organic Matcha MINORI	Crafted with great care at the Nishi Tea Factory in the rich natural environment of Kirishima, Kagoshima, this premium organic matcha offers a fresh, elegant aroma and a smooth, refined taste. "Minori" is suitable not only for Usucha (thin tea) but also for Koicha (thick tea).		
	“มิโนริ” มัทฉะออร์แกนิกสูตรเฉพาะของร้าน ถือกำเนิดขึ้นจากความตั้งใจที่จะถ่ายทอดรสชาติจากธรรมชาติอย่างแท้จริง โดยใช้ใบชาออร์แกนิกที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน Organic JAS 100% จากโรงงานผลิตชา Nishi Tea Factory ที่คีรีชิมะในจังหวัดคาโกชิมะซึ่งได้รับความไว้วางใจมาอย่างต่อเนื่องยาวนานตลอดสามชั่วอายุคน มัทฉะ “มิโนริ” โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมที่สดชื่นส่ง่างาม พร้อมสัมผัสที่นุ่มละมุน สามารถผลิตพินได้ทั้งการชงชาแบบใส (อุซุฉะ) และแบบเข้มข้น (โคอิฉะ) 自然由来の美味しさを備えた抹茶をお届けしたい—そんな思いから生まれた、当店オリジナルの有機抹茶です。親子三世代にわたり信頼関係を築いてきた西製茶工場さんの有機 JAS 認証茶葉（碾茶）を 100% 使用。新鮮で優雅な香りと柔らかな口当たりが楽しめる「実利」は、薄茶はもちろんお濃茶にもご利用いただけます。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Two years or more
Target Export Destination	Thailand Southeast Asia		
Certification	JAS Certification		

Organic Matcha RAKUSUI	Produced at the Nishi Tea Factory in Kirishima, Kagoshima, this fine organic matcha highlights the authentic fragrance and flavor of matcha itself. "Rakusui" is versatile, ideal for usucha, matcha lattes, and confectionery creations.		
	“ระคุสุย” มัทฉะออร์แกนิกสูตรเฉพาะของทางร้าน ถือกำเนิดขึ้นจากความตั้งใจที่อยากให้มีมัทฉะเป็นสิ่งที่เข้าถึงได้ง่ายและใกล้ชิดตัวมากยิ่งขึ้น โดยใช้ใบชาออร์แกนิกที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน Organic JAS 100% จากโรงงานผลิตชา Nishi Tea Factory ที่คีรีชิมะในจังหวัดคาโกชิมะซึ่งได้รับความไว้วางใจมาอย่างต่อเนื่องยาวนานตลอดสามชั่วอายุคน มัทฉะ “ระคุสุย” โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมและรสชาติแท้ของมัทฉะ สามารถนำไปใช้ได้อย่างหลากหลาย ตั้งแต่การชงชาแบบใส (อุซุฉะ) ไปจนถึงการทำมัทฉะลาเต้และการทำขนม もっと身近に抹茶を楽しんでいただきたい—そんな思いから生まれた、当店オリジナルの有機抹茶です。親子三世代にわたり信頼関係を築いてきた西製茶工場さんの有機 JAS 認証茶葉（碾茶）を 100% 使用。抹茶本来の香りと味が楽しめる「楽翠」は、薄茶から抹茶ラテや製菓まで、幅広い用途でご利用いただけます。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Two years or more
Target Export Destination	Thailand Southeast Asia		
Certification	JAS Certification		

Organic Matcha RAKUSUI	Produced at the Nishi Tea Factory in Kirishima, Kagoshima, this fine organic matcha highlights the authentic fragrance and flavor of matcha itself. "Rakusui" is versatile, ideal for usucha, matcha lattes, and confectionery creations.		
	“ระคุสุย” มัทฉะออร์แกนิกสูตรเฉพาะของทางร้าน ถือกำเนิดขึ้นจากความตั้งใจที่อยากให้มีมัทฉะเป็นสิ่งที่เข้าถึงได้ง่ายและใกล้ชิดตัวมากยิ่งขึ้น โดยใช้ใบชาออร์แกนิกที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน Organic JAS 100% จากโรงงานผลิตชา Nishi Tea Factory ที่คีรีชิมะในจังหวัดคาโกชิมะซึ่งได้รับความไว้วางใจมาอย่างต่อเนื่องยาวนานตลอดสามชั่วอายุคน มัทฉะ “ระคุสุย” โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมและรสชาติแท้ของมัทฉะ สามารถนำไปใช้ได้อย่างหลากหลาย ตั้งแต่การชงชาแบบใส (อุซุฉะ) ไปจนถึงการทำมัทฉะลาเต้และการทำขนม もっと身近に抹茶を楽しんでいただきたい—そんな思いから生まれた、当店オリジナルの有機抹茶です。親子三世代にわたり信頼関係を築いてきた西製茶工場さんの有機 JAS 認証茶葉（碾茶）を 100% 使用。抹茶本来の香りと味が楽しめる「楽翠」は、薄茶から抹茶ラテや製菓まで、幅広い用途でご利用いただけます。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	Thailand Southeast Asia		
Certification	JAS Certification		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	Okinawa Fresh	会社名 (日本語)	沖縄フレッシュ株式会社
Capital (JPY)	3,000,000		
Website	https://okifre.co.jp/company-profile/	都道府県名	Okinawa
Contact Person	Kazuhiko Chinen	E-Mail	info@okifre.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V17

Company INFO.



Okinawa Washing Mozuku 380g	<p>The mozuku seaweed landed in Okinawa Prefecture is bubble-washed, cleaned for foreign matter, sterilized, packaged, and frozen so that it can be cooked immediately after thawing. Although vinegared dishes are the standard, you can also enjoy it deliciously by adding it to various soups such as miso soup, hot pot, hot and sour soup and tom yum goong.</p> <p>สหราชอาณาจักรจากจังหวัดโอกินาวะ ผ่านกระบวนการล้างด้วยระบบบับเบิล คัดแยกสิ่งแปลกปลอม ฆ่าเชื้อ บรรจุ และแช่แข็ง จึงสามารถนำไปปรุงอาหารได้ทันทีหลังการละลาย นอกจากนี้จะนิยมนำมาทำเมนูยำสดรสเปรี้ยวแบบญี่ปุ่นแล้วยังสามารถนำไปใส่ซุปรวมหลายประเภทได้อย่างอร่อยลงตัว ไม่ว่าจะเป็นซูมิโอะ หม้อไฟ ซุปเตจวน หรือต้มยำกุ้ง</p> <p>沖縄県で水揚げされたもずくをバブリング洗浄、異物選別、殺菌を行い梱包、冷凍してあるので解凍後すぐに調理できる状態に仕上げてあります。酢の物が定番ですが、みそ汁やお鍋、酸辣湯、トムヤムクンなど各国の汁物に入れても美味しくお召し上がりいただけます。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 12-24 months
Target Export Destination	United States Canada Brazil France Italy Hong Kong Taiwan Singapore Thailand Malaysia Vietnam Australia United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	HACCP for NAHACITY		

Okinawa Washing Mozuku 500g	<p>Mozuku from Okinawa is bubble-washed, foreign substances removed, sterilized, packaged and frozen, so it is ready for cooking immediately after thawing. It's delicious when eaten in 500g servings for 3 to 5 people in noodle soup with wasabi like zaru soba and goes great with a variety of delicious soups such as toppings for hot pot, ramen soup, consomme soup and clam chowder.</p> <p>สหราชอาณาจักรจากจังหวัดโอกินาวะ ผ่านกระบวนการล้างด้วยระบบบับเบิล คัดแยกสิ่งแปลกปลอม ฆ่าเชื้อ บรรจุ และแช่แข็ง จึงสามารถนำไปปรุงอาหารได้ทันทีหลังการละลาย บรรจุขนาด 500 กรัม ซึ่งเหมาะสำหรับรับประทาน 3-5 ท่าน สามารถรับประทานได้หลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นการรับประทานคู่กับซอสเมนทสึและวาซาบิในสไตล์ซารุโซบะ หรือใช้เป็นท็อปปิ้งปิดท้ายในหม้อไฟ ราเมง รวมถึงซูปต่างๆ เช่น ซุปคอนซอมเม่ (ซูปใสสไตล์ฝรั่งเศส) หรือซูปครีมหอยลาย ก็เข้ากันได้เป็นอย่างดีเยี่ยม</p> <p>沖縄県産のもずくをバブリング洗浄、異物除去、殺菌を行い梱包、冷凍してあるので、解凍後すぐに調理できる状態に仕上げています。500g で3~5人前でざるそばのようにめんつゆでわさびと一緒に食べても美味しく、お鍋のしめに、ラーメンのトッピング、コンソメスープ、クラムチャウダーなど様々な美味しいスープとの相性も抜群です。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 12-24 months
Target Export Destination	United States Canada Brazil France Italy Spain Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Vietnam India Australia United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	HACCP for NAHACITY		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	KUKI SANGYO CO., LTD.	会社名 (日本語)	九鬼産業株式会社
Capital (JPY)	60,000,000		
Website	https://www.kuki-info.co.jp/	都道府県名	Mie
Contact Person	Masato Tanaka	E-Mail	m_tanaka@kuki-info.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others Café & Patisserie <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries		

BOOTH
8-V19A


Company INFO.




<div style="background-color: yellow; padding: 5px; font-weight: bold;">KUKI BLACK SESAME LATEE MIX, SWEETENED</div>  <p style="font-size: small;">KUKI Black Sesame Latte Mix (sweetened) Certified : FSSC22000, Halal, Kosher</p>	<p>Drink mix powder for Black Sesame Latte using an amazing amount of sesame seed (more than 6000 sesame seeds for 1 serving). No additive, Caffein free, Gluten free, Non GMO, All plant-based. ((Easy to drink)) Just mix this powder with milk / soy milk / other alternative mil. Hot and iced both are good. ((Simple and natural ingredients)) Ingredients are black sesame, Soy bean, Salt (and Sugar for sweetened type), that's all. The key ingredient is our original super fine black sesame powder. ((Various usage)) In addition to beverages, this powder is ideal for use in puddings, ice cream, and baked goods, just like matcha powder. Certified : FSSC22000, ISO22000, ISO9001, Halal</p> <p>เครื่องดื่มงาดำลาเต้ชนิดผงที่อัดแน่นไปด้วยงาดำกว่า 6,000 เมล็ดต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ปราศจากสารเติมแต่ง ไม่มีคาเฟอีน ปราศจากกลูเตน ไม่ผ่านการตัดแปลงพันธุกรรม (Non-GMO) และเป็นผลิตภัณฑ์จากพืช 100%</p> <p>«วิธีดื่มแบบง่าย» เพียงผสมกับนมวัว นมถั่วเหลือง หรือเครื่องดื่มทดแทนนมชนิดอื่น ก็สามารถอร่อยได้ทั้งแบบร้อนและแบบเย็น</p> <p>«วัตถุดิบที่เรียบง่ายจากธรรมชาติ» ส่วนประกอบมีเพียงงาดำ ถั่วเหลือง และเกลือ (หรือน้ำตาลในสูตรหวาน) เท่านั้น หัวใจสำคัญของความอร่อยอยู่ที่ "ผงงาดำละเอียดพิเศษ" สูตรเฉพาะของเรา</p> <p>«การใช้งานที่หลากหลาย» นอกจากเมนูเครื่องดื่มแล้ว ยังเหมาะสำหรับนำไปทำพุดดิ้ง ไอศกรีม หรือขนมอบต่างๆ สามารถใช้ในการทำขนมและเบเกอรี่ได้เช่นเดียวกับผงมันเทศ</p> <p>ใบรับรองมาตรฐาน: FSSC22000, ISO22000, ISO9001, Halal</p> <p>1 食分 6000 粒以上、黒ごまをたっぷりを使用した黒ごまラテ用ドリンクミックスパウダーです。無添加、ノンカフェイン、グルテンフリー、Non GMO、オール植物性。 «簡単な飲み方» 牛乳や豆乳などの乳製品に混ぜて飲むだけ。ホットでもアイスでもおいしくいただけます。「シンプルで自然な素材」原材料は、黒ごま、きなこ、食塩（加糖タイプは砂糖）、それだけです。独自の超微粒子黒ごまパウダーが決め手です。「飲料以外にも、さまざまな用途」飲料のほか、プリンやアイスクリーム、焼き菓子などにも最適です。抹茶パウダーのような感覚で、製菓・製パンに使用可能です。 認証取得：FSSC22000、ISO22000、ISO9001、ハラール</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Canada Mexico Argentina Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa		
Certification	FSSC 22000, ISO 22000, JFS-C Standard, Halal, Kosher		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

<p>KUKI Black Sesame Latte Mix, Unsweetened</p>	<p>Drink mix powder for making Black Sesame Latte using an amazing amount of sesame seed (more than 6500 sesame seeds for 1 serving). No additive, Caffeine free, Gluten free, Non GMO, All plant-based. ((Easy to drink)) Just mix this powder with milk / soy milk / other alternative mil. Hot and iced both are good. ((Simple and natural ingredients)) Ingredients are black sesame, Soy bean, Salt (and Sugar for sweetened type), that's all. The key ingredient is our original super fine black sesame powder. ((Various usage)) Not only for making beverages, this powder is also ideal for use in puddings, ice cream, and baked goods, just like matcha powder. Certified : FSSC22000, ISO22000, ISO9001, Halal</p>		
<div style="text-align: center;">  <p>KUKI Black Sesame Latte Mix (Unsweetened) Certified : FSSC22000, Halal, Kosher</p> </div>	<p>“เครื่องดื่มงาคาดาลาเต้ชนิดผง” ที่อัดแน่นด้วยงาคาดามากกว่า 6,500 เมล็ดต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ปราศจากสารเติมแต่ง ไม่มีคาเฟอีน ปราศจากกลูเตน ไม่ผ่านการตัดแปลงพันธุกรรม (Non-GMO) และเป็นผลิตภัณฑ์จากพืช 100% <<วิธีดื่มแบบง่าย>> เพียงผสมกับนมวัว นมถั่วเหลือง หรือเครื่องดื่มทดแทนนมชนิดอื่น ก็สามารถอร่อยได้ทั้งแบบร้อนและแบบเย็น <<วัตถุดิบที่เรียบง่ายจากธรรมชาติ>> ส่วนประกอบมีเพียงงาคาด้า ถั่วเหลือง และเกลือ เท่านั้น หัวใจสำคัญของความอร่อยอยู่ที่ “ผงงาคาด้าอนุละเอียดพิเศษ” สูตรเฉพาะของเรา <<การใช้งานที่หลากหลาย>> นอกจากใช้เป็นเครื่องดื่มแล้ว ยังเหมาะสำหรับทำพุดดิ้ง ไอศกรีม และขนมอบต่าง ๆ สามารถใช้ในงานเบเกอรี่ได้เช่นเดียวกับผงมันทอะ ใ้รับรองมาตรฐาน: FSSC22000, ISO22000, ISO9001, Halal</p>		
<p>Storage Temp.</p>	<p>Room temperature</p>	<p>Shelf Life</p>	<p>Within 6-12 months</p>
<p>Target Export Destination</p>	<p>United States Canada Mexico Argentina Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa</p>		
<p>Certification</p>	<p>FSMA, FSSC 22000, ISO 22000, JFS-C Standard, Halal, ISO 9001, Kosher</p>		

<p>KUKI BLACK SESAME POWDER MIX FOR CONFECTIONERY & BAKING</p>	<p>Our unique ultra- fine and airy black sesame powder is blended with ground roasted soybean to further enhance the black sesame aroma. It has the following characteristics, making it ideal for confectionery and baking; Easy to blend with flour, Does not interfere with fermentation or dough rising, maintaining a neutral nature, Produces a deep black color, Easily processed into creams or sauces, Can be used in the same way as matcha powder. All plant based, Non-GMO, Gluten-free, Dairy free</p>		
<div style="text-align: center;">  <p>KUKI Black Sesame Powder Mix for Confectionery & Baking Certified : FSSC22000, Halal, Kosher</p> </div>	<p>ผงงาคาด้าสูตรพิเศษของเราเป็นผงงาคาด้าอนุละเอียดพิเศษที่มีเนื้อสัมผัสบางเบา ผสานกับคินาโกะ (ถั่วเหลืองคั่วบด) เพื่อเสริมกลิ่นหอมของงาคาด้าให้เด่นชัดยิ่งขึ้น เหมาะสำหรับการทำงานขนมและเบเกอรี่ โดยมีคุณสมบัติดังนี้ : ผสมเข้ากับแป้งได้ง่าย, ไม่รบกวนกระบวนการหมักหรือการขึ้นฟูของแป้ง และยังคงคุณสมบัติที่เป็นกลาง, ให้สีดำเข้ม, ผสมกับครีมหรือซอสได้ง่าย, สามารถใช้งานได้ในลักษณะเดียวกับผงมันทอะ ผลิตจากพืช 100%, ไม่ผ่านการตัดแปลงพันธุกรรม (Non-GMO), ปราศจากกลูเตน และปราศจากส่วนผสมจากนม โดยมีอายุการเก็บรักษาอยู่ที่ 6-12 เดือน 当社独自の超微粉黒ごまパウダーを、香ばしいきなこブレンドした、ミックスパウダーです。本製品は以下の特長を有しており、菓子・製パン用途に最適です。 ●粉との混合が容易、●発酵や生地膨張を妨げず、ニュートラルな性質を維持、●深い黒色を付与、●クリームやソースへの混ぜこみが容易、●抹茶パウダーと同様の使い方が可能 100%食部由来、Non-GMO、グルテンフリー、乳製品不使用 賞味期限：6～12ヶ月</p>		
<p>Storage Temp.</p>	<p>Room temperature</p>	<p>Shelf Life</p>	<p>Within 6-12 months</p>
<p>Target Export Destination</p>	<p>United States Canada Mexico Argentina Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa</p>		
<p>Certification</p>	<p>FSMA, FSSC 22000, ISO 22000, JFS-C Standard, ISO 9001, Halal, Kosher</p>		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Koujirushi Konishishouten co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社甲印小西商店
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://www.koujirushi.jp/	都道府県名	Chiba
Contact Person	Takuya Konishi	E-Mail	t-konishi@koujirushi.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH
8-V19B

Company INFO.



Semi Dry-aged Mackerel	This dried seafood product is made using only salt, and the unique method of "Osmotic Low-Temperature Dry-Aging" concentrates the umami flavor.		
	ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาซาบะแบบ Semi Dry-aged ใช้เพียงเกลือเป็นส่วนประกอบ ผ่านกรรมวิธีเฉพาะ “การปรมแห้งด้วยอุณหภูมิต่ำผ่านแรงดันออสโมซิส (R)” เพื่อดึงรสอูมามิให้เข้มข้น		
	塩のみを使用し独自の製法「浸透圧低温熟成乾燥(R)」により旨味を凝縮させました。		
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life
Target Export Destination	Canada Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam		
Certification	HACCP for US		

Semi Dry-aged Atka Mackerel	This dried seafood product is made using only salt, and the unique method of "Osmotic Low-Temperature Dry-Aging" concentrates the umami flavor.		
	ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาซิมะฮอกเกะแบบ Semi Dry-aged ใช้เพียงเกลือเป็นส่วนประกอบ ผ่านกรรมวิธีเฉพาะ “การปรมแห้งด้วยอุณหภูมิต่ำผ่านแรงดันออสโมซิส (R)” เพื่อดึงรสอูมามิให้เข้มข้น		
	塩のみを使用し独自の製法「浸透圧低温熟成乾燥(R)」により旨味を凝縮させました。		
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life
Target Export Destination	Canada Hong Kong Taiwan Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam		
Certification	HACCP for US		

Grilled Semi Dry-aged Mackerel / 8cut	The fish is carefully baked with a unique manufacturing method of "osmotic pressure, low-temperature Dry-aged (R)" that has been finished and aged to condense the UMAMI flavor. It is a new product that cuts the bones and cuts them into bite-sized pieces so that they are easy to eat.		
	ปลาซาบะที่ผ่านการปรมและทำให้แห้งด้วยกรรมวิธีเฉพาะ “การปรมแห้งแบบอุณหภูมิต่ำด้วยแรงดันออสโมซิส (R)” เพื่อดึงรสอูมามิให้เข้มข้น นำมาอย่างอย่างพิถีพิถัน พร้อมทั้งเลาะก้างและหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ เพื่อให้รับประทานได้ง่าย เป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่		
	独自の製法「浸透圧低温熟成乾燥(R)」で仕上げ熟成させ旨味を凝縮させた魚を丁寧に焼き上げました。食べやすい様に骨をカットし一口サイズにカットをした新しい商品です。		
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life
Target Export Destination	United States Canada Mexico United Kingdom France Germany Italy Spain Hong Kong Taiwan Singapore Malaysia Vietnam Australia United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	HACCP for US, FDA		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	Maruyuu Co., Ltd.	会社名 (日本語)	マルユー株式会社
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://maruyufoods.co.jp/	都道府県名	Chiba
Contact Person	Yasunobu Mori	E-Mail	mori@maruyufoods.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others_ Hotel kitchen / foodservice sector_ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V19B

Company INFO.



<p style="background-color: yellow; margin: 0;">Frozen Japanese Rolled Omelet (Tamagoyaki)</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>	<p>Our frozen Japanese rolled omelet is crafted with carefully selected premium ingredients. We use fresh eggs sourced from Chiba Prefecture, Japan's second-largest egg-producing region, known for its high-quality poultry farming. Our dashi broth is made with premium dried bonito flakes from Yaizu, one of Japan's most renowned regions for bonito. Even after thawing, our tamagoyaki retains its soft, fluffy texture and rich umami flavor. Made with authentic Japanese techniques, it delivers a taste and quality comparable to the freshly prepared rolled omelet served at sushi restaurants in Japan.</p> <p>ไข่หวานอย่างแช่แข็งของเราผลิตขึ้นอย่างพิถีพิถันโดยคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพสูง ไข่ไข่ไก่สดจากจังหวัดชิบะ ซึ่งเป็นหนึ่งในแหล่งผลิตไข่ไก่ชั้นนำของญี่ปุ่นและมีปริมาณการผลิตเป็นอันดับสองของประเทศ ส่วนน้ำซุปลาดาชิ ใช้ปลาโอแห้ง (คัตสึโอะบุชิ) จากเมืองยาอิซุ แหล่งผลิตที่มีชื่อเสียง นำมาเคี่ยวอย่างพิถีพิถันเพื่อดึงรสอูมามิออกมา ไข่หวานยังคงเนื้อสัมผัสที่นุ่มฟูและความละมุนหลังผ่านการละลาย พร้อมกลิ่นหอมของน้ำซุปลาดาชิได้อย่างครบถ้วน ให้รสชาติและคุณภาพแบบญี่ปุ่นแท้ที่ใกล้เคียงกับไข่หวานย่างที่เสิร์ฟในร้านซูชิในประเทศญี่ปุ่น</p> <p>弊社の冷凍厚焼玉子は、厳選した素材と丁寧な製法にこだわっており鶏卵には、日本有数の卵の産地であり、生産量全国第2位を誇る千葉県産の新鮮な卵を使用しております。出汁には、鰹節の名産地として知られる焼津産の鰹節を使用し、毎日丁寧に煮出して旨みを引き出しています。解凍後も、ふっくらとした食感とやさしい口当たりをしっかりと保ち、豊かな出汁の風味をお楽しみいただけます。日本の寿司店で提供される厚焼玉子にも引けを取らない、本格的な美味しさに仕上げしております。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	540 days from production date
Target Export Destination	Taiwan South Korea Cambodia Philippines India Australia		
Certification			

<p style="background-color: yellow; margin: 0;">Frozen Shredded Egg (Kinshi-Tamago)</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>	<p>Our shredded egg (Kinshi Tamago) is a rare frozen "fresh-style" product, even in Japan. It features a delicate sweetness and a gentle bonito dashi aroma, while maintaining a soft and moist texture even after thawing. More than just a colorful topping for Japanese dishes, it enhances the natural flavors of other ingredients and brings harmony to the overall dish.</p> <p>ไข่ฝอยของเราเป็นไข่ฝอยแช่แข็ง "แบบสด" ซึ่งหาได้ยากแม้ในประเทศญี่ปุ่น โดดเด่นด้วยรสหวานละมุนและกลิ่นหอมอ่อนของน้ำซุปลัดดาชิโอะดาชิ (น้ำซุปลัดดากทำจากปลาโอตากแห้ง) อีกทั้งยังคงเนื้อสัมผัสที่นุ่มฟูและชุ่มฉ่ำได้หลังการละลาย ไม่เพียงช่วยเพิ่มสีสันให้กับอาหารญี่ปุ่นเท่านั้น แต่ยังช่วยชูรสชาติของวัตถุดิบอื่นด้วยรสอูมามิและกลิ่นหอมละมุนเย็ดพร้อมทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อม ช่วยประสานรสชาติของอาหารทั้งจานให้กลมกล่อมและเข้ากันได้เป็นอย่างดี</p> <p>弊社の錦糸玉子は、日本でも珍しい"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のやさしい香りが特長で、解凍後もふんわり、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。和食に彩りを添えるだけでなく、上品な旨みと香りでの他の食材の美味しさを引き立て、料理全体をやさしくまとめる"つなぎ役"としてもご活用いただけます。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	365 days from production date
Target Export Destination	Taiwan South Korea Vietnam Cambodia Philippines		
Certification			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	Tsukuba Dairy Products Co., Ltd.	会社名 (日本語)	筑波乳業株式会社
Capital (JPY)	247,500,000		
Website	http://www.tsukuba-milk.co.jp	都道府県名	Ibaraki
Contact Person	Mayumi Takeda	E-Mail	takeda@tsukuba-milk.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries Asia region, USA, Middle East _____		

BOOTH
8-V21A

Company INFO.



Caramel Powder		<p>This caramel powder product contains no flavoring or coloring agents, also made from Japanese material only. Using this product, you can get rich caramel flavor and taste. The delicious taste of caramel in an easy-to-use powder form. There are two type products :500g bag and 10kg carton. It can be used for variety of Chocolate material, Ice cream, Confectionery, Powdered beverage etc.</p> <p>ผงคาราเมลนี้ไม่มีส่วนผสมของสารแต่งกลิ่นหรือสีสังเคราะห์ และผลิตจากวัตถุดิบภายในประเทศญี่ปุ่นทั้งหมด เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดผงที่ช่วยเพิ่มความเข้มข้นและรสอูมามิของคาราเมลให้กับอาหารได้อย่างดี มาในรูปแบบที่ใช้งานง่าย มีให้เลือก 2 ขนาด คือ แบบถุง 500 กรัม และแบบกล่อง 10 กิโลกรัม</p> <p>สามารถนำไปใช้ได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นส่วนผสมในช็อกโกแลต ไอศกรีม เบเกอรี่ หรือเครื่องดื่มชนิดผง</p> <p>こちらのキャラメルパウダーは香料、着色料は含まれていません。原料は日本産のみ。キャラメルのコクと旨味を付与するパウダー製品。キャラメルを使いやすいパウダーで。こちらの商品は、500 g 入り袋タイプと 10 kg 箱入りの 2 種類ございます。チョコレート原料、アイスクリーム、製菓、粉末飲料等様々な用途にお使いいただけます。</p>	
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 300 days
Target Export Destination	South Korea Singapore Thailand Vietnam India Taiwan Philippines Mid. East USA		
Certification	FSSC 22000, ISO 22000		



Bitter Caramel Powder		<p>This bitter caramel powder product contains no flavoring or coloring agent. Using this product, its distinctive bitterness adds depth and complexity to the caramel flavor. The delicious taste of bitter caramel in an east-to-use powder form. It can be used for variety of Sand cream (filling cream), Chocolate material, Confectionery, Beverage etc.</p> <p>ผงบิทเทอร์คาราเมลนี้ไม่มีส่วนผสมของสารแต่งกลิ่นหรือสีสังเคราะห์ โดยมีจุดเด่นที่ความขมอันเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งช่วยเพิ่มมิติและความลุ่มลึกให้กับรสชาติคาราเมล มาในรูปแบบผงที่ใช้งานง่าย เหมาะสำหรับนำไปใช้ได้หลากหลาย เช่น ครีมนวดไส้ (ฟิลลิงครีม) ส่วนผสมในช็อกโกแลต เบเกอรี่ รวมถึงเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ</p> <p>ビターキャラメルパウダーは香料・着色料は含まれていません。この製品を使う事により特徴的な苦みでキャラメル風味の奥深さと変化を付けることが出来ます。ビターキャラメルを使いやすいパウダーで。サンドクリーム (フィリングクリーム)、チョコレート原料、製菓、飲料等、様々な用途にお使いいただけます。</p>	
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 300 days
Target Export Destination	South Korea Singapore Thailand Vietnam India Taiwan Philippin Mid. East USA		
Certification	FSSC 22000, ISO 22000		



Sweetened Condensed Milk Powder 1kg		<p>The delicious taste of condensed milk in powder form. The sweedened condensed milk made exclusiveky from Japnese milk and sugar is spry dried into pawder. It is easy to melty and mixing. It adds the rich and mild taste of condensed milk to dishes. It can be used for various purposes, such as mixing or sprinkling with baked snack and bread.</p> <p>นมข้นหวานในรูปแบบผงที่คงรสชาติความอร่อยไว้ได้อย่างครบถ้วน โดยนํานมข้นหวานที่ผลิตจากนมวัวญี่ปุ่นและน้ำตาลผ่านกระบวนการทำแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Dry) จนได้เป็นผงที่ละลายน้ำง่ายและผสมเข้ากับวัตถุดิบอื่นได้ดี ช่วยเพิ่มรสชาติของนมข้นหวานที่หอมละมุนและเข้มข้นในแบบฉบับนมข้นหวานแท้ๆ สามารถนำไปใช้ได้หลากหลาย เช่น ผสมในแป้งเบเกอรี่ แป้งขนมปัง หรือใช้โรยหน้าเพื่อเพิ่มรสชาติ</p> <p>練乳の美味しさをそのままパウダー状にしました。日本産の牛乳と砂糖のみで作られた練乳をスプレードライ製法でパウダー化。溶けやすく混ぜりやすい物性となっています。ミルク感がたっぷり、練乳のやさしい美味しさと濃厚感を付与します。焼き菓子やパン生地に混ぜたり振りかけたりと用途は様々です。</p>	
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 300 days
Target Export Destination	South Korea Singapore Thailand Vietnam India Taiwan Philippin Mid. East USA		
Certification	FSSC 22000, ISO22000		



Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	YANO-FOODS CO., LTD.	会社名 (日本語)	矢野食品株式会社
Capital (JPY)	15,000,000		
Website	https://www.tamayamochi.co.jp	都道府県名	Hiroshima
Contact Person	Yoshitada Tamamoto	E-Mail	honsha@tamayamochi.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V21B

Company INFO.



WARABIMOCCHI BROWN SUGAR 300g	<p>Warabimochi is one of Japan's traditional summer sweets. It is characterized by its soft and chewy texture. Since they are freshly frozen, you can enjoy a fresh texture when thawing. Brown sugar from Hateruma Island in Okinawa is kneaded in, so you can enjoy its deep flavor. It goes well with ice cream, yogurt, cream, etc., and is recommended as an ingredient in parfaits.</p> <p>วาราบิโมจิเป็นขนมหวานดั้งเดิมของญี่ปุ่นที่นิยมรับประทานในช่วงฤดูร้อน มีเอกลักษณ์อยู่ที่เนื้อสัมผัสที่ละมุนและเหนียวนุ่ม ผลิตภัณฑ์ของเราแช่แข็งทันทีหลังการผลิต เนื้อสัมผัสจึงมีความสดใหม่เหมือนเพิ่งทำเสร็จเมื่อคืนสู่อุณหภูมิปกติ เพิ่มความพิเศษด้วยการสอดผสมน้ำตาลทรายแดงจากเกาะฮาเตอรูมะ จังหวัดโอกินาวะ ลงไปในเนื้อโมจิ ทำให้ได้รสชาติที่กลมลึก เข้ากันได้ดีกับไอศกรีม โยเกิร์ต หรือครีมสด เหมาะสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในการทำเมนูพาร์เฟ่ต์</p> <p>日本の伝統的な夏の和菓子の一つであるわらび餅。柔らかくてもっちりとした食感が特徴。出来立てを冷凍していますので、解凍時にフレッシュな食感が味わえます。沖縄県波照間島の黒糖を練り込んでいるので、その深みのある味が楽しめます。アイスクリームやヨーグルト、クリームなどとも相性がよく、パフェの素材としてもおすすめです。</p>			
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Australia Other Asia & Oceania			
Certification	FSSC 22000, The Vegan Society			

WARABIMOCCHI MATCHA	<p>This WARABIMOCCHI is a kind of Japanese traditional sweet. The texture is soft and chewy. As this is frozen right after the production, you will enjoy the fresh quality. The Matcha mixed with toasted soybean powder is made of Japan, The flavor of Matcha is very sweet and rich, and it's green is vivid. It will take 1 or 2 hours to defrost in the room temperature. It is good to eat by itself. Pairing with ice cream is highly recommended.</p> <p>“วาราบิโมจิ” เป็นขนมหวานดั้งเดิมของญี่ปุ่นที่โดดเด่นด้วยเนื้อสัมผัสที่ละมุนและเหนียวนุ่มเป็นเอกลักษณ์ เราใช้กระบวนการแช่แข็งทันทีหลังการผลิต เนื้อสัมผัสจึงมีความสดใหม่เหมือนเพิ่งทำเสร็จเมื่อคืนสู่อุณหภูมิปกติ ผลิตภัณฑ์นี้เลือกใช้ใบชาแท้ที่ปลูกในประเทศญี่ปุ่น ให้สีเขียวสดใสและรสชาติของมัทฉะที่หอมเข้มข้น สามารถละลายที่อุณหภูมิห้องประมาณ 1-2 ชั่วโมง ก็พร้อมรับประทานได้ อร่อยได้ทั้งแบบรับประทานเดี่ยว หรือจะใช้เป็นท็อปปิ้งเพิ่มความพิเศษให้กับไอศกรีมหรือน้ำแข็งไสก็เหมาะอย่างยิ่ง</p> <p>柔らかくてもっちりとした食感が特徴のわらび餅。製造直後に凍結していますので、解凍時に出来立てをお楽しみいただけます。日本産の茶葉を使用し、鮮やかな色合いと抹茶の豊かな風味が特徴です。室温にて2時間程度の自然解凍でお召し上がりいただけます。そのままでも美味しいですが、アイスクリームやかき氷等のトッピングにお進めです。</p>			
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Australia Other Asia & Oceania			
Certification	FSSC 22000, The Vegan Society			

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	MISAKU INC.	会社名 (日本語)	株式会社 MISAKU
Capital (JPY)	500,000		
Website	https://www.chottomatcha.net/	都道府県名	Tokyo
Contact Person	Sakura Motohashi	E-Mail	hello@chottomatcha.net
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V23


Company INFO.



<div style="background-color: yellow; padding: 2px;">Complete Matcha Ceremony Kit</div> 	<p>Elevate your tea experience with our Chotto Matcha Ceremony Kit, thoughtfully curated to bring the authentic art of Japanese tea-making into your home. Each element is selected to ensure every cup is rich, frothy, and full of tradition:</p> <p>Mt. Fuji Matcha Powder (30g) - Single-origin and hand-harvested from small farms near Mt. Fuji, this premium matcha offers a vibrant green color and a naturally smooth, umami-rich flavor.</p> <p>Chasen (Bamboo Whisk) - A 100-prong traditional whisk, carefully crafted and custom-stamped with the Chotto Matcha logo, designed to create the perfect frothy texture for your matcha.</p> <p>Matcha Bowl - Expertly sized for both whisking and sipping, allowing you to enjoy an authentic tea-ceremony experience from the comfort of your home.</p> <p>Whisk Holder - Keeps your chasen in optimal shape, ensuring durability and readiness for every use.</p> <p>Whether you're a seasoned matcha enthusiast or just beginning your tea journey, this kit provides everything you need to craft the perfect cup, steeped in tradition and mindful enjoyment.</p> <p>“Chotto Matcha Ceremony Kit” เป็นชุดอุปกรณ์ชงมัทฉะที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้คุณสามารถสัมผัสประสบการณ์พิธีชงชาแบบญี่ปุ่นแท้ได้ที่บ้าน ทุกองค์ประกอบถูกเลือกมาเพื่อให้ได้มัทฉะที่มีรสชาติเข้มข้น เนื้อเนียน และฟองที่สมบูรณ์แบบ</p> <p>ภายในชุดประกอบด้วย:</p> <p>ผงมัทฉะฟูจิซัง (30 กรัม) – มัทฉะแหล่งเดียว (Single Origin) ที่เก็บเกี่ยวด้วยมือจากไร่ชาขนาดเล็กใกล้ภูเขาไฟฟูจิโดดเด่นด้วยสีเขียวสดใสรวมรสอูมามิจากธรรมชาติและความนุ่มละมุน</p> <p>แปรงชงชาไม้ไผ่ (ฉะเซ็น) – แปรงไม้ไผ่แบบดั้งเดิม 100 ซี่ พร้อมโลโก้ Chotto Matcha ออกแบบมาเพื่อให้ตีมัทฉะได้ฟองเนียนละเอียด</p> <p>ถ้วยมัทฉะ – ขนาดพอดี เหมาะสำหรับทั้งการดื่มและการดื่ม ช่วยสร้างบรรยากาศพิธีชงชาที่สมบูรณ์แบบได้ที่บ้าน</p> <p>ที่ตั้งแปรงชงชา – ช่วยรักษารูปร่างของแปรงให้คงสภาพ พร้อมใช้งานได้ในทุกครั้ง</p> <p>ไม่ว่าจะเป็นผู้เริ่มต้นหรือผู้ที่คุ้นเคยกับมัทฉะ ชุดอุปกรณ์ชงมัทฉะนี้จะช่วยให้คุณรังสรรค์มัทฉะได้อย่างง่ายดายด้วยตัวเอง พร้อมเพลิดเพลินกับรสชาติและเสน่ห์ของวัฒนธรรมญี่ปุ่นได้อย่างเต็มที่</p> <p>自宅で本格的な日本の茶道を体験できる、厳選された抹茶セレモニーキットです。すべてのアイテムは、豊かでクリーミーな一杯を楽しむために丁寧に選ばれています。富士山抹茶パウダー (30g) 富士山の近くの小規模農園で手摘みされた単一産地の抹茶。鮮やかな緑色と自然な旨味、まろやかな風味が特徴です。茶筌 (100本立て) ちょっと抹茶のロゴ入り、伝統的な100本立ての竹製茶筌。完璧な泡立ちを生み出すために設計されています。抹茶碗抹茶を点てて飲むのに最適なサイズで、自宅で本格的な茶道体験が可能です。茶筌立て茶筌の形を保ち、次回もすぐに使用できる状態に保ちます。初心者から上級者まで、抹茶の魅力を存分に楽しめる一杯を、自宅ですぐに作ることができるキットです。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	One year
Target Export Destination	Philippines		
Certification			

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

3 Kinds of Chotto Can Set	<p>This premium tea set features three traditional Japanese teas crafted near the foothills of Mt. Fuji. Each 30g package offers authentic flavor, careful small-batch production, and versatile use for home brewing, gifts, retail, and international customers. Keywords: Japanese tea, matcha, hojicha, genmaicha, green tea, Mt. Fuji, tea gift set, single-origin, premium tea.</p> <p>Matcha 30g - A ceremonial-grade, single-origin matcha made from hand-picked leaves grown near Mt. Fuji. Smooth, vibrant, and naturally sweet, it is ideal for straight preparation as well as matcha lattes and desserts.</p> <p>Hojicha 30g - Roasted green tea produced at the base of Mt. Fuji. Its gentle aroma, nutty notes, and mild roasted finish make it easy to drink, low in caffeine, and suitable for relaxation or pairing with meals.</p> <p>Genmaicha 30g - A warm, comforting blend of green tea and roasted rice. Crafted in small batches, it offers a toasty aroma and balanced flavor that pairs well with everyday meals and appeals to a wide range of tea drinkers.</p>		
	<p>ชุดชาญี่ปุ่นคุณภาพสูงที่คัดสรรใบชาซึ่งปลูกบริเวณเชิงเขาภูเขาไฟฟูจิ ประกอบด้วยชา 3 ประเภทยอดนิยม ได้แก่ มัทฉะ โฮจิฉะ และเกินไมฉะ ในขนาดบรรจุ 30 กรัม ใช้งานสะดวก เหมาะสำหรับเป็นของขวัญ ใช้ในครัวเรือน ของฝาก หรือ สำหรับส่งออกไปยังต่างประเทศ</p> <p>ภายในชุดประกอบด้วย:</p> <p>มัทฉะ 30 กรัม - มัทฉะเกรดพิธีการที่ใช้ใบชาจากแหล่งเดียว (Single Origin) บริเวณใกล้ภูเขาไฟฟูจิ ซึ่งเก็บเกี่ยวด้วยมือโดดเด่นด้วยสีเขียวสดและรสอูมามิที่นุ่มนวล เหมาะทั้งสำหรับชงดื่มแบบดั้งเดิม รวมถึงทำมัทฉะลาเต้และขนมหวาน</p> <p>โฮจิฉะ 30 กรัม - ชาเขียวจากเชิงเขาฟูจิที่ผ่านการคั่วอย่างพิถีพิถัน ให้กลิ่นหอมกรุ่นและรสชาติอ่อนโยน มีคาเฟอีนต่ำ ดื่มง่าย เหมาะสำหรับดื่มหลังมื้ออาหารหรือช่วงเวลาพักผ่อน</p> <p>เกินไมฉะ 30 กรัม - ชาเขียวผสมข้าวคั่วญี่ปุ่น ให้กลิ่นหอมอบอุ่นและรสชาติที่ดื่มง่าย เข้ากันได้ดีกับอาหารหลากหลาย เป็นชาญี่ปุ่นยอดนิยมที่ดื่มได้ทั้งครอบครัว</p>		
	<p>富士山の麓で育った茶葉を使用した、高品質な日本茶3種セットです。抹茶・ほうじ茶・玄米茶という人気の定番茶を、使いやすい30gサイズでご提供します。ギフト、家庭用、観光土産、海外向け商品としても最適です。キーワード：日本茶、抹茶、ほうじ茶、玄米茶、富士山、緑茶、ティーセット、ギフト、健康茶、シングルオリジン。〈抹茶 30g〉富士山近郊の単一産地で手摘みされた茶葉を使用した、セレモニアルグレードの抹茶。鮮やかな色、なめらかな旨味が特長で、飲用はもちろん抹茶ラテやスイーツにも活用できます。〈ほうじ茶 30g〉富士山麓の茶葉を丁寧に焙煎した、香ばしく優しい味わいのほうじ茶。低カフェインで飲みやすく、食後やリラックスタイムにも最適です。〈玄米茶 30g〉緑茶に香ばしい国産米をブレンドした玄米茶。温かみのある香りと軽い飲み口で、食事との相性も抜群。家族みんなで楽しめる定番の日本茶です。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	
Target Export Destination	Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia India Australia		
Certification			

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Graziemille Co., Ltd.	会社名 (日本語)	株式会社グラッツェミール
Capital (JPY)	10,000,000		
Website	https://graziemille.co.jp	都道府県名	Kochi
Contact Person	Makoto Yokozuka	E-Mail	m.yokozuka@graziemille.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH
8-V25

Company INFO.



Carrots & Yuzu dressing	<p>The moment you taste it refreshing flavor of yuzu will come, afterwards you will feel carrots step by step. Since you can take tons of vegetables in, this is a perfect dressing.</p> <p>น้ำสลัดที่ใช้ส้มยูซุจากจังหวัดโคจิเป็นส่วนประกอบ เมื่อรับประทานจะสัมผัสได้ถึงกลิ่นหอมสดชื่นของยูซุที่พุ่งกระจายทั่วทั้งปาก จากนั้นจึงค่อยๆ รับรู้ถึงรสชาติของแครอทอย่างนุ่มนวล เป็นน้ำสลัดที่ช่วยให้เพลิดเพลินกับการรับประทานผักได้มากยิ่งขึ้น</p> <p>高知県産の柚子を使用し、口のなかに入れた瞬間にゆずの爽やかな香りが広がり、その後、ゆっくりと人参を感じることができます。野菜をたっぷり摂取できる、優れたもののドレッシングです。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Canada China Hong Kong Taiwan Singapore Thailand Europe			
Certification	ISO 22000			

Papaya & Yuzu dressing	<p>Lots of papayas produced in Kochi and Yuzu produced in Kitagawa village in Kochi are used. We made with the perfect balance of sourness.</p> <p>น้ำสลัดที่ไม่ใช้สารปรุงแต่งกลิ่นรส ผลิตจากมะละกอและส้มยูซุจากจังหวัดโคจิ โดยมีส่วนผสมของผักมากกว่า 40% ภายใต้นวนคิด "รับประทานผักด้วยผัก"</p> <p>高知県産のパパイアとゆずを使用し、野菜含有量 40%以上の「野菜で野菜を食べる」化学調味料無添加のドレッシングです。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Canada France China Hong Kong Taiwan Thailand Europe			
Certification	ISO 22000			

Burdock & Yuzu dressing	<p>We have added yuzu citrus into sesame dressing, which is booming both in Japan and overseas. You will experience refreshing taste, and feel like try again.</p> <p>น้ำสลัดที่ไม่ใช้สารปรุงแต่งกลิ่นรส ผลิตจากส้มยูซุจากจังหวัดโคจิและรากโอบาจากจังหวัดมียาซากิ โดยมีส่วนผสมของผักมากกว่า 40% ภายใต้นวนคิด "รับประทานผักด้วยผัก"</p> <p>高知県産のゆずと宮崎県産のごぼうを使用し、野菜含有量 40%以上の「野菜で野菜を食べる」化学調味料無添加のドレッシングです。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Canada China Hong Kong Taiwan Thailand Indonesia Europe			
Certification	ISO 22000			

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Kochi Ice Co. Ltd.	会社名 (日本語)	有限会社高知アイス
Capital (JPY)	3,000,000		
Website	https://www.kochi-ice.net/	都道府県名	Kochi
Contact Person	Kojiro Hamamachi	E-Mail	k.hamamachi@kochi-ice.com
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input checked="" type="checkbox"/> Others__HORECA in Thailand _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V25

Company INFO.




<p style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">Yuzu sherbet</p> 	<p>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 sherbet selected as the No.1 product in Nikkei Shimbun's ranking of "Fruit sherbet ranking for summer."</p> <p>ไอศกรีมเชอร์เบทยูซุที่ใช้ส่วนผสมคั้นสดจากจังหวัดโคจิ รสชาติหวานสดชื่น ผลัดถิ่นขึ้นเป็นรสที่ได้รับความนิยมสูงสุด ในบรรดาสินค้าส่งออกของเรา และยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่เราภาคภูมิใจจากการคว้าอันดับหนึ่งในการจัดอันดับเชอร์เบทผลไม้คลายร้อนทั่วประเทศโดยหนังสือพิมพ์ "Nikkei Plus 1" ผลัดถิ่นขึ้นไม่มีส่วนผสมของนม และมีขนาดบรรจุ 2 ลิตร และ 5 ลิตร สำหรับใช้ในธุรกิจ</p> <p>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のランキングで全国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。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	2 years
Target Export Destination	United States United Kingdom Vietnam		
Certification	FSMA, Halal, HACCP for Kochi Prefecture		

<p style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">Yuzu juice 1L</p> 	<p>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.</p> <p>น้ำส้มยูซุคั้นสด 100% แบบไม่เติมเกลือจากจังหวัดโคจิ แหล่งผลิตส้มยูซุที่มีชื่อเสียงของญี่ปุ่น หากดื่มโดยไม่ผสมจะมีรสเปรี้ยวจัด จึงเหมาะสำหรับใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารหรือเครื่องดื่ม เพียงเติมเล็กน้อยก็สามารถเพลิดเพลินกับกลิ่นหอมเฉพาะตัวและรสเปรี้ยวสดชื่นของยูซุได้ สำหรับผู้ที่ชื่นชอบรสเปรี้ยว สามารถผสมน้ำหรือน้ำร้อนเพื่อดื่มได้ ผลัดถิ่นขึ้นไม่เติมน้ำตาล จึงให้รสชาติที่สดชื่นอย่างแท้จริง</p> <p>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。</p>		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Vietnam Australia		
Certification	FSMA, Halal, Kochi Prefecture HACCP		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Concentrated Yuzu drink 1L Pouch type	<p>This is a product 100% made in Japan made only with straight juice of yuzu harvested in Kochi Prefecture and beet sugar made in Hokkaido, without using any food additives. Unlike similar products from other manufacturers using honey, fragrant aroma and sourness of yuzu are maximized with light-tasted beet sugar. This product is very popular in Asian countries to where we export our products. In food fairs, many customers purchase this product by case.</p>		
	<p>เครื่องดื่มน้ำส้มยuzuปราศจากสารเติมแต่ง ผลิตจากน้ำส้มยuzuคั้นสดจากจังหวัดโคจิและน้ำตาลหัวบีท (Tensaito) จากฮอกไกโด แตกต่างจากเครื่องดื่มทั่วไปที่มีส่วนผสมน้ำผึ้ง ความหวานสดชื่นจากน้ำตาลหัวบีทช่วยดึงกลิ่นหอมและรสเปรี้ยวของยuzuให้เด่นชัด ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับความนิยมอย่างมากในแถบเอเชีย โดยมีลูกค้าจำนวนมากเลือกซื้อแบบยกถัง เมื่อมีการออกบูธแสดงสินค้า</p>		
	<p>高知県産のゆずストレード果汁と、北海道産のてんさい糖のみを使用した、純国産、無添加ドリンクです。よくある蜂蜜入り飲料とは違った、さっぱりとしたてんさい糖の甘さが、ゆずの香りと酸味を引き立てています。現在お取引のあるアジア圏でも大変好評で、フェアなどに出店するとケース買いするお客様もいらっしゃいます。</p>		
	Storage Temp.	Frozen	Shelf Life
Target Export Destination	United States Vietnam Australia		
Certification	Halal, Kochi Prefecture HACCP		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Umaji Village Agricultural Cooperative	会社名 (日本語)	馬路村農業協同組合
Capital (JPY)	194,639,000		
Website	http://www.yuzu.or.jp	都道府県名	Kochi
Contact Person	Kazuhiro Iwasada	E-Mail	k_iwasada@yuzu.or.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributors in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH
8-V25

Company INFO.



Ponzu Soy Sauce Yuzu no Mura	<p>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.</p>		
	<p>ซอสพอนซึโซยุที่หอมกลิ่นยuzuและซุปลัดสีโอะ (ซุปลัดสีโอะปลาโอแห้ง) สามารถใช้เป็นน้ำจิ้มสำหรับเมนูหม้อไฟ เช่นชาบูชาบู รวมถึงเกี้ยวซ่าและเนื้อย่าง นอกจากนี้ยังใช้เป็นน้ำสลัดหรือราดบนเต้าหู้เย็นได้อีกด้วย</p>		
	<p>ゆずの香りと鰹ダシの風味豊かなほん酢しょうゆです。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。</p>		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
Target Export Destination	Hong Kong Taiwan Singapore Australia		
Certification	Halal		

Yuzushibori200ml(Yuzu Juice 100%)	<p>The yuzu is grown in Umaji which is particularly cold during winter. As a result, its yuzu is especially fragrant and this 100% juice is the pride and joy of the village. That said, its cultivation is by no means easy. We're very strict with our organic standards, and do not use any pesticides or insecticides that are considered harmful. This 100% juice product forms the base of making other, processed products. Each yuzu tree is a lot of work, but we raise them all with tender care.</p>		
	<p>หมู่บ้านอุมาจิมิอากาศหนาวจัดในฤดูหนาว จึงทำให้ส้มยuzuจากที่นี่มีกลิ่นหอมโดดเด่นเป็นพิเศษ และน้ำส้มยuzu 100% นี้ก็เป็นความภาคภูมิใจของหมู่บ้าน อย่างไรก็ตาม การเพาะปลูกไม่ใช่เรื่องง่าย เราปฏิบัติตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์อย่างเคร่งครัด โดยไม่ใช้ยาฆ่าแมลงหรือสารเคมีที่เป็นอันตรายใด ๆ ทั้งสิ้น น้ำส้มยuzu 100% นี้ยังเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตสินค้าแปรรูปอื่น ๆ แม้ว่าการดูแลต้นยuzuจะต้องใช้แรงงานและเวลาอย่างมาก แต่เราก็ใส่ใจดูแลทุกต้นอย่างพิถีพิถัน</p>		
	<p>馬路村は冬の寒さが厳しい。そのため、ゆずの香りはひととき高く、100%ジュースは村の自慢である。とはいえ、栽培は決して簡単ではない。私たちはオーガニック基準に厳格で、有害とされる農薬や殺虫剤は一切使用していません。この100%果汁製品は、他の加工品を作るベースとなる。有機栽培は、草刈りやその他作業も多く管理が大変ですが、すべて手塩にかけて育てています。</p>		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
Target Export Destination	Singapore Thailand Australia United Arab Emirates		
Certification	FDA, HACCP for Kochi, JGAP, Japan Halal Certification Promotion Organization		

Yuzu pepper	<p>I simply finished it with fresh yuzu peel, green chili peppers, and table salt. By using green yuzu peel, it is characterized by a fresh and bitter taste. It goes well with various dishes such as barbecue, yakitori, gyoza, etc.</p>		
	<p>ผลิตภัณฑ์นี้ทำจากผิวส้มยuzuสด พริกเขียว และเกลือ ปูอย่างเรียบง่าย โดยใช้ผิวส้มยuzuเขียวเป็นส่วนประกอบ จึงให้รสชาติสดชื่นและมีความขมเล็กน้อยเป็นเอกลักษณ์ เข้ากันได้ดีกับอาหารหลากหลาย เช่น บาร์บีคิว ยากิโทริ และเกี้ยวซ่า</p>		
	<p>新鮮なゆず皮と青唐辛子、食塩でシンプルに仕上げました。青ゆずの皮を使用する事で、新鮮でビターな味わいが特徴です。バーベキューや焼き鳥、餃子など、色々な料理に合います。</p>		
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life
Target Export Destination	United States China South Korea Thailand Malaysia		
Certification	Halal		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


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
Capital (JPY)	75,000,000		
Website	https://www.kitagawamura.jp/yuzu/dtl.php?hdnKey=1704	都道府県名	Kochi
Contact Person	Kazutaka Ishikawa	E-Mail	ishikawa@yuzuoukoku.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH
8-V25

Company INFO.



Yuzu Juice	This pure fruit juice is made from highly fragrant yuzu grown in Kochi.		
	น้ำส้มยuzuคั้นสด 100% จากจังหวัดโคจิ โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมเข้มข้น		
	香り高き高知県産のストレートゆず果汁です。		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	Two years or more
Target Export Destination			
Certification	FSSC 22000, FDA		

Yuzu no kaze	This is yuzu base is easy to make at home. Simply mix 1 part of this product with 4 parts of water. You can make fresh juice because it is used syrup of isomaltoligosaccharides and beet suger. It is good for shaved ice and pancakes.		
	หัวเชื้อส้มยuzuสำหรับขงดื่มเองที่บ้านได้อย่างง่ายดาย เพียงผสมผลิตภัณฑ์นี้ 1 ส่วนต่อน้ำ 4 ส่วนก็จะได้เครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่น ใช้ไซรัปไอโซมอลโตโอลิโกแซ็กคาไรด์และน้ำตาลจากหัวบีท (Tensaito) จากฮอกไกโด นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับใช้เป็นไซรัปราดน้ำแข็งใส หรือรับประทานคู่กับแพนเค้กได้อีกด้วย		
	ご自宅で簡単に作れるゆずジュースの素です。本品1に対して水4で混ぜるだけ。イソマルトオリゴ糖シロップと北海道産の甜菜糖蜜を使用してさっぱりとした味わいのジュースが作れます。かき氷のシロップやパンケーキのお供にもぴったりです。		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States France		
Certification	FSSC 22000, FDA		

Slices of skin from yuzu	This product is "Slices of skin from Yuzu" made from the peel of fragrant yuzu grown in Kochi. It is good for making bread.		
	ผิวส้มยuzuที่นบางจากจังหวัดโคจิที่มีกลิ่นหอมโดดเด่น เหมาะสำหรับนำไปผสมในเนื้อแป้งสำหรับทำขนมปังและเบเกอรี่		
	香りの高い高知県産ゆずの皮をスライスしました。製パンの練込などにどうぞ。		
Storage Temp.	Frozen	Shelf Life	No/not applicable
Target Export Destination			
Certification	FSSC 22000, FDA		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	Shibuya Rex Co., Ltd.	会社名 (日本語)	渋谷レックス株式会社
Capital (JPY)	20,000,000		
Website	https://shibuyarex.com/	都道府県名	Fukushima
Contact Person	Yukino Kikuta	E-Mail	y.kikuta@shibuyarex.com
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		


BOOTH
8-V29

Company INFO.



Pure fish crispy chips Cup	<p>The ingredients as they are are baked at a special temperature and pressure. Only chirimen is used as the raw material. No preservatives, coloring agents, flavoring agents or expanders are used. Please enjoy the new crispy texture.</p> <p>ผลิตภัณฑ์นี้ทำจากปลาเนื้อขาวขนาดเล็กตากแห้ง (ชิริเมน) เพียงอย่างเดียว นำไปผ่านกระบวนการอบด้วยอุณหภูมิและแรงดันพิเศษ โดยไม่ใช้วัตถุกันเสีย สีสผสมอาหาร กลิ่นสังเคราะห์ หรือสารช่วยฟู ให้คุณเพลิดเพลินกับเนื้อสัมผัสแบบใหม่ที่กรอบอร่อยลงตัว</p> <p>素材そのままを、特殊な温度と圧力で焼き上げました。原料はちりめんのみを使用。保存料・着色料・香料・膨張剤不使用です。サクッとした新食感出をお楽しみください。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Thailand India			
Certification				

Vegetable senbei with spinach flavor	<p>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.</p> <p>ขนมเซมเบ้แบบไม่ทอด ดีต่อสุขภาพ มาในรสผักโขมที่มีความสมดุลของผักใบเขียวและผักสีเหลือง ทำจากวัตถุดิบไม่แต่งกลิ่นรส ให้รสชาติอ่อนโยนที่เด็ก ๆ สามารถรับประทานได้ง่าย</p> <p>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。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Hong Kong Thailand India			
Certification	ISO 22000			

Red bean bolo	<p>Japanese-style bolo made of wasanbon sugar and azuki bean paste. No coloring, preservatives or flavors are used.</p> <p>ขนมโบโร (ขนมแป้งกรอบ) สไตล์ญี่ปุ่นที่ผสมผสานน้ำตาลวาซันบง (น้ำตาลแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น) และถั่วแดงกวนเข้าด้วยกัน ไม่ใช้สีผสมอาหาร วัตถุกันเสีย และกลิ่นสังเคราะห์</p> <p>和三盆糖と小豆あんを練り込んだ和風のポーロです。着色料、保存料、香料は不使用。</p>			
	Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Thailand India			
Certification	JES-B			

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026


Company Name	GOSHU YAKUHHIN CO., LTD .	会社名 (日本語)	五洲薬品株式会社
Capital (JPY)	30,000,000		
Website	www.goshu.co.jp/en/	都道府県名	Toyama
Contact Person	藤井良伸	E-Mail	y.fujii@goshu.co.jp
Targets	<input type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries Malaysia, Vietnam, Philippines, China,etc		

BOOTH
8-V31

Company INFO.




<p>ACTIVE SUPPLY VITAMINS AND MINERALS CHEWABLE TABLET (APPLE FLAVOR)</p> 	<p>Electrolyte tablet contains sodium and minerals, provides glucose, sodium, minerals and vitamins to support rapid recovery from heavy sweating for human physical activity. Light and handy size especially suitable for high perspiration sports and outdoor activities. Chew anytime anywhere. Refresh you with apple flavor. Rapid rehydration than water alone. With 4 Essential Minerals and B Vitamins: Sodium, Potassium, Magnesium, Calcium, B1, B2, B3, B5, B6.</p> <p>อิเล็กโทรไลต์ชนิดเม็ดแบบเคี้ยว ผสมกลูโคส เกลือแร่ แร่ธาตุ และวิตามิน เพื่อช่วยฟื้นฟูกายจากการสูญเสียเหงื่อระหว่างการออกกำลังกายได้อย่างรวดเร็ว มีน้ำหนักเบาและพกพาสะดวก เหมาะสำหรับการเล่นกีฬาและกิจกรรมกลางแจ้งที่มีเหงื่อออกมาก รสแอปเปิ้ลสดชื่น เมื่อรับประทานร่วมกับน้ำ จะช่วยให้ร่างกายดูดซึมอิเล็กโทรไลต์และน้ำเข้าสู่เซลล์ได้อย่างรวดเร็ว ประกอบด้วยแร่ธาตุที่จำเป็น 4 ชนิด ได้แก่ โซเดียม โพแทสเซียม แมกนีเซียม และแคลเซียม พร้อมวิตามินบีรวม ได้แก่ วิตามินบี 1 บี 2 บี 3 บี 5 และบี 6</p> <p>チュアブルタイプの電解質補給タブレットです。ブドウ糖、塩分、ミネラル、ビタミンの3大栄養素を配合し、運動時の大量発汗から速やかな回復をサポートします。発汗の多いスポーツやアウトドアに最適な軽量で持ち運びやすいサイズです。さわやかなリンゴ風味です。水分と一緒に摂取することによって、電解質と水分が素早く補給できます。4種の必須ミネラルとビタミンB群を配合します。ナトリウム・カリウム・マグネシウム・カルシウム・B1・B2・B3・B5・B6.</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	2 years
Target Export Destination	United Kingdom France Italy Spain China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Vietnam Philippines India Other Asia & Oceania United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	GMP Nippon Asia Halal		

<p>ACTIVE SUPPLY VITAMINS AND MINERALS CHEWABLE TABLET (COLA FLAVOR)</p> 	<p>Electrolyte tablet contains sodium and minerals, provides glucose, sodium, minerals and vitamins to support rapid recovery from heavy sweating for human physical activity. Light and handy size especially suitable for high perspiration sports and outdoor activities. Chew anytime anywhere. Pleasant cola flavor. Rapid rehydration than water alone. With 4 Essential Minerals and B Vitamins: Sodium, Potassium, Magnesium, Calcium, B1, B2, B3, B5, B6.</p> <p>อิเล็กโทรไลต์ชนิดเม็ดแบบเคี้ยว ผสมกลูโคส เกลือแร่ แร่ธาตุ และวิตามิน เพื่อช่วยฟื้นฟูกายจากการสูญเสียเหงื่อระหว่างการออกกำลังกายได้อย่างรวดเร็ว มีน้ำหนักเบาและพกพาสะดวก เหมาะสำหรับการเล่นกีฬาและกิจกรรมกลางแจ้งที่มีเหงื่อออกมาก รสโคล่ารับประทานง่าย เมื่อรับประทานร่วมกับน้ำ จะช่วยให้ร่างกายดูดซึมอิเล็กโทรไลต์และน้ำเข้าสู่เซลล์ได้อย่างรวดเร็ว ประกอบด้วยแร่ธาตุที่จำเป็น 4 ชนิด ได้แก่ โซเดียม โพแทสเซียม แมกนีเซียม และแคลเซียม พร้อมวิตามินบีรวม ได้แก่ วิตามินบี 1 บี 2 บี 3 บี 5 และบี 6</p> <p>チュアブルタイプの電解質補給タブレットです。ブドウ糖、塩分、ミネラル、ビタミンの3大栄養素を配合し、運動時の大量発汗から速やかな回復をサポートします。発汗の多いスポーツやアウトドアに最適な軽量で持ち運びやすいサイズです。食べやすいコーラ風味です。水分と一緒に摂取することによって、電解質と水分が素早く補給できます。4種の必須ミネラルとビタミンB群を配合します。ナトリウム・カリウム・マグネシウム・カルシウム・B1・B2・B3・B5・B6.</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	2 years
Target Export Destination	United Kingdom France Italy Spain China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Vietnam Philippines India Other Asia & Oceania United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	GMP Nippon Asia Halal		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

<div style="background-color: yellow; padding: 5px; text-align: center;"> OMAMORI Postbiolacto and 7 Veggies Dietary Supplement </div> 	<p>Health begins in the gut, where 80% of immune cells reside. This formula is recommended for people whose immune system is weakened due to fatigue, stress, aging. It features 15 Billion postbiotics (Lactobacillus paracasei), offering superior stability and clinically proven immunological functionality. To provide "Green Power" for your diet, it is formulated with Japanese vegetable powders such as barley grass, katsuna, and aparagus. This diverse blend of natural green veggies supports your daily eating habits and helps to keep the bowels healthy in a totally natural way.</p>		
	<p>สุขภาพที่ดีเริ่มต้นจาก "ลำไส้" ซึ่งเป็นแหล่งรวมของเซลล์ภูมิคุ้มกันประมาณ 80% ของร่างกาย ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอาหารเสริมที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่มีภูมิคุ้มกันลดลงจากความเหนื่อยล้า ความเครียด หรืออายุที่เพิ่มขึ้น โดยผสมโพรไบโอติกส์ (Lactobacillus paracasei) ซึ่งมีความเสถียรสูงกว่าโพรไบโอติกส์ทั่วไป และมีงานวิจัยทางคลินิกรองรับด้านการเสริมภูมิคุ้มกันจำนวน 15,000 ล้านตัว</p> <p>นอกจากนี้ ยังเสริมด้วยพลังจากผักธรรมชาติ โดยคัดสรรผงผักคุณภาพจากประเทศญี่ปุ่น เช่น โบอ่อนข้าวบาร์เลย์ ผักโคมัตสึนะ(ผักกวาดตั้งญี่ปุ่น) และหน่อไม้ฝรั่ง มาผสมอย่างลงตัว ช่วยเสริมสมดุลของมืออาหารในชีวิตประจำวัน และช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้อย่างเป็นธรรมชาติ</p>		
	<p>健康は免疫細胞の約80%が集中する「腸」から始まります。本製品は、疲労やストレス、加齢などにより免疫力の低下を感じている方におすすめのサプリメントです。</p> <p>従来のプロバイオティクスよりも優れた安定性を持ち、免疫機能へのアプローチが臨床的に証明されたポストバイオティクス(Lactobacillus paracasei)を150億個配合しました。さらに、食生活に「グリーンのカカラ」を添えるため、大麦若葉や小松菜、アスパラガスなど、日本産の厳選された野菜パウダーを贅沢にブレンド。多彩な自然由来の野菜が日々の食習慣を支え、ナチュラルな方法で健やかなお通じをサポートします。</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	2 years
Target Export Destination	United Kingdom France Italy Spain China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Vietnam Philippines India Other Asia & Oceania United Arab Emirates Saudi Arabia		
Certification	GMP Nippon Asia Halal		

Exhibitor's Information


JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

Company Name	DAISHO CO., LTD.	会社名 (日本語)	株式会社ダイショー
Capital (JPY)	870,000,000		
Website	https://www.daisho.co.jp/	都道府県名	Fukuoka
Contact Person	Anna Okabayashi	E-Mail	a_okabayashi@daisho.co.jp
Targets	<input checked="" type="checkbox"/> Importers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Distributers in Thailand <input checked="" type="checkbox"/> Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> Retails <input checked="" type="checkbox"/> Food Manufacturers <input type="checkbox"/> Others _____ <input checked="" type="checkbox"/> Buyers from other countries _____		

BOOTH
8-V33


Company INFO.




<p style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">AJIKO / YAKIICHI</p> 	<p>AJIKO: salt, pepper, corn grits, etc. YAKIICHI Garlic Soy Sauce GB: A mellow yakiniku sauce made by adding garlic and sesame oil to a mild soy sauce flavor. YAKIICHI Black Pepper GB: A flavourful yakiniku sauce made by adding black pepper and red chili to a mellow soy sauce. YAKIICHI Uma Salt GB: A flavourful salty yakiniku sauce with garlic, black pepper, and sesame oil. An all-purpose yakiniku sauce that once you eat it, you won't be able to stop eating it. YAKIICHI Uma Spicy GB: A hot yakiniku sauce with the spicy flavor of chili peppers and the flavor of vinegar. *No animal ingredients, no PHO, produced in Kyushu</p> <p>AJIKO: เกลือ / พริกไทย / เกล็ดข้าวโพด ฯลฯ YAKIICHI รสน้ำมันกระเทียม: น้ำจิ้มปิ้งย่างรสโชยุสูตรกลมกล่อม ผสมกระเทียมและน้ำมันงา ให้รสชาติที่นุ่มละมุน YAKIICHI รสพริกไทยดำ: น้ำจิ้มปิ้งย่างรสโชยุสูตรกลมกล่อม เพิ่มมิติของรสชาติด้วยพริกไทยดำและพริกแดง ให้กลิ่นหอมและรสสัมผัสที่เข้มข้นยิ่งขึ้น YAKIICHI รสเกลือยอदनิยม: น้ำจิ้มปิ้งย่างรสเกลือที่โดดเด่นด้วยรสของกระเทียม พริกไทยดำ และน้ำมันงา ให้รสชาติกลมกล่อมเข้มข้น เป็นซอสอเนกประสงค์ที่รับประทานได้อย่างเพลิดเพลิน YAKIICHI รสเผ็ดจัดจ้าน: น้ำจิ้มปิ้งย่างรสเผ็ดร้อนจากพริก ผสานกลิ่นหอมของน้ำส้มสายชูอย่างลงตัว</p> <p>※ ไม้ใช้ส่วนผสมจากสัตว์ / ไม้ใช้ไขมันทรานส์ (NO PHO) / ผลิตในภูมิภาคคิวชู</p> <p>AJIKO: 食塩/しょう/コーングリッツ等 YAKIICHI にんにく?油 GB: マイルドな醤油味ににんにく、ごま油を加えたまろやかな焼肉のたれ。 YAKIICHI 黒胡椒 GB: まろやかな醤油にブラックペッパーとレッドチリを加えた風味豊かな焼肉のたれ。 YAKIICHI うま塩 GB: にんにく、黒胡椒、ごま油が効いた風味豊かな塩味の焼肉のたれ。一度食べたらずめられない、万能焼肉のたれ。 YAKIICHI うま辛 GB: 唐辛子の辛味とお酢の風味が効いたホットな焼肉のたれ。*動物性原料不使用・PHO 不使用・九州産</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada Mexico Argentina Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan SouthKorea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa		
Certification	FSSC 22000		

Exhibitor's Information

JAPAN PAVILION at THAIFEX 2026, Tue May 26 – Sat May 30, 2026

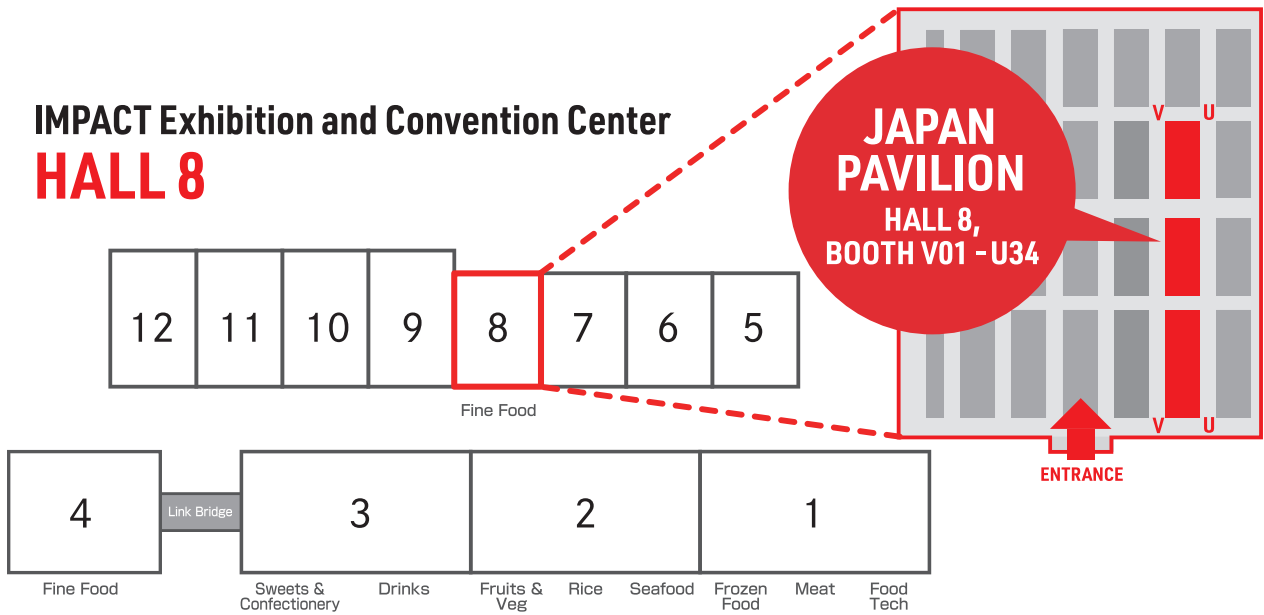
Plant-base hotpot soup base series	<p>Collaboration product with the famous ramen shop "IPPUDO". (Akamaru tonkotsu style hotpot soup base) The soup has a mild, pork bone broth-like flavor. (Spicy dan dan hotpot soup base) A miso-based, dandan-flavored soup with soybean paste and sansho. (Paitan style hotpot soup base) Paitan taste hot pot soup. Made by adding white miso to a soy milk-based soup. (Oden hotpot soup base) Soy sauce is flavored with broth made from Hidaka kelp and flavored with hon mirin. (Sukiyaki hotpot soup base) The flavor of soy sauce is combined with broth. ALL product is *MEAT FREE / NO PHOs / Product of Kyushu</p>		
	<p>ซุปร้อนไฟจากพืช (Plant base) รสชากามารุชินอาจิ สไตส์ทงคัตสึ: ซุปสูตรพิเศษที่อยู่ภายใต้การควบคุมการผลิตโดยร้านราเม็งชื่อดัง "อิปปุโด"(Ippudo) ถ่ายทอดความเข้มข้นแบบซุประดุกหมูได้อย่างสมจริง ด้วยวัตถุดิบจากพืช ซุปทันทันรสเผ็ด: ซุปที่โดดเด่นด้วยความเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศสูตรเฉพาะ ให้รสชาติจัดจ้านและเข้มข้นจนยากจะหยุดรับประทาน ซุปสไตล์ไปถึง (ซุปรุ่นข้าว): ซุปเบสน้ำมันถั่วเหลือง เสริมความละมุนและกลมกล่อมด้วยมิโซะไซเคียว ให้รสสัมผัสนุ่มนวลแต่แฝงด้วยมิติของรสชาติ ซุปหม้อไฟไอบี: ซุปซุซุที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน โดยใช้น้ำซุปราดิจากสาขาห่วยคอมบูอิคาเกะจากฮอกไกโด และปรุงแต่งด้วยมิรินแท้ (เหล้าหวานสำหรับปรุงอาหารของญี่ปุ่น) เพื่อเพิ่มความหอมและความกลมกล่อม ซุปหม้อไฟสุกียากี้: ซุปที่ดึงความหอมและรสอูมามิจากโชยุถั่วเหลืองแท้ ผสานกับน้ำซุปราดิจากสาขาห่วยคอมบูอิคาเกะ ให้รสชาติกลมกล่อมนุ่มนวล รับประทานง่าย</p> <p>※ ไม่ใช้วัตถุดิบจากสัตว์ / ไม่ใช้ไขมันทรานส์ (PHO) / ผลิตในภูมิภาคคิวชู</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 1-2 years
Target Export Destination	United States Canada Argentina Mexico Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa		
Certification	FSSC 22000		

Oil sauce series for seafood and meat	<p>(Garlic and Basil saute) Fresh basil flavoured saute sauce which is spiced with garlic and black pepper. (Garlic-pepper) Japanese style oil sauce spiced with black pepper and garlic. (Salt Leek Oil Sauce) Salt leek saute oil sauce, with umami of garlic and spiciness of black pepper. (Lemon & Pepper Saute Oil Sauce) Cooking oil sauce with fresh and sour flavor of Lemon and spicy flavor of black pepper. (Salted Sesame Garlic Oil Sauce) This oil sauce is flavored with sesame oil and garlic. Please use 10% of the amount of the sauce for the ingredients. These items have a synergistic effect to collaborate with Japanese products (Wagyu beef /Seafood/Vegetables)!!</p>		
	<p>ซอสผัดกระเทียมและโหระพา: ซอสสำหรับผัดที่โดดเด่นด้วยความหอมสดชื่นของโหระพา เสริมรสด้วยกระเทียมและพริกไทยดำอย่างลงตัว ซอสย่างกระเทียมพริกไทยดำ: ซอสเบสน้ำมันสไตส์ญี่ปุ่น ให้รสเผ็ดร้อนจากพริกไทยดำ พร้อมกลิ่นหอมของกระเทียมที่ชัดเจน ซอสเกลือต้นหอมกลิ่นย่างถ่าน: ซอสสำหรับผัดที่ผสมต้นหอมสีส้มสวยงาม พร้อมกลิ่นหอมชวนรับประทานแบบย่างถ่าน ซอสเบสน้ำมันเลมอนพริกไทย: ซอสสำหรับผัดที่ผสมรสเปรี้ยวสดชื่นของเลมอนเข้ากับกลิ่นหอมของพริกไทยได้อย่างลงตัว ซอสย่างเกลือน้ำมันงากระเทียม: ซอสเบสน้ำมันที่ชูความหอมของน้ำมันงาและกระเทียมอย่างเต็มที่ แนะนำให้ใช้ซอสในอัตราส่วนประมาณ 10% ของน้ำหนักวัตถุดิบสำหรับการคลุกเคล้า โดยสามารถนำไปใช้ร่วมกับวัตถุดิบสไตส์ญี่ปุ่น เช่น เนื้อวากิว ปลาสด หรือผักชนิดต่าง ๆ เพื่อช่วยเสริมรสชาติให้โดดเด่นยิ่งขึ้น</p> <p>[ガーリック&バジルソテーソース] バジルの爽やかな風味に、ガーリック・ブラックペッパーを効かせたソテー用ソースです。[にんにく黒胡椒焼ソース] 黒胡椒のピリッとした辛味とにんにく風味が効いた、和風テイストのオイルソースです。[炭火焼風 ねぎ塩ソース] 彩り良いねぎ入りのソテー用ソースです。[レモンペッパーオイルソース] レモンの爽やかな酸味と風味に、ペッパーの辛味を効かせたソテー用ソースです。[塩ごま油にんにく焼きソース] ごま油とにんにくを効かせた、オイルソースです。材料に対して、10%量をからめてご使用ください。他の日本製品(和牛・鮮魚・野菜)とコラボして相乗効果あります！</p>		
Storage Temp.	Room temperature	Shelf Life	Within 6-12 months
Target Export Destination	United States Canada Argentina Mexico Brazil Other North America & Central/South America United Kingdom France Germany Italy Spain Other Europe & CIS China Hong Kong Taiwan South Korea Singapore Thailand Malaysia Indonesia Vietnam Cambodia Philippines India Australia Other Asia & Oceania Turkey United Arab Emirates Saudi Arabia South Africa Other Middle East & Africa		
Certification	FSSC 22000		

JETRO

Japan External Trade Organization

IMPACT Exhibition and Convention Center HALL 8



Japan Food Export Platform (Thailand)



Japan External Trade Organization

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>



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 BANGKOK

Address 127 Gaysorn Tower, 29th Floor, Ratchadamri Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330, THAILAND

TEL +66-2-253-6441

E-MAIL bgk-food@jetro.go.jp

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/



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/

