

参加無料

事前登録制

商談通訳付

この度、Tokyo SME Support Centerは、タイ企業10社が抱える課題を日本企業が持つ技術、製品で解決するための商談会を開催いたします。生産性向上に向けて機械を導入したい、健康志向で減塩・甘さ控えめの商品開発、環境に優しい素材でパッケージ改良などタイ企業各社が抱える課題に対し、ご提案できる技術、商材をお持ちの企業さまは、ぜひお申込みください。

申込締切：2023年9月1日（金）

# Tokyo-Thailand食ビジネス「Onsite&Online商談会 2023」

2023年9月28日（木）～29日（金）タイ時間 9:30～17:00

現地商談 | Carlton Hotel Bangkok Sukhumvit、8階 [地図](#)  
オンライン商談 | ZOOM Meeting

## Day 1 | 9月28日（木）

### 1 | Chua Hah Seng Food Product Co., Ltd. 1991年創業 | OEM可 | GHP, HACCP, BRC [www.chuahahseng.com](http://www.chuahahseng.com)

カレーペースト、インスタントソース、チリソース、チリオイル、チリペースト等の製造メーカー  
・「Chua Hah Seng」というブランド名で屋台から五つ星ホテルまで幅広く使われている商品  
・約75年間の経験を持ち、タイのみならず海外にも輸出  
・自社工場にて国際的な認証による高い生産能力



- 抱えている課題：  
1) 食味をなるべく変えずに糖分・塩分・脂質を減らしたい  
2) 製品に直し、顧客のニーズに合う環境に優しいパッケージへ改良したい

### 2 | S.Ruamthai Co., Ltd. 1996年創業 | OEM可 | GHPs, HACCP, FSSC22000 [www.thaisquid.com](http://www.thaisquid.com)

乾燥シーフードやスナック菓子の乾燥果物・乾燥イカ、原料類の乾燥豆・シイタケなどの製造メーカー  
・5つのブランド名を持ち、製品ラインナップは多岐にわたる  
・当社のグループ会社として原料の輸入会社及び製品の販売会社がある  
・自社工場にて国際的な認証による高い生産能力



- 抱えている課題：  
1) 機能性原料を発掘したい  
2) 焙煎済のミックスナッツ用の計量器を導入したい  
3) 焙煎していない生ピーナッツの色別選別機械を導入したい  
4) プルーンとなつめの種の検査機械を導入したい  
5) 味付けイカスナック用のオープンを導入したい  
6) 味付けイカスナック用のパッケージ改良

### 3 | Doikham Food Products Co., Ltd. 1994年創業 | OEM可 | GHP, HACCP, ISO9001, ISO14001, Halal, FSSC22000 [www.doikham.co.th](http://www.doikham.co.th)

果汁製品、乾燥果物、トマトソース、ジャム等の製造メーカー  
・「Doi Kham」というブランド名でタイ人の誰もが知るブランド。日本人にもお土産として人気。  
・主にタイの野菜・果物、タイで取れる原材料を加工し、製品化することがメインのコンセプト  
・約220種類以上の製品ラインナップがある



- 抱えている課題：  
1) 顆粒製造機械を導入したい  
2) フリーズドライ製品を開発したい  
3) 天然保存剤を発掘したい  
4) 代替肉製品の成形機械や原料素材を紹介してほしい  
5) コンブチャ、ケフィア等発酵飲料の生産機械と素材を紹介してほしい（発酵ドリンクを開発したい）

### 4 | Hesco Solution Co., Ltd. 2013年創業 | OEM可 | GMP, HACCP, BRC, Halal, Sedex [www.hescosolution.com](http://www.hescosolution.com)

Ready to Eat製品及び調味料等の製造メーカー  
・シンパビールの関連会社であり、食品生産を目的に設立した会社  
・OEM受託生産も多数受けており、レストランやホテルに供給  
・自社R&D部門があり、新商品の研究開発が可能



- 抱えている課題：  
1) レトルト商品及び冷凍商品のパッケージ改良（リサイクル素材の物が求めている）  
2) レトルトのタイ香り米の老化防止、食感改善  
3) 減塩、甘さを控える新たな素材を発掘したい

### 5 | Rayong Fish Sauce Industry Co., Ltd. 1954年創業 | OEM可 | GHP, HACCP, BRC, Halal, TIS [www.rayongfishsauce.com](http://www.rayongfishsauce.com)

ナムプラーをメインとする調味料の製造メーカー  
・ナムプラーの年間生産量は20,000KL  
・約50年間以上の経験があり、OEMを受けるのが中心業務の会社  
・アメリカ、ヨーロッパ、オーストラリアなど60か国に輸出している



- 抱えている課題：  
1) ナムプラーの塩分を減らしたいため、塩の代替素材を発掘したい  
2) 旨味ブースターを発掘したい  
3) 甘味料を発掘したい

### 6 | Premium Miruku Co., Ltd. 2020年創業 | OEM不可 | - [www.dchanpremiummilk.com](http://www.dchanpremiummilk.com)

ビタミンDを強化した低温殺菌牛乳及びジェラートの製造メーカー  
・日本の牛の飼育ノウハウに活かしてプレミアムミルクの生産が可能  
・1日当たり4トンの生乳が取れる  
・大手スーパーマーケットやコンビニエンスストアに納入



- 抱えている課題：  
1) 飲むヨーグルトに使用できるプロバイオティクスを発掘したい  
2) チーズ、バター等牛乳由来の製品を輸入、又は共同開発する日本パートナーを発掘したい

### 7 | Intouchtanagorn Ltd. 1997年創業 | OEM可 | GHP, HACCP [www.thaitofu.com](http://www.thaitofu.com)

豆腐専門の製造メーカー  
・約60年を超える歴史があり、無添加、自社オリジナルで天然の豆腐製品を製造販売  
・主な製品はもめん豆腐、揚げ豆腐、黒豆腐、ゆば、豆乳、豆腐プリン等  
・年間の生産量は100mt、大手スーパーマーケットやコンビニエンスストアに納入



- 抱えている課題：  
1) きめ豆腐を製造したいため、製造機械・製造技術を提案してほしい  
2) 栄養アップさせるために、ビタミン、ミネラル、ファイバー等機能性素材を発掘したい  
3) 日本のゆば、揚げ豆腐（いなり）等冷凍ビーガン製品（最終製品）の販売代理店になりたい

### 8 | Swift Co., Ltd. 1986年創業 | OEM可 | GMP, HACCP, Organic, GLOBAL GAP [www.thaifreshproduce.com](http://www.thaifreshproduce.com)

生野菜・果物及び加工野菜・果物の製造メーカー  
・「Farm to table」の方針を掲げ、原料メーカーでありながら付加価値のついた商品を消費者に届ける  
・野菜や果物のIQF凍結キャパは年間3,500トン  
・そのうち冷凍マンゴーで日本向けに1,000トン以上輸出



- 抱えている課題：  
1) 冷凍果物用のコーティング機械を導入したい  
2) マンゴスチンピューレ用のマンゴスチンフレーバーを発掘したい  
3) マンゴスチンピューレ用の着色料を発掘したい（赤っぽい・紫っぽい色）

### 9 | Blue Spice Co., Ltd. 1980年創業 | OEM可 | BRC, HACCP, GMP, Halal [www.blueelephant.com](http://www.blueelephant.com)

カレーペーストや調味料、Ready to cook製品等の製造メーカー  
・「Blue Elephant」というブランド名で国際的に人気がある商品  
・長い歴史を持ち、国内のみならず世界中40カ国以上輸出している  
・国際認証を持ち、安全安心な製品が生産できる



- 抱えている課題：  
1) カレーペースト用のカートナー機械を導入したい（カレーペーストの個別紙箱）  
2) カレーペースト用の充填・真空包装機械を導入したい

### 10 | Samroyod Corp., Ltd. 1978年創業 | OEM可 | GMP, HACCP, BRC, ISO22000:2005, Halal [www.samroyod.com](http://www.samroyod.com)

缶詰果物、乾燥果物、冷凍果物、濃縮果汁の製造メーカー  
・主な果物はパイナップル、マンゴー、グアバ等  
・冷凍果物と乾燥果物は日本にも輸出している  
・乾燥果物の製造能力は4,800トン/年、濃縮パイナップルジュースは9,000トン/年



- 抱えている課題：  
1) パラの花型に成型してある乾燥果物のプレミアム包装を発掘したい  
2) シロップ漬けミックスフルーツ製品のプラスチック容器を発掘したい

## 「お申し込みはこちら」

- 以下URLから事前登録をしてください。  
<https://forms.gle/KKyQYPYNDPGDxjk6>
- 商談会参加希望企業様へは9月中旬までに事務局から商談アレンジ結果をEメールでお知らせします。
- 商談会当日、現地商談の場合は商談用資料等をご持参の上、商談会受付までお越しください。オンライン商談の場合は別途、事務局よりZoom URL送付のご連絡がございますので、商談開始時間の15分前にご入室ください。

申込要件 | 原則、東京都内に本社、支店、営業所等の拠点をお持ちの中小企業。  
※タイ企業が求める技術等によってはこの限りではございません

### ご注意事項 |

- 事前登録いただいた内容に関して、事務局より事前に詳細確認させていただく場合があります。
- 事務局にて商談のアレンジをさせていただきます。商談申し込みが多数であった場合に、すべてのご希望に沿えない場合がございますので、予めご了承ください。
- 各商談時間は最大60分程度となる予定です（商談時間50分、まとめ10分）。
- 商談にあたって、ご不明な点は、事務局までお問い合わせください。

## お問合せ先 |

公益財団法人 東京都中小企業振興公社  
【東京】事業戦略部 販路・海外展開支援課：  
+81-3-5822-7241、ttc@tokyo-kosha.or.jp  
【タイ】タイ事務所 食ビジネス担当者：  
+66-2-611-2641、thai-branch@tokyo-kosha.or.jp

