

Tokyo SME Support Centerでは、タイの有力食品企業10社と日本企業とのビジネスマッチング商談会を開催いたします。「生産性の向上」、「健康志向商品の開発」、「環境対応パッケージの導入」など、タイ企業が抱える具体的な課題に対し、貴社の技術・製品でソリューションをご提案いただく貴重な機会となります。タイ市場に挑戦したい企業様は、ぜひご応募ください。

現地会場：3階、The Landmark Bangkokホテル 地図 オンライン商談：  zoom

参加無料・通訳サポートあり | 個別商談形式(事前マッチング制)

※申込締切：9月19日(金)※

Day 1 | 11月13日(木)

Day 2 | 11月14日(金)

American Food Co., Ltd.

1991年創業。タイの大手財閥「サハグループ」傘下のグループ企業。アメリカの「BUD'S」ブランドのライセンスを取得し、プレミアムグレードのアイスクリームやアイスクッキーなどを製造・販売。国内外で事業を展開している。

現在抱えている課題・ニーズ： 対象製品：プレミアムグレード及びアイスクリームケーキ

- ① プレミアムアイスクリームの充填+密封機械を導入したい。
- ② アイスクリームが溶けにくくなる素材を発掘したい。
- ③ 健康志向の素材を発掘したい(甘味料、プレバイオティクス、食物繊維、ブースター系など)。
- ④ 独自性のあるフレーバーを発掘したい(例：沖縄の黒糖、日本では一般的だがタイにはない果物など)。
- ⑤ 雪見だいふくのような「おもちのプレミックス」を発掘したい。
- ⑥ アイスクリームケーキ(ホール)表面へクリーム塗布する機械を導入したい。

www.budsicecream.com



Capital Trading Co., Ltd.

1993年創業。タイの大手農産物輸出企業・STCグループの一員。「Seleco」ブランドのもと、20種類以上の焼き海苔スナックを製造・販売している。マーケティングを目的に設立され、現在はSTCグループの各種消費財・生活用品の販売代理も担っている。

現在抱えている課題・ニーズ：

対象製品：おにぎり製品、ロールクッキー製品、海苔スナック製品、RTE製品。

- ① おにぎり製造機械を導入したい。
- ② 日本風フレーバーや調味パウダーを発掘したい(セイボリー系：たこ焼き味、焼きそば味、すき焼き味など)。
- ③ 環境配慮型パッケージを発掘したい(スタンディングパウチ、レトルトパウチなど)。
- ④ 高齢者向け商品を開発したい。
- ⑤ ココナッツミルク製品の分離を防ぐ、天然由来の安定剤を発掘したい。

<https://selecoseaweed.com>



Mitr Phol Sugar Corp., Ltd.

1975年創業。「ミットボン」ブランドのもと、世界第4位の規模を誇る砂糖メーカー。近年は事業をさらに多角化し、濃縮フルーツジュース飲料や多様なフルーツ風味のシロップ製品の開発・製造を通じて、消費者へのリーチを強化している。

現在抱えている課題・ニーズ：

対象製品：砂糖製品及び濃縮フルーツシロップ製品。

- ① 環境配慮型パッケージを発掘したい(モノマテリアル、リサイクル可能な包装材など)。
- ② 「日本産原料」を訴求できるフレーバーまたはビュレを発掘したい。
- ③ 新しいタイプの砂糖代替甘味料を発掘したい(例：アルロースなど)。
- ④ 機能性原料を発掘したい(ビタミン強化、免疫力向上、美容効果、低カロリーなど)。
- ⑤ 液体用ボトルの充填機(ロータリー充填ライン)を導入したい。

www.mitrpholsugar.com



Ngow Jeng Ngoun Co., Ltd.

1937年創業。生湯葉および湯葉入り豆乳の専門メーカー。創業者である祖父母の代から88年以上にわたり、製品改良と開発を続けており、現在は「Fong Fong」ブランドで広く知られている。近年は、調理済みのRTE(Ready to Eat)製品の製造にも注力している。

現在抱えている課題・ニーズ： 対象製品：豆乳製品およびRTE製品。

- ① 小売用豆乳製品の「たんぱく質を上げる」機能性素材を発掘したい。(その他に、食物繊維強化、脳機能活性化、アイケア、砂糖代替甘味料なども関心あり)。
- ② 小売用・豆乳製品の「日本的な味の」ナチュラルフレーバーを発掘したい。(日本のフルーツ系、さつまいも、東京バナナ味、チョコバナナ味など、日本をイメージできる豆乳用フレーバー)。
- ③ 環境配慮型パッケージを発掘したい(レトルトパウチやパウチ製品を紙箱に入れるタイプ)。
- ④ 乾燥湯葉を麺に見立てたラーメン用のフリーズドライ具材を発掘したい。(メンマ、長ネギ、紅しょうが、しいたけなど)。

<https://www.fongfong-tryme.com>



Taveephol Products Co., Ltd.

1992年創業。「Kato」ブランド名でナタデココ入りジュース飲料を製造する専門メーカー。飲料業界で40年以上の経験を持ち、現在は炭酸飲料や健康志向飲料、ヨーグルト飲料なども開発・製造している。

現在抱えている課題・ニーズ： 対象製品：ナタデココ入りジュース、Mocktail炭酸飲料、アイスティーシリーズ飲料。

- ① フレーバーを発掘したい。
 - ・ナタデココ入りジュース：日本の夏限定フレーバー
 - ・Mocktail炭酸飲料：ブルーハワイ、ピナコラーダ系のフレーバー
 - ・アイスティーシリーズ飲料：紅茶および紅茶に合う果物系フレーバー
- ② スタビライザーを発掘したい(参考用途：日本のカルピスウォーターやカルピスソーダのような飲料)。
- ③ 工場内の生産性向上を目指しており、さらなる改善策を模索中(※OEEシステムは既に導入済み)。

<https://www.taveephol.com>



Chef's Choice Foods Manufacturer Co., Ltd.

1978年創業。タイ王国で初めてココナッツミルク製品を製造したメーカー。80年以上の経験を活かし、「Chef's Choice」ブランドのもと高品質な食品を製造。製品はココナッツミルクのほか、缶詰フルーツ・野菜、チリソース、カレーペースト、ライsstスティック、各種飲料など多岐にわたる。

現在抱えている課題・ニーズ：

対象製品：缶詰ココナッツミルク、シロップ入りアロエベラ製品、チリソース。

- ① ココナッツミルクのkokを出すためのブースター素材を発掘したい(マイルドでまろやかな味)。
- ② ココナッツミルクの劣化を防止する素材を発掘したい(乳化分離・変色の防止)。
- ③ アロエベラの食感(シャキシャキ感)を長持ちさせる素材を発掘したい。
- ④ チリソースの沈殿や変色を防止する素材を発掘したい。

<https://www.chefschoicefoods.com>



Hi-Q Food Products Co., Ltd.

1986年創業。タイ国民に広く知られる「ROZA」および「Hi-Q」ブランドのもと、イワシの缶詰、トマトソース、レトルト食品、調味料、ディップソースなどを製造する大手メーカー。39年以上の業界経験を持ち、近年はペットフード製品の製造・販売も展開中。

現在抱えている課題・ニーズ：

対象製品：人間向け缶詰製品、RTE製品。

- ① 冷凍サバおよび冷凍イワシの原料を発掘したい。
- ② 塩味を増強する素材(ソルトブースター)を発掘したい。
- ③ 機能性素材を発掘したい(例：米ぬか油、各種抽出物など)。
- ④ 環境配慮型パッケージを発掘したい(モノマテリアル、電子レンジ対応、レトルトパウチタイプなど)。
- ⑤ 動物性原料(鶏肉・サバ)の歩留まりを向上させる素材を発掘したい。

<https://www.hiqfood.com>



i-Tail Corporation Public Co., Ltd.

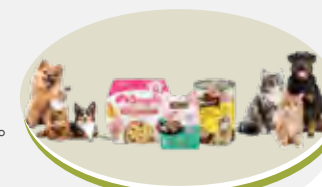
1993年創業。Thai Unionグループに属する企業で、40年以上にわたりペットフード製品を製造。年間生産能力は220,515トン进行誇り、多様な製品ラインアップを世界45カ国以上に供給している。

現在抱えている課題・ニーズ：

対象製品：ペットフード製品。

- ① ペットフード向けの機能性素材を発掘したい(消化機能・腸内バランスの改善、骨・関節のサポート、毛並みの維持、免疫力向上、腎臓ケアなど)。
- ② ペットフード向けのナチュラルフレーバーを発掘したい(レバー、鶏肉、鮭、ビーフ、ラム、スモーク味など)。
- ③ 食感改善や結着力を高めるペットフード向けのBinder(結着剤、結合剤)を発掘したい。
- ④ ペットフード向けの環境配慮型パッケージを発掘したい(パウチ、缶、サシェ、プラスチックカップなど)。

<https://www.i-tail.com>



Mahachai Foods Co., Ltd.

1989年創業。チルド・冷凍加工海産物およびRTE海産物(スープ・ヌードルなど)の製造メーカー。年間生産能力は15,000トンにのぼり、7-Eleven、ロータス、ビッグC、マクロ、トップスなどのモダントレードで広く販売されている。海外輸出にも積極的で、日本を含む多くの国へ供給中。

現在抱えている課題・ニーズ：

対象製品：魚のすり身を使用したつみれ製品、つみれ入り即席スープ製品。

- ① 環境配慮型パッケージを発掘したい(電子レンジ対応のプラカップおよび袋タイプ)。
- ② エビのすり身や揚げ魚のすり身製品に適した香料を発掘したい(例：エビ、カフィアライム(バイマックルー)。
- ③ イカのすり身、カニのすり身、Fish Finger製品に適したシーズニングを発掘したい(例：焼きイカ、蒸したカニ、マラー、チーズ、ホット&スパイシー)。
- ④ つみれ入り即席スープ製品向けの濃縮スープを発掘したい(例：和風黒だししゃぶしゃぶ、和風おでん、魚骨スープなど)。

<https://www.mfood.co.th>



Teerapatra Foods Co., Ltd.

2000年創業。冷凍および冷蔵のカットフルーツや野菜を製造するメーカー。現在は「ORBERRY」ブランドのもと、タイ国内のセブン-イレブンに商品を展開中。

現在抱えている課題・ニーズ： 対象製品：カットスイカおよびタイ産メロン。

- ① 果物の皮むき機械を導入したい。
- ② 果物のダイスカット機械を導入したい。
- ③ RTE製品であるチルドカットスイカのドリップ防止できる素材を発掘したい。
- ④ 賞味期限を延ばす効果のある食用コーティング剤を発掘したい。
- ⑤ 「マイクロパーフォレーション機」または「マイクロパーフォレートフィルム(微細孔フィルム)」を探している。
- ⑥ 廃棄物の修理方法・有効活用方法を検討している。

<https://www.teerapatrafoods.com>



【申込方法】

1. QRコードまたは以下URLより事前登録をお願いいたします。
<https://forms.gle/jw5J2tsfAxV7paAV6>
2. 商談会への参加可否結果は、10月中旬までに事務局よりEメールでご案内いたします。

【申込要件】

原則として、東京都内に本社・支店・営業所等の拠点を有する中小企業様。
※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】

1. ご登録内容につきまして、事務局より事前に詳細を確認させていただく場合がございます。
2. 商談の調整は事務局が行いますが、ご希望に添えない場合もございます。予めご了承ください。
3. 商談時間は1件あたり最大60分(商談50分+まとめ10分)を予定しております。

【お問い合わせ先】 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

