



SHIMAKYU CO.,LTD.

“Exclusively Yours Recipes”

Natthapol Bootkaew
Marketing Director

ณัฐพล บุตรแก้ว
กรรมการฝ่ายการตลาด

HISTORY

2004
1ST PLANT
MAHACHAI

2014
2ND PLANT
KRATHUM
BAEN

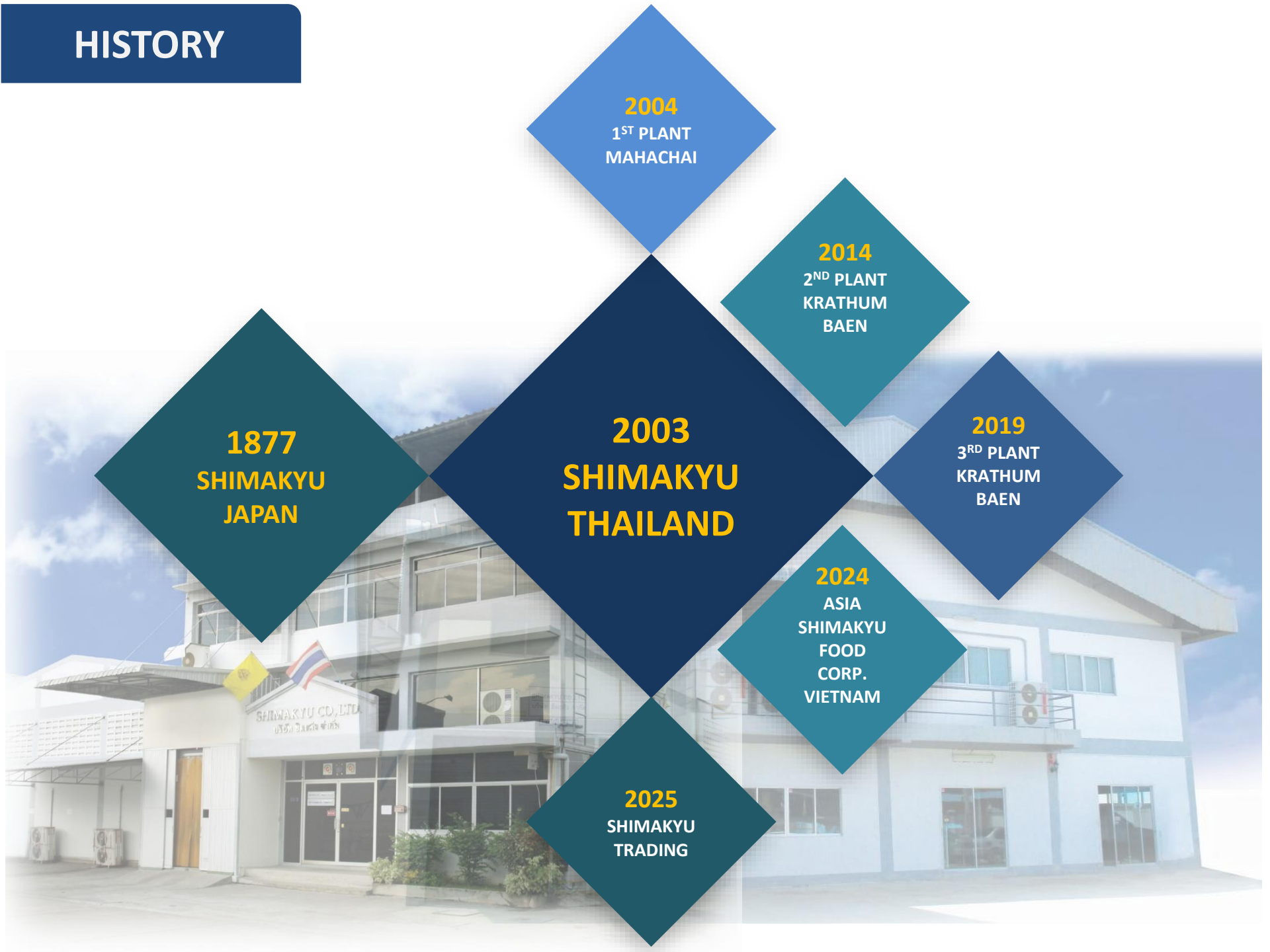
2019
3RD PLANT
KRATHUM
BAEN

2024
ASIA
SHIMAKYU
FOOD
CORP.
VIETNAM

2025
SHIMAKYU
TRADING

1877
SHIMAKYU
JAPAN

2003
SHIMAKYU
THAILAND



GROUP COMPANY

SHIMAKYU CO.,LTD.
(Plant 1 & 2)

- ❖ PREMIX-FLOUR
- ❖ SPICES MIX & SEASONING
- ❖ FOOD ADDITIVES



SHIMAKYU CO.,LTD.
(Plant 3)

- ❖ FROZEN RAW NOODLES
- ❖ FROZEN SKINS
- ❖ FROZEN BAKERY DOUGH



ASIA SHIMAKYU FOOD
CORP. (VIETNAM)

- ❖ PREMIX-FLOUR
- ❖ SPICES MIX & SEASONING
- ❖ FOOD ADDITIVES



GROUP COMPANY

**SHIMAKYU TRADING
CO.,LTD.**

**TRADING OF FOOD
INGREDIENTS & VARIOUS
FOOD PRODUCTS**



**NIPPON BACTERIAL
TEST CO.,LTD.**

**PORTABLE & STATIONARY
LABORATORY PACKAGE FOR
FOOD MICROBIAL TESTING**



CERTIFICATES



"Exclusively Yours Recipes"

*We develop the exclusive recipes,
For the exclusive customers*

FOOD INGREDIENTS BLENDING MANUFACTURER

- ❖ CUSTOMIZED PRODUCTS
- ❖ OEM
- ❖ PRIVATE BRAND
- ❖ SOLUTION PROVIDER

ผู้ผลิตส่วนผสมอาหาร

- ❖ พัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของลูกค้า
- ❖ รับจ้างผลิตสินค้า
- ❖ ผลิตในชื่อแบรนด์ของลูกค้า
- ❖ ให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาให้ลูกค้า



PRODUCT CATEGORY

PREMIX FLOUR

The adhesion & coating premix flour is the quality of our predust, batter and breader. And also providing good texture & tasty. We also have other special premix for Japanese appetizer, Chinese dim-sum, noodles and bakery & snack

แป้งผสมสำเร็จรูป

แป้งสำเร็จรูปใช้สำหรับกลุ่มสินค้าชุบทอด เราพัฒนาแป้งให้มีการยึดเกาะที่ดี ให้รสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดี และเรายังมีแป้งสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับอาหารทานเล่น ตี๋มซ่า เส้น เบเกอรี่ และขนมต่างๆ

PRODUCT CATEGORY



COATING SYSTEMS

TEMPURA
KARAAGE
TATSUTA AGE
FRITTER
POP CORN STYLE
NUGGET
BANANA FRITTER

แป้งชุบทอด

เทมปุระ

คาราอะเกะ

ทัตสึตะอะเกะ

ฟริตเตอร์

ป๊อปคอร์นสไตล์

นักเก็ต

แป้งชุบล้วยทอด

PRODUCT CATEGORY



APPETIZERS FLOUR

TAKOYAKI
OKONOMIYAKI
GYOZA
HAKAO
STEAMED BUN

แป้งสำหรับอาหารทานเล่น

ทาโกะยากิ
โอโคโนมียากิ
เกี๊ยวซ่า
ฮะเก๋า
ซาลาเปา

PRODUCT CATEGORY



NOODLES & SKINS FLOUR

RAMEN
UDON
GYOZA
SHUMAI
WANTAN
SPRING ROLL
RANGOON

แป้งสำหรับทำเส้นและแผ่นแป้ง

แป้งวามิน
แป้งอุด้ง
แป้งเกี้ยวซ่า
แป้งขนมจีบ
แป้งวันตัน
แป้งปอเปี๊ยะ
แป้งแกงกุน

PRODUCT CATEGORY



BEKERY FLOUR

PANCAKE
BROWNIE
CROISSANT
OBANYAKI
TAIYAKI

แป้งสำหรับทำเบเกอรี่

แพนเค้ก
บราวน์
ครัวซองท์
โอบันยากิ
ไถยากิ



PRODUCT CATEGORY

FOOD ADDITIVES

Various purpose of additives as Antioxidant Agents for crab, prawn and fish, Quality Improve Agents (pH adjuster) for increasing weight, improving taste & texture, providing red color on shrimp and prolonging shelf life. And other purpose such as fruit anti-browning agents and bread improving agents

วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารที่มีวัตถุประสงค์หลากหลาย เช่น สารต้านอนุมูลอิสระสำหรับปู กุ้ง และปลา สารปรับปรุงคุณภาพ (สารปรับค่า pH) เพื่อเพิ่มน้ำหนัก ปรับปรุงรสชาติและเนื้อสัมผัส สารปรับให้กุ้งมีสีแดง และยืดอายุการเก็บรักษา และสารป้องกันการเปลี่ยนสีของผลไม้ และสารปรับปรุงรสชาติและเนื้อสัมผัสขนมปัง

PRODUCT CATEGORY



ANTIOXIDANT

- PREVENT BLACK SPOT ON SHRIMP & CRAB
- CONTAINED SULFITE
- NOT CONTAINED SULFITE (ASCORBIC ACID)



สารต้านอนุมูลอิสระ

- ป้องกันการเกิดจุดดำ (จาก oxidation) บนเปลือกกุ้งและปู
- มีทั้งสารที่มีและไม่มีซัลไฟต์เป็นส่วนประกอบ

PRODUCT CATEGORY



QUALITY IMPROVER (pH ADJUSTER)

- HOLDING WATER (GAIN WEIGHT)
- KEEP MOISTURE
- IMPROVE TASTE & TEXTURE
- PROVIDE RED COLOR FOR PEELED SHRIMP



สารปรับปรุงคุณภาพ

- สารช่วยอุ้มน้ำ เพิ่มน้ำหนัก
- สารช่วยรักษาความชุ่มชื้น
- สารปรับปรุงรสชาติและเนื้อสัมผัส
- สารเพิ่มสีแดงในกุ้งปอกเปลือก

PRODUCT CATEGORY



QUALITY IMPROVER (pH ADJUSTER)

- PROLONG SHELF LIFE (SUITABLE FOR COOKED, CHILLED OR READY TO EAT FOODS)



สารเพิ่มคุณภาพ

- สารยืดอายุการเก็บรักษา



PRODUCT CATEGORY

SPICES MIX & SEASONING

Rich of taste & flavor of ingredients
using for marinade, filling, soup, curry,
sauce and snack coating

ผงปรุงรส

ผงปรุงรสที่อุดมไปด้วยรสชาติ และกลิ่นของ
วัตถุดิบที่ผ่านการคัดสรรอย่างดี สำหรับใช้หมัก
ซूप แกง ซอส และปรุงรสขนมต่างๆ

PRODUCT CATEGORY



MARINADE & FILLING

BBQ Seasoning
Sweet Chilli Marinade
Lime Coriander Marinade
New Orleans Marinade
Dimsum Seasoning
Gyoza Seasoning
Seafood Seasoning
Shrimp Seasoning
Tom Yum Seasoning
Spicy Seasoning

ผงหมัก

รสบาร์บีคิว
รสสวิตชิลลี่
รสไลม์คอร์ริอันเดอร์
รสนิวออร์ลีอัน
ไส้ติ่มซำ
ไส้เกี๊ยวซ่า
รสซีฟู้ด
รสต้มยำ
รสเผ็ด

SOUP

Chicken Soup
Pork Soup
Ramen & Udon Soup
Wontan Soup
Seafood Soup
Shiitake Soup
Tom Yum Kung Soup

ผงปรุงรส

ซุปรไก่
ซุปรหมู
ซุปรจเมน & คุ้ง
ซุปรวันทัน
ซุปรซีฟู้ด
ซุปรเห็ดหอม
ซุปรต้มยำ

PRODUCT CATEGORY



SAUCE & CURRY POWDER

Japanese Curry
Tikka Curry
Tandoori Curry
White Cream Sauce
BBQ Sauce

ผงซอส & แกงกะหรี่

แกงกะหรี่ญี่ปุ่น
แกงกะหรี่ติก้าอินเดีย
แกงกะหรี่ทANDOORI
ไวท์ครีมซอส
บาร์บีคิวซอส

SNACK COATING POWDER

Grilled Shrimp Seasoning
BBQ Seasoning
Pizza Seasoning
Nori Seaweed Seasoning
Cheese Seasoning
Lab Seasoning
Tom Yum Kung Seasoning

ผงปรุงรสขนม

รสกุ้งย่าง
รสบาร์บีคิว
รสพิซซ่า
รสโนริสาหร่าย
รสชีส
รสลาบ
รสต้มยำกุ้ง

PRODUCT CATEGORY



SOFT DRINK POWDER MIX

THAI TEA
GREEN TEA
COCOA
LIME JUICE
RED GUAVA JUICE
LEMONADE JUICE
STRAWBERRY YOGURT



ผงเครื่องดื่มผสมสำเร็จรูป

ชาไทย

ชาเขียว

โกโก้

น้ำมะนาว

น้ำฝรั่งแดง

น้ำเลมอนเนด

น้ำโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่



NOODLES & SKINS

Our quality of noodles and skins is superior elasticity to make a good texture. Also we can make custom size of our products such as udon, ramen, gyoza, shumai, spring roll and etc.

เส้น & แผ่นแป้ง

สินค้ากลุ่มเส้นและแผ่นแป้งของเรา มีคุณภาพดี มีความยืดหยุ่นสูง ทำให้มีเนื้อสัมผัสที่ดี นอกจากนี้ เรายังผลิตสินค้าตามขนาดที่ต้องการได้ เช่น เส้นอุด้ง เส้นราเมน แผ่นเกี๊ยวซ่า แผ่นขนมจีบ แผ่นปอเปี๊ยะ และอื่นๆ อีกมากมาย

PRODUCT CATEGORY



NOODLES

Udon
Ramen
Ika Shumai Noodles
Chinese Noodles
Singapore Noodles
Hokkien Noodles
Pasta

เส้น

อุด้ง
ราเมน
อิกะซูไม
บะหมี่จีน
บะหมี่สิงคโปร์
พาสต้า

SKINS

Gyoza
Wantan
Shumai
Rangoon
Lasagna

แผ่นแป้ง

เกี๊ยวซ่า
วันตัน
ขนมหีบ
แรงกูน
ลาซานญ่า

PRODUCT CATEGORY

OUR BRAND



OEM BRAND



CLIENTS



えび天ぷら

Shrimp Tempura

★ We add Bio Calcium to tempura flour for improve quality.

เราใส่ Bio Calcium ลงในแป้งเทมปุระ
เพื่อช่วยในการปรับปรุงคุณภาพ
ของแป้งเทมปุระ



★ Advantage for adding Bio Calcium to tempura flour
จุดเด่น สำหรับการใส่ Bio Calcium
ในแป้งเทมปุระ

- Provide a light and golden color
ทำให้สีสวย เหลืองทอง ดูน่ารับประทาน
- Less oily
ไม่อมน้ำมัน
- Light and Crispy texture
ให้ความรู้สึกกรอบเบา
- Long crispness for over 3 hours
after frying
กรอบนานหลังทอด มากกว่า 3 ชม.

"The frying process was tested at 170-175°C for 3-4 minutes,
followed by resting at room temperature."

INNOVATION

TEMPURA BIO-CALCIUM MIX

OVOCALCIUM™ IS BIO-CALCIUM
(BIOLOGICAL CALCIUM) MADE BY EGG
SHELL. OVOCALCIUM™ IS CONTAINED
OVER 98% OF CALCIUM CARBONATE.

ADDING OVOCALCIUM™ IN TEMPURA
FLOUR FOR THE ADVANTAGE OF LONG
& LIGHT CRISPINESS, LESS OIL
ABSORPTION AND PROVIDING
GOLDEN COLOR AFTER FRYING.

แป้งเทมปุระผสมไบโอแคลเซียม

OVOCALCIUM™ คือ แคลเซียม

ชีวภาพ ผลิตจากเปลือกไข่ ซึ่งประกอบด้วย

Calcium Carbonate มากกว่า 98%

เรานำมาใช้ผสมในแป้งเทมปุระเพื่อเสริม

คุณภาพแป้ง โดยมีคุณสมบัติทำให้กรอบเบา

กรอบนาน ไม่อมน้ำมัน และมีสีเหลืองทองหลัง

ทอด

INNOVATION

OVE
EGGSHELL
CALCIUM
POWDER
BioCalcium

ไบโอแคลเซียม จากเปลือกไข่ไก่ Eggshell Powder – Biocalcium



ที่มาของผลิตภัณฑ์ :

โครงสร้างส่วนใหญ่ของเปลือกไอนั้นเป็นผลึกแคลเซียมคาร์บอเนต โดยมีประมาณ 98.2 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักเปลือกไข่ และยังมี แมกนีเซียมคาร์บอเนตและแมกนีเซียมฟอสเฟต ที่ช่วยในการเสริมสร้างกระดูกและเซลล์เนื้อเยื่อรอบๆของตัวอ่อน

แคลเซียมในเปลือกไข่ จัดเป็นแคลเซียมชีวภาพ (Biological calcium) เนื่องจากเป็นแคลเซียมที่เกิดขึ้นในรูปของเกลือคาร์บอเนตในรังไข่ของแม่ไก่ ซึ่งกลายมาเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการสร้างกระดูกของลูกไก่ในระยะเป็นตัวอ่อน

ไบโอแคลเซียม ถือเป็นแหล่งของแคลเซียมจากธรรมชาติที่มีความสมบูรณ์ มีความบริสุทธิ์ และสามารถดูดซึมได้ดี ถือเป็นแหล่งของแคลเซียมที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างแท้จริง

บริษัท โอโวลูคียม (OVE) เป็นผู้ผลิตเชิงพาณิชย์แห่งแรกในประเทศไทยที่สามารถนำเปลือกไข่ไก่มาสกัดให้เป็นผงเปลือกไข่ ด้วยเทคโนโลยีการผลิตเฉพาะของทาง DMF ด้วยกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน ทำให้ได้เปลือกไข่ผง (Eggshell powder) ที่มีคุณภาพสูง สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม รวมถึงอาหารเสริม

ไบโอแคลเซียม ของทาง OVE มีคุณสมบัติที่โดดเด่นอีกหลายประการ เช่น

- ปราศจากจุลินทรีย์ (microbiological clean /Clear)
- ปราศจากสารพิษที่อาจเป็นอันตราย (Endotoxin free)
- ปราศจากสารที่ทำให้เกิดการแพ้ (Allergenic free)
- ดูดซึมเข้าร่างกายเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้เต็มที่ (Bioavailability)

• การนำไปใช้ในอาหาร และเครื่องดื่ม

ไบโอแคลเซียมจากเปลือกไข่ สามารถนำไปใช้เป็นตัวเติมในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ ได้หลากหลายชนิดผลึก เช่น เบเกอรี่ น้ำสลัด บะหมี่ ผงทอดกรอบ ผงปรุงรส อาหารทะเล เนื้อสัตว์แปรรูป ของหวาน และเครื่องดื่ม ที่ต้องการแคลเซียมเป็นส่วนผสมเพื่อเพิ่มคุณสมบัติให้ผลิตภัณฑ์ขึ้น หรือต้องการเสริมแคลเซียมเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขภาพของผู้บริโภค ในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า

Ca²⁰ OVOCALCIUMTM

INS.1701

แคลเซียมคาร์บอเนต (วัตถุเจือปนอาหาร)
CALCIUM CARBONATE (FOOD ADDITIVE)



โอโวลูคียมTM

- แคลเซียมธรรมชาติที่ประกอบไปด้วยแร่ธาตุของแข็ง จำเป็นต่อการสร้างและซ่อมแซมโครงสร้างกระดูก
- มีชีวประสิทธิภาพ ในการย่อยและดูดซึมเข้าสู่ร่างกายสูง ภายใต้กระบวนการย่อยอาหารตามปกติ

แคลเซียมเปลือกไข่ เป็นแคลเซียมชีวภาพ (Biological Calcium) เนื่องจากเป็นแคลเซียมที่เกิดขึ้นในรูปของเกลือคาร์บอเนตใน รังไข่ของแม่ไก่ และกลายมาเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างกระดูกของลูกไก่ในระยะเป็นตัวอ่อน โครงสร้างส่วนใหญ่ของเปลือกไข่เป็นผลึกแคลเซียมคาร์บอเนต ประมาณ 92.8 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักเปลือกไข่ และยังมีแมกนีเซียมคาร์บอเนต และแมกนีเซียมฟอสเฟต ที่ช่วยในการเสริมสร้างกระดูก และเซลล์เนื้อเยื่อรอบๆ

ตารางเปรียบเทียบ

	Eggshell calcium	Coral calcium	Algae calcium	Limestone calcium
Source	Natural/Bio	Natural/Bio	Natural/Bio	Natural
Absorption rate	90%	69%	75% with fastest elimination rate	31%
Calcium in blood/500 mg tablet	450 mg	345 mg	375 mg	155 mg
Heavy metal contamination	Not occur	May occur	May occur	Very common
Constipation	Not occur	Lead, Mercury	Lead	Present
Risks of excessive intake	None*	Hypercalcemia, gas, bloating	Hypercalcemia, gas, bloating	Hypercalcemia, gas, bloating
Allergy	No**	Yes	Yes	No

OVOCALCIUMTM

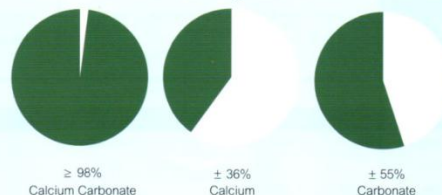


OvoCalciumTM – as opposed to Calcium Carbonate – is from a biological origin. Its formation, composition and structure, are designed primarily to transfer life in birds. It is all about the protection & nurturing of the embryo. It is, of course, rich in calcium, yet it also contains other micro-elements essential for life development, in particular, magnesium, silicon, strontium.

± 36% Calcium

± 55% Carbonate

Biological



+27 microelements in total all needed for healthy bones, teeth, nails, hair and skin.



Tokyo SME Support Center

Thailand Branch Office (公財) 東京都中小企業振興公社 タイ事務所



SUCCESSFUL CASE

PARTICIPATING IN “**TOKYO SME BUSINESS MATCHING**” ALLOWED US TO MEET NEW VALUE PARTNERS AND NEW VALUE CUSTOMERS.

THE VISION OF ORGANIZER OF THIS EVENT HELPED US ACHIEVE THE GREAT SUCCESSFUL.

WE MUCH APPRECIATE FOR GIVING THE GREAT OPPORTUNITIES TO US.

การได้เข้าร่วมงาน **Tokyo SME Business Matching** ทำให้เราได้พบพันธมิตรใหม่และลูกค้าใหม่ที่มีคุณค่า

ด้วยวิสัยทัศน์ขององค์กรผู้จัดงานนี้ ช่วยส่งเสริมให้เราประสบความสำเร็จอย่างมาก

ขอขอบพระคุณอย่างสูงที่มอบโอกาสอันยอดเยี่ยมนี้ให้กับเรา

Q&A