

TOKYO FOOD TECH 2026

Trends Insight to Business Matching

18 มิ.ย. 2026 | 13:00 – 17:00

Onsite ณ ชั้น 3 ห้องแกรนด์บอลรูม
โรงแรม The Okura Prestige Bangkok



Highlights



อินซตส์สินค้า 'มูลค่าสูง' จาก Premium Retail ญี่ปุ่น

เรียนรู้การพัฒนาสินค้า Limited และการสร้างความแตกต่าง
ให้ "ถูกเลือก" พร้อมตัวอย่างจริง



อัปเดต 3 เทคโนโลยีญี่ปุ่น ที่ต่อยอดสินค้าได้ทันที

Ishida (Thailand) : เทคโนโลยี MAP และ Smart Line
Glico Nutrition : นวัตกรรมแป้ง GMIX พลิกโฉม Texture
Maruto (Thailand) : Functional Packaging เพิ่มมูลค่า



Business Matching & Networking

แลกเปลี่ยนนามบัตร และคุยตรงกับวิทยากร
เปิดโอกาสต่อยอดธุรกิจ

Program

13:30 กล่าวเปิดงาน

13:40 **Part 1 | Keynote by MITSUKOSHI
DEPACHIKA**
"สินค้ามูลค่าสูง "Only Here มีที่นี้ที่เดียว"
ด้วยแนวคิด DEPACHIKA ญี่ปุ่น"

14:40 **Part 2 | Tokyo Technology Session**

1. **Ishida (Thailand)** | เทคโนโลยี MAP x Smart Line:
ยึดอายุ คุณคุณภาพทั้งไลน์ รองรับ RTE มูลค่าสูง
2. **Glico Nutrition** | นวัตกรรมการใช้ GMIX
และสเปรย์ดรายกลูเตนในอุตสาหกรรมอาหาร
3. **Maruto (Thailand)** | Functional Packaging:
Universal Design x เพิ่มอายุการเก็บรักษา x เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

15:50 **Part 3 | Business Matching & Networking**

แลกเปลี่ยนนามบัตร และเจรจาธุรกิจตามอัธยาศัย

17:00 ปิดงาน



One Bangkok Mitsukoshi Co., Ltd.

Mr. Masato Oono
General Manager



Ishida (Thailand) Co., Ltd.

Mr. Hiroaki Wake
General Manager,
Business Strategy | Mr. Nawin Boonsaenun
Sales Engineer



Glico Nutrition Co., Ltd.

Mr. Takahiro Miyazaki
R&D Center, Application R&D Group, Manager

MARUTO



Maruto (Thailand) Co., Ltd.

Mr. Toshikazu Kubo
Managing Director

“

เปิดรับเฉพาะผู้ประกอบการไทยในอุตสาหกรรมอาหาร
ที่มุ่งพัฒนาสินค้าและต่อยอดผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน

สำหรับผู้บริหาร, R&D และ Product Development
ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม
(Ready-to-Eat, อาหารแปรรูป, ขนมขบเคี้ยว, เบเกอรี่, ซอสปรุงรส)

”

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

☎️ ชมพูนุช 062 541 4568 🌐 <https://thai.tokyo-sme.com/th/>

เข้าร่วมงาน **ฟรี** (จำนวนจำกัด)
เปิดรับสมัครถึง 5 มิ.ย.

