

TOKYO FOOD TECH 商談会 2026

タイ有力食品企業 10 社とのマッチング 課題解決ソリューション募集！

対象分野

健康原料

- ・機能性原料
- ・天然甘味料
- ・着色料

包装パッケージ

- ・環境配慮型
- ・品質保持
- ・機能性フィルム

自動化・DX

- ・AI/X線検査
- ・殺菌設備
- ・省人化設備

+ その他の技術



参加無料

2026年10月 27(火)・28(水) | 9:30~17:30 (タイ時間) | 3階 The Landmark Bangkok ホテル [MAP](#)

申込締切 | 2026年9月2日 水

通訳サポート あり 商談形式 個別(事前マッチング制)

【申込方法】

1. QRコードまたは以下URLから事前登録をお願いいたします。
<https://forms.gle/KY96JmbxWsCdbSCo7>
2. 商談会への参加可否結果は、9月下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. タイ企業のニーズに基づき商談設定のため、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。
4. 本商談会は、オンサイト及びオンラインで実施します。オンラインでのご参加の場合はzoomを使用いたします。

DAY 2 10月28日 水

DAY 1 10月27日 火

01 Betagro Food Innovation Center

<https://www.betagro.com>

高品質・安全・健康的な食品イノベーションを推進し、持続可能な社会に貢献する研究開発拠点。優秀なPDチーム、高度なラボ、パイロットプラント(実証工場)を完備。

対象製品: 豚肉・鶏肉・肉加工品・加工食品(生肉・卵・プラントベース等)

求める技術:

- ① 豚バラ肉の脂身の厚さをリアルタイムかつ非破壊で測定・評価するスキャナー / 計測技術
- ② 豚肉内部の異常を検出する非破壊スキャニング技術
- ③ ゆで卵の自動包装用ロボットアームシステム
- ④ チルド生肉の賞味期限延長技術



02 Bow Bakery House Co., Ltd.

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

セブン-イレブンや大手カフェ(スターバックス、カフェ・アマゾン等)向けに展開するセミインダストリアル・ベーカリーメーカー。手作りの味と国際規格「FSSC 22000」の厳格な品質管理を両立。

対象製品: 常温保存のケーキ・パン製品、焼き菓子(ドライスナック)など

求める技術:

- ① 生地品質・比重を均一化する自動エアレーションミキサー技術
- ② 常温ベーカリーの賞味期限を延長する品質保持・殺菌技術
- ③ 焼き立ての食感(柔らかさ・しっとり感)を長期維持する品質改良材
- ④ 焼き菓子全般の吸湿を防ぎ食感を維持する機能性包装パッケージ
- ⑤ アルミ包材対応X線検査装置および高精度金属検出機



03 Siam Ultimate Food Co., Ltd.

<https://www.prinzesnacks.com>

エビ頭スナック等を製造するスナックメーカー。独自の加工技術を強みに、タイ国内および海外市場へ展開。

対象製品: エビ頭スナックなど

求める技術:

- ① 水分量の多いせんべい生地を薄くのばし・成型する自動化装置
- ② 原料・フライ後製品における異物検知・除去技術(毛髪、プラスチックなど)
- ③ コストダウンを目的としたアルミスタンドパウチ包材(小ロット可)
- ④ スナック用シーズニング(チーズ、麻辣など)
- ⑤ フライエリアの温湿度管理および熱対策・遮熱技術



04 S.Ruamthai Co., Ltd.

<https://www.thaisquid.com>

乾燥海産物やフルーツスナック等を製造する食品メーカー。品質管理と開発力を強みにオーガニックやOEMを展開し、国内外へ幅広く輸出。

対象製品: ドライフルーツ、スナック菓子(スナックバー、シーフードスナック等)

求める技術:

- ① ドライフルーツの異物・種等を自動検知・除去するX線・AI検査装置
- ② 計量から充填・重量チェック・検知までの一貫自動化ライン
- ③ 乾燥水産物の常温保存を可能にする高機能包材・品質保持技術
- ④ 健康志向食品(プロテインバー等)に向けた原材料・製造設備



05 World Foods International Co., Ltd.

<https://www.worldfoodinter.com>

ナタデココ入り飲料「J-Mix」などを展開する、スナック菓子・飲料の有力メーカー。国内外へ幅広く展開。

対象製品: スナック菓子、飲料製品など

求める技術:

- ① 小袋スナックの1x3まとめ包装用自動包装技術(コバック / インナーバック、70袋 / 分以上)
- ② スナックライン向けのX線異物検査装置および高精度自動重量選別機
- ③ スナック菓子の品質保持・酸化防止用窒素ガス発生装置(高処理能力対応)
- ④ 常温倉庫における最終製品の在庫・入出荷管理システム(WMS)



06 Fancy World Co., Ltd.

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

粉末清涼飲料・スポーツドリンク「ROYAL-D」やフリーズドライ食品を手掛ける大手。独自のフリーズドライ技術でグローバル展開。

対象製品: RTEフリーズドライヨーグルト、スポーツドリンクなど

求める技術:

- ① フリーズドライ食品向けのバリア性を維持したアルミパッケージ
- ② ニューゼーランド輸出向け製品に適した天然由来の代替甘味料
- ③ アメリカの食品規制に対応した飲料向け天然色素



07 Lucky Union Foods Co., Ltd.

<https://www.luckyunionfoods.com>

「Kani Family」ブランドで知られる水産練り製品の有力メーカー。高度な衛生管理のもとグローバルに展開。

対象製品: カニカマ、水産練り製品(すり身加工品)

求める技術:

- ① すり身製品の食感(もちもち感・ジューシー感)向上技術
- ② 健康価値を高める機能性成分・健康志向向け素材
- ③ チルド・冷凍すり身製品の賞味期限を延長できる素材・包材・殺菌技術
- ④ すり身加工品・練り製品の変色防止・色調改善技術
- ⑤ すり身製品の味・旨味を引き立てる和風フレーバー(カニ・エビ等)および日本産原料
- ⑥ EUの環境規制に対応した真空・殺菌・冷凍可能な高機能フィルム(モノマテリアル等)



08 Osotspa Public Co., Ltd.

<https://www.osotspa.com>

エナジードリンク・機能性飲料「M-150」「Lipo」「Calpis Lacto」「C-Vitt」などを展開するタイ消費財・飲料大手。高度なR&Dと健康イノベーションにより、次世代の高品質製品の開発に注力。

対象製品: 健康志向飲料など

求める技術:

- ① 機能性飲料向け機能性原材料
- ② 商用化(量産)に適した天然由来の代替甘味料
- ③ 機能性飲料向け原料(プロバイオティクスおよびポストバイオティクス等)



09 Thai Union Group Public Co., Ltd.

<https://www.thaiunion.com>

ツナ缶で世界トップシェアを誇る水産総合食品大手。サステナビリティと技術革新を強みにグローバル展開。

対象製品: 国内・輸出向け(日本など)冷凍水産物、即席食品(RTE)

求める技術:

- ① 冷凍水産品・フライ製品の解凍後(冷蔵)における賞味期限延長技術
- ② 水産加工品(エビ・サーモン等)の食感維持・品質改良技術
- ③ 日本市場向け水産フライ・RTE冷凍食品用シーズニング
- ④ 冷凍・真空包装に対応した日本市場向け環境配慮型包装パッケージ



10 T.Thai Snack Foods Co., Ltd.

<https://tthai.co.th>

イカスナック「Squidy」などを展開するスナック大手。ノンフライ製法と独自の味付けに強み。

対象製品: コーティングナッツ菓子、イカスナックなど

求める技術:

- ① ナッツ類・スナック菓子向けコーティング用フレーバー・光沢製剤
- ② ナッツ・ポップコーン向けキャラメル調味原料(フレーバー・プレミックス)
- ③ ナッツスナック向けのマスキング剤
- ④ スナック菓子の品質保持・吸湿防止用包装パッケージ
- ⑤ スナック菓子全般に向けた代替甘味料
- ⑥ 製品の色味に影響を与えない新味開発向け淡色和風調味料(液体・エキス類)



【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

REGISTER

