



TANAKA INNOVATION co., LTD.

บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด

## ประวัติบริษัท

### Company Profile

บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด เริ่มก่อตั้งเมื่อวันที่ 21 มกราคม 2556 โดยคุณฮิเดยูกิ ทานากะ ผู้ซึ่งมีประสบการณ์การทำงานและความเชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะการคิดค้นสินค้าใหม่ๆ สู้ตลาด การลดต้นทุนการผลิต และการพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้นวัตกรรมต่างๆ อันทันสมัย รวมถึงการวิเคราะห์ตลาด ช่องทางจัดจำหน่าย และการลดข้อร้องเรียนจากลูกค้า เพื่อรักษามาตรฐาน ภาพลักษณ์ สร้างความจงรักภักดีต่อแบรนด์ และ เพิ่มความพึงพอใจสูงสุดให้กับลูกค้า นำไปสู่ผลสำเร็จของธุรกิจอย่างยั่งยืน

## ประวัติผู้ก่อตั้ง

### Founder Profile

ชื่อ / Name นาย ฮิเดยูกิ ทานากะ

วันเกิด / Date of Birth

วันที่ 16 มีนาคม ค.ศ. 1962 ที่เมืองโตเกียว ประเทศ ญี่ปุ่น

ประวัติการศึกษา / Education

จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมปลายที่ Seikei High School

จบการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ Tokyo University of Fisheries Biochemistry

ประวัติการทำงาน / Work Experience

เริ่มทำงานที่บริษัท Nissui ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1984 – 2013 รายละเอียดดังนี้

ปี ค.ศ. 1984-1988 : North Sea Department

1989-1992 : Fine Chemicals Department

1992-2009 : Research and Development

2009 : Frozen Food Sales Section

2009-2012 : QA – Quality Control Center Thailand

2013 : Founder – Tanaka Innovation Co., Ltd.



TANAKA INNOVATION Co., LTD.

บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด

## ขอบข่ายการบริการทางธุรกิจ / Business Scope

บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด เราสามารถให้บริการท่านลูกค้าอย่างครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ ถึง ปลายน้ำ ครอบคลุมวงจรธุรกิจในอุตสาหกรรมต่างๆ ดังนี้

- อุตสาหกรรมอาหาร และ เครื่องดื่มทั่วไป
- อุตสาหกรรมอาหารเสริม และ อาหารเพื่อสุขภาพ
- อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อความงาม
- อุตสาหกรรมอาหาร และ เครื่องดื่ม สำหรับเด็ก
- อุตสาหกรรมอาหารสัตว์

## จำแนกการบริการออกเป็น 6 ประเภท ดังนี้

1. Planning การวางแผนธุรกิจ ครอบคลุมทุก life cycle ตั้งแต่ระดับจุลภาค จนถึง มหาภาค
2. Product Innovation คิดค้นและพัฒนาสินค้าใหม่ เพื่อให้ลูกค้าสามารถแข่งขันกับคู่แข่ง และเป็นผู้นำตลาดเสมอ
3. Process Development พัฒนาและเพิ่มศักยภาพในกระบวนการผลิตทั้งส่วนของเครื่องจักร และ คนงาน เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุดในต้นทุนที่ต่ำที่สุด
4. Sourcing บริการจัดหาวัตถุดิบทั้งหมดที่จำเป็นต่อการผลิต คัดสรรจากแหล่งผลิตโดยตรง เพื่อให้ได้ต้นทุนการผลิตที่ดีที่สุด
5. QA & QC System ให้คำปรึกษาด้านคุณภาพ และ ความปลอดภัยของสินค้า รวมถึงการวางระบบมาตรฐาน จัดอบรมพนักงาน เพื่อให้บรรลุจุดประสงค์ตามเป้าหมายที่วางไว้
6. Process Inspection รับผิดชอบกระบวนการผลิต ตามระบบมาตรฐานของ HACCP Japan



## อัตราการให้บริการ ดังนี้ / Service Package

1. Planning            minimum
  - Business Planning            : Start from 100,000 Baht/ idea
  - Marketing Concept            : Start from 30,000 Baht / idea.
  - R&D system planning        : Start from 30000 Baht / month \* 6 month
2. Product Innovation
  - Start from 30,000 Bath / item / month
3. Process Development minimum 3 months
  - Start from 30,000 Bath / project /month
4. Sourcing
5. QA & QC System
  - Start from 10,000 Bath / day
6. Process Inspection / line    Productivity and Product recovery for Improvement
  - Evaluation Minimum 2 days – 35,000 Baht  
On site evaluation 1.5 day, Interview 0.5 day.
  - Presentation and official report (Thai ); solutions pointed out specific problems of the current situation 1day ; 15000 Baht
7. Process inspection / line    Complaint measures
  - Evaluation Minimum 1 days – 20,000 Baht  
On site evaluation 1.5 day, Interview 0.5 day.
  - Presentation and official report (Thai ) 5000 Baht
8. Process inspection / sanitary control
  - Evaluation Minimum 2days – 30,000 Bhat
  - Bacteriological inspections Actual expenses by lab.
9. Individual education for the management class. 15000 Baht 4hours/ time
  - Establish a system of leadership required for the activity of 4S,5S or KPI
  - Evaluation of 4S,5S or KPI activity
  - The goal-setting activities related to 4S or KPI
  - Advice for production ,productivity, product recovery.
  - Buying system and requirement of the supplier.
  - Reducing the number of complaints
  - How about Japanese customer
10. Introduce Japanese customer



**TANAKA INNOVATION** Co., LTD.

บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด

### Product reference

#### Group 1: Raw material (วัตถุดิบ)

- Surimi
- Fish fillet (cod, salmon, flat (tabo) and etc.)
- Fishmeal
- Fish oil
- Soluble

#### Group 2: Fine Chemical

- Collagen
- Chitosan
- Chitin
- EPA fish oil
- Refine fish oil (odorless)
- DHA fish oil
- Fish Extract

#### Group 3: Canned product (สินค้าบรรจุกระป๋อง)

- Salmon
- Tuna
- Sardine, Mackerel, Sanma
- Scallop
- Poultry (beef, pork & chicken)

\*\* พัฒนาการรสชาติได้ตรงตามต้นฉบับญี่ปุ่น (Authentic Japan) ได้แก่ Terriyaki, Kabayaki, Sweet Soya Sauce, Sweet Miso Sauce and Smoked

#### Group 4: Retort Pouch

- Nabe Soup (Japanese hot pot soup)
- Corn Soup
- Potato Soup Consommé
- Oden Soup
- Ramen Soup

#### Group 5: Ready to Eat Product in Pouch

- Chikuzen Ni
- Takenoko
- Hiziki Nituke
- Kinpiragobo



**TANAKA INNOVATION** CO., LTD.

บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด

Group 6: Ready to Eat Product in Jar

- Salmon Jar

Group 7: Frozen Product

- Chicken
- Seafood :
  - Shrimp, Braded Shrimp (ebi fry) & Breaded White Fish (fish fry)
- Green Soya Bean (Edamame)
- Ready meal
  - Fried Rice
  - Yakionigiri
  - Fish Sausage
  - Imitation Crab Meat
  - Chikuwa
  - Agemond
- Grilled Seafoods

Group 8: Ingredient for Restaurant Chain

- Fond de veau
- Fond de brun
- Foud de blanc
- Foun de poisson

Group 9: Dried Product

- Katsuobusho
- Arabushi
- Kezuribushi
- Anchovy

Group 10: Pet Food

- Pet snack for Cat & Dog

Group 11: Heath Food

- Fish Oil
- DHA Fish Oil
- EPA Fish Oil
- EPA Tuna Paste
- Taurine Capsule



**TANAKA INNOVATION** CO., LTD.

บริษัท ทานากะ อินโนเวชั่น จำกัด

**Contact information:**

## Hideyuki Tanaka

---

Director, Tanaka Innovation Co., Ltd.

Mobile: +668 1122 3666

E-mail: [hideyuki@tanaka-inv.com](mailto:hideyuki@tanaka-inv.com)

Address: 16 Soi Somkid, Phloenchit Road, Pathumwan, Bangkok  
10330

Please save my contact information:

---



or send me an e-mail:

---