



ข่าวประชาสัมพันธ์

ฉบับที่ 2 / เดือนพฤษภาคม 2565 ประเทศไทย

## THAIFEX – Anuga Asia 2022 Taste Innovation Show รางวัลอันทรงคุณค่าเพื่อผู้จัดแสดงสินค้า ทั้งในและต่างประเทศที่ทุ่มเทเพื่อความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

รางวัล THAIFEX – Anuga Asia 2022 TASTE INNOVATION SHOW อีกหนึ่งความภาคภูมิใจจากงาน THAIFEX – Anuga Asia 2022 งานแสดงสินค้าด้านอาหารชั้นนำของเอเชีย เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรม สร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้จัดแสดงสินค้า ผู้เข้าร่วมงาน และผู้ที่อยู่ในแวดวงอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและต่างประเทศ

กรุงเทพฯ (17 พฤษภาคม 2565) —THAIFEX – Anuga Asia 2022 งานแสดงสินค้าอาหารชั้นนำของเอเชีย ซึ่งกำหนดจัดขึ้นที่อิมแพ็ค เมืองทองธานี กรุงเทพฯ ประเทศไทย ระหว่างวันที่ 24-28 พฤษภาคม พ.ศ. 2565 ได้ประกาศ 57 รายชื่อผู้ชนะเลิศและผู้เข้ารอบสุดท้ายเพื่อรับรางวัล THAIFEX – Anuga Asia 2022 TASTE INNOVATION SHOW ที่งานแสดงสินค้า THAIFEX – Anuga Taste Innovation Showcase ในวันเปิดจัดแสดง โดยคัดเลือกจากผู้เข้าร่วมจัดแสดงสินค้าทั้งในและต่างประเทศกว่า 1,300 ราย ซึ่งมีบริษัทรวม 581 แห่ง ส่งผลิตภัณฑ์ที่เป็นนวัตกรรมชั้นนำเข้าแข่งขัน (1 ผลิตภัณฑ์ ต่อ 1 บริษัท)

โดยคณะกรรมการตัดสินของงาน THAIFEX – Anuga Asia 2022 ได้ให้คะแนนแต่ละผลิตภัณฑ์ตามกรอบการประเมินที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน ได้แก่ เป็นสิ่งใหม่ที่เพิ่งนำเสนอสู่ตลาดเป็นครั้งแรก ตอบสนองความต้องการหรือแก้ปัญหาให้กับอุตสาหกรรมหรือผู้บริโภคได้อย่างไร และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์อย่างไรในส่วนของรสชาติ ส่วนประกอบ บรรจุภัณฑ์ หรือการออกแบบ โดยผลงานที่ส่งเข้าประกวดจะถูกแบ่งออกเป็น 11 กลุ่มของงานแสดงอาหารและเครื่องดื่ม ประกอบด้วย (กาแฟและชา, เครื่องดื่ม, อาหารรสเลิศ, บริการด้านอาหาร, เทคโนโลยีอาหาร, อาหารแช่แข็ง, ผักและผลไม้, เนื้อสัตว์, ข้าว, อาหารทะเล, ของหวานและขนม) โดยพิจารณาควบคู่ไปกับหมวดหมู่จากการจัดแสดงพิเศษซึ่งรวมถึงฮาลาล ออร์แกนิก ตลาดอาหารแห่งอนาคต และกลุ่มธุรกิจสตาร์ทอัพ ทั้งหมดนี้เป็นส่วนหนึ่งของความพยายามอย่างยิ่งในการบรรลุวัตถุประสงค์ของงานในการ "พลิกโฉมอนาคตของอุตสาหกรรมอาหารภายใต้หลังคาเดียวกัน"

“การได้รับรางวัลด้านความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มได้ปฏิบัติประสบการณ์ของผู้ชนะเลิศและผู้เข้ารอบสุดท้ายของงาน THAIFEX – Anuga Asia ไม่เพียงแต่พวกเขาจะได้รับการยอมรับในวงกว้างทั้งภายในงานและผ่านการถ่ายทอดทางออนไลน์เท่านั้น แต่รางวัลนี้ยังช่วยเพิ่มการเข้าถึงผู้ซื้อและคู่ค้าทางธุรกิจที่มีศักยภาพ ตลอดจนการเข้าถึงสื่อในประเทศและต่างประเทศ” Wendy Lim ผู้จัดการทั่วไปของฝ่ายจัดแสดงงานด้านอาหาร ของโคโลญเมสเซ่ สิงคโปร์ กล่าว พร้อมอธิบายเพิ่มเติมว่า “รางวัล THAIFEX – Anuga Taste Innovation Show มีเป้าหมายเพื่อเป็นการยกย่องผู้จัดแสดงสินค้าทั้งในและต่างประเทศที่

ทุ่มเทเพื่อความเป็นเลิศและนวัตกรรม ซึ่งนอกจากที่พวกเขาจะสร้างสรรค์ให้เกิดหัวข้อในการพูดคุย ยังช่วยกระตุ้นและสร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้จัดแสดงสินค้า ผู้เข้าร่วมงาน และผู้ที่อยู่ในแวดวงอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและต่างประเทศด้วย”

Mathias Kuepper กรรมการผู้จัดการของโคโลญเมสเซ่ กล่าวว่า "ในฐานะงานแสดงสินค้าอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล หน้าที่ของเราในฐานะผู้จัดงานคือการออกแบบงานจัดแสดงยุคใหม่โดยการเชื่อมโยงบริษัทที่มีนวัตกรรมเข้ากับผู้เข้าเยี่ยมชมงาน ผู้ซื้อ และผู้จัดแสดงสินค้า และทำให้พวกเขาประสบความสำเร็จในสภาพแวดล้อมทางธุรกิจที่ปลอดภัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ"

งานนี้พร้อมต้อนรับผู้เข้าชมงานในวันเจรจาทางธุรกิจกว่า 40,000 ราย โดยมีในส่วนของจัดแสดงสำหรับผู้ประกอบการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และอาหารแห่งอนาคต ทั้งนี้งานนี้ยังมีส่วนในการเชื่อมโยงผู้เล่นรายสำคัญในอุตสาหกรรมเข้ากับโอกาสทางการตลาดใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อได้โดยตรง

งาน THAIFEX – Anuga Asia 2022 ร่วมจัดโดยโคโลญเมสเซ่ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และหอการค้าไทย สามารถติดตามความเคลื่อนไหวของงานและข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <https://thaifex-anuga.com/en/> และรับชมการถ่ายทอดสดกิจกรรมต่าง ๆ ภายในงานได้ที่ <https://www.facebook.com/thaifexanugaasia/>

รายชื่อผลิตภัณฑ์	ข้อมูลผลิตภัณฑ์	รายชื่อบริษัท
เนย Allowrie MCT, เนยผสมกัญชง Imperial, เนยผสมกัญชงและกระเทียม Allowrie	เนย Allowrie MCT ทำจากน้ำมันมะพร้าวที่มีไตรกลีเซอไรด์สายกลาง (MCT) ซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อผู้ทานอาหารคีโตและปราศจากนมผง ในส่วนของเนยผสมกัญชง Imperial Hemp Spreadable Butter และ เนยผสมกัญชงและกระเทียม Allowrie Garlic Butter with Hemp Oil ทำจากน้ำมันกัญชงซึ่งเป็นแหล่งรวมที่ดีของโอเมก้า 3, 6, 9	บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (ประเทศไทย)
พาสต้าพูรา เส้นพาสต้าผสมผักโขม เทพ และควินัว	เส้นพาสต้าผสมผักโขม เมล็ดเทพและควินัว ที่มีเนื้อสัมผัสที่ยืดหยุ่นและรสชาติดี เข้ากันได้กับซอสทุกประเภท	บริษัท พาสต้าพูรา เอสอาร์แอล
ผลล้างผักผลไม้ BeKlear	นวัตกรรมล้างผักและผลไม้ทำจากรากันสำหรับหลังธรรมชาติ 100% วิธีการผลิตที่ได้รับการจดสิทธิบัตรนั้นเป็นการให้ความร้อนผ่านกัมมันตที่ 1,000 องศา เพื่อให้การล้างผักผลไม้มีความสามารถในการปล่อยไอออนและพลังงานไฟฟ้า แทนที่จะใช้การกระตุ้นด้วยสารเคมี	บริษัท เอ็มเอสทีอาร์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด (ประเทศไทย)
CAB KROB แครบกรอบวีแกนกรอบ	Cab krob เป็นมันฝรั่งที่แสนอร่อย แครกเกอร์กรอบทำจากพืชซึ่งทำจากแป้งที่มีโปรตีนสูง ปราศจากน้ำตาล และไม่มีคอเลสเตอรอล สามารถจับคู่ทานกับอาหารอะไรก็ได้ เช่น ส้มตำ กวยเตี๋ยว น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกต่าง ๆ ข้าวต้ม และอาหารประเภทใดก็ได้	บริษัท โดโรซี่ เน็ตเวิร์ค (ประเทศไทย)
ผง Eri Silk Pupae Powder	ผงสกัดหนอนไหมโปรตีนสูง Eri Silk Protein Powder มีปริมาณโปรตีน 60-65% นอกจากนี้ยังอุดมไปด้วย HDL, ไชมันดี LDL, มีใยอาหาร, วิตามินและแร่ธาตุ เป็นโปรตีนทางเลือกคุณภาพสูงและสามารถใส่ลงในอาหารชนิดใดก็ได้	บริษัท โคคุนิค จำกัด (ประเทศไทย)

Kombucha ชาหมักเพื่อสุขภาพ Ferment Thé เฟอร์เมน เต้ - ชาหมักรสน้ำผึ้ง	Fermenthe' คือชาหมักแบบมีฟองที่มีแบคทีเรียและยีสต์ที่ดีและมีกลิ่นของน้ำผึ้ง เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มี EGCG, DSL, วิตามิน B1 และ B2 ซึ่งสามารถช่วยในการทำงานของระบบย่อยอาหาร การล้างพิษ และการทำงานของตับ และมีประโยชน์อีกมากมาย	บริษัท มิส ออร์กา นิกส์ จำกัด (ประเทศไทย)
เครื่องดื่มชিং Ginger Fizz Original	Ginger Fizz นวัตกรรมใหม่ของเครื่องดื่มชিংด้วยการพัฒนารสชาติผ่านกระบวนการหมักด้วยแลคโตบาซิลัส ผลที่ได้คือเครื่องดื่มที่มีกลิ่นผลไม้ กลิ่นดอกไม้ ผสมผสานกลิ่นรสเผ็ดร้อนเล็กน้อยจากรากขิงสด นอกจากนี้ยังมีน้ำตาลน้อยกว่าน้ำดื่มชিংโซดาโดยทั่วไปอีกด้วย	บริษัท ทุน อีชกร จำกัด (ประเทศไทย)
มีท ซีโร เนื้อสัตว์ทำจากพืช	มีทซีโร Meat Zero เป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกจากเนื้อสัตว์ทำจากพืชพร้อมรับประทานและพร้อมปรุงอันดับ 1 ของประเทศไทย ใช้นวัตกรรม CPF PLANTTEC ซึ่งช่วยให้พืชเลียนแบบรสชาติและเนื้อสัมผัสของเนื้อสัตว์ได้ แม้ว่าผลิตภัณฑ์จะมีเนื้อเป็นศูนย์ แต่ก็มีเนื้อสัมผัสที่น่าประหลาดใจ นอกจากนี้ยังมีปราศจากคอเลสเตอรอลและมีสารอาหารที่ดีเช่นโปรตีนและไฟเบอร์	บริษัท ซีพีเอฟ จำกัด (มหาชน) (ประเทศไทย)
Ms. HOHO ไอศกรีมโกโก้	ไอศกรีมนี้เหมือนเป็นการเล่นตลก! ซึ่งภายนอกดูเหมือนกับบองโกโก้ แต่จริงๆ แล้วมันคือไอศกรีม ชั้นนอกที่เป็นคอร์นเฟลกบดให้กลิ่นหอมของข้าวโพด ส่วนภายในนั้นเต็มไปด้วยความเผ็ดร้อนของไอศกรีมรสหม่าล่าที่ชวนติดใจ การผสมผสานที่ลงตัวระหว่างรสเผ็ดและหวานนำมาซึ่งรสชาติและประสบการณ์ในการลิ้มรสอาหารที่แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร	บริษัท Hop Hung Food Co., Ltd. (ไต้หวัน)
อาหารชุด OmniFoods (OmniMeat Mince, Luncheon, Strip)	OmniMeat เป็นเนื้อสัตว์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เปิดตัวในปี 2561 ปัจจุบันมีการผลิตในรูปแบบที่นำดินแดนสามรูปแบบ ได้แก่ OmniMeat Mince, Luncheon และ Strip ผลิตภัณฑ์นี้ทำจากพืช 100% และมีแคลอรี ไขมัน และโคเลสเตอรอลต่ำ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย โลก และสำหรับสิ่งมีชีวิตทั้งหมด	บริษัท Plant A Foods Hong Kong Limited (ฮ่องกง)
ขนมปังโฮลเกรนกับโปรตีนจิ้งหรีด	ขนมปังโฮลเกรนกับโปรตีนจิ้งหรีดทำจากโปรตีนจิ้งหรีด แป้งสาลีไม่ฟอกขาว และโฮลเกรนผสม ขนมปังแต่ละแผ่นมีโปรตีน 7 กรัมและเป็นแหล่งของไฟเบอร์ จิ้งหรีดเป็นที่รู้จักในเรื่องของโปรตีนที่ยั่งยืนและคุณค่าทางโภชนาการที่ดีกว่า	บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน). (ประเทศไทย)
ตัวดูดซับออกซิเจน Oxygen Absorber	ตัวดูดซับออกซิเจน Ever Fresh Oxygen Absorber ป้องกันการเน่าเสียหรือการเกิดออกซิเดชันของผลิตภัณฑ์โดยการกำจัดออกซิเจนที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์อย่างสมบูรณ์ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่คุ้มค่าและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมช่วยยืดอายุอาหารและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	บริษัท Lipmen จำกัด (สาธารณรัฐเกาหลี)
บรรจุภัณฑ์ Spout Pouch and Cap	Spout Pouch and Cap เป็นโซลูชันบรรจุภัณฑ์แบบยืดหยุ่นซึ่งง่ายต่อการดื่ม มีชั้นปิดป้องกันการรั่วซึม และสามารถป้องกันการสัมผัสของเด็กทารกได้ เหมาะสำหรับการผลิตจำนวนมากและสามารถสำหรับอาหาร เครื่องดื่ม และอาหารเด็กได้	บริษัท Joongang Platec จำกัด (สาธารณรัฐเกาหลี)
ทรัมป์กิน Trumpkin	Trumpkin ทรัมป์กินเป็นชีสที่ทำจากพืชอย่างเมล็ดพืชทอง ปลอดภัยอวกูมิแพ้ ตัวหือป 8 ชนิด มีแคลอรีต่ำ ปราศจากโคเลสเตอรอล	บริษัท พีบี ฟู้ดคอร์ จำกัด (ประเทศไทย)
วุ้นเส้นทำจากข้าวและแตงโม	วุ้นเส้นแตงโมออร์แกนิกไมสไลส์สังเคราะห์ ไม่มีวัตถุเจือปนอาหาร ไร้สารกันบูด หรือบอแร็กซ์ และปราศจากกลูเตน ไนไซท์เอ็มไอและทำด้วยแป้งข้าวหอมและน้ำแตงโม ผลิตด้วยระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO22000 และได้การรับรองจากองค์กรอาหารและยา	บริษัท Duy Anh Foods Imp-Exp จำกัด (เวียดนาม)



คลิกเพื่อดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผู้ชนะเลิศ winners และผู้เข้ารอบสุดท้าย finalists เพื่อรับรางวัล THAIFEX – Anuga Asia 2022 TASTE INNOVATION SHOW

## เกี่ยวกับ โคโลญเมสเซ่ (Koelnmesse) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเทคโนโลยีด้านอาหารระดับโลก

โคโลญเมสเซ่ (Koelnmesse) เป็นผู้ดำเนินการจัดงานแฟร์ด้านอาหาร และกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และเครื่องดื่มชั้นนำของโลก เช่น Anuga, ISM และ Anuga FoodTec ซึ่งล้วนเป็นงานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล โคโลญเมสเซ่ไม่เพียงแต่จะจัดงานเทรดแฟร์ด้านอาหารในเมืองโคโลญ ประเทศเยอรมนีเท่านั้น แต่ยังมีบทบาทในตลาดต่าง ๆ ที่กำลังขยายตัวทั่วโลก อาทิ บราซิล จีน โคลอมเบีย อินเดีย อิตาลี ญี่ปุ่น ไทย สหรัฐอเมริกา และสหรัฐอเมริกา เอมิเรตส์ ซึ่งมีความหลากหลายทั้งด้านจุดเด่นและบริบทของตลาด กิจกรรมที่จัดขึ้นทั่วโลกเป็นการสร้างเครือข่ายสำหรับธุรกิจระดับนานาชาติ ซึ่งจะทำให้เข้าถึงตลาดต่าง ๆ ได้ และสร้างพื้นฐานสำหรับธุรกิจระหว่างประเทศที่ยั่งยืนและมั่นคง ข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดตามได้ที่ [koelnmesse.com/current-dates/all-trade-fairs](http://koelnmesse.com/current-dates/all-trade-fairs)

## เกี่ยวกับ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศมุ่งมั่นที่จะให้บริการที่เป็นเลิศแก่ผู้ประกอบการไทยในธุรกิจระหว่างประเทศ รวมถึงช่วยอำนวยความสะดวกทางการค้า ลดต้นทุน สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ ให้คำปรึกษาในการเข้าถึงตลาดต่างประเทศและดูแลธุรกิจ ตลอดจนให้ความร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับภาคเอกชน เพื่อส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศของไทย และมุ่งให้ไทยเป็นประตูทางการค้าสำคัญแห่งภูมิภาคเอเชีย ข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดตามได้ที่ [ditp.go.th](http://ditp.go.th)

## เกี่ยวกับ หอการค้าไทย

หอการค้าไทยมีบทบาทเชิงรุกในการสนับสนุน ดูแล ส่งเสริมธุรกิจไทย ข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดตามได้ที่ [thaichamber.org](http://thaichamber.org)

ขอขอบคุณที่กรุณาเผยแพร่ข่าวประชาสัมพันธ์

หมายเหตุสำหรับกองบรรณาธิการ:

สามารถติดตามข้อมูลข่าวสารเพิ่มเติมได้ที่ [Media Bites](http://Media Bites)



สำหรับติดตามข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับงาน:

Website [thaifex-anuga.com](http://thaifex-anuga.com) / Facebook [THAIFEX-Anuga Asia](https://www.facebook.com/THAIFEX-Anuga-Asia) / Instagram [@thaifexanugaasia](https://www.instagram.com/thaifexanugaasia)

LinkedIn [THAIFEX - Anuga Asia](https://www.linkedin.com/company/thaifex-anuga-asia)

Faith Lim Manager, Marketing Communications	Jinjuta Masook Office of Agricultural and Industrial Trade Promotion
Koelnmesse Pte. Ltd. 152 Beach Road #25-05 Gateway East Singapore 189721	Department of International Trade Promotion, Ministry of Commerce 563 Nonthaburi Rd., A. Muang Nonthaburi 11000, Thailand
Tel. +65 6500 6700 <a href="mailto:faith.lim@koelnmesse.com.sg">faith.lim@koelnmesse.com.sg</a> <a href="http://www.koelnmesse.com.sg">www.koelnmesse.com.sg</a>	Tel. +66 2507 8356 <a href="mailto:jinjutam@ditp.go.th">jinjutam@ditp.go.th</a> <a href="http://www.ditp.go.th">www.ditp.go.th</a>