

ตัวกลางผู้ค้าส่งสัตว์น้ำภายในตลาดสี่กั๊ก

บริษัทคาเมวา โซเต็น คือตัวกลางผู้ค้าส่งสัตว์น้ำภายในตลาดสี่กั๊ก
ตั้งแต่ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 1938 เราจำหน่ายปลาคุณภาพสูงอย่างต่อเนื่องเพื่อใช้ทำอาหารญี่ปุ่น
เครื่องปรุงซูชิ รวมทั้งอาหารฝรั่งเศส อิตาลีและอาหารตะวันตกอื่นๆ
พนักงานที่มีประสบการณ์ของเราอยู่ในตลาดสี่กั๊ก ไม่เพียงซื้อสินค้าจากตลาดนี้แต่ยังมองหาปลาคุณภาพจากทั่วทั้งประเทศ

ความภาคภูมิใจในเครื่องจักรและการส่งล่าสุด

เรามีสำนักงานใหญ่ตั้งที่ตลาดค้าส่งกลางสี่กั๊กมีเครื่องทำน้ำแข็งและพื้นที่แปรรูปในอาคาร
เพื่อผลิตสินค้าที่หลากหลายตั้งแต่ปลาสดไปถึงปลาและอาหารทะเลแช่แข็ง
เรายังใช้รถบรรทุก 16 คันให้บริการจัดส่งอย่างสมบูรณ์แบบด้วย

ตัวกลางผู้ค้าส่งสัตว์น้ำที่ "ทุมเท" เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า

เจ้าหน้าที่ที่ทุมเทและเป็นผู้เชี่ยวชาญของเราจะรับคำสั่งซื้อผ่านทางเครื่องตอบรับแฟกซ์และทางออนไลน์
จากคณก่อนหน้า เราจะทำให้ระบบจัดเตรียมเพื่อส่งมอบสินค้าทั้งหมดที่มีอยู่ที่สี่กั๊กในวันถัดไป

บริษัทที่ได้รับการรับรอง MSC (CoC) แห่งแรกของญี่ปุ่น

เราเป็นบริษัทแรกในญี่ปุ่นที่ได้รับใบรับรอง MSC ฉลากสิ่งแวดล้อมทางทะเลที่แสดงถึง
การปกป้องแหล่งทรัพยากรสัตว์น้ำและสภาพแวดล้อมทางทะเล

*โปรดทราบว่าเครื่องหมาย MSC สำหรับร้านอาหารจะต้องมีการตรวจสอบการบ่งชี้รายการอาหารต่างหาก



ประวัติบริษัท

ชื่อบริษัท	บริษัทคาเมวา โซเต็น		
ที่อยู่บริษัท	หมายเลขร้าน 1058-1063 5-2-1 สี่กั๊ก ซูโอ โตเกียว 104-0045		
ก่อตั้งเมื่อ	1938 / 7 / 1		
เจ้าหน้าที่บริหาร	คาซุฮิโกะ วาคะ ประธานบริหารและประธานกรรมการ		
กลุ่มธุรกิจ	ปลาสด อาหารทะเลสด กุ้ง กุ้งแช่แข็ง ปลาแช่แข็ง ปลาและอาหารทะเลแปรรูป		
ลูกค้าหลัก	ร้านอาหาร ซัปโปโร ไคฮอน นิโงะโช อิม่าฮาน วันเดอร์เทเบิล ทสึบาเมะ กริลล์ ทาคูชินไคฮัทสึ นาคามัน โคโตะ คิโย คิวา คอร์ปอเรชั่น โกลบอลไดนิง ซุนชู โทโฮ เรียวเอสเคท	โรงแรม พรินท์โฮเทล โฮเทลโอคุระ เคเลอาร์ โฮเทล โตเกียว เอเอ็นเอ อินเตอร์คอนทิเนนตัล ปาร์ค โฮแอทท์ โตเกียว อุราวา รอยัลพอยท์ โฮเทล ราฟร์ ไซตามะ โฮแอทท์ รีเจนซี แมนดาริน โอเรียนตัล โฮโกฮามา แกรนด์อินเตอร์คอนทิเนนตัล โฮเทล นิคคลับ	ร้านค้าปลีก ร้านโตคิว คิโนะคูนียะ ฮาฟิโอะ ยาซาบา มาร์เซ เมจิยะ ไซโจ อิชิอิ การส่งออก สิงคโปร์ กวม/ไชน ฮ่องกง ไต้หวัน ไทย
รายชื่อเครื่องจักร	เครื่องถอดเกล็ดปลาอัตโนมัติประเภทไฮโดรลิก เครื่องบรรจุแบบสุญญากาศ ตู้แช่แข็งแบบรวดเร็ว เครื่องทำน้ำแข็ง		

โปรดอย่าลังเลที่จะติดต่อเรา

TEL : 03-3542-3201 FAX : 03-3541-3830

เวลาให้บริการ:จนถึง 16.00 น. ปิดวันที่ตลาดปิด



สิ่งที่ดีที่สุดในตลาด
จากสี่กั๊กถึงครัวคุณ

亀 和 商店

คาเมวา โซเต็น



สินค้าที่หลากหลาย

ด้วยการจัดการสินค้าที่หลากหลายตั้งแต่ปลาสดไปจนถึงปลาแช่แข็งและแปรรูป เราเชี่ยวชาญการกำหนดคุณภาพและเลือกปลาที่ดีที่สุดที่เข้ามาในตลาดสีกิจิแก่ลูกค้า เราตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้แม้ว่าสินค้าที่เข้ามาในตลาดสีกิจิจะมีจำกัด ด้วยความสามารถในการจัดหาสินค้าของเรา

มีปัญหาปรึกษามาเราโซเต็น

ด้วยการได้รับความน่าเชื่อถืออย่างสูงในตลาดแห่งนี้ เราจึงสามารถจัดหาตัวเลือกสินค้าที่หลากหลาย เรายังร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับชาวประมงท้องถิ่นเพื่อลดค่าใช้จ่ายเนื่องจากสินค้าขาดตลาดด้วย

มีทุกอย่างที่สีกิจิ

นอกจากปลาสดแล้ว เรายังมีทุกอย่างตั้งแต่สินค้าแปรรูปไปจนถึงแช่แข็ง ด้วยความเชี่ยวชาญในฐานของผู้เชี่ยวชาญของสีกิจิ เราจัดซื้อปลาที่มีคุณภาพดีที่สุดในราคาที่เหมาะสม



การส่งไปยังร้านอาหาร

เราจัดส่งภายในเมืองใหญ่โดยตรงด้วยบริการจัดส่งของบริษัทจากตลาดสีกิจิ โปรดอย่าลังเลที่จะสอบถามเราเกี่ยวกับเวลาจัดส่งและรายละเอียดอื่นๆ

ให้เราดูแลเรื่องวุ่นวายทั้งหมดในตลาดสีกิจิ

ตลาดสีกิจิเป็นตลาดค้าส่งที่ใหญ่ที่สุดในโลกทั้งขนาดและปริมาณการซื้อขาย ถือกำเนิดขึ้นที่สีกิจิและรอบรู้ทุกเรื่องในตลาดนี้ เราภูมิใจที่ได้มอบปลาเข้ามาในตลาดสีกิจิแก่คุณ โปรดอย่าลังเลที่จะติดต่อเราหากคุณมีข้อสงสัย

พื้นที่จัดส่ง

- ▶ จังหวัดโตเกียว เขตการปกครองพิเศษ 23 เขต
- ▶ จังหวัดชิบะ: เมืองชิบะ ฟุนะบะชิ คะชิวะ มะสึโคะ อูระยะซุ นาราชินะ
- ▶ จังหวัดไซตามะ ไซตามะ (โอมิยะ อูระวะ)
- ▶ จังหวัดคานากาวา โยโกฮามา คาวาซากิ



โรงงานและเครื่องจักรแปรรูปที่ตลาดสีกิจิ

ด้วยการใช้เครื่องจักรล่าสุดในโรงงานแปรรูปของสีกิจิ และพนักงานของเราที่มีประสบการณ์มากมายเทียบเท่าเชฟ เราจัดเตรียมปลาแต่ละตัวอย่างเอาใจใส่เพื่อให้ตรงตามความต้องการของลูกค้า และยังได้มาตรฐานคุณภาพสูงตามความต้องการของโรงแรมและร้านอาหารต่างๆ ซึ่งทำธุรกิจอย่างต่อเนื่องกับเรา

เราแปรรูปได้ทุกอย่าง

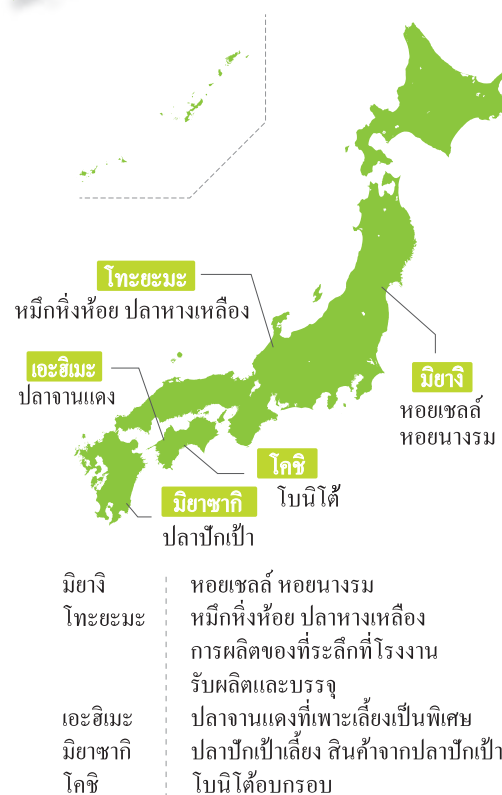
หลังจากถอดเกล็ดปลาด้วยเครื่องถอดเกล็ดปลาอัตโนมัติประเภทไฮโดรลิก โดยทั่วไปแล้วปลาจะถูกแปรรูปเป็นชิ้นหรือแผ่นบาง น้ำบริสุทธิ์ที่ใช้ในเครื่องทำน้ำแข็ง ตู้แช่แข็ง -30°C แบบรวดเร็วซึ่งคงรสสัมผัสไว้ หรือตู้แช่แข็งมาตรฐาน -20°C ช่วยเก็บอาหารและคงความสดของสินค้าทั้งหมดได้ เรายังมีสินค้าที่บรรจุแบบสุญญากาศตามกลุ่มลูกค้าและประเภทธุรกิจด้วย

เรามีเครื่องจักรที่ตอบสนองความต้องการของลูกค้า

- ▶ **เครื่องถอดเกล็ดปลาอัตโนมัติประเภทไฮโดรลิก**
การถอดเกล็ดโดยที่ไม่กระจายออกอย่างถูกสุขลักษณะและจัดการกับคำสั่งซื้อจำนวนมาก
- ▶ **เครื่องบรรจุแบบสุญญากาศ**
สินค้าที่บรรจุแบบสุญญากาศถูกสุขอนามัยและจัดการได้ง่ายหลังส่งสินค้า
- ▶ **ตู้แช่แข็งแบบรวดเร็ว**
แข็งตัวด้วยความเร็วสิบเท่าจากปกติและช่วยรักษาคิวสัมผัสและรสชาติไว้ได้
- ▶ **เครื่องทำน้ำแข็ง**
เกล็ดน้ำแข็งจากเครื่องทำน้ำแข็งจะไม่ทำให้ปลาเสียหายและคงความสดระหว่างแปรรูปและจัดส่งสินค้า



การบริการยอดเยี่ยม



พนักงานที่มีประสบการณ์ของเราไม่เพียงจัดหาปลาที่อยู่ในฤดูกาลซึ่งเข้ามาในตลาดสีกิจิแต่ยังมีสินค้าอื่นๆ จากทั่วประเทศผ่านทางเครือข่ายคู่ค้าระยะยาวของเรา และชาวประมงท้องถิ่น

เราจะจัดส่งทุกอย่างที่มีอยู่ในสีกิจิ

ปลาทุกตัวมีรสชาติที่ดีที่สุดเมื่ออยู่ในฤดูกาล เราเสนอสินค้าที่ดีที่สุด ในฤดูกาลนั้นๆและให้ข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนที่จับได้และราคาล่าสุดแก่คุณได้

เราจะตอบสนองความต้องการของคุณ

นอกจากปลาสดในตลาดแล้ว เรายังมีทุกอย่างที่มีในสีกิจิ เช่น สินค้าแปรรูป เครื่องเทศและเครื่องครัวด้วย

