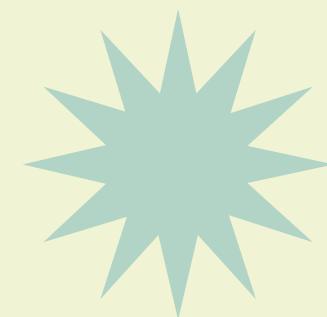
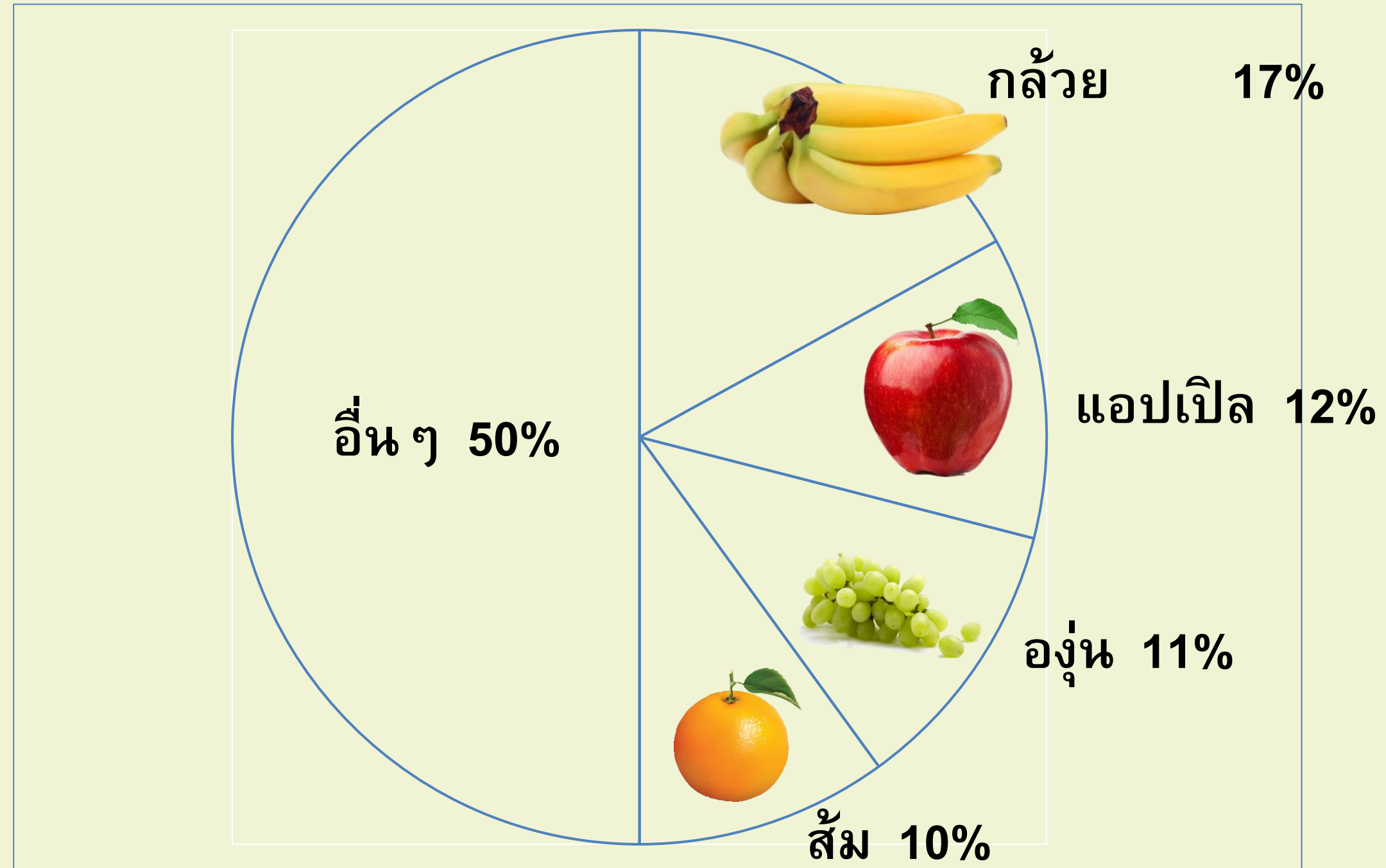


กล้วยหอมทอง เพื่อการส่งออก



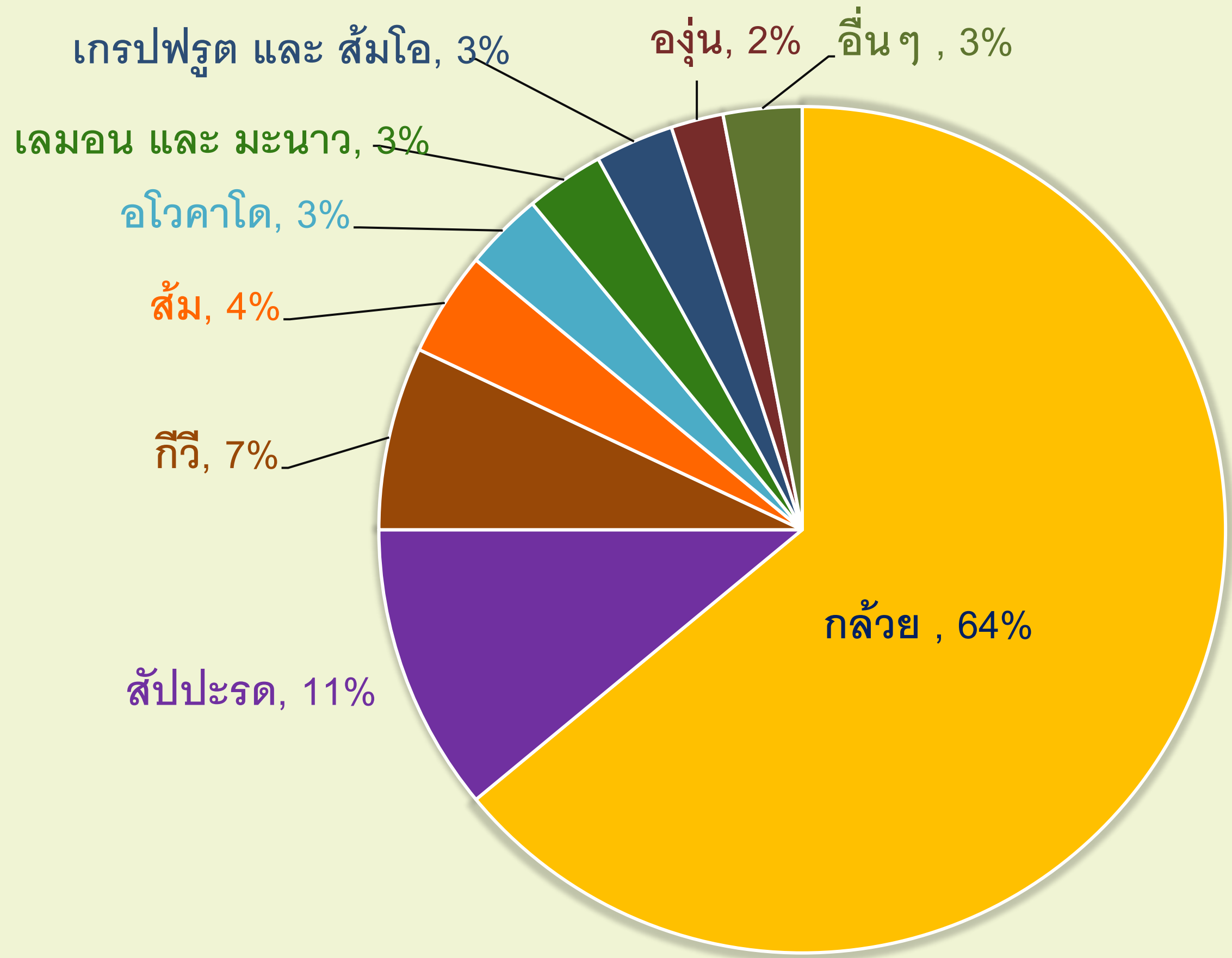
การซื้อขายผลไม้ของโลก



ผลผลิตทั้งหมด **690** ล้านตัน

F.A.O. 2014

ปริมาณการนำเข้าผลไม้สด ของประเทศญี่ปุ่น



USDA, 2023

ปริมาณนำเข้ากล้วยของประเทศญี่ปุ่น (2023)



อันดับ	ประเทศ	ปริมาณ (ตัน)	% ทั้งหมด
1	ฟิลิปปินส์	817,541	79.1%
2	เอกวาดอร์	95,190	9.2%
3	เม็กซิโก	67,738	6.6%
4	กัวเตมาลา	17,904	1.7%
5	เวียดนาม	16,220	1.6%
6	เปรู	6,237	6.0%
7	ลาว	5,478	0.5%
8	อินโดนีเซีย	2,816	0.3%
9	ไต้หวัน	1,602	0.2%
10	ไทย	1,345	0.1%
	อื่น ๆ	1,359	0.1%
	รวม	1,033,430	100%

Ministry of Finance Japan, 2023

ขั้นตอนการส่งออกกล้วยไปยังประเทศญี่ปุ่น



• ประเทศผู้ส่งออก

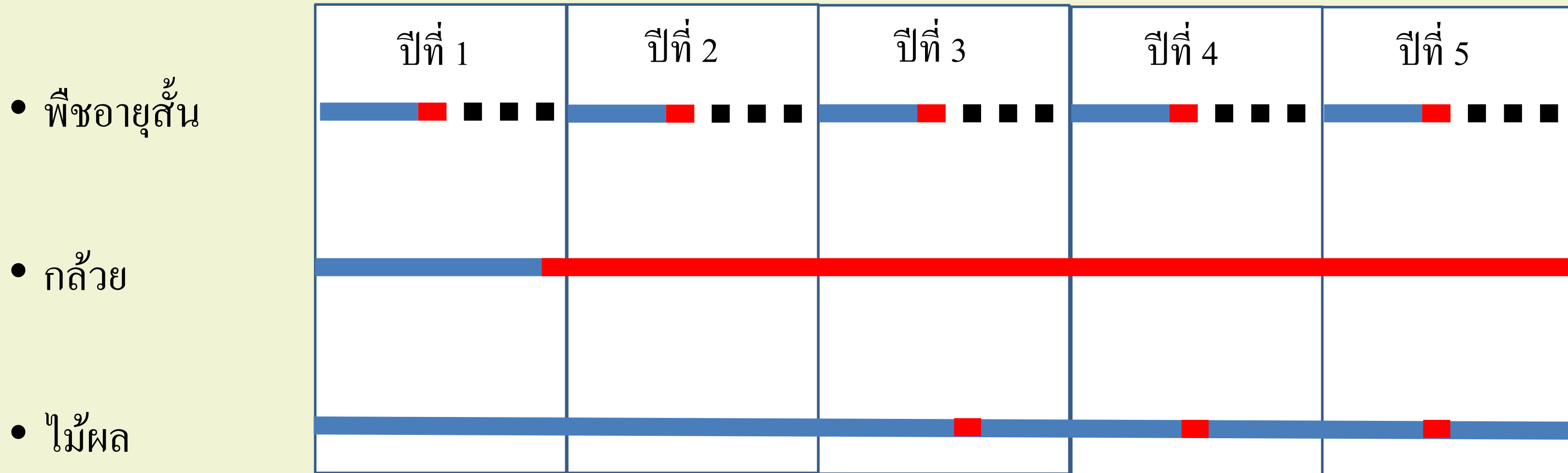


• ประเทศผู้นำเข้า



- | | | | | | |
|------------------|-------------------|----------------|----------------|----------------|------------|
| - ตันกล้า | - ขนส่งไปโรง | - การกักกันพืช | - นำเข้า | - บ่มในห้องบ่ม | - กระจาย |
| - การปลูก | คัดบรรจุ | ส่งออก | - ตรวจสอบ | - ตรวจสอบ | สินค้า |
| - การเจริญเติบโต | - ตรวจสอบ | - พิธีการ | คุณภาพ | คุณภาพ | - ขายให้ |
| - ห่อถุง | คุณภาพ | ศุลกากรส่งออก | - พิธีการศุลกา | - รีแพ็ค | ผู้บริโภคร |
| - เก็บเกี่ยว | - ล้างทำความสะอาด | | การนำเข้า | - ส่งมอบ | |
| | สะอาด | | | | |
| | - บรรจุ | | | | |

การเก็บเกี่ยวพืชผล



* พื้นที่ที่เหมาะสม มีความสูงจากระดับน้ำทะเลที่เหมาะสม ไม่มีลมแรง คมนาคมสะดวก

- ต้นพืชที่ยังไม่ให้ผลผลิต
- เก็บเกี่ยวผลผลิต
- ไม่มีการปลูกพืช

การเตรียมดิน

การจัดการการปลูกกล้วย
หอมทองเพื่อการส่งออก



การเตรียมพื้นที่เพาะปลูก



ไถระเบิดดินดาน

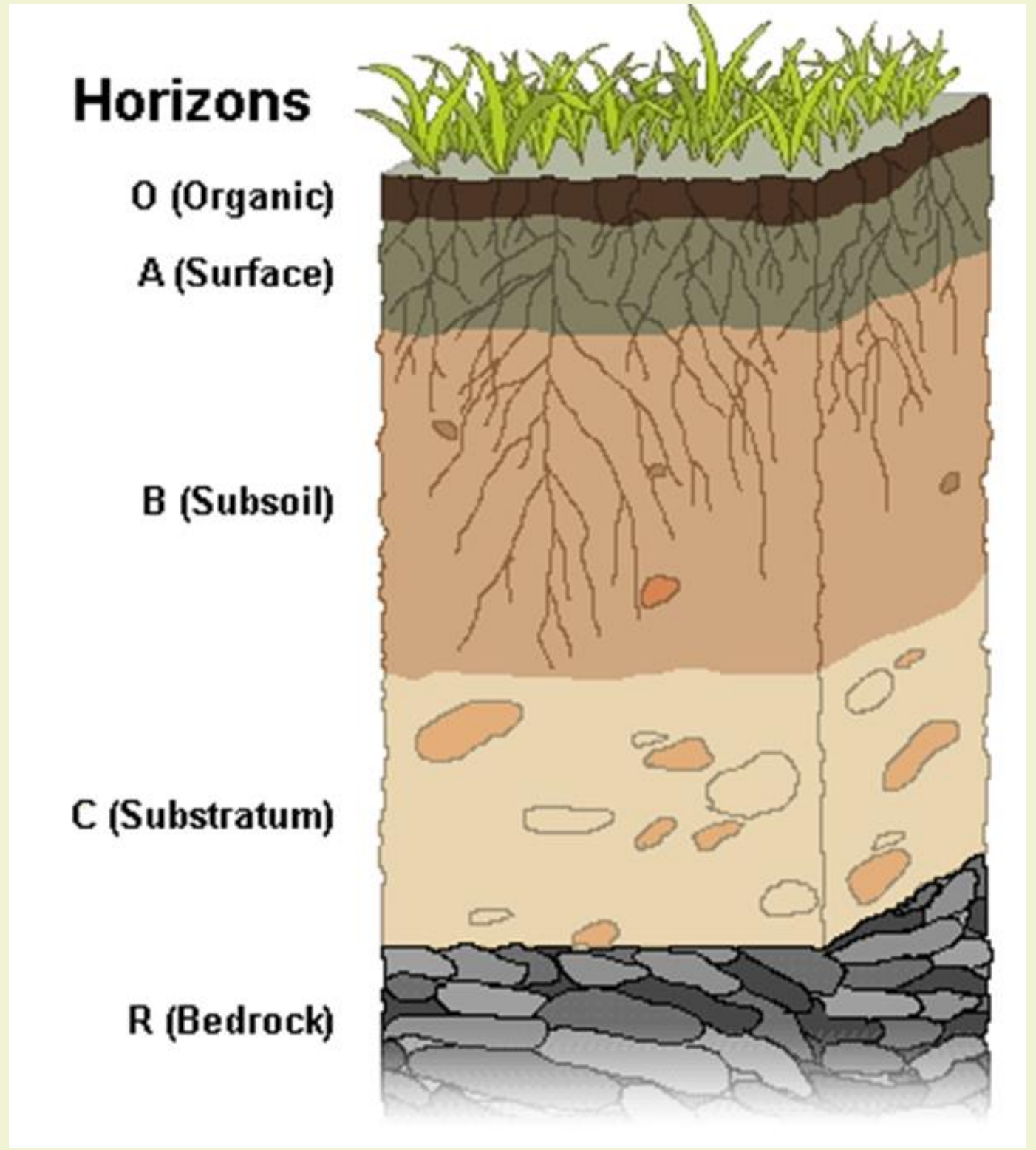


การไถพรวน



ชั้นหินดาน

ชั้นดิน





เปรียบเทียบ



ข้อดีของการพรวน

ดิน



มีการไถพรวน

ไม่มีการไถพรวน

- อากาศหมุนเวียนในดิน
- การหมุนเวียนของน้ำ
- การย่อยสลายอินทรีย์วัตถุดีขึ้น
- ธาตุอาหารกระจายทั่วทั้งชั้นดิน
- ควบคุมวัชพืช



ระบบการให้น้ำ



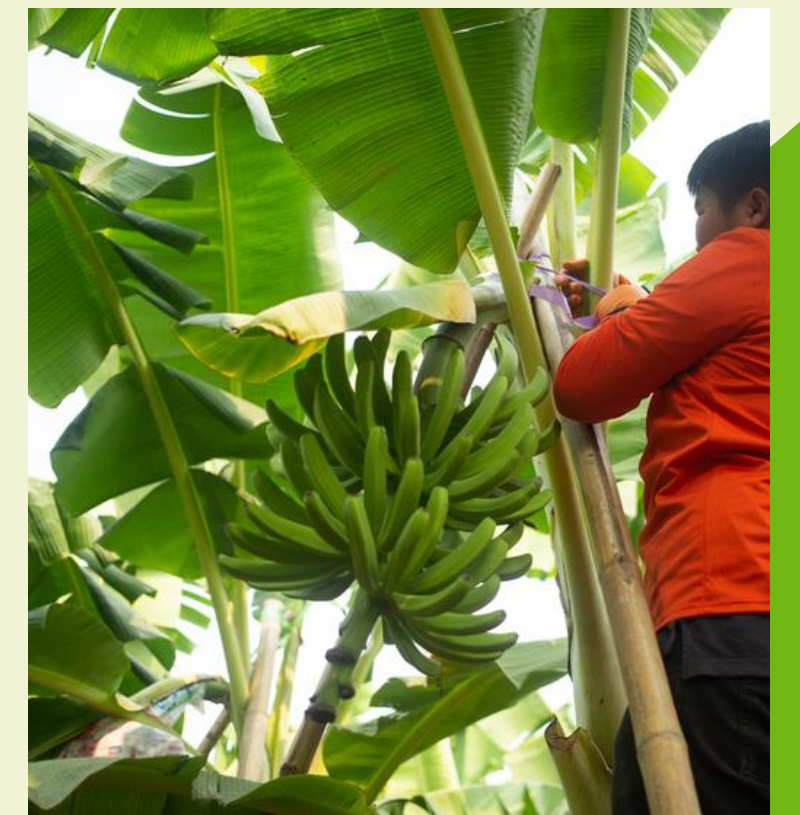
การให้น้ำแบบหยด



การจัดการกล้วยตากปลี



การค้ำกล้วย



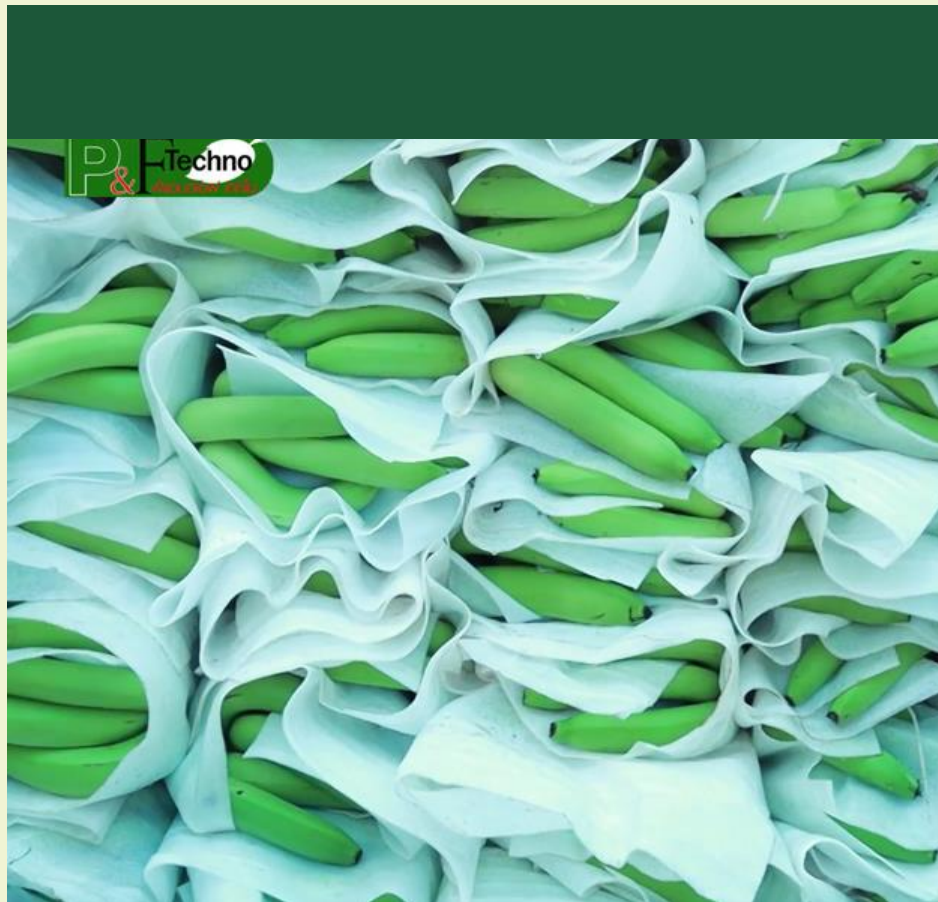
การดูแลผล
กล้วยและการ
ห่อกล้วย



การเก็บเกี่ยว



การขนส่งผลผลิต



โรงคัดบรรจุ



โรงคัดบรรจุ



โรงคัดบรรจุ





การทำความสะอาดและการตัดแต่ง



การใส่ถุง และบรรจุกล่อง



Hi-land (over 500m)

Mid-land (300-500m)

Low-land (0-300m)

エクアドル産
バナナ

コロンビア産
バナナ

TOPVALU SELECT
バナナ
果実の極

熟れっ子
バナナ

フィリピン産
バナナ

バナナ

การบ่ม (Ripening)



การตรวจสอบคุณภาพ





ผลิตภัณฑ์ของเรา

ผลิตภัณฑ์ของเรา





กระบวนการ เก็บรักษาและ การขนส่ง



ONE

OCEAN NETWORK EXPRESS

FSCU 574595 2
45R1

70

CAUTION
HOT SURFACE

70

70-1565

หจก.ดาญญรัตน์ เอ็นจิ้นเนียซิ่ง

081-888-2773





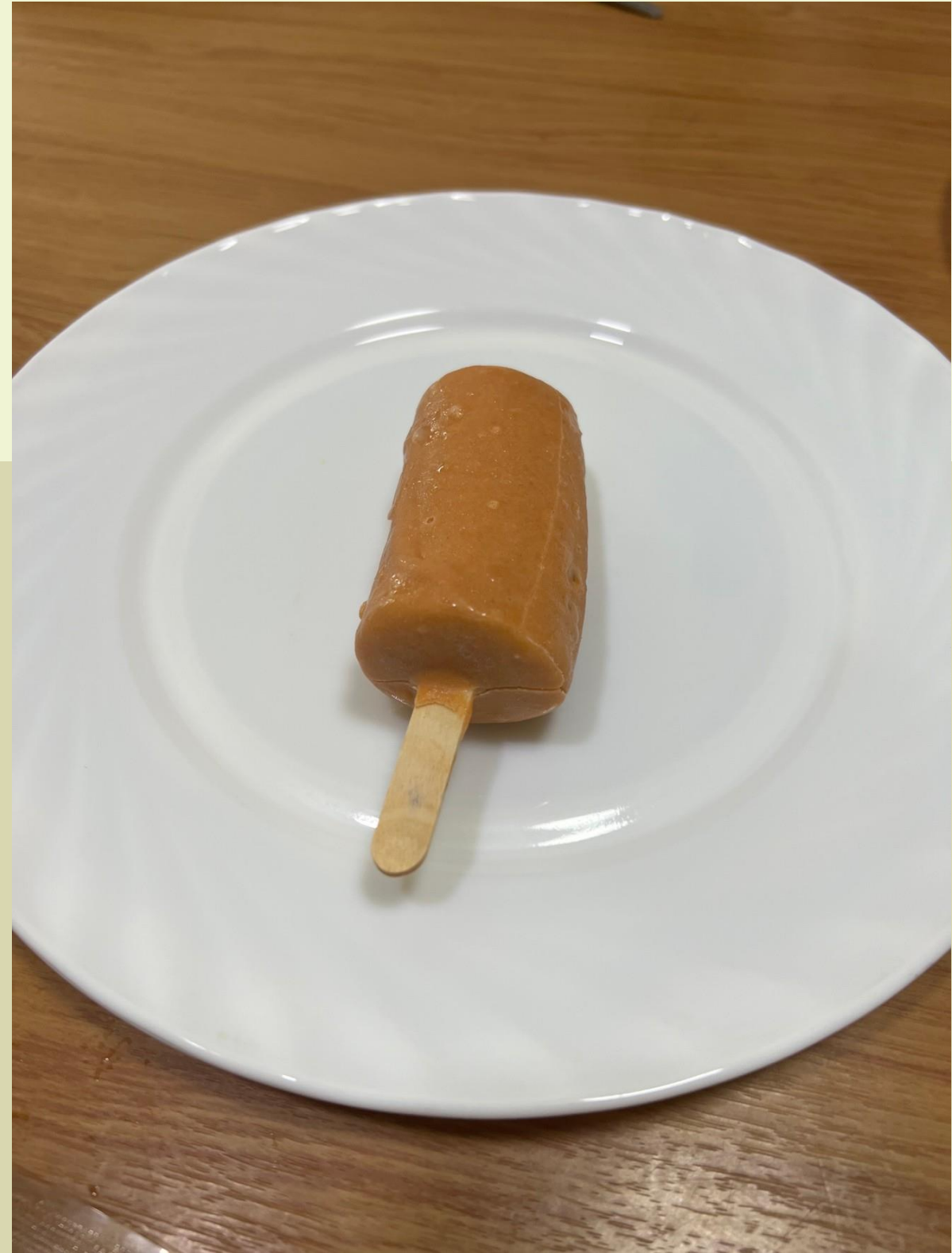
ITEM 26
BOX CODE 26
P&F TECHNO
PRODUCT BY P&F TECHNO CO.,LTD.
THAILAND

ITEM 26
BOX CODE 26
P&F TECHNO
PRODUCT BY P&F TECHNO CO.,LTD.
THAILAND

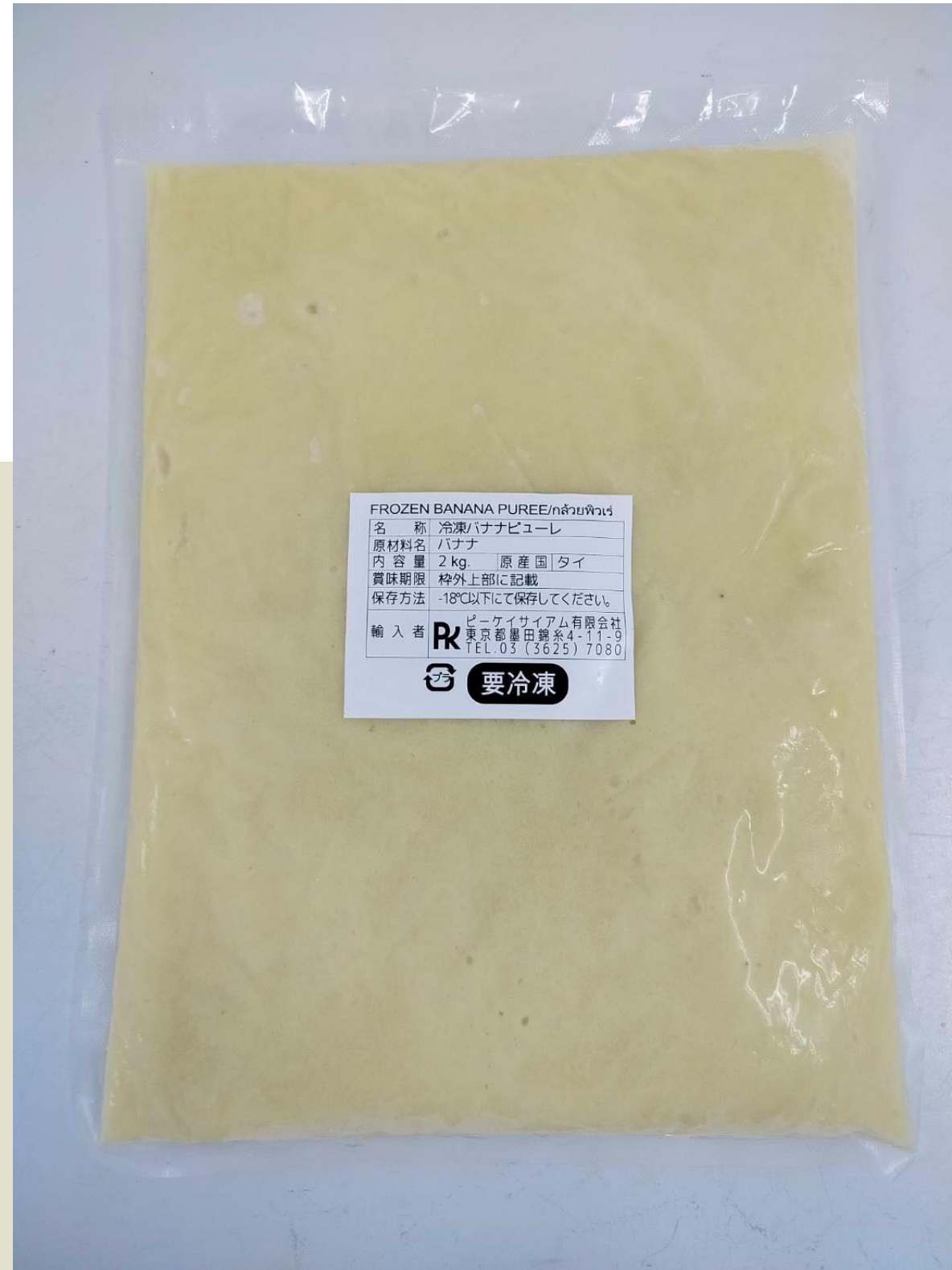
ITEM 26
BOX CODE 26
P&F TECHNO
PRODUCT BY P&F TECHNO CO.,LTD.
THAILAND

ITEM 26
BOX CODE 26
P&F TECHNO
PRODUCT BY P&F TECHNO CO.,LTD.
THAILAND
GRANDS MICHEL







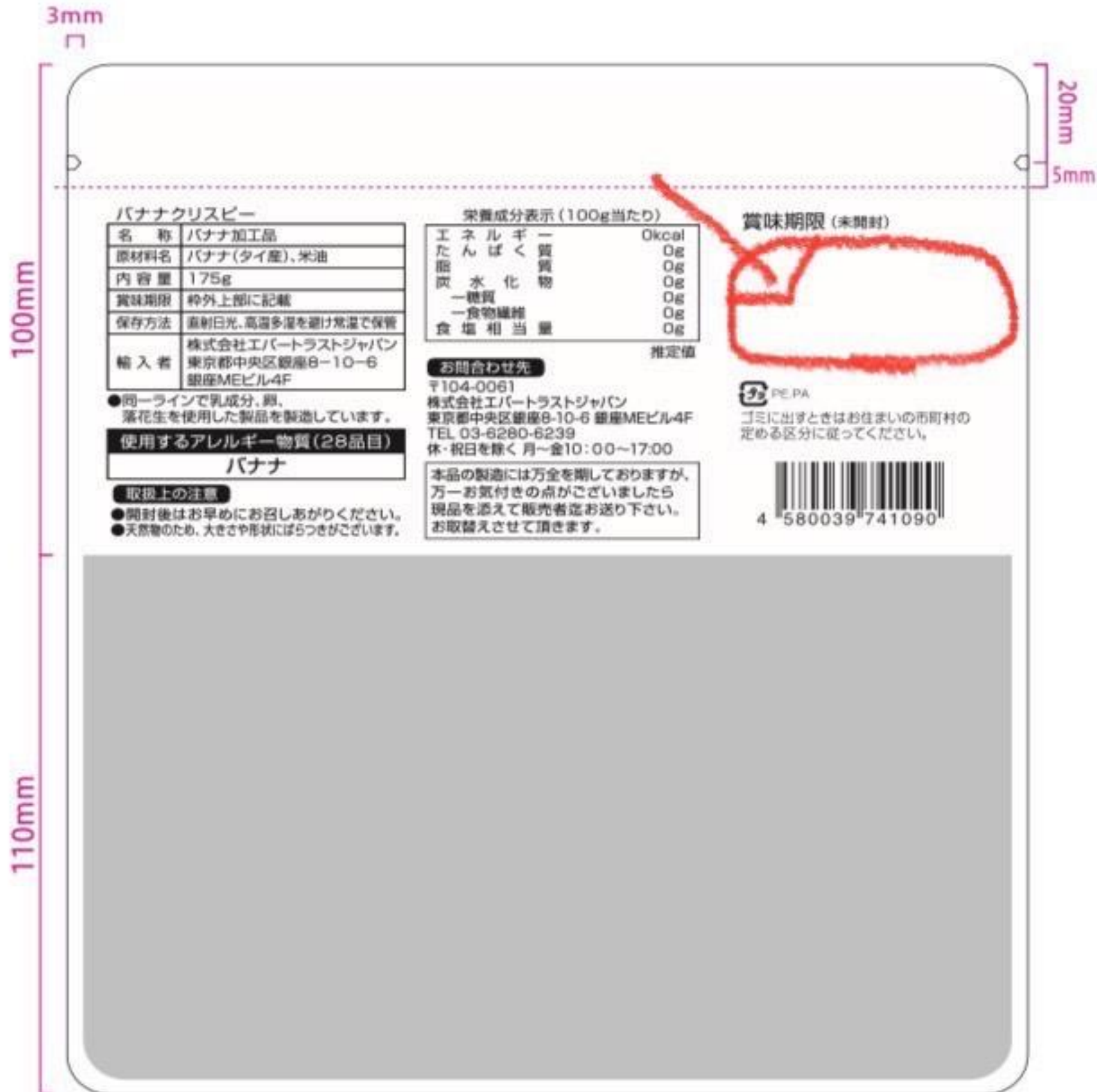


バナナクリスピー

2406Yi9TS-7(M3)

サイズ: (W)180×(H)210mm 角8R

透明部分 白 C M Y K



バナナクリスピー

名称	バナナ加工品
原材料名	バナナ(タイ産)、米油
内容量	175g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保管
輸入者	株式会社エハートラストジャパン 東京都中央区銀座8-10-6 銀座MEビル4F

●同一ラインで乳成分、卵、
落花生を使用した製品を製造しています。

使用するアレルギー物質(28品目)

バナナ

取扱上の注意
●開封後はお早めにお召しあがりください。
●天候等のため、大きさや形状にばらつきがございます。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	Okcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
一糖質	0g
一食物繊維	0g
食塩相当量	0g

推定値

お問い合わせ先

〒104-0061
株式会社エハートラストジャパン
東京都中央区銀座8-10-6 銀座MEビル4F
TEL 03-6280-6239
休・祝日を除く 月~金10:00~17:00

本品の製造には万全を期しておりますが、
万一お気づきの点がございましたら
現品を添えて販売者までお送り下さい。
お取替えさせていただきます。

賞味期限(未開封)



ゴミに出すときはお住まいの市町村の
定める区分に従ってください。



4 580039 741090