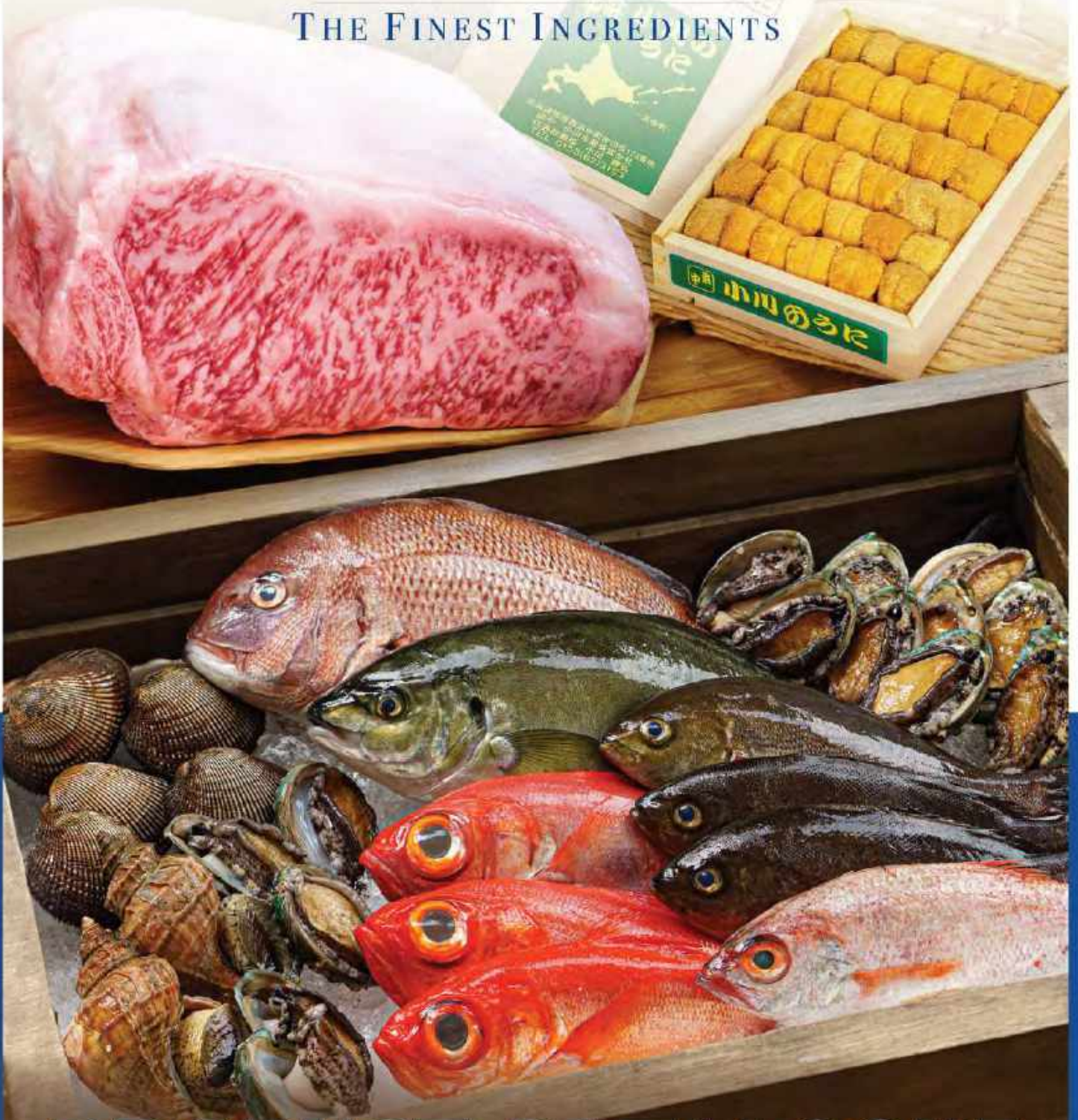




NOBLEMONO
THE FINEST INGREDIENTS



PRODUCT CATALOGUE

www.noblemono.com



NOBLEMONO

The Finest Ingredients

started as a importer of exotic ingredients from Japan. One of our signature product is Japanese beef cattle (Wagyu) from Akita prefecture. We have various products from Japan. We are a partner of Wholesale market in Tokyo. Our seafood products from Japan are 100% Fresh. We deliver our products at low temperature from Japan to Thailand within 24 hours. We are not aimed at "making things" in pursuit of "low price." but rather to provide our customers with " Safe, Reliable and Delicious products" at reasonable price. We fully intend to continue working day and night to earn unending trust and support for our company's brand, "Safety & Reliance" We would very much appreciate your continued exceptional support and patronage

Number 1

FRESH SEAFOOD
Supplier
From Toyosu Fish Market

First & Only

AKITA BEEF A5
Supplier
From Japan in Thailand

The Best

BLUEFIN TUNA
in Thailand



JAPANESE FOOD AND INGREDIENT

01 BLUEFIN TUNA	Bluefin Tuna Cutting Fresh Bluefin Tuna Bellyloin Fresh Bluefin Tuna Backloin Frozen Bluefin Tuna	1-4 2 3 3 4
02 FRESH JAPANESE SEAFOOD	Fresh Fish Direct From Farmed Every Day Fresh Fish Bigsize+Special Grade Selection Fresh Season Winter Fresh Season Spring Fresh Season Summer Fresh Season Autumn	5-26 5-6 7-8 9-13 14-18 19-22 23-26
03 FRESH UNI	Premium & Special Uni Standard Uni	27-30 27 28-30
04 WAGYU BEEF	Grade of Wagyu Beef Brand of Wagyu Beef Part of Wagyu Beef Products of Wagyu Beef	31-43 32 33-34 35 36-44
05 FROZEN SEAFOOD	Frozen Fish Frozen Shell Frozen Crab Frozen Shrimp Frozen Squid+Octopus+Roe	45-54 46-47 48-49 50-51 52 53-54
06 OTHER	Liquid Pickled Dried	55-59 56 57 58-59



NOBLEMONO

The Finest Ingredients

BLUEFIN TUNA

THE BEST SELLER IN THAILAND



ผู้จัดจำหน่ายปลาบลูฟินทูน่า
รายใหญ่ที่สุดในประเทศไทย

- ✓ คัดเลือกปลาบลูฟิน ทูน่า ขนาดใหญ่กว่า 80 kg
- ✓ เนื้อปลามีจำนวน Otoro ไขมันแทรกสูงเป็นพิเศษ
- ✓ ควบคุมคุณภาพ มาตราฐานระดับสากล
- ✓ รับรองสินค้าสดใหม่ มีจำหน่ายตลอดทั้งปี

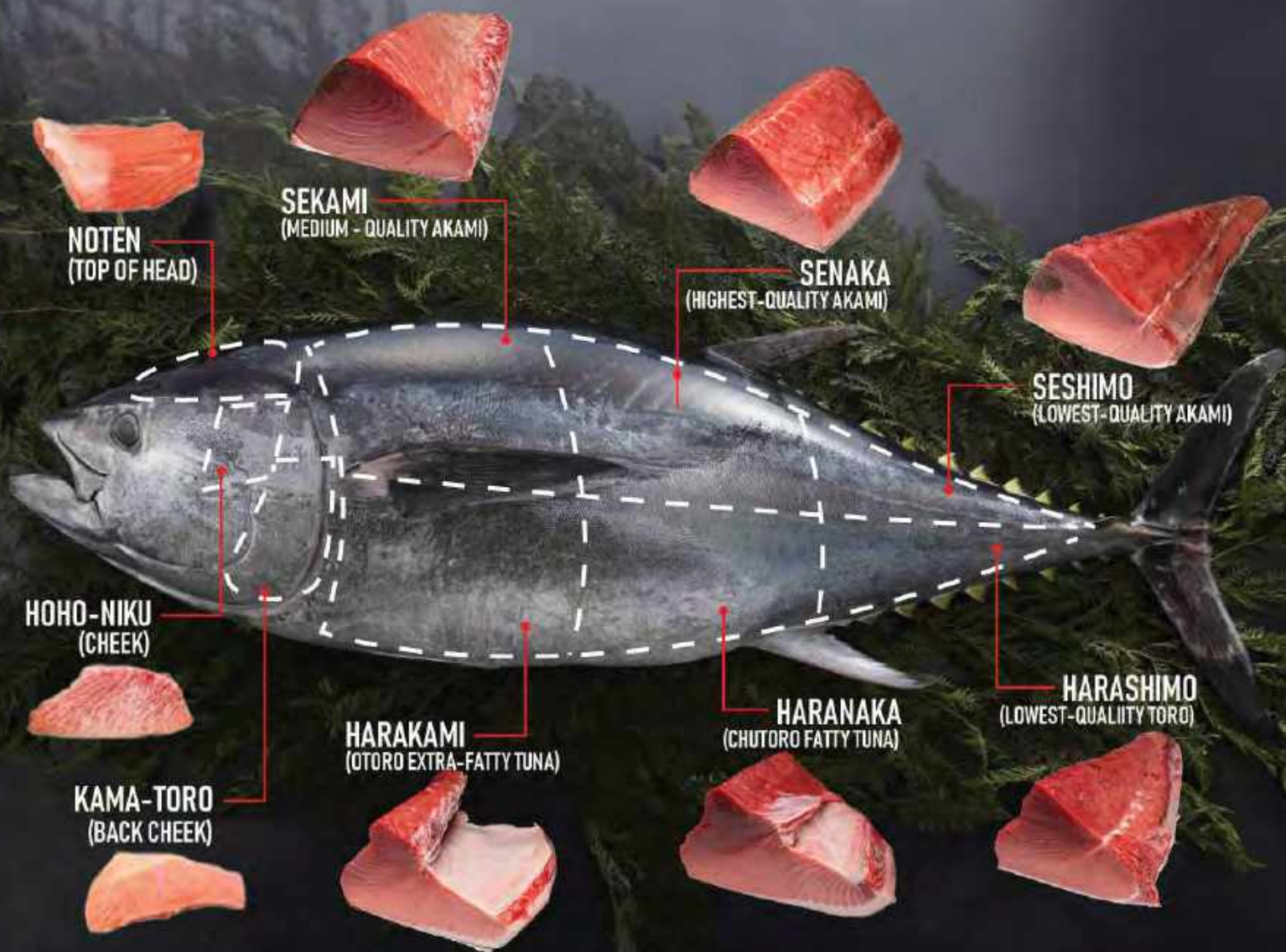


Certified With 3rd Party Auditing Sustainable Fisheries & Aquaculture



Visit our Website





BLUEFIN TUNA CUTTING

Bluefin Tuna “ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน” ปลายอดนิยมจากแหล่งคัดสรรคุณภาพที่ดีที่สุดอันดับหนึ่งของประเทศไทย จากฟาร์มนำเข้าภายใต้ระบบการตรวจสอบต่างๆ ที่ได้มาตรฐาน เพื่อควบคุมสภาพการทำการทำ ให้ปลาทูน่าเติบโตได้ดี มีร่างกายแข็งแรง เจริญน้ำหนักเมื่อโตเต็มวัยในระยะเวลา 3 ปีครึ่ง จะมีขนาด 80 กิโลกรัมขึ้นไป ลำตัวมีสีน้ำเงินเข้ม และช่วงท้องเป็นสีเงิน พร้อมกับมีเส้นเป็นเงาสีทองที่ใต้ท้องบริเวณหาง



ดำเนินการตั้งแต่เรือประมง จนถึงขบวนการแปรรูป และจัดเก็บสินค้า ทั้งต่างประเทศ และในประเทศ ได้ผ่านมาตรฐานจนได้รับ CERTIFICATE HACCP, GMP และ MSDS



ผู้เชี่ยวชาญนำเข้าจากแหล่งคุณภาพที่ดี โตเต็มตรงที่มีไขมันแทรกสูง มีเนื้อแดงที่แน่นนุ่ม มีรสชาติกลมกล่อม ชุ่มฉ่ำและนุ่มลิ้น

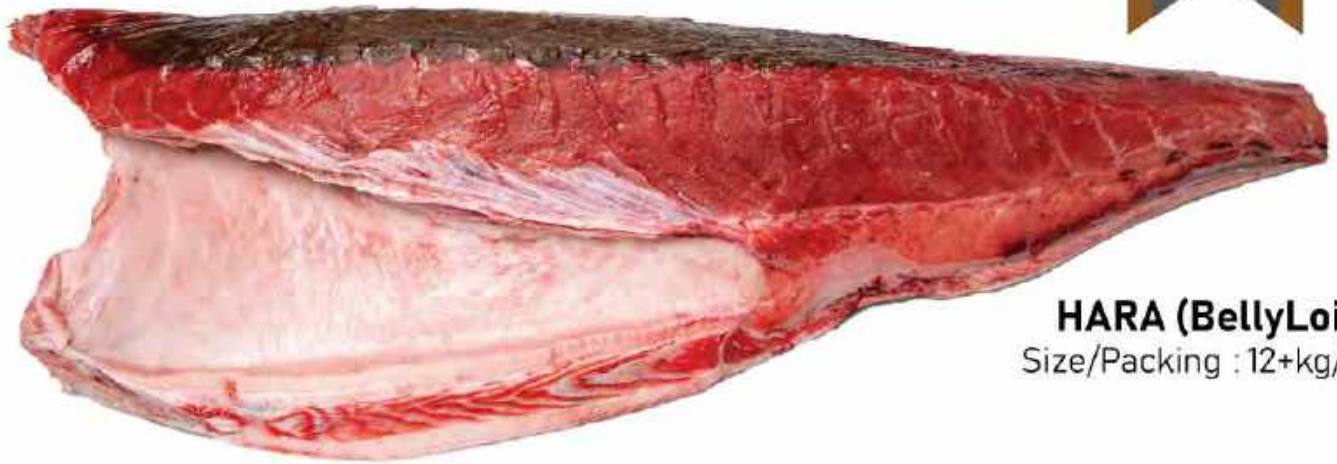


ราคาเป็นมิตร สามารถนำไปต่อยอดแข่งขันบนตลาดได้ ได้รับความนิยมจากร้านอาหารญี่ปุ่นชั้นนำทั่วประเทศไทย



3 FRESH BLUEFIN TUNA

With Blood / Without Blood



HARA (BellyLoin)
Size/Packing : 12+kg/pc



HAKAKAMI #1

Size/Packing : 4Kg+/pc
Otoro 60% Chutoro 30%
Akami 10%



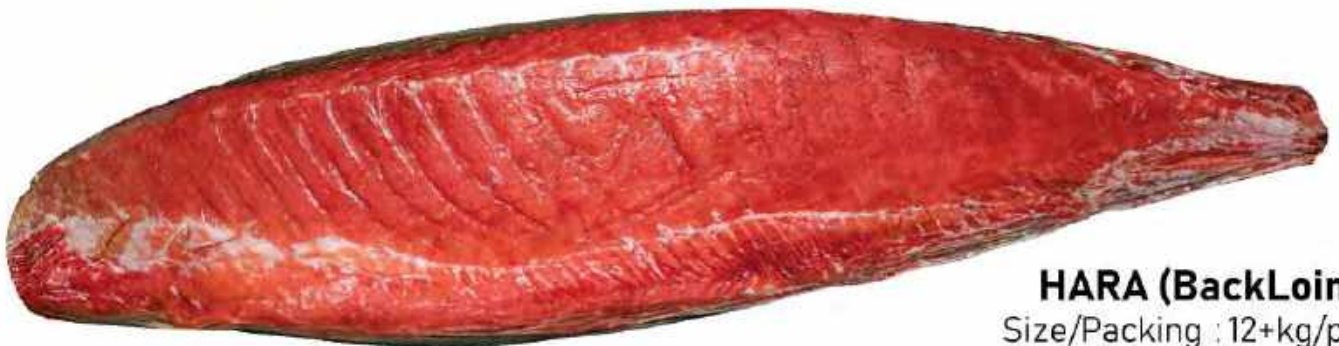
HARANAKA #2

Size/Packing : 4Kg+/pc
Otoro 40% Chutoro 30%
Akami 30%



HARASHIMO #3

Size/Packing : 2Kg+/pc
Chutoro 60%, Akami 40%



HARA (BackLoin)
Size/Packing : 12+kg/pc



SEKAMI #1

Size/Packing : 4Kg+/pc
Akami 90%



SENAKA #2

Size/Packing : 4Kg+/pc
Akami 90%



SESHIMO #3

Size/Packing : 2Kg+/pc
Akami 90%

FROZEN BLUEFIN TUNA

4



“SUPER FROZEN -60°C”



OTORO

เนื้อบริเวณส่วนท้อง

มีเนื้อนุ่มและอุดมไปด้วยไขมัน

Size : 0.8-1.0 pc/kg

Pack : 10 pcs / 10 kg/cs.



CHUTORO

เนื้อส่วนที่ถัดจากท้อง

ไปที่บริเวณโคนหาง เป็นส่วนที่มีไขมันน้อย

Size : 300-400 g/pc

Pack : 25 pcs / 10 kg/cs.



AKAMI

เนื้อส่วนกลางลำตัว มีสีแดง ไม่มีไขมัน

Size : 300-400 g/pc

Pack : 25 pcs / 10 kg/cs.

“FROZEN -40°C”



AKAMI SASHIMI

อากามีเนื้อแดง หั่นชิ้นซาซิมิ

Size : 10 pcs /

100g / pack.



AKAMI SAKU

อากามีเนื้อแดงแปรรูป

เกรดซาซิมิพรีเมียม

Size : 300-400 g/pc

Pack : 25 pcs / 10 kg/cs.



OTORO SASHIMI

โอโโโริ เนื้อส่วนท้อง หั่นชิ้นซาซิมิ

Size : 10 pcs /

100g / pack.



OTORO SAKU

โอโโโริ เนื้อส่วนท้องแปรรูป

เกรดซาซิมิพรีเมียม

Size : 250-350 g/pc

Pack : 25-30 pcs / 10 kg/cs

PREMIUM

FRESH JAPANESE FISH DIRECT FROM FARMED EVERY DAY



HAMACHI

Size : 4.5-5.8 kg
Origin : Kagoshima



SHIMA AJI

Size : 1.3-1.7 kg
Origin : Ehime



MADAI

Size : 1.8-2.5 kg
Origin : Kumamoto



KINKI

Size : 300-350 g
Origin : Hokkaido



NODOGURO

Size : 350-500 g
Origin : Nagasaki



KINMEDAI

Size : 1-2 kg
Origin : Kagoshima



ISAKI

Size : 500-700 g
Origin : Nagasaki



HIRAME

Size : 1-1.5 kg
Origin : Ehime



KANPACHI

Size : 4-5 kg
Origin : Kagoshima

***Order : THU - Next FRI**

NOBLEMONO

The Finest Ingredients

อาณาจักรปลาคุณภาพ จากฟาร์มธรรมชาติ ที่ดีที่สุดในประเทศญี่ปุ่น

เอกลักษณ์ปลาฟาร์ม เป็นปลาที่มีปริมาณไขมันสูง
ทั้งความแน่น และรสชาติดี คงที่ตลอดทั้งปี นำเข้าจากฟาร์มที่ได้มาตรฐานระดับสูง



MASABA

Size : 400-600 g
Origin : Nagasaki



HOTATE MEAT

Size : 500 g
Origin : Hokkaido



MAKAKI

Size : 200-300 g
Origin : Hokkaido



ANAGO

Size : 110-150 g
Origin : Nagasaki



*Order : THU - Next FRI



FRESH JAPANESE FISH BIGSIZE + SPECIAL GRADE SELECTION



NODOGURO [SP]

Size : 400-600 g
Peak : Sep-Nov



SHIRO AMADAI [SP]

Size : 1-1.5 kg
Peak : Nov, Dec-Feb



AMADAI [SP]

Size : 1-1.5 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb, Mar



WILD SHIMA AJI [SP]

Size : 1-2 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb



WILD HIRAME [SP]

Size : 1.5-3 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar



ISHIGAKI DAI [SP]

Size : 1-2 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar



SAWARA [SP]

Size : 3-4 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar



FARM KAWAHAGI [SP]

Size : 300-500 g
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar



TACHIUO [SP]

Size : 2-4 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar

*Order : THU - Next FRI



AKAHATA [SP]

Size : 400-600 g
Peak : Sep-Nov



WILD MADAI [SP]

Size : 2-2.5 kg
Peak : Nov, Dec-Feb



KUE [SP]

Size : 500-700 g
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb, Mar



MEDAI [SP]

Size : 4-5 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb



KAMASU [SP]

Size : 1.5-3 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar



ISAKI [SP]

Size : 1-2 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar



YAITO KATSUO [SP]

Size : 5-6 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar



WILD BURI [SP]

Size : 4-5 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar



WILD MACKEREL [SP]

Size : 700 g
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar

***Order : THU - Next FRI**

WINTER

DECEMBER | JANUARY | FEBRUARY



AINAME

Size : 0.8-1.4 kg
Peak : Jan-Feb, Mar-May
Category : White



AKAMUTSU (NODOGURO)

Size : 400-500 g
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White



ANKOU

Size : 1-2 kg
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : White



CHIAYU

Size : 25-28 g
Peak : Dec-Feb
Category : White



HIRAME

Size : 1-1.5 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : White



HOKKE

Size : 500-800 g
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White



HOUBOU

Size : 500-800 g
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White



KAMASU

Size : 100-200 g
Peak : Jan-Feb
Category : White



KASAGO

Size : 0.8-1.2 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White



KAWAHAGI

Size : 500 g
Peak : Dec-Mar
Category : White



KINKI

Size : 300-350 g
Peak : Dec-Feb
Category : White



KINMEDAI

Size : 1.2-1.8 kg
Peak : Nov, Dec-Mar
Category : White

***Order: THU - Next FRI**



KINTOKI DAI

Size: 1.3-1.7 kg
Peak: Dec-Mar
Category: White



KUE

Size: 1.3-1.8 kg
Peak: Dec-Feb
Category: White



KUROMUTSU

Size: 0.8-1 kg
Peak: Dec-Mar
Category: White



KUROSUI

Size: 1.5-1.8 kg
Peak: Nov, Dec-Feb
Category: White



MADAI

Size: 1.5-2.5 kg
Peak: Dec-Feb
Category: White



MADARA

Size: 4-5 kg
Peak: Dec-Feb
Category: White



MAHATA

Size: 0.8-1.6 kg
Peak: Dec-Feb
Category: White



MEBARU

Size: 180-200 g
Peak: Oct-Nov, Dec-Feb, Mar
Category: White



MEDAI

Size: 4-5 kg
Peak: Dec-Feb, Mar-Apr
Category: White



NISHIN

Size: 300-350 g
Peak: Nov, Dec-Feb, Mar-Apr
Category: White



ONAGADAI

Size: 0.5-1.6 kg
Peak: Nov, Dec-Feb, Mar
Category: White



HACHIBIKI

Size: 0.5-1 kg
Peak: Nov, Dec-Feb
Category: White

***Order: THU - Next FRI**



HAMACHI

Size : 4-5.8 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : White/Blue



BURI

Size : 4-5 kg
Peak : Dec-Feb
Category : White/Blue



TSUMU BURI

Size : 1.5-3.4 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : White/Blue



HIRAMASA

Size : 4-5 kg
Peak : Nov, Dec-Jun
Category : White/Blue



MASABA

Size : 0.5-1 kg
Peak : Dec-Jan
Category : Silver



SAYORI

Size : 100-200 g
Peak : Dec-Feb, Mar-Jun
Category : Silver



SAWARA

Size : 4-5 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar-Apr
Category : White



TACHIUO

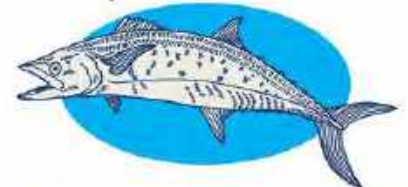
Size : 1.5-2 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White



SHIRAUO

Size : 500 g/pack
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : White

WINTER
Fresh Fish



DECEMBER | JANUARY | FEBRUARY

***Order: THU - Next FRI**



MIZUDAKO

Size: 1-1.5 kg
Peak: Oct-Nov, Dec-Apr
Category: Squid/Octopus



AORI IKA

Size: 550-680 g
Peak: Dec-Feb, Apr-May
Category: Squid/Octopus



SUMI IKA

Size: 280-340 g
Peak: Sep-Nov, Dec-Mar
Category: Squid/Octopus



SURUME IKA

Size: 250-300 g
Peak: Jun-Nov, Dec-Feb
Category: Squid/Octopus



YARI IKA

Size: 200-300 kg
Peak: Nov, Dec-May
Category: Squid/Octopus



ISE EBI

Size: 0.4-1 kg
Peak: Oct-Nov, Dec-Apr
Category: Shrimp



AMA EBI

Size: 0.5-1 kg/pack+
Peak: Nov, Dec-Feb
Category: Shrimp



BOTAN EBI

Size: 0.5-1 kg/pack+
Peak: Nov, Dec-Feb
Category: Shrimp



SHIMA EBI

Size: 0.5-1 kg/pack+
Peak: Nov, Dec-Feb, Mar
Category: Shrimp

ズワイガニ

ZUWAIGANI
Size: 1.2-1.4 kg



TARABAGANI
Size: 2-2.9 kg

タラバガニ

SEKOGANI
Size: 250 g

セコガニ

*Order: THU - Next FRI

WINTER

DECEMBER | JANUARY | FEBRUARY

**AKAGAI**

Size : 100 g
Peak : Sep-Nov, Dec-Apr
Category : Shell

**HOKKIGAI**

Size : 300 g
Peak : Nov, Dec-Apr
Category : Shell

**HONBINOSU**

Size : 200 g
Peak : Nov, Dec-Apr
Category : Shell

**KAKI**

Size : 200-300 g
Peak : Sep-Nov, Dec-Mar
Category : Shell

**SHIROMIRUGAI**

Size : 200-500 g
Peak : Dec-Feb, Mar-May
Category : Shell

**SHIJIMI**

Size : 1-2 kg
Peak : Dec-Feb, Mar
Category : Shell

**TAIRAGAI**

Size : 500 g
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : Shell

**TSUBUGAI**

Size : 400 g
Peak : Dec-Feb, Mar-May
Category : Shell

**ANKIMO**

Size : 0.5-1 kg
Peak : Dec-Feb, Mar
Category : Other

**FUGU SHIRAKO**

Size : 1-2 kg
Peak : Dec-Feb
Category : Other

**SHIRAKO**

Size : 500 g
Peak : Dec-Feb
Category : Other

***Order : THU - Next FRI**



SPRING

MARCH | APRIL | MAY



ABURA BOZU

Size : 2.5-3 kg
Peak : Mar-May
Category : White



AINAME

Size : 0.8-1.4 kg
Peak : Jan-Feb, Mar-May
Category : White



HATAHATA

Size : 170-250 g
Peak : Apr-May, Jun
Category : White



ISAKI

Size : 400-600 g
Peak : Apr-May, Jun-Aug
Category : White



ISHIDAI

Size : 1-1.3 kg
Peak : Apr-May, Jun-Aug
Category : White



ISHIGAKI DAI

Size : 1-2 kg
Peak : Apr-May, Jun-Aug
Category : White



ITOYORI

Size : 0.8-1 kg
Peak : Mar-May, Jun-Aug
Category : White



MADAI

Size : 2-2.5 kg
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : White



MEDAI

Size : 1.3-1.8 kg
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : White



NISHIN

Size : 300-350 kg
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : White



SAWARA

Size : 4-5 kg
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : White



SHIRASU

Size : 500 g
Peak : Mar-May, Jun
Category : White

***Order: THU - Next FRI**

KATSUO カツオ



Size : 4-5 kg / Peak : Mar-May, Jun-Aug / Category : Silver



SHIRAUO

Size : 500 g
Peak : Dec-Feb, Mar-May
Category : White



TOBIUO

Size : 200-250 g
Peak : Apr-May, Jun-Jul
Category : White



HACHIBIKI

Size : 1.1-1.3 kg
Peak : Dec-Feb, Mar-May, Jun
Category : White



SAKURAMASU

Size : 1.5-1.9 kg
Peak : Mar-May
Category : Salmon



HIRAMASA

Size : 4-5 kg
Peak : Dec-Feb, Mar-May, Jun
Category : White/Blue



KASUGO

Size : 400-750 g
Peak : Mar-May
Category : Silver



SAYORI

Size : 100-200 g
Peak : Dec-Feb, Mar-May, Jun
Category : Silver



SHIRO EBI

Size : 500 g
Peak : Apr-May, Jun-Aug, Sep
Category : Shrimp



SAKURA EBI

Size : 500 g
Peak : Mar-May, Jun
Category : Shrimp

***Order : THU - Next FRI**



SPRING

MARCH | APRIL | MAY



HOTARU IKA (Boil)

Size : 300 g/pack
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : Octopus



AORI IKA

Size : 550-680 g
Peak : Apr-May, Jun-Aug
Category : Octopus



HOTARU IKA

Size : 300 g/pack
Peak : Mar-May, Jun
Category : Octopus



KENSAKI IKA

Size : 300-400 g
Peak : Dec-Feb, Mar-May
Category : Octopus



MIZUDAKO

Size : 1-1.5 kg
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : Octopus



YARI IKA

Size : 200-300 g
Peak : Dec-Feb, Mar-May
Category : Octopus



ISE EBI

Size : 0.4-1 kg
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : Shrimp



KURI GANI

Size : 350-450 g
Peak : Apr-May, Jun-Jul
Category : Crab



ヤリイカ

***Order : THU - Next FRI**



SPRING

MARCH | APRIL | MAY



AKAGAI

Size : 100 g
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : Shell



ASARI

Size : 50-60 g
Peak : Mar-May
Category : Shell



HAMAGURI

Size : 60-70 kg
Peak : Mar-May
Category : Shell



HOKKIGAI

Size : 300 g
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar-Apr
Category : Shell



HONBINOSU

Size : 200 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar-Apr
Category : Shell



IWA GAKI

Size : 120-250 g
Peak : Mar-May, Jun-Aug
Category : Shell



SHIROMIRUGAI

Size : 200-500 g
Peak : Dec-Feb, Mar-May
Category : Shell



TAIRAGAI

Size : 500 g
Peak : Dec-Feb, Mar-Apr
Category : Shell



TORIGAI

Size : 50-60 g
Peak : Apr-May, Jun
Category : Shell

***Order : THU - Next FRI**

Fish Box & Shell Box

กล่องปลาคุณภาพสูงคัดเกรดที่โมเนลืออมา

Special Fresh Fish Box

กล่องปลาสดสุดคุ้ม ที่อีกแน่นอนไปด้วยปลาธรรมชาติตามฤดูกาล ปลาหลากหลายชนิดจากท้องทะเลญี่ปุ่น น้ำหนัก 4-5 กิโลกรัม/กล่อง



Special Fresh Shell Box

กล่องหอยสดสุดคุ้มเต็มไปด้วยหอยสดอีกตามฤดูกาลชนิดจากท้องทะเลญี่ปุ่น น้ำหนัก 4-5 กิโลกรัม/กล่อง



ไม่ควรพลาด!!
ชุดสุดคุ้ม
“คุณภาพ ปริมาณ ราคา”

ア
ユ

AYU

Size : 8-10 pcs/1 kg/pack
 Peak : May, Jun-Aug, Sep
 Category : White



AKAHATA

Size : 0.8-1.2 kg
 Peak : May, Jun-Aug, Sep
 Category : White



AKOUDAI

Size : 0.6-1 kg
 Peak : Jun-Aug
 Category : White



ANAGO

Size : 110-150 g
 Peak : May, Jun-Aug, Sep
 Category : White



ISAKI

Size : 400-600 g
 Peak : Apr-May, Jun-Aug
 Category : White



ISHIDAI

Size : 1-1.3 kg
 Peak : Apr-May, Jun-Aug
 Category : White



ISHIGAKI DAI

Size : 1-2 kg
 Peak : Apr-May, Jun-Aug
 Category : White



ITOYORI

Size : 0.8-1 kg
 Peak : Mar-May, Jun-Aug
 Category : White



KAMASU

Size : 100-200 g
 Peak : Jun-Aug
 Category : White



KIHATA

Size : 1.2-1.5 kg
 Peak : May, Jun-Aug
 Category : White

***Order: THU - Next FRI**



KIJIHATA

Size : 600-800 g
Peak : May, Jun-Aug
Category : White



KOCHI

Size : 0.8-1.2 kg
Peak : Jun-Aug
Category : White



KAREI

Size : 540-740 g
Peak : Jun-Aug
Category : White



MAKO GAREI

Size : 480-680 g
Peak : Jul-Aug, Sep-Oct
Category : White



MATSUKAWA KAREI

Size : 1-1.5 kg
Peak : Jul-Aug, Sep-Oct
Category : White



NAMETA KAREI

Size : 1.4-1.6 kg
Peak : Jul-Aug, Sep-Oct
Category : White



MEJINA

Size : 0.9-1.1 kg
Peak : Jun-Aug
Category : White



OJISAN

Size : 0.9-1.1 kg
Peak : Jun-Aug
Category : White



SUZUKI

Size : 1.2-1.3 kg
Peak : May, Jun-Aug
Category : White



TOBIUO

Size : 200-250 g
Peak : Apr-May, Jun-Jul
Category : White



KANPACHI

Size : 4-5 kg
Peak : Jul-Aug, Sep
Category : White/Blue



MAKAJIKI

Size : 5 kg
Peak : Jun-Aug
Category : White/Blue

***Order : THU - Next FRI**

SUMMER

JUNE | JULY | AUGUST



SHIMA AJI

Size: 1.3-1.8 kg
Peak: Jun-Aug
Category: White/Blue



AJI

Size: 250-300 g
Peak: May, Jun-Aug, Sep
Category: Silver



IWASHI

Size: 80-120 g
Peak: Jun-Aug
Category: Silver



KISU

Size: 90-110 g
Peak: Jun-Aug, Sep
Category: Silver



KATSUO

Size: 4-5 kg
Peak: Jun-Aug, Sep-Oct
Category: Silver



SHIRO EBI

Size: 500 g
Peak: Apr-May, Jun-Aug, Sep
Category: Shimp



AORI IKA

Size: 550-680 g
Peak: Apr-May, Jun-Aug
Category: Squid/Octopus



SURUME IKA

Size: 450-650 g
Peak: Jun-Aug, Sep-Nov
Category: Squid/Octopus



SYAKO

Size: 50 g
Peak: Jun-Aug, Sep-Nov
Category: Shrimp

KURIGANI

KEGANI

Size: 350-450 kg
Peak: Jun-Jul
Category: Crab



Size: 400-450 kg
Peak: Jun-Aug
Category: Crab

*Order: THU - Next FRI



ezo AWABI

Size : 100-120 g
Peak : Jun-Aug
Category : Shell



KURO AWABI

Size : 500 g
Peak : Jun-Aug
Category : Shell



MEGAI AWABI

Size : 200 g
Peak : Jun-Aug
Category : Shell



MUKIMI HOTATE

Size : 500 g/pack
Peak : Jun-Aug
Category : Shell



HOTATE

Size : 250-300 g
Peak : Jun-Aug
Category : Shell



IWA GAKI

Size : 120-250 g
Peak : Mar-May, Jun-Aug
Category : Shell



SAZAE

Size : 200-250 kg
Peak : Jun-Aug
Category : Shell



KURUMA EBI

Size : 25-30 g
Peak : May, Jun-Aug, Sep
Category : Shrimp



*Order : THU - Next FRI

AUTUMN

SEPTEMBER | OCTOBER | NOVEMBER

**ABURA BOZU**

Size : 2.5-3 kg
Peak : Sep-Nov
Category : Whitet

**ANKOU**

Size : 1-2 kg
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : White

**AKAMUTSU (NODUGURO)**

Size : 400-500 g
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White

**HIRAME**

Size : 1-1.5 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : White

**HOKKE**

Size : 500-800 g
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White

**HOUBOU**

Size : 350-450 g
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White

**KASAGO**

Size : 0.8-1.2 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White

**KAWAHAGI**

Size : 500 g
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White

**KINMEDAI**

Size : 1.2-1.8 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White

**KURODAI**

Size : 1-1.5 kg
Peak : Sep-Nov, Dec
Category : White

**KUROSOU**

Size : 1.5-1.8 kg
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : White

**MEBARU**

Size : 220-300 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : White

***Order : THU - Next FRI**



MAKO GAREI

Size : 480-680 kg
Peak : Jul-Aug, Sep-Oct
Category : White



MATSUKAWA KAREI

Size : 1-1.5 kg
Peak : Jul-Aug, Sep-Oct
Category : White



NAMETA KAREI

Size : 1.4-1.6 kg
Peak : Jul-Aug, Sep-Oct
Category : White



NISHIN

Size : 300-350 kg
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : White



ONAGADAI

Size : 1.1-1.3 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White



SAWARA

Size : 4-5 kg
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : White



TACHIUO

Size : 1.5-2 kg
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White



UNAGI

Size : 110-150 g
Peak : Sep-Nov, Dec
Category : White



YAGARA

Size : 1.8-2.4 kg
Peak : Sep-Nov, DEC
Category : White

SUJIKO

Size : 300-600 g
Peak : Sep-Nov, Dec
Category : Other



おとり

*Order : THU - Next FRI

AUTUMN

SEPTEMBER | OCTOBER | NOVEMBER

**TSUMU BURI**

Size : 1.5-3.4 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : White/Blue

**HAMACHI**

Size : 4-5 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : White/Blue

**IWASHI**

Size : 80-120 g
Peak : Jun-Aug, Sep-Nov
Category : Silver

**KAMASU**

Size : 100-200 g
Peak : Oct-Nov, Dec
Category : Silver

**KOHADA**

Size : 110-180 g
Peak : Sep-Nov, Dec
Category : Silver

**MASABA**

Size : 0.5-1 kg
Peak : Sep-Nov, Dec-Jan
Category : Silver

**SANMA**

Size : 120 g
Peak : Aug, Sep-Nov
Category : Silver

**KATSUO**

Size : 4-5 kg
Peak : Jun-Aug, Sep-Oct
Category : Silver

**SUMA (HIMETAKAMI)**

Size : 2.6-3 kg
Peak : Sep-Nov, Dec
Category : Silver

**MIZUDAKO**

Size : 1-1.5 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : Squid/Octopus

**SUMI IKA**

Size : 280-340 kg
Peak : Sep-Nov, Dec-Feb
Category : Squid/Octopus

**SURUME IKA**

Size : 250-300 kg
Peak : Jun-Aug, Sep-Nov
Category : Squid/Octopus

***Order: THU - Next FRI**

AMA EBI

Size : 0.5-1 kg/pack
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : Shimp

BOTAN EBI

Size : 0.5-1 kg/pack
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : Shimp

SHIMA EBI

Size : 0.5-1 kg/pack
Peak : Nov, Dec-Feb, Mar
Category : White/Blue

**SAKURA EBI**

Size : 500 g
Peak : Oct-Nov, Dec
Category : Shrimp

**SYAKO**

Size : 50 g
Peak : Jun-Aug, Sep-Nov
Category : Shrimp

**ISE EBI**

Size : 0.4-1 kg
Peak : Oct-Nov, Dec-Feb
Category : Shrimp

**SEKOGANI**

Size : 250 g
Peak : Nov, Dec-Jan
Category : Crab

**TARABA GANI**

Size : 2-2.9 kg
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : Crab

**AKAGAI**

Size : 100 g
Peak : Sep-Nov, Dec-Feb
Category : Shell

**HOKKIGAI**

Size : 300 g
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : Shell

**HONBINOSU**

Size : 200 g
Peak : Nov, Dec-Feb
Category : Shell

**KAKI**

Size : 200-300 g
Peak : Sep-Nov, Dec-Feb
Category : Shell

***Order : THU - Next FRI**

PREMIUM SEA URCHIN

うに

UNI PREMIUM

Size/Packing : 300G

Order Unit : Box



Akiyama

Type : Bafun



Hamanaka Ogawa

Type : Bafun



Kimura

Type : Bafun

SPECIAL UNI

Size/Packing : 100 / 250 / 300 / 400 G

Order Unit : Box



Juubako

Type : Bafun



Mini Heart

Type : Bafun



Valentine

Type : Bafun

FRESH UNI

FRESH UNI

Size/Packing : 250G

Order Unit : Box



Hamanaka Ogawa
Type : Bafun



Hamanaka Ogawa (Bara)
Type : Bafun



Ginjiro
Type : Murasaki



Hirakawa
Type : Bafun



Shiro Sato
Type : Murasaki



Kaneyo
Type : Bafun



Ginjiro SP
Type : Murasaki



Maruichi Shiro Bara A
Type : Bafun



Murakawa SP
Type : Bafun



Ogawa Company
Type : Bafun



Kimura
Type : Bafun



Matsuura SP
Type : Bafun



Kaneshin Shiro
Type : Murasaki



Kaneshin
Type : Bafun



Ogawa Shiro
Type : Bafun

FRESH UNI

FRESH UNI

Size/Packing : 100G
Order Unit : Box



Hirayama
Type : Bafun



Ensui
Type : Bafun



Shiro Sato
Type : Bafun



Marutaku
Type : Bafun



Bit Of Knowledge เกร็ดความรู้เล็กๆ



ที่ญี่ปุ่นมีหอยเม่นสายพันธุ์หลักอยู่ 2 สายพันธุ์

กล่องซ้ายคือสายพันธุ์
Murasaki「紫ウニ」

- ✓ หอมมัน นุ่มลิ้น ละลายในปาก
- ✓ ตัวใหญ่กว่า Bafun เนื้อสัมผัส เป็นเอกลักษณ์

กล่องขวาคือสายพันธุ์
Bafun「バフンウニ」

- ✓ รสหวาน เข้มข้น เนื้อสัมผัสแน่นเคี้ยว
- ✓ สีส้มเข้มสดใส รสชาติครีมมี่เข้มข้น

NOBLEMONO

The Finest Ingredients

FRESH UNI

ไข่ม้วนคุณภาพพรีเมียม ที่ร้านอาหารชั้นนำเลือกใช้



**ประมูลสด ส่งตรง
ภายใน 24 ชั่วโมง**



คัดสรรหลากหลายขนาด
50g, 100g, 250g, 300g, 400g

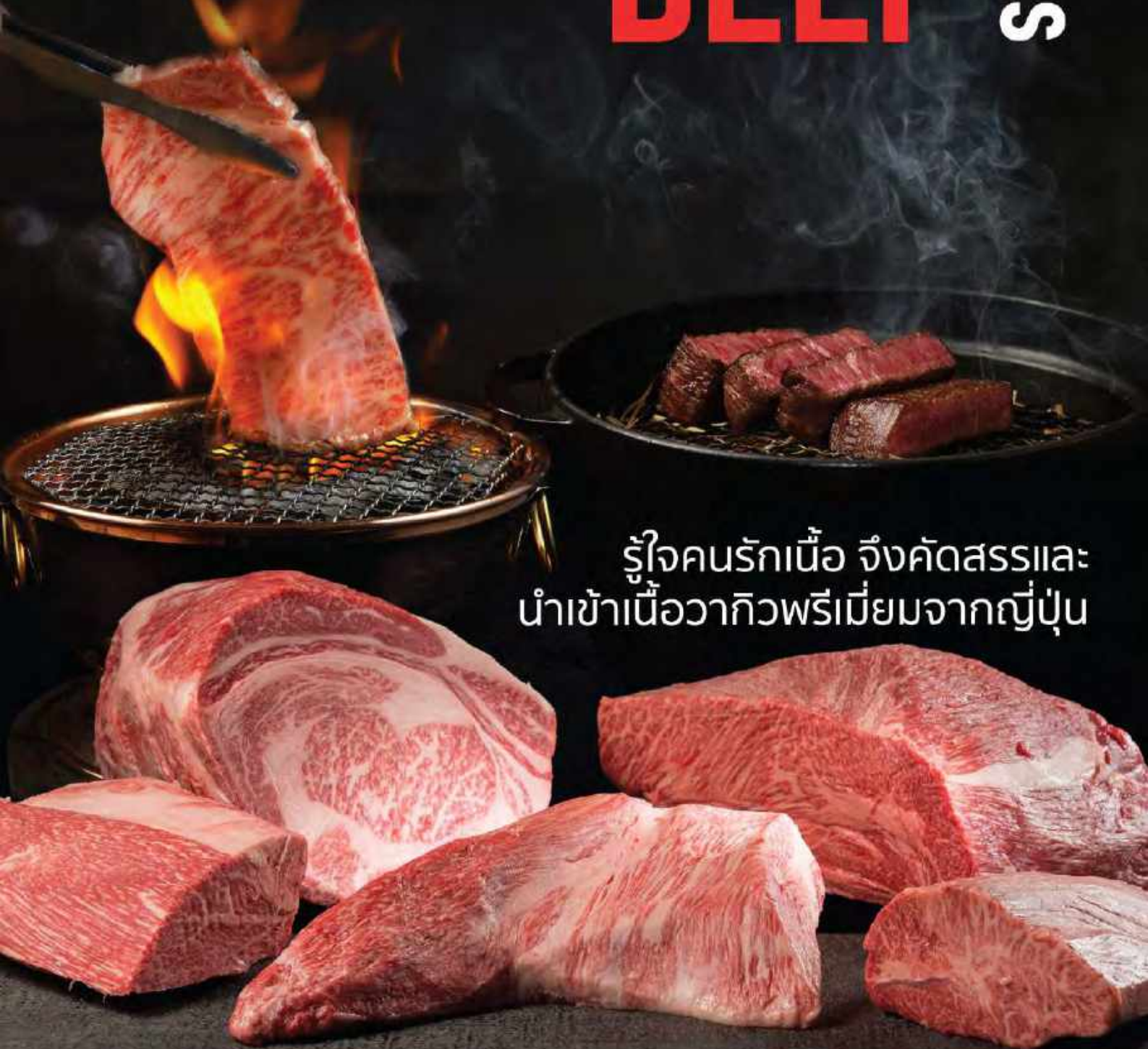
- ✓ คัดคุณภาพเกรดดีที่สุด ณ วันประมูล
- ✓ แปรขนาดตั้งแต่ 50g ถึง 400g หลากหลายขนาด
- ✓ สดใหม่ หวาน เรียงสวยเป็นตัว
- ✓ ควบคุมอุณหภูมิ ตลอดการขนส่ง



日本国産和牛 輸入量No.1

WAGYU BEEF

Products



รู้ใจคนรักเนื้อ จึงคัดสรรและ
นำเข้านี้อวากิวพรีเมียมจากญี่ปุ่น

"The Best Umami and Tenderness Balance in Japanese Wagyu"

GRADE OF WAGYU BEEF

เนื้อวากิวแต่ละเกรด ต่างกันอย่างไร?



เกรดคุณภาพเนื้อ

Beef Marbling Standard (BMS) เป็นเกณฑ์การคัดเลือกเนื้อที่เป็นมาตรฐานที่คนส่วนใหญ่เชื่อถือยอมรับ โนเบิลโมโนเลือกนำเข้าเฉพาะเนื้อเกรด A5 และ A4 เท่านั้น ซึ่งเป็นเนื้อพรีเมียมที่มีมันธรรมชาติเป็นลายหินอ่อนสวยงาม โดยระดับ A5 จะมีลายสวยงามที่สุด และระดับ A4 ก็จะมีปริมาณไขมันลดหลั่นลงมา

Japanese Wagyu beef grading

BMS



Noblemono

WAGYU A5



Normal Beef



Our Partner



BRAND OF WAGYU BEEF

แบรนด์วัวที่โนเบิลเลือกสรรมา

โนเบิลโมนอนำเข้าเนื้อวัวจากโรงงานที่ได้รับการรับรองด้านคุณภาพและความสะอาดตามมาตรฐานสากล เก็บรักษาในคลังสินค้าที่ได้มาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ ทั่วทุกตัวถูกเลี้ยงในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมที่สุดในแต่ละภูมิภาคของญี่ปุ่น เนื้อทุกชิ้นของเราผ่านการประเมิณมิโบาการันตีของแท้จากญี่ปุ่น

นี่คือรายชื่อแบรนด์ของเนื้อวัวส่วนหนึ่งที่นำเข้ามา ในอนาคตเราสามารถนำเข้าได้มากกว่าเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าทุกท่านอย่างเต็มความสามารถ



秋田牛

Akita Wagyu

อาคิตะเป็นเนื้อวัวชั้นเลิศที่ถูกเลี้ยงอยู่ในทุ่งหญ้าที่กว้างใหญ่ใกล้ธรรมชาติที่สุดในจังหวัดอาคิตะ วัวอาคิตะจะถูกเลี้ยงในจำนวนที่น้อยมากเพื่อควบคุมคุณภาพให้ยอดเยี่ยมในระดับเดียวกับทุกตัว เกษตรกรจะเลี้ยงวัวด้วยเนื้อหญ้าพันธุ์ "คูโรเกะ" วัวจะไม่ใช้ยาอาหารที่คัดสรรสิ่งที่ดีที่สุด ถึงปางข้าวที่ปลูกในจังหวัดอาคิตะ นำเสริมสุขภาพปริมาณที่เหมาะสม เพื่อให้ได้รับจำนวนแคลอรีที่สมดุล ส่งผลให้เนื้อมีสายพันธ์ที่สวยงาม ภายนอกและรสชาติสูงเพราะจำกัดจำนวนการผลิต

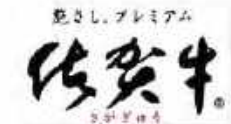


Kagawa Wagyu

เนื้อวัวจากจังหวัดที่ถูกเลี้ยงด้วยมะกอก ไร่เขียวพื้นบ้านสุริโอสิมปีทวาคิวปี 2017 และมีเนื้อนิ่มจะได้รับค่านิยมอย่างต่อเนื่อง โมะโตะโตะก็ด้วยสองที่เป็นแหล่งเลี้ยงวัวมากกว่าพันปี ได้มีเกษตรกรหนึ่งที่ตั้งใจจะป้องกันความบกพร่องที่หลีกเลี่ยงจากการบ่มการเลี้ยงน้ำนมมะกอก หลังจากปรับปรุงอยู่นานก็ไม่ได้สูญเสียรสชาติที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการโดยมีมะกอกเป็นส่วนผสม บิโอะโตะวากัน เขาได้สังเกตเห็นว่าเนื้อที่ได้จากวัวชนิดนี้ เป็นเนื้อชั้นดีที่มีปริมาณโอเลอิกสูง รสชาติเข้มข้น

Kumamoto Wagyu

วัวชนสีน้ำตาลและสายพันธ์ุที่กำเนิดในคามาโมโตะเรียกว่า "วักเก็ง" หรือ "อาคาเกะ" ตามท้องถิ่น มีรสอูมามีไขมัน รสชาติของเนื้อที่ได้จากการที่กินหญ้าเขียวและหญ้าคุณภาพดีที่ปลูกในจังหวัดคามาโมโตะ รสชาติของเนื้อไม่แปลกใจเลยที่หากพูดถึงวากันขึ้นชื่อจะมี "คามาโมโตะ" เป็นหนึ่งในนั้นแน่นอน



Saga Wagyu

เนื้อซากะเป็นหนึ่งในเนื้อวัวที่ได้รับการตรวจสอบอย่างเข้มงวดและได้รับการปรับปรุงรสชาติที่เนื้อมาชงนานมากที่สุดแห่งหนึ่ง อีกทั้งอาหารที่ใช้เลี้ยงวัวของซากะใช้วัตถุดิบมากกว่า 10 ชนิดเป็นส่วนผสม และต้องได้รับการมาตรฐานของจังหวัดก่อนที่จะนำไปใช้ได้ เพื่อให้วัวมีสุขภาพที่ดี ไขมันนุ่มมากขึ้น วัวจะถูกคัดสรรถึงแต่สายเลือด เพื่อรับประกันว่าจะได้รับเนื้อที่ดีที่สุดและคุณภาพสม่ำเสมอ



Nagasaki Wagyu

บรรยากาศคณาคณนี้ จะไม่ให้อูมามีได้ดัง มาจากซากิจิเป็นจังหวัดที่หน้าร้อนเย็นสบาย หน้าหนาวก็อบอุ่น ภายใต้สภาพแวดล้อมที่คัดลอกทั้งปี และทุ่งหญ้าที่กว้างใหญ่ ส่งผลให้วัวใช้ชีวิตอย่างอิสระและอารมณ์ดี เนื้อที่ได้จากวัวชนิดนี้จึงอ่อนนุ่มและรสชาติเข้มข้นติดปลายลิ้นอย่างยาวนาน

Miyazaki Wagyu

เนื้อมิยาซากิที่เรียกว่าเป็นเนื้อของพระพุทธรูปจากทางวัดจังหวัดมิยาซากิ เนื้อวัวที่ดูสูงส่งออกมาที่สุด และเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางถูกเลี้ยงในจำนวนระดับโลกมากมาย มีการวิจัยกันต่างๆ ของวัวเนื้ออย่างจริงจัง เพื่อปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น ไม่ว่าจะเป็นด้านรสชาติ การเลี้ยงดูตลอดจนกรรมวิธีในระบบอุตสาหกรรม



Kagoshima Wagyu

เชื่อกันว่าเนื้อวัวจะอร่อยที่สุดถ้าเป็นอันดับหนึ่งของญี่ปุ่น วัตถุประสงค์ของจังหวัด สหกรณ์ผู้ผลิตเนื้อวัว Kagoshima Beef Lovers Association ได้เข้าร่วมกับสหกรณ์เนื้อวัวที่เมืองโองิ และ Beefs Lover นอกจากนี้ยังเป็นเนื้อที่มีรางวัลยอดเยี่ยมที่สุดถึง 4 ใน 9 รางวัล จากเวที Japan National Wagyu Ability Cooperative Association ครั้งที่ 11 อีกด้วย ช่วยยืนยันได้ว่า คุณจะไม่ผิดหวังหากได้ลิ้มลองรสชาติเนื้อชนิดนี้



NOBLEMONO

The Finest Ingredients

AKITA WAGYU

SOLE DISTRIBUTOR OF AKITA WAGYU IN THAILAND



ยอดขายอันดับ 1

- ✓ เนื้อวากิวพรีเมียม จากฟาร์มที่ดีที่สุด ในจังหวัดอาคิตะ
- ✓ จำกัดปริมาณการเลี้ยง 3,000 ตัวต่อปี
- ✓ คัดเกรดคุณภาพระดับ A5 ตามมาตรฐานญี่ปุ่น
- ✓ รสชาติเป็นเอกลักษณ์ มีกลิ่นหอม นุ่ม สมดุล
- ✓ จำหน่ายเนื้อวากิวทุกสัดส่วน คัดสรรมาเป็นพิเศษ



Visit our Website



PARTS OF WAGYU BEEF

ส่วนของเนื้อวัวต่างๆ

Primal Cuts



Chuck Roll



Short rib



Ribeye



Striploin



Tenderloin



Short plate



Brisket



Shank

Secondary Cuts



Top round



Gooseneck (Bottom Round)



Knuckle



Chuck rib



Chuck tender



Shoulder Clod



Top Sirloin



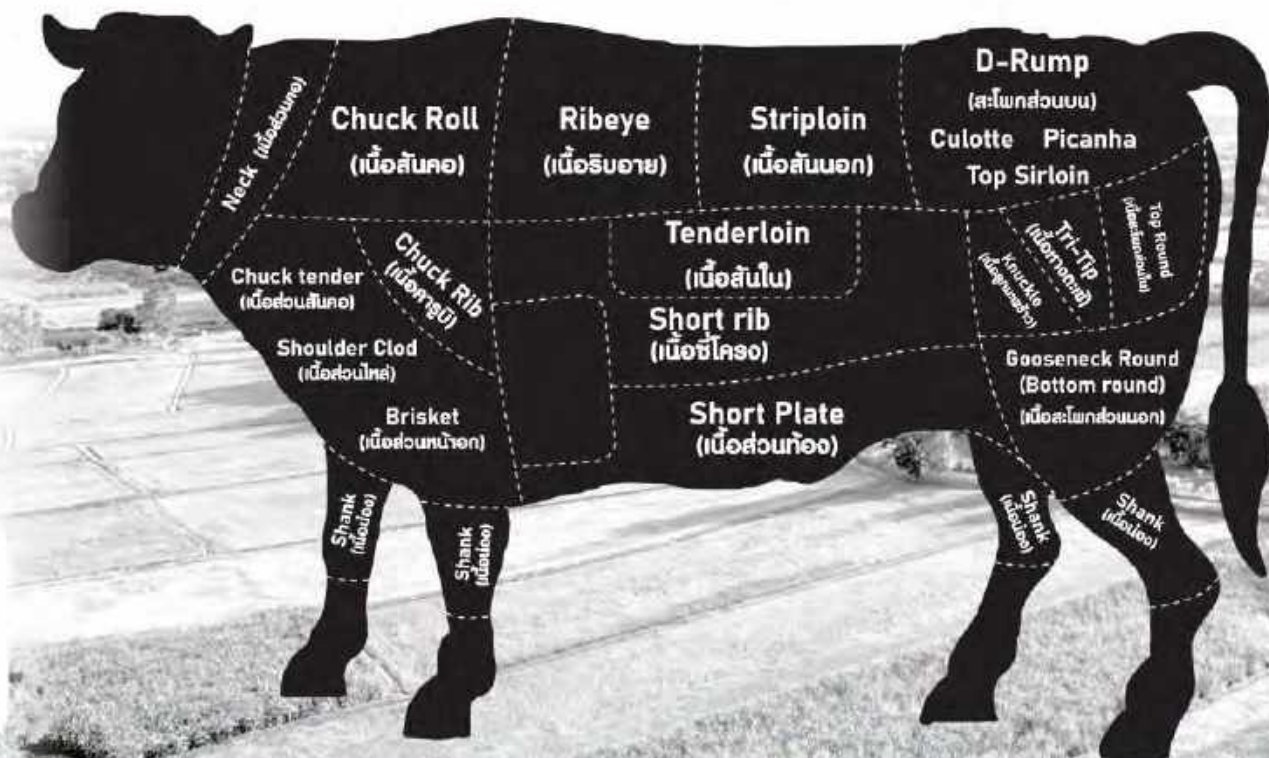
Picanha



Culotte

牛の部位

PARTS OF BEEF



NOBLEMONO

Product of Wagyu

ภูมิใจนำเสนอเนื้อวากิวญี่ปุ่นยอดนิยมน จากฟาร์มที่มีชื่อเสียงมากที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ถึง Akita, Saga, Miyasaki, Kagawa, Kumamoto และอีกหลากหลายแบรนด์ เนื้อวากิวที่นำเข้ามาส่วนใหญ่จัดเกรด Beef Marbling Standard ระดับ A4 และ A5 ซึ่งเป็นเกรดที่ดีที่สุด คุณภาพระดับพรีเมียม.

Chuck Roll (เนื้อสันคอ)

เนื้อส่วนที่ติดกับคอของวัว เนื้อนุ่มทั้งชิ้น เคี้ยวเพลิน ไขมันแทรกสวยงาม เหมาะสำหรับหั่นเต๋าเสียบไม้ปิ้งบาร์บีคิวชั้นสุด แต่บางเป็นยากินูซึนพอตัดกับแฮมมีแทกเจอร์ให้เคี้ยวก็ได้ หรือจะสไลด์บางทำชาบูก็อร่อยเช่นกัน



Origin	Part	Grade
Akita	Chuck Roll M002-FZ20-JP0037-01	A5
Saga	Chuck Roll M028-FZ20-JP0037-01 / M017-FZ20-JP0037-01	A5
Kagoshima	Chuck Roll M028-FZ20-JP0037-07 / M027-FZ20-JP0037-07 / M026-FZ20-JP0037-07 / M017-FZ20-JP0037-07	A4 / A5
Nagasaki	Chuck Roll M028-FZ20-JP0037-13 / M026-FZ20-JP0037-13	F1 / A4 / A5
Kumamoto	Chuck Roll M028-FZ20-JP0037-19 / M026-FZ20-JP0037-19	A5
Miyazaki	Chuck Roll M028-FZ20-JP0037-25 / M026-FZ20-JP0037-25	A4 / A5
Olive (Kagawa)	Chuck Roll M026-FZ21-JP0037-37	A3 / A4 / A5
Fukuoka	Chuck Roll M026-FZ21-JP0037-37	F1
Oita	Chuck Roll M026-FZ20-JP0037-43	A5
Hokkaido	Chuck Roll M028-FZ20-JP0037-55 / M026-FZ20-JP0037-55	A4 / A5
Hida	Chuck Roll M026-FZ20-JP0037-97	A4 / A5

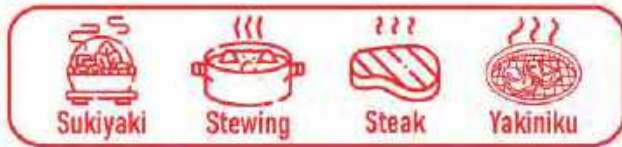


PRODUCT OF WAGYU BEEF

สินค้าเนื้อวากิวต่างๆของโนเบิลโมโน

Short rib (เนื้อซี่โครง)

เนื้อติดซี่โครงส่วนท้องของวัว จะมีความเข้มข้นของรสชาติสูงมาก เพราะไขมันน้อย จึงได้รับความหวานของกระดูกและเนื้อไปเต็มๆ ไม่ว่าจะทำเมนูสตู ตู่น อบก็ให้รสชาติที่อร่อย หรือจะเป็นเมนูย่างก็ มีกลิ่นหอมน่าทานไม่แพ้ส่วนอื่นแน่นอน



Origin	Part	Grade
Akita	Short Rib M002-FZ20-JP0062-01	A4 / A5
Kagoshima	Short Rib M026-FZ20-JP0062-02	A4 / A5
Nagasaki	Short Rib M026-FZ20-JP0062-03	A4 / A5
Kumamoto	Short Rib M026-FZ20-JP0062-04	A5
Miyazaki	Short Rib M026-FZ20-JP0062-05	A4 / A5
Olive (Kagawa)	Short Rib M027-FZ18-JP0062-06	A3

Ribeye (เนื้อริบอาย)

เนื้อซี่โครงส่วนกลางลำตัวของวัว เป็นส่วนที่อยู่ติดจากสันคอเรียกว่าได้ว่าเป็นเนื้อสารพัดประโยชน์ที่ทุกคนรู้จักและนิยมทานเพราะด้วยรสชาติที่เข้มข้น มีปริมาณไขมันแทรกค่อนข้างเยอะ:ให้รสสัมผัสที่ไม่นุ่ม หรือเหนียวจนเกินไป แล้วยังทำได้หลายเมนู แต่เมนูที่เหมาะสมและถึงรสชาติของเนื้อส่วนนี้มากที่สุดคงต้องยกให้ "สเต็ก" ถือว่าเป็นเมนูครองใจคนรักเนื้อเสมอมาจริงๆ



Origin	Part	Grade
Akita	Ribeye M002-FZ20-JP0038-01	A4 / A5
Saga	Ribeye M017-FZ20-JP0038-01	A4 / A5
Kagoshima	Ribeye M026-FZ20-JP0038-02 / M017-FZ20-JP0038-02	A4 / A5
Nagasaki	Ribeye M026-FZ20-JP0038-03 / M026-FZ20-JP0038-03	F1 / A4 / A5
Kumamoto	Ribeye M028-FZ20-JP0038-04 / M026-FZ20-JP0038-04	F1 / A5
Miyazaki	Ribeye M026-FZ20-JP0038-05	A4 / A5
Olive (Kagawa)	Ribeye M027-FZ20-JP0038-06	A3 / A4 / A5
Hokkaido	Ribeye M026-FZ20-JP0038-10	A4 / A5
Ibaraki	Ribeye M033-FZ20-JP0040-14	A5

Striploin (เนื้อสันนอก)

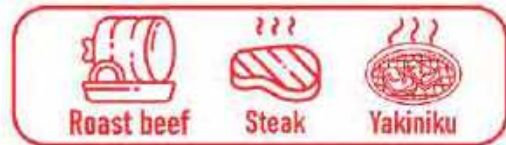
จัดว่าเป็นส่วนที่จัดว่าพรีเมียมส่วนหนึ่งของวัว เนื่องจากไขมันที่แทรกไปตามลายเนื้อเยอะที่สุด จนเกิดเป็นลายหินอ่อนที่สวยงาม Striploin อยู่ต่อจาก Ribeye อีกหนึ่งส่วนที่ทำได้สารพัดเมนูไม่แพ้ Ribeye ด้วยรสสัมผัสที่นุ่ม นวลแทบละลายในปาก Striploin ล้วนทำได้



Origin	Part	Grade
Akita	Striploin M002-FZ20-JP0040-01	A4 / A5
Saga	Striploin M017-FZ20-JP0040-01	A4 / A5
Kagoshima	Striploin M027-FZ20-JP0040-02 / M026-FZ20-JP0040-02 / M017-FZ20-JP0040-02	A4 / A5
Nagasaki	Striploin M028-FZ20-JP0040-03 / M026-FZ20-JP0040-03	F1 / A4 / A5
Kumamoto	Striploin M028-FZ20-JP0040-04 / M026-FZ20-JP0040-04	F1 / A4 / A5
Miyazaki	Striploin M026-FZ20-JP0040-05	A4 / A5
Olive (Kagawa)	Striploin M027-FZ20-JP0040-06	A3 / A4 / A5
Hokkaido	Striploin M026-FZ20-JP0040-10	A4 / A5
Ibaraki	Striploin M033-FZ20-JP0040-14	A5

Tenderloin (เนื้อสันใน)

ส่วนที่พรีเมียมที่สุดของวัว ทั้งรสชาติความนุ่มและรสชาติไม่มีส่วนไหนเทียบได้ ในวัว 1 ตัวจะมีเนื้อส่วนนี้เพียงไม่กี่กิโลกรัมเท่านั้น จึงไม่แปลกที่ราคาเนื้อส่วนนี้จะค่อนข้างสูงและหายาก ร้านอาหารที่จะเสิร์ฟเมนูที่ปรุงจากเนื้อส่วนนี้ส่วนใหญ่จะเป็นร้านอาหารระดับไฮเอนด์



Origin	Part	Grade
Akita	Tenderloin M002-FZ20-JP0041-01	A4 / A5
Kagoshima	Tenderloin M026-FZ20-JP0041-02	A4 / A5
Nagasaki	Tenderloin M026-FZ20-JP0041-03	A4 / A5
Kumamoto	Tenderloin M026-FZ20-JP0041-04	A5
Miyazaki	Tenderloin M026-FZ20-JP0041-05	A4 / A5
Olive (Kagawa)	Tenderloin M027-FZ20-JP0041-06	A3 / A4 / A5
Hokkaido	Tenderloin M026-FZ20-JP0041-10	A4 / A5

PRODUCT OF WAGYU BEEF

สินค้าเนื้อวัวก๊วต่างๆของโนเบิลโมโน

Short Plate (เนื้อส่วนก๊อ)

เนื้อส่วนก๊อของวัวไคซีโครง มีทกเจอร์ที่ค่อนข้างหลากหลายทั้งส่วนที่มีนส่วนที่รสชาติเข้มข้น ส่วนที่ต้องผ่านความร้อนระยะเวลานานๆ หรือจะนำมาสไลด์บาง เพื่อให้ได้ความอร่อยที่ไม่ซ้ำแบบก็ได้ เป็นส่วนที่เหมาะจะกำสติก, บาร์บีคิว, สเตว, สุกิยา, ชาบูชาบู

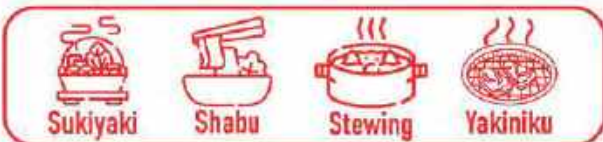


Origin	Part	Grade
Kagoshima	Short Plate M026-FZ20-JP0073-02	A4 / A5
Nagasaki	Short Plate M026-FZ20-JP0073-03	A4 / A5
Kumamoto	Short Plate M026-FZ20-JP0073-04	A5
Miyazaki	Short Plate M026-FZ20-JP0073-05	A4 / A5



Brisket (เนื้อส่วนหน้าอก)

เนื้อส่วนหน้าอกของวัว หรือที่เรารู้จักกันในชื่อเสอร่องให้มันเอง "เสอร่องให้" มีลายเนื้อที่สวยงามต้องใช้เวลาในการชำแหละ เพื่อให้ได้รสสัมผัสที่ดีที่สุดเป็นส่วนที่เหมาะจะกำสตูว, บาร์บีคิว, สุกิยา, ชาบูชาบู เป็นต้น



Origin	Part	Grade
Kagoshima	Brisket M026-FZ20-JP0077-02	A4 / A5
Nagasaki	Brisket M026-FZ20-JP0077-03	F1 / A4 / A5
Kumamoto	Brisket M026-FZ20-JP0077-04	A4 / A5
Miyazaki	Brisket M026-FZ20-JP0077-05	A4 / A5

Shank (เนื้อน่อง)

คือส่วนที่ตรงต้นขาของวัวทั้งหน้าและหลัง เป็นส่วนที่อุดมไปด้วยกล้ามเนื้อของวัว ลูกค้ายะสัมพันธ์ได้ถึงความเข้มข้นของเนื้อกันที่เคี้ยว นิยมนำไปทำเมนูที่ต้องใช้น้ำมัน เป็นส่วนประกอบ ไม่ว่าจะเป็นสเต็ก ย่างบาร์บีคิว อบ หรือจะนำไปบดสับก็ได้เช่นกัน เป็นส่วนที่คุ้มค่าแก่การลิ้มลองชักรั้ง



Origin	Part	Grade
Akita	Shank M002-FZ20-JP0059-01	A4 / A5
Kagoshima	Shank M028-FZ20-JP0059-04 / M026-FZ20-JP0059-04	A4 / A5
Nagasaki	Shank M026-FZ20-JP0059-07	A4 / A5
Kumamoto	Shank M026-FZ20-JP0059-10	A4 / A5
Miyazaki	Shank M028-FZ20-JP0059-13 / M026-FZ20-JP0059-13	A4 / A5
Olive (Kagawa)	Shank M027-FZ20-JP0059-16	A4 / A5
Hokkaido	Shank M028-FZ20-JP0059-28 / M026-FZ20-JP0059-28	A5



Top round (เนื้อสะโพกส่วนใน)

เนื้อสะโพกส่วนใน เป็นเนื้อที่มีความนุ่มเป็นพิเศษเฉพาะจุด แล้วจะเพิ่มระดับความเข้มข้นของเนื้อไล่มาตามชั้นเนื้อ เหมาะสำหรับผู้ที่ชอบความหลากหลาย เป็นส่วนที่เหมาะสมจะทำสตูก็ยากี้, บาร์บีคิว, สเต็ก, ชาบูชาบู



Origin	Part	Grade
Kagoshima	Brisket M026-FZ20-JP0077-02	A4 / A5
Nagasaki	Brisket M026-FZ20-JP0077-03	F1 / A4 / A5
Kumamoto	Brisket M026-FZ20-JP0077-04	A4 / A5
Miyazaki	Brisket M026-FZ20-JP0077-05	A4 / A5

PRODUCT OF WAGYU BEEF

สินค้าเนื้อวากิวต่างๆของโมโนโมโน

Gooseneck Round (เนื้อสะโพกส่วนนอก)

เนื้อสะโพกส่วนนอก เป็นเนื้อที่สัน อุดมไปด้วยไขมันเนื้อ และยืดหยุ่นกว่าส่วนอื่นๆ ทำให้การตุ๋นจะช่วยถึงรสชาติของเนื้อได้ดีที่สุดเป็นส่วนที่เหมาะสมจะทำย่าง, สเตว, บาร์บีคิว, สุกิยากิ, ชาบูชาบู



Origin	Part	Grade
Kagoshima	Gooseneck M026-FZ20-JP0075-02	A4 / A5
Nagasaki	Gooseneck M026-FZ20-JP0075-03	F1 / A4 / A5
Kumamoto	Gooseneck M026-FZ20-JP0075-04	A5
Miyazaki	Gooseneck M026-FZ20-JP0075-05	A4 / A5

Knuckle (เนื้อลูกมะพร้าว)

เนื้อลูกมะพร้าว เป็นเนื้อที่โดดเด่นด้านรูปลักษณะทรงกลมรีใหญ่คล้ายลูกมะพร้าว ส่วนที่อยู่ช่วงโคนขาหลังบริเวณสะโพก มีลายเนื้อที่วนเข้าสู่จุดศูนย์กลาง นอกจากนี้ เนื้อที่สัมผัสจะละเอียดแตกต่างจากเนื้อส่วนอื่นแล้ว แล้วยังนุ่มมาก เป็นส่วนที่เหมาะสมจะทำสเต็ก, บาร์บีคิว หรืออย่างล้อนให้รสชาติชวนให้หลงใหล



Origin	Part	Grade
Akita	Knuckle M002-FZ20-JP0060-01	A5
Kagoshima	Knuckle M026-FZ20-JP0060-02	A4 / A5
Nagasaki	Knuckle M026-FZ20-JP0060-03	A4 / A5
Kumamoto	Knuckle M026-FZ20-JP0060-04	A4 / A5
Miyazaki	Knuckle M026-FZ20-JP0060-05	A4 / A5



Chuck Rib (เนื้อคารูบิ)

เนื้อส่วนหน้าติดกับช่วงอกไล่ลงมาถึงท้อง เป็นส่วนที่เหมาะสมกับทำเมนูสุก เป็นอย่างมาก เพื่อให้ได้รสชาติเข้มข้นอร่อยถูกใจสายเนื้อเปื่อย หรือจะหมักเนื้อ แล้วชุว้เพื่อเพิ่มความนุ่มให้กับเนื้อก่อนจะมาเป็นบาร์บีคิวก็ได้รสชาติแปลกใหม่ไปอีกแบบ



Origin	Part	Grade
Akita	Chuck Rib M002-FZ20-JP0036-01	A5
Saga	Chuck Rib M028-FZ20-JP0036-01 / M017-FZ20-JP0036-01	A5
Kagoshima	Chuck Rib M028-FZ20-JP0036-02 / M027-FZ20-JP0036-02 / M026-FZ20-JP0036-02 / M017-FZ20-JP0036-02	A4 / A5
Nagasaki	Chuck Rib M026-FZ20-JP0036-03 / M028-FZ20-JP0036-04	F1 / A4 / A5
Kumamoto	Chuck Rib M026-FZ20-JP0036-04 / M013-FZ20-JP0036-04	A5
Miyazaki	Chuck Rib M028-FZ20-JP0036-05 / M027-FZ20-JP0036-05 / M026-FZ20-JP0036-05	A4 / A5
Olive (Kagawa)	Chuck Rib M027-FZ20-JP0036-06	A4 / A5
Oita	Chuck Rib M026-FZ20-JP0036-08	A5
Hokkaido	Chuck Rib M026-FZ20-JP0036-10	A4 / A5
Usune	Chuck Rib M018-FZ20-JP0036-11 / M013-FZ20-JP0036-11	A5



Chuck tender (เนื้อส่วนสันคอ)

เนื้อส่วนสันคอ มีฉายาว่า สันไมเคียม เพราะเนื้อสัมผัสที่ใกล้เคียงกับสันใน แต่จะมีทกเจอร์ ให้ได้คึยมากกว่า และความชุ่มฉ่ำและความนุ่มน้อยกว่า จะมีเอ็นบ้างในก้อนเนื้อแต่เป็นเอ็นบางๆ ซึ่งไม่ค่อยมีผลในรสชาติ



Origin	Part	Grade
Akita	Trimmed Beef Fat M002-FZ20-JP0058-01	A5

PRODUCT OF WAGYU BEEF

สินค้าเนื้อวากิวต่างๆของโนเบิลโมโน

Shoulder Clod (เนื้อส่วนหัวไหล่)

เนื้อส่วนหัวไหล่ส่วนที่ไม่มีกระดูก เป็นกล้ามเนื้อก้อนเดียวแบบติดเอ็นแถมตรงกลางก็ช่วยให้ได้รสชาติไปอีกแบบ เป็นส่วนที่มีทั้งความแข็ง และความนุ่มอยู่รวมด้วยกัน เนื้อส่วนนี้มีสีเข้ม และยังมีส่วนพิเศษที่ดูซ่อนอยู่ ที่เราเรียกว่าเนื้อใบพาย



Origin	Part	Grade
Akita	Shoulder Clod M002-FZ20-JP0072-01	A5
Kagoshima	Shoulder Clod M026-FZ20-JP0072-02	A4 / A5
Nagasaki	Shoulder Clod M026-FZ20-JP0072-03	A4 / A5
Kumamoto	Shoulder Clod M026-FZ20-JP0072-04	A5
Miyazaki	Shoulder Clod M026-FZ20-JP0072-05	A4 / A5



Top Sirloin (เนื้อส่วนสะโพกบน)

เนื้อสะโพกบน ที่อยู่ต่อจากเนื้อสัน ทำให้มีความนุ่มใกล้เคียงกัน แต่ก็ยังได้ทกเจอร์ความแน่นของความเป็นสะโพกอยู่
ราคาสบายกระเป๋า คู่ค้าก็ได้ลอง



Origin	Part	Grade
Akita	Top Sirloin M002-FZ20-JP0039-02	A5
Kagoshima	Top Sirloin M026-FZ20-JP0039-06	A4 / A5
Nagasaki	Top Sirloin M026-FZ20-JP0039-10	A4 / A5
Kumamoto	Top Sirloin M026-FZ20-JP0039-14	A5
Miyazaki	Top Sirloin M026-FZ20-JP0039-18	A4 / A5

Picanha (เนื้อส่วนสะโพกบนติดไขมัน)

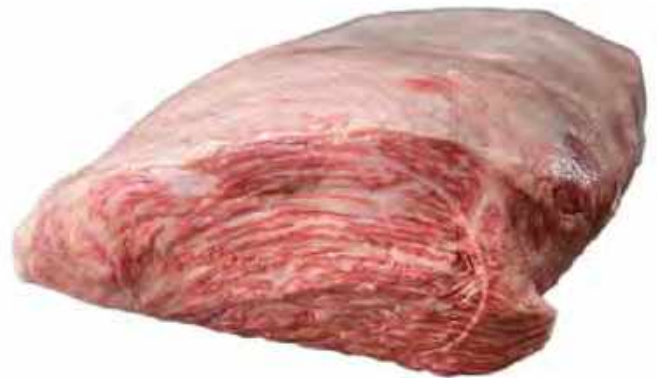
เนื้อสะโพกบนติดไขมัน เนื้อซึ่งเป็นส่วนสุดฮิตที่สุดในบราซิลและมีราคาที่สูง รวมไปถึงปัจจุบันมีความนิยมแพร่หลายไปทั่วโลก มีแค่ 2 ชิ้นในวัว 1 ตัว เป็นส่วนที่ใช้งานหนักรสชาติของเนื้อจึงชัดเจน เข้มข้น มีกลิ่นหอม น่าทานมาก



Origin	Part	Grade
Akita	Picanha M002-FZ20-JP0039-03	A5
Kagoshima	Picanha M026-FZ20-JP0039-08	A4 / A5
Nagasaki	Picanha M026-FZ20-JP0039-12	A4 / A5
Kumamoto	Picanha M026-FZ20-JP0039-16	A5
Miyazaki	Picanha M026-FZ20-JP0039-20	A4 / A5

Culotte (เนื้อส่วนสะโพกบน)

เนื้อสะโพกบน เป็นเนื้อที่แยกส่วนชั้นไขมันแยกออกมาชัดเจน รสชาติเข้มข้น หากเอาส่วนมันเนื้อไปผ่านความร้อนก็จะได้กลิ่นหอม รวมถึงไขมันจะไหลมารวมกับเนื้อเพิ่มความอร่อยขึ้นไปอีก



Origin	Part	Grade
Akita	Culotte M002-FZ20-JP0039-04	A5
Kagoshima	Culotte M026-FZ20-JP0039-07	A4 / A5
Nagasaki	Culotte M026-FZ20-JP0039-11	A4 / A5
Kumamoto	Culotte M026-FZ20-JP0039-15	A5
Miyazaki	Culotte M026-FZ20-JP0039-19	A4 / A5



"Wagyu Champion of the World"

NOBLEMONO

The Finest Ingredients

HAMACHI FILLET

ปลาฮามาจิคุณภาพสูง PROTON FREEZER

2kg
UP+



ผลิตจากปลาโตเต็มวัย
อุดมไปด้วยไขมันชั้นดี

- ✓ ไม่มีส่วนสูญเสีย สะดวกใช้งานง่าย
- ✓ เนื้อปลามีรสหวานตามธรรมชาติ จากไขมันแทรก
- ✓ มีมาตรฐานการผลิต รับรองจากประเทศญี่ปุ่น
- ✓ สินค้ามีจำหน่ายพร้อมส่ง ใต้ตลอดทั้งปี

Normal Freezer

PROTON FREEZER

สูญเสียเนื้อ จากการละลาย

เสียนรสชาติ ความหวาน

สีคล้ำง่าย เสียความสด



เซลล์ไม่ถูกทำลาย
จากการแช่แข็ง

เนื้อชุ่มฉ่ำ คงความหวาน

เนื้อปลาสด สีไม่คล้ำง่าย



PROTON® เป็นเทคโนโลยีเดียวที่รักษาความสด เนื้อสัมผัส และรสชาติของอาหารหลังจากการแช่แข็ง โดยเป็นเทคโนโลยีเดียวที่ใช้ฟลักซ์แม่เหล็กสม่ำเสมอพร้อมคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าในสภาพแวดล้อมที่แช่แข็งอย่างรวดเร็ว

Visit our Website



FROZEN SEAFOODS

FISH FILLET



CHUM SALMON

Size : 1-2 kg/pc.
Pack : 5 pcs / 10 kg /cs.



AKAUO

Size : 180-220 g/pc.
Pack : 25 pcs / 5 kg/cs.



SHIMA HOKKE

Size : 300 g/pc.
Pack : 10 pcs / 3 kg/cs.



GINDARA

Size : 1.8-2.0 kg/pc.
Pack : 5 pcs / 10 kg/cs.



WILD MACKEREL (SABA)

Size : 120-160 g/pc.
Pack : 35 pcs / 5 kg/cs.



SHIME SABA

Size : 135 g/pc.
Pack : 12 pcs / 1.6 kg /cs.



KANPACHI

Size : 1.3-2 kg/pc.
Pack : 6 pcs / 14 kg/cs.



HAMACHI

Size : 1.6-2.2 kg/pc.
Pack : 6 pcs / 14 kg/cs.



HAMACHI LOIN

Size : 600-750 g/pc.
Pack : 15 pcs / 10 kg/cs.

FROZEN SEAFOODS

FISH



NODOGURO

Size : 300-400 g /pc.
Pack : 8-10 pcs / 3 kg/cs.



KINKI

Size : 220-250 g/pc.
Pack : 12 pcs / 3 kg/cs.



MENUKE

Size : 4.8-5.2 kg
Pack : 2 pcs/cs.



CHI AYU

Size : 25-28 g/pc.
Pack : 1 kg/pack / 10 kg/cs.



AYU

Size : 90-110 g/pc.
Pack : 1 kg/pack / 10 kg/cs.



WAGASAKI

Size : 500 g/pack.
Pack : 20 pack / 1 kg/cs.



ANAGO

Size : 4 pcs/pack (250g)
Pack : 10 kg/cs.



UNAGI KABAYAKI

Size : 480-500 g/pc.
Pack : 10 kg/cs



SANMA KABAYAKI

Size : 30 pcs/2 kg/pack.
Pack : 10 kg/cs



ENGAWA

Size : 500 g/pack.
Pack : 20 pack / 10 kg/cs.



FUKAHIRE

Size : 1 pcs/100 g/pack.
Pack : 10 pack / 1 kg/cs.



TATAMI IWASHI

Size : 100 g/pack.
Pack : 10 pack / 1 kg/cs.

NOBLEMONO

The Finest Ingredients

HOTATE HOKKAIDO

หอยเชลล์ คัดพิเศษจากฮอกไกโด



มาตรฐานรับรองความปลอดภัย
ฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น

**ควบคุมและคัดสรร
จากฟาร์มส่งตรงถึงลูกค้า**

- ✓ ควบคุมการผลิตจากโรงงานที่ได้มาตรฐาน ในประเทศญี่ปุ่น
- ✓ เนื้อขาว ไม่กระด้าง สร้างสรรค์ได้ทุกเมนู
- ✓ มีครบทุกขนาด สะดวกต่อการใช้งาน และเก็บรักษา
- ✓ สินค้ามีจำหน่ายพร้อมส่ง ได้ตลอดทั้งปี



Average Size in Centimeters



CERTIFIED
SUSTAINABLE
SEAFOOD
MSC
www.msc.org



FROZEN SEAFOODS

SHELL



AWABI

Size : 100-120 g/pc. 1 kg/pack.
Pack : 10 pack / 10 kg/cs.



KIMO AWABI

Size : 1 kg/pack.
Pack : 10 pack / 10 kg/cs.



AKAGAI

Size : 10 pcs/100 g/pack.
Pack : 20 pack/cs.



BOILD SCALLOP MEAT

Size : 2L / 1 kg/pack
Pack : 10 pack / 10 kg/cs.



SCALLOP MEAT

Size : S. M. L 1 kg/pack.
Pack : 10 pack / 10 kg/cs.



SCALLOP STEAK

Size : 5 pcs/250 g/pack.
Pack : 48 pack / 12 kg/cs.



WHOLE SCALLOP

Size : 80-100 g/pc.
Pack : 10 kg/cs.



OYSTER MEAT

Size : 40-50 pcs/ kg.
Pack : 10 kg/cs



HALF SHELL OYSTER

Size : XL 180 g/pc.
Pack : 20 pcs / 3.6 kg/cs.



BOILED HAMAGURI

Size : 22-24 pcs/ kg.
Pack : 10 pack/cs.



BOILED MUSSEL

Size : 1 kg/pack.
Pack : 10 pack/cs.



ANKIMO

Size : 220 g/pack.
Pack : 10 kg/cs

NOBLEMONO

The Finest Ingredients

KING CRAB

FRESH FROM FREEZING AT SEA

ขนาดใหญ่พิเศษ
จากประเทศญี่ปุ่น

- ✓ เนื้อแน่นเต็มเปลือก มีน้ำหนักได้มาตรฐาน
- ✓ มีทุกขนาด ทุกแบบ พร้อมใช้งานทุกเมนู
- ✓ การันตีคุณภาพดี ในราคาย่อมเยา
- ✓ สินค้ามีจำหน่ายพร้อมส่ง ตลอดทั้งปี

BIG SIZE
1.5 kg++

ยาวมากกว่า
50 cm



Visit our Website



FROZEN SEAFOODS

CRAB



BLUE KING CRAB

Size: 1.4-1.6 kg/pc.
Pack: 5 pcs/cs



GOLDEN KING CRAB

Size: 1.7-1.9 kg/pc.
Pack: 2 pcs/cs



RED KING CRAB

Size: 1.9-2.1 kg/pc.
Pack: 2 pcs/cs



SNOW CRAB

Size: 400-500 g/pc.
Pack: 10 pcs / 5 kg/cs.



BOILED HAIRY CRAB

Size: 400-450 g/pc.
Pack: 10 pcs / 4 kg/cs.



SHOULDER RED KING CRAB

Size: 130-180 g/pc.
Pack: 10 kg/cs.



SNOW CRAB PORTION

Size: 25 pcs/500 g/pack.
Pack: 12 pack / 6 kg/cs.



RED SNOW CRAB PORTION

Size: 16-20 pcs/500 g/pack.
Pack: 12 pack / 6 kg/cs



SNOW CRAB CLAW

Size: 18-20 pcs/ kg.
Pack: 12 kg/cs

FROZEN SEAFOODS

SHRIMP



BOTAN EBI

Size : 16-18 pcs/ kg.
Pack : 12 kg/cs



AKA EBI BUTTERFLY

Size : 10 pcs/135 g/pack.
Pack : 20 pack/cs.



AKA EBI MEAT

Size : 1 kg/pack.
Pack : 10 pack / 10 kg/cs.



AKA EBI

Size : L110-20 pcs/ kg.
Pack : 1 kg/pack / 12 kg/cs.



AKA EBI (HO)

Size : C110-20 pcs/kg.
Pack : 1 kg/pack / 12 kg/cs.



SAKURA EBI

Size : 500 g/pack.
Pack : 20 pack / 10 kg/cs.



AMA EBI

Size : 3L 38-45 pcs/kg
Pack : 1 kg/pack / 12 kg/cs.



AMA EBI WITHOUT SHELL

Size : 20 pcs/70 g/pack.
Pack : 10-20 pack/cs



KURUMA EBI

Size : 12-14 pcs/ kg.
Pack : 12 kg/cs.



ISE EBI

Size : 400-600 g/pc.
Pack : 5 kg/cs



FROZEN SEAFOODS

SQUID - OCTOPUS - ROE



ARGENTINE SQUID

Size : 200-300 g/pc.
Pack : 10-12 kg/cs.



AORI IKA

Size : 500-600 g/pc.
Pack : 10 kg/cs.



HOTARU IKA

Size : 300 g/pack.
Pack :



MIZUTAKO

Size : 0.9-1.2 kg/pc.
Pack : 15 kg/cs.



MADAKO

Size : 400-700 g/ pc.
Pack : 15 kg/cs.



IKE SHIOKARA

Size : 1 kg/pack.
Pack : 2 kg/cs.



MASAGO

Size : 500 g/pack.
Pack : 20 pack / 10 kg/cs.



TOBIKO

Size : 500 g/pack
Pack : 20 pack / 10 kg/cs.



MENTAIKO

Size : 500 g/pack.
Pack : 20 pack / 10 kg/cs.



CHUM SALMON ROE

Size : 500 g/pack.
Pack : 20 pack / 10 kg/cs.



PINK SALMON ROE

Size : 500 g/pack.
Pack : 20 pack / 10 kg/cs.



SEA URCHIN (UNI)

Size : 100 g/pack.
Pack : 30 tray/cs.

NOBLEMONO

The Finest Ingredients

SHOYU IKURA

FROZEN SALMON ROE [SIZE JUMBO]



Size
500g /pack

7-8 mm

คัดสรรพิเศษ พรีเมียม เม็ดใหญ่

- ✓ ผลิตจากปลาแซลมอน ฮอกไกโด
- ✓ มีขนาด สี สัน และรสชาติถูกปากคนไทย
- ✓ เม็ดกลมสมบูรณ์ เป็นธรรมชาติ
- ✓ สินค้ามีจำหน่ายพร้อมส่ง ได้ตลอดทั้งปี

HOKKAIDO

Omega
3,6,9

DHA

Vitamin
A,B

Visit our Website



NOBLEMONO

INGREDIENT SUBSTITUTIONS FOR JAPANESE COOKING

เครื่องปรุงอาหารญี่ปุ่น
เพิ่มความอร่อย
ให้หลายเมนู

Imported
from Japan



LIQUID



CRYSTAL YUZU
PONZU



PONZU
SOY SAUCE



YUZU PONZU
SOY SAUCE



HON MIRIN
HAKUSENSHUZOU



HONMIRIN



KUROSENGOKU
BLACK SOYBEAN



SHOYU
TAKESAN



IRIZAKE, GINZA
MIKAWAYA



VINEGAR YOKOI
EDO-TANNEN-SU



VINEGAR YOKOI
KINSHO



VINEGAR YOKOI
SHUGYOKU



EGO MUSTARD



ISHINO
SHIRO MISO



EBI MISO



ZUWAI
GANI MISO



YAMAIMO TORORO



MAYONNAISE



KABOSU JUICE



UNTOSTTED WHITE
SESAME OIL



YUZU JUICE

PICKLED



IBURIGAKKO



NARAZUKE



TAKUAN



YUZU KOSHO



RED YUZU KOSHO



RAKKYO AMAZU



LIQUID KOJI



NAGAIMO WASABI



SAKURA
SHIOZUKE



SALTED
CHERRY LEAVES



HAJIKAMI
SHOGA



HIYASHI
WAKAME



SALTED KELP
SEAWEED



SHIO KONBU



TSURU WAKAME



TONBURI



AMI SHIOKARA



IKA SHIOKARA



KOBUMAKI

DRIED



AWAYUKI SALT



SALT PINK



BROWN SUGAR
OKINAWA



JYOHAKUTO
SUGAR



BLACK
SESAME



COLORFUL SESAME
(COLORFUL GOMA)



KARAAGE
POWDER



TEMPURA
POWDER



CHILI THREAD



TAZUKURI



HOSHI KONBU
DRIED KELP



KONBU
(RISHIRI)



ROASTED NORI
MARUYAMA



TORORO
KONBU



HOJICHA



DRIED SEA
CUCUMBER



YAKINORI GREEN



YAKINORI KONTOKI



YAKINORI SILVER



FRIED GARLIC

DRIED



RICE SASANISHIKI



RICE SHINOSUKE



BUBU ARARE



GREEN TEA SOBA



HAN NAMA UDON



KAISO GREEN



KAISO RED



KAISOMEN



KANPYOU



MONAKA



DATEMAKI



KATSUO HANABUSHI



KATSUO HONKAREBUSHI



KEZURIBUSHI



SABA BUSHI



SAKURA DENBU



UNI SHELL



DRIED SCALLOP



HOW TO ORDER

สั่งง่าย สั่งเร็ว สดทุก 24 ชั่วโมง



เลือกซื้อสินค้า

ทางเรามีวัตถุดิบอาหารสด
คุณภาพพรีเมียม
นำเข้ามามากกว่า 300 รายการ



สั่งซื้อสินค้า

เลือกประเภทสินค้า , น้ำหนัก
หรือระบุจำนวนที่ต้องการ
ตรวจสอบข้อมูลอีกครั้ง
เพื่อความถูกต้อง



ชำระเงิน

ตรวจสอบออเดอร์อีกครั้ง
ก่อนทำการชำระเงิน
และส่งหลักฐานการชำระเงิน
เพื่อยืนยันคำสั่งซื้อก่อนจัดส่ง



รอรับสินค้า

ทางเรามีการควบคุมอุณหภูมิของสินค้า
เพื่อให้สินค้าคงความสด และมีคุณภาพ
ตลอดการจัดส่ง

Example of transportation

Fresh fish delivered from the Toyosu Fish Market for Bangkok



บริษัท โนเบิลโมโน จำกัด

323 ซอยจำเริญ แขวงบางนาใต้ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10260

โทร : 099-446-2346 e-mail : sales@noblemono.com



Follow us



@noblemono



www.noblemono.com



บริษัท โนเบิลโมโน จำกัด

323 ซอยจำเริญ แขวงบางนาใต้ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10260

โทร : 099-446-2346 e-mail : sales@noblemono.com