Meat & Poultry Edition

The Evolving Meat & Poultry Industry: Driving Growth and Resilience

SMART MEAT PROCESSING

Lean & Green Profitability

ถอดสูตรแปลง "ของเสีย" เป็นกำไรสูงสุด ในโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ครบวงจร



จากประสบการณ์ภาคสนาม
ในอุตสาหกรรมโคเนื้อไทย สู่คุณภาพ นวัตกรรม และความยั่งยืน
สู่ระบบการผลิตที่สร้างคุณค่าให้เกษตรกร ผู้บริโภค และประเทศ

เกษตรกรอยู่ได้ | ผู้บริโภคมั่นใจ | ไทยแข่งขันได้

คุณสานน กันรัมย์
ประธานกรรมการผู้จัดการ บริษัท สไมล์ บีฟ จำกัด

16 October 2026 @ Jupiter Room 4-13, Challenger Hall, IMPACT

สมาชิกเครือข่ายผู้เลี้ยงโคเนื้อจังหวัดบุรีรัมย์

เกิดขึ้นจากกลุ่มผู้เลี้ยงโคเนื้อ จำนวนกว่า 20 กลุ่ม

มีสมาชิกเกษตรกร มากกว่า 350 คน

+20
groups

+350
pepoles











SMILE BEEF
Premium Quality and Safe Beef

บริษัท สไมล์ บีฟ จำกัด

ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ.2559 (2016)

เป็นบริษัทที่จัดจำหน่ายเนื้อโคคุณภาพ (เนื้อนุ่มและมีไขมันแทรก)



SOUL (จิตวิญญาณ น้ำใจ)

MIND (จิตใจ)

INSIGHT (เข้าใจอย่างถ่องแท้)

LIVE (ใหม่ สด ร่วมสมัย)

ELITE (ชั้นสูงสุด สุดยอด)

คุณภาพไม่ได้เริ่มที่ชิ้นเนื้อ - แต่เริ่มตั้งแต่ก่อนโคเกิด

Quality must be designed throughout the system, not inspected only at the end

DNA พันธุกรรม → **FEED** อาหาร → **FARM** ฟาร์ม → **GAIN** การขุน → **CARCASS** ซาก → **BEEF** เนื้อ → **GAIN** ผู้บริโภค



1

เป้าหมายชัด

กำหนดคุณภาพ
ที่ตลาดต้องการ

2

วัดได้

ข้อมูลการเจริญเติบโต
จากคุณภาพเนื้อ

3

ย้อนกลับได้

กำหนดคุณภาพ
ที่ตลาดต้องการ

สายพันธุ์วัว - Cattle breed

ไทย-ชาโรเล่ส์ (Thai Charolais) / ไทย-แองกัส (Thai Angus)



ไทย-ชาโรเล่ส์ (Thai Charolais)



ไทย-แองกัส (Thai Angus)

SHIFT THE QUESTION

เราไม่ได้ขาย “โค” — เรากำลังขาย “คุณค่า”

คำถามใหม่ของอุตสาหกรรม: ผลิตอะไร ให้ใคร ด้วยคุณภาพแบบไหน และทำอย่างไรให้ทั้งห่วงโซ่อยู่ได้

จาก
Production Farm
สู่
Business Farm

“เลี้ยงให้ได้ตัว” → “บริหารให้เกิดกำไรและคุณค่า”

PRODUCTION

ผลิตให้ได้

QUALITY

ผลิตให้ดีและสม่ำเสมอ

VALUE

ผลิตสิ่งที่ตลาดเห็นคุณค่า

รู้ตลาด • รู้ต้นทุน • รู้คุณภาพ • รู้กำไร • ตัดสินใจด้วยข้อมูล

INNOVATION

นวัตกรรม = ความรู้ + ข้อมูล + การใช้จริง

นวัตกรรมที่มีค่าที่สุด คือสิ่งที่แก้ปัญหาให้คนหน้างานได้จริง

RESEARCH องค์ความรู้ / งานวิจัย

↓

RESEARCH ข้อมูลจริงจากฟาร์ม

↓

RESEARCH ตัดสินใจด้วยข้อมูล

↓

RESEARCH ผลลัพธ์ที่ใช้ได้จริง

↓

Research → Data → Decision → Adoption → Impact



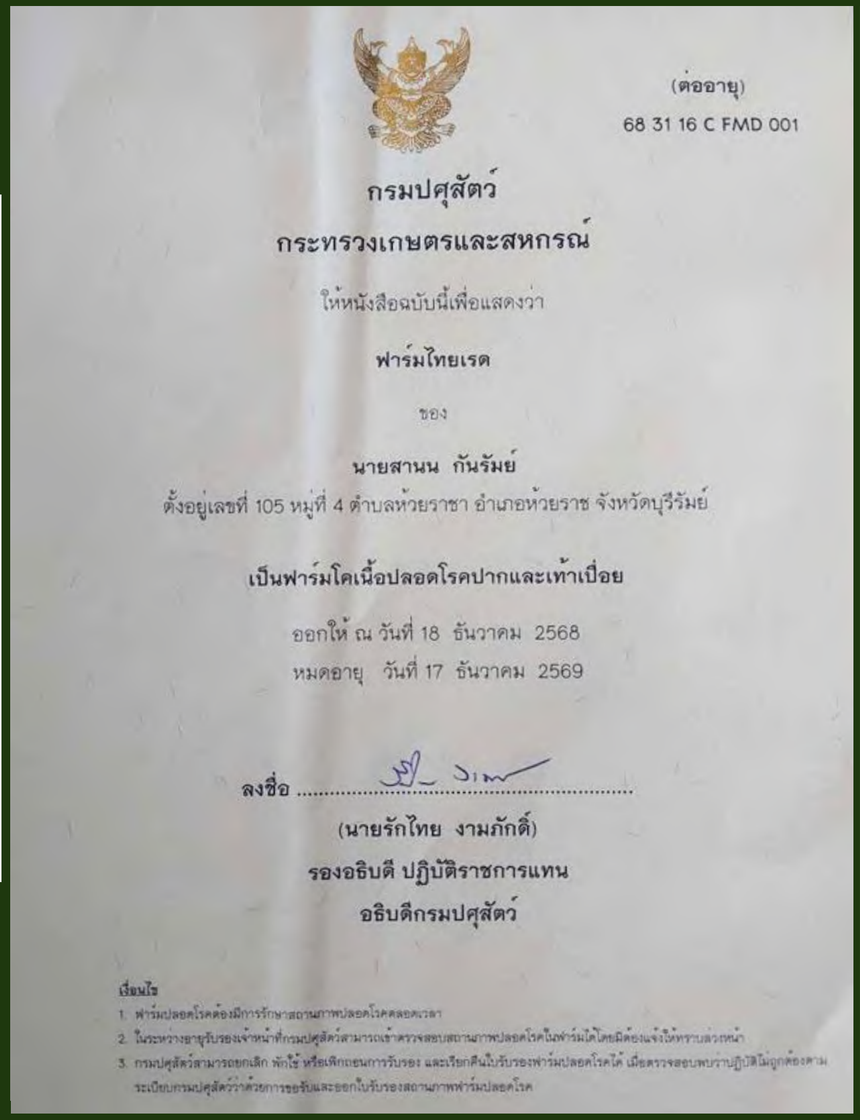
KU × ภาควิชาสัตวบาล × TAGU × เกษตรกร × ภาคอุตสาหกรรม

กระบวนการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิต

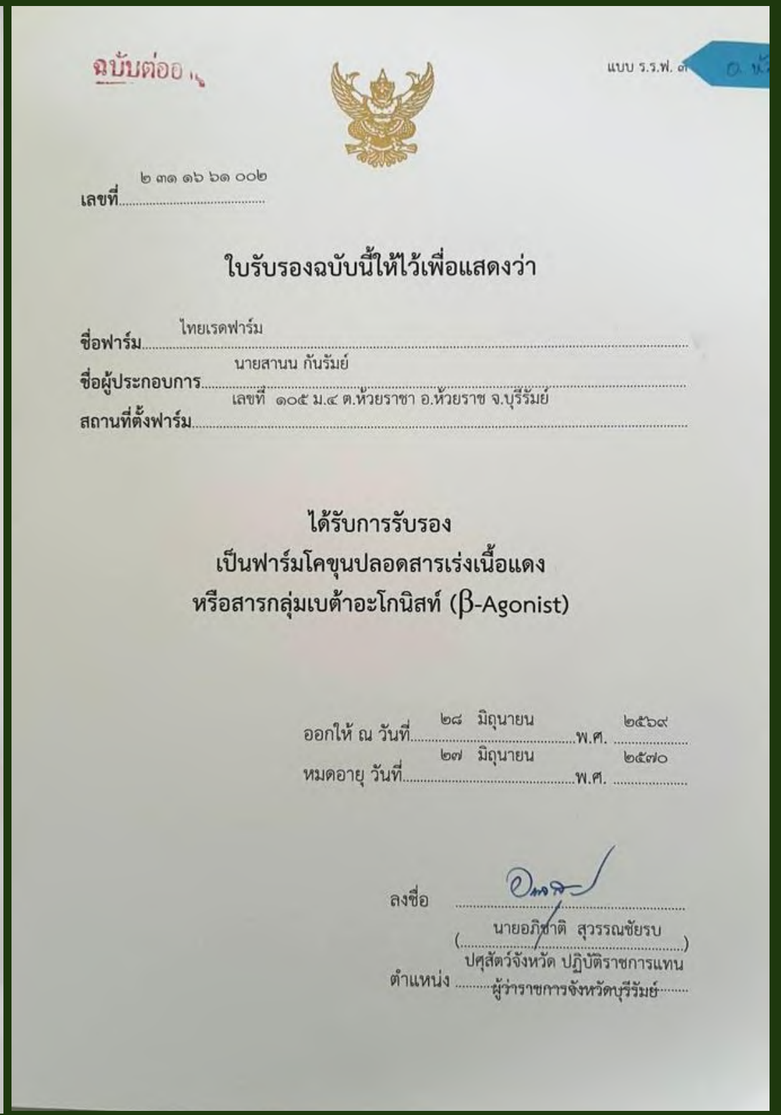
ถูกสุขอนามัยและได้มาตรฐานสากล



กรมปศุสัตว์
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ให้ใบรับรองฉบับนี้เพื่อแสดงว่า
ไทยเรดฟาร์ม
เลขที่ 105 หมู่ 4 ตำบลห้วยราชา อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์ 31000
ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มเลี้ยงโคเนื้อ : มกษ 6400-2555
หมายเลขรับรอง กษ 02-6400-31-001-030001 GAP
รับรอง ณ วันที่ 16 กันยายน 2568 (ต่ออายุ)
ถึง วันที่ 15 กันยายน 2571
(นายอดิศร ชาติสุภาพ)
ปศุสัตว์เขต 3



(ต่ออายุ)
68 31 16 C FMD 001
กรมปศุสัตว์
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ให้หนังสือฉบับนี้เพื่อแสดงว่า
ฟาร์มไทยเรด
ของ
นายสานน กันรัมย์
ตั้งอยู่เลขที่ 105 หมู่ที่ 4 ตำบลห้วยราชา อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์
เป็นฟาร์มโคเนื้อปลอดโรคปากและเท้าเปื่อย
ออกให้ ณ วันที่ 18 ธันวาคม 2568
หมดอายุ วันที่ 17 ธันวาคม 2569
ลงชื่อ .....
(นายรักไทย งามภักดิ์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์
เงื่อนไข
1. ฟาร์มปลอดโรคต้องมีการรักษาสถานภาพปลอดโรคตลอดเวลา
2. ในระหว่างอายุรับรองเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์สามารถเข้าตรวจสอบสถานภาพปลอดโรคในฟาร์มได้โดยมิต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
3. กรมปศุสัตว์สามารถยกเลิก พักใช้ หรือเพิกถอนการรับรอง และเรียกคืนใบรับรองฟาร์มปลอดโรคได้ เมื่อตรวจสอบพบว่าปฏิบัติไม่ถูกต้องตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรองสถานภาพฟาร์มปลอดโรค



ฉบับต่ออายุ
แบบ ร.ร.พ. ๓
เลขที่ ๒ ๓๑ ๑๖ ๖๑ ๐๐๒
ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า
ชื่อฟาร์ม ไทยเรดฟาร์ม
ชื่อผู้ประกอบการ นายสานน กันรัมย์
สถานที่ตั้งฟาร์ม เลขที่ ๑๐๕ ม.๔ ต.ห้วยราชา อ.ห้วยราช จ.บุรีรัมย์
ได้รับการรับรอง
เป็นฟาร์มโคขุนปลอดสารเร่งเนื้อแดง
หรือสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสท์ (β-Agonist)
ออกให้ ณ วันที่ ๒๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙
หมดอายุ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๗๐
ลงชื่อ .....
(นายอภิชาติ สุวรรณชัยรบ)
ตำแหน่ง ปศุสัตว์จังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์

กระบวนการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิต

ถูกสุขอนามัยและได้มาตรฐานสากล

- มาตรฐาน GHP (Good Hygiene Practice)
- มาตรฐานการผลิตสินค้าฮาลาลของสมาคมผู้ผลิตและผู้ส่งออกสินค้าฮาลาลไทย
  THE STANDARD OF THE PRODUCTION OF HALAL PRODUCTS OF THAI HALAL MANUFACTURERS & EXPORTERS ASSOCIATION



VALUE CREATION

จาก Commodity → Quality → Premium Value

สร้างมูลค่าตั้งแต่สัตว์มีชีวิต ไปจนถึงเนื้อคุณภาพและผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคพร้อมจ่าย



FARM & NETWORK

ต้นน้ำคุณภาพ

ฟาร์ม • เกษตรกร • มาตรฐานการผลิต



QUALITY BEEF

เนื้อคุณภาพ

GMP • Halal ?• Dry-aged



PREMIUM VALUE

ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง

แปรรูป • Branding ?• Experience

“อย่าขายสิ่งที่เราเลี้ยงได้ — แต่ผลิตสิ่งที่ตลาดเห็นคุณค่า”

SUSTAINABILITY & IMPACT

ความยั่งยืนต้องมากกว่า “อยู่รอด” — ต้องสร้าง Impact ที่วัดได้

เมื่อ Research ถูก Adoption ในระบบจริง ผลกระทบต้องเกิดพร้อมกันต่อเกษตรกร อุตสาหกรรม และสังคม

FARMER
รายได้ • ความมั่นคง

INDUSTRY
คุณภาพ • การแข่งขัน

UNIVERSITY & SOCIETY
Knowledge • People • Impact

Research → Adoption → Impact

๓.๖๕×
SROI: ผลกระทบที่ประเมินถึงปัจจุบัน

→

๙.๘๔×
SROI: ประเมินผลกระทบไปถึง พ.ศ. ๒๕๗๒

* ตัวเลข SROI เป็นผลของชุดโครงการวิจัยโดยรวม ไม่ใช่ผลของ Smile Beef เพียงรายเดียว

LOCAL → GLOBAL

๕ เรื่องที่ต้องทำร่วมกัน เพื่ออนาคตโคเนื้อไทย

1	DATA	รู้ต้นทุน • รู้ผลผลิต • รู้คุณภาพ
2	GENETICS	คัดเลือกตามเป้าหมายตลาด
3	STANDARD	วัดได้ • ตรวจสอบย้อนกลับได้
4	VALUE	เลิกแข่งขันด้วยราคาอย่าง
5	PARTNERSHIP	เกี่ยว Farmer × KU × Industry × Government

Quality we can prove. Value we can share. Future we can build together.



เกษตรกรอยู่ได้ • ผู้บริโภคมั่นใจ ?
• อุตสาหกรรมไทยแข่งขันได้

From Local Innovation to Global Leadership

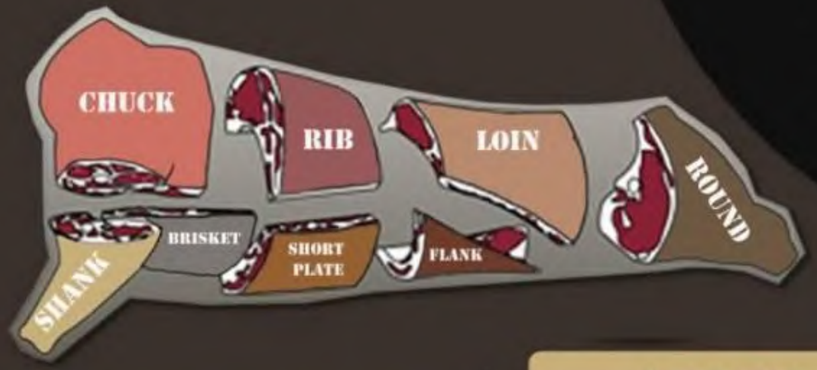
การตัดแต่งซาก - Beef carcass trimming

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ





Beef cuts



CHUCK


CHUCK TENDER
เนื้อปลาซ่อน


CHUCK EYE, PALERON
เนื้อใบพาย


NECK
เนื้อคอ


CHUCK
เนื้อสันคอ


HUMP
เนื้อหนอก

SHANK


ANTHURIUM LEG
เนื้อขาหน้า


FORE SHANK
เนื้อน่องขาหน้า


HIDE SHANK
เนื้อน่องขาหลัง

BRISKET


BRISKET
เนื้อเสือร้องไห้

RIB


PRIME RIB
ไพร์มริบ


RIB EYE
ริบอาย


RIB ON
ริบออน


SHORT RIB
เนื้อซี่โครง


SHOULDER
เนื้อหัวไหล่

LOIN


T-BONE
ทีโบน




STRIPLOIN
เนื้อสันนอก


TENDERLOIN
เนื้อสันใน

SHORT PLATE


SKIRT
เนื้อกระบังลม


BAVETTE
เนื้อพื้นท้อง

ROUND


BOTTOM ROUND
เนื้อพับนอก


TOP ROUND
เนื้อพับใน


EYE ROUND
เนื้อหมอน


SIRLOIN TIP, KNUCKLE
เนื้อลูกมะพร้าว


SIRLOIN
เนื้อสันสะโพก

FLANK


FLANK
เนื้อใบบัว

SMILE BEEF
Premium quality meats

Neck - เนื้อสันคอ

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ





Slice

Stewed / ตุ๋น

Chuck - เนื้อสันไหล่และหัวไหล่

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ



Chuck Eye



Chuck



Chuck tender



Chuck arm

Prime rib - เนื้อส่วนซี่โครงวัวช่วงกลางลำตัว (ซี่โครงซี่ที่ 6 ถึง 12)

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ



Prime rib



Rib eye



Rib cap



Rib Fingers



Tomahawk

Brisket & Rib - เนื้อส่วนเสือร้องไห้และซี่โครง

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ



Brisket



Short rib



Hanger



Skirt



Point End Brisket



Short plate

T-Bone - เนื้อสันติดกระดูกส่วนเอว

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ



T-Bone



Striploin (เนื้อสันนอก)



Tenderloin (เนื้อสันใน)

Flank - เนื้อส่วนท้อง

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ



Flank



Flank steak



Bavette

Round - เนื้อสะโพกและต้นขาหลังของวัว

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ





Rump & Rump Cap



Top Round (พับใน / สะโพกบน)

Round - เนื้อสะโพกและต้นขาหลังของวัว

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ



Bottom Round (พับนอก)



Eye Round



Sirloin Tip / Knuckle



Tri - Tip

Shank - เนื้อส่วนน่อง

การตัดแต่งซากโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความชำนาญ



Fore shank เนื้อน่องขาหน้า



น่องลาย



Hide shank เนื้อน่องขาหลัง



น่องเอ็นแก้ว

SMILE BEEF
Premium Quality and Safe Beef

Dry Aged Steak
เนื้อสเต็ก

Prime Rib


เนื้อติดซี่โ ครง Dry-aged สเต็กแช่แข็ง
Frozen Dry-aged Prime Rib Steak
ราคา 850 บาทต่อกิโลกรัม

Tenderloin


เนื้อสันใน Dry-aged สเต็กแช่แข็ง
Frozen Dry-aged Tenderloin Steak
ราคา 1,200 บาทต่อกิโลกรัม

Rib Eye


เนื้อริบอาย Dry-aged สเต็กแช่แข็ง
Frozen Dry-aged Rib Eye Steak
ราคา 1,050 บาทต่อกิโลกรัม

Tomahawk


เนื้อโทมาฮอค Dry-aged สเต็กแช่แข็ง
Frozen Dry-aged Tomahawk Steak
ราคา 1,150 บาทต่อกิโลกรัม

Striploin


เนื้อสันนอก Dry-aged สเต็กแช่แข็ง
Frozen Dry-aged Striploin Steak
ราคา 845 บาทต่อกิโลกรัม

T-Bone


เนื้อทีโบน Dry-aged สเต็กแช่แข็ง
Frozen Dry-aged T-Bone Steak
ราคา 845 บาทต่อกิโลกรัม

Top Roumd


เนื้อพับนอก Dry-aged สเต็กแช่แข็ง
Frozen Dry-aged Top Round Steak
น้ำหนักสุทธิ 160
ราคา 85 บาท

Rump


เนื้อสันสะโพก Dry-aged สเต็กแช่แข็ง
Frozen Dry-aged Rump Steak
น้ำหนักสุทธิ 160
ราคา 85 บาท

บริษัท สไมล์ บีฟ จำกัด
SMILE BEEF CO.,LTD.

SMILE BEEF
Premium Quality and Safety Beef

เนื้อสไลด์ Sliced beef

Sliced Rib


เนื้อซี่โครง สไลด์แช่แข็ง
Forzen Sliced Rib
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม
ราคา 120 บาท

Sliced Neck


เนื้อสันคอ สไลด์แช่แข็ง
Forzen Sliced Neck
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม
ราคา 100 บาท

Sliced Chuck


เนื้อสันไหล่ สไลด์แช่แข็ง
Forzen Sliced Chuck
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม
ราคา 140 บาท

Sliced Chuck Eye


เนื้อใบพาย สไลด์แช่แข็ง
Forzen Sliced Chuck Eye
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม
ราคา 140 บาท

Sliced Shank


เนื้อน่องสไลด์แช่แข็ง
Forzen Sliced Shank
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม
ราคา 100 บาท

Sliced Hump


เนื้อหนอกสไลด์แช่แข็ง
Forzen Sliced Hump
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม
ราคา 100 บาท

Sliced Tongue


ลิ้นสไลด์แช่แข็ง
Forzen Sliced Tongue
น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม
ราคา 100 บาท

Sliced Brisket


เนื้อเสือร้องไห้สไลด์แช่แข็ง
Forzen Sliced Brisket
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม
ราคา 120 บาท

SMILE BEEF
Premium Quality and Safety Beef

เนื้อโคขุน Beef

Short Rib A


เนื้อซี่โครงตัดกระดูกแช่แข็ง
Forzen Short Rib A
ราคา 500 บาทต่อกิโลกรัม

Short Rib B


เนื้อซี่โครงตัดกระดูกแช่แข็ง
Forzen Short Rib B
ราคา 380 บาทต่อกิโลกรัม

Rib Finger Steak


เนื้อรองซี่โครงแช่แข็ง
Frozen Rib Finger Steak
น้ำหลักสุทธิ 500 กรัม
ราคา 300 บาท

Dry-aged Ground Beef


เนื้อบด Dry-sged แช่แข็ง
Forzen Dry-aged Ground Beef
น้ำหลักสุทธิ 500 กรัม
ราคา 200 บาท
น้ำหลักสุทธิ 1,000 กรัม
ราคา 380 บาท

Ground Beef


เนื้อบดแช่แข็ง
Forzen Ground Beef
น้ำหลักสุทธิ 500 กรัม
ราคา 120 บาท
น้ำหลักสุทธิ 1,000 กรัม
ราคา 220 บาท

Tendon


เอ็นแช่แข็ง
Forzen Tendon
น้ำหลักสุทธิ 1,000 กรัม
ราคา 200 บาท

เนื้อติดมัน


น้ำหลักสุทธิ 1,000 กรัม
ราคา 200 บาท

เนื้อแกง


น้ำหลักสุทธิ 1,000 กรัม
ราคา 220 บาท

SMILE
BEEF
Premium Quality and Safe Beef

SMILE
MEAT CRAFT
Premium Quality & Safe Meat

SMILE
MEAT CRAFT
Premium Quality & Safe Meat

บริษัท สไมล์ มีท คร๊าฟท์ จำกัด

SMILE MEAT CRAFT .CO.LTD

เป็นการต่อยอดจากธุรกิจจำหน่ายเนื้อโคขุนและควายขุนคุณภาพ
สู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ โดยผลิตสินค้าแปรรูป
หลากหลายประเภท เช่น เนื้อแดดเดียว เนื้อเสียบไม้ ไส้กรอก และลูกชิ้น และผลิตภัณฑ์แปรรูป
อื่นๆ จากเนื้อคุณภาพ ภายใต้มาตรฐานการผลิตที่สะอาด ปลอดภัย
และมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์

พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค คู่ค้า และ
สนับสนุนการเติบโตอย่างยั่งยืนให้กับเกษตรกรไทย



การแปรรูปสินค้าแต่ละประเภท

เนื้อแดดเดียว / เนื้อเค็ม





Brisket



Bottom Round (พับนอก)



Skirt

การแปรรูปสินค้าแต่ละประเภท

ลูกชิ้น





Neck



Fat



Bottom Round



เนื้อติดมัน

การแปรรูปสินค้าแต่ละประเภท

เนื้อตุ๋น / เนื้อนุ่ม





Brisket



Neck



เอ็นแก้ว



Bottom Round

การแปรรูปสินค้าแต่ละประเภท

ไส้กรอก / ไส้อั่ว / ไส้กรอกเยอรมัน





Neck



Fat



Bottom Round



เนื้อติดมัน

การแปรรูปสินค้าแต่ละประเภท

เนื้อเสียบไม้





Chuck



Top Round



Fat

การแปรรูปสินค้าแต่ละประเภท

เนื้อเสียบไม้





Chuck



Top Round



Fat

SMILE MEAT CRAFT
Premium Quality & Safety Meat

ผลิตภัณฑ์เนื้อ โคขุน ควายขุน คุณภาพพรีเมียม
Premium Quality
Beef & Buffalo products

รายการ ลูกชิ้น

สไมล์ มีท คร๊าฟท์



ลูกชิ้น เอสเอ็มซี 50.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม



ลูกชิ้นเนื้อ เอสเอ็มซี 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม



ลูกชิ้นเนื้อควาย บี1 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม



ลูกชิ้นเอ็นเนื้อ สไมล์ บีฟ 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม



ลูกชิ้นเนื้อ สไมล์ บีฟ 150.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม



ลูกชิ้นเนื้อควาย สไมล์ บัฟ 150.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม

บริษัท สไมล์ มีท คร๊าฟท์ จำกัด
SMILE MEAT CRAFT CO.,LTD

SMILE MEAT CRAFT
Premium Quality & Safety Meat

ผลิตภัณฑ์เนื้อ โคขุน ควายขุน คุณภาพพรีเมียม
Premium Quality
Beef & Buffalo products

รายการเนื้อโคขุนแปรรูป

สไมล์ มีท คร๊าฟท์



เนื้อแดดเดียว ตราสไมล์ บีฟ 110.-
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม



เนื้อแดดเดียว ตราสไมล์ บีฟ 130.-
น้ำหนักสุทธิ 250 กรัม



เนื้อเค็ม ตราสไมล์ บีฟ 220.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม



เนื้อแองกัสตุ๋นน้ำใส ตราสไมล์ บีฟ 120.-
น้ำหนักสุทธิ 800 กรัม



เนื้อแองกัสตุ๋นแห้ง ตราสไมล์ บีฟ 400.-
น้ำหนักสุทธิ 1000 กรัม



เสียบไม้วัว ตราสไมล์ บีฟ 150.-
น้ำหนักสุทธิ 290 กรัม

บริษัท สไมล์ มีท คร๊าฟท์ จำกัด
SMILE MEAT CRAFT CO.,LTD

SMILE MEAT CRAFT
Premium Quality & Safety Meat

ผลิตภัณฑ์เนื้อ โคขุน ควายขุน คุณภาพพรีเมียม
Premium Quality
Beef & Buffalo products

รายการเนื้อโคขุนแปรรูป

สไมล์ มีท คร๊าฟท์



ไส้กรอกเนื้อโคขุน ตราสไมล์ บีฟ
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม 250.-



ไส้อั่วเนื้อโคขุน ตราสไมล์ บีฟ
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม 250.-



เนื้อแดงหมักนุ่ม ตราสไมล์ บีฟ
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม 120.-
น้ำหนักสุทธิ 1000 กรัม 220.-



ไส้กรอกเนื้อโค สไมล์ บีฟ (สไตล์เยอรมัน)
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม 250.-

บริษัท สไมล์ มีท คร๊าฟท์ จำกัด
SMILE MEAT CRAFT CO.,LTD

SMILE MEAT CRAFT
Premium Quality & Safety Meat

ผลิตภัณฑ์เนื้อ โคขุน ควายขุน คุณภาพพรีเมียม
Premium Quality
Beef & Buffalo products

รายการเนื้อควายขุนแปรรูป

สไมล์ มีท คร๊าฟท์



เนื้อแดดเดียวควายขุน ตราสไมล์ บัฟ 130.-
น้ำหนักสุทธิ 250 กรัม



ไส้กรอกเนื้อควายขุน ตราสไมล์ บัฟ
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม 250.-



ไส้อั่วเนื้อควายขุน ตราสไมล์ บัฟ
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม 250.-



เสียบไม้ควาย ตราสไมล์ บัฟ 150.-
น้ำหนักสุทธิ 290 กรัม



ไส้กรอกเนื้อควาย สไมล์ บัฟ (สไตล์เยอรมัน)
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม 100.-
น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม 250.-

บริษัท สไมล์ มีท คร๊าฟท์ จำกัด
SMILE MEAT CRAFT CO.,LTD



THAK YOU!

CONTACT US..



สานน กันรัมย์

SANON KANRAM

กรรมการผู้จัดการ / Managing Director (MD)

+66-81-879-8012

sanonkanram8012@gmail.com

Line ID: 0818798012

Facebook page

Smile Beef



บริษัท สไมล์ บีฟ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

119 หมู่ที่ 7 ตำบลเดิมบาง อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี 72120

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 0105559083797 โทร./แฟกซ์. 03-596-0193

Sacan QR