

商 品 案 内



(有)ツルマフーズ

＜経営理念＞

食卓に笑顔を未来に安心を私たちは「食楽」を創造します。

＜食品安全方針＞

当社は、食肉加工品や惣菜製品の製造において、以下の方針を掲げ、食品安全への取り組みを全社で実施します。

1. 顧客重視

お客様の健康と安全を最優先に考え、製品の安全性、品質、そして美味しさにこだわり続けます。

2. 法令遵守

食品安全に関するすべての法令や規制を厳守し、正確な情報提供と適切な品質管理に努めます。

3. コミュニケーション強化

社内外の関係者との円滑なコミュニケーションを大切にし、透明性を確保するとともに、顧客からのご意見やフィードバックを積極的に製品やサービスの改善に活用します。

4. 従業員教育

食品安全に対する意識を高めるため、全従業員を対象に継続的な教育訓練を実施し、それぞれが自覚を持って行動できる体制を整えます。

ツルマフーズは、『安心・安全で美味しい商品』を通じて、食卓に笑顔をお届けするとともに、持続可能な未来の実現を目指します。

今までも これからも、心は一つ。安全で美味しい商品を作ります。

平成5年の設立当時、スーパーマーケット向けの味付けスライス肉トレーパックを製造していた当社は、その後 加工技術と機械の導入により、国産鶏肉を使用した鶏肉だんご等の加工品の製造と事業を拡大してまいりました。

精肉店として出発して以来、当社は一貫して「食卓に笑顔を、未来に安心を。そして、食楽につながるサポートを」という目標を掲げ、安心・安全で美味しい商品をつくり、皆さまに喜んでいただけるよう、従業員一同、心を一つにして業務に励んでおります。

私たちは今、この時代だからこそ、当社が守ってきた安心・安全な商品づくりの姿勢をさらに強化し、また、皆さまのニーズにお応えするべく、新商品の開発にも力を入れ、さらに前進していきたいと思っております。

今後とも、ツルマフーズの安全で美味しい商品をご愛顧いただけますよう、よろしくお願いいたします。

製造工場の様子



会 社 概 要

- 【 社 名 】 有限会社 ツルマフーズ
- 【 所 在 地 】 新潟県新潟市東区紫竹卸新町 2019番地 1
T E L : 025-270-2469 F A X : 025-270-1157
- 【 代 表 】 代表取締役 柴野 聡
- 【 資 本 金 】 1000万円
- 【 創 業 】 昭和48年12月 つるま精肉店として開業
平成5年9月 有限会社ツルマフーズ設立
平成26年8月 現在の社屋・工場へ移転
令和4年11月 代表取締役交代
柴野聡専務 代表取締役に就任
- 【 従 業 員 】 24名
- 【 年 商 】 2億5千万円
- 【 製 造 品 目 】 鶏つくね 他、食肉加工全般、割烹惣菜 他
- 【 営 業 許 可 】 食肉処理業、そうざい製造業、水産製品製造業、菓子製造業
- 【 主要取引先 】 ジーエフシー(株)、(株)三久食品、(株)山福、(株)オーシャンシステム、東海澱粉(株) 他
- 【 主要仕入先 】 関東日本フード(株)、東海澱粉(株)、(株)タケショー、丸七商事(株)、三菱商事フードテック(株)、(株)マツイフーズ 他

【設備能力】

フローズンカッター	1台	2,000kg /時
ミートチョッパー	1台	2,000kg /時
金属探知機	5台	
サイレントカッター	1台	20kg /回
ミキサー	2台	40～400kg /回
縦型ミキサー	1台	30ℓ /回
ロボクープ(縦型ミキサー)	1台	45ℓ /回
ミートボール成形機	3台	MAX10,000個 /時
汎用型包あん機	1台	180kg /時
ドラム式成型機	1台	100kg /時
蒸し庫	2台	0～100℃・0～70分
ガス式フライヤー	2台	2m・3m
自動串刺し機	2台	1,500～2,000本 /時
自動見送りポンプ	1台	120kg /時
計量自動蒸気釜	1台	150kg /回
自動真空包装機	2台	1.5～2.5ショット /分
フードスライサー	1台	170kg /時
真空タンブラー	1台	50kg /回
自動両面焼機	1台	
自動洗浄機	1台	

商 品 案 内

《生つまれ》 冷凍のままお鍋の中へ…美味しいダシが出ます。



商品名	商品特徴	国産鶏を使用しております。冷凍前加熱を行っていないため、風味が良く素材の味が生きています。お鍋や煮物など和風料理はもちろんのこと、スープやシチューなどの洋風料理、また中華料理にもおすすめです。									
鶏生つまれ											
	原材料名	鶏肉(国産)、豚脂、玉葱、青葱、パン粉(小麦・乳成分を含む)、粒状大豆たん白、卵白(卵を含む)、醤油、食塩、チキンエキス、生姜加工品、砂糖、こしょう加工品、植物油脂／加工でん粉、調味料(アミノ酸)									
	規格	約18g				凍結前加熱の有無	加熱していません。				
	入数	1Kg(約56個)×12/段ボール				召し上がり方	お鍋や煮物など				
	保存方法	冷凍 -18℃以下				賞味期限	300日				
	アレルゲン(義務品目)	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法	アレルゲン(推奨品目)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
	エネルギー	198 Kcal (100gあたり計算値)									

商品名	商品特徴	国産の豚軟骨を使用しております。冷凍前加熱を行っていないため、風味が良く、素材の味が生きています。豚の軟骨はコリコリとした食感があり、冷凍のまま、お鍋や煮物におすすめです。									
豚なんこつ生つまれ		2億5千万円									
	原材料名	豚軟骨(国産)、鶏肉、粒状大豆たん白、豚脂、パン粉(小麦・乳成分を含む)、魚醤、卵白(卵を含む)、発酵調味料、生姜加工品、食塩、砂糖、醤油、こしょう加工品、植物油脂／加工でん粉、調味料(アミノ酸)									
	規格	約18g				凍結前加熱の有無	加熱していません。				
	入数	1Kg(約56個)×12/段ボール				召し上がり方	お鍋や煮物など				
	保存方法	冷凍 -18℃以下				賞味期限	300日				
	アレルゲン(義務品目)	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法	アレルゲン(推奨品目)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
	エネルギー	212 Kcal (100gあたり計算値)									

商品名	商品特徴	国産鶏を使用しております。冷凍前加熱を行っていないため、風味が良く素材の味が生きています。ごぼうは鶏肉と相性が良く、お鍋や煮物などにおすすめです。									
鶏ごぼう生つまれ											
	原材料名	鶏肉(国産)、豚脂、ごぼう、玉葱、青葱、パン粉(小麦・乳成分を含む)、粒状大豆たん白、卵白(卵を含む)、醤油、食塩、チキンエキス、生姜加工品、馬鈴薯でん粉、砂糖、こしょう加工品、植物油脂／加工でん粉、調味料(アミノ酸)									
	規格	約18g				凍結前加熱の有無	加熱していません。				
	入数	1Kg(約56個)×12/段ボール				召し上がり方	お鍋や煮物など				
	保存方法	冷凍 -18℃以下				賞味期限	300日				
	アレルゲン(義務品目)	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法	アレルゲン(推奨品目)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
	エネルギー	188 Kcal (100gあたり計算値)									

《調理方法・図の説明》



冷凍、あるいは半解凍のだんごを95℃で5分位煮てください。



解凍後、だんごを少し潰してフライパンで両面を焼いてください。



冷凍、あるいは半解凍のだんごを油で揚げてください。

商 品 案 内

《生つまれ》 冷凍のままお鍋の中へ…美味しいダシが出ます。



商品名		商品特徴											
鶏なんこつ生つまれ		国産鶏を使用しております。冷凍前加熱を行っていないため、風味が良く素材の味が生きています。鶏軟骨特有のコリコリとした食感は、お鍋や煮物など和風料理はもちろんのこと、中華料理にもおすすめです。											
		原材料名		鶏肉(国産)、玉葱、鶏なん骨、粒状大豆たん白、豚脂、卵白(卵を含む)、パン粉(小麦・乳成分を含む)、砂糖、発酵調味料、食塩、生姜加工品、なたね油、こしょう加工品、植物油脂／加工でん粉、調味料(アミノ酸)									
		規格		約 1 8 g				凍結前加熱の有無		加熱していません。			
		入数		1 Kg(約56個)×12/段ボール				召し上がり方		お鍋や煮物など			
		保存方法		冷凍 - 1 8℃以下				賞味期限		3 0 0 日			
		アレルゲン(義務品目)		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法		アレルゲン(推奨品目)		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
				大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
エネルギー		1 8 6 Kcal		(1 0 0 g あたり計算値)				3 6 5 日					



牛乳



フライパン



油で揚げる

《調理方法・図の説明》



冷凍、あるいは半解凍のだんごを
95℃で5分位煮てください。



解凍後、だんごを少し潰して
フライパンで両面を焼いてください。



冷凍、あるいは半解凍のだんごを
油で揚げてください。

商 品 案 内

《だんご》 煮物や揚げ物、お鍋、オードブルなど幅広く…。



商品名	商品特徴	国産鶏肉とたっぷりの玉葱でつくりました。									
惣菜つくね	冷凍前に加熱しておりますので、手早く調理していただけます。 煮物や揚げ物に、幅広くお使いいただけます。 タレをからめて美味しくいただけます。										
	原材料名	鶏肉(国産)、玉葱、大豆たん白、豚脂、卵白(卵を含む)、 パン粉(小麦・乳成分を含む)、なたね油、発酵調味料、食塩、生姜加工品、砂糖、醤油、 チキンエキス/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)									
	規格	約20g	凍結前加熱の有無	加熱してあります。							
	入数	1Kg(約50個)×12/段ボール	召し上がり方	串焼き、おでん、鍋など							
	保存方法	冷凍　－18℃以下	賞味期限	365日							
	アレルゲン(義務品目)	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法	アレルゲン(推奨品目)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
エネルギー		201 Kcal　　(100gあたり計算値)									
 ホイル		 油であげる		 電子レンジ							

商品名	商品特徴												国産鶏を使用しております。凍結前に加熱しております														
鶏なんこつ団子													ので、手早く調理していただけます。鶏軟骨特有のコリコリとした食感、お鍋や煮物など和風料理はもちろんのこと、中華スープにもおすすめです。														
	原材料名				食肉(鶏肉(国産)、鶏なん骨)、玉葱、大豆たん白、豚脂、卵白(卵を含む)、パン粉(小麦・乳成分を含む)、砂糖、発酵調味料、食塩、生姜加工品、なたね油、こしょう加工品／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)																						
	規格				約 1 4 g						凍結前加熱の有無				加熱してあります。												
	入数				1 Kg(約72個)×12/段ボール						召し上がり方				お鍋や煮物、揚げ物など												
	保存方法				冷凍 - 1 8℃以下						賞味期限				3 6 5 日												
	アレルゲン(義務品目)				小麦		卵		乳		そば		落花生		えび		かに		くるみ								
調理方法				アレルゲン(推奨品目)				あわび		いか		いくら		オレンジ		キウイ		牛肉		ごま		さけ		さば		アーモンド	
								大豆		鶏肉		バナナ		豚肉		まつたけ		もも		カシューナッツ		やまいも		りんご		ゼラチン	
				エネルギー				1 9 1 Kcal		(1 0 0 gあたり計算値)																	
																											

商 品 案 内

《つくね串》 温めておつまみとして…冬は串鍋・串おでんとして…。



商品名		商品特徴		国産の鶏肉を使用したつくね串です。一口大で食べやすい									
つくね鉄砲串		つくねを3ヶ刺しにしました。さっと焼いてお子様のおやつやおつまみとして…。また、鍋種や串おでんとして煮込んでいただきますと美味しいダシが出ます。											
		原材料名		鶏肉(国産)、豚脂、玉葱、大豆たん白、卵白(卵を含む)、砂糖、発酵調味料(小麦を含む)、食塩、生姜加工品、なたね油、こしょう加工品／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)									
		規格		約37g		凍結前加熱の有無			加熱してあります。				
		入数		50本/段ボール		召し上がり方			串焼き、おでん、鍋など				
		保存方法		冷凍　－18℃以下		賞味期限			365日				
		アレルゲン(義務品目)		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法		アレルゲン(推奨品目)		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
				大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
		エネルギー		224 Kcal　(100gあたり計算値)									
 電子レンジ		 フライパン		 ポイル									

《調理方法・図の説明》



冷凍、あるいは解凍後、お鍋や
煮物として加熱してください。



冷凍、あるいは解凍後、油で揚げて
ください。



冷凍、あるいは解凍後、お皿に移し
ラップをかけて加熱してください。

商 品 案 内



《 寄せ物 》 解凍後、カットしてご使用ください。

商品名	商品特徴										
南瓜織部寄せ	ダイスカットした南瓜を、赤ピーマン、鶏肉と合わせました。 切り口の鮮やかな色合いが食卓を華やかに演出します。 オードブルに最適です。										
	原材料名	鶏肉(国産)、南瓜、豚脂、玉葱、赤ピーマン、砂糖、大豆たん白、鶏卵、醤油(小麦を含む)、けしの実、発酵調味料、食塩、生姜加工品、なたね油、こしょう加工品／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)									
	規格	約 5 7 0 g			凍結前加熱の有無			加熱してあります。			
	入数	2 5 入/発泡箱			召し上がり方			解凍後、そのまま			
	保存方法	冷凍 - 1 8℃以下			賞味期限			3 6 5 日			
	アレルゲン(義務品目)	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法	アレルゲン(推奨品目)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
	エネルギー	1 7 2 Kcal (1 0 0 gあたり計算値)									

《 調理方法・図の説明 》



冷蔵、あるいは自然解凍後、適当な大きさにカットしてご使用ください。

解凍後は10℃以下で保存し、お早めにお召しあがりください。

商 品 案 内



《 デザート 》 解凍後、カットしてお使いください。

商品名	商品特徴		梅酒をゼリーにしました。									
青梅流し	甘さ控えめのさっぱりとした味に、刻み青梅の食感が効いています。 美しい色合いが食器に映え、デザートとしておすすめの商品です。 清涼感のある上品な味わいをお楽しみください。											
	原材料名		梅酒(国内製造)、砂糖、マルトデキストリン、梅漬、梅果汁、食塩 ／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(カラメル、黄4、青1)、 (一部にかに・乳成分を含む)									
	規格		約480g		凍結前加熱の有無				加熱してあります。			
	入数		25入/発泡箱		召し上がり方				流水解凍後、冷やしてそのまま			
	保存方法		冷凍　－18℃以下		賞味期限				365日			
	アレルゲン(義務品目)		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法	アレルゲン(推奨品目)		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
自然 解凍 季節品			大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
	エネルギー		115Kcal　(100gあたり計算値)									

《 調理方法・図の説明 》



冷蔵、あるいは自然解凍後、適当な大きさにカットしてご使用ください。

解凍後は10℃以下で保存し、お早めにお召しあがりください。



季節限定の製造となります。

販売時期、在庫につきましてはご確認ください。



ご注文頂いてからの製造となります。

商 品 案 内



《練りとうふ》

葛のようなネットリ食感。流水解凍後、カットしてご使用ください。

商品名	商品特徴	胡麻の香りと、なめらかな食感をお楽しみいただける当社自慢の逸品です。黒蜜をかけてデザート風に、だし醤油にわさびを添えて前菜に。薄味に仕上げた上品な味わいが、幅広い年代のお客様から愛されています。									
特選胡麻豆腐											
	原材料名	練り胡麻(国内製造)、マルトデキストリン、還元水飴、発酵調味料(小麦を含む)、砂糖、食塩、甘藷澱粉及び本葛澱粉／加工でん粉、増粘多糖類									
	規格	約 6 5 0 g		凍結前加熱の有無		加熱してあります。					
	入数	1 8 入/発泡箱		召し上がり方		流水解凍後、冷やしてそのまま					
	保存方法	冷凍 - 1 8℃以下		賞味期限		3 6 5 日					
	アレルゲン(義務品目)	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法	アレルゲン(推奨品目)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
	エネルギー	1 3 3 Kcal (1 0 0 gあたり計算値)									

商品名	商品特徴	口の中で広がるほのかに甘い茶豆の風味が、どこことなく懐かしく、初夏の爽やかさが感じられる逸品です。									
特選だだちやまめ豆腐		2億5千万円									
	原材料名	枝豆ピューレ(大豆を含む)(枝豆：中国産)、練り胡麻、だだちや豆(製品中7%)、マルトデキストリン、還元水飴、砂糖、発酵調味料(小麦を含む)、甘藷澱粉及び本葛澱粉、食塩／加工でん粉、増粘多糖類、着色料(黄4、青1)									
	規格	約 6 5 0 g		凍結前加熱の有無		加熱してあります。					
	入数	1 8 入/発泡箱		召し上がり方		流水解凍後、冷やしてそのまま					
	保存方法	冷凍 - 1 8℃以下		賞味期限		3 6 5 日					
	アレルゲン(義務品目)	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法	アレルゲン(推奨品目)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
	エネルギー	1 5 2 Kcal (1 0 0 gあたり計算値)									

《調理方法・図の説明》

流水あるいは自然解凍で完全に解凍後、適当な大きさにカットしてご使用ください。

カットの際には、包丁を水で濡らしながらカットしていただきますと、きれいに切れます。

自然
解凍

解凍後は10℃以下で保存し、お早めにお召しあがりください。

でん粉の性質上、保存状態により製品が硬くなる場合がございますが、未開封の状態で中まで完全に蒸し返していただき、十分に冷却してからご使用いただきますと、作りたての食感が味わえます。

季節品

季節限定の製造となります。

販売時期、在庫につきましてはご確認ください。

商 品 案 内



《練りとうふ》

葛のようなネットリ食感。流水解凍後、カットしてご使用ください。

商品名		商品特徴		爽やかなよもぎの香りが春の訪れを感じさせる…									
よもぎ豆腐		季節感のあるお豆腐です。 あんこをかけて和風デザートに。											
		原材料名		練り胡麻(国内製造)、よもぎペースト、マルトデキストリン、還元水飴、 発酵調味料(小麦を含む)、砂糖、食塩、甘藷でん粉、本葛でん粉 ／加工でん粉、増粘多糖類、酸味料、着色料(黄4、青1)									
		規格		約650g			凍結前加熱の有無			加熱してあります。			
		入数		18入/発泡箱			召し上がり方			流水解凍後、冷やしてそのまま			
		保存方法		冷凍　－18℃以下			賞味期限			365日			
		アレルゲン(義務品目)		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法		アレルゲン(推奨品目)		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
自然解凍 季節品				大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
		エネルギー		130 Kcal　　(100gあたり計算値)									

商品名		商品特徴									
特選くるみ豆腐		濃厚なくるみ豆腐に香ばしいくるみ粒を入れました。 甘だれやきな粉、だし醤油をかけて前菜やお茶うけにも。									
	原材料名	くるみペースト(くるみ：アメリカ産)、練り胡麻、くるみ、マルトデキストリン、ピーナッツペースト、還元水飴、発酵調味料(小麦を含む)、砂糖、甘藷澱粉及び本葛澱粉、食塩／加工でん粉、増粘多糖類									
	規格	約650g			凍結前加熱の有無			加熱してあります。			
	入数	18入/発泡箱			召し上がり方			流水解凍後、冷やしてそのまま			
	保存方法	冷凍　－18℃以下			賞味期限			365日			
	アレルゲン(義務品目)	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
調理方法		アレルゲン(推奨品目)									
自然解凍 季節品	あわび		いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	アーモンド
	大豆		鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	カシューナッツ	やまいも	りんご	ゼラチン
エネルギー		180Kcal　(100gあたり計算値)									

《調理方法・図の説明》

流水あるいは自然解凍で完全に解凍後、適当な大きさにカットしてご使用ください。

カットの際には、包丁を水で濡らしながらカットしていただきますと、きれいに切れます。

自然解凍

解凍後は10℃以下で保存し、お早めにお召しあがりください。

でん粉の性質上、保存状態により製品が硬くなる場合がございますが、未開封の状態では中まで完全に蒸し返していただき、十分に冷却してからご使用いただきますと、作りたての食感が味わえます。

季節品

季節限定の製造となります。

販売時期、在庫につきましてはご確認ください。

受注生産

ご注文頂いてからの製造となります。