

魚食革命

～ 栄養丸ごと全国へお届けします～

美味 Delicious

最後まで、箸が止まらない魚。

骨まで食べられるのに、身はふっくら。魚本来の旨みを活かし、毎日の食事で「ちゃんと食べたくなる」おいしさに仕上げました

安心 Safety

骨の心配から解放。

骨を気にせず食べられることで、食べる人はもちろん、見守る人・提供する現場の不安も軽く。魚メニューを安心して出せます。

栄養 Nutrition

捨てていた栄養まで、丸ごと届く。

骨まで食べられるから、魚の栄養を余さず摂取。特に不足しがちなカルシウムを、無理なく「おいしく自然に」取り入れられます

魚メニュー例

安心して美味しい栄養たっぷりの魚メニューラインナップをご用意しています。※順次拡充予定



サバの味噌煮



サケの塩焼き



イワシの生姜煮



サンマの蒲焼き



サバの照り焼き



アジのみぞれあんかけ



鶏の手羽元、手羽先、牛すじ等の柔らか煮



次の「おいしい」も開発中

魚だけではなく、とろとろのお肉など、おいしく柔らかな新しいメニューを順次開発しています。毎日の食事が、もっと楽しみになる選択肢を増やします。

株式会社 ティーエフピー

〒485-0059 愛知県小牧市小木東二丁目121-2
TEL 0568-72-5311・FAX 0568-72-5314
(お問い合わせ先)フリーダイヤル 0120-56-5311
代表取締役/杉野 政人

事業目的/高齢者向給食事業、幼稚園給食事業、
病院向給食事業、厨房備品販売
事業箇所/特別養護老人ホーム、老人保健施設、
介護付有料老人ホーム、ショートステイ、
サービス付高齢者向け住宅、知的障害者支援施設、
幼稚園など200施設以上

事業地区/愛知県、岐阜県、三重県、静岡県、福岡県、神奈川県、
埼玉県、東京都、栃木県、群馬県、大分県、千葉県、
新潟県、奈良県、富山県、滋賀県

試食のご相談・お問い合わせ

電話：0568-72-5311(代)

担当：営業部

ぜひ動画もご覧ください▶



公式ホームページはこちら

TFP 検索

<https://www.tfp.vc>



株式会社 ティーエフピー
スーパーストック・デリバリー・小牧

食べる幸せを続けられる社会へ

その想いが私たちの技術をつくる

第2弾

2026年 新商品誕生

骨有り魚丸ごと頂きます

骨のある魚を骨まで頂く
安心して丸ごと食べられる



※(財)日本冷凍食品検査協会による検査データ。

業界初の特殊加工技術を導入した、 新セントラルキッチン誕生

月間94万食 調理可能

骨の心配が無い、安心の新しい魚メニュー。
カルシウム豊富だから、毎日の健康維持へ。



子供も安心して骨まで食べられる魚。
カルシウムをしっかり摂れて、
成長期のからだづくりを日々の食事で。



安心・安全・おいしいをすべての人へ

給食専門総合メーカー

株式会社 ティーエフピー

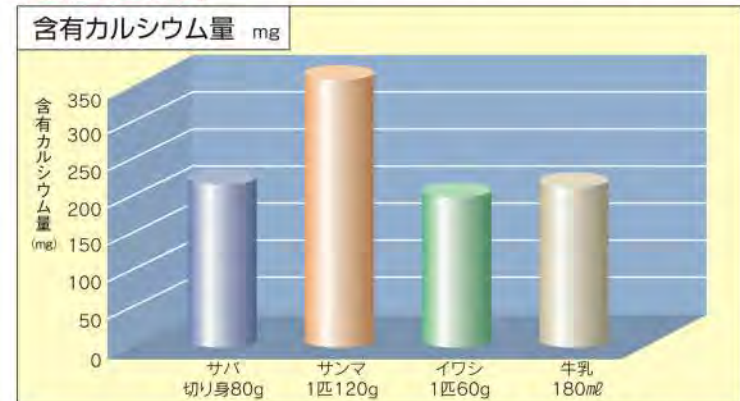
「だから 丸ごと食べられる」 技術の先にあるのは、「誰も残さない食卓」

おいしいものを食べる幸せ。
これはどんな世代の人にも共通するものです。
食事は味は勿論ですが、食事本来の見た目や香り、口に入れた舌触りなど五感でおいしさを感じます。
「高齢者や咀嚼の困難な方にもそのおいしさを実感していただきたい」「安全でおいしい食事を摂って、いつまでも元気にいてほしい」という想いをこめ、おいしさをそのままに食べやすさを追求しました。



骨無しサバと比べて、 カルシウム最大35倍※

※(財)日本冷凍食品検査協会による検査データ。
骨や頭まで食べるにより多量のカルシウムを摂取することができます。



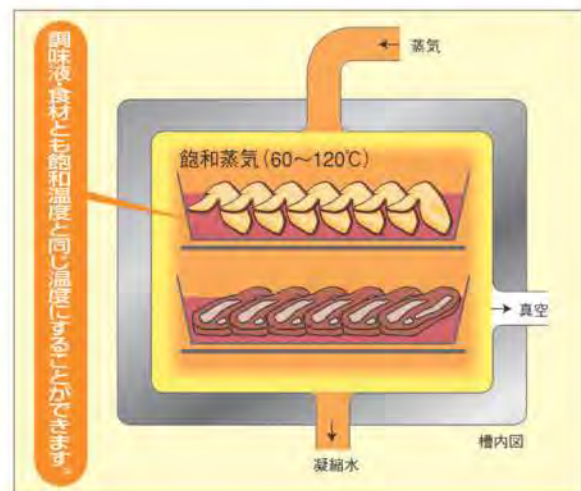
※参考文献 五訂食品成分表2005 女子栄養大学出版部

魚で摂れるカルシウムはそのほとんどが骨や頭に含まれています。骨を柔らかくすることで安心して丸ごと食べられます。不足しがちなカルシウムを効率的に摂取できます。



特徴と仕組み

- 01 温度のムラが少ない急速な加熱が可能
- 02 排気機能により、魚特有の臭いを排出
- 03 真空含浸効果で調味液がよく染み込む
- 04 蒸気で加熱するため、煮崩れしにくい



三浦工業株式会社 CL-210N

業界初 大型設備5台導入 月間94万食調理可能

TFPIは、業界初となる大型設備を5台導入し大規模生産と安定供給を実現しました。

必要なときに、必要な量を。
全国へ、同じ品質で継続してお届けできる体制です。
さらに、提供形態は冷凍。
冷凍のため保管しやすく、湯煎またはスチコンで解凍、温めるだけの簡単調理。
日々の提供はもちろん、非常時にも食に困らない備えとして安心につながります。



製造の流れ



安心 (HACCP)

HACCPに準じた衛生管理のもと製造しています。
原料受入から出荷まで、各工程で基準を設けて管理しています。
大量生産でも、品質を妥協しません。

サステナビリティ

骨まで食べられる設計だから、魚を“身だけ”で終わらせません。
通常は廃棄される骨まで、「食べられる」側に変えることで可食部ロスを抑え、限りある資源をより有効に活用できます。

未来の食をつくるセントラルキッチン

廃棄を減らし、摂る栄養を増やす。
食事は、明日の体をつくるもの。
私たちは「続けられる健康」を食から広げていきます。

使命と位置づけているのは「健康寿命」を延ばすこと！
その為に目指しているのが「給食改革」です。

ビタミン、ミネラル豊富な有機野菜を使用しています。
有機野菜は活性酸素を無害化する還元力が非常に強く、それは体内の酸化（＝錆び）を取る力が大きいことを示します。
厚生労働省が推奨している1日あたり350g以上の野菜を摂取できます。
栄養豊富で良質な野菜をしっかり摂れるので、『食』で介護を支えます。



吉水慶徳
(人参農家)



大雪を囲む会
一戸さん
(ごぼう農家)



岐阜ハルカインターナショナル
近藤さん
(きのこ産家)

会社概要

社名：株式会社ティー・エフ・ピー

所在地創業：愛知県小牧市小木東二丁目121-2

TEL 0568-72-5,311 (9:00~17:00 土・日・祝日除きます)

FAX 0568-72-5,314 (24時間対応可能)

創業：2002年4月

資本金：2,155万円

代表取締役：杉野政人

事業目的：高齢者向給食事業・幼稚園給食事業・病院向給食事業・厨房備品販売

事業地区：愛知県、三重県、岐阜県、静岡県、富山県、新潟県、滋賀県、奈良県、

東京都、神奈川県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、福岡県、大分県

事業所：東京支社、名古屋サテライトオフィス、小牧配送センター、静岡配送センター、

小牧冷蔵冷凍庫、フードファクトリー小牧、スイーツファクトリー小牧、精米

小牧工場、豆腐小牧工場



<http://www.tfp.vc>



毎日の『美味しさ』を 笑顔でお届けする3つのポイント

厳選素材、調理方法にこだわった栄養バランスの
整った美味しい食事です。
選べるサービス形態で施設食のお悩みを解決します！

1. 化学調味料を使わない、こだわりぬいた調味料を使用

ティー・エフ・ピーでは『発酵した本物』にこだわって、
添加物を含まない自然な調味料をバランスよく使用しています。
厳選された調味料は、バランスを整えて
健康と美味しさを両立させることができます。

- 熟成塩 (キパワーソルト) ➡ 韓国産使用。還元力が強く、自然のミネラルをバラン
スよく多く含んでいる塩です。
- てんさい糖 ➡ 北海道産使用。ミネラルを多く含み、さっぱりとした甘
さが特長です。
- 熟成醤油 ➡ 三重県産使用。原料は大豆・小麦・塩のみ。
丸大豆仕込。遺伝子組換え/食品添加物不使用です。
- 熟成味噌 ➡ 長野県産使用。180日以上熟成味噌使用。
地域に応じて米みそ・麦みそ・豆みそを使用。
- 清酒 ➡ 米に麹菌を添加して熟成発酵させた、塩分を含まない
清酒を使用しています。
- 本みりん ➡ 天然素材を使用。体に優しく旨味やコクが豊かです。
- 純米酢 ➡ 国産米で米麹から清酒を作り、それを吉野杉の大きな
桶の中で10ヶ月以上かけて発酵熟成させる貯置発酵
という方法による芳醇で豊かな味わい酢。



塩 てんさい糖 醤油 味噌 清酒 本みりん 純米酢

※写真は実際に弊社で使用している調味料です

2. こだわりの自社工場製造

精米したてのお米、『おやつの時間』に間に合うように
配送する「手作りスイーツ」をご提供しています。



米

自社『精米工場』でこしひかり
を栄養価高く七分づぎに精米し
提供します。

※写真はイメージです



手作りスイーツ

おやつ時間に配達されるのは
パティシエが作る手作り
スイーツです。

※写真は弊社のスイーツの写真です

3. 安全・安心な手作り家庭料理

各施設様に弊社調理スタッフを配置し、施設内の厨房を使って手作りします。メニューは、一人ひとりの好みや体調にも配慮し、心を込めて調理された家庭的なおいしさを提供しています。普通食に加え、一口大、さざみ、極刻み、ミキサー、ペースト、ゼリー食などさまざまな提供方法を行っております。



鶏の照り焼き



鯖の塩焼き



天ぷら