

毎日の『美味しさ』を 笑顔でお届けする3つのポイント

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静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



瑞穂酢

※写真は実際に弊社で使用している調味料です

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！

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きに精米し
提供します。

※写真はイメージです



手作りスイーツ

おやつの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。

※実際の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、きざみ、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

Sweet Catalog

スイーツカタログ

パティシエのセンスが光ります。
毎日でも食べたくなる、ヘルシースイーツの数々。

自社おやつ工場「TFPスイーツファクトリー」では、パティシエを中心に季節を感じさせるバラエティ豊かな和洋スイーツを製造しています。
毎日、工場から届けてきたての味わいをたっぷりお楽しみいただけます。



あやねロールケーキ



プレーンプリン



オレンジゼリー



りんごゼリー



マドレーヌ



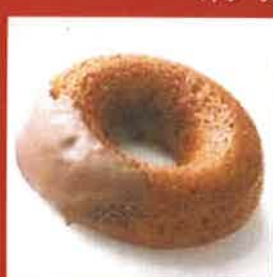
スイートポテト



抹茶パウンドケーキ



敬老の日パウンドケーキ



ドーナツ



水ようかん



どらやき



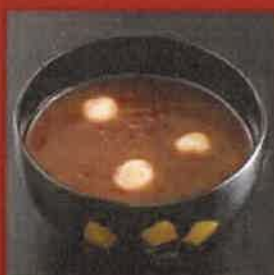
栗きんとん



鬼まんじゅう



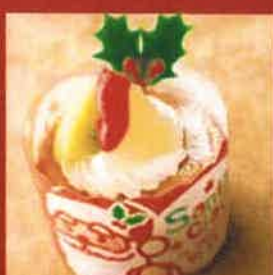
おろしもち



おしろこ



ひなまつりケーキ



クリスマスケーキ

株式会社 ティーエフピー

