



業界実績 No.1 つ窓延



Vegetables

私達は、「食」に関わるプロとして、また消費者の感性を持ち続け、四季の演出を持った日本の食文化の継承のお手伝いを致します。また、海外の食文化や、新しく芽生える「食」へも「視覚」「味覚」の効果的なプレゼンテーションを行います。「新鮮」「スピーディー」を長年培われた実績と、常に調査を行うことにより、あくなき可能性を追求し続けます。

Network

日本の産地、市場情報ならびに海外の商品情報や、食の変化に対して私達は、「食」に関わるプロとして独自の収集を行っています。このことが、市場情報に左右される事なくお客様に常に適切な商品を、納品させていただく要因です。そのノウハウは「つま正」ならではと、高く評価をいただいております。



Cost Reduction & Profit

私達は、時代と共に多様化する「食」の変化へのプレゼンテーションとして、 商品の持つ必然性はもちろんの事、コストパフォーマンスを考慮しながら、効 果的な演出をどう行うかを、加工野菜によりお客様の創造のお手伝いをさせ ていただきます。

日本料理

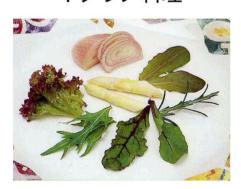


旬の素材

日本には四季折々の特徴を持つ、素晴ら

ロ本には四学がその特徴を持つ、素晴らしい変化があります。 野菜にも、その素材が一番美味しい季節があります。又その時期しか味わえない 大切な味があります。採りたて、視覚、味にこだわります。

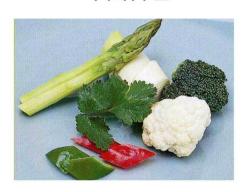
イタリア料理



新鮮素材

イタリアは、「太陽の国」といわれています。野菜も赤、緑、黄色など色鮮やかです。料理は素材の味重視で作られていま す。質、鮮度を保つ為に十分な管理をし ております。

中国料理



専門素材

「食の国」中国では、 昔から野菜は薬(漢方薬)の一つとして、広く愛用されていました。 中国料理に使われる野菜は、 かなりの数になり私達日常ではなかなか入り 出来ない物もたくさんあります。独自の 入手ルートにより数多くの野菜を安定供 給いたします。

西洋料理



少量素材

西洋料理の発展に欠かすことが出来ない香りの野菜。主の食材を引き立てる野菜。つま正では、使用する量は少量で、多種にわたり使用したいというお客様に、総合野菜会社としての長年の経験と実績から、ご愛顧いただいております。

Produce

私達は、お客様の多様化する「食」への要望又、メニュー開発のプレゼンテーションの中に、次の様な商品ライン持っております。全て時代の変化に即応したクオリティーを確保し、「お客様の創造」にお役にたてるものです。

<一般野菜> <素材食品 基礎調理> <旬の野菜>

茎葉野菜 豆類 トマト加工品 **く地場野菜>** 果菜類 土物類 香辛料

示来規 京野菜 芽物・つま物 食用油脂 中国野菜 きのこ類 麺類 イタリア野菜 豆腐類 畜産加工品

イタリア野菜 豆腐類畜産加工品ハーブ類こんにゃく農産加工品果物漬け物水産加工品輸入果物その他その他

Quality

商品の持っている品質確保はもちろんの事、加工・流通における商品劣化を 防ぐ為保健所の指導のもと、積極的な衛生管理及検査を行い、安心してお使 いただける商品を納入しております。



洗浄

洗浄など衛生面でも当社独自の方法にて行って おります。

(地区保健所の検査においても常に優良な結果をいただいております)



カット野菜の加工は全て衛生的に処理できるよう、機械と手作業にて行っております。





真空パック

カット野菜は、素材の美味しさが損なわれない様、真空パックにて納品しております。

<旬の野菜>

季節に応じて産地と提携し、旬な野菜の仕入れに力をいれております。 また、まだ世の中に発信していない新種の野菜を産地と提携して仕入れ、お客様から注文を 受けた野菜以外にも美味しい野菜を「つま正」自ら発信しております。



<地場野菜>

神奈川の地元だからこその新鮮で美味しい野菜を皆様にという「地産地消」を目的に扱っております。



<地場野菜 神奈川変わりダネ野菜>

<地場野菜 神奈川変わりダネ野菜>			
1月	2月	3月	4月
レディーサラダ 八頭 青長大根 オレンジカリフラワー パリジャンキャロット [©] チリメンキャベツ 黒大根 [©] スイスチャード [©] カーボロネロ [©] 東付きザーサイ カリフラワー	レディーサラダ 青長大根 オレンジカリフラワー パリジャンキャロット [©] 黒大根 [©] スイスチャード [©] カーボロネロ [©] 葉付きザーサイ カリフラワー 紅しぐれ大根 ロマネスコカリフラワー	チリメンキャベツ 黒大根 ^(m) スイスチャード ^(m)	枝付きトマト カブ ピンクロッサ 新キャベツ 三浦春キャベツ スイスチャード 페
5月	6月	7月	8月
ムラサキカリフラワー エアルームレタス [©] コリンキー南瓜 小冬瓜 トマト アーティーチョーク スイスチャード [©] ケールの新芽 黄色サヤエンドウ [©]	黄色いんが風風 素取り金糸 画 が風風 赤マうもろチャーでがよった。 は、一ででは、一ででは、一ででは、一ででは、一ででは、一ででは、一ででは、一で	丸オクラ	ゴーヤ 小冬瓜 スイスチャード ロップ モロッコインゲン 水茄子 バターナッツ南瓜 ロップ 丸オクラ 若取り金糸瓜 ロップ
9月	10月	11月	12月
坊ちゃん南瓜 ほうれん草 金時草 スイスチャード 『『『 ハ松菜 タイグリーン茄子 『『『 ロザビアンカ茄子 『『『 キャスパー茄子 『『『 アップルグリーン茄子 『『『 アップルグリーン茄子 『『『 ボターナッツ南瓜 『『『 若取り金糸瓜 『『『 丸オクラ	レディーサラダ 黒大根 ^{©M} スイスチャード ^{©M} カリフラワー タイグリーン茄子 ^{©M} 栗 食用バラ(周年) ^{©M}	レディーサラダ 八頭 青長大根 オレンジカリフラワー 栗 ツケ菜 スイスチャード ⁽¹⁾ チリメンキャベツ からし菜 黒大根 ⁽¹⁾ ケールの新芽	レディーサラダ 八頭 青長大根 オレンジカリフラワー 葉付きザーサイ カーボロネロ ^{©00} スイスチャード ^{©00} チリメンキャベツ からし菜 黒大根 ^{©000} ケールの新芽

Only マークは、つま正オリジナルの野菜です。



Speedy

私達はお客様に適切に商品が届けられる様に受注から納品されるまで、長年の実績はもちろんのこと、変化の激しい流通業務に常に新しい考え方で対応しております。



お客様管理センター

毎日3:00mより仕入業務が始まり、 お客様から受注した商品を、納品伝票 発行から(専用伝票)請求業務まで行 います。

日常の商品のお問合わせからお客様の 仕様への仕分け業務、配送手配を行っ ており、当社の要の部分です。

受注センター

毎日お客さまからの発注を電話、ファックスにて4:00pm~11:00pmまで承っています。お客様毎の集計はもちろんのこと、 当日受注量を集計し、翌日の市場での仕入れ量を決めておりますので、いつも新鮮で無駄のない仕入れをしております。

(販売価格の安定要因です)





本社

平成14年12月に社屋を新設し、社内の 設備・内容も充実しました。

大型冷蔵庫

マイナスイオンを発生させる大型冷蔵庫を設置し、商品の品質管理をしております。



くつま正ファーム>







<情報発信>

くつま正ホームページ>



http://www.tumamasa.co.jp/

くつま正ドットコムホームページ>



珍しい野菜の販売サイト http://www.tumamasa.co.jp/

<ヨコハマイチバホームページ>



http://yokohamaichiba.jp/

<日食外食レストラン新聞>

2008年から月1回青果卸の旬奨銘 柄コーナーで一歩先の珍しい野 菜・新しい野菜を紹介





Company History

会社概要

商号

創業

代表取締役

資本金

決算

従業員数

本計

営業所

加工センター

農場(つま正ファーム)

電話

ファックス

主要取引銀行

関連会社

株式会社 つま正

1977年(昭和52年)3月

小川 正武

4,000万円

毎年 3月

70名(平成27年3月現在)

神奈川県横浜市神奈川区神大寺3-31-25

神奈川県横浜市神奈川区栄町89-28

神奈川県横浜市神奈川区栄町89-28

神奈川県横浜市神奈川区片倉町

045-441-0889

045-413-6159

神奈川銀行本店 横浜銀行中央市場支店

北陸銀行横浜支店 商工中金本店

株式会社 ガトーよこはま

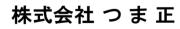
中央市場物産株式会社

有限会社もみじや

長峯水産株式会社

所属組合横浜新興青果商業協同組合





〒221-0801 神奈川県横浜市神奈川区神大寺 3 丁目 31-25 TEL. 045-441-0889 (代) FAX. 045-413-6159 http://www.tumamasa.co.jp/http://www.tumamasa.com/

