



@yokohama_tumamasa



業界実績

No.1

つま正



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

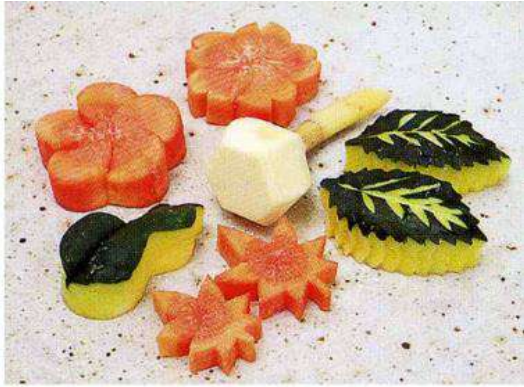
日本の産地、市場情報ならびに海外の商品情報や、食の変化に対して私達は、「食」に関わるプロとして独自の収集を行っています。このことが、市場情報に左右される事なくお客様に常に適切な商品を、納品させていただく要因です。そのノウハウは「つま正」ならでとは、高く評価をいただいております。



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。

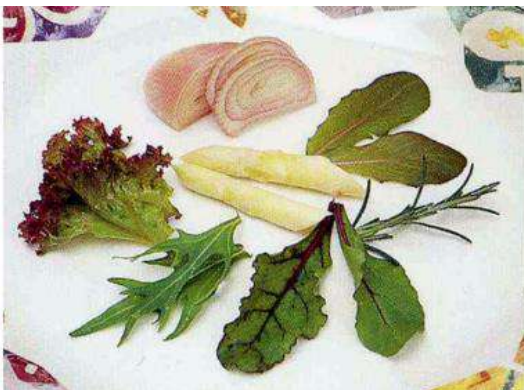
中華料理



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、広く愛用されてきました。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手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。

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。

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

茎葉野菜	豆類
果菜類	土物類
京野菜	芽物・つま物
中国野菜	きのこ類
イタリア野菜	豆腐類
ハーブ類	こんにゃく
果物	漬け物
輸入果物	その他

素材食品 基礎調

トマト加工品
香辛料
食用油脂
麺類
畜産加工品
農産加工品
水産加工品

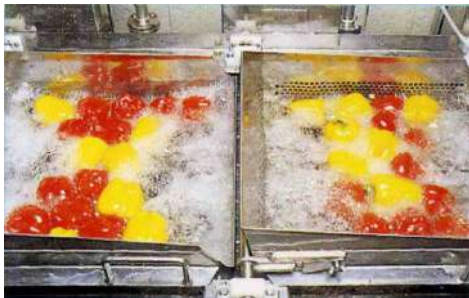
旬の野菜

地場野菜

@yokohama_tumamasa

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)

加工

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

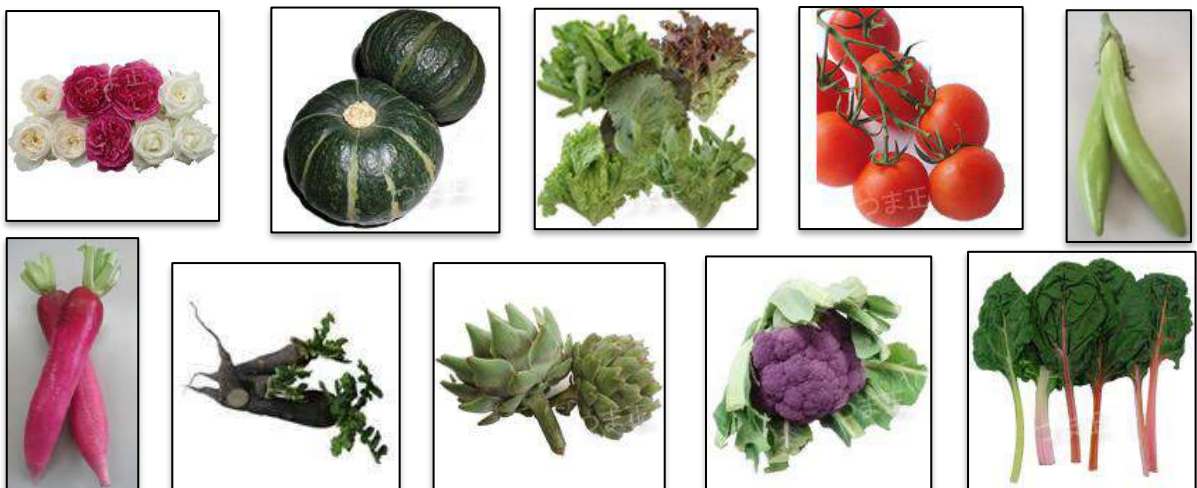
季節に応じて産地と提携し、旬な野菜の仕入れに力をいれております。

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その新鮮で美味しい野菜を皆様にといい「地産地消」を目的に扱っております。



1月

赤かぶ
うるい
オニオンヌーボー
黄かぶ
黄人参
紀宝マイヤーレモン
紅芯大根
こごみ
湘南ポモロン
新じゃがいも
新たけのこ 輸入
そら豆
たらの芽
ふきのとう
芽キャベツ

2月

あやめ雪かぶ
うず巻ビーツ
かぎわらび
祇園パセリ
グリーンピース
菜の花
のびる
葉玉葱
花ワサビ
葉ワサビ
ふき
ふきのとう
山うど
紅しぐれ大根
つぼみ菜

3月

大玉フルーツマト
行者にんにく根付
極太有機ごぼう
黒大根
砂糖えんどう
サラダうるい
島らっきょう
芹
蚕豆
たらの芽
根三つ葉
花びら茸
花わさび
ミニ青梗菜
浜防風

4月

アピオス
ガーキン胡瓜
祇園パセリ
行者にんにく
グリーンピースムキ
サラダクレソン
新生姜
すだち 新
蓮芋
米茄子
ホトアスパラ
ホワイトセロリ
マイクロトマト
わらび
谷中生姜
@yokohama_tumama

5月

赤みず(山菜)
アロエベラ
大長茄子
加賀太胡瓜
皮付ヤングコーン
黄いんげん
サラダからし菜
ジャンボししとう
白瓜
種なしピーマン
土佐甘とう
生風じゅんさい
花ズッキーニ
丸茄子
谷中生姜

6月

青梅
赤紫蘇
赤玉葱(湘南レッド)
石川芋
アマランサスグラランデ
枝豆
大江戸スカッシュ
大長茄子
カーリーケール
錦糸瓜
金美人参
コリンキー南瓜
山椒の実
新蓮根
とうもろこし
苦瓜
はす芋
紅しぐれ大根
丸ズッキーニ
ルバーブ

7月

あか茄子
朝どれとうもろこし
甘長唐辛子
絹かわなす
空心菜
小冬瓜
小茗荷
ジャンボししとう
新薩摩芋
茶豆風味
つるむらさき
ピュアホワイト
バナナピーマン
ほおずき
坊ちゃん南瓜
丸おくら
ヤングコーン
モロッコいんげん
水茄子
モロヘイヤ

8月

青大茄子
殻付新銀杏
絹かわなす
ケルたまルビー
サラダ南瓜
白茄子
つるむらさき
山ちゃん蓮根
ひとくちスピナッチ
つるむらさき

9月

紅葉の葉(赤)
殻付新銀杏
栗(国産)
薩摩トロなす
しもふりひら茸
食用菊(黄)
大黒本しめじ
たもぎ茸
生きくらげ
なると金時
生落花生

10月

かき百合根
カリフローレ
下仁田葱
四方竹水煮
安納芋
インカのめざめ
柿
黄柚子
ジャンボなめこ
食用菊(紫)
丹波しめじ

11月

赤茄子
海老芋
かき百合根
とんぶり
天王寺かぶ
げんこう
ばってんなす
ふき(葉なし)
有機ベビーリーフ
レディ大根
ミニ白菜(わわ菜)

12月

オニオンヌーボー
完熟ミトマト(横浜産)
京芋
黒キャベツ
黒大根
芹
ちぢみ法蓮草
バツテン茄子
バラフ(アイスプラント)
三浦大根(本物)
ロマネスコカリフラワー



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3:00am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。

日常の商品のお問い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16:00~24:00まで承っております。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います。

(販売価格の安定要因です)



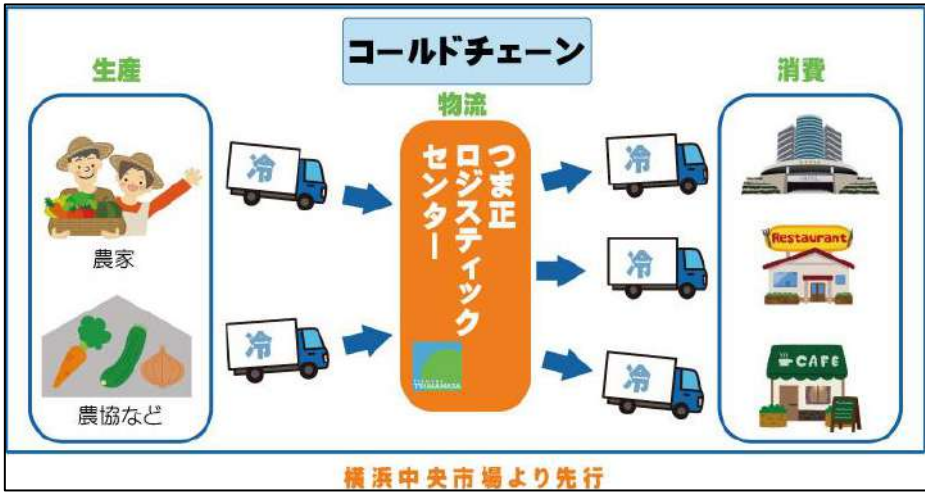
つま正 ロジスティックセンター



2019年9月竣工のロジスティックセンターは、つま正のノウハウを集結させた新社屋です。

商品を鮮度・品質の高い状態で届けることができるコールドチェーン化(低温物流体系)を横浜中央市場より先行して実施しています。

冷凍庫、冷蔵庫、低温管理、温蔵庫等、保冷施設は、最新の冷蔵、冷凍機器により青果商品ごとの適温(4段階)をきめ細かにコントロールし、鮮度の保持、熟成を管理し顧客ニーズやHACCP導入にも対応しています。



管理された温度帯での荷積み・荷降ろし実施4温度帯・24時間管理で、生産物の鮮度を保持!



つま正ビル フロア案内 (INFORMATION)		
5 F	つま正ホール	一般社団法人新日本調理師会 唐澤ルミ 一般社団法人神奈川県調理師連合会 税理士事務所 神奈川県中華組合
4 F	フードカルチャーセンター (調理実習室)	神奈川・港北間税会 休憩室
3 F	総合受付	事務所 小会議室 役員室
2 F	配送センター	大冷蔵庫 中冷蔵庫
1 F	大型冷蔵庫	冷凍庫 搬出口

つま正 の取り組み

つま正ファーム

生産者の気持ちがわかるようにと始めて10年以上。レストランのシェフにも参加頂き、毎年春にはじゃがいも、冬には大根を収穫、また珍しい野菜にも挑戦しています。



@y



生産者とお客様をつなぐ体験企画

生産者と消費者をつなげ、消費者の方に生きた野菜の収穫体験およびその野菜をレストランで味わっていただく事により、地場野菜の魅力を再発見する体験ツアーを企画しております。



料理人の方への研修会



お客様対象の産地視察会



マルシェ催事出店 ・ 展示会出展

有隣堂マルシェ



横浜ベイクォーター



中華展示会



横浜中央市場食品見本市



情報発信

外食レストラン新聞に2008年より毎月野菜情報を発信しています。その他HP、Instagram、YouTube、タウンニュースでも野菜やレシピ、マルシェ等の情報発信をしております。

つま正ホームページ



<https://tumamasa.co.jp/>

つま正販売サイト



<https://shop.tumamasa.jp/>

Instagram



@yokohama_tumamasa

Youtube



<https://www.youtube.com/@tumamasa>

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



日食外食
レストラン新聞

タウンニュース

新商品の開発・販売



フードロス削減と農業支援を目指すプロジェクトから、野菜の皮や茎など未利用部分と、地元神奈川の南足柄の名水「金太郎の力水」を使用した無添加の出汁スープ『飲む野菜ファースト』を2022年6月から販売。手軽に野菜を飲むために作ったこだわりのスープの味は3種類です。

2023年11月からは減塩商品「スーパーマイルド塩0.2%」も販売します。

販売:販売サイト

(<https://shop.tumamasa.jp/>)

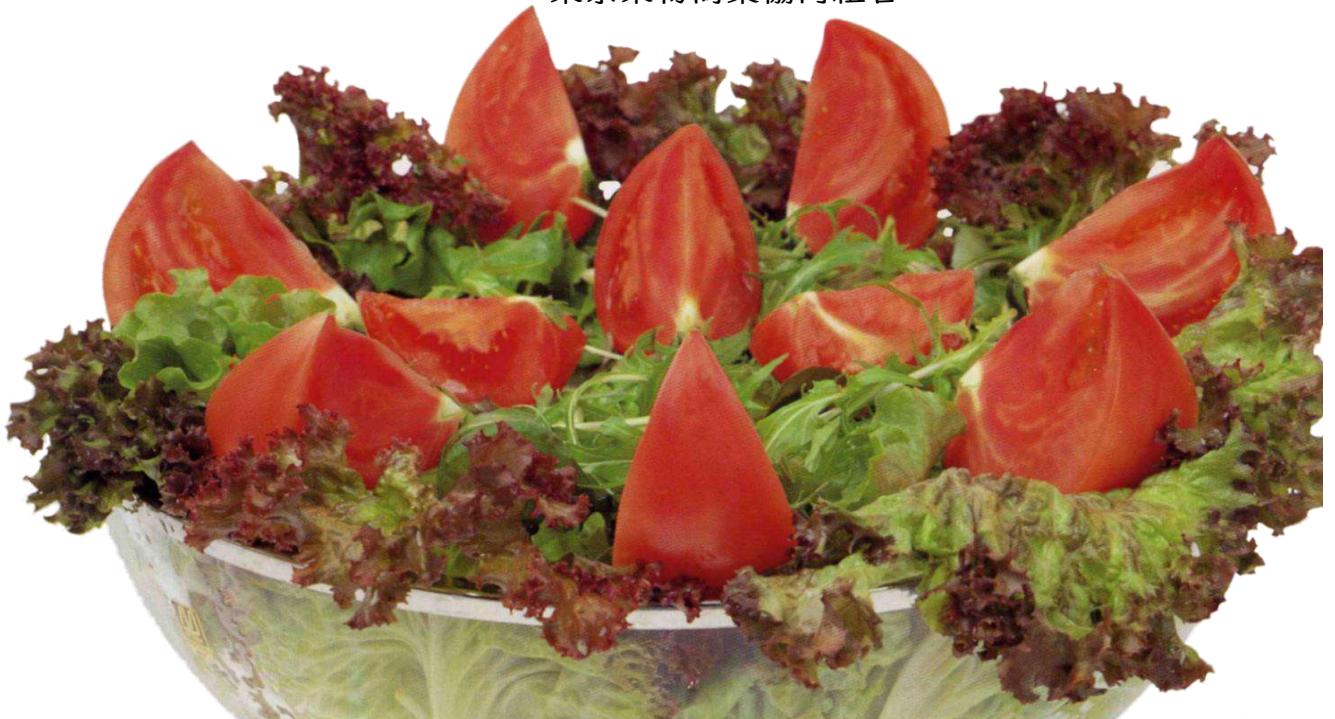
よりお買い求め下さい。

DEVELOPMENT

Company History

会社概要

商号	株式会社 つま正
創業	1977年(昭和52年)3月
代表取締役	小山 正和
資本金	7,000万円
決算	毎年 3月 @yokohama_tumamasa
従業員数	70名(令和6年3月現在)
本社	神奈川県横浜市神奈川区栄町88-1
加工センター	神奈川県横浜市神奈川区栄町89-28
受注センター	神奈川県横浜市神奈川区神大寺3-31-25
農場(つま正ファーム)	神奈川県横浜市神奈川区片倉町
電話	045-441-0889
ファックス	045-413-6159
主要取引銀行	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
関連会社	横浜市場水産株式会社 中央市場物産株式会社 株式会社ガトーよこはま 有限会社もみじや 横浜中央市場保育園株式会社
所属組合	横浜新興青果商業協同組合 東京果物商業協同組合



@yokohama_tumamasa

株式会社つま正

〒221-0052 神奈川県横浜市神奈川区栄町88-1

<https://tumamasa.co.jp/>

<https://tumamasa.jp/>

<http://www.tumamasa.com/>

