

一人ひとりに、おいしい笑顔を

株式会社 ティー・エフ・ピー



本社入居ビル



調理場風景



施設で提供される昼食(一例)

高齢者施設に「明るく、楽しく、美味しく、そして、より安全な食事」を提供することにこだわった株式会社ティー・エフ・ピー。この企業が辿り着いたのは、目から鱗の「日本人の食」の真実。

介護給食業のパイオニア

株式会社ティー・エフ・ピーは、介護老人ホームやデイサービスといった老人介護施設や幼稚園を対象に、食事の提供を行っている給食会社である。

同社は2002年に杉野政人社長が愛知県で創業、それまで培ってきた飲食店のノウハウを用い、介護施設に対する給食事

業を開始した。2004年には東海3県、2014年には関東圏にも事業を拡大し、現在では全国186ヶ所の事業所を有する企業へと成長を遂げている。

同社では、自社開発しているデザートを除いて給食の調理は全て、各事業施設内で行っており、その全てを自社配送している。また、その給食を作っている



代表取締役 杉野 政人氏

企業概要

所在地	愛知県尾張旭市三郷町栄36 藤商ビル3階 TEL:0561-55-5311 FAX:0561-51-5313
設立	2002年(平成14年)
資本金	21,000千円
従業員数	820人(2018年10月末現在)
事業内容	高齢者向け給食事業、幼稚園給食事業、厨房備品販売、清掃等
URL	http://www.tfp.vc



盛付けの様子

フードファクトリー(小牧市)



調理師の中に厳しい国家試験に合格した専門調理師を雇うことで、他社とは違った質の高い給食の提供を行っている。

プロが作る家庭の味を

我が国の介護保険制度は、高齢化に伴い増大する医療費を軽減するため、2000年に施行され、これに伴い全国各地に介護施設の設立が進んだ。

杉野社長が同社を創業したのは、この介護保険制度が施行された二年後。医療・介護・福祉に関する総合的な支援を行っている株式会社グローバル総合研究所の「介護施設利用者でも普通に食べることのできる、普通の

料理を出して欲しい」との要請を受けてのことだった。当時、介護施設で提供される給食は、病院食を作っていた企業が参入していたため、病院と同じような食事であった。しかし、介護施設利用者も多くは、身体は不自由でも内臓や味覚は健常者と変わらない人であり、病院食のように「健康管理第二で味は二の次」のような食事ではなく、おいしい食事が求められた。

杉野社長は介護施設利用者の声に応えるべく、前職で培った飲食店のノウハウを活かし、「プロが作る家庭料理」をコンセプトに、全て「手づくり」で食事を提供した。それにより同社は、「お

話す。もう一つは精製塩と呼ばれる塩で、不純物をほとんど排除した99%塩化ナトリウムである。「この塩化ナトリウムの過剰摂取が健康に影響を与える。当社は抗酸化作用が高い本物の調味料を使用することで、病気を未然に防ぐ食事を提供している。」と杉野社長は語る。

ている。

主に塩には2種類あり、一つは天然塩と呼ばれる塩で、海水塩、湖塩、岩塩などがある。太陽光や加熱によって水分を飛ばし、その後で不純物を取り除くことで作られ、多種類のミネラルを含む。「このミネラルには日々生活の中で酸化が進む身体を還元する重要な力が備わっている。また、食品は発酵期間を長く設けることで抗酸化作用が増すため、長期間熟成した調味料は抗酸化作用が高い」と杉野社長は

話す。

また、マーガリンなどに含まれるトランス脂肪酸はアルツハイマー型認知症や心疾患を引き起こすとも言われ、アメリカやヨーロッパなどトランス脂肪酸を含む食品の販売を禁止している国もある。同社では、全国でもいち早くこの対策に取り組み、提供する幼稚園給食ではアメリカから輸入したトランス脂肪酸ゼロの油を使用している。

2015年に福寿調理訓練所という社員の訓練を行う施設を開設。料理人を一同に集め教育をすることで、どの事業所でも同じ味付け・盛り付けで、高品質な料理を提供することができ

給食のプロを育成する

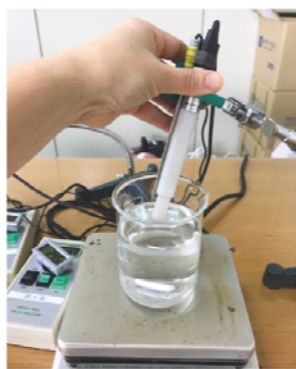
おいしい食事を提供できる「給食会社として高い評価を得て、業務を拡大していった。そこには、給食業界の当たり前を覆した「同社の当たり前」が関係していた。

顧客からの紹介によって成長

同社には、「手づくりと冷凍食品を使わないこと」に特徴がある。「家でご飯を作るときに、いきなりスーパーの冷凍食品売り場に行かないでしよう？野菜コーナーやお肉売り場に行きませんか？」と杉野社長は語る。このこだわりが、顧客の支持を獲得。顧客からの紹介により、結果として特別な営業活動なしでも、株式会社東京商工リサーチの調査(2016年・2017年)で、「東海3県下の施設給食業において、売上高伸長率ナンバーワン」に輝いている。

科学的知見に基づいた介護給食

同社の特徴は他にもある。それは実験によりもたらされる科学的



食材の成分分析

のようになった。また、調理方法に加えて、①栄養学・調理学・公衆衛生学の履修、②新しい調理器具の使用方法の習得、③食材の基本的知識の習得、④調味料の軽量等の必要性、⑤地域性を考慮した調理法、⑥接客マナー等の習得、⑦本社への報告事項とその方法の7つの項目について、最低でも講義と実技あわせ32時間履修することを義務付けている。また、食に関する資格取得も支援している。資格セミナーを開催したり、合格の際には受講料の全額会社負担も行っているという。

食べるもので健康寿命を延ばす

同社では現在、野菜や精肉、魚など同社が選び抜いた安全で美味しい食材を取り寄せ使用し

学的知見である。社内の実験施設で食材調味料の栄養価を始め、多くのデータをとり、様々な病気を予防するための食事を研究提供している。

現在、日本人の平均寿命は女性87歳・男性81歳と長寿国として有名だが、一方で健康寿命は女性74歳・男性72歳、寿命と健康寿命の差が女性は13歳・男性は9歳となっている。これは、疾患や要支援・要介護状態となり、健康的な日常生活を送れない期間が男女ともに約10年あることを示す。また、2017年のデータでは日本人の半数近くが、癌や心疾患、脳血管疾患などで「く」なっている。杉野社長はこの点に着目し、「食による日本人の健康寿命延伸を目指し、まずは塩分摂取量1日7g以下と、国内初となるトランス脂肪酸対策を施した食事を提供する」としている。

キーワードは身体に良い食事

塩分は食塩や味噌など日本の食事に欠かせないが、塩分摂取過多による健康被害が指摘され

ている。しかし、「食べるもので健康寿命の延伸」を目指す杉野社長は、「安全で美味しい」だけではなく「本場に身体に良いもの」の探求を今後も続けるという。その一つとして同社が現在進めているのが、豆腐工場の建設である。豆腐の原材料である大豆は、人間にとって必要不可欠な植物性たんぱく質であり、高純度の豆乳で作った「質の高い豆腐」を味わってもらうための工場を12月に稼働させる予定である。杉野社長は「食の原点を知るため、今後も世界中を訪問する予定だ」と話す。

給食と同じ調理法で提供される昼食を頂いたところ、これまでにイメージしていた給食や介護食ではない、素材の味を活かした味の染み込んだ煮物や、コクや深みのあるお味噌汁など、本当に美味しい料理を味わうことができた。

同社、高齢者に優しい「明るく、楽しく、美味しく」そして、より安全な食事の提供への挑戦はまだまだ続いていく。

文 地域調査部 滝川 綾菜