

タイヘイの歴史

タイヘイ株式会社は明治13年(1880年)に創業し、味噌・醤油の醸造業をルーツに現在では食品関連事業を中心に印刷事業、信販事業など幅広い事業を展開しています。



フレッシュデリカ事業部

フレッシュデリカ事業部では、外食産業様、事業所給食様、量販店様向けに、カット野菜、ミールキット、ホール野菜の供給を行っております。お客様の多様なニーズにお応えできるよう、多種類の野菜を様々な規格でご用意し、新鮮で安心・安全な食材の提供を心掛けております。また、徹底した衛生管理と品質管理を重視し、皆様に信頼いただける製品をお届けできるよう努めております。

フレッシュデリカ事業部(三郷第一工場・三郷第二工場・関西工場)は高品質で安全な商品を継続的に届けるため食品安全マネジメントシステムの国際規格である「FSSC22000 ver6.0」を取得しています。

FSSC 22000



三郷第一工場

ミールキット、野菜セット(業務用)

三郷第一工場はキット食材の専門工場です。キットに使用する野菜は自社でカット加工を行い、タレ・肉・魚類などは各メーカー様より直接仕入れを行うことで、コンシューマーから業務用まで幅広い商品開発を可能にしております。特に「中華丼」「あんかけ焼きそば」を中心とした中華総菜は多くのお客様にご好評頂いております。また、お客様のご要望に合わせたミールキットの開発も行っており、味付けや彩りの工夫、調理時間の短縮や作業の効率化、人手不足対策、食品ロスの削減などお客様の課題解決のお手伝いをさせて頂いております。



関西工場

冷凍ミールキット・カット野菜 野菜セット(業務用)

いざという時に便利な冷凍ミールキット。ご希望により国産冷凍野菜を使用したミールキットのご提案も可能です。



三郷第二工場

カット野菜、ミールキット

数々の品種のカットに対応、豊富なバリエーションでご希望にお応えします。産地の農業生産法人や野菜の卸業者様などの仕入調達先が100社を超え、年間を通して安定的に新鮮な野菜を供給できます。お客様が安心してご利用いただけることを最優先で考え、安心・安全な食の提供を心掛け、衛生管理・品質管理を重要視しております。



グループ会社

ユーフーズ株式会社 U-FOODS

カット済の青果や調理済の惣菜など「そのまま食べられる」即時性の高い食品を扱っております。産地品質をスピーディに届けるため、設備や配送、ひいては栽培に至るまで、おいしさを損なうことなく365日新鮮な状態で安定供給できる体制を敷いています。



天然素材株式会社 TERANENGOZAI CO., LTD.

創業以来、食品の安全を第一に考え、独自の技術により農産物を加工した商品を開発して参りました。皆様に安全で安心・信頼される商品をお届けするために、原材料の栽培から収穫、加工工場への受け入れ、商品の出荷まで一貫してトレーサブルな体制へ取り組んでおります。



株式会社大平きこの研究所

大平きこの研究所は、きこのこ及び農業分野における日本の食文化の発展に向け、日夜技術開発に挑んでおります。そして、日本発の技術を持って世界中すべてのお客様に美味しさと健康をお届けする企業を目指しております。

