

大阪には、同友会会員にとどまらず、先進的な中小企業の事例が蓄積しています。この欄では、事務局員が会員外の優良企業を訪問し、記事として大阪同友会会員のみなさまにお伝えしたいと思います。

ハチにしか出せない味を、次の時代の食卓へ

ハチ食品(株)



代表取締役社長
土居 鋭一氏

今や国民食となったカレーライスのカレー粉を日本で最初に製造・発売したハチ食品株式会社を紹介させていただきます。

1845年創業の薬種問屋「大和屋」(現:ハチ食品株式会社)の二代目 今村弥兵衛が、漢方薬をしまっておる蔵に入ったところ、ウコンなどの漢方薬の原料が当時「魔法の粉」と呼ばれていたカレー粉の匂いに似ていることに気づき、試行錯誤を繰り返しながら1905年自ら調合して日本で初めてのカレー粉を生み出したのがはじまりです。

当時、カレー粉はイギリスのメーカーの独占状態で、洋食料理の高級品として使用されていました。

しかし、あるカレー粉偽装事件をきっかけに国産カレー粉が見直されるようになり、国産品が増加していきました。それに伴い「蜂カレー」の販売も拡大し、昭和にはテレビCMや新聞広告を大々的に行い知名度を上げていきました。



戦後、カレーが代表的な洋食として定着したころから大手企業も参入し、販売競争が激化。そこでハチ食品株式会社は学校給食やレストランの業務用販売に切り替えました。

高度経済成長の波に乗り、1990年には自社製品のレトルトカレーの製造をスタートし、2000年には清らかな水と澄んだ空気に恵まれた長野県駒ヶ根に自社レトルトカレー工場を建設し、100円ショップやドラッグストア・一般スーパーや百貨店まで販売チャネルを広げていきました。

ハチ食品の強みは、何といてもスパイスメーカーとして培ってきたノウハウです。スパイスには野菜と同じように「旬」があり、収穫する国の天候などに品質が左右されます。またスパイスは焙煎の方法でも味が大きく変わるなど、機械化がすすんでいるとはいえ、職人技が要求されます。

カレー粉は粉碎、焙煎、熟成を経て数十種類にも及ぶスパイスの配合で無限の可能性を秘めています。そのカレー粉製造技術からカレールー、レトルトカレーまで一貫して

製造するノウハウを活かし、大阪港開港150年記念事業推進委員会との協力により開発した「大阪港カレー」や有名飲食店(赤から・季旬鈴なり)とコラボしたカレーを生み出すことができるなど中小企業として小回りがきくのも強みです。

「カレー」に関するTV番組はすべて録画し、いろいろなお店のカレーに関する市場調査は常に行っており「わが社の社員のカレーに対する情熱と探求心は他の誰にも負けません」と代表取締役の土居鋭一氏は笑顔で語られます。



2005年には「元祖」カレーメーカーとしての誇りとこだわりのレトルトカレー「100年目のカレー」をリリースし、2016年一時販売を中止していた「蜂カレー」の復刻版を販売するなど、ハチ食品でしか出せない味とブランドイメージの構築のためにさまざまな挑戦をスタートさせました。



今年も大手前大学のカレー研究会とコラボしたカレーを含め、27アイテムの新商品を開発するなど、時代のトレンドを掴みながらも「元祖」の名に恥じない製品を食卓にお届けすることを使命として挑戦し続けているのです。

皆さまも一度蜂カレーをご賞味ください。カレーを愛してやまない熱い社員さんと人間味あふれる社長の味の虜になるはずです。

(文:事務局主任 和田 太三朗)

◆会社概要◆所在地:大阪市西淀川区御幣島/資本金:8000万円/創業:1845年/設立:1968年/社員数:280人/事業内容:カレー製品全般(純カレー粉、カレールー、レトルトカレー他) 香辛料全般(こしょう、からし、わさび、唐辛子他) 各種調味料・粉末スープ・各種レトルト製品他製造・販売
<http://www.hachi-shokuhin.co.jp>