伝統と革新で挑む新生ハチ食品

商品開発トライアングル

180年の間に商品群はウコン粉、カレー粉、スパイス、カレールウ、レトルトカレー、レトルト食品、FDへと広がった。得意としたOEM・PB製造や100円均一自社ブランドでの商品開発と加工製造領域は拡張し続け、PB依頼件数は今も衰えない。自社ブランドでは04年発売「たっぷりパスタソース」シリーズが年間3200万食超を販売するヒットシリーズに育ち、「メガ盛り」シリーズも売上げは右肩上がり。今後の開発戦略はフレークルウの認知拡大、中高価格帯自社ブランド比率の上昇を急ぎつつ、FD技術と融合した新商品で新たな市場への参入を視野に入れる。HACHIブランドのカテゴリートライアングルを多角形へ変えていく覚悟だ。

フレークルウ
HACHIのルウはすべてフレークタイプ。短時間で溶けやすく、量の調節が簡単で自分好みの味に調節でき、アレンジもしやすい。バラエティー豊富なカレー類に加え、シチュー、中華料理や洋風だしの素を展開する

カレー粉
今や国民食、日本食の代名詞となったカレーの起源がここに。2代目・今村弥兵衛が生み出した国産初のカレー粉は、厳選された22種類のスパイスを調合した、芳醇な香りが特徴

レトルト食品
簡便性、保存性、値頃感とバラエティー化で生活者の心をつかむレトルト食品を、三十余年で相当数生み出してきた。カレーとパスタソースを柱に、ドリアソースやスープ、近年はご飯にかけるだけや一緒に炊くだけで世界の料理が味わえる「ワールドディッシュ」なども発売している

フリーズドライ食品
おいしさを“ぎゅっ”と閉じ込めるフリーズドライ製法でスープや味噌汁、原料素材を製造。湯を注ぐだけで本格的な味が楽しめる手軽さ、風味の良さを演出する素材としても無限の可能性を持つ

おいしさ引き出す生産拠点

ハチ食品の生産部門は原料となるスパイスから、ルウ、スープ、レトルトまでの生産体制がすべて国内に整っていることが強み。本社の研究開発部やマーケティングを担う事業企画部と連携し、国内3エリアの生産拠点で自社ブランドの個性ある商品、OEM・PB受託を製品化する。兵庫県宍粟市の兵庫工場は4棟でスパイスの焙煎や香辛料ごとの用途に合わせた粉砕と調合、カレー粉やルウ製造など、宍粟工場は2棟でルウやルウ型造粒スープを製造する。長野県駒ヶ根市の信州駒ヶ根工場は2棟でレトルト製造に特化し、HACHIの味を生み出している。24年春にグループ化した山口県防府市のMCエフディフーズはFD食品や液体調味料を製造。すべての工場がFSSC22000認証を取得し、おいしさと安全・安心体制を兼ね備える生産拠点としてHACHIグループの根幹を支えている。

宍粟工場（第1、第2）
従業員=77人、製造能力=日産約25t
年間生産品目=約140品目

兵庫工場（第1、第2、第3、第4）
従業員=約57人、製造能力=日産20t
年間生産品目=約180品目

MCエフディフーズ
従業員=170人、製造能力=日産13t
年間生産品目=約250品目

信州駒ヶ根工場（第1、第2）
従業員=124人、製造能力=日産約50t
年間生産品目=約220品目

海外関連会社：上海哈奇食品有限公司

200年企業に向け羽ばたく

HACHI

ハチ食品の心の真ん中にはカレーがある。文字列のCをカレー皿に見立て、日本で初めてカレー粉を製造したパイオニア精神、経営ビジョン「Aim to be excellent Curry Company ～カレーと共に これまでも これからも～」を表現し、世の中に愛され続ける思いを込めた

高橋 慎一 社長

創業180th ANNIVERSARY

ハチ食品は22日、創業180年を迎える。薬種問屋のウコン粉事業を祖業とし、国産初のカレー粉を販売して香辛料メーカーへ転じ、70年代にOEM・PB受託製造の道を開き、90年からレトルト市場参入という歴史を持つ。社会環境を的確にとらえ、着実な成長と堅実な企業風土を築いてきた同社は昨年、新コーポレートロゴと経営ビジョンで主体的成長の意思を社内外へ示した。さらに「MCエフディフーズ（MFD）」をグループ化し、フリーズドライ（FD）市場へ進出することで、新たな成長路線を描き始めた。HACHIブランドの確立、関東市場開拓、受け継がれてきた技術開発力の研鑽（けんさん）、FD事業への挑戦――。持続的成長へと投資を続ける改革者、高橋慎一社長に転換期にある同社のビジョンを聞いた。（深瀬雅代）

2020年6月、コロナ禍の真っただ中に当社法人化後9人目の社長として就任した。世にない商品を生みだす力、コストダウン意識に優れた企業だが、戦略的投資の意識が薄いと感じ、持続的成長の源となる人材、設備、ブランドの三つへの投資を決めた。社内では働き方改革と同時進行で賃上げ、階層別研修、計画的新卒採用を始めた。需要旺盛なレトルト事業へは数次にわたる設備投資、OEM受託の増産要請に応じたライン増設や新工場を開設した。ブランド投資では自社商品の露出に向けた発表会開催、各種団体への食品寄付で社会・地域貢献など活動の輪を広げるとともに、新ロゴ「HACHI」と経営ビジョン「Aim to be excellent Curry Company ～カレーと共にこれまでもこれからも～」を策定し、自社ブランドでの成長意欲を明確化した。食品業界で裏方的ポジションだった企業像を大きく変えたいと取り組んでいる。

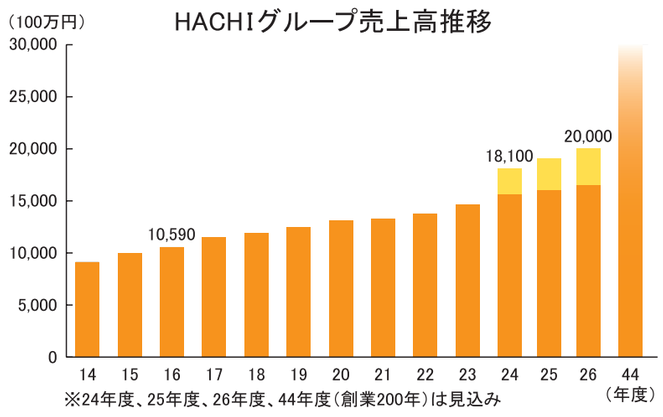
24年春にFD製造のMFDをグループに迎え、26年度に売上高200億円を達成する新3ヵ年中計を始動した。重点目標は、HACHIブランドを成長路線に乗せ、全国メーカーへと変貌させることだ。看板レトルトカレーの開発とカレーフレークの定番棚化は急ぎたい。地域色豊かな「るるぶ×HACHIコラボ」シリーズのレトルトカレーは高評判だが、「るるぶ」ブランドの威力でもある。HACHIブランドで胸を張れるレトルトカレーの開発には挑み続けたい。カレーフレークはもともと、業務用市場で重宝されたが、味と使い勝手の良さが生活者に届けば家庭用市場でも間違いなくヒットする。定番の味だけでなくグルテンフリーやグリーンカレーを揃え、25年春にはバターチキンカレールウも発売して豊富な味でカレーフレークの魅力を伝えていく。

今年は国産カレー粉誕生から120年を数える。長い歴史で積み重ねた分析力と最新技術を詰め込み、この節目に清涼感と甘い香りが特徴のカレー粉「極カレー」を開発した。120年前をしのび、環境配慮も意識した紙パッケージに入れて、3月に記念発売する。また、日本初のFDたまごスープを生み出したMFDと、スパイスやルウのHACHIの両技術で新たな切り口のFD商品の開発も進めており、26年度までには発売する計画だ。

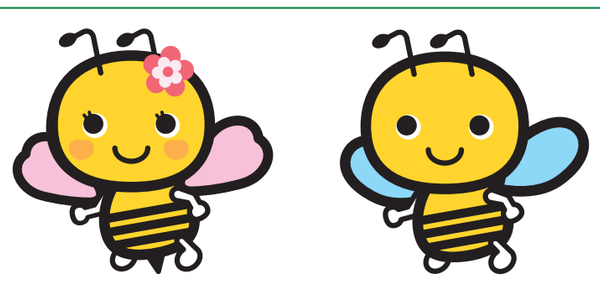
メジャーブランドになるための準備として社長就任後から設備に約40億円を投じ、生産基盤は整えてきた。現中計では従業員が活躍でき、働きがいのある会社となるための人的投資に力を注ぐ。25年春から中堅社員を中心に2年連続10%の賃上げ、有給1時間制導入や出産祝い金の補強、26年度からの65歳定年制導入など、就労・職場・労働環境の改善を図る。同時に高い統制力を持つ企業体質となるよう、経営管理や安全環境管理、品質保証などの経営基盤を強化する。FD事業は市場拡大の可能性、簡便調理食品であるレトルトとの共通点や売場提案でのメリットを確信して進出したが、両社の人材リソースのフル活用で生産現場と商品開発シーンに化学変化が起きることも期待する。事実、グループ化1年に満たないが、工場間の活発な交流で生産現場に想像以上のシナジーが生まれている。

当社のヒット商品「たっぷりパスタソース」シリーズが誕生した20年前の売上高は70億円、今期末はグループ売上高181億円、純資産も26億円から69億円となる見込みだ。成長発展の20年といえるが、180年の歴史を振り返ればほんのわずかな期間だ。商品群もウコン粉、カレー粉、スパイス、カレールウ、レトルトカレー、レトルト食品、FD食品を抱えるまでになり、販売エリアは大阪から九州、東京、さらに全国へと広がってきた。従業員の平均年齢が38歳の当社なら、本格的に海外へ羽ばたく日もそう遠くないはずだ。

経営ビジョンの「カレーと共に」には伝承された技術を元に味、品質の向上を実現し、新たな食の喜びを提供し、企業成長とともに従業員の成長と満足度の向上を実現する企業でありたいとの思いを込めた。20年後の200周年時に従業員がHACHIブランドを誇り、レトルト、FD業界のリーダー企業となるよう、開発や生産体制を強化し、成長発展への挑戦を続けていきたい。



3月3日発売の「極カレー」は23種類のスパイスごとに適した方法で粉砕した、香り立ち豊かな清涼感と甘い香りが特徴のカレー粉。原点であるウコンは一部に沖縄県産発酵ウコンを使用



ハチ坊に仲間が誕生

ハチ坊は、ハチ食品の2代目・今村弥兵衛がカレー粉を調合していた時にたまたま通りかかったハチをイメージ。カレーが大好きでスパイスの香りがする場所まで飛んでいってしまう好奇心旺盛なハチ坊に今回、新たな仲間としてハニーちゃんが誕生する。

かわいらしいハートの羽とほっぺが特徴で、スパイスに詳しく、パスタが大好きな甘えん坊の女の子。ハチ坊とハニーちゃんはハチ食品の未来を支えるファンづくりの特命隊員として活躍する。

Product History

スパイスや素材の品質にこだわり、食卓に安らぎとおいしさをたくさんお届けします。

1845
1845年（弘化2年）
初代今村彌兵衛が現在の大阪市中央区瓦町で薬種問屋「大和屋」創業

1900
1903年（明治36年）
二代目今村弥兵衛時代鬱金粉（うこん粉）が第五回内國勸業博覧會において有功褒章を授与。その後、鬱金粉を主原料としてカレー粉製造を開始

1905年発売
1905年（明治38年）
日本で初めてカレー粉を国産化、「蜂カレー」として売り出し、香辛料の取扱いも始める

※イメージ

1940
1943年（昭和18年）
今村彌香辛調味料株式会社として法人化
1944年（昭和19年）
今村食糧株式会社に社名変更

1946年（昭和21年）
本社と工場を大阪市西淀川区御幣島2丁目18番31号に移転

1950
1957年（昭和32年）
蜂カレー株式会社に社名変更

1960
1968年（昭和43年）
ハチ食品株式会社に社名変更

1970
1973年（昭和48年）
兵庫県宍粟市山崎町に兵庫工場建設

1990
1990年（平成2年）
レトルト食品第1号商品「カレー専門店のビーフカレー」発売

1990年発売

1993年（平成5年）
本社社屋新築
東京支店開設

1998年発売

2000
2000年（平成12年）
長野県駒ヶ根市に駒ヶ根工場を建設、レトルト食品専用工場として稼動

2001年発売　2002年発売　2003年発売　2004年発売　2005年発売

2007年（平成19年）
兵庫県神戸市ポートアイランドに神戸物流センターを建設

2007年発売

2010
2011年発売　2012年発売

2013年（平成25年）
長野県駒ケ根市に駒ヶ根第2工場稼働

2014年発売

2016年発売

2017年（平成29年）
兵庫県宍粟市山崎町に宍粟工場建設

2017年発売

2018年発売

2019年（令和元年）
上海哈奇食品有限公司開設

2019年発売

2020
2021年発売

2023年（令和5年）
埼玉県所沢市に関東物流センター開設
駒ヶ根工場で太陽光発電開始

2023年発売

2024年（令和6年）
MCエフディフーズ㈱の株式譲受
大阪市比区南森町に関西営業所開所
兵庫県宍粟市に宍粟第2工場建設

2024年発売

2025年（令和7年）
創業180周年
国産初のカレー粉販売120周年

2025年発売

HACHI
ハチ食品株式会社

ハチ食品　検索
https://www.hachi-shokuhin.co.jp/