

るるる
特別編集

ハチ食品

創業 180th 120th
ANNIVERSARY

特別版

元祖カレーメーカー

ハチ食品
ヒストリー

開発現場をご紹介!
新商品が
できるまで

社員投票を実施
No.1推し商品
はコレ!

カレーと共に
これまで
これからも

周辺のグルメスポット
情報付き
オフィス&
工場ガイド

社長インタビュー

社員が夢見る未来のHACHI 部署案内

※この時代、日本でカレーはまだ高級食、カレー粉は輸入品で、材料や調合、焙煎方法などがよくわかっておらず「魔法の粉」とよばれていた。

国産カレー粉誕生物語

どうしてカレー粉なの？

時は1900年代初め。こちらは2代目、今村弥兵衛。大阪で薬種問屋を営み、自ら漢方薬の研究・開発に勤しむ働き者です。

ある日、蔵に入る、なにやら柳行李からよい匂い。開けてみると、中にはウコンや唐辛子といった香辛料が入っていました。

「これは、カレーの香りと似てる…」

よしっ、カレー粉を作るぞ！※

ふと顔を上げると、窓から朝日が射し込み、そこに二匹の蜂が止まっていました。

黄金のような、飴色のような…。なんと美しい輝きなんだろう！

このことからカレー粉の名前を決めたのです。

おれ、末永くよろしくお願ひします

明治三十八年誕生 蜂名カレー

国産初のカレー粉が誕生！

特製 蜂カレー CURRIE POWDER HACHI CURRIE CO., LTD.

おいしくて、手軽で、栄養もたっぷり！多彩なレトルト商品が市場にあふれ、今や国民食として親しまれているカレーライス。その日本のカレーライスの原点に「ハチ」の名前がある。

弘化2年（1845）、薬種問屋として創業した大和屋（のちのハチ食品）は、2代目・今村弥兵衛の時代に大きな転換期を迎えた。それが、国産初のカレー粉の開発。薬種として扱うウコンなどを調査して製造したカレー粉「蜂カレー」は、発売から間もなく、全国の家庭に広がっていく。明治後期から昭和にかけて、大阪の薬種問屋は、日本のカレーメーカーの元祖として発展していった。

ハチ食品 ストリート

元祖カレーメーカー

創業180周年、そして国産カレー粉発売120周年。カレーメーカーの元祖であり、今なお新領域の開拓を続けるハチ食品株式会社。山あり谷ありで成長を遂げたその歴史を振り返ってみよう。

2025年は創業180th ANNIVERSARY

国産カレー粉120th ANNIVERSARY

昭和3年（1928）頃の様子。現在の大阪市中央区瓦町にあった

ハチ食品のあゆみ

1845年 初代今村彌兵衛が現在の大阪市中央区瓦町に薬種問屋「大和屋」を創業

1903年 2代目今村弥兵衛の時代、鬱金（ウコン）粉が第五回内閣勸業博覧会において有功褒章を授与される。その後、鬱金粉を主原料としたカレー粉製造を開始

1905年 日本で初めてカレー粉を国産化。「蜂カレー」として発売し、同時に香辛料の取扱いは開始

1907年 台湾に直営栽培農場を開設し、ウコンの栽培を始める

1914年 中国鉄嶺に工場を建設、上海支店も開設する

1942年 西宮工場建設

1943年 今村彌香辛調味料株式会社として法人化

1944年 今村食糧株式会社社名変更

1945年 戦災で本社社屋が焼失。終戦により海外工場・営業所を撤収

1946年 本社および工場を大阪市西淀川区御幣島に移転

1957年 蜂カレー株式会社社名変更

1959年 福岡営業所開設

1968年 ハチ食品株式会社社名変更

1973年 兵庫工場建設。工場新設の効果で翌年は売上が倍増、売上高15億円を突破する

1976年 兵庫第2工場建設

1978年 兵庫第3工場建設

1980年 兵庫第4工場建設

1990年 レトルト食品第1号商品「カレー」専門店のビフォーレ発売

1992年 本社社屋を新築し、東京支店も開設する

1995年 売上高70億円を突破

1998年 「カレー」専門店の「レトル」が登場

2000年 レトルト食品専用工場として稼働する駒ヶ根工場建設

2001年 瓶入り「ハチ」純カレー粉が登場

2004年 「たっぷりバター」シリーズが発売開始。当初はミートソースとポロリタンの2種でスタートした

2009年 国産カレー粉誕生100周年を記念したプレミアムレトルトカレー「百年目のカレー」発売

2007年 神戸物流センター建設

2011年 他社との差別化を図った内容量300gのレトルトカレー「メガ盛りカレー」発売

2012年 名古屋営業所開設

2013年 駒ヶ根第2工場建設

2015年 創業170周年を記念してマスコットキャラクター「ハチ坊」がデビュー

2016年 国産初のカレー粉「蜂カレー」を復刻、同カレー粉を使用したカレーうどん、レトルトカレーとともに「蜂カレー」シリーズとして発売

2017年 尖栗工場建設。また「アジアグルメ紀行」シリーズ、「スープセレクト」シリーズなどの年に登場

2018年 「るるるHachi」コラボシリーズ発売

2019年 「ワールドディッシュ」シリーズ発売

2019年 上海哈奇食品有限公司開設

2020年 駒ヶ根第1工場および尖栗工場増築

2021年 宇宙飛行士の野口聡一さんがSNSに投稿した写真から、国際宇宙ステーションでの歓迎会にはかの宇宙食と一緒に「カレー」専門店の彩りのカレー（辛口）が並んでいたことが判明

2022年 駒ヶ根第1工場増設ライン増設

2023年 関東物流センター開設、駒ヶ根工場で太陽光発電開始

2024年 駒ヶ根工場の名称を信州駒ヶ根工場に変更、関西営業部開設、尖栗第2工場建設。また、MCエディブス株式会社の株式を譲受

2025年 創業180周年

国産カレー粉発売120周年

「るるるHachi」コラボシリーズ」新商品発売（1P）

国産カレー粉120周年記念商品「極カレー」発売

新マスコットキャラクター「ハニーちゃん」デビュー

……etc.

売上高200億円を達成!!

2026年 創業200周年

2045年

詳しくはこちら

**戦後の低迷期を乗り越え
レトルト食品市場に参入!**

太平洋戦争は原料の輸入停止、本社
社屋や西宮工場の焼失など、会社に甚大
な被害をもたらした。終戦後もしばらくは
難しい時代が続いた。しかし昭和48年(1
973)の兵庫工場建設を機に、ハチ食品
は大きく売上を伸ばしていく。なかでも
他社商品の製造OEMで増産受注が続
いたカレーが好調。独自技
術のフレイクタイプのルウの開
発により、業務用を中心に自社
商品も市場を拡大していった。



←レトルトカレー第1号
商品「カレー専門店の
ビーフカレー」

**カレーにとどまらない
さまざまな商品を展開**

平成12年(2000)にレトルト食品専
用の駒ヶ根工場を建設したハチ食品は、
平成16年(2004)、カレー以外のレトル
ト商品「たっぷりバスソース」シリーズ
を発売。これがスマッシュヒットとなり、
その後「たっぷり」「メガ盛り」といった大
容量をイメージさせるキーワードが、H

ACHIブランドの重要なコンセプトの
一つになった。

近年では、アジアングルメやスープと
いったカテゴリに加え、旅行情報誌「る
ぶ」のコラボシリーズを展開するな
ど、バラエティ豊かなレトルト商
品をラインナップ。令和6年(202
4)には、フリーズドライ商品の
販売もスタートするなど、ハチ食
品は、カレーメーカーの枠を超え
た食品メーカーとして成長を続
けている。



←レトルト食品や調味料
など、調理時間を短縮で
きる商品を数多く揃える

2024年から新登場!
フリーズドライ
いつでもどこでもお湯を注ぐ
だけで本格派の味わい。
定番のたまごスープから贅沢具
材のみそ汁まで、種類も豊富!

本格派
たまごスープ

一杯の贅沢
(みそ汁)

一杯の贅沢
(スープ)

一杯の贅沢
(こだわりの一杯)

アイデアあふれる!
**その他
家庭用食品**
レンジでチンするスープ
から、アジアン炊き込み
ご飯の素まで、さまざまなア
プローチで食卓を華やかに!

ミートドリア
ドリア
シリーズ

クリーム
シチュー

たっぷりシチュー
シリーズ

ワールド
ディッシュ
シリーズ

スープセレクト
シリーズ

種類豊富で大人気!
パスタソース
他に先駆けて発売したカルボナー
ラなど種類豊富な「たっぷり」シ
リーズはコストパフォーマンスも抜群。上質な味わいの
「パスタボーノ」もスタンバイ。

パスタボーノ
シリーズ

たっぷり
カルボナーラ
285

たっぷり
あじこコンソメ
260

たっぷり
トマトクリーム
260

たっぷり
パスタソース
シリーズ

プロからも支持!
フレイクルウ
溶けやすく分量調整もしや
すいことから好評なルウ。
業務用として、多くの飲食店や学
校給食でも採用されている。

西洋料理店
シリーズ

業務用
フレイクルウ

カレー専門店
シリーズ

プレミアムタイム
シリーズ

アジアングルメ
紀行シリーズ

ズバリ!主力商品群
レトルトカレー
容量がうれしい「メガ盛り」、海外
の味が楽しめる「アジアングルメ
紀行」、他社とのコラボシリーズなど、話
題性も備えたラインナップ!

たっぷり
ビーフカレー
シリーズ

メガ盛り
シリーズ

るぶ×HACHI
コラボシリーズ

大阪
甘辛ビシヤカレー

カレー専門店
シリーズ

インドカレー

アジア
グリーンカレー
シリーズ

HACHIの原点!
**スパイス
調味料**
しょうや七味から、バジ
ル、ガラムマサラまで、
約20種ある小瓶タイプをは
じめ、多彩なアイテムが揃う。
もちろんカレー粉も!

蜂カレー
(カレー粉)

容器入り
スパイス

瓶入り
スパイス

袋入り
スパイス

激辛
ハチネロ
シリーズ

超激辛
シリーズ



ハチ食品株式会社 代表取締役社長
高橋 慎一(たかはし しんいち)

MCフードスペシャリティーズ株式会社の常務執行役員を務め
たのち、2016年8月にハチ食品株式会社入社、取締役営業
部長、常務取締役営業部長を経て、2020年8月より現職。



私の代では難しいと思っていますが、
まだできていない大きなことが一つあ
ります。それが海外への進出。特に欧米
からの引き合いが多いのですが、まだ体
制が整っていないので、すべてお断りし
ている状況です。海外に販路を広げる、生
産拠点を設けるといったことが、200
周年を迎えるまでには実現していると
思います。

“HACHI”を世界に!
200周年までには

チ食品という名前が世の中に出ていか
ないという課題がありました。そこで
今、PB(他社のプライベートブランド製造
からNB(自社ブラン
ド製造への路線変更
を推進しています。
人手不足も深刻
で、よい人材の確保
がこれからの勝負に
なります。NBが多
く市場に出回ること
で収益性がアップ
すれば、社員の給与
にも還元できます。
また、会社の認知
度が上がれば、社員
のモチベーション向
上にも繋がると考
えています。



次
の成長に必要な
のは
PBからNBへの移行

ハチ食品はOEMで成長した会社で
す。ただOEMは利益率が低く、また、ハ
チ食品という名前が世の中に出ていか
ないという課題がありました。そこで
今、PB(他社のプライベートブランド製造
からNB(自社ブラン
ド製造への路線変更
を推進しています。
人手不足も深刻
で、よい人材の確保
がこれからの勝負に
なります。NBが多
く市場に出回ること
で収益性がアップ
すれば、社員の給与
にも還元できます。
また、会社の認知
度が上がれば、社員
のモチベーション向
上にも繋がると考
えています。

**苦難の時を経て迎えた
昭和50年代以降の発展**

創業180周年を迎えて

長い歴史をもつ老舗企業でありながら、近年も業績を
伸ばし続けるハチ食品。現在会社の舵を取る
高橋社長が語る、さらなる成長と
未来への思いとは…。



「HACHIブランドをメジャーに していくことが未来に繋がる!」

あの商品の 開発・営業・生産 エピソード

ワールドディッシュシリーズ
混ぜるだけもちもち食感
台湾風おこわの素
●3〜4人前120g
公式オンライン販売価格 **275円**



アツアツごはんには混ぜるだけでで
上がるレトルトのおこわの素。五香
粉(ミックススパイス)を使った風味
のよさも魅力。

研究開発部 川端智実さん

「ごはん混ぜた時の
ベストを求めて」

何十通りもの組合せにトライ!

新カテゴリへの挑戦という社内プロ
ジェクトから生まれた、ワールドディッシュシリーズ。
カレー商品はレトルト処理の際に具材の食感
をいかに残すかがポイントですが、この商品は
逆に、原材料のもちをいかに溶かすかが重
要で、もちのカットサイズや配合量を変えるな
ど、試作を重ねました。そのうえで食感がベス
トになるよう、もち×ごま油×具材×スパイスの
組合せを何十通りも試しています。その後、
工場での初回製造で油が分離してしまい、改
めてラボでの検証を繰り返すなど、ようやく完
成にこぎ着けた商品なんです。

関西営業部 赤崎洋之さん

「こんな使い方もできるんです!」

商品を生かす

アレンジメニューの提案

私の主な仕事は外食・中食・加工メーカーな
どに、カレーを中心とした商品を提案・販売する
ことです。なかでも主要な商品となるのが、カレー
フレーク。レトルト商品と違って、料理として完成
されていない商品をどう売っていくのか、非常に
悩ましいものです。そこでカレーチャンハンやカ
レードリア、カレーグラタンなど、アレンジメニュー
をできるだけ提案して、お客様に想像力をふくら
ませてもらえるよう心掛けています。「こんな提案
されていたよね」と、後になって改めて問合せ
をいただくこともあるんです。



【業務用】カレー専門店の
カレールー
●1kg
公式オンライン販売価格
1250円
タマネギ、ニンニク、チャツネなどをコ
コナツツとともに焙煎。30種のスパ
イスを使用したカレー粉を加えたカ
レーフレーク。

激辛ハチネロシリーズ
激辛スパイス 一味(瓶)
●13g
公式オンライン販売価格
150円



ハバネロを使用した激辛一味。
ハバネロより数倍辛いとされるト
リニダード・スコビーオンを使用し
た超激辛タイプもある。

営業第1工場 内海博仁さん

「作業後は手で顔を
さわれません!」

防護具必須のハチネロシリーズ

ハバネロなどを使用する激辛シリーズの生産で
は、作業中に目やのどが痛くならないよう、マスク
やゴーグルを着用することが必須です。また、特
に冬場は静電気で激辛スパイスの微粉が服に
付着しやすいので、休憩前にエアシャワー室で
激辛微粉を吹き飛ばす必要があります。しっかり
飛ばしきれていないと、後で激辛微粉が空気中に
浮遊してしまい、目に入ると大変なことになるん
です。もちろん激辛微粉は、服だけでなく顔にも付
着しますので、それに気付かず目をごすってしま
うと悲劇が!!

2024年9~11月

開発メンバーの思いよ伝われ!
営業スタッフ向け
説明会

セー
ールスを担当する営業スタッフを
集めて、新商品の特徴やセールス
ポイントを共有。本社だけでなく、東京や
福岡でも開催する。説明会が終われば、
ざっそく量販店などに営業を開始!

レトルト食品専用工場である信州駒ヶ
根工場で、初期ロットの生産を開始

営業、生産の現場
は発売3カ月前か
らフルスロットル状
態になります!



2024年12月

2025年2月

いよいよ発売間近
本番商品が生産開始

るるぶ×HACHIコラボシリーズが
製造される信州駒ヶ根工場で、新
商品となる「信州」「ハワイ」の生産がス
タート。2月にはメディア向けリリースを
配信し、新商品を発表!

2025年3月3日 GOAL

るるぶ×HACHI
コラボシリーズ
新商品発売!!

企
画会議からおよそ一年をか
けて、ついに新商品が市場
に。信州がテーマの商品もあるこ
とから、信州駒ヶ根工場でも記者
発表会を開催。



るるぶ×HACHIコラボシリーズ
ハワイ ガーリックシュリンプ風カレー
●1人前180g 公式オンライン販売価格 **265円**

ハワイの名物料理「ガーリックシュ
リンプ」をイメージ。エビの旨みが溶け込んだ
ソースはガーリックの風味もたっぷり。



るるぶ×HACHIコラボシリーズ
信州 きのこカレー
●1人前180g 公式オンライン販売価格 **265円**

ぶなしめじとまいわけの食感が楽
しいきのこカレー。牛乳とリンゴジ
ュースでまろやかに仕上げたソー
スが美味!



2024年8・9月

商品の特徴を伝えるべ!
販促ツールで
効果的にアピール

役
員プレゼンをクリアしても、新商品発売
までは、やるべきことが山積み。事業企
画部ではメディア向けのリリースや広報関連
の資料を作成し、営業企画部では店頭ポ
ップなどの販売促進アイテムを制作していく。



↓スーパーの売り場での
陳列用ポップなども用意

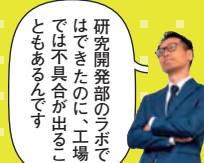
↓役員プレゼンは、
レシピやパッケージ
などすべてが確定し
た状態で進められる



2024年8月

これでダメなら努力が水の泡!?
緊張の役員プレゼン

い
よいよ役員を交えての最終会議。担当
者が商品内容をプレゼンし、役員が試
食、質疑応答などを経て、商品化が決定する。



研究開発部のラボで
はできたのに、工場
では不具合が出るこ
ともあるんです

2024年6~8月

生産ラインを決めて
量産スタンバイも完了

レ
シビが完成したら、生産本部が内容
を精査。工場やラインを決めて、生
産工程などの量産体制を構築していく。

2024年6月

味もOK!原材料もOK!お次は
パッケージ作成!!

味
や原材料が決まったら、研究開発部が
法律に関わる資料を作成。その資料を
品質保証部がチェックしていく。原材料名な
ど記載内容に問題がなければ、事業企画部
が主体となってパッケージ制作がスタート。

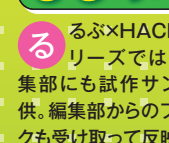


↑色や使用する写真な
ど、いくつもパターンを作
ってパッケージを検討

2024年6月

「もっとこんな味になります?」
るるぶのリクエストにも対応

る
るぶ×HACHIコラボシ
リーズでは、るるぶ編
集部にも試作サンプルを提
供。編集部からのフィードバ
ックも受け取って反映していく。



きのこを
もっと大ぶりに
カットして!

リンゴの
甘みや酸味を
主張させては?

ヒット作は
こうして
生まれる

るるぶ × HACHI
コラボシリーズ

新商品が できるまで!

ナビゲーターは
この人!



事業企画部
野毛伴基さん

企画会議を取り仕切
るほか、新商品のパッ
ッケージや販促物の作
成、広報なども担当

2024年3月 START

「こんな商品が欲しいんだ!」
企画会議で
熱い議論が展開

事
業企画部、研究開発部、営
業本部の3部署が集まる定
例会議で、各部署から提出された
新商品の企画案を議論。「これは
いける!」と判断された企画が、研
究開発へと進んでいく。



↑幅広い議論を繰り返した結
果、るるぶ×HACHIコラボシ
リーズの新商品開発が決定

2024年3~6月

試作に次ぐ試作
果てしなき商品開発がはじまる...

担
当を任された研究開発部の社員がレ
ジビを考案。何度も試作を重ねたうえ
で、月1回の定例会議に何パターンもの試作品を
用意し、出席メンバーに試食してもらう。通常
この作業が、3カ月ほど繰り返される。

試食で出たメンバーの意見を参考にして、
さらに試行錯誤を重ねられる



↑実際にレトルトパウチのサンプルも作れ
る研究開発部のラボには、さまざまな機器
がズラリ。キッチンもあり、新商品担当は吟
味した原材料で理想の味を追求していく

カレーソースが濃厚で完成されている！
ソテーオニオンの深い味わいが最高☆



牛肉の割合が高く、味わいも複雑
ホテルで食べているような高級感

No.1 推し

社員投票を実施！

コし商ロロは

本当においしい

ハチ食品の自社商品のラインナップは、レトルトカレーだけでも50種以上と実に多彩。でもいったいどの商品が一番おいしいの？すべての味を知り尽くすハチ食品社員たちによる人気投票を実施。はたしてその結果は…？！

レトルトカレー部門

第1位
98票

蜂カレー
ビーフカレー 中辛
●1人前200g
公式オンライン販売価格600円

「蜂カレー」のカレー粉とカレールーを使用。デミグラスソース、生クリーム、バターでコクをつけ、角切りの国産牛肉を加えた逸品。
「一般のお客さんからも推しの声が！」「濃厚なコクと奥行きのある旨みがとてもおいしい。タマネギや果物の甘みがギュッと凝縮されていて、スパイスもほどよく効いています。ありがとうございます今村弥兵衛！」



堂々のNo.1に輝いたのは
牛肉たっぷり本格欧風カレー

第2位
43票

カレー専門店のビーフカレー 中辛
●1人前200g
公式オンライン販売価格150円

20種以上のスパイスをブレンドしたカレー粉と、じっくり煮込んだカレールーを使用。ハチ食品の歴史に刻まれる第1号レトルト商品。
「一般のお客さんからも推しの声が！」「今日の晩飯予定、うまいんやでこれ！」



クセがあまりなく万人受けする

辛さがちょうど！

価格と味のバランスがいい

アレンジもおすすめ！
オムレツをのせて、ビーフオムカレーにすると、玉子の甘さとカレーのスパイスのコントラストが楽しめる

第3位
20票

メガ盛りカレー 中辛
●1人前300g
公式オンライン販売価格150円

焙煎したルーと自家製カレー粉がベース。角切り野菜と挽肉を赤ワインとともにじっくり煮込んだ、ボリューム満点の大ヒットカレー。
「一般のお客さんからも推しの声が！」「ドカン！と300gの大容量！通常のレトルトカレーが180g前後なことを考えるとやっぱり300gってすごいことだと実感します。いろんな具の旨みがルーに溶けていて、複雑で奥行きのある味になっているのがよい！メガ盛り最高！」



量が多い！

満足

具たくさんでおいしい



満足度もメガクラス！
大容量カレーがランクイン

アレンジもおすすめ！
ルーとごはんを混ぜ合わせ、フライパンで煮込んで作るリゾット。最後に温泉玉子を落としてまろやかに

パスタソース部門

第1位
104票

たっぷりミートソース
●2~3人前285g
公式オンライン販売価格150円

タマネギと挽肉を完熟トマトで煮込んだ、ハチ食品のパスタソースの代表格。味わい深いソースは、各種料理のアレンジにも大活躍。
「一般のお客さんからも推しの声が！」「このパスタのミートソース、安くて量多いのでめちゃ好き！」



圧倒的な得票数で
大ヒット商品が王座に！

昔ながらの味がたまらない

アレンジもおすすめ！
餃子にミートソースとチーズ、パン粉をかけ、バターをのせてトースターに。お手軽ラザニアのでき上がり！



第3位
16票

たっぷりナポリタン
●2~3人前285g
公式オンライン販売価格150円

ミートソースと同じくハチ食品パスタソースの元祖。完熟トマトを使って、野菜と刻んだマッシュルームをじっくり煮込んでいる。
「一般のお客さんからも推しの声が！」「バター足すと味のバランス崩さずにコクが濃厚になったり、何気に使い勝手よいですね！」



「バター足すと味のバランス崩さずにコクが濃厚になったり、何気に使い勝手よいですね！」



ひと手間（ソーセージ）マンタネギ加えるとおいしい喫茶店のパスタ

酸味がいい感じ♪

愛され続けて20年！
定番ソースが第3位に

たっぷりSの
上位独占を
パスタボーノが阻止！

第2位
18票

パスタボーノ 黒トリュフと完熟トマトのイカスミソース
●1人前100g
公式オンライン販売価格150円

エビの風味が漂うアメリカンソースと白ワイン、刻んだ黒トリュフを加えて仕上げています。魚介の旨みたっぷりのイカスミソース。
「一般のお客さんからも推しの声が！」「トリュフとトマトが入ってよき。最近ハマってる！」



高い☆
コスパが

ニンニクの香りとイカスミの香りがツチ
家では作りにくいパスタが楽しめる！

その他部門

第2位
31票



らくチン! コーンスープ
●1人前150g
公式オンライン販売価格210円

コーンの甘みに野菜の旨みを加え、北海道産牛乳でクリーミーに仕上げています。袋ごとレンジ加熱できるのがうれしい。



第1位
32票

炒めたまねぎ
●180g
公式オンライン販売価格220円

国産の生タマネギ1.5個分をじっくり餡色になるまで炒めて、甘みを引き出している。カレーやハンバーグなどの時短調理に大活躍！
「一般のお客さんからも推しの声が！」「カレーやハンバーグを作るときに便利だし、コンソメでのはいてパンとチーズを乗せて焼けば、簡単にオニオンングラタンスープに！」

いろいろな料理に
応用がきく！

第2位
31票

たっぷりクリームシチュー
●1人前220g
公式オンライン販売価格150円

チーズの風味が漂うクリーミーなソースに、角切り野菜と鶏肉を加え、味わい深く仕上げています。ボリュームも満足の一品。



フレークルー部門

第2位
88票

蜂カレー
カレールー 中辛
●180g(9皿分)
公式オンライン販売価格510円

「蜂カレー」のカレー粉を使用し、チャツネや完熟トマトなどとともにじっくりと焙煎して仕上げた。溶けやすいフレークタイプ。
「一般のお客さんからも推しの声が！」「フレークタイプで溶けやすいし、これしか入れなくても「なんか味足りない…」ってことがない(´ω`)」

第3位
33票

中華の極み
●100g
公式オンライン販売価格225円

香辛野菜やごま油を高温で焙煎し、ガラスープの旨みを加えて香り高く風味も豊かに、使い勝手がよい、本格中華スープの素。



第1位
97票

カレー専門店のカレールー 中辛
●180g(9皿分)
公式オンライン販売価格465円

ココナッツとともに野菜などを焙煎し、30数種のスパイスを使用したカレー粉とガラムマサラを加えた、香り高いカレールー。
「一般のお客さんからも推しの声が！」「フレークタイプで溶けやすいし、これしか入れなくても「なんか味足りない…」ってことがない(´ω`)」

お肉との相性がいい

スタンダードで飽きない味

ハチ食品の
特徴が満載

このページで紹介しているアレンジレシピは
ハチ食品公式Instagramで公開中



東日本の拠点は東京のオフィス街に!

東京支店

とうきょうしてん

東京都中央区日本橋蛸船町1-29-4 日本橋蛸船町東急ビル3階



令和2年(2020)に移転した東京支店は、東京メトロ水天宮前駅から徒歩1分のロケーション。営業部門がメインながら、現在は研究開発部や事業企画部も配置する。関西圏ほど知られていないHACHIブランドを開東圏でメジャーにしていこうと。

支店があるのは
こんなまち!

オフィスビルが立ち並ぶ日本橋エリア。安産祈願で有名な水天宮や、すぐそばには歴史ある店が並ぶ人形町商店街もある。JR東京駅へのアクセスも良い。



社員おすすめ!!

東京支店周辺の グルメスポット

お得なランチは内容が日替わりで、
毎日でも通いたくなる!



花咲ランチ
(2品セレクト) 1200円
焼き魚や揚げ物など、4品から好きなメインを選べる。写真は刺身と唐揚げの2品セレクトで、3品セレクト1500円も可能

東京支店から徒歩1分

いわさき

旬の海鮮を使った料理が人気の和食店。確かな目利きで仕入れる鮮度抜群の刺身をはじめ、夜はカキクリームコロッケなど手間ひまかけた一品料理と豊富なお酒、昼は焼き魚などを手頃な価格で食べられるランチが充実する。

03-3249-3747 東京都中央区日本橋人形町1-12-11 リガーレ日本橋人形町1階地下鉄水天宮駅から徒歩2分 11~13時(12時45分LO)、17~22時 土・日曜 〇なし



刺身、煮魚、焼き魚、一品料理...
多彩な味に感激☆

初心者も、小悪魔または魔女との
ハーフ&ハーフがおすすめ
(辛い場合は1個無料の生卵をぜひ)



小悪魔(中辛)
1200円
コクと辛さのバランスがよいマイルドな味わいの欧風カレー。ほかに超激辛の「魔女」、さらに上を行く辛さの「自己責任」もある

関西営業部から徒歩3分

あいまいカレー

あいまいカレー

惜しまれつつ閉店した南森町の伝説的な辛口料理店をリスペクトしたカレーを提供。オマージュメニューのカレー「魔女」は連日売切れの人気ぶり、かつての名店のファンだけでなく、辛いカレー好きたちをトリコにしている。

080-4483-5151 大阪府北区天神橋2-2-28 永井ビル2階 JR大阪天満宮駅から徒歩5分 11時~13時30分(水曜のみ18時~19時30分も営業)※売切れ次第終了 火・木・土・日曜、祝日、水曜以外の夜 〇なし

カレーうどん玉には、
ハチ食品のカレーを使用!

本社から徒歩6分

鉄板焼 てっちゃん

てっちゃんやきてっちゃん

御幣島に店を構えて20年。先代から受け継いだお好み焼きに加え、イカ姿ポマヨ、とん平焼きといった鉄板焼きメニューが揃う。揚げ物やサラダなどのおつまみも充実。10種以上あるサワー類が380円と、お手頃価格もうれしい。

06-6477-2723 大阪府西淀川区御幣島2-7-20 JR御幣島駅から徒歩すぐ 17~23時 ※早急の場合あり 2月2回程度(土曜が多い) 〇なし



カレーうどん玉

1100円
見た目は大きめのお好み焼き風ながら、食べるとカレーの旨みが口いっぱいに広がる。うどん入りのボリュームたっぷり一枚

コロッケ

1個100円

ふわふわ食感と甘い味わいが魅力のコロッケは観光客にも人気。買ってそのまま食べるアツアツも最高だが、冷めてもおいしい

関西営業部から徒歩4分

天神橋 中村屋

てんじんばしなからや

天神橋筋商店街にある昭和30年(1955)創業のフライ料理店で、注文を受けてから揚げの常時10種の揚げ物が購入できる。1日約3000個販売するコロッケは、ミニカツとともにタ方には売切れることが多い大人気メニュー。

06-6351-2949 大阪府北区天神橋2-3-21 JR大阪天満宮駅から徒歩2分 9~18時、土曜は~16時 日曜、祝日 〇なし



芸能人のファンも多い
名物コロッケは、手みやげでも好評!

国内外の拠点をご紹介!

オフィス&工場ガイド

社員おすすめ!!

本社 & 関西営業部周辺の グルメスポット

本社から徒歩5分

As'キッチン

あずきキッチン

フレンチの修業を重ねた店主が、「本当においしいオムライスを知ってほしい」とオープンしたオムライス専門店。火からおろすのが3秒早くても3秒遅くても食感が変わるという、絶妙な火加減で焼き上げるオムレツ部分の大きな特徴。

なし 大阪府西淀川区御幣島2-8-15 JR御幣島駅から徒歩4分 11時30分~14時LO、18時~21時30分LO 火曜、月・木曜の夜 〇なし



ケチャップ
オムライス 1000円
ふわりと軽く、口どけのよいオムレツで、コク深く上品な味わいのバターライスを包み込んでいる。少し甘めのケチャップとも好相性

オムライスがさらにお手頃になる、
日替りランチ950円もあり!



1本130円台から焼き鳥が
食べられる高コスパ店!

焼鳥盛合せ

5本730円ほか
焼鳥盛合せのほか、レアに焼いたちょい肝焼230円、個性的な食感のゲテモン150円、鶏お造り盛合せ820円も人気メニュー

本社から徒歩6分

炭火焼鳥 鳥久 御幣島店

すみびやまどり とりひきみてじまてん

朝びき鶏を土佐備長炭で焼き上げる焼き鳥は、定番から背肝やソリレスといった珍しい部位まで、25種以上を用意。ささみのお造りやたたきなど、一品料理も充実している。焼酎や日本酒などのリーズナブルなアルコール類も幅広く揃える。

06-6477-5401 大阪府西淀川区御幣島1-3-12 JR御幣島駅から徒歩すぐ 17~24時(23時30分LO) 日曜 〇なし



多彩な部署が活躍するハチ食品の心臓部

本社(大阪)

ほんしゃ(おおさか)

大阪府西淀川区御幣島2-18-31



創業の地である大阪市中央区瓦町から、昭和24年(1949)に移転。現在の本社社屋は平成5年(1993)に建てられたもので、2階に各部署が集まるオフィスフロア、3階に研究開発部のラボや、社内プレゼンなどが行われる会議室がある。

本社があるのは
こんなまち!

大阪キタまで電車で10分足らず、さらに主要幹線道の国道2号が通るなど、アクセスが良好。御幣島駅周辺には区役所やスーパーも集まり、マンションも増えている。

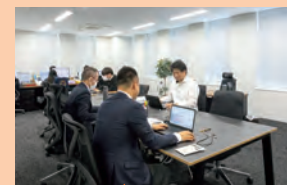


営業部門を集約したセールスの要!

関西営業部

かんさいえいぎょうぶ

大阪府北区南森町1-1-25 MF南森町5ビル9階



本社の営業部門をまとめた新拠点が、令和6年(2024)に誕生。営業に便利な大阪都心にあり、本社へも電車でわずか4駅という好立地。営業部以外に、得意先からの依頼に応じて商品の出荷手配をする物流生産管理部もある。

営業部があるのは
こんなまち!

南北に約2.6kmもある天神橋筋商店街の庶民的な賑わいと、オフィス街の雰囲気も共存する南森町。人気店が数多く集まるグルメ激戦区でもある。



社員おすすめ!!
兵庫・宍粟工場周辺の
グルメスポット

兵庫工場から車で約10分、宍粟工場から車で約15分
Birdman ●ばーどまん

築150年以上の元洋装学院をリノベーション。女性から人気を集めるすてきな空間の中、兵庫の地鶏・播州百日どりを使った創作焼き鳥や、新潟の郷土料理へぎそばが味わえる。ほか、野菜串から一品料理、デザートまでメニューが充実。

約100日という時間をかけて育てられた播州百日どりは、軟らかな肉質ながらももしっかりとした歯ごたえ。噛むほどに旨みがあふれる

串焼き盛り合わせ
8本1500円

0790-73-9888 ⑤宍粟市山崎町山崎211-2 ⑥中国道山崎ICから車で約5分 ⑦11時30分～14時30分(14時LO)、17時30分～23時(22時LO) ⑧木・日曜 ⑨10台

靴を脱いでくつろげる癒やしの食事処

お昼ごはん1350円

自家栽培のお米のごはん丁寧な作られた料理がズラリ。数量限定なので予約がベター。プラス400円でデザートセットにもできる

宍粟市の工場群ではルウやカレー粉などを生産
兵庫工場・宍粟工場
ひょうごこうじょう・しろうこうじょう

①(兵庫工場) 宍粟市山崎町高下1557、(宍粟工場) 宍粟市山崎町中野1320

昭和48年(1973)の建設以降、第4工場までが誕生した兵庫工場と、令和6年(2024)に第2工場が建てられた宍粟工場。兵庫工場では、主にスパイスなどの調味料を生産し、宍粟工場ではカレールーやスープの原料を生産している。

2つの工場があるのはこんなまち!

市の面積の90%が森林という、美しい空気に包まれた宍粟市。日本酒発祥の地ともいわれ、古くから発酵文化が栄えたことから「発酵のふるさと」ともよばれる。

社員おすすめ!!
福岡支店周辺の
グルメスポット

福岡支店から車で約15分
釜揚げ 牧のうどん 空港店
●かまあげ まきのうどん くらこうてん

創業から50年以上の福岡うどんの代表格。ソフトな口当たりの麺は、柔麺・中麺・固麺から好みを選ぶ。昆布やかつお節がきいた麺によく絡むスープは、おかわりOK。なんと店舗横には、飛行機の離着陸が見られる展望台も!

092-621-0071 ⑤福岡市博多区東平尾2-4-30 ⑥地下鉄福岡空港駅から車で約7分 ⑦10～23時 ⑧第3水曜 ※月によって異なる場合あり ⑨36台

独自の釜揚げ製法で
いつでも茹でたてを満喫

丸天うどん480円
かしわご飯190円

魚の練り物を揚げた、博多名物の丸天には魚の旨みが凝縮。うどんのお供として人気のかしわご飯は、各店舗で手作り

九州・沖縄エリアの営業はおまかせあれ!
福岡支店
ふくおかしてん

①福岡市博多区豊1-4-25

福岡空港のすぐそばに位置し、博多駅までも車で5分。平成28年(2016)に営業所から支店へと昇格した。量販店のほか、レストランなどへの業務用商品の販売にも力を注いでいる。

バラエティ豊かなフリーズドライを製造
MC エフディフーズ 株式会社
えむしーえふでいふーずかぶしきがいしゃ

①防府市大字新田字築地2062-3

令和6年(2024)にハチ食品のグループ会社に。山口県防府市の工場で、人気のたまごスープをはじめ、みそ汁やオニオンスープなど、多彩なフリーズドライ食品を生産している。

社員おすすめ!!
MCエフディフーズ周辺の
グルメスポット

MCエフディフーズから車で約10分
炭火バル charcoal
●すみびばる ちゃーこーら

備長炭で素材の旨みを引き出す炭火料理が自慢。十勝牛のランプやアンガス牛のリブロースなどの牛肉に加え、ラム肉、鶏肉とさまざまな肉料理が揃う。バーニャカウダなど、充実のサイドメニューもうれしい。

070-7560-0704 ⑤防府市天神1-6-34 ⑥JR防府駅から徒歩10分 ⑦18～24時 ⑧火曜 ⑨3台

チャーコーラ肉盛り
3000円

十勝牛のランプ、長州鶏のもも肉、ソーセージ3種、焼き野菜の盛合せ。ジューシーな肉汁と炭火の香りがたまらない

豪快に肉を焼き上げる炭火料理!

少数精鋭で中部・北陸エリアをカバー
名古屋営業所
なごやえいぎょうしよ

①名古屋市中区丸の内3-18-1 三晃丸の内ビル3階

中部電力のミライタワーで知られる久屋大通公園近くのオフィス街にある好ロケーション。営業メンバーが、少数ながら、中部・北陸エリアの大型量販店などのセールスに力を発揮している。

社員おすすめ!!
名古屋営業所周辺の
グルメスポット

名古屋営業所から徒歩3分
〇〇処 こっこや
●まるまるどころこっこや

昭和の面影を残す居酒屋として愛される、丸の内のオフィス街の店。県内産のブランド米「ミネアサヒ」のごはんにこだわるランチも評判で、昼時になるとボリューム満点のお値打ちランチを目当てにしたビジネスワーカーで賑わう。

052-971-6669 ⑤名古屋市中区丸の内3-16-11 パークマンション1階 ⑥地下鉄久屋大通駅から徒歩3分 ⑦11時30分～14時、17～23時 ⑧日曜、祝日、土曜の昼 ⑨1台

ハラミ焼肉定食
880円

ひと口サイズにカットされた約200gのハラミがボリューム満点。タレは焼肉タレかネギ塩レモンタレから選べる

昼も夜もコスパ最高の都会のオアシス!

上海哈奇食品周辺の
みどころ

ワイタン 外灘エリアから望む
プウディン 浦東エリア

ゴシック様式からバロック様式まで租界時代のレトロな建物が並ぶ人気エリア外灘から、上海を貫いて流れる黄浦江の対岸を眺めると、タワーや高層ビルが林立する浦東エリアの見事な眺めが! 夜景もため息が出るほどの美しさ。

現在の上海を象徴するエリアが黄浦江に浮かぶよう!

現地向け商品を手がける唯一の海外拠点
上海哈奇食品有限公司
ジャンハイハチショクヒンユウゲンコウシ

①上海市長宁区仙霞路317号远东国际广场B栋1703室

開設は令和元年(2019)。大阪本社で開発したカレールーや調味料を現地生産し、中国国内向けに販売している。水産エキスなど、日本では販売していない商品ラインナップもある。

Hachi Curry
蜂咖喱

社員おすすめ!!
信州駒ヶ根工場周辺の
グルメスポット

信州駒ヶ根工場から車で約15分
ごちそう しもん
●ごちそう しもん

自然豊かな地元で育まれた食材を中心に、旬の料理が楽しめる店。見た目にも華やかな花籠御膳は、ちょっぴり贅沢な気分が味わえるご褒美ランチとして人気を集める。近郊の市場から仕入れる新鮮を使った定食などもスタンバイ。

0265-97-1077 ⑤駒ヶ根市赤穂497-24 ⑥中央道駒ヶ根ICから車で約1分 ⑦11～15時(金・土曜は17～22時) ⑧月曜 ⑨20台

花籠御膳
2000円

内容は日替わり。メインに加えて刺身や串揚げなどが随に詰まった、目にも楽しいランチ。デザートとコーヒー付き

色とりどりのお皿もかわいく、まさに花籠のよう!

コクのある甘めの自家製ソースが美味!

信州駒ヶ根工場から車で約15分
明治亭 駒ヶ根本店
●めいじてい こまがねほんてん

名物ソースかつ丼を看板に、県内に5店舗を展開。職人が守るこだわり自家製ソースが決め手のソースかつ丼のほか、地野菜を使った一品料理や信州そば、馬刺しがたっぷりとした馬刺し丼など、長野ならではのメニューが揃う。

0265-83-1115 ⑤駒ヶ根市赤穂898-6 ⑥中央道駒ヶ根ICから車で約1分 ⑦11時～20時30分LO ⑧無休 ⑨40台

多彩なレトルト食品が生み出される工場
信州駒ヶ根工場
しんしゅうこまがねこうじょう

①長野県駒ヶ根市下平292-27

平成12年(2000)に誕生したレトルト食品専用工場。約125名が2交代制で幅広い商品を生産している。工場の増築、製造ラインの増設、さらに太陽光発電の開始など、令和以降も頻繁に設備更新が行われている。

工場があるのはこんなまち!

西に中央アルプス、東に南アルプスを望む駒ヶ根市。水資源が豊富で年間日照時間が長く、信州にあって比較的降雪量が少ないことから、農産物の生産も盛ん。

こんな仕事をしています
「東京に来てまだ1年。手探りのところもありますが、事業企画部員として、営業に同行するなど市場をリサーチ。販売促進など営業のサポートをしています」

私が見る未来のHACHI

「**関東圏でもHACHIの名をもっと知ってもらえるように。施策を考えていきます！**」

日本初の国産カレー粉をつくりました

東京で唯一の事業企画部員です

水野薫さん 事業企画部 東京支店

こんな仕事をしています
「機械の更新など、工場の生産性の改善を受け持っています。大きなプロジェクトでは、中央第2工場新設の立ち上げを担当しました。責任重大ですが、おもしろさもあります」

私が見る未来のHACHI

「**生産性アップが会社を大きくする原動力。新設はもちろん、兵庫第2工場などの経年している設備も更新したい！**」

管理栄養士の資格を持っています！

矢崎史弥さん 生産技術統括部 生産技術課

こんな仕事をしています
「生協さんを担当しています。40アイテムほどのPB（プライベートブランド）を取り扱っていますが、チラシに載せるタイミングなどを密に相談して、効果的な販売ができるようにしています」

私が見る未来のHACHI

「**HACHIブランドのヒット商品が出て、東京での認知度が上昇！**」

取引先にもっと信頼される存在になりたい！

菊田菜月さん 営業本部 東京支店

こんな仕事をしています
「総務とよばれていますが、業務が円滑に進むよう120名以上いる工場メンバーをサポートする“その他いろいろ”的なことが業務です(笑)」

私が見る未来のHACHI

「**会社を大きくして、いろいろな土地に拠点を！**」

デジタルカメラで工場をチェック！

中村雄策さん 品質保証部

こんな仕事をしています
「品質保証部では書類作成などを担当することが多いのですが、ピタリとはまる言葉を探すなど、クリエイティビティも必要で大変です。製造環境などのチェックのために、協力会社も含め、工場に出向くこともよくあります」

私が見る未来のHACHI

「**商品も工場も地元駒ヶ根で愛されるように！**」

駒ヶ根では、マラソン大会やソフトボール大会もありますよ！

信州駒ヶ根工場 総務課 横山マコトさん

私が見る未来のHACHI
「**現在のアットホームな社風を生かし、社会に貢献できるハッピーな会社だに！**」

「製品に使われる原料や包材の手配を担当しています。スパイスをはじめ海外から届く原料もあるので、台風などの災害が起こった時は、予定通りに工場に届くのかハラハラすることもあります」

私が見る未来のHACHI

「**いろいろなスーパーにHACHIの棚ができてほしい。私も自社商品が並ぶようがんばります！**」

大里友香さん 資材部

社員が夢見る未来のHACHI

私が見る未来のHACHI
「**香辛料から始まった会社。これからもずっとスパイスを作り続ける会社だに！**」

「こしょう、七味、山椒」の生産現場は刺激で泣きそう！

こんな仕事をしています
「調味料の生産を担当することが多いのですが、海外から届く原料はその時々で質が違うので、取り扱いには経験が必要。最初の工程は力仕事も多いので、増産のためにもできれば若手を育成していきたいです」

川崎純希さん 兵庫第2工場 3室

私が見る未来のHACHI
「**SNSで話題になるようなブランドに！**」

総務部はフレンドリーなメンバーが多数！

こんな仕事をしています
「総務部で経理を担当しています。経理が扱うのは、スタッフの経費や給与、量販店からの入金など、お金のすべて。わかりやすいと会社の家計簿を付ける仕事です。数字がバチッとハマった時は、気持ちいいんです」

中野靖子さん 総務部 総務・経理課

こんな仕事をしています
「メガ盛りやたっぷりバスターソースの開発に携わりましたが、研究ラボにこもっているから当初はヒットしている実感がなく、気が付いたら主力商品に。現在もたくさん新商品を開発していますが、試行錯誤の繰り返しです」

私が見る未来のHACHI

「**これまでウチになかった商品をヒットさせて、HACHIの名前をもっと広めたい！**」

研究開発部 寒川恵美さん

私が手掛けた商品では、ワールドディッシュシリーズがおすすめです

こんな仕事をしています
「災害工場では、ルウだけで100種以上を生産しています。ルウ作りは手作業が多いのですが、電子部品オペレーターだった前職の経験を生かして出した提案の効果が出て、作業効率が上がったこともあるんですよ」

私が見る未来のHACHI

「**みんなが知っている会社にするために、たくさんたくさん出荷します！**」

現在の推し商品は「ピリヤニの素」

物流生産管理部 田中美沙貴さん

私が見る未来のHACHI
「**会社をもっと飛躍できるように、これからも業務改善を提案。改善の余地はまだあります！**」

こんな仕事をしています
「お客様からの依頼に応じて商品の出荷手配をするのが主な仕事です。お店からのリアルな数字が手元に届くので、売れ筋商品などは常に把握。自分が推している商品の出荷が少ないと不安になることもあります(笑)」

私が見る未来のHACHI

「**入社前に中央工場4年間アルバイトしていました**」

中央第1工場 1係2係 森隆賢史さん

私が見る未来のHACHI
「**いろいろなスーパーにHACHIの棚ができてほしい。私も自社商品が並ぶようがんばります！**」

こんな仕事をしています
「量販店への営業がメインですが、自社商品のセールスだけでなく、取引先とPB（プライベートブランド）と一緒に開発すること。ご要望もコストも考える必要があるので大変ですが、こちらのアイデアが生かされるとうれしいです」

営業本部 関西営業部 渡辺達也さん

創業180周年を迎え、190周年、200周年と、さらなる明日へと向かうハチ食品。その歴史とともに歩んでいくメンバーが夢見る、未来のハチ食品の姿とは!?

200周年に向けての
抱負付き!

ハチ食品 部署案内

さまざまな部署が連携し、多彩な商品を
市場に送り出すハチ食品。向上心にあふれる
各部署を200周年に向けた目標とともにご紹介!

職場の安全を確保し、環境負荷を低減

安全環境管理室

オフィスや工場などの職場
のリスクを未然に防ぎ、環境
負荷低減に向けたエコアク
ション活動を通じて、企業の
成長と社会貢献を支える。

200周年に向けて/
安全文化と環境意識
を高め、持続可能な未
来をともに創ります!

ビジネスの最前線で好業績を推進!

営業本部

フル・スライ

FDも加わり強力な製品アッ
プを武器に、全国の卸や小売店、
外食、メーカーを47名でフォ
ロー。新商品に関するニーズの
情報共有は欠かせない。

200周年に向けて/
知名度を上げ、組織
対応力を強化し、売
上目標300億円超を
目指します!

基礎研究と新製品開発を担当

研究開発部

市場動向を分析し、顧客ニー
ズに合った商品を開発。長い
歴史に基づく基盤技術研究
や開発の知見と経験を軸に、
新たな価値の創造を担う。

200周年に向けて/
基盤技術研究・商品設計
には妥協せず、新たな柱
となる商品を開発します!

ハチ食品のブランド価値を向上!

事業企画部

さまざまな部署と連携。新
商品の開発のほか、新規事
業、マーケティング、広報活
動などを通じた、企業ブラ
ンディング業務を行う。

200周年に向けて/
中高価格帯の主力商品を
開発し、全国で認知される
企業に成長させます!

円滑な生産のために資材を調達&管理

資材部

自社工場、協力工場での製
造に使用する5000種類の
原料、包材の調達および管
理を担当。仕入先や協力工
場との条件交渉を行う。

200周年に向けて/
クリームゼロと環境に
やさしい原材料調達
を目指します!

生産性の向上と製造原価を管理

生産技術統括部

省人・省力・省エネルギー化
など、生産工程改善策や生産設
備の投資計画や管理、また製
造原価管理を行う。工場や設備
業者との連携も欠かせない。

200周年に向けて/
工場の一層の省人省力
化と連続生産のための
オートメーション化を実
現します!

会社を支える縁の下の力持ち!

総務部

採用・給与計算などの人事給
与、決算・税務対応などの経
理、法務・リスク管理など、幅
広い業務で会社運営を支え
る。一緒に働きたい人募集中!

200周年に向けて/
全従業員が働きやす
い環境を整備し、会社
の持続的成長を総合
的に支えます!

製品の安全を守る番人!

品質保証部

約1000品目の製品が安心安
全に顧客に届くよう、FSSC
22000を認証取得し、品質
保証体制を整備・管理。異物
混入は絶対見逃さない!

200周年に向けて/
安心・安全な商品を
これからも提供して
いきます!

物流全般および生産・在庫を管理

物流生産管理部

受発注業務、工場と倉庫間の輸
送および倉庫在庫管理、自社・
協力工場の生産計画策定、輸
送・配送方法の改善など物流・
生産に関わる業務を行う。

200周年に向けて/
物流・生産業務のデジ
タル化とホワイト物流を
実施し、安全・安定的な
物流を実現します!

安心安全なレトルト食品製造工場

信州駒ヶ根工場

レトルト食品専用の製造工場。
アルプスに囲まれた自然豊か
な信州駒ヶ根から、安心・安全
でおいしい商品を提供するた
め、日々の生産活動を行う。

200周年に向けて/
SDGsに取り組み、安心
安全でおいしい商品
を作り続けることで地元
での知名度を上げます!

ハチ食品の最新工場!

央栗工場

ルウ、スパイス混合、包装な
ど、多彩な製品を製造。また、
大手OEM・PBの商品を生産
する。第2工場は令和6年
(2024)から稼働の最新工場。

200周年に向けて/
継続的改善と先端技術
導入で安定供給を確保
し、顧客第一に高品質
商品を提供し続けます!

伝統の味を支える工場

兵庫工場

昭和に建設され、会社発展の
礎を築いた工場。香辛料の粉
砕、カレー粉など他拠点向け
の原料を製造するほか、大手
OEM・PBの商品を生産する。

200周年に向けて/
品質向上と効率化で
安定供給を確立し、新
たな市場需要にも即
応していきます!

HACHI

Aim to be excellent Curry Company

～カレーと共に これまでも これからも～



発行/ハチ食品株式会社 企画・編集・制作/株式会社JTBパブリッシング ©2025ハチ食品/JTB Publishing, inc. All Rights Reserved.

※本誌掲載のデータは2024年12月末のもので、発行後に、料金、営業時間、定休日、メニュー等の営業内容が変更になることや、臨時休業等で利用できない場合があります。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いします。

※本誌掲載の料金は、原則として取材時点で確認した消費税込みの料金です。ただし各種料金は変更されることがありますので、ご利用の際はご注意ください。※定休日は、原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は、特記以外原則として開店～閉店です。ラストオーダーや入店時間は通常閉店の30分～1時間前です。※交通表記における所要時間は、あくまで目安ですのでご注意ください。※QRコードは株式会社デンソーウェアの登録商標です。