

ひょうごの ロングセラー



老いも若きも、カレー好きの日本人。ペースト状の調味料「チャツネ」を「存じだろ」か。マンガーなどの果物やタマネギにスパイスを加えて炊き、熟成させる。専門店のカレーだけでなく市販のルーにも使用され、味に甘みと奥行きを与える欠かせない存在だ。

100年続く専業のトップメーカーが、加古川市に工場を置くハリマ食品(大阪市)。1911年、前身

チャツネ—ハリマ食品

カレーに欠かせぬ存在



チャツネの茶褐色は香ばしさの証し。業務用の一斗缶から家庭・店舗用の瓶入りまでそろそろ＝加古川市野口町水足、ハリマ食品

会社の創業者が、インド人 加古川に移した。から本場の製法を学び、大 茶褐色のチャツネを口に 阪で国内初のフルーツチャツネの生産を始めた。58年 すると、甘みと香ばしさが 品という。

広がる。「インドでは、福 大手食品メーカー向けを 神濱けのようにカレーに添 はじめ、年間千トを生産。

成(加古川市)の創業者・ える地域もあるんですよ、 その量はカレー5万ト分に 長谷川末吉氏が会社を引き 村津洋一取締役加古川工場 相当する。大半が業務用だ 受け、その後、製造拠点を 長(70)。日本ではカレーに が、サンドイッチや中華料

混ぜて普及したが、そのレ 理など幅広い料理の隠し味 にもなる。「1食に3袋で 味が引き立ちます。ぜひ自 宅でも試して」と山根耕治 専務(64)。

インドの伝統を下敷き に、日本式カレーを支える 加古川産チャツネ。活躍の 場を広げながら、次の10 0年へ歴史を刻んでいく。

(広岡磨璃)

〈ハリマ食品〉チャツネ製造で 培った衛生管理が評価され、飲料 の果汁エキスやサプリメントの原料 なども大手に供給。一般商品として カレー缶やシイタケうま煮、加古川 名物のかつめしのたれも製造する。 売上高約14億円、従業員数約80人。

火毛