

「加古川かつめしのたれ」

ハリマ食品

ハリマ食品（大阪市西区）は、カレーに使用されるチャツネを中心にルー・ソース、し

ごはんの素などを製造する業務用メーカーとして知られる。工場が兵庫県加古川市にある縁から同市の

「当地グルメ「かつめし」を家庭で楽しめる「加古川かつめしのたれ200g」を発売している。イベントなどでは「かつめし」の提供を行う際には協力し、加古川市のPRにも努めている。

「かつめし」は、ご飯の上にキャベツ、ピーフカツを乗せデミグラスソースベースのたれをかけたメニューで、加古川市周辺の150店舗以上の飲食店



採用されているほか、マックスバリュ、西日本や地元S Mなどにも採用されており商品の回

転も好調に推移している。家庭用の200gのほか、業務用200gと1kgの商品もあり業務用ルートでの提案も進めている。肉類との相性が良く汎用性が高いこともあって、CVSやSM惣菜などでの採用実績も伸ばしている。

で提供されている。ハクやチキン、ハンバーリマ食品の「加古川かつめしのたれ」は、ピーフカツに限らずポークにも合うのが特徴。コープこうべで全店に

クやチキン、ハンバーグなど幅広いトッピングにも合うのが特徴。コープこうべで全店に