

# チャツネと100年 食に貢献

フォーカス  
West

## ハリマ食品

ハリマ食品（大阪市西区）はカレーに不可欠の原材料「チャツネ」を初めて国産化し、100年を超える歴史を持つ業務用食品メーカー。顧客ニーズに対応する開発力や多品種少量生産を強みに業容を拡大している。

### 「大きな台所」に信頼

創業は1911年。大阪市内で食品販売を手掛けていた橋上屋商店のオーナーが、インド人からフルーツチャツネの製法を習得して商品化したのが始まり。58年に播磨食品工業として発足した。

祖業のチャツネは野菜・果物や糖類、酢、香辛料を煮込んだ



もので、カレーに欠かせない調味料。カレーには、1、2%の割合で添加するだけでコクやまろやかさをつけることができる。同社は59年にフルーツチャツネのペースト化にも日本で初めて成功、カレー専門店などに販路を広げた。このころから家庭でもカレーを食べようになり、チャツネ需要も着実に増えて事業の礎を築いた。

その後もルーやソース、シロップ、米飯具材、レトルト食品などを相次いで開発して商品化してきたが、いずれもチャツネで確立した煮込みや焙煎の技術がバックボーンとなった。同社のモットー「自然の恵みをくらしに活かす」の実践でもある。これらの商品を粉碎、抽出する加工技術にも定評がある。

顧客となる食品メーカーへの提案では「まず、兵庫県加古川市にある工場への視察に招き、試食していただくことから始める。当社の特色を理解していただくと、コラボレーションで商品開発がうまく進む場合が多

工場は食品メーカーなどのニーズに対応した生産を行い、生産品目は250種類以上におよぶ。兵庫県加古川市



本 社 大阪市西区京町堀1-4-22、肥後橋プラザビル  
電話番号 06・6447・7711  
設 立 1958年1月  
資 本 金 3000万円  
事業内容 業務用食品の製造販売、健康食品・機能性素材の販売

い」と小林正彦代表取締役一写真は説明する。

工場には自慢の生産設備であるスチーム釜や直火を使う焙煎釜が整然と並ぶ。1ロットが300kgという少量生産にも応じるなど、きめ細かな対応力もセールスポイントだ。

2004年に国際品質管理・保証規格「ISO9001」と国際環境管

理・監査規格「ISO14001」の認証を取得。来年には、さらに厳格といわれる食品安全の国際規格「FSSC22000」の認証取得を目指し、プロジェクトチームが活動中。食品の企画から製造、品質管理までトータルでサポートする「大きな台所」として信頼を得ており「取引先は約200社、生産品目は250種類以上

になっている」と小林氏は胸を張る。

### BtoB中心に開拓

業務用の食品メーカーとしての歴史を重ねてきたが、03年からBtoC（企業対個人取引）にも進出し、カレーやソースなどの販売を始めた。素材にこだわるだけでなく、手作りのため価格はやや高め。現在はインターネット販売が中心だが「どの商品もリピーターが順調に増えている」（小林氏）。

一昨年に発売したレトルト食品の「癖になるカレー」シリーズは、新聞やテレビ、雑誌などに取り上げられ、大ヒットしたのは記憶に新しい。05年にはDHA（ドコサヘキサエン酸）といった機能性素材の販売をスタートさせており、着実に事業領域を拡大している。

チャツネ生産100年で培ったノウハウは「菓子や飲料にも使われる。まだまだ用途は広がる」と小林氏。「今後もBtoB（企業対企業取引）を中心に需要を開拓し、食品産業の発展に貢献していきたい」と意気込んでいる。