

るるる
特別編集

ハチ食品

創業 180th ANNIVERSARY
国産カレー粉 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

ルーツは江戸時代

元祖カレーメーカー

ハチ食品

2025年は

創業 180th ANNIVERSARY

国産カレー粉 120th ANNIVERSARY



↑ 実演販売やポスターなど、昭和初期も積極的な販促活動が行われていた

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。



↑ 昭和3年(1928)頃の様子。現在の大阪府中央区瓦町にあった

最大の転機、それは…
国産初のカレー粉の開発!

国産初の
カレー粉が誕生!



→「蜂カレー」は明治38年(1905)に発売(写真は昭和中期の缶商品。現在の蜂カレーは2016年に復刻したもので2代目兵衛兵衛からの伝承・原料・製法にこだわった逸品)

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。

どうしてのあゆみ? 国産カレー粉誕生物語

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、蔵に入る時、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!*

それからカレー粉作りの日々、薄暗い蔵の中で没頭し…

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らう!

このことからカレー粉の名前を決めたのです。

お祝いします 末永くよろしく

おれい

明治三十八年誕生 命名 蜂カレー

ハチ食品のあゆみ

1845年 初代今村彌兵衛が現在の大阪府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)粉が第五回内閣勲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を開始

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府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 瓶入りスパイス「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」シリーズの2種でスタートした

2005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「アンクルメ紀行」シリーズ、「スープセレクト」シリーズがともに登場

2018年 「るるるHachi」コラボシリーズ発売

2019年 「ワールドデイズ」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・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、関西営業部開所、尖栗第2工場建設。また、MCC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」x HACHICORLABO シリーズ「新商品発売」(T.P.P.)

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

2026年 売上高200億円を達成!!

2045年 創業200周年

詳しくはこちら

この年、企業ロゴも刷新! HACHI

新型コロナウイルス感染症の影響で、家庭用商品の需要が拡大

レトルト食品の生産能力が大幅にアップ

当初は北海道、京都、福岡、沖縄の4種のカレーが登場

大ヒットとなり、発売前に用意した在庫が数日で売り切れたという逸話も…

発売当初から爆売れ!

社内に慎重論があるなか、レトルト食品市場への参入を決断!

法人化した2月22日は、現在創業記念日に

*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」とよばれていました。

**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
いたカレールウが好調。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」

そして大きなターニングポイントとな
るのが、平成2年(1990)の自社初とな
るレトルトカレー商品の発売。「売れる
のか?」といった慎重論もあるなか、「今
後レトルトカレーは伸びる」との声に後
押しされた市場への参入は、レトルト食
品を主軸として展開する現在のハチ食
品をカタチづくることとなった。

**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

ACHHI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(20
24)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

ワールド
ディッシュ
シリーズ

一杯の贅沢
(みそ汁)

一杯の贅沢
(ごだかり一杯)

長い歴史の中で多彩なジャンルの商品を開発

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

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

るぶ×HACHI
コラボシリーズ

メガ盛り
シリーズ

激辛
シリーズ

アジア
ングルメ紀行
シリーズ

カレー専門店
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。



蜂カレー
カレー

カレー専門店
シリーズ

業務用
フレイクルウ

西洋料理店
シリーズ

グリーンカレー

アジアングルメ
紀行シリーズ

プレミアムタイム
シリーズ

種類豊富で大人気!
パスタソース

社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
リーズはコスバも抜群。上質な味わいの
「パスタボーノ」もスタンバイ。



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

一杯の贅沢
(みそ汁)

一杯の贅沢
(ごだかり一杯)

パスタボーノ
シリーズ

カルボナーラ

たっぷり
カルボナーラ

たっぷり
あさりコンソメ

たっぷり
パスタソース
シリーズ

たっぷり
トマトソース

たっぷり
トマトソース

高橋慎一社長インタビュー

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…。



**苦難の時を経て迎えた
昭和50年代以降の発展**

最近業績を順調に伸ばしています
が、1845年の創業からの歴史の中
には、苦難の時代もありました。特に原料
の輸入が途絶えたり、空襲があつたりと
いう厳しい状況にあつた戦時中は、経営
者の苦勞も相当なものであつたことが
うかがえます。

戦後に一般法人となり、やがて大きな
転換期を迎えます。それが1973年、
兵庫工場でOEM(他社商品の製造)を始
めたことによるものでした。このOEM
が成長の礎になり、1990年のレトル
ト市場への参入、2000年のレトルト
専用工場の建設へと会社はステップアッ
プしていったんです。

**次の成長に必要なのは
PBからNBへの移行**

PB(プライベートブランド、NB(ナショナルブランド)
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。



**200周年までには
"HACHI"を世界に!**

私の代では難しいと思つていますが、
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
と思つています。



**「HACHIブランドをメジャーに
していくことが未来に繋がる!」**

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、アジアングルメ
の素まで、さまざまなア
プローチで食卓を華やかに!



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

担当者に聞いた! 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**



アツアツごはん混ぜるだけででき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、カレーフレック。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。そこでカレーチャー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ましたよね」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よ。



1998年発売
【業務用】カレー専門店のカレー
●1kg
公式オンライン販売価格 **1250円**
タマネギ、ニンニク、チャツノなどをココナツとともに焙煎。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ック。

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**



2022年発売
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・スコセピ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ふと悲劇が!!

2024年9~11月

開発メンバーの思いを伝え! 営業スタッフ向け説明会

セ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、さ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カ月前からフルロット状態になります!

2024年12月

いよいよ発売間近 本番商品が生産開始

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!



るぶ×HACHIコラボシリーズ
ハワイ ガーリックシュリンブ風カレー
●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ブ」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!



スーパーの売り場での陳列用ポップなども用意

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、新商品発表までは、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。

役員プレゼンは、レシビやパッケージなどすべてが確定した状態で進める



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ないのに、工場でもあるんです

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?」るぶのリクエストにも対応

るぶ×HACHIコラボシリーズでは、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。

きのこをもっと大きめにカットし!

リンゴの甘みや酸味を主張させては?

333i × HACHI コラボシリーズ

ヒット作はこうして生まれる

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、新商品のパッケージや販促物の作成、広報なども担当

バラエティ豊かな商品を展開するハチ食品では、毎年約100種の製品を開発し、そこから厳選したもののみが、商品として市場に。ここでは、2025年春夏商品となる、るぶ×HACHIコラボシリーズの最新カレー開発過程を追いかけてみた!

2024年3月

「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。

他社の売れ筋や販店さんからのニーズも確認します

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 当を任された研究開発部の社員がレシビを考案。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

パスタソース部門

たっぷりSの
上位独占を
パスタボーノが阻止!

第1位
104票

●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っちゃ好き!」

ニンニクの香りとイカスミの香りがマッチ

家で作りやすいパスタが楽しめる!

高い☆
コスバが

第1位
104票

●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っちゃ好き!」

ニンニクの香りとイカスミの香りがマッチ

家で作りやすいパスタが楽しめる!

高い☆
コスバが

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!

子どもに
好まれる味

絶妙な
トマト感

第1位
98票

●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ウを使用。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!」

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!

万能調味料としても使える!

第2位
18票

●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る。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!」

愛され続けて20年!
定番ソースが第3位に

酸味が
いい感じ!

ひと手間(ソーセージ)マン、タマネギ加えるとおいしい喫茶店のパスタ

第3位
16票

●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!」

クセがない!

第3位
16票

●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!」

レトルトカレー部門

第1位
98票

●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ウを使用。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!」

ソテーオニオンの深い味わいが最高☆

カレーソースが濃厚で完成されている!

ホテルで食べているような高級感

牛肉の割合が高く、味わいも複雑

レトルト食品第1号商品は誰からも愛される王道の味

第2位
43票

●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ウを使用。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! うまいやでこれ!」

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

価格と味のバランスがいい

辛さがちょうど!

クセがあまりなく万人受けする

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

●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ウを使用。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! うまいやでこれ!」

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

価格と味のバランスがいい

辛さがちょうど!

クセがあまりなく万人受けする

その他部門

第2位
31票

●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に加え、北海道産牛乳でクリーミーに仕上げている。袋ごとレンジ加熱できるのがうれしい。

第1位
32票

●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、簡単にオニオングラタンスープに!」

いろいろな料理に
応用がきく!

甘みがいい

我が家の隠し味

第2位
88票

●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。

お肉との相性がいい

スタンダードで飽きない味

特徴が満載!

第2位
31票

●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る。ボリュームも満足の一品。

第3位
33票

●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

●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、香り高いカレールウ。

「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「なんか味足らない...?」ってことがない(ry)」

第3位
20票

●1人前300g
公式オンライン販売価格 **150円**

焙煎したルウ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。いろんな旨みがルウに溶けていて、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!」

満足

量が多い!

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

第3位
20票

●1人前300g
公式オンライン販売価格 **150円**

焙煎したルウ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。いろんな旨みがルウに溶けていて、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!」

満足

量が多い!

具たくさんでおいしい

アレンジもおすすめ!
ルウ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

No.1 推し商品

社員投票を実施!

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...?!

本当においしい

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インスタグラムで公開中

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ブランドを関西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いい。



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階地下鉄水天宮前駅から徒歩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☆

東京支店から徒歩5分

焼酎と日本酒の店 花咲

しょうちゅうとにほんしゆのみせはなさき

焼酎約50種、日本酒約40種を取り揃える創作料理店。夜は生本マグロのぶつ切り1200円など、新鮮な魚料理を中心に、お酒に合うメニューを用意している。昼は4品からメインをセレクトできる花咲ランチが好評。

03-3662-1327 東京都中央区日本橋人形町1-1-8 神山ビル地下鉄人形町駅から徒歩3分 11時30分~13時30分(13時LO)、17時30分~22時30分(21時LO) 土・日曜、祝日、水曜の昼 〇なし

鯖の塩焼き

880円
鯖が丸ごと焼かれた名物メニュー。夜は単品で、昼は小鉢、汁物、ごはんがセットになった定食1100円で味わえる

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
ココ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、イカ姿ボンマヨ、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 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、冷めてもいい

関西営業部から徒歩4分

天神橋 中村屋

てんじんぼしなからむらや

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る常時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、ミンチカツとともに夕方には売り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

周辺のグルメスポット情報付き

大阪、東京、長野、愛知、兵庫、山口、福岡、さらに上海で、総勢約540名が働くハチ食品。その各拠点をおすすめグルメスポットとあわせて総チェック!

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、「本場において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ふ、絶妙な火加減で焼き上げるオムレツ部分の大きな特徴。

〇なし 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



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!

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、ココ深く上品な味わいのバターソースを包み込んでいる。少し甘めのケチャップとも好相性



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さみきてしてん

朝比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。

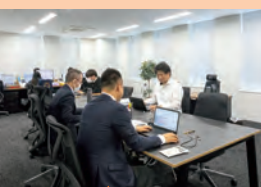


営業部門を集約したセールスの要!

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気な賑わいと、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。



串焼き盛り合わせ
8本1500円

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

0790-73-9888 ①宍粟市山崎町山崎211-2 ②中国道山崎ICから車で約5分 ③11時30分～14時30分(14時LO)、17時30分～23時(22時LO) ④木・日曜 ⑤10台



お昼ごはん1350円

自家栽培のお米のごはんとは丁寧に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

兵庫工場から車で約10分、宍粟工場から車で約5分

御飯とちょっと三杯 渡邊

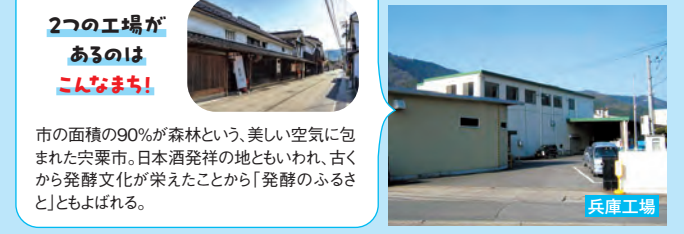
●ごはんちょっとさんばいわたなべ

民家の雰囲気を残したぬくもりある店内で味わえるのは、地元食材を使った数量限定のお昼ごはん。肉や魚、とれたての野菜など、その時々旬の旬が堪能できると大好評。メニューはお昼ごはんのひと品のみで、夜は完全予約制。090-9218-6034 ①宍粟市山崎町東下野35-5 ②中国道山崎ICから車で約15分 ③11～15時頃(売切れ次第終了) ※夜は予約制で貸切営業を受け付け ④水曜 ⑤6台

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ウ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。

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

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、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。

上海哈奇食品周辺の みどころ



現在の上海を象徴するエリアが黄浦江に浮かぶがよう!

ワイタン外灘エリアから望む
プードン浦東エリア

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。

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

すみびほる ちゃこーら

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ップ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 ①防府市天神1-6-34 ②JR防府駅から徒歩10分 ③18～24時 ④火曜 ⑤3台

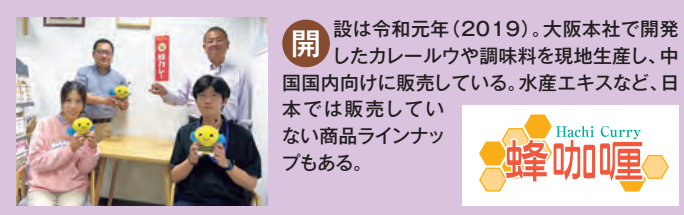


豪快に肉を焼き上げる炭火料理!

おすすめメニュー
チャコール肉盛り
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

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

ジャンハイハチシヨクシンユウケンコウシ
①上海市长宁区仙霞路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ウ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。



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 ①福岡市博多区東平尾2-4-30 ②地下鉄福岡空港駅から車で約7分 ③10～23時 ④第3水曜 ※月によって異なる場合あり ⑤36台



独自の釜揚げ製法で
いつでも茹でたてを満喫

おすすめメニュー
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
福岡市博多区豊1-4-25

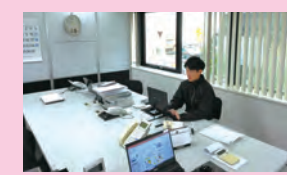


福岡空港のすぐそばに位置し、博多駅でも車で5分。平成28年(2016)に営業所から支店へと昇格した。量販店のほか、レストランなどへの業務用商品の販売にも力を注いでいる。

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ょ
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。

おすすめメニュー
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。タレは焼肉ダレにネギ塩レモンダレから選べる



昼も夜もコスパ最高の都会のオアシス!

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」のごはんにごたわらんちも評判で、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 ①名古屋市中区丸の内3-16-11 パークマンション1階 ②地下鉄久屋大通駅から徒歩3分 ③11時30分～14時、17～23時 ④日曜、祝日、土曜の昼 ⑤1台

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 ①駒ヶ根市赤穂497-24 ②中央道駒ヶ根ICから車で約1分 ③11～15時(金・土曜は17～22時営業) ④月曜 ⑤20台

おすすめメニュー
ローズソース
かつ丼 1630円
国産の良質な豚ローズを使用したカツに、12種の素材をブレンドした甘めのソースがたっぷり。山盛りキャベツがアクセント



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のった馬刺し丼など、長野ならではのメニューが揃う。0265-83-1115 ①駒ヶ根市赤穂898-6 ②中央道駒ヶ根ICから車で約1分 ③11時～20時30分LO ④無休 ⑤40台



色とりどりのお皿もかわいく、
まさに花籠のよう!

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
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、令和以降も頻り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。

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

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見識と経験を軸に、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!

央粟工場

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。香辛料の粉碎、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。※QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。