

きずな

Vol. 44

2016.3

ハウス食品だより

CONTENTS

- トピックス
- 1 2015年度 永年勤続表彰者紹介
- 3 ハウス食品グループの動き
- 7 エリア「一樹の会」開催
- 9 商品情報
- 読者の皆様から寄せられたお便り紹介
- 10 きずなお便りBOX
- 14 表紙の風景とOB・OG／編集後記
- 15 お元気ですか、奈良工場です。



G:ハウス食品グループ本社 H:ハウス食品

一列目(左から)

- 小倉かなさん Hハウス食品分析テクノサービス
- 山崎雅子さん H開発研究所開発一部
- 中村ひとみさん H福岡支店
- 柳屋味香さん H大阪支店
- 松本洋子さん H大阪支店
- 中村訓子さん G秘書部
- 丸山圭子さん G広報・IR部
- 工東さん Hハウス食品代表取締役社長
- 浦上さん Hハウス食品グループ本社代表取締役社長
- 橋詰和恵さん H福岡工場
- 芳賀啓子さん H福岡工場
- 高笠有里さん H静岡工場
- 橋爪康子さん H静岡工場
- 木下美香さん H福岡工場
- 吉野輝美さん H福岡工場
- 松田美穂さん H奈良工場

二列目(左から)

- 井浪友加里さん H静岡工場
- 庄司真由子さん H静岡工場
- 板垣 仁さん H関東工場
- 池田邦昭さん Hハウス物流サービス
- 加藤有樹さん H静岡工場
- 龍本美穂さん G総務部
- 荒木隆弘さん H品質保証部
- 遠藤裕一さん H奈良工場
- 阿部修一さん H関東工場
- 浅野 靖さん H静岡工場
- 尾上正知さん H奈良工場
- 西川祐二さん H奈良工場
- 後藤健一さん H奈良工場
- 江花智子さん H品質保証部
- 岩下順子さん H奈良工場
- 安都間敦さん H奈良工場
- 入江由忠さん H東京支社
- 畔勝康弘さん H奈良工場

三列目(左から)

- 島田昌美さん H関東工場

- 中村孝宏さん H生産技術部
- 後藤孝則さん Hハウス食品分析テクノサービス
- 大志万智行さん Hハウスビジネスパートナーズ
- 金子光智さん H静岡工場
- 鎌田尚子さん H開発研究所企画運営部
- 岡本雄一さん H営業企画推進部
- 石川哲也さん H食品事業一部
- 小畑祐二さん H福岡支店
- 宮田陽介さん G中央研究所研究企画部
- 小須賀勇さん H広域営業部
- 太田敏章さん H奈良工場
- 香山定基さん H静岡工場
- 栗本宜長さん H食品事業三部
- 永田 淳さん Hハウスウェルネスフーズ
- 中嶋信夫さん Hハウス物流サービス

四列目(左から)

- 山元 明さん Hハウスウェルネスフーズ
- 米田正也さん デリカシェフ
- 伊藤章一さん H開発研究所開発一部
- 西 朋宏さん Hマーケティング部
- 武石大嗣さん 堀江大和屋
- 藤田明文さん H開発研究所開発二部
- 中山 武さん H開発研究所企画運営部
- 岩上 勝さん H生産技術部
- 今中英貴さん H奈良工場
- 久保正彦さん H奈良工場
- 岩崎久美さん H奈良工場
- 上良功司さん H奈良工場
- 小嶋 聡さん H静岡工場
- 齋藤 修さん H関東工場
- 仲川正巳さん H静岡工場

五列目(左から)

- 小島成介さん H生産技術部
- 関谷伸行さん H関東工場
- 関根 剛さん H関東工場
- 内田 茂さん H関東工場
- 三木一宏さん Hハウスビジネスパートナーズ
- 仲谷英敏さん H奈良工場
- 杉本圭司さん H奈良工場

- 野地隆之さん H名古屋支店
- 藤吉兼雄さん H静岡工場
- 久保田健一さん H生産技術部
- 潮田一歌さん Hハウス物流サービス
- 梶本篤哉さん H奈良工場
- 野口雅広さん H開発研究所開発一部

六列目(左から)

- 米澤武志さん H静岡工場
- 安田正樹さん H生産技術部
- 平野真吾さん H生産技術部
- 山崎雅也さん H生産技術部
- 山内一也さん H奈良工場
- 濱田昌紀さん Hハウスビジネスパートナーズ
- 栗栖幸志さん H奈良工場
- 濱岡修生さん H奈良工場
- 塚越良和さん H生産技術部
- 橋詰秀一さん H奈良工場
- 宮川正樹さん H生産技術部
- 栗原俊明さん G品質保証統括部
- 遠藤 秀さん H商品部

七列目(左から)

- 速水良一さん G資材部
- 木村和彦さん H関東工場
- 安永光芳さん H関東工場
- 本田佳孝さん H生産技術部
- 山下 強さん H静岡工場
- 松村幸治さん H奈良工場
- 玉木 敦さん H関東工場
- 谷川和孝さん H名古屋支店
- 浦西武志さん H関東工場
- 大塚邦生さん G秘書部
- 岡本政秀さん H生産・SCM企画推進部

- 欠席: 浅井順子さん H福岡支店
- 藤尾昌宏さん H奈良工場
- 安井 努さん H福岡工場
- 山口慎也さん Hハウスウェルネスフーズ

(所属・役職は2015年11月時のものです)

2015年度 永年勤続表彰者紹介



成長を続ける会社に入社した私達 1990年入社

表彰された皆さんは、1990(平成2)年4月、ハウス食品に入社した新たな仲間として加わりました。総勢313名、生産部門が245名、業務(研究)部門が68名の構成でした。その年海外では、米ソが化学兵器の生産停止と廃棄の協定を締結、国内では軽自動車の排気量規格が600ccに拡大され、大学入試センター試験が初めて導入されました。電子手帳の登場やスーパーファミコンが注目されるなど、生活にコンピュータが必須となる時代の到来を予感させる年でした。また、秋篠宮家の創設や今上天皇の即位の礼が行われるなど明るい出来事も多い年でした。

ハウス食品では、当時社長の大家さんが、1990年の3つのキーワード、「Think」「Cost」「Timing」を発表、hマークの社章が青からいぶし銀に変更されました。また、ハウス食品は話題性のあるテレビCMを提供、新製品開発力に優れ、成長している食品企業のイメージを持たれており、スナックの「オー・ザック」、「香リスパイ」シリーズが発売されたのもこの年です。社会の価値観や消費行動が大きく変化する90年代の幕開けの年に入社され、永年勤続者表彰式に出席された皆さんをご紹介します。



ハウス食品代表取締役社長の工東さんから表彰状を受け取るハウス食品グループ本社中央研究所の宮田さん



女性で記念撮影



社長や役員と一緒に記念撮影



主に研究部門に配属された皆さん

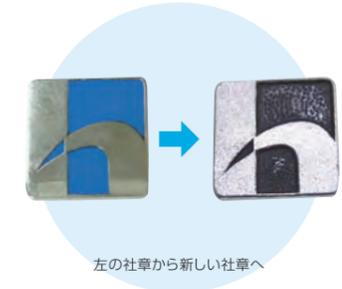


1990年表

(青文字は社外の主な出来事)

3月	社章のデザイン変更 「オー・ザック」新発売 黒澤明監督が米アカデミー賞名誉賞を受賞
4月	国際花と緑の博覧会の「カンタプランチ」新発売
5月	ホストコンピュータ A/COSシステム910 モデル10にレベルアップ ソビエト国立交響楽団東京公演特別協賛
6月	礼宮文仁親王が川嶋紀子さんと結婚の儀
7月	「ザック」新発売
9月	「香リスパイ」刺身用本わさび「洋風スパイス」61品新発売
11月	「アリス」新発売 「ザ・ピーコ」がレトルト食品品評会で農林水産大臣賞受賞 女性社員「1期生」が修了式「アイデアアップ」(タレ)

今上天皇即位の礼が皇居宮殿で挙行
任天堂の「スーパーファミコン」が発売開始



（株）壹番屋を連結子会社へ

昨年10月30日、ハウス食品グループ本社は、国内外のカレーレストランの展開で提携している（株）壹番屋の株式を公開買付けすることを発表しました。

同日都内で行われた説明会において、ハウス食品グループ本社代表取締役社長の浦上さんは、「川上のメーカーから川下のレストランまで事業領域が広がり、製品開発のあり方も変わる。変化対応力が強化されグループの総合

力向上につながるかと考えている」と話されました。

（株）壹番屋は「カレーハウスCOCO 壹番屋」を国内で1218店、海外で152店（2015年12月末展開している国内最大のカレーチェーンです。同社の創業時から原料の供給や生産技術の支援、海外事業の協働などを行ってきた背景もあり、昨年12月に本公開買付けを終え、同社はハウス食品グループの連結子会社となりました。



握手するハウス食品グループ本社代表取締役社長の浦上さんと壹番屋の浜島代表取締役社長(左) (昨年10月)



中国・北京の店舗外観

春・夏は「サラダカレー丼」、秋は「おうちでハロウィーン」をテーマに展開

昨年、夏のカレー需要期に、ハウス食品は全国各地のご当地野菜を使ったメニュー「サラダカレー丼」をテレビ番組でのPRや、店頭での提案など、全国で販促展開しました。根菜を煮込んで作る従来のカレーとは異なり、ご飯の上にトマトやレタスを置いてカレーをかけて野菜の食感を楽しむ食べ方は、野菜嫌いの子ども食べられると好評でした。

また、ハロウィーンは、日本では大人も子供も仮装を楽しむイベントとして急速に浸透してきたことから、2014年

度に初めてご家庭でカレーやシチューのメニューでハロウィーンパーティーを楽しむことをテレビCMやWEBサイトで提案。COOKPAD（フックパッド）でも人気のレシピとなり、予想以上の手ごたえを得たことから2015年度は「おうちでハロウィーン」をテーマに、ハヤシライスやグラタン、レトルトカレー、デザートメニューも加えて提案しました。ミッキーマウスをイメージした「ハロウィーンパンケーキライスカレー&シチュー」は特に多くの子供達に喜ばれました。



ハロウィーンパンケーキライスカレー&シチュー ©Disney



フジテレビがお台場の催事会場で販売したサラダカレー丼の一つ

（株）デリカシエフ 久喜工場竣工

昨年1月、埼玉県久喜市に新たに本社・久喜工場を竣工、2月より製造を開始しました。閉鎖した上尾工場の1.8倍の製造スペースに最新設備を導入、生産能力がアップした他、共配センターも併設されたことで時間とコストの低減が可能となりました。高齢者や単身者・多忙な共働き世帯などの増加に伴い、調理に時間をかけず

に野菜を摂りたいというニーズが高まる中、新工場で生産する野菜中心の「惣菜やサラダ」は、今後も伸びが期待できます。

現在、東京・埼玉を中心としたセブンイレブン様約2350店舗にお届けしています。1985年の創業から30年を経て、今後もハウス食品グループの一員として次の10年に向けた新たな取り組みを進めていきます。



久喜工場外観

住所：埼玉県久喜市清久町49-2
敷地面積：26,559㎡
製造製品：惣菜・サラダ

中四国支店が移転

2014年10月、ハウス食品の中四国支店が、広島市平和通りにあるビルに移転し、新たな一歩を踏み出しました。新支店は旧支店の場所から徒歩7、8分の平和通り電気ビルの2階にあります。

旧建屋ではスタッフと営業が上下のフロアで分かれていましたが、ワンフロアのレイアウトになり、メンバーも打ち合わせなどの日々の業務がしやすくなりました。

同時にハウスウエルネスフーズ中四国支店も同フロアに移転し、グループ会社として相互のコミュニケーションも格段によくまりました。移転に先立ち、支店内のプロジェクトチームで、部屋の機能やレイアウト、デザインを検討。要望のあった、支店入口のテレビCM放映用のモニターやプレゼンルームのカメラを設置しました。お取引先との商談や試食提供時に大変便利になりました。



明るく快適な職場

新たな研修制度 「新興国チャレンジ」スタート

ハウス食品グループでは、社員を一定期間、新興国のNPOなどへ派遣し、現地の人と一緒に社会問題の解決を目指す研修を2014年度より実施しています。昨年1月にハウス食品グループ本社中央研究所の渡邊さんが派遣され、インドネシア南東にあるパンタルサリ村に加工食品の専門家として着任しました。現地でのミッションは村の特産品「プリスタルグアバ」を活用して村の振興を図るというものです。

正解のないところから試行錯誤を重ねた結果、3か月という短

期間にクリスタルグアバを加工した「お茶ドレッシング」を着想し、日本の開発研究所や本社の部署の支援で試作品、製法・マニュアルまで作り上げ、一部はテスト販売までこぎつけました。

渡邊さんは自分が持っている技術や考えが現地で新たな発想や課題解決につながり、何よりも村人の皆さんがおいしいと言って食べてくれたことのうれしさは格別でしたと話しています。渡邊さんに続き、昨年8月よりインドネシアに派遣された2人目の加藤さんは、本年2月に帰国しました。

期間にクリスタルグアバを加工した「お茶ドレッシング」を着想し、日本の開発研究所や本社の部署の支援で試作品、製法・マニュアルまで作り上げ、一部はテスト販売までこぎつけました。



渡邊さん(左から3人目)が作り上げた製品を手に



カカオ(チョコレート)をテーマに現地で活動する加藤さん(左)

福岡工場 異業種モノづくり意見交換会開催



意見交換の様子



「うまかつちゃん」のライン視察

昨年7月、福岡工場に、パナソニック(株)の「モノづくり主務塾・齊藤塾」の塾生の皆さんが研修の一環としてお越しになりました。

この塾は「モノづくり革新リーダー」として、グローバルなモノの見方、視野・見識の拡大を図り、気づきを得、創意工夫し実践する力を養うことを目的に活動されています。

今回は、塾生の方々から異業種の食品工場にて「品質保証の取り組み」や「改善活動」に関する意見交換をしたいとご依頼をいただき、実現しました。

同時にハウスウエルネスフーズ中四国支店も同フロアに移転し、グループ会社として相互のコミュニケーションも格段によくまりました。移転に先立ち、支店内のプロジェクトチームで、部屋の機能やレイアウト、デザインを検討。要望のあった、支店入口のテレビCM放映用のモニターやプレゼンルームのカメラを設置しました。お取引先との商談や試食提供時に大変便利になりました。

当日、塾生の皆さんは「うまかつちゃん」の製造ラインを視察。その後、福岡工場の「品質保証」と「HPS活動」の取り組みについてご紹介し、意見交換を行いました。「お客様からなぜハウスのカレーが選ばれ続けるのか」「人材育成の取り組みを教えてください」といった質問をいただきました。お客様に対する考え方、機械的要因よりも人的要因のトラブル防止策の難しさやなぜ分析など、業種は違っても両社で共通する課題や手法があることも分かる一方で、新たな発見もありました。

涙のでないタマネギ「スマイルボール」発売へ

「涙のでないタマネギ(製品名スマイルボール)」が昨年10月27日より東京の伊勢丹百貨店とO-I S-I X(オイシックス)で販売されました。このタマネギは北海道産で、切っても涙が出ないだけでなく、辛味がないので、そのまま生食ができ、しかもほんのり甘味を感じる、梨のような食感が特徴です。ハウス食品グループ本社新規事業開発部では、初年度は5、6トンを出荷、2019年度には惣菜や業務用への出荷も見



2013年、イグノーベル賞を受賞した今井さんらの研究チーム



栽培している
北海道の畑

据えて、10000トンの生産を目指します。このタマネギの開発はハウス食品グループ本社中央研究所の今井さんらの研究チームが、1990年代に行ったレトルトカレー製造時にタマネギとニンニクを炒めると通常はきつね色になるのが、緑色になってしまう変色の解明からスタートしたタマネギ研究の成果の一つです。2002年に英国の科学専門誌「Nature(ネイチャー)」に

論文を発表、2013年にはイグノーベル賞を受賞し、このたび13年間の研究を経て商品化、特許を取得したタマネギです。マスコミ各社から多くの取材があり、国内外で報道されました。今後は、タマネギの栄養成分などはそのままで辛みがないという製品特性を生かした食べ方やメニュー提案を行い、出荷量を増やしていきたいと考えています。



これが噂の
タマネギです

ミラノ万博 日本のカレーを世界へ。カツカレーが人気

ハウス食品グループは、約150の国と地域が参加し昨年5月から10月末までイタリア・ミラノで開催された「ミラノ万博」に協賛しました。期間中、各国から228万人の人々が訪れた日本館は、10月には最長8時間待ちという人気ぶりでした。7月11日には、万博会場でジャパニデーとして、東北復興祭パレードなどが披露された他、ミラノ市内の別会場ではジャパニデーを含む19日間、官民一体で日本をアピールするジャパニデーが開催されました。当日のレセプションには、ハウス食品グループ本社代表取締役社長の浦上さんが、農林水産省の方々や他の食品企業の社長とともに出席されました。ジャパニデーでは、外国の食文化を日本の「普段の食」にアレンジした日本人の特性を「YOSHOKU」企画としてアピール。ハウス食品グループは、4社の協賛食品メーカーの1社としてカレーライスを提供しました。



ジャパニデーでカレーライスを提供しました。右は社長の浦上さん、左奥は「オテル・ドゥ・ミクニ」のオーナーシェフの三國氏



日本館内にあるレストランCoCo壱番屋のメニューボード。2,150万人の来場者の1割余りが日本館を訪れました

中国で「姜黄之力」新発売

ハウス食品グループは、昨年5月に中国版「姜黄之力」(ウコンの力)を中国にて販売開始しました。6月2日には、現地のメディアア30社を上海市内のホテルに招いて、発表会を開催。まず、ハウス食品(中国)投資社(以下HCC)総経理の福田さんが、中国での事業や日本でヒットしている「ウコンの力」を紹介し、「食を通じて中国で健康と笑顔を届けたい」と挨拶しました。中国でウコンは漢方薬の一つとして知られていますが、飲料として販売するにあたり、中国国家による安全性の保証と、肝機能保護飲料としての認可を取るために、さまざまな資料の提出と時間を要しました。



記者発表会場にて社長の浦上さん(展示用ボトル右)と他関係者で記念撮影



上海市内のコンビニエンスストアの店頭写真

中国で長年日本式のカラー製品の販売を手がけてきたHCCでは、日本同様の認知拡大を目指して、試飲などによる地道なマーケティング活動を継続していく予定です。

「アメリカのすべての家庭にハウスのTOFU」を目指して

ハウスフーズアメリカ社は、西のロスアンゼルスと東のニュージャージー州の工場豆腐及び大豆腐し「たぎ」などの大豆加工製品を製造販売しています。アメリカのすべての家庭にハウスの豆腐(TOFU)が常備されていることを目標に、名実ともにアメリカNo.1の豆腐メーカーを目指しています。また、ヘルシー志向のお客様に向けて開発された「豆腐しらかき」も新たな価値ある商品として売上げを年々増やしており、期待されています。品質にこだわりながら、ハウスTOFUのブランド力を確固たるものにしていくため、2020年を一つの区切りとして、アメリカの市場に適したマー

ケティング活動に取り組んでいきます。販促キャンペーンは、話題のドリームワークス社との映画タイアップによるキャラクターパッケージの商品を期間限定で販売。また、2014年にはアジア系のアメリカ人にも知名度の高い「ドラえもん」を起用し好評でした。今年にはドリームワークス社の「カンフーパンダ3」のパッケージ企画を展開しています。昨年は、

テレビCMをアジア系とそれ以外の米国籍のお客様向けに分けて制作し、各々に適した広告を投下しました。豆腐を多く消費されるアジア系のお客様には信頼と親しみを。米国籍のお客様にはメニュー提案を行い、豆腐へのトライアルを推し進め、新しい使い方や食材としての豆腐の魅力をアピールしています。



米国系のお客様向けのテレビCMとタイアップした「TOFUレシピコンテスト」のポスター



CM制作風景



「カンフーパンダ3」がデザインされたパッケージ

エリア「一樹の会」からのお知らせ

今年度も全国でエリア「一樹の会」が開催されました

今年度も、エリア「一樹の会」が、全国9エリアで開催されました。

一昨年、台風の影響に伴い急遽中止となった九州「一樹の会」は、昨年の5月に過去最も多い87名の方々が参加され開催されました。「一樹の会」を心待ちにされていた会員の方々の絶え間ない会話と笑い声に包まれた楽しい時間となりました。

昨年10月に開催された関東「一樹の会」では、OB・OGの方々にホテルで調理した2015年秋の新製品「ヘルシーオカレ」を試食していただきました。試食コーナーでは、食品事業一部ビジネスユニットマネージャーの石川さんに食品説明をしていただきましたが、元ハウス食品の社員だけに多くの方が関心を持たれ、質問や感想もたくさんいただきました。今後、より身近な商品としてご利用いただけるものと思います。

また、関東「一樹の会」の特別企画として、昨年6月13日に千葉研究センターで、研究所企画「一樹の会」が開催されました。研究所メンバーだけの企画も開催してほしいというご要望にお応えして実施しましたが、ハウス食品グループ本社取締役中央研究所長の田口さん他、現役メンバーの方々にも多数ご協力いただきました。現在の研究所内の見学時には、参加者から「つかい！」との歓声が上がるなど、思い出される会となりました。今年度も各エリアそれぞれに工夫をこらした企画が満載の「一樹の会」。全国622名の皆さんに楽しんでいただきました。



全国連絡会でエリア「一樹の会」をサポート

全国9エリアの相互の連携・情報共有及びハウス食品とのコミュニケーション強化を目的として、「全国連絡会」が昨年設立、開催されました。ハウス食品グループ本社代表取締役社長の浦上さんから会社の状況についてお話をいただき、また各エリアの会長からそれぞれのエリアの活動状況等についてご報告があり、相互に情報交換をさせていただきました。この全国連絡会は今後も継続的に開催し、全国のエリアの活動をサポートさせていただきます。

全国連絡会

- 構成
 - ① 会長 菊池敏朗さん
 - ② 副会長 森岡重昭さん(関東一樹の会会長)、武本正文さん(関西一樹の会会長)
- メンバー
 - ③ その他7エリア会長 ※2015年2月現在
 - 西谷内明芳さん、阿部恵里子さん、渋谷陽一さん、竹内聡さん、白井淳さん、西尾彰さん、森川裕史さん
- 内容
 - ④ ①各エリアの活動内容報告
 - ⑤ ②総会の企画内容、現状の問題点
 - ⑥ ③ハウス食品への提案・要望

全国連絡会 (2015年2月12日 大阪本社にて)

エリア「一樹の会」に関するお問い合わせは「一樹の会」事務局へ

電話番号 06-6788-9201

- ① 新規会員登録を希望される場合。
- ② 登録エリア以外への参加を希望される場合。ご案内の発送確認・未着などについて。
- ③ 住所変更のご連絡。
※エリア「一樹の会」資料と「きずな」の送付に必要となります。
- ④ 「一樹の会」ホームページの閲覧をご希望の場合。
- ⑤ なお、退会を希望される場合も、ご一報をお願いいたします。
その他、お気づきの点、ご意見などございましたら、ご遠慮なくお申し付けください。

サンプリング企画のご案内

「一樹の会」会員の皆様に、ハウス製品のサンプリングにご協力いただくことにより地域社会におけるハウス製品の認知拡大につなげるとともに、「一樹の会」会員の皆様とハウス食品とのつながりを強化していくことを目的に「サンプリング企画」を実施させていただきます。

- 企画対象：自治会、子供会、PTA会などが主催するイベントやボランティア活動におけるサンプリング
※営利目的(バザー、商品即売会)の活動への提供は不可
- 対象製品：ハウス食品の春・秋の新製品の中から指定アイテム(数量限定)
- 募集方法：春・秋の年2回のタイミングに「一樹の会」ホームページにてご案内をさせていただきます。
※詳細につきましては、「一樹の会」ホームページをご覧ください。ホームページをご覧いただけない方は、事務局までお問い合わせください。

エリア「一樹の会」へのご参加をお待ちしております

全国9エリアで開催しています「一樹の会」へぜひご参加ください。まだ「一樹の会」へ登録されていない方、また、登録いただいているエリア以外にも、参加ご希望のエリアがございましたら、同封のハガキ、または「一樹の会」ホームページのお問い合わせよりご連絡ください。ご希望のエリアのご案内は、「一樹の会」事務局より開催タイミングにあわせ順次発送させていただきます。
※2016年度の開催日程は「一樹の会」ホームページでも随時ご案内してまいります。

名称	北海道「一樹の会」	東北「一樹の会」	関東工場「一樹の会」	関東「一樹の会」	静岡工場「一樹の会」	名古屋「一樹の会」	関西「一樹の会」	中四国「一樹の会」	九州「一樹の会」
事務局	札幌支店	東北支店	関東工場	東京支社 東京本社 研究所	静岡工場	名古屋支店	大阪支店 奈良工場 大阪本社	中四国支店	福岡支店 福岡工場
会員数 (2015年11月現在)	137名	132名	275名	766名	155名	182名	932名	179名	255名
会長	西谷内 明芳	阿部 恵里子	渋谷 陽一	森岡 重昭	杉本 文一	白井 淳	武本 正文	西尾 彰	森川 裕史
2016年度 開催予定日 (開催地)	未定	10月1日 (仙台)	未定	10月8日 (東京)	11月19日 (掛川)	10月15日 (名古屋)	10月1日 (大阪)	10月22日 (岡山)	5月7日 (福岡)

(敬称略)

研究所企画「一樹の会」

(2015年6月13日 千葉研究センター)
正面玄関で、全員集合



静岡工場「一樹の会」

(2015年11月21日 掛川グランドホテル)
懇親会で「目隠し試食クイズ」。食べているのは誰かな?

関東工場「一樹の会」

(2015年10月31日
ホテルサンルート佐野)
久しぶりの乾杯



中四国「一樹の会」

(2015年4月18日
広島文化交流会館)
広島支店時代、楽しかったです



九州「一樹の会」

(2015年5月24日 博多都ホテル)
今年度はハウス食品グループ本社社長の浦上さんにご出席いただきました



関東「一樹の会」

(2015年10月3日 東京ドームホテル)
何よりも新製品の「ヘルシーオカレ」を食べたいと関心の高い皆さん



名古屋「一樹の会」

(2015年10月24日
Cafe Concert名古屋店)
入社時に名古屋支店配属の方も、全国各地から参加されました



関西「一樹の会」

(2015年10月10日 太閤園)
当時のメンバーで、何年経っても、みんな仲間です



きずな お便り BOX

【事業所の最終所属先の表示略称】

()内は旧姓・[]内は入社年度(西暦)・〔 〕内は最終所属先。

礼……札幌支店	広……広島支店	奈……奈良工場	サ……サンハウス食品(株)
仙……仙台支店	中四……中四国支店	東工……東大阪工場	物サ……ハウス物流サービス(株)
関支……関東支店	福支……福岡支店	福工……福岡工場	分テ……(株)ハウス食品分析サービス
東支……東京支店	研……研究所	東本……東京本社	あい……ハウスあいファクトリー(株)
名……名古屋支店	イ……イデアックセンター	大本……大阪本社	ビジ……ハウスビジネスパートナーズ(株)
大支……大阪支店	関工……関東工場	組……労働組合	カレ……(株)ハウスカレーナ
高……高松支店	静……静岡工場	デ……(株)デリカシェフ	HA……ハウスフーズアメリカ社

2015年「いちえの会」福岡

寿(東)みちよさん[70][カレ]福岡県福岡市

大阪万博から45年、高校を卒業したばかりの初々しい私達にとって、万博は未知の世界でありまた新鮮でした。ときを経て年齢も60半ばになりました。数年ごとに行われる「いちえの会」は、昨年秋福岡で行われ、博多の味を食しながら再会を喜び、そして昔話や近況の話で楽しいひとときを過ごしました。

今回の場所も決まり、元気でまた会いましょうと約束し福岡での会を終えました。

一列目左から中島(川田)信子さん、佐藤米里子さん、平井隆さん、寿(東)みちよさん、船越(柴床)澄枝さん、木割(北山)清美さん、石田(溝口)直子さん
二列目左から松藤(川原)龍子さん、大村(倉原)まゆみさん、江崎(徳永)千恵子さん、井上(生田)あつ子さん、江草(田淵)よし子さん、大内(川田)弘美さん、三代(須谷)緑さん、森脇(河田)啓子さん、西本(長谷川)セイ子さん
三列目左から田中(雨宮)あやめさん、雨宮(児玉)多美子さん
階段左から松岡(岡本)敬子さん、阿立(元永)恵子さん、山下(薬師寺)昭子さん、寺尾(佐々木)祥子さん、坂本(小川)由美子さん、川上(野口)都美子さん、西本賢三さん



ハウス「きずな」今昔物語

北村(真島)温子さん[66][東支]東京都杉並区

私のハウス食品との「きずな」は日航機事故で亡くなられた浦上郁夫社長(当時)にあります。働いた期間は15か月にすぎませんが、関東各地のお店へデモンストレーターの一員として先輩とペアで訪問し、休日問わず「クリームシチューいかがですか?」と声がかされるまで試食活動に没頭しました。売上げだけでなく他店のチラシや店内の自社他社の製品情報をメモしたり、お店に近い病院まで足をのびし新製品の紹介をし半年後に導入されたこともあります。多くの情報を営業担当に伝える報告書で連帯感と愛社精神、「ものづくり」の現場の喜びや「きずな」を感じました。また、支店内に当時の浦上社長の読まれた本を自由に借りられる本棚があり、読書に親しんだことも。短くも密度の濃いハウス食品での体験や、当時の社是「善意」「創意」「熱意」がその後の「手造り壁画七宝工房」の糧となりました。

最後に七宝焼きの体験や絵画に関心のある方はギャラリーOPAへお越しください。お待ちしております。ホームページもご覧ください。
<http://www.opa-on.com/>
工房連絡先 03-3304-0890



昨年オープンしたギャラリーOPA(ONE POINT ART)を訪れた同期の藤堂さんと一緒に。背景の作品はOPA工房時代の欧州・国内の助手の作品を展示しています。写真右は、藤堂さんが以前お住まいだったマンションのロビーに設置された北村さんの作品。現在も保存展示されています。

2015年4月から2016年2月までに新発売された主な商品をご紹介します。

商品情報

【完熟栗かぼちゃのクリーミーシチュー】(148g) 【完熟トマトのクリーミーシチュー】(150g)

それぞれ、ほっくり甘い完熟栗かぼちゃと乳製品のコク、真っ赤に熟したトマトと乳製品のコクが特徴の、濃厚でクリーミーなおいしさの2種のシチューです。どちらも10種類の緑黄色野菜をブレンドした奥行きのある味わいです。
各8皿分(4皿分×2)・オープン価格



【スパイス香るマサラカレー】(中辛)

コリアンダー、カルダモンなど25種類のスパイスの豊かな香りと、トマトの旨みや酸味が特徴の、インド料理店で食べるようなカレーです。
内容量:156g 8皿分(4皿分×2)・オープン価格



【ベジタベルカレー】(中辛)

ジンジャー、ガーリックの香りと「醬(ジャン)」の旨みが特徴で、濃厚な旨みとコクがあり、野菜だけでもしっかりと味の強さを持つ動物性原料不使用(乳原料は除く)のカレーです。
内容量:117g(5皿分)・オープン価格



【レンジダイニング】

こだわり素材のチキンカレー(中辛)
こだわり素材のベジタベルカレー(中辛)
国産の具材や植物性素材のおいしさにこだわったカレーを電子レンジで温めるだけで、手軽に食べることができるレトルトカレーシリーズです。熱くない持ち手や注ぎやすい注ぎ口、パウチのまま温めるだけなど、電子レンジ調理時の使い勝手を追求した「スマートパウチ」を使用しています。
内容量:各180g(1人前)・オープン価格



【北海道シチュー】

〈ビーフ〉172g
〈チーズクリーム〉175g
北海道産生乳100%の生クリームと、北海道にこだわったデミグラスソースの濃厚なおいしさが特徴の〈ビーフ〉が新登場。〈チーズクリーム〉は3種のナチュラルチーズのマイルド&クリーミーなおいしさで新登場。
各10皿分(5皿分×2)・各297円



【カレーマルシェスペシャルティ】

〈イペリコ豚とマッシュルームのカレー〉(中辛)
こだわりの食材とプロの技を使っておいしさを磨きあげた欧風高級カレーです。やわらかく煮込んだイペリコ豚の旨みとパルサミソースの芳潤な香りを生かして、プロの技法により濃い色と艶のあるなめらかでコクのあるソースに仕上げました。
内容量:180g(1人前)・オープン価格



【ラーメンにひと足しペースト】

〈辛みそ〉〈マー油〉〈魚粉〉
出来上がったラーメンに「ひと足し」するだけで本格的な味わいになる調味料シリーズです。最後まで絞出しやすいチューブ、使いやすいキャップ、はがしやすい口部シールを採用しています。
内容量:各40g・オープン価格



【プロクオリティ ビーフカレー 4袋入り】

〈中辛〉〈辛口〉
しっかり煮込んだ牛肉・玉ねぎ・トマトの煮溶けた旨みと甘みを生かし、デミグラスソースのようなコク深く濃厚な味わいに仕上げたレトルトタイプの特製ビーフカレーです。プロの料理人が時間をかけて調理したようなレストラン品質の味わいが、手軽に楽しめます。
内容量:各170g(1人前)×4袋入り・オープン価格



【スパイスクッキング アジアン屋台街】シリーズ

〈トムヤムクン〉(14g) 〈ガバオ〉(9g) 〈青菜のタイ風炒め〉(12g) 〈タイ風春雨サラダ〉(13.2g)
〈カオマンガイ〉(12g) 〈トムヤムチキン〉(11g) 〈タイ風炒飯〉(12.4g) 〈ココナッツミルク風スープ〉(9.2g)
アジア各国の屋台でおなじみのメニューがご家庭で手軽に作れます。ハーブやレモングラス、パクチー、こぶみかんなどの香辛料や魚醤等をブレンドし辛味・酸味・甘味を多様に組み合わせ、本格的ですが食べやすい味に仕上げました。
内容量各2袋入り・オープン価格



引越しの連絡や情報のお便りをいただいた皆さん (アイウエオ順)

朝倉良榮さん [83][イ]	奈良県生駒市	左近(木村)公美さん [87][大支]	大阪府大阪市
浅野直美さん [87][東本]	東京都渋谷区	竹田史治さん [74][大本]	兵庫県西宮市
荒井(斉田)寿子さん [94][仙]	兵庫県西宮市	玉森(松田)祥世さん [93][研]	埼玉県さいたま市
井筒(黒田)恭子さん [99][名]	東京都墨田区	恒崎明美さん [92][福支]	熊本県熊本市
井上(林)奈穂さん [92][福工]	福島県福島市	富樫(會田)英里奈さん [98][仙]	大阪府豊中市
大沼(中川)敏江さん [78][関工]	福島県西白河郡	富田(富田)和子さん [64][奈]	鳥取県米子市
奥西由香さん [93][奈]	京都府京都市	鳥居(佐藤)久枝さん [93][奈]	大阪府高槻市
小野(久保田)紀子さん [76][関工]	栃木県足利市	中山(奈良)悦子さん [76][関工]	神奈川県横浜市
川崎(長田)亜紀さん [94][大支]	東京都練馬区	浜田(金丸)智恵子さん [78][福工]	大阪府東大阪市
葛生(須藤)文江さん [73][関工]	栃木県栃木市	平田(工藤)富士子さん [82][関工]	青森県北津軽郡
葛生(中島)愛実さん [94][関工]	栃木県栃木市	三浦(池田)祐子さん [95][広]	岡山県倉敷市
國保和巳さん [79][HA]	福岡県北九州市	三苫(松崎)朋子さん [94][福工]	福岡県粕屋郡
小島(前田)美里さん [99][大本]	東京都荒川区	宮奥(芦田)小百合さん [83][研]	千葉県千葉市
紺谷(平井)絵理子さん [98][大本]	愛知県知多郡	村岡昇さん [74][名]	山口県宇部市

ハウス食品企業年金基金からのお知らせ

●企業年金の請求、お忘れではありませんか?

60歳に到達されますと、以下の方はハウス食品企業年金基金より年金が受けられる可能性がございます。ご確認ください。

- ・厚生年金基金時代(平成14年12月31日まで)にご退職の方で、かつハウス食品に10年以上勤務されていた正社員、嘱託、パート社員の方

●住所、氏名が変更となったときは

住所、氏名を変更された方は、変更手続きを受け付けております。「年金受給のしおり」の巻末の「受給権者変更届」を当基金までご提出ください。「年金受給のしおり」がお手元ない場合には、当基金までご連絡ください。

●現況届のご提出のお願い

ハウス食品企業年金基金より年金を受給されている方は、毎年お誕生日の月に「現況届」のご提出をお願いしております。提出されない場合は、年金が一時停止されることとなりますので、現況届が届いた方は、「受給権者の欄」にご記入の上、速やかに当基金にご返送ください。現況届を紛失した際は至急、当基金までご連絡ください。その他、ご不明な点がございましたら、担当(社本)までお問い合わせください。

〒577-8520 東大阪市御厨栄町1-5-7
ハウス食品企業年金基金 TEL: 06-6788-9201

- ・企業年金基金時代(平成16年4月1日以降)にご退職の方で、かつハウス食品に20年以上勤務されていた正社員の方で、年金受給を選択された方
- ・厚生年金基金から企業年金基金への移行期(平成15年1月1日~平成16年3月31日)にご退職された正社員、嘱託、パート社員の方

ハウス食品企業年金基金では、ご退職時の情報しかございません。年金のお手続きの際に郵便物を送らせていただきますので、住所等変更がございます場合は、必ず当基金までご連絡ください。

OB・OG会にハウス製品をご提供させていただきます

会の大小を問わずOB・OG会を開催される皆様は、メールやお電話で開催日と人数、お届け先の住所をご連絡ください。ハウス製品をご提供させていただきます。OB・OG会の様子を撮影した写真やコメントを次号の「きずな」に掲載させていただきます。

〒577-8520 東大阪市御厨栄町1-5-7
ハウス食品人事総務部 TEL: 06-6788-9201
kizuna@housefoods.co.jp

表紙の風景とOB・OG

きずな44号の表紙は大分県の「くじゅう花の公園」です。大分市にお住まいのOG、安道(佐藤)さんをご紹介します。

「研究所時代の白衣、今は看護師で元気ががんばっています 安道(佐藤)智鳥さん [72][研]大分県大分市

1972年入社同期の皆さん、笑顔で還暦を迎えられましたか? 私は、ハウス食品を退職後、故郷の大分市に住んでいます。表紙の久住高原近くにある長湯温泉は実家の竹田市から近く、日本一の炭酸泉です。竹田市には療養に温泉が使える「温泉療養保健制度」があり日本初の試みです。

さて、会社を辞めていろんな出来事がありました。毎年夏になると「日航機墜落事故」で突然亡くなられた浦上社長(当時)を思い出して心が痛みます。長い人生も振り返ると、さまざまな出来事が一瞬で過ぎ去ったように思えます。しかし、誰もが確実に年を重ねています。

そんな私は今、故郷でハウス食品の研究所にいたときのよう

に白衣を着て、看護師として働いています。職場は産婦人科で日々生命の誕生に立ち会い、たくさんのお会いに喜び、生きる力を感じながらがんばっています。最近は、ハウス食品のテレビCMを見ると大きく成長した会社に勤務していたことを誇りに思い、先輩・仲間との仕事やレクリエーションなど楽しかったことを思い出します。先輩や同期の皆さん、心と体を癒しに温泉県・大分にお出かけください。爽やかな青春の香りの大分の名産カボスとともにお待ちしております。

産婦人科で働く安道さん



編集後記

春を迎え、OB・OGの皆様におかれましてはますますお元気で活躍のことと思います。今年も「きずな」をお届けすることができ、編集者一同とてもうれしく思っております。

今号では1990年入社で表彰された皆さんを掲載いたしました。なつかしいお顔が見つかりましたでしょうか。また、エリア「樹の会」の様子、国内外のハウス食品グループの動き、新製品、操業50周年を迎えた奈良工場などをご紹介します。

お読みになられた皆様のご意見やご感想などをお聞かせいただければ幸いです。

これからもハウスファンとして、ハウス食品ならびにハウス食品グループに、一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

また、この「きずな」の誌面を通じて、皆様のコミュニケーションの輪が一層広がりますことを願っております。

ハウス食品グループ本社 広報・IR部長 田中千之



きずな お便りBOX

●品川池純子さん [82][名]東京都世田谷区
とてもなつかしい名古屋支店の方々のお写真、楽しく拝見しました。

●澤友二さん [83][大支]滋賀県大津市
年に1回のエリア「樹の会」が楽しみです。

●上岡(阿部)登美子さん [87][関工]栃木県佐野市
「きずな」が送られてくるのがとても楽しみです。ハウス食品の動きや新製品などが分かりやすく読んでいます。ときどき、アパートまでカレシの香りが届くのもとてもなつかしく思っています。

●川瀬(松田)典子さん [87][北]北海道札幌市
2013年度永年勤続表彰者の中に、私より1年後に入社した営業マン(う)の2人の姿を見つけ、とてもなつかしく思いました。込山さんが、まだ札幌支店にいらっしゃることに驚きました。加瀬さんは、「フレッシュマン」頃とあまり変わらなず若いと…。最近の私は、更年期なのか体調不良が続いておりませんが、ハウス食品のカレーを食べて元気になりたいと思っています。

●藤村かをりさん [87][関工]山形県鶴岡市
昨年の「きずな」で大澤(阿部)寿美さんが私のことを覚えていてくれたのでうれしかったです。皆さんがんばっているのを知り、私も皆さんがんばろうと思いました。いつかお会いできたらいいですね。

●吉田坂上紀子さん [87][大支]大阪府東大阪市
いつも、「きずな」ありがとうございます。楽しみにしています。

●本田(岸田)浩子さん [88][大支]兵庫県神戸市
2013、2014年度永年勤続表彰の皆さんは私の同期と1年後輩であり、なつかしい顔を見つけて大変うれしく、素晴らしいことだと思っています。私自身、ハウス食品に在職中は多くの方々に支えていただき心より感謝しています。

●池田津浦由美さん [91][奈和]歌山県有田市
人生の目標だった創業100周年の年に行われた奈良工場での式典に参加できうれしかったです。80周年のときは式典の係をしていたので思い出深い行事です。退社して20年、先日ハウス食品の先輩と「キスマイ」のご縁で逢うことができました。できたらハウス食品のCMに起用してもらえたらうれしいです。ハウス食品にとってよい年でありますよう心から願っています。

●國頭倉本晴子さん [91][北]兵庫県西宮市
ハウス食品を退社してから4度目の引越をしました。関西で楽しく暮らしています。

●奥野香織さん [92][研]大阪府阪南市
「きずな」編集に関わられている皆様へ。毎号楽しみに読まれていると思います。いつもありがとうございます。次号も楽しみにしております。追伸 高校生の息子が商品情報を見

て、OB・OGの通信販売(社内販売)みたいなものがあればいいなと言っております。

●小西(橋高)千春さん [92][研]山梨県甲府市
毎号、楽しく拝見しています。私は、老人ホームの管理栄養士としてハウス食品の栄養補助食品をよく利用しています。

●野口(池田)たまきさん [92][奈]佐賀県小城市
創業100周年おめでとうございます。

●石野(福井)リエさん [93][大支]大阪府泉南郡
昨年はW受験、卒業式と入学式が3回ずつという大忙しの春となりました。主人は関東工場での単身赴任が4年目に突入り、長女は大学生になり離れて暮らすことになりました。家族が3つに分かれることになりましたが、それぞれが充実した日々を過ごせるようがんばります。

●大上(柳生)忍さん [94][研]千葉県千葉市
毎号楽しみにしています。今回も在職中お世話になった先輩のお名前を見つけて、当時のことをなつかしく振り返っています。

●西畑(朝日)栄子さん [94][研]和歌山県和歌山市
昨年結婚しました。ハウス食品に勤めていたときの話を今の職場の高校(教師)でも生徒に話したりします。

●阿部(富永)智代美さん [95][東支]大阪府交野市
いつも、ハウス食品を愛用しています。特にカレーが一番です。これからも応援しています。

●森神(堀内)裕子さん [96][大本]奈良県香芝市
転勤ではないですが、2014年12月に、結婚して3回目の引越をしました。5人家族の荷物は大変すぎて、大変です。「きずな」の永年勤続表彰の方々の中から、知っている方のお顔を見つけたこととてもうれしいです。

●大野留美子さん [98][福支]福岡県北九州市
会社を立ち上げ、昨年3月2日で10周年を迎えることができました。組織変更もあり会長になりましたが現場を外れ、戸惑う毎日です。エリア「樹の会」にはまだ参加したことがないので、参加したいと思っております。

●小川(松山)恵美さん [98][奈]大分県大分市
ハウス食品の新商品を見つけると、ワクワクします。特にカレーは大人も子供も大好きです。ハウス食品の西大寺寮では日曜日の夕食はカレーだったなと、思い出します。

00年代 入社の方

●下村美鈴さん [05][イ]大阪府四條畷市
アイデアックセンターの閉所とともにハウス食品を退社して2年が過ぎました。主人は今でも福利厚生施設を利用してきなくなりましたが、残念が残念が残念です。退社してこのように「きずな」を送っていただき大変うれしくありがたく思っています。TVなどでハウス食品のCMを見たり、新商品のヒット情報を聞くと退社したとはいえうれしくなります。これからもハウス食品のファンです。がんばってください。

お元気ですか、奈良工場です。



▲奈良工場外観

1966年6月9日に竣工した奈良工場(当時は郡山工場)は、今年、操業50周年を迎えます。ハウス食品にとって初めてのオートメーション工場であり、カレーやデザート、グラタンを製造する基幹工場として大きな役割を果たしてきました。奈良工場長の檜尾さんからのメッセージとともに、長年にわたり奈良工場です仕事をされているお二人のコメントをご紹介します。



▲「がんばろう会」で50周年記念企画を実施

広報・IR部からの提案で「50年です、奈良工場」というオリジナル曲を作り、それに合わせて工場メンバーが踊る動画も撮影しました。工場の方針である「やりがい」と「たのしさ」を実感する企画として、1年前からタスクを組み2016年1月の「がんばろう会」で披露され、大いに盛り上がりました



◀カレールウプラント

ハウス食品のブランド製品であるルウカレーを生産しているプラントです。家庭用と業務用製品を合わせて、30品種のルウカレーを生産する大型プラントです



▲ひがしおおさかプラント

このプラントは2011年11月に東大阪工場から奈良工場に生産拠点移管となり5年目になります。和風スパイスや洋風スパイス、「パパン」などを大瓶、小瓶、缶、袋など包装形態を変えて生産できるプラントです

奈良工場をご紹介します!



業務課長

マツナオ 江川 正直さん(2015年12月取材時の職責)

奈良工場で働き続けて35年、昨年業務課に異動になりました。“縁の下の力持ち”として製造課の皆さんが気持ちよく働けるように日々サポートしています。



◀運営課

資材の調整や生産計画を立案、関連部署と調整し工場の円滑な運営を目指しています

安全・安心
第一!



品質課チームマネージャー 中森 真紀子さん

品質課は原料やお客様へお届けする製品の品質管理を軸に、国際的な品質マネジメントシステムに沿って安全・安心を支える業務を行っています。情報収集を兼ねて製造現場に足を運ぶように心掛けています。

次の50年に向けて!

OB・OGの皆さんお元気ですか。

さて、工場50年の歴史を振り返りますと、爆発的にヒットした「バーモントカレー」の生産拠点として生まれた奈良工場は、プリン工場、純カレー工場、ねりスパイス工場、ラーメン工場、スナック工場と、次々に新プラントが建設され、その後、建物はそのまま生産ラインのみをラーメン工場は「粉体統合ライン」へ、スナック工場は「六甲のおいしい水ライン」や東大阪工場から移管した「スパイスライン」に変貌を遂げました。

言い換えますと、前半の25年は社の成長とともに新たな製品群に対応する工場が生まれ、後半の

25年は更なる飛躍のため、製品とそのプラント自体が新たなプラントへと生まれ変わってきたように感じます。そして、それを支えて来たのは諸先輩が培ったものづくりの知恵であり、熱いチャレンジ精神でありました。

50年、節目とはいえ通過点です。次の50年、さらにその先においても奈良工場が『やりがい』と『たのしさ』を実感できる工場であり続けるために、全員で今すべきことを『考え』共に行動していきたいと考えています。次の50年にチャレンジする奈良工場への応援をお願いいたします。



ハウス食品 奈良工場長
檜尾 和正さん
(2016年4月1日付任命)