

みずな

Vol. **46**
2018.3

ハウス食品だより

CONTENTS

- 1 トピックス
2017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
- 10 読者の皆様から寄せられたお便り紹介
みずなお便りBOX
- 14 表紙の風景とOB・OG／編集後記
- 15 お元気ですか、千葉研究センターです。



表彰式会場

集合写真上・一列目(左から)

- 細川みや子さん ハウスビジネスパートナーズ
- 岡由紀子さん ハウスビジネスパートナーズ
- 矢吹恭子さん H営業企画推進部
- 山崎純子さん H営業企画推進部
- 喜多智子さん G研究開発本部基礎研究部
- 西澤みどりさん H東京支社
- 工東さんハウス食品代表取締役社長
- 浦上さんハウス食品グループ本社代表取締役社長
- 田口美弦さん H開発研究所開発二部
- 野中順江さん ハウスあいファクトリー
- 岡本美香さん ハウスあいファクトリー
- 森本康裕さん ハウスあいファクトリー
- 島津英明さん 大連ハウス食品社
- 末廣珠美さん ハウス食品(中国)投資社

二列目(左から)

- 岡本圭介さん H生産技術部
- 伊狩智也さん H生産技術部
- 枳穀博文さん H生産技術部
- 坂本純子さん H東北支店
- 越智雅子さん H開発研究所開発二部
- 田代美津子さん H広域営業部
- 市角由美子さん G新規事業開発部
- 乾野貴史さん G国際事業本部国際事業開発部

集合写真下・一列目(左から)

- 水口 希さん H奈良工場
- 塚越麻美子さん H関東工場
- 江田秀美さん H関東工場
- 木村女久美さん H関東工場
- 山上和代さん H関東工場
- 松村奈美江さん H関東工場
- 工東さんハウス食品代表取締役社長
- 浦上さんハウス食品グループ本社代表取締役社長
- 水本まどかさん H奈良工場
- 古川ともみさん H奈良工場
- 安田志保さん H奈良工場
- 松永めぐみさん H奈良工場
- 山岡久美子さん H奈良工場
- 大久保ゆかりさん H奈良工場

二列目(左から)

- 白井淳一さん H奈良工場
- 辰己朋広さん H奈良工場
- 重森一法さん H奈良工場
- 御厨 徹さん H福岡工場
- 辻 泰弘さん H福岡工場
- 今丸英二さん H福岡工場
- 星野 操さん H関東工場
- 金子真世さん H関東工場
- 松浦朋子さん H奈良工場
- 伊藤栄一さん H静岡工場
- 上東直義さん H奈良工場
- 竹村 勉さん H奈良工場
- 刀欄照彦さん H奈良工場
- 提審 博さん H関東工場
- 齋川健次さん H奈良工場



懇親会場

- 片桐 裕さん H開発研究所開発二部
- 蔵本章雅さん H品質保証部
- 正田聖二さん ハウス食品分析テクノサービス
- 鈴木達彦さん デリカシェフ
- 田中伸也さん H生産技術部

三列目(左から)

- 小坂 修さん G資材部
- 森村晃一さん H生産技術部
- 橋本康治さん G研究開発本部アグリ素材開発部
- 木下耕治さん ハウス物流サービス
- 亀井謙太郎さん H生産技術部
- 徳重 衛さん H名古屋支店
- 齊藤輝幸さん H東京支社
- 福森直仁さん Hアグリ事業部
- 吉良尚浩さん G研究開発本部容器包装開発部
- 城内一彦さん H生産技術部
- 角ヶ谷文朗さん H生産技術部
- 谷津 広さん H生産技術部

四列目(左から)

- 河瀬憲一郎さん H商品部
- 浜島 正さん H開発研究所企画運営部
- 坂根智宏さん H生産技術部
- 松永任弘さん H生産技術部
- 村田憲治さん 朝岡スパイス

三列目(左から)

- 金田忠士さん H奈良工場
- 福光慎一さん H奈良工場
- 鈴木貴治さん H関東工場
- 森栄直喜さん H奈良工場
- 中田清志さん H奈良工場
- 名古根健司さん H奈良工場
- 西 正次さん H奈良工場
- 佐藤 宏さん H関東工場
- 大淵陽一郎さん H関東工場
- 西村 誠さん H関東工場
- 野崎修一さん H関東工場
- 戸塚幸三さん H静岡工場
- 真鍋 清さん H奈良工場
- 藤本憲一郎さん H奈良工場

四列目(左から)

- 酒井隆寿さん H奈良工場
- 三好浩一さん H奈良工場
- 久保善紀さん H奈良工場
- 松本 努さん H関東工場
- 瀧口 剛さん H福岡工場
- 清原晃行さん H奈良工場
- 染田洋一さん H奈良工場
- 本橋啓一さん H静岡工場
- 高橋健一さん H関東工場
- 杉本隆夫さん H奈良工場
- 霽岡通治さん H奈良工場
- 山本幸秀さん H静岡工場
- 太田 悟さん H奈良工場



締め挨拶

- 宮本浩行さん 一般財団法人食品産業センター
- 小山裕喜さん G総務部
- 平尾宣司さん G研究開発本部基礎研究部
- 尾崎大道さん H大阪支店
- 内藤弘司さん H食品事業一部
- 内匠屋守さん H名古屋支店

五列目(左から)

- 牧 博之さん H札幌支店
- 朝武宗明さん ハウスウェルネスフーズ
- 大坪 豊さん H東北支店
- 滝澤 仁さん H札幌支店
- 槻館慎也さん H CV S事業部
- 山口大貴さん H中四国支店
- 小丸健志さん H福岡支店
- 久保己己さん H生産・SCM企画推進部
- 筒井啓介さん H生産技術部
- 伊藤敏明さん H大阪支店

六列目(左から)

- 奥田敏大さん H東京支社
 - 岩間雅彦さん H東北支店
 - 相馬 修さん ハウスウェルネスフーズ
 - 上田道郎さん ハウスウェルネスフーズ
- (所属・役職は2017年11月時のものです)

五列目(左から)

- 井上 猛さん H奈良工場
- 寺尾隆生さん H奈良工場
- 大下秀教さん H奈良工場
- 高橋克昭さん H関東工場
- 鈴木宏明さん H静岡工場
- 戸口豪輝さん H奈良工場
- 長谷川勝弘さん H関東工場
- 高瀬真人さん H関東工場
- 中松直行さん H奈良工場
- 中尾 太さん H奈良工場
- 竹内好文さん H静岡工場
- 山口哲也さん H静岡工場

六列目(左から)

- 奈良原正樹さん H静岡工場
- 佐々木貴之さん H関東工場
- 柏本善喜さん H奈良工場
- 山田広行さん H静岡工場
- 鳥井克美さん H奈良工場
- 大澤竜二さん H静岡工場
- 友野将行さん H静岡工場
- 馬淵成人さん H静岡工場
- 岩田祥雄さん H奈良工場
- 長谷川哲也さん H静岡工場
- 中谷晶俊さん H奈良工場

七列目(左から)

- 西岡 淳さん H奈良工場
 - 芳野 誠さん H静岡工場
 - 井岡秀樹さん H奈良工場
 - 土井昭則さん H奈良工場
 - 小阪博史さん H奈良工場
 - 東浦康宏さん H静岡工場
- (所属・役職は2017年11月時のものです)

2017年度 永年勤続表彰者紹介



1992年、2桁成長を続ける会社に入社した私達

昨年11月8日に表彰された皆さんは、1992年(平成4年)4月に、総勢404名(生産部門が262名、業務部門が142名)で入社されました。

当時社長の大塚さんは、各部署や社員の仕事に関して「量から質」への転換を求められ、中期経営計画「STEP80th」、「トータルマーケティング計画、風土改革計画、未来計画」の取り組みを開始されていました。

また、1992年はえんどう豆のスナック「ジャック」と具が大きいで話題となった「咖喱工房」やカレーの販促キャンペーン活動が評価され、1,650社の中からCM好感度企業No.1に選ばれた年でした。

社会の価値観や消費行動が大きく変化をした時代に入社され、永年勤続者表彰式に出席された皆さんをご紹介します。



表彰式で社員を代表し、ハウス食品代表取締役社長の工東さんに謝辞をするハウス食品事業戦略本部アグリ事業部の福森さん



G:ハウス食品グループ本社 H:ハウス食品

「ハウスウェイ」をグループ全社で

創業100周年の2013年に株式会社体制になったハウス食品グループは、アセアンでの事業拡大や株式会社吉番屋、株式会社ギヤパン、マローニ株式会社などグループ会社が増加するとともに、国内の職場においても社員構成や個々の働き方が多様化してきています。ハウス食品グループ本社代表取締役社長の浦上さんより「一人一人がグループとしてどう行動するべきか」を考える価値観の共有が必要という考えが示されました。そこで、2014年「ハウスウェイブック」を立ち上げ、グループとして共有する価値観を形あるものにする必要と提言し、議論を重ねて2年後に「The HOUSE WAY BOOK」を発売しました。

2016年11月11日の創業記念日に、全員に配布された冊子を活用し、全社で共通の価値観とは何か、「グループ理念の実現」と「一人一人の成長」を目指して各部署で様々な活動に取り組んでいます。先輩から聞く仕事の原点や葛藤など便利な現代とは



The HOUSE WAY BOOK (左)、The HOUSE WAY NOTEBOOK



社内での活動風景。マネージャーを対象とし、対話を通じてハウスウェイを自分ゴト化し体内化する活動

違う苦労を知り、若い世代は社の「きずな」を強めています。また、学習会の場などでもグループ理念とは何かへの理解が深まり、少しずつグループ共通理念が育まれています。

F・I・L・I・N・Eプロジェクト「国土交通大臣表彰」受賞



国土交通大臣を囲んで各社の代表と記念撮影されたハウス食品グループ本社代表取締役専務の松本さん(後列右から3人目)

トラックドライバー不足や物流コスト上昇など、多くの業界に共通する物流の悩みを食品企業間でも抱えています。2015年、ハウス食品グループを含む食品メーカー6社が手を携え、食品物流の課題解決に取り組むための「食品企業物流プラットフォーム

(F・I・L・I・N・E)プロジェクトを発足させました。2016年12月、当プロジェクトでの環境負荷低減や課題解決への取り組みが評価され、グリーン物流パートナーシップ会議「国土交通大臣表彰」を受賞しました。その後、ハウス食品グループ本社、味の素、カゴメ、日清フーズの4社が共同出資し、取り組みを具現化する会社を2017年3月に北海道、4月には九州で設立するなど、物流の将来に向けた活動を継続しています。

「シチューオンライス」優秀ヒット賞受賞

第36回食品ヒット大賞(主催…日本食糧新聞社)で2017年8月新発売の「シチューオンライス」が一般加工食品部門で「優秀ヒット賞」を受賞。2018年2月の贈呈式に出席したハウス食品代表取締役社長の工東さんに主催者代表より表彰状が手渡されました。食品事業一部長の宮戸さんによれば、「シチューオンライスは、お客様の潜在的な不満(モヤモヤ)に着目、ひと皿メニューとしての

満足度向上・時短ニーズに注目し、開発された商品です。2017年秋に新発売された商品の中で高い評価をいただき、取り扱い店が大幅に拡大、家庭で作った料理を写真で紹介するインスタグラムなどをはじめ、マスコミにも多く取り上げられ低迷していたシチュー市場に新風を吹き込んだ商品となりました。



店頭陳列写真(イオン様仙台幸町店)

鮮魚売場専用製品を初投入 新たなメニュー調味料の柱に

2017年7月、鮮魚売場専用の商品(北海道シリーズ)と「海鮮マルシェ」が全国で発売されました。生鮮まわりの商品展開を以前から考えていた食品事業部と札幌支店からの製品提案が合致したもので、新たなメニュー調味料の柱として期待されています。魚介類のレパートリーがなく、どのように調理してよいか分か

らないお客様に対し、サーモンや海老、ホタテ、白身魚といったポピュラーな食材を使って、ご家庭で手軽に調理できる魅力あるメニューをご提案しています。各支店では従来の加工食品売場とは異なる新たな販売ルートの確立を目指し、試行錯誤しながら、水産会社や水産部門バイヤーへのアプローチを進めています。



コープさっぽろ様の鮮魚売場に陳列された商品



みやぎ生協様水産部会で行われた試食宣伝の様子

「はじめてクッキング」に 浦上さん初参加

「はじめてクッキング」は、自分でカレーを作って食べることの楽しさと大切さを子供達に伝えるために、1996年に未就学の園児を対象にスタート。これまでに全国で、約695万人が参加してきたイベントです。「全員参加のCSR活動」という理念のもと、ハウス食品グループ本社広告統括部とCSR部は共同で、2016年より「はじめてクッキング」社員参加企画を開始しまし

た。2017年7月には特別企画として、都内の保育園にグループ本社代表取締役社長の浦上さんはじめ、同・取締役の藤井さん、社員が参加しました。子供達に包丁の持ち方を教えたり、ともに作る料理の楽しさを感じていただくとともに、社員が演じるキャラクターや、紙芝居で交流を深めることができました。東京以外にも大阪、名古屋、熊本でも開催し好評でした。

浦上節子財団理事長、食品産業功労賞を受賞

2017年11月10日、浦上・食品食文化振興財団の浦上節子理事長が、日本食糧新聞社制定の「2017年度食品産業功労賞」を受賞しました。ハウス食品グループでは、過去に元・ハウス食品代表取締役社長の大家さんと、ハウス食品グループ本社社長の小瀬さんが受賞されています。

浦上財団は1986年の設立後、全国の大学や研究機関を対象に食品・食文化の分野における地道な研究に対し、研究活動を30年以上にわたり積極的に支

援してきました。また、最近ではラオスの子供達を対象にランチ支援活動にも取り組まれており、このような国内外の活動が食品産業界の発展に大きな功績を残したと評価され、このたびの受賞となりました。祝賀パーティでは農林水産大臣やハウス食品のお取引先の国分グループ本社國分社長、加藤産業の加藤名誉会長、ライフの清水会長など、食品業界や政界の著名な方々からお祝いの言葉をいただきました。



賞状を受け取る浦上理事長(明治記念館にて)



子供達と楽しい時間を過ごされた社長の浦上さん



カレーを作る子供達

中国・浙江省に第3カレー工場建設、 2018年秋竣工予定

2016年に中国・浙江省・平湖市で第3カレー工場の起工式が行われ、2年間の工場建設期間を経て、今秋竣工予定です。ハウス食品グループ本社は、2005年より、日本式カレーを「カレールイスを人民食に」と普及啓発活動に尽力した結果、カレーの人氣や消費が高まってきました。そこで上海と大連に続く3つ目の工場を建設し、カレーの最大消費地である上海近くに最大規模の供給体制を整え、拡大するカレールウ製品の需要に対応していく予定です。新工場は上海から車で90分の距離にあり、周辺には日本の食品企業の工場も多くあります。



起工式の記念撮影。起工式には行政・建設会社を含め110名が参加し盛大に行われました



完成予想図



第3カレー工場外観：敷地は約5万㎡、建設費は約47億円

中国における3つの生産拠点



大連ハウス食品社
上海ハウス食品社
浙江ハウス食品社

ハウスあいファクトリー(株) 健康経営優良法人に認定

2017年2月、経済産業省・日本健康会議が主催する「健康経営優良法人認定制度」の第一回発表会が行われ、ハウスあいファクトリー(HIF)が優良法人(中小規模法人部門)として認定されました。この制度は、従業員の健康増進や生活習慣病の予防や、地域の健康課題に取り組む法人を顕彰し、社会的評価を受ける環境を整備することを目的としています。HIFでは日頃から

の心身の健康への取り組みに加え、2016年よりタスクチーム「HIFハッピー健康ファミリー」を立ち上げ、社員の健康意識調査やハイキングの後援、健康器具の利用コンテストなどのイベントを開催し、社員の意識喚起を図っています。今回の認定を契機に、新たに健康ポイントコンクール等も実施し、楽しみながら健康への意識付け、元気に働き生活し続けることを目指しています。



ハウスファミリーウォーク大阪大会に社員と家族57名が参加しました



健康経営優良法人に認定された認定証

約100名の個人株主様、「施設見学会」 で千葉研究センターを視察

2016年の静岡工場に続き、2017年は個人株主様約100名を千葉県四街道市にある千葉研究センターにご招待する「施設見学会」を実施しました。前回はモノづくりの現場として静岡工場をご紹介しましたが、今回はおいしい製品がどのように開発され、安全な製品としてお客様にお届けしているか、「モノづくりの原点」として千葉研究センター内の設備や職場を視察していただきました。

社員食堂で開かれた昼食懇談会では、ハウス食品グループ本社代表取締役社長の浦上さん、同・役員と気軽にご意見や感想を伺いながら交流を深める場となりました。個人株主様との交流の中でいただいたご意見を次回の運営や製品開発に役立てていきたいと思っております。

なお、2018年度も引き続き千葉研究センターでの「施設見学会」の開催を予定しています。



懇談される社長の浦上さん



千葉研究センターを見学される個人株主様

マロニー(株)を グループ会社化

2017年8月31日、ハウス食品グループ本社は、中村玉緒さんのマロニーちゃんとのCMで知られるマロニー株式会社(本社・大阪府吹田市)の株式を取得し、同社を完全子会社化することになりました。

「マロニー」はヘルシー感と調理の手軽さで、「はるさめ」とは異なる

る新しい価値を持ったでんぷん麺として国内外のお客様から支持されています。今後、ハウス食品グループの技術力やマーケティング力を活かし、「マロニー」のブランド価値向上を目指していきます。

会社概要・・・資本金6000万円
売上高27億4400万円/設立
1955年3月



会社外観



製品ラインアップ：生マロニー(左)と乾燥マロニー

サンプリング企画のご案内

「一樹の会」会員の皆様に、ハウス食品の製品のサンプリングにご協力いただいています。この「サンプリング企画」は、地域社会におけるサンプリング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「きずな」を強化していくことを目的に実施しています。

- 企画対象**：ご自身が所属している自治会、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の際の実施
※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・秋需の新製品の中から指定されたアイテム(数量限定)
- 募集方法**：春(5月頃)・秋(11月頃)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」からのお知らせ

エリア「一樹の会」に関するお問い合わせ

電話番号 **06-6788-9201**
(担当：人事総務部 渡邊)

- ①新規会員登録を希望される場合(勤続年数にかかわらず登録いただけます)。
- ②登録エリア以外への参加を希望される場合。ご案内状の発送確認・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。

全国連絡会でエリア「一樹の会」をサポート

今年度の「全国連絡会」が2月に東京本社で開催されました。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、また菊池会長から今後の活動の目標を、そして各エリアの会長からはそれぞれのエリアの活動状況等についてご報告をいただくなど、情報交換の場として相互の連携・情報共有をさせていただきました。2017年度から10エリアになりましたが、今後も10名の会長で構成される全国連絡会により各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 ※各エリアの会長は2017年2月現在

- 構成**
会長 菊池敏朗さん
副会長 森岡重昭さん(関東会長)、武本文正さん(関西会長)
- メンバー**
その他8エリア会長
西谷内明芳さん、阿部恵里子さん、渋谷陽一さん、岡本英文さん、杉本文一さん、白井淳さん、西尾彰さん、森川裕史さん
- 内容**
①各エリアの活動内容報告等情報交換
②ハウス食品への提案・要望
③ハウス食品からの情報提供

エリア「一樹の会」へのご参加をお待ちしています

全国10エリアで開催をしております「一樹の会」へぜひご参加ください。まだ「一樹の会」へ登録いただけていない方、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を「一樹の会」事務局より順次発送させていただきます。
※2018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」	研究所千葉「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	開発研究所	東京支社 東京本社	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 (2017年11月現在)	142名	136名	306名	225名	718名	178名	190名	963名	179名	261名
会長	西谷内 明芳	阿部 恵里子	岡田 幹雄	岡本 英文	森岡 重昭	杉本 文一	白井 淳	林 直樹	西尾 彰	森川 裕史
2018年度 開催予定日 (開催地)	10月14日 (札幌)	10月13日 (仙台)	6月16日 (佐野)	9月29日 (千葉)	10月6日 (東京)	11月17日 (掛川)	11月3日 (名古屋)	10月21日 (大阪)	7月7日 (広島)	5月27日 (福岡)

(敬称略)

昨年5月14日の九州を皮切りに、全国10エリアで「一樹の会」が開催されました。今年度は、特に現在の居住場所の枠を超え、新人時代を過ごした所など思い出深いエリアに参加しようと、全国各地からなつかしの「一樹の会」に多くの方が集まってくれました。それぞれの支店長を経験された元従業員の広浦清治郎さん、藤堂勝久さんも九州、関東エリアから東北、北海道の会にご参加いただき、当時のメンバーと久方ぶりの再会に甦る熱い想いを語ってくださいました。

また、独自の企画で会員の皆さんに楽しんでいただくことと、名古屋「一樹の会」では、名古屋を代表するマリオットアンソシアホテルでの、フルコースメニューを堪能したり、高松での開催となった中四国「一樹の会」では、ご当地の味を自分達でと、「うどん打ち体験」を取り入れたりと、楽しく、おいしい会もありました。

関東「一樹の会」では、2016年度の涙のない玉ねぎ「スマイルボール」に続き、今年度は新製品「きわだちカレー」の試食をしていただきました。ホテルのお料理よりもまずはハウス製品の試食を優先される様子に、OB・OGになってもハウス製品を愛する気持ちをうれしく感じました。

2008年の九州、翌2009年に西日本エリアで設立された「一樹の会」は、今年10周年を迎えます。今まで以上に、全国の会員の皆さんにそれぞれの「一樹の会」にご参加いただくことを役員、事務局一同お待ちしております。



研究所千葉「一樹の会」

(2017年9月30日 三井ガーデンホテル千葉)
ジャンケン大会でこんな豪華景品が当たりました



関東工場「一樹の会」

(2017年6月17日 ホテルマリアージュ)
今期で退任される渋谷さん、重松さん、出口さん。お疲れ様でした。

右端は、新会長の岡田さん



関東「一樹の会」

(2017年10月21日 東京ドームホテル)
河野さんと当時の東京本部のメンバー集合です



静岡工場「一樹の会」

(2017年11月18日 掛川グランドホテル)
久しぶりの再会に笑顔があふれています



名古屋「一樹の会」

(2017年10月14日 名古屋マリオットアンソシアホテル)
ハウス食品グループ本社代表取締役社長の浦上さんを囲んで。今年はNo.1ホテルでフルコース料理をいただきました



北海道「一樹の会」

(2017年10月1日 ホテルガーデンパレス札幌)
関東からご参加の忠岡さん(右)、工藤さん(左) 新人時代の寮生活や仕事について、おもしろくまたなつかしく語っていただきました



東北「一樹の会」

(2017年10月14日 ホテルメトロポリタン仙台)
広浦さんが九州からご参加されました



九州「一樹の会」

(2017年5月14日 ANAクラウンプラザホテル福岡)
支店のなつかしい写真に皆さん、釘付けに



関西「一樹の会」

(2017年10月7日 太閤園)
関西の会場には関東や九州からだけでなく、全国からたくさんの方がご参加されました





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。

- | | | | |
|----------|--------------|--------------|-----------------------|
| 札……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)ハウス食品分析テクノサービス |
| 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)ハウスカレリーナ |
| 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 |



京都で集う 大阪万博・21・一会の会

平井 隆さん[66] (カレ)京都府京都市

47年前、夜の大阪駅まで迎えに行った娘達も、今や世間の荒波を乗り越え、素敵なお母さんとなっていました。当時、担当部長だった早川さんはじめ、16名が2017年10月15日、京都ブライトンホテルに集いました。

翌日、祇園、石壁小路、高台寺などを散策し、2年後の東京での再会を誓いました。

- 一列目左から、大内(川田)弘美さん、平井隆さん、早川忠雄さん、佐藤菜里子さん、寺尾(佐々木)祥子さん
二列目左から、田中(雨宮)あやめさん、江崎(徳永)千恵子さん、船越(柴床)澄枝さん、西本(長谷川)セイ子さん、川上(野口)都実子さん、江草(田淵)よし子さん
三列目、井上(生田)あつ子さん、中島(川田)信子さん、雨宮(児玉)多美子さん、大村(倉原)まゆみさん、木割(北山)清美さん



20回目の同期会

宮岸 寛さん[71] (大本)奈良県奈良市

毎年実施している1971年入社の同期会もついに20回を迎え、働き盛りから、初老、そして古希を迎えました。会社での思い出話、近況報告等で盛り上がり予定時間を越えてしまうほどでした。

- 後列左から、徳田義明さん、松本恵司さん、井上暁さん、市川光郎さん、小池益人さん、左納周二さん、酒井進さん、白井正清さん
前列左から、塩田守さん、山下俊雄さん、岡本伸一さん、宮岸寛さん、菊池敏朗さん、竹田恭久さん、浦田進さん



新たなメンバー加わり山口県人会

大元 光宏さん[70] (東本)埼玉県さいたま市

きずな45号のお便りBOXに親戚の桑原さん[76] [関工]が掲載されているのを見てびっくり。一昨年、体調を崩していましたが快復したので、昨年3月、雇用延長を終え退職する中村さんの山口県人会送別会に参加しました。鯨やふくの料理を新宿の「はつこみじ」で楽しみました。最近、東京本社や千葉研究センターに山口県出身の若いメンバーがいることが分かりほっとしています。

- 写真前列左から、大元さん、馬場さん(元ハウス食品お客さま相談室)、中村さん(元ハウス食品フードソリューション本部)
中列左から、伊藤さん(ハウス食品開発研究所勤務)、津田さん(G本社お客様生活研究部勤務)、坂本さん(ハウス食品関連事業部勤務)、藤井さん(大元さんの友人)
後列左から、荒川さん(G本社広報・IR部勤務/2018年3月退職)、久保田さん(G本社法務部勤務)

【大釜仕込みカレー】

〈まるやか甘口〉〈中辛〉〈辛口〉
大釜でじっくり煮込んだ濃厚な味わいです。玉ねぎとビーフの煮とけた旨みと野菜が一体となったコク深いカレーをお楽しみください。
内容量：各170g(1人前)・オープン価格



【スパイスフルカレー】

〈チキンカレー(中辛)〉181.5g
〈キーマカレー(中辛)〉151.5g
スパイスのはじける食感、多彩な香りが特徴のレトルトカレーです。盛り付けたカレーに別添のスパイスミックスを振りかけてお召し上がりください。カレーの人気店で味わうような、スパイスの食感、彩り、香りをお楽しみいただけます。
内容量：各1人前 オープン価格



シェフ直伝のこだわりの味わい 【エスニックガーデン】

“タイ料理”は人気のエスニック料理の一つで、人気レシピサイトでも登録件数が急増し注目されています。ハウス食品は「ぐるなび」とタイアップし、日本で人気の「タイ料理専門店」のシェフの調理技法や風味作りを生かし、タイ料理独特のクセはおさえながら、エスニック料理ならではの香り、辛さ、味わいをご家庭で手軽に楽しめる調味料シリーズ「エスニックガーデン」を製品化しました。「メニュー専用調味料シリーズ」7品とチューブタイプ「汎用ペーストシリーズ」4品があります。

- メニュー専用調味料シリーズ(ガパオの素)(80g)〈ナシゴレンの素〉(トムヤムクンの素)(各100g)〈グリーンカレーの素〉(トムカーガイの素)(各150g)〈春雨セットタイプ：ヤムウンセンセット、パットウンセンセット〉(各80g：春雨40g・液体ソース40g)
内容量：各2人前・オープン価格
- クッキングペーストシリーズ(グリーンカレー味)〈ガパオ味〉(トムヤムクン味)〈レッドカレー味〉
内容量：各98g・オープン価格



【きわだちカレー】

〈果実感がきわだつマイルドタイプ〉〈コクがきわだつ中辛〉〈スパイスがきわだつ辛口〉
素材の旨みが生きたペーストタイプのルウです。製造時における風味への熱ダメージをおさえて、素材の持つ豊かな旨みや香りを生かす「素材いきいき製法」を採用。さまざまな素材のおいしさが響き合う奥深いコクをお楽しみいただけます。
※2018年2月にペーストルウであることがよりわかりやすいデザインに変更しました。
内容量：各4皿分(マイルドタイプ144g 中辛155g 辛口134g)・オープン価格



【シチューオンライス】

濃厚な旨みとしっかりとしたとろみの特徴の「ごはんにかける専用」クリームシチューの素です。
〈チキンフリカッセ風(鶏肉のクリーム煮)ソース〉160g
生クリームのコクとマッシュルームの味わいに加えて、白コショウなどのほどよいスパイスの香りを付与することで、ごはんによく合うしっかりとした味に仕上げています。
〈ビーフストロガノフ風ソース〉144g
サワークリームのコクと焙煎オニオンの味わいに加えて、デイルなどのほどよいスパイスの香りを付与することで、ごはんによく合うしっかりとした味に仕上げています。
各8皿分(4皿分×2)・オープン価格



【ビストローリ】

〈クリームシチュー〉42g(21g×2)
〈コーンクリームシチュー〉40g(20g×2)
お湯を注いで混ぜるだけで、彩りのよい具材と濃厚なおいしさがお楽しみいただけるシチューです。濃厚な風味ととろみ、具材に満足感があり、忙しい毎日の朝食だけでなく、休日のお昼など、幅広いシーンでお召し上がりいただけます。
各2袋入り・オープン価格



【だしの匠カレー】

〈中辛〉
和食の名店「分けとく山」の教えのもと、鯉節と昆布の合わせだしと和のスパイス(生姜、山椒など)を絶妙のバランスで組み合わせ、だしの旨みが特徴の和風カレーです。
内容量：5皿分(100g)・オープン価格



【北海道(メニュー専用調理ソース)】シリーズ

〈海老・ホタテで作る北海道グラタンソース〉
〈サーモンで作る北海道クリーム煮ソース〉
〈海老で作る北海道クリームパスタソース〉
魚介類を家族に食べさせたい、レポートリーを増やしたいというお客様のご要望にお応えする商品が3つのメニューで新登場。北海道(メニュー専用調理ソース)シリーズは、鮮魚コーナーで陳列・販売するという限定した商品です。サーモンや海老、ホタテといった魚介類を使って、クリーム煮、クリームパスタ、グラタンといった新しいメニューを手軽にお楽しみください。
内容量：各250g 海老・ホタテで作る北海道グラタンソース(2~3人前)、サーモンで作る北海道クリーム煮ソース(2~3切れ分)、海老で作る北海道クリームパスタソース(2~3人前)・オープン価格



【海鮮マルシェ】

〈香草パン粉焼き 4種のハーブ仕立て〉33.6g
〈ハーブミニエル フレンチハーブ仕立て〉31g(15.5g×2袋)
〈アクアパッツァ イタリアンハーブ仕立て〉200g
小売店で手に入りやすく、家庭でも使用頻度の高い魚介類を、手軽に調理できるメニュー専用調味料です。家庭ではなかなか作ることができない、スパイスやハーブ特有の風味がきた洋風メニューをお楽しみいただけます。
内容量：切り身2~3切れ分・オープン価格



お元気ですか、千葉研究センターです。



▲千葉研究センター外観

玄関までのアプローチに植えられた樹木も大きく成長しました

1993年、創業80周年に竣工した研究所(当時はソマテックセンター)も今年で25周年を迎えます。2013年に持株会社体制に移行し、現在、千葉研究センターの名の下、ハウス食品グループ本社の研究開発本部とハウス食品の開発研究所を核に、グループ会社3社を含めて約150名の社員が勤務しています。ハウス食品グループの研究・開発部門機能の要としての役目を担っています。



▲社内設備

玄関に掲示されているグループ会社の社名板

製品開発一筋です。



開発二部グループ長
和田 亮さん

一般家庭ではなかなか作りだせない味覚作り及びそれを手軽に楽しめることを「価値」とした製品開発を進めてきました。最近ではよりお客様の視点に立ち、想定されるさまざまな使われ方で大きな不具合が発生しないかなど、製品化前の事前検証も実施しています。

「お客様視点」「事業視点」が研究所に求められる中、それらを満足する技術・製品開発に、日々取り組んでいます。

開発一部チームマネージャー
有馬 香苗さん

かつて女性社員はどちらかといえばサポートの立場でしたが、現在は、会社の制度も整い、上司、周囲の方々の理解もあって女性が活躍できる職場となっています。特に、研究所は子育て世代も男性社員と一緒に主体性を持って楽しく業務に取り組んでいます。現在、私は健康寿命を延ばす「ケアフード」を中心に製品開発に取り組んでいます。



ケアフードを開発しています。



▲1階廊下展示コーナー

クオリティ企業を目指す研究・開発部門の姿勢を社内外の方にアピールしています

オープンな姿勢で新しい製品を開発

OB・OGの皆さん、お元気ですか。

開発研究所長を拝命し4年が過ぎました。開発研究所はハウス食品の事業に直結したモノづくりの原点です。個人と社会のネットワークが進化する中、お客様が要望される製品への要求レベルは複雑化し商品化へのスピードが求められ、短期間で作り上げなければならない時代です。新しい生産設備投資の機会が減ったことにより、研究所員の生産設備への理解や、生産ラインを立ち上げる上でのノウハウや知識が低下していくことを危惧しています。今のうちに先輩の技術的ノウハウなどを次の世代につなぐことを重視しています。

また現在、マーケティング部門と開発部門が相互に理解し合い、一緒になって開発することが主流になっており、お互いが事業視点に立ち開発に取り組むとともに、購入頻度の高い生活者の視点に立って、女性開発者の味作りを大事にしていこうと考え、人材を採用しています。また、最近の話題としては2017年に個人株主様をお招きし、研究所の活動を説明する機会となりました(P6ニュース参照)。メンバーにとっても直接お客様の声を聞くことのできる貴重な機会と受け止めています。今後も、同業の企業とも交流を深め、よりオープンな姿勢に立ち、新しい製品を生み出していきたいと考えています。



ハウス食品
取締役開発研究所長
小野 昭宣さん