

きずな

ハウス食品だより

Vol. **47** 2019.3

CONTENTS

- 1 ハウス食品グループの動き
- 3 エリア「一樹の会」開催
- 5 商品情報
- 6 読者の皆様から寄せられたお便り紹介
きずなお便りBOX
- 10 ハウス食品からのお知らせ
- 11 お元気ですか？ 東京支社です。

1968年



1998年



2006年



2018年



まもり高める乳酸菌
L-137



乳酸菌B to C事業スタート。 「まもり高める乳酸菌L-137」を ハウス食品グループ製品で発売

「乳酸菌L-137」を配合した製品が2018年8月13日より順次、ハウスウエルネスフーズ及びハウス食品より発売されました。

ハウス食品グループでは「食を通して皆様の健康と幸せな家庭のお手伝いをしたい。」という想いのもと、ウコンなどのスパイスだけでなく、皆様の健康を支えるためのさまざまな研究を行ってきました。

その中で、私達は東南アジア発祥の伝統的な発酵保存食「なれずし」から発見された「乳酸菌L-137」に着目。この乳酸菌を毎日の健康管理のサポートにお役立ていただけるよう、手軽なドリンク・ゼリーから、お好きな料理や飲み物に加えるだけのパウダースティックなど、さまざまなラインアップで商品を開発しました。

毎日の食事をおいしく無理なく乳酸菌タイムに!

「加熱処理」で熱や加工に強い乳酸菌に!

まもり高める乳酸菌L-137はこんな方におすすめです!

- 自分や家族の健康管理が気になる方
- 忙しい時期が続く方
- 季節や気温の変化が気になる方

※ハウス食品の製品については、「商品情報」のコーナーでご紹介しております。
※B to Cはbusiness(企業)、Cはcustomer(消費者)で企業対消費者取引のこと。

カレーパン専門店 「ハウスカレーパンノヒ」を 阪急うめだ本店にオープン

カレーの魅力をもっと多くの方に発信していきたい、カレーパンならもっと手軽にカレーの魅力を知っていただけるのでは、との思いから2018年11月14日、大阪・阪急うめだ本店の地下1階食品売場に、「カレーライスのようなカレーパン」をコンセプトとした具もカレーもぎっしりのカレーパン専門店「ハウスカレーパンノヒ」をオープンいたしました。

ハウス食品が販売するカレーの中でも、看板ブランドである、「パーモントカレー」と「ジャワカレー」を味のベースに、牛肉・じゃがいも・にんじんとカレーフィリングがぎっしり詰まった大満足のカレーパンです。

生地は、特製カレーパウダーを練りこみ、さらにタピオカ粉を加えることで外はカリッ、中はもっちりとした食感に仕上げました。

特殊な機器で揚げることで冷めてもおいしく、油っぽくならないのが特徴です。ご自宅で揚げずにレンジで温めるタイプの冷凍カレーパンも販売しております。ぜひ、皆様も一度お試しになってみてください。

具がぎっしり詰まったカレーパン

阪急うめだ本店内店舗

カレーの魅力をもちと多くの方に発信していきたい、カレーパンならもっと手軽にカレーの魅力を知っていただけるのでは、との思いから2018年11月14日、大阪・阪急うめだ本店の地下1階食品売場に、「カレーライスのようなカレーパン」をコンセプトとした具もカレーもぎっしりのカレーパン専門店「ハウスカレーパンノヒ」をオープンいたしました。

- 種類
- パーモントカレーパン<甘口>
378円(税込/1個):野菜と、りんごとはちみつを使用した自然な甘さに、ほのかにシナモンが香ります。
 - ジャワカレーパン<辛口>
378円(税込/1個):ローストオニオンの深いコクに、ペパーやカルダモン、焙煎したスパイスを絶妙にきかせた爽やかな辛さです。

「ジャワカレー」発売50年

1968(昭和43)年9月3日に発売された「ジャワカレー」が2018年で発売50年を迎えました。

1963(昭和38)年に発売の「パーモントカレー」がどちらかといえば若い方、お子様にターゲットを絞っていたのに対して、「ジャワカレー」は大人のカレー、すなわち大人が満足できる味、香り、辛みを目指して開発され、今日に至るまで多くの皆様に愛され続けている商品です。誕生してから50年間、よりよい商品をつくりたいという思いが、さまざまな改良を重ねながら「ジャワカレー」の味の特徴を生かした、キーマカレーやスパイスブレンドというジャワをベースにした製品群の展開も、「ジャワカレー」というブランドの充実も図ってきました。

長い歴史の中で各部門で携わっていただいた諸先輩方からのバトンをしっかり受けとめ、さらに磨きをかけ続け、次の世代に「ジャワカレー」をつないでまいります。

ジャワカレーの主な歴史

1968年 「ジャワカレー」発売 125g 80円

1973年 「ジャワカレー」<辛口>発売

1979年 「ジャワカレー」<甘口>発売 125g 135円 220g 220円

1998年 「ジャワカレー スパイスブレンド」新発売 125g 165円 220g 270円

2006年 「プライムジャワカレー」<甘口><中辛><辛口>新発売 各195g 300円

2010年 「ジャワカレー」容量変更 各125g⇒117g 180円 各220g⇒207g 295円

2017年 「ジャワカレー」<キーマカレー中辛>新発売 176g 318円

「働き方変革」で、 計画的に柔軟な働き方を

ハウス食品グループの第六次中期全体計画がスタートし、その一つのテーマでもあるダイバーシティの実現を目指して、2018年4月より「働き方変革」をスタートいたしました。

「計画した時間内で、より主体的に、より柔軟に働くこと」で生産性を高め、価値の創出につなげる。また、変革を通じて自分を磨き、豊かな生活を実現することを目指す。5つのワークスタイルの変革を行っています。

また同様の取り組みは、ハウス食品グループ全体で行い始めており、グループをあげての変革にチャレンジしています。

- 5つのワークスタイルの変革
- 2018年4月より実施
 - ①月間計画勤務の拡大(業務部門を中心に)
1か月間の中で業務の繁忙調整、日々の就業時間を計画 始業・終業の定めがなくなりました
 - ②テレワークの導入
働く場所を柔軟に。設定オフィス以外での仕事が可能になりました
 - ③客観的労働時間管理の導入
柔軟な働き方の中で正しく(客観的に)就業時間を記録・管理
 - ④営業みなし労働時間制の廃止
営業外勤者のみなし労働をやめ、外勤時も労働時間を把握することになりました
 - 2018年10月より実施
 - ⑤所定労働時間の短縮
1日の働く時間が、7時間45分となり、8時間から15分短縮されました



設立10年目(西日本エリア)を迎えました

2018年5月27日の九州を皮切りに全国10エリアでエリア「一樹の会」が開催されました。

当初7月7日に開催が予定されていた中、四国では西日本豪雨の影響で急遽中止となりましたが、すぐに年内での開催を調整し、11月3日に開催。

9月29日の研究所千葉では台風24号の接近が危ぶまれる中でしたが、関西方面からも予定されていた全員の方に「ご参加いただき、ありがとうございました」のメッセージを送りました。

今年度は、2009年の西日本エリアの設立から10年という節目(中四国は2019年が10年目)、九州、名古屋では設立総会より連続してご出席いただいた方に「皆勤賞」を、また関西では参加者全員に「記念品」をお渡しするなど、節目の年としての企画も取り入れられました。

「一樹の会」会員の皆さんが自ら発信する場として、関東工場ではボランテアで活動されているグループのバンド演奏や、関東では、福豊流師範とともに津軽三味線の華麗で躍動感ある演奏のご披露など、現在のご自身の活動を皆さんにお披露目いただく場面もありました。

また、より多くの会員の方にご参加いただき、楽しんでいただくべく各エリアに所縁のある現役社員の参加も取り入れられ、それぞれに過ぎた頃を懐かしむとともに、現在のハウス食品とのふれあいも楽しんでいただきました。

ました。

2010年の東日本エリアで設立された「一樹の会」が10年目を迎えます。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。



関東工場「一樹の会」

(2018年6月16日)
ホテルマリアージュ
福岡からご参加の川原さん(後列左)とともに。当時のメンバーと久しぶりの再会です



東北「一樹の会」

(2018年10月13日)
ホテルメトロポリタン仙台)
何年経っても、入社当時の仲間との再会は、最高です



北海道「一樹の会」

(2018年10月14日)
ホテルガーデンパレス札幌)
喜寿を迎えられた関さん(前列中央)を囲んで。今年は、ハウス食品代表取締役社長の工東さんにご出席いただきました



静岡工場「一樹の会」

(2018年11月17日 掛川グランドホテル)
景品を競ってのジャンケン大会に、思わず力が入ります



関東「一樹の会」

(2018年10月6日 東京ドームホテル)
関東「一樹の会」恒例となりました「リンゴキッド」との写真撮影。ところで、「リンゴキッド」の中には誰が入っているのでしょうか??



研究所千葉「一樹の会」

(2018年9月29日 三井ガーデンホテル千葉)
私も豪華景品が当たりました。副会長の鳴神さん(右)から景品を受け取る川崎さん(左)



九州「一樹の会」

(2018年5月27日)
ANAクラウンプラザホテル福岡)
熊本地震、九州北部豪雨で被災された方への義援金を。受付で募金をする副会長の成松さん



中四国「一樹の会」

(2018年11月3日)
ホテルグランヴィア広島)
終了後は、ハウス製品のお土産を。「来年もまたお会いしましょう」



関西「一樹の会」

(2018年10月21日 太閤園)
大阪支店デモンストレーターのOGの皆さんは、今も元気いっぱい



名古屋「一樹の会」

(2018年11月3日)
名古屋マリオットアソシアホテル)
新人時代、ともにがんばった仲間と



参加いただいた皆さん

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第六次中期全体計画、マロニーのグループ化など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として出席者を増やすことの取り組みについて、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。

「一樹の会」は、各エリアでの運営に加えて、全国連絡会で全国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2018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)、林直樹さん(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、岡田幹雄さん、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

2019年度エリア「一樹の会」へのご参加をお待ちしております

全国10エリアで開催しております「一樹の会」へぜひご参加ください。

まだ「一樹の会」へ登録いただいている方、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、「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。

※2019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 (2018年12月現在)	143名	138名	312名	229名	728名	180名	187名	980名	185名	262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
2019年度 開催予定日 (開催地)	9月29日 (札幌)	10月26日 (仙台)	6月15日 (佐野)	6月22日 (千葉)	10月12日 (東京)	11月16日 (掛川)	11月2日 (名古屋)	10月20日 (大阪)	10月6日 (広島)	5月11日 (福岡)

(敬称略)

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



平尾同窓会報告

林秀樹さん[74] (ハ) 静岡県静岡市

オイルショップの前後に、福岡支店平尾寮で社会人の第一歩を踏み出した私達は、デモンストレーターと量販店担当として営業の第一線で、お客様と直接接しながら、ハウス食品の勢いに引っ張られる形で大人になっていった気がしております。この日は、デモンストレーターさん5名で料理がテキパキと作られ、それらの数々のご馳走をいただきながら、話はあの頃にタイムスリップしました。デモンストレーターさんは二十歳前にもかかわらず、鍋や包丁やまな板、そしてカセットコンロまでも大きなバッグに詰め込み、私物のバッグと2つ抱えて、公共交通機関でお店まで行った時の苦労話や、寮生大勢でのキャンプの思い出、そして福岡工場での運動会に備えて女子寮の廊下で励んだリレーのバトンの練習と、話は尽きず、大いに盛り上がりお腹を抱えて笑った一日でした。今でも何も遠慮なく心から話せる大切な仲間です。来年も集まろうと約束し、散会となりました。



前列左から 久世照代さん、林田(田中)安子さん、田中(坂口)千代子さん、山下(北川)律子さん
後列左から 小林辰男さん、鴨川正二さん、梅崎(栗林)都子さん、林秀樹さん

21回目の同期会

宮岸寛さん[71] (大本) 奈良県奈良市

ハウス食品の各職場で切磋琢磨してきた1971年度入社同期会は、大阪難波で21回目をスタートできました。ブルゾンちえみの35億ではないのですが、35回目の同期会を皆が元気で集まれることを夢見ています(80数歳になるじゃん 怖)。

最前列 中島節夫さん
中列左から 市川光郎さん、楠正志さん、菊池敬明さん、酒井進さん、浦田進さん
後列左から 井上暁さん、白井正清さん、竹田恭久さん、加藤智一さん、尾崎俊郎さん、左納周二さん、宮岸寛さん、徳田義明さん、菅谷洋さん、小池益人さん



元福岡支店のおっさんの集い

山口千秋さん[81] (名) 大阪府大阪市

11月2日に現役の堀内君が招集してくれた、元福岡支店の諸先輩方と久しぶりの大阪市北区での懇親会を実施しました。特に林さんは翌日が名古屋「一樹の会」のため、前乗りで大阪に来られたの参加となりました(お疲れ様です)。もともと飲助が多い福岡支店でしたので、特に飲食が進むほどに30年ほど前のお酒のエピソードで盛り上がりました。これからも2020年の東京オリンピック、そして2025年の大阪万博を楽しむために体に気を付けながらも皆さんと楽しい酒宴を定期的にやりたいもんです。



左から 山口千秋さん、吉本政明さん、野尻利蔵さん、林秀樹さん、吉田正之さん、堀内博史さん(現：US営業部)

商品情報

2018年度に新発売された主な商品をご紹介します。

まもり高める乳酸菌L-137
バーモントカレー



「まもり高める乳酸菌L-137」を1皿あたり100億個配合した家族みんなの元気を応援するバーモントカレーです。内容量115g(6皿分)

乳酸菌フルーチェ
イチゴ



「まもり高める乳酸菌L-137」を1人分あたり100億個配合。乳酸菌と食物繊維、イチゴ果肉が入った朝にもうれしいすっきりしたおいしさです。内容量150g(2~3人分)

うまかつちゃん鶏だしとんこつ
(乳酸菌入り)



塩味ひかえめ、「まもり高める乳酸菌L-137」を配合。とんこつに鶏だしを合わせた、やさしい味わいの「うまかつちゃん」。九州・沖縄地区及び山口県にて発売です。内容量1個80g、5個パック400g

とんがりコーン
スイート塩キャラメル味



「まもり高める乳酸菌L-137」を1人分あたり100億個配合。ほろ苦くコクのあるキャラメル風味とほんのり塩味の、あとひく甘じょっぱい味。乳酸菌入り「とんがりコーン」です。内容量70g
※2019年3月18日フレッシュアップ予定

グランメゾン・シチュー

ハウス食品の静菌技術や、乳化技術・調味加工技術により、素材本来の風味や香りに加え、手間ひまかけて手作りしたような口あたりやコクが楽しめる、ペーストタイプのシチューの素です。ワインにもよく合う大人向けの上質なおいしさが楽しめます。内容量(クリーム)100g (ビーフ)128g



選ばれし人気店

食ベログのロコミ評価が高い「カレー百名店」に選定された店舗のこだわりの味わいを再現したレトルトカレーです。人気店の味わいを、ご自宅で手軽に楽しむことができます。内容量
(濃厚バターチキンカレー)180g
(特製ビーフカレー)180g
(牛豚キーマカレー)150g



シチューオンライス

“濃厚なうまみ”と“しっかりとしたとろみ”が特徴の『濃厚でクリーミーなシチューライス専用ソース』です。焦がしバターのクリーミーなコクとほどよいカレーの味わいで、食べごたえのあるワンディッシュメニューが作れます。内容量(カレークリームソース)144g



マグカップシチュー

お湯を注いで混ぜるだけで、濃厚な味わいで、とろみがあり、彩りとボリュームのある具材が入った、副菜シチューが味わえます。内容量(クリーム)46g (コーンクリーム)45g (ブラウン)42g



50年代 入社の方

●門基(中田)澄子さん
[55]東工大阪府八尾市

皆様お元気ですか？、6年前になるので近況ではないですが、グループ同志でバスツアーを利用し、万座高原ホテルに行きました。その時、入社当時に可愛がってくださり、違いたいと思いつつ現在に到っていた人と偶然バスで同席になり、それから自由時間におしゃべりして現在の住所を交換。いまだに文通して年に1〜2回会うくらいです。ハウス食品が結んでくださった縁です。その人の名は「三ちゃん」です。

60年代 入社の方

●波多野(石川)芳子さん
[62]名東京都世田谷区

「きずな」をお届けいただきありがとうございます。家族みんな元気で暮らしております。

●惣城(小峠)三三子さん
[64]広島県広島市

勤務させていただいた広島営業所から支店になるまで、それは楽しい期間でした。福岡支店長、北條係長、岡嶋さん、山下さん、野辺さん、角課長いろいろと楽しいことがよみがえります。若かった頃がとってもなつかしく思い出されます。いつも大変お世話になりました。

楽しく読ませてもらっています。またハウス食品がさかんでありますように、がんばってください。いつもありがとうございます。

●荻原悦子さん
[66]東支東京都中野区

在職2年間でしたが、その時、栄養士として、ハウス製品の料理を関東から東北まで教えて歩いたのが、私の原点かもしれません。今年は教室を開いて50年になり、感慨深いものがあります。ハウス食品に在職した時に料理を教えることが楽しく、これが私の天職に思えたのです。

●山口(黒川)須美香さん
[66]奈良福岡県福岡市

65歳となり、勤務した会社も定年となりました。今は愛犬2匹と暮らしています。「きずな」は今では知らない方ばかりの名前ですが、楽しみにしております。これからもハウス食品の発展を期待しています。

●三神俊明さん
[67]大支大阪府大阪市

数え年77歳(喜寿年齢、すなわち後期高齢者の仲間入りです。できる限り数え年90歳(卒寿まで)元気に生きられるように、毎週水曜日には家内が契約してくれた「デイサービスセンター」へ行つてマージャンを楽しんで頭の体操につとめています。毎朝サイクリングで足腰の衰えを抑えてポケ防止に努めねば……。

●森岡重昭さん
[69]東本千葉市川市

毎年、永年勤続表彰の記事を見ることに自分のその頃のことを思い出します。グループ各社の活動や商品情報も関心



前列左から 三船(金川)さおりさん、芹川(福留)真由美さん、佐々野(浜田)博美さん、井上(井上)洋子さん、安部(松尾)幸子さん、東(松本)まゆみさん
後列左から 奥村(仲山)幸子さん、森(馬場)豊子さん、吉松(郡)美智子さん、津崎(新留)恵さん、松本(岡本)京美さん、佐久本(奥田)美之さん、大串(栗)幸子さん、中村(藤家)久子さん、北村(福田)広子さん

祝、還暦同期会

佐々野(浜田)博美さん[77](福工)福岡県北九州市

福岡工場1977年入社メンバーも還暦を迎え、皆で祝おうと、平成30年11月10日(土)、11日(日)福岡のロイヤルホテル宗像で、同期会を開催しました。入社から1年余りで退社したメンバーから、長くて6年ほどで退社したメンバーで集い、40年以上も逢っていないくてもすぐに打ち解け、宴会、温泉、カラオケ、時間の経つのも忘れ楽しいひと時でした。次回の3年後も元気で会います。

70年代 入社の方

●田口博さん
[71]広千葉船橋市

ナポレオンのヨーロッパ征服の中で生まれた缶詰、アポロ月への挑戦で開発されたレトルト、卒論のテーマがレトルトフィルムでした。入社のにレトルトフィルムが新発売され、ククレカレーが新発売されたから、50年経ちました。研究所から営業に移り、島根の人里離れた小売店にククレカレーが陳列され、先人の努力を垣間見ました。今、東京スカイツリーのスパーでは日本、世界の観光客の土産として500種類以上のレトルトカレーが販売されています。夢のようです。毎月11日、防災食材でBBQをします。家庭菜園の野菜で作ったプロクオリティカレーは最高です。

●北澤(佐藤)美知子さん
[72]東支東京都世田谷区

2018年3月末をもって、主人が退職(雇用延長満了)しました。長い間お世話になりました。ありがとうございます。この機会に大分へ移住することにしました。

●新田裕一さん
[74]大支大阪府豊中市

2017年末、14年ぶりにハウス食品に籍時、自宅にしていた古巣に戻って来ました。以前住んでいた部屋は、娘家族が、そして私達は3階に暮らしています。

●五味広良さん
[74]東本岡山県岡山市

お便りBOXで何人もなつかしい顔を発見しました。ハウス食品の素晴らしいところはOB、OGのきずながいつまでも保たれることだと思います。複数社を経験した小生にとって、その社の雰囲気になかなかなじめず苦労しましたが、今となってはよい経験でした。これからも「きずな」を楽しみにしています。

●矢木真さん
[74]大本大阪府堺市

元気に過ごしています。

●渡辺照子さん
[75]奈良奈良県大和郡田市

「きずな」のお便り、ありがとうございます。働かせていただいた頃を思い出してなつかしく感じています。おかげで料理を覚えカレー、シチュー、香辛料を使い、1週間に1回は必ず作りまします。近所の皆さんもハウス食品の商品はひと味がとてもおいしいと喜んでおられます。おかげさまで毎日元気です。いろいろな楽しんであります。いろいろおいしい商品を出してください。料理するのも、ポケ防止になります。

●杉崎博司さん
[76]宮崎県宮崎市

なつかしいOB、OGの便りを楽しみに読ませていただいています。

●本田徹さん
[77]大本大阪府茨木市

朝風呂、丹前、長火鉢、リタイア後の楽しい第二の人生のはずが、老母介護に明け暮れる毎日。ゴールのない馬拉ソンを続けています。毎年届く「きずな」

を楽しみにしております。皆様、ずいぶん変わらったけど、お元気そうで何より。事務局の皆様、ありがとうございます。

●佐藤(定柄)千鶴さん
[77]関工大分県国東市

はじめにお便りします。「きずな」楽しく読ませてもらっています。ハウス食品を辞めて30年以上経ちますが、「マッシュル」を見るたびに思い出します。これからもたくさんよい製品を作ってください。

80年代 入社の方

●川見中原清美さん
[80]奈良山口県美祿市

早いもので、退社してから35年が経とうとしています。今でも、同期の友人達と、連絡を取り合っています。入社前から大好きだった「パーモントカレー」「うまかつちゃん」は、今でもいただいています。娘達にも、スヌエで将来の孫達にもスヌエ(もりです)です(笑)。

●伊東(山崎)昌子さん
[82]静岡静岡県掛川市

毎年「きずな」ありがとうございます。入、退社年は忘れてしまいました。が、30年以上前の奈良工場、静岡工場。楽しい明るい職場でした。忘れられないです(爆笑)！

●本間佐藤(みやざき)さん
[82]静岡静岡県掛川市

いつも「きずな」を楽しみにしています。ハウス製品を愛用しています。これからも、よりよい製品作りにはげんでください。応援しています！

●高嶋(下)出美容子さん
[83]静岡静岡県藤枝市

いつも「きずな」を楽しんでいます。ハウス製品を愛用しています。これからも、よりよい製品作りにはげんでください。応援しています！

90年代 入社の方

●宇佐美(伊田)洋子さん
[90]研大阪府枚方市

4月から長女が日本の高校へ進学し、寮生活を始めます。後1年、年子の長男の卒業のため、主人の赴任地で生活する予定です。ジャカルタでもムスリム(イスラム教徒)向けのハラル承認をもらったハウス食品のカレーを見かけるようになりました。人口が世界の第4位、シェア拡大のために在留邦人



後列左から 中西茂さん、新田進さん、中沢吉博さん、鯨井(関根)喜子さん、渡辺明さん、早川哲志さん、菊池敏朗さん、本多隆一さん
前列左から 浜田(鈴木)満子さん、川本(末永)千鶴さん、秋山(岩崎)和子さん、伊藤(上田)紀子さん、山下(木内)節子さん、杉岡徳治郎さん

東京支店TRC時代のメンバー集まる!

中沢吉博さん[77](福支)大阪府箕面市

10月6日「関東一樹の会」終了後、TRC(平和島の東京流通センター)に東京支店があった頃の面々が集合して2次会をやりました。70年代後半から80年代の在籍者というところでしょうか。みんな歳とりましたねえ。2次会は大変盛り上がりましたが、酔っぱらって話の内容はぜんぜん覚えてません。でも楽しかったですよ。皆さん「一樹の会」に来てくださ～い!

読者の皆様のお声をお聞かせください。
※ホームページをご利用いただけない方は、点線に沿って切り離してご利用ください。

郵便はがき

5778790

料金を受取人払郵便

布施局承認 420

大阪府東大阪市御厨栄町 1-5-7

ハウス食品株式会社
人事総務部「きずな」担当

差出有効期間 2020年2月29日まで
(切手は不要です)

ハウス食品からのお知らせ

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。

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。

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、お忘れではないですか？

- 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
 - ・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

住所、氏名が変更となった時は

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」がお手元にはない場合には、当基金までご連絡ください。
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。

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

「きずな」のホームページができました

毎年、年1回お届けをしております「きずな」のホームページができました。
会社の動きや、商品情報、全国の皆様からのお便りなどをホームページでご覧いただけるようになりました。
また、従来おはがきでいただいていたお便り、引越しのご連絡や

各種情報などのお便りも、こちらのホームページからご投稿いただくようになりました。
今後は、ホームページよりご投稿をお願いいたします。
ホームページの詳細については、今号に同封をさせていただきます「ご案内」をご覧ください。



●**谷端(津本)寿世さん**
[90]大支大阪府大阪市
2年前から、地域のボランティア活動に参加しています。その活動の一つに「カシューの日」があります。毎月第二木曜日に、地域の会館で、カシューを80食ほど作り、皆さんに食べさせてもらっています。地域の大事なコミュニケーションの場となっており、皆さん毎回楽しみにしてくださっています。カシューには、「パーモントカシュー」の甘口・中辛を使っています。「おいしい」と大好評です。

●**堀口美紀さん**
[92]福一宮崎県都城
毎回なつかしい方々の様子を知ることができて、うれしく思います。少し前に地元局のテレビをみていたら福岡支店の真子さんがハウス食品の商品紹介で出演されていました。また前々号では、アメリカに行っている岩崎太郎さんの写真もあり、とてもなつかしく感じました。

●**本田津田実穂さん**
[93]福支福岡県糸島市
「きずな」ありがとうございました。2018年、同期が25周年を迎えること、本当にうれしく思います。これからも皆さんがんばってください！退社後も、ハウス食品のカシューやシチュー、香辛料をちよくよく購入しています。子供の成長に合わせて、「パーモントカシュー」から「ジャワカシュー」へと移行中です。これからも、家庭に愛される製品作り、期待しています！未永く、応援していきたいと思えます。

●**藤咲萩原さつきさん**
[94]東支千葉原松戸市
田代さん、市角さん、お元気ですか。お二人はいつも助けていただき、大変感謝しております。よく食事にも連れて行っていただき楽しい時間でした。おいしいパン屋さんやハワイの情報など、プライベートでもお世話になりました。46号の「きずな」でお二人を拝見でき、楽しかった当時を思い出しています。一緒に仕事できたことに感謝しています。

●**遠山卓さん**
[95]福支埼玉県さいたま市
いつもおしく「フルーチェ」をいただいております。妻もハウス食品以外のカシューは食べなくなりました。これからも陰ながら応援させていただきます。



左から 油谷朝子さん(現:G人材開発部)、河野剛士さん、井上暁さん、越智清浩さん、島谷(島中)尚子さん、福鹿求さん、大村(萬本)明美さん、久保善磨さん

「元アイデアックセンターのメンバーが集合」

井上暁さん[77]〔大支〕奈良県奈良市
油谷朝子さん(現:G人材開発部)がこの6月に定年を迎えられたことをお祝いして、アイデアックセンター時代一緒に勤務した、仲間がお祝いに集まりました。
アイデアックセンターは無くなりましたが、そこで培われたイズムは生きています。何十年ぶりに顔を合わせた人もいましたが、すぐに仕事をしていた頃の気持ちに戻りました。
総勢8名ですが、これからも時々集まろうと約束をしました。今回来られなかった元アイデアック勤務の方々、アイデアック勤務でなくても参加ご希望の方はこの「きずな」を通じて、ご連絡をください。お待ちしております。

■太枠内は必ずご記入くださいますようお願いいたします。

フリガナ お名前	フリガナ (旧姓)	男・女
入社年	年	退社年
年	年	最終事業所:
「きずな」の封筒の宛名右下のコード数字をご記入ください。()		
□□□□□□□□	電話()	-
(住所変更 有・無)		

ご記入いただいた個人情報は、「きずな」の送付、及び「きずな」誌面へのお便り掲載以外の目的で使用することはありません。同封の「プライバシー保護シール」を貼付してご返函ください。

■皆様の近況、社員やOB・OGへのメッセージなどご自由にお書きください。

■エリア「一樹の会」(本文P.4参照)で登録されているエリア以外へ参加されたい方は、ご希望のエリアに○を付けてください。順次ご案内を発送させていただきます。

()北海道	()東北	()関東工場	()九州
()関東	()研究所千葉	()静岡工場	
()名古屋	()関西	()中四国	

お元気ですか？

東京支社です。

東京・神奈川・千葉・埼玉・山梨・栃木・群馬・茨城・長野・新潟と1都9県を担当する全国唯一の支社です。2016年にサミットのスパイス売場の大逆転に続き、2018年にはエコスグループ138店舗のカレースパイス売場を大逆転し、首都圏でハウス製品を広めています。今号では、社員120名が一丸となって活動している東京支社をご紹介します。



こちらの2階に入居しています



ゆったりとした空間でお客様をお迎えします



使命感を持って取り組みます！

東京営業一部
営業一課
飯島 望文さん

東京支社では、「首都圏成長戦略」をテーマに、支社一丸となってハウス製品のシェアアップに取り組んでおります。特に支社として注力しているスパイスについては、2016年のサミットをはじめ直近の2018年9月にはエコスグループの売場逆転に成功し、着実に成果に結び付けております。東京支社をハウス食品を牽引する成長エリアにするとの使命感を持って、メンバー一同業務に取り組んでいます。



体制が整い協働できます！

東京営業二部
フードソリューション営業課
木下 航司さん

2018年4月より、東京支社内に業務用営業部門が編成され、フードソリューション営業課として7名のメンバーで営業活動しております。これまでの東京本社勤務と違い、家庭用セールスと席を並べることにより、特にハウス食品の苦手としていた量販店惣菜（スーパーのカレー弁当等）の分野へ新たに協働していける体制が整いました。東京支社より業務用営業の新たな形をつくってまいります。



東京支社自慢の調理スペースです。お得意先、消費者、さまざまな方をおもてなしします



ランチタイムはこちらを利用します。いろいろなタイプの座席で気分もリフレッシュ。ちょっとした打ち合わせもできます

明るくコミュニケーションの多い職場に



ハウス食品
取締役東京支社長
巖本 一雄さん

OB・OGの皆さん、お元気ですか？

現在の東京支社は、6年前に東京本社がある千代田区紀尾井町から現在の千代田区神田錦町に移ってきました。最寄りの駅は多くあり、「竹橋駅」から3分、「神保町駅」より6分、「大手町駅」から9分、「神田駅」から12分等、非常に便利な場所にあります。5分も歩けば「皇居」や「明治大学」・「中央大学」等の多くの大学があったり、大手町や丸の内のビジネス街もすぐ近くにいます。ある意味で「東京のど真ん中」にあるといつていい場所です。営業管轄エリアは「首都圏1都3県」+「山梨県」・「茨城県」の他

に、6年前に「支店」から「支社」に変わった際に関東支店（埼玉一部・栃木・群馬・長野・新潟県）も東京支社管轄に入り、合わせての関東広域をフォローしています。また、同フロアにはハウスウェルネスフーズ東京支店も同居しており、連携した営業活動を行っております。忙しい営業活動のため、なかなかフロアでメンバー同士が会えない中、それぞれが意識してコミュニケーションを高めるように努めております。OB・OGの皆さんで近くにお越しの際は、ぜひ東京支社にお寄りください。