

きずな

ハウス食品だより

CONTENTS

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





レンジ対応レトルト製品の開発

〜さらに便利&短時間に！家庭からのCO₂排出量削減にも貢献〜

ハウス食品では、レンジ調理ができるパウチ入りレトルト製品の開発に取り組んでいます。箱を開けてそのままレンジ加熱できるパウチに変更し、使いやすさを向上しています。

また湯せん調理からレンジ調理に変わることによって、より簡便に作れるのももちろん、調理時間が短くなり調理時のCO₂排出量を約80%削減することができ

きます(※1)。

今後もレトルトカレー製品でパウチ容器の切り替えを進め、2022年秋までにほぼすべてのレトルトカレー製品に導入する方針です。

すべてのレトルト製品容器をレンジ対応容器に変更した場合、年間で約1万5,800トンのCO₂削減につなげることを目指します(※2)。



【算出の前提】

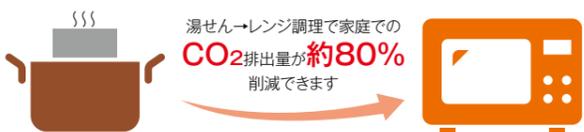
●湯せんでのCO₂排出量

直径24cmの鍋で、1.5~2Lの水を入れて調理。お湯を沸かすところからスタートしてパウチの温め時間を含めて約10分で算出。

※1袋ずつ加熱した場合

●レンジ調理でのCO₂排出量

製品によってレンジ加熱時間が異なるため、製品ごとに当社にて設定した500Wレンジでの加熱時間に基づく。



※1.2 当社にて、ハウス食品のレンジ加熱対応パウチに変更済及び2022年秋までに変更完了予定の家庭用レトルト製品の湯せん、レンジ調理それぞれの調理時間をもとに排出されるCO₂を算出(GHGプロトコルガイダンスの概念に基づいて、CFP-PCR、環境省のガイドラインなどを参考)、2019年度販売袋数をもとにした加重平均値。

スパイス活用クレヨン

「彩るスパイス時間CRAYONS」

製造過程でどうしても出てしまう製品に使えないスパイス達。

「もったいないをなくしたい」との研究員の想いから製品に適さないスパイス原料を有効活用し、クレヨン「彩るスパイス時間CRAYONS」、オリジナルの塗り絵本「彩るスパイス時間PICTURE BOOK」をそれぞれ21年8月27日から販売いたしました。スパイスはたとえ規格外であってもその特徴が残っています。

ハウス食品グループにはクレヨン作りのノウハウがなかったのですが同じような想いで規格外野菜を利用したクレヨンを販売していたmizurioro様と出会い、共創につながりました。

そして参加したすべてのメンバーの想いをもとにスパイスの特徴を活かしたクレヨンが誕生しました。

クレヨンには、お米由来のワックスにスパイスを配合しており、10種類のスパイスの個性をお楽しみいただけます。各色にはクロウブ、シナモン、ターメリック、タイム、バジル、パセリ、パプリカ、ホワイトペパー、レッドペパー、ローリエを使用しました。すべてスパイスの名前ですので、色を塗っているのに新しい料理のレシピ



あわせてつくられた塗り絵本「彩るスパイス時間PICTURE BOOK」。スパイスにゆかりがある国をモチーフとした10種類の絵柄と、スパイスのストーリーが描かれています



「彩るスパイス時間CRAYONS」。21年3月期株主優待の選択商品でもご案内



製品情報はこちら

を思いつく、なんてこともあるかも? 「彩るスパイス時間CRAYONS」は、mizurioro様のオンラインショップサイトよりご購入いただけます。また今後は、ECサイトや書店、雑貨店などを中心に販路拡大を検討してまいります。

「いつでも」ウォーキング企画を実施!

今年も新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、お客様向けのイベント「ハウスファミリーウォーク」は中止となりましたが、「笑顔をつなぐ活動を続けたい」「心と体の健康を支えたい」という想いから、昨年から好きな時に家族と仲間とお一人でも楽しめる「いつでもどこでもハウスファミリーウォーク」を実施しています。

家族や仲間と好きな場所をウォーキング後、ハウス食品グループ本社会員サイト「カモンハウス」に登録いただき、アンケートに回答・写真を送りいただくことで、応募いただいた皆様に「日本ウォーキング協会認定のデジタル参加証」、抽選で100名の方に「ハウス食品グループの製品詰め合わせ(3,000円分相当)」をプレゼントさせていただきましたという形式で、2回目を迎えた2021年も多くの方に参加いただきました。

お客様向け広告

社員向け広告。健康サポートアプリ「カロママプラス」

社員向け「いつでもどこでもハウスウォーク」は、開催期間中の1日平均歩数ランキングで上位100名にポイントを付与し、獲得したポイントは、人間的ドックの補助やさまざまな福利厚生に利用可能となっています。コロナ禍環境下でも楽しんで運動できるとあって、多くの社員が参加しました。

より健康的な食事を!

スマートミール&カナダにやさしい地球環境にやさしい「サステナブルフード」大阪本社食堂にて提供

ハウス食品大阪本社食堂では、2021年2月より「スマートミール」の提供を開始し、6月に「健康な食事・食環境」コンソーシアムによる認証審査委員会にて無事認証が決定し、8月より本格導入しています。

また10月からはSDGsの視点を生産工程に取り入れた、カナダにやさしい地球環境にやさしい「サステナブルフード」を使用したメニューの提供も開始しております。スマートミール・サステナブルフードの提供を通じて、より環境に配慮した健康的な食事の提供を行っています。



スマートミール認証書

「スマートミール」とは?

一食の中で、主食・主菜・副菜が揃い、野菜たっぷり、食塩の取り過ぎにも配慮した構成で、健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のことです。食堂運営を委託しているシダックスグループ様と連携した結果、この度の認証に至りました。

※厚生労働省の食事摂取基準等を基本に決められています。



スマートミールメニュー

「サステナブルフード」とは?

環境や動物福祉に配慮した持続可能な体制で生産・加工された食材のことです。(シダックスグループ様に定義)

スマートミール・サステナブルフードメニューは、最初に発売してしまうこともあり、社員からは「健康を意識して食事をするようになった」、「環境に配慮しつつ、かつおいしいのは一石二鳥。毎日の社員食堂でSDGsが身近に感じる。社員の意識改善にもつながると思う」と大変好評をいただいています。



サステナブルフードを使用したメニュー(写真は大豆ミートを使用した三色丼) 食堂入口にサステナブルフード案内看板を設置

おうち時間をもっとたのしく！

ハウス食品公式オンラインショップ「every HOUSE」開設

「ハウス食品ブランドを一人でも多くのお客様にお届けすることを目的とした公式オンラインショップ「every HOUSE」が2021年10月25日よりオープンしました。「every HOUSE」でしか買えない特別なセット品の販売も行っていますので、ぜひご覧ください。

オンライン限定
特別仕様のレトルトカレー



Web限定で販売しているハウス自慢のレトルトカレー

しあわせの激辛シリーズ



激辛ファンが欲する「旨・激辛」を実現したシリーズ



every HOUSE 販売製品

スパイス付き絵本



スパイスとお料理にまつわる絵本と、スパイスがセットになった「スパイス付き絵本シリーズ」

カレーパンノヒ 冷凍カレーパン



カレーパンノヒの冷凍カレーパンセット



製品情報は
こちら

URL <https://www.every-house.jp/>

「もっとカレーだからできる」とプロジェクトとは？
カレーなら、期限がせまった食材や日頃だと捨ててしまう食材も、意外な食材の組み合わせでもスパイスがおいしくまとめてくれます。
そんな「カレーだからできること」を通じて、家庭の食品ロス削減につなげていきたいという思いでスタートしました。本活動によって、食品ロスが各家庭からも出ていることを知るきっかけや、楽しく・おいしく食品ロスを減らすピン



「もっとカレーだからできることプロジェクト」のWebサイト

URL <https://housefoods-group.com/activity/foodloss/index.html>



詳細は
こちら

家庭の食品ロスをカレーで楽しく、おいしく削減！ 「もっとカレーだからできる」プロジェクト

ハウス食品グループ本社は、ご家庭で期限が近づいた食材や日頃だと捨ててしまう食材を捨てずに、おいしく召し上がっていただく解決策の一つとして「もっとカレーだからできることプロジェクト」をスタートしています。
Webサイトでは、「食品ロスに関するアンケート調査」の結果や食品ロスになりがちな食材を使ったカレーレシピなどを掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

トになればと考えています。今後もアンケート調査による食品ロスに対する意識、実態、変化の把握や、食品ロス予備軍の食材を使ったレシピ提案などを継続的に発信していきます。

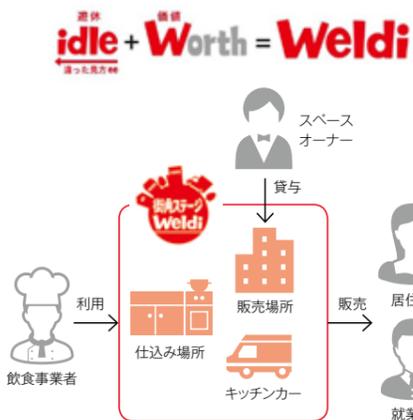
キッチンカープラットフォーム

「街角ステージWeldi」を開始しました！



キッチンカー

「街角ステージWeldi」(ウェルディ)は、飲食事業者と遊休地を持つスペースオーナーをつなぐキッチンカーのプラットフォームで、飲食事業者のキッチンカーの導入から運営までをトータルでサポートするサービスです。普段稼働していない場所(遊休地)や見方を変えたら、大きな価値を生み出せる源泉になるという想いから、遊休を表す「idle」と、価値「worth」を組み合わせて名付けました。
これまでのキッチンカーサービスでは、キッチンカーの購入/レンタルにかかる多額の「費用」、調理をする仕組みやキッチンカーを設置する販売スペースなどの「場所」、契約や事務作業にかかる「時間」など3つの高いハードルがありました。しかし、「街角ステージ



Weldi」は、飲食事業者のキッチンカーの導入から運営まで必要な要素をワンストップで提供できることが特長です。またキッチンカーを出店するための販売場所として、「遊休地」を活用します。個人の住宅の駐車場、店舗の軒先や駐車場、商業施設の屋外イベントスペースなどを提供いただくことで、出店場所を確保いたします。
今後本事業を拡大させることで、食にかかわるすべての人に新しい価値を提供し続け、日本の飲食業界の活性化に貢献してまいります。

国内市場における提案力強化に向けて 国内家庭用製品、営業機能の統合

成熟した国内マーケットにおいて、グループの総合力を発揮し、提案力強化と効率化を図るため、2021年4月よりハウス食品とハウスウェルネスフーズの営業機能が統合されました。
ハウスウェルネスフーズの国内家庭用製品の営業機能をハウス食品に統合し、ハウスウェルネスフーズはハウス食品に販売を委託、ハウスウェルネスフーズは引き続き健康食品事業の事業責任を持ち、国内家庭用製品については開発マーケティング・生産・品質保証機能を担っています。

統合にあたり、お互いの製品を自分のものとしてとらえ、もう一度リセットして学習し直すと共に、互いに切磋琢磨し「育成しあう組織風土」を創り上げることがを目的に約3か月間、学習会も実施されました。

今後も継続的に質の高いコミュニケーションを図り、高いモチベーションを持った営業集団を目指してまいります。



Web会議ツールを活用した学習会を実施



大阪支店では、統合に併せフロア内を一新。今まで別フロアだったウェルネスフーズのメンバーも同じチームとなりました。コロナ禍による出社制限で寂しい状況ではありますが…

子どもがよろこぶ
炒め玉ねぎと完熟トマトとけ込む
カレー鍋つゆ

カレールーと焼津産かつおだしをバランスよくブレンドしたつゆに、炒め玉ねぎのkokと完熟トマトの旨みを加えた濃縮タイプの鍋つゆなので、子供が喜ぶ甘口カレー鍋が手軽に楽しめます。
内容量425g



大人が楽しむ
24種のスパイス香るカレー鍋つゆ

香ばしいカレー風味と鶏の旨みに、24種類のスパイスが織りなす奥深い香りをきかせた濃縮タイプの鍋つゆなので、大人が楽しめるスパイシーなカレー鍋が手軽に楽しめます。
内容量425g



まぜ豆腐

豆腐にまぜてのせるだけ！香り・彩り・焙煎感をつけるスパイスや、食感のある素材のブレンドにより、食べごたえのある豆腐メニューが楽しめます。
内容量<唐辛子香るピリ辛担々風味>19.2g(9.6g×2袋)
<ペパー・バジル香るガバオ風味>17.8g(8.9g×2袋)



ザックザックフィッシュ

香辛料や調味料に、大きさの異なる4種類のパン粉やコーンフレークなどをブレンドして食感を際立たせているので、サーモンなどの切り身魚につけて焼くだけで、子供が喜ぶ驚き食感の魚のザックザック焼きが味わえます。
内容量<ガーリックバター風味のサーモン焼き>30.8g
<トマトチーズ風味のサーモン焼き>30.9g



カレーパートナースパイスミックス

<辛みアップ>
自分好みの辛さをアップすることができ、1皿ごとに調整できる個包装タイプのスパイスミックスなので、自分好みの辛くて美味しいカレーを味わうことができます。
<香りアップ>
口に入れた時にスパイスの香りや食感を感じることができ、1皿ごとに調整できる個包装タイプのスパイスミックスなので、自分好みの香り豊かな美味しいカレーを味わうことができます。
内容量各4.2g(0.7g×6袋)



たんぱくDays



食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。「たんぱくDays」は健康的な生活の食事と栄養のサポートとして、エネルギーとたんぱく質+6つの栄養成分が補給できるよう設計したゼリー飲料です。
内容量180g

果汁10%未満

こくまるキーマカレー



野菜の苦みや肉の臭みを和らげるための主婦の工夫を盛り込んだこくまるカレーの風味を生かした「kok」と「まろやかさ」「果実の甘み」が特徴の甘口タイプのキーマカレー専用ルーなので、子供から大人まで、家族皆が満足できる甘口タイプのキーマカレーを楽しむことができます。
内容量148g

StewP[シチューP]

素材の濃縮された旨みと、ほどよいとろみに加えて、スパイスが見た目と味のアクセントになっているので、家にある食材と煮込むだけで、お腹も心も満たされる「おかずスープ」が楽しめます。
内容量<ビスク風おかずスープの素>134g
<参鶏湯風おかずスープの素>114g



かたくりうまこさんのあんの素

水溶き不要の味付け片栗粉ミックスです。材料や調理方法、食材の分量を指定することなく、「名も無きメニュー(余った食材で作られるメニュー)」がランクアップし、メニューレパートリーを増やすことができます。
内容量各100g<中華あんの素>
<和風あんの素>
<甘酢あんの素>



JAPAN MENU AWARD

グルメコミュニティ「SARAH」が主催する「JAPAN MENU AWARD」でカレーに精通した審査員が選んだ受賞メニューの味わいを再現したレトルトカレーなので、知る人ぞ知る全国各地のお店の受賞メニューを現地に行かずに自宅で手軽に楽しむことができます。
内容量各180g<完熟トマトのバターチキンカレー>
<欧風ビーフカレー>
<タイ風グリーンカレー>



らくチンDELI

食材の下準備が簡単であり、電子レンジで加熱するだけで調理を完了できるので、料理に不慣れなビギナー主婦でも早く+1品のメニュー追加ができる、電子レンジ仕様のメニュー専用粉末調味料です。
内容量<てりやき風ポテト>13.6g(6.8g×2袋)
<やみつきブロックリー>7.2g(3.6g×2袋)
<ガーリックもやし>10.2g(5.1g×2袋)
<豆苗の温サラダ>6.0g(3.0g×2袋)
<きのこのホットマリネ>8.6g(4.3g×2袋)



生鮮ペースト『大根おろし』



生鮮物より賞味期間を長く、繰り返し使える生鮮代替のチューブ製品です。すだちのさわやかな風味が特徴の大根おろしです。わざわざ大根をおろさなくてもよく、ちよつと使いにも便利です。
内容量40g

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

読者の皆様のお声を聞かせてください。

※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

料金受取人払郵便

布施局承認 1229

差出有効期間 2024年2月29日まで (切手は不要です)

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」担当行



ハウス食品での経験を活かして 頑張っています!

羽子田礼秀さん [78]〔中国〕千葉県松戸市

私は2019年8月にハウス食品を退職いたしました。2回の駐在を通して通算15年間中国で仕事させていただきました。そしてその中国経験を活かして今でも仕事しています。現在は一部上場の乳製品商社の株式会社ラクト・ジャパンの中国担当の顧問もしています。

2021年9月16日付で農林水産省輸出・国際局の「中国向け日本食品輸出のアドバイザー」にも就任いたしました。農林水産省で宮内副大臣及び枝元事務次官にお目にかかり、渡邊輸出・国際局長から農林水産省アドバイザー(顧問)に任命されました。

9月21日には農林水産省のリモートで150名の幹部に対して「中国流通勉強会」の講師をして、日本からの農産物の輸出拡大の提案を行いました。ハウス食品で培った経験を活かして、日本国のために農産物輸出拡大のお手伝いを頑張っています。

現在は中央大学、桃山学院大学でも非常勤講師として学生さんに「中国流通経済論」を教えています。

今でも中国ビジネスに関わっておりますが、中国出張に行けず 忸怩たる思いをしています。

早くコロナが収束して皆様にお会いできる日を楽しみにしています。



リモートによる中国流通勉強会

2021限定『もっとコミュニケーション』プログラム

ホームページをご利用いただいたの企画や全国10エリアごとのオリジナル企画の実施など、会えない中でも『もっとコミュニケーション』をテーマに全国から多くの方に参加いただきました。

Program 1 「きずな」で コミュニケーション

「きずな」と「一樹の会」の共同企画として2021年11月に「きずな 特別号」を発行させていただきました。なつかしい写真や現在の写真と共に多くの方に投稿をいただきました。



Program 2 ホームページで コミュニケーション

「一樹の会」ホームページへ簡単に投稿ができ、リアルタイムで見られるコーナーを設け、メッセージと共に撮影した写真を投稿いただく「元気です!」メッセージや、「ガンバレハウス食品」をテーマに各エリア内でリレー形式でメッセージをつなぐ「ハウスへエール!」メッセージリレーを実施いたしました。

エリア会長もメッセージと共に

OBの皆様からハウス食品に向けての 熱いエールをいただきました



〈東北〉阿部 恵里子さん



中沢吉博さん コロナ禍でご苦労されていることと思います。この困難を乗り越え、一段と飛躍するハウス食品に期待しています!



〈研究所千葉〉岡本英文さん



林直樹さん ご苦労様です。皆様の創意工夫により、新たな企業モデル・生活モデルが生まれることを願っています。頑張れ!

Program 3 エリアで コミュニケーション

全国10エリアごと、それぞれのコミュニケーション企画を実施いたしました。エリアに密着した設問(「2021年の札幌初冠雪日は?」・支店売上ベスト3の製品は?)からハウス食品グループの株価予想当てなどのクイズに答えていただいたり、「思い出のハウス製品とそれにまつわるエピソード」募集、またハウス製品を使った自慢の料理写真投稿、さらにはハウス食品のよさ・魅力の順位付けなど、OB・OGの皆様ならではの発想でエリアごとに企画、コミュニケーションを図っていただきました。



関東「一樹の会」オリジナル企画のご案内

メッセージ、お写真をご投稿ください (2022年4月1日開設予定)

「一樹の会」ホームページでは、従来から「コミュニケーションの広場」より、メッセージやお写真の受付をしておりましたが、より簡単に、タイムリーに投稿いただけるようリニューアルをさせていただきます。近況報告やご自身への活動への呼びかけなど、各エリアまたは全国の皆様に向けてのメッセージをぜひお寄せください。皆様からの元気なメッセージをお待ちしております。詳細につきましては、同封のご案内をご覧ください。

2022年度エリア「一樹の会」開催について

2022年度の開催については、状況を確認しながら判断をさせていただきます。詳細につきましては、「一樹の会」ホームページ等にて随時ご案内をさせていただきます。

一樹の会

2021年は限定企画で「きずな」をつなぎました

各エリアでの「一樹の会」開催も2年連続の中止を余儀なくされ、会員同士のふれあいの場が閉ざされたまともになりました。ただ、こんな時だからこそ、皆様との接点を少しでも多く持ちたいとの思いから、「一樹の会」2021限定「もっとコミュニケーション」プログラムを企画、実施させていただきました。また、2022年4月からは簡単にメッセージやお写真を投稿いただけるようにホームページを部リニューアルいたします。

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

- ①新規会員登録を希望される場合(勤続年数に関わらずご登録いただけます)。
- 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。

電話番号
06-6788-9201
(担当：人事総務部 渡邊)

HBP保険サポート事業部からのご案内

HBP保険サポート事業部からのご案内

HBP保険サポート事業部では、ファイナンシャルプランナーの資格を取得し、さまざまなお相談を承っております。遠方の皆様にも気軽にご相談いただけるようオンライン相談も対応しております。

- 住宅購入時に加入した火災保険が満期になり次の火災保険を探している
- 昔から加入しているがん保険の最新化を考えている
- 保険を活用した相続対策

など、気になることがございましたら、お気軽にご相談ください。

ハウスビジネスパートナーズ株式会社
保険サポート事業部
TEL：06-6788-1691(平日9時～17時)
メール：p-hoken@housefoods.co.jp

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歳に到達されると、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した場合は、必ず当基金までご連絡ください。

「きずな」ホームページのご案内

毎年、年1回お届けをしております「きずな」のホームページを開設しております。

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も、引越しのご連絡や各種情報等のお便りも、こちらのホームページからご投稿いただける

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(辻本)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

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、今号に同封しております「ご案内」をご覧ください。

アドレス：https://house-kizuna.jp/

60年代 入社の方

●潮田(岩村)早苗さん

「6」[奈]東京都町田市
「1」[モ]「きずな」を送っていただきありがとうございます。
「0」[ナ]禍で大変ですが皆さん頑張ってください。

70年代 入社の方

●楠久夫さん

「2」[大]支那奈良県奈良市
「1」[モ]ありがとうございます。長年居住の戸建てから今年8月にマンションに転居しました。断捨離の大変さ、大切さを痛感しています。「きずな」も早くオンラインで集まれることを期待しています。記念樹の成長に驚きました。

●篠本(田村)恵子さん

「7」[東]大阪府松原市
「1」[キ]「きずな」特別号「ご送付くださりありがとうございます。ありがとうございます。最終勤務地東京本部を退職し47年の月日が過ぎました。「きずな」のページをめくります。鴻池さん森岡さんのお写真が目に残り当時の思い出が脳裏をめぐりました。鴻池さんには、大阪本社マーケティング室勤務時多大なご指導いただきましたこと感謝しております。ご同人共に素敵なお歳を重ねられている様子、喜ばしく思います。未曾有の昨今、何気なき日々の瞬間を大切に、共に大切な時間を積み重ねてまいりましょう。ご体面を大切にしてください。

●坂口達朗さん

「7」[研]宮崎県串間市
医療法人十善会けんなん病院の一員として、この2年余、新型コロナウイルス感染症防止に対応してきました(ワクチン接種、PCR検査、抗原検査など)。より有効なワクチンや飲み薬の開発で、感染の低減から沈黙化に向かい、夢と希望ある新たな年となりますように。11月で70歳となりましたが、もう少し世の中の役に立てたいと思っています。食は健康のパロメーター！

●田中正己さん

「7」[大]本)奈良県奈良市
退社後3年になります。奈良の地で古代史と古文書を楽しむことに時間をついやしています。博物館・図書館・公民館と、館のつくところを住み家している毎日です。皆様もお元気ですね！！

●鈴木(田中)三子さん

「7」[名]愛知県春日井市
特別号を見ていて田中さんの名古屋支店慰安旅行の集合写真をなつかしく見せてもらいました。念願のハウス食品に入社でき、ずっと働こうと思っていたのですが、結婚し東京に行くことになり2年弱という短い期間でしたが楽しく勤めさせてもらいました。「きずな」特別号に掲載されていた写真は2年目の慰安旅行、私も同じ写真があり古いアルバムを引っ張り出して見せてしまいました。今は娘に3人目の子が生まれ、はあばで忙しくしています。



■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」を貼付してご投函ください。

■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.7参照)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	



80年代 入社の方

●玉木隆彦さん

「8」[奈]鳥取県鳥取市
退職して4年目に入ります。透析治療開始から4年目になりますが、まだ元気で生活しています。これも皆様のお力添えと感謝しています。これから、まだ元気で生活ができるまで頑張りたいと思います。これからも元気で頑張りたいです。

90年代 入社の方

●越智洋子さん

「9」[名]愛知県名古屋市
60歳から趣味で登山を始めました。念願の百

名山全座登りました。今も続けています。体力維持と脳の活性になっていっているのでしょうか？晴れた日はどこの山の頂に立っています。ハウス食品で働いていた仲間4人とは今も年に2、3回ランチ女子会をやっています。今年は山口県と島根県へ旅行をしました。当時の仲間達がタイムスリップさせてくれて楽しい時間を共に過ごしました。



上空よりドローン撮影した工場全体写真です



2020年11月より設置を始めてきた太陽光発電パネルは、2021年3月に本格稼働を開始しました

静岡工場「一樹の会」の副会長に就任します。よろしくお願いします



製造運営課 加茂 幸彦さん

本当に早いもので昨年8月末定年となりました。無事定年を迎えられたのも諸先輩方の指導のおかげだと感謝しております。

現在は資材発注など生産運営に関わる業務に従事しております。今後の雇用延長5年間に有意義に過ごせるよう頑張る決意です。そのためにも健康が第一と考え、エアロバイク運動を毎日のルーティンにしています。1日も早くコロナが終息し皆様に出会える日が楽しみです。

お元気ですか？

静岡工場です。

静岡工場は静岡県西部に位置する5番目に誕生した工場で、2022年12月に操業40周年を迎えます。

現在、約260人が勤務しており、構内では排気ガスや騒音のない無人電気自動車、原料や製品を積んで走行しています。

エコおいしい！
咖喱屋カレーを製造しています

製造一課 佐野 祐子さん



平成元年に静岡工場に入社以来、レトルトプラントの充填工程を担当しています。

お世話になったOB・OGの皆様、お元気ですか。レトルトプラントでは、昨年7月よりレンジ加熱対応パウチ製品の生産が始まり、設備課・職制・メンバーが協力し合い、四苦八苦しながらようやく安定稼働ができるようになってきました。これからもよりよい製品をお届けできるよう、レトルトプラント一丸となり頑張っていきます。



お客様のパソコンと中継をつなぎ、レトルト工場をご案内します (内容は一部変更する場合があります)



2021年7月より、「咖喱屋カレー」シリーズ、レンジ加熱対応パウチ製品を順次生産しています



自動芝刈り機も工場見学のお客様をお迎えしています

CO₂排出量削減の取り組みと操業40周年への想い

ハウス食品 静岡工場長 鈴木 信博さん



OB・OGの皆様、お元気ですか。

静岡工場は1982年に操業を開始し、早いもので今年40周年を迎えます。私は翌1983年に工場最初の受け入れとして入社、2年前に静岡工場長を拝命いたしました。静岡工場は今も変わらず基幹工場として「咖喱屋カレー」、「とんがりコーン」、「北海道シチュー」などおなじみの製品に加え、新製品も合わせ約50品目を生産しております。

静岡工場では、CO₂排出量とエネルギーコストの削減、地球環境への取り組みを目的に太陽光発電パネルを設置、昨年3月より本格稼働を開始しております。また、皆様ご存じの「咖喱屋カレー」がレンジ加熱対応パウチに大変身。環境への貢献と、より簡便に調理いただけるようになりました。さらに今春予定のレトルト充填機更新に向け、着々と準備を進めております。生産機器は新しくなっても、今まで諸先輩方と共に築き上げてきた明るく和やかな風土と品質への拘りは、今も後輩達にしっかりと受け継がれております。

新型コロナウイルス感染防止のためご来工いただいたの工場見学は中断しておりますが、オンライン(リモート)での見学を行っております。ご希望の方は業務課までご連絡ください。皆様からのご連絡を心からお待ちしております。