

## ハリマ食品(株)

### 「極美味(ごくうま)ビーフカレー」



#### 【キッカケは】

「肉が固いし少ない」「辛すぎる」。お客様の声が開発担当長谷川早苗さんの耳に届きました。「お客様に満足いただけるカレーを作らねば！」この日から開発担当メンバー達の奮闘が始まりました。

肉は産地・部位など様々な種類を試した結果、ブランド牛に頼らず肉質も厳選し、赤身と脂身のバランスが取れた肉は独自の特殊製法で柔らかさも旨味も格段にアップさせました。

#### 【見えないゴール】

しかし、平行して進めていたルーづくりは難航を極めます。目指す『家庭で作った本格カレー』の味でありながら、同社独自の自慢の味を求めて、他社のレトルトカレーを試食すること100種類以上。1日3食の時もあったり、地方に行ってもご当地カレーを食べたり、ひたすらカレーを食べ続け究極の旨味を求める日々が続きました。

#### 【成功の秘訣は】

そして、その解決の糸口となったのが、同社が初めて商品化を成功させた看板商品であるチャツネでした。

果物・野菜の旨味を凝縮したチャツネはカレーや煮込み料理などに幅広く利用されており、それを数種類組み合わせることで、味に甘味や深みを出しスパイスの香りや辛さも引き立たせた納得のカレーが完成しました。チャツネのノウハウを知り尽くしている同社だからこそできることでした。

苦労を重ね、1年近くかけてやっと完成した商品は、開発のきっかけとなった牛肉をゴロゴロと贅沢に加え、肉もルーも楽しめる1人前230gの食べ応えのあるものとなりました。

これからも現状に満足せずより良い品を開発していきたい、という開発担当者の研究の日はこれからも続きます。

★ハリマ食品(株)のオンラインショップ <https://www.harimafoods.com/>



#### この商品のここがポイント！

味は「レギュラー」「マイルド」の2種類。「レギュラー」はスパイスの辛さとチャツネの甘みとのバランスが絶妙。

「マイルド」は甘さが主張しすぎず、スパイスのほのかな辛さが口の中に広がります。辛いのが苦手な方やお子様にオススメです。

また、お肉を食べるとその柔らかさに驚くはず。油分控えめなので、たっぷりのルーでも脂っこさを気にせず食べていただけます。

スパイスとチャツネが醸し出す味わいの深さと、ゴロゴロと入ったお肉の贅沢なカレーをぜひご家庭でお楽しみください。



地元グルメ「かつめしのタレ」も販売しています。これにチャツネを加えると、更においしくグレードアップ！チャツネはパスタやハンバーグのソースなどにも使えます。スプーン1さじでプロの味に！

# 会員事業所のヒット商品は こうして生まれた

加古川にも数々のヒット商品があります。それは、開発者や受け継いできた人たちの様々な思いが込められ生み出されたものです。

今回は3社の商品(食品)をご紹介します。皆さんも一度手にとってその思いの込められた味を味わってみてはいかがでしょうか。

#### ハリマ食品(株)の「極美味(ごくうま)ビーフカレー」

日本初のフルーツチャツネメーカーとして創業したハリマ食品(株)では、自社のチャツネの良さを最大限に味わえる商品として、かねてよりレトルトカレーが製造販売されていました。今回ご紹介する『極美味(ごくうま)ビーフカレー』が生まれたきっかけは、ある一言からでした。その一言とは・・・。

#### ハリマ食品(株)

1911年橋上屋商店の名で大阪で創業。インド人よりインドカレー用“チャツネ”の製法を学び日本で初めてフルーツチャツネを生産。1958年播磨食品工業(株)設立。1976年に加古川工業団地内に加古川工場が完成し、1990年にハリマ食品(株)に社名変更。

代表取締役：小林正彦

【加古川工場】兵庫県加古川市野口町水足179-12 加古川工業団地内  
TEL: 079-426-6462 (代表)



#### 三河屋菓子店の「シュークリーム」

加古川駅前、長年地元の人に愛され続けているシュークリームがあります。販売しているのは加古川駅前、加古川ヤマトヤシキ1Fのベルデモール沿いにある三河屋菓子店。この商品を求め暖簾をくぐる人が後を絶ちません。先代の思いを受け継いだ店主がシュークリームに込める思いとは。

#### 三河屋菓子店

1958(昭和33)年に加古川駅前に創業。当時から和菓子・ケーキなどを販売、現在も創業の地で9時から19時まで営業。

代表：大川弘純

加古川市加古川町篠原町21-8  
TEL: 079-422-3389



#### 大濱海苔店の「海苔香」

「こんなに美味しい海苔があるのに、地元の人に知らしてもらえないなんて・・・」海苔漁師の悩みから生み出された商品は、今やふるさと納税の返礼品になるほど、加古川を代表する商品となりました。

地元の味を地元の人に知ってもらいたい、との思いから始まった商品開発の秘話を探ります。

#### 有(有)大濱

1959(昭和34)年創業。良質の海苔を収穫し、その海苔をさらに多くの人に味わってもらいたい、直営店「大濱海苔店」を2018年に開業。

代表：大濱義平

【大濱海苔店】加古川市尾上町池田83番地の1 大濱ビル101  
TEL: 079-454-7557

