

# ハグルマ(株)

平成28年の総務省の家計調査でケチャップ消費量ランキング

全国1位に輝いた和歌山県。そんなケチャップに馴染みの深い地域で、長年ケチャップやソースの製造を行っている会社があります。桃山町調月地区に工場を持つハグルマ株式会社は、三ツ矢ソースが前身の日本最古のソースメーカーで、昭和47年に製造拠点を大阪から紀の川市へ移したことを機に、ケチャップの製造を始めました。現在は、売り上げの約6割を占めるケチャップを中心に、ポン酢やドレッシングなど、和歌山の農産物を使った商品を多数生産し、順調に売り上げを伸ばしています。

「毎日、「美味しい」を言って欲しいから――

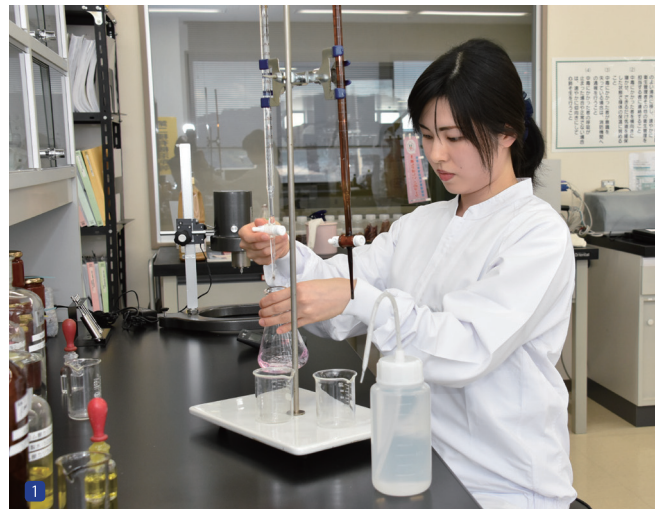
その想いを胸に、常に安全安心で美味しいものを消費者に届けようと、商品の衛生面や品質には徹底的にこだわります。平成30年に食品安

全に関する国際規格であるFSSC 22000を取得。高レベルな食品安全マネジメントシステムの運用実績が認められ、大手スーパーとプライベートブランド商品の共同開発も行っています。

商品の高い安全性を支えているのは、品質に関する社員の知識の豊かさです。ハグルマでは、社員が食品衛生に関する様々な資格を取得しているため、外部研修の講師を務めることも。常務取締役の出立正則さん(63)は「若い人材が研修や見学会などに積極的に参加することで、どんどんスキルアップできるように環境づくりを心がけています」と話します。社員一人ひとりが



ハグルマ(株) 常務取締役  
出立 正則 さん



常に品質に対する高い意識を持つことで、会社全体の品質水準を高めています。

貴志川町出身の橋口典代さん(29)は、大学で栄養士免許を取得し、地元で食品に関わる仕事をしたいと平成23年に入社。現在は、研究開発部品質管理課で原料や製品の分析、工場の衛生管理、工場見学など、多岐にわたる業務に携わっています。

ケチャップの原料となるトマトは原産地や、その年の気候によって品質にばらつきがあります。「原料の分析は配合量を決めるための大切な仕事なんです」と話す橋口さん。ど



1,3 製品の分析を行う橋口さん。分析したサンプルは、経時変化を見るため一定期間、研究室内で保管しています。2 衛生管理が徹底された工場内では、充填・包装などの作業のほとんどを機械化しています。

んな状況でも味にばらつきが出ないよう、ハグルマでは原料分析の結果に基づき、約3種類のトマトをブレンドし、調味料などの配合によって甘みや酸味といった味のバランスを調整しています。

また、高い品質基準をクリアするため、1つの製品ができ上がるまで、原料で1回、調理で1回、製品の段階で1回の計3回の検査を実施しています。厳しいチェックを経て、消費者の元に届く商品。橋口さんは「これからも安全で安心なケチャップをお客様の元に届けていきたい」と笑顔で話してくれました。



ハグルマ(株)の  
ホームページはこちら