



ハチ食品株式会社様



食を通じて社会に貢献する、品質第一のものづくり カレー粉のパイオニアが挑む生産性向上との両立

食卓に美味しさと便利さを届け続けるために
さらなる成長を見据えた工場増設

2025年に創業180周年を迎えた、ハチ食品株式会社様。1905年には、イギリスからの輸入がほとんどを占めていたカレー粉の国産化に、日本で初めて成功しました。以来、スパイスの選定・焙煎・粉碎・ブレンドといった技術を磨き続けています。代表製品の「蜂カレー」をはじめ、大容量かつ手頃な価格で人気のレトルトカレー「メガ盛りカレーシリーズ」の他、パスタソースやフレークルウ、スパイス、フリーズドライスープなど多彩な加工食品や調味料を取り揃え、日々の食卓に豊かさとお便利さを届けています。



22種類以上のスパイスを調合した代表製品「蜂カレー」

さらなる生産能力の向上を目的に、2024年8月に竣工したのが宍粟第二工場。副工場長の伊藤様は「品質のさらなる安定化や生産性の向上を実現するために、これまでよりもさらに製造環境のレベルを高めたかったです」と話します。スパイスやルウ、調味料は温湿度の影響を受けやすく、高すぎても低すぎても製造に影響が出てしまうそうです。

「見えない品質へのこだわり」
安定した温湿度環境を実現する外調機を導入

安心・安全な品質はもちろん、“目に見えない品質へのこだわり”も大切にしている同社。スパイスの香り立ちや調味料の風味は、製造現場での細かな調整で大きく左右されると言います。宍粟第二工場の建設計画にあたっては、しっかりと外気処理ができる空調設備が要求されました。

この要望に対し、設計・施工を担当された上林建設株式会社の鳥居様は、空冷HP式ツインサイクル形外調機AFL-RFT-COA型をご提案。2つの冷媒回路を直列に配置し、高い冷却・加熱能力を発揮します。提案にあたり、これまでのご経験から様々な機種を検討されたそうですが「湿度の高い夏期でも一定の範囲内を維持するためには、高い冷却除湿能力が必要」とのことです。ハチ食品株式会社様へご提案いただきました。

「求められる条件を満たせる機器が他にはなかった」という鳥居様の提案で、最終的に空冷HP式ツインサイクル形外調機を2台、ご採用いただきました。



庇に設置されたAFL-RFT-COA型(左)とアジアングルメ紀行シリーズ(右)

USER PROFILE

兵庫県宍粟市
ハチ食品株式会社様
設計施工：上林建設株式会社

納入製品
空冷HP式ツインサイクル形外調機

納入年度
2024年4月(2026年4月取材)



空冷HP式ツインサイクル形外調機で実現する 製品の品質も、従業員の働きやすさも守る空調設備

「従業員の暑熱対策にもつながりました」
高い能力と繊細な制御で安定した外気処理

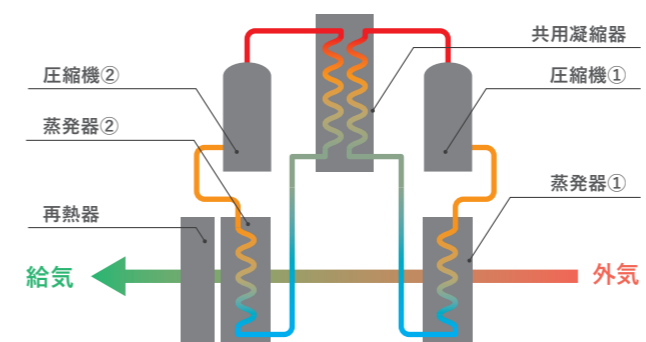
温度も湿度も一定の範囲内を維持するため、空冷HP式ツインサイクル形外調機には再熱器も搭載しました。2段階冷却除湿で湿度を下げながら、目標絶対湿度に到達した後、再熱して給気します。再熱には、ヒートポンプサイクルで生成されたホットガスの一部をバイパスして利用するため、エネルギーを余分に使用することなく運転することが可能です。



夏期でも高い冷却除湿能力を発揮するAFL-RFT-COA型

2つの冷媒回路を搭載した空冷HP式ツインサイクル形外調機は、自動で2台の圧縮機を連動させます。低負荷時には片側の冷媒回路を停止させるなど、制御領域を拡大して安定した外気処理と省エネ運転を実現します。

伊藤様も「夏期でも温度と湿度の両方をコントロールできる点が良いです」と語ります。スパイスやルウの品質を安定させるうえで、温湿度管理は欠かせません。製造時の理想的な環境を維持できるよう、工場内ではマイティリモコンで季節に応じたきめ細やかな調整が行われています。



空冷HP式ツインサイクル形外調機のイメージ(冷房時)

INTERVIEWEE

ハチ食品株式会社
取締役 執行役員
宍粟工場長 和田様ハチ食品株式会社
宍粟第一工場・宍粟第二工場
副工場長 伊藤様

「品質向上に加え、従業員の暑熱対策にもつながりました」と微笑むのは取締役 執行役員の和田様。「従業員の働く環境が格段に良くなりました」と喜びの声をいただきました。もともとは製品の品質維持を目的に導入された空冷HP式ツインサイクル形外調機。2025年には労働安全衛生規則が改正され、従業員の暑熱対策が義務化されました。結果として、温湿度管理が作業環境の改善にも大きく寄与しています。

国民の食卓に寄り添い続けるために
日本の老舗が未来へつなぐ飽くなき挑戦

1845年の創業以来、長い歴史の中で発展してきた同社。それでも「まだ」180周年です」と和田様の目はさらなる未来を見据えます。その言葉の裏にあるのは、カレーライスで「国民食」に押し上げた歴史に満足することなく、さらなる成長に向けた取り組みを進めていくという熱い想い。

カレー粉のパイオニアとして、また常に新しい味覚を届けるスパイスメーカーとして、同社はこれからも食を通じて社会に貢献していきます。

HACHI

「C」を皿に盛り付けられたカレーに見立てた同社のロゴ