

# 高橋製菓株式会社



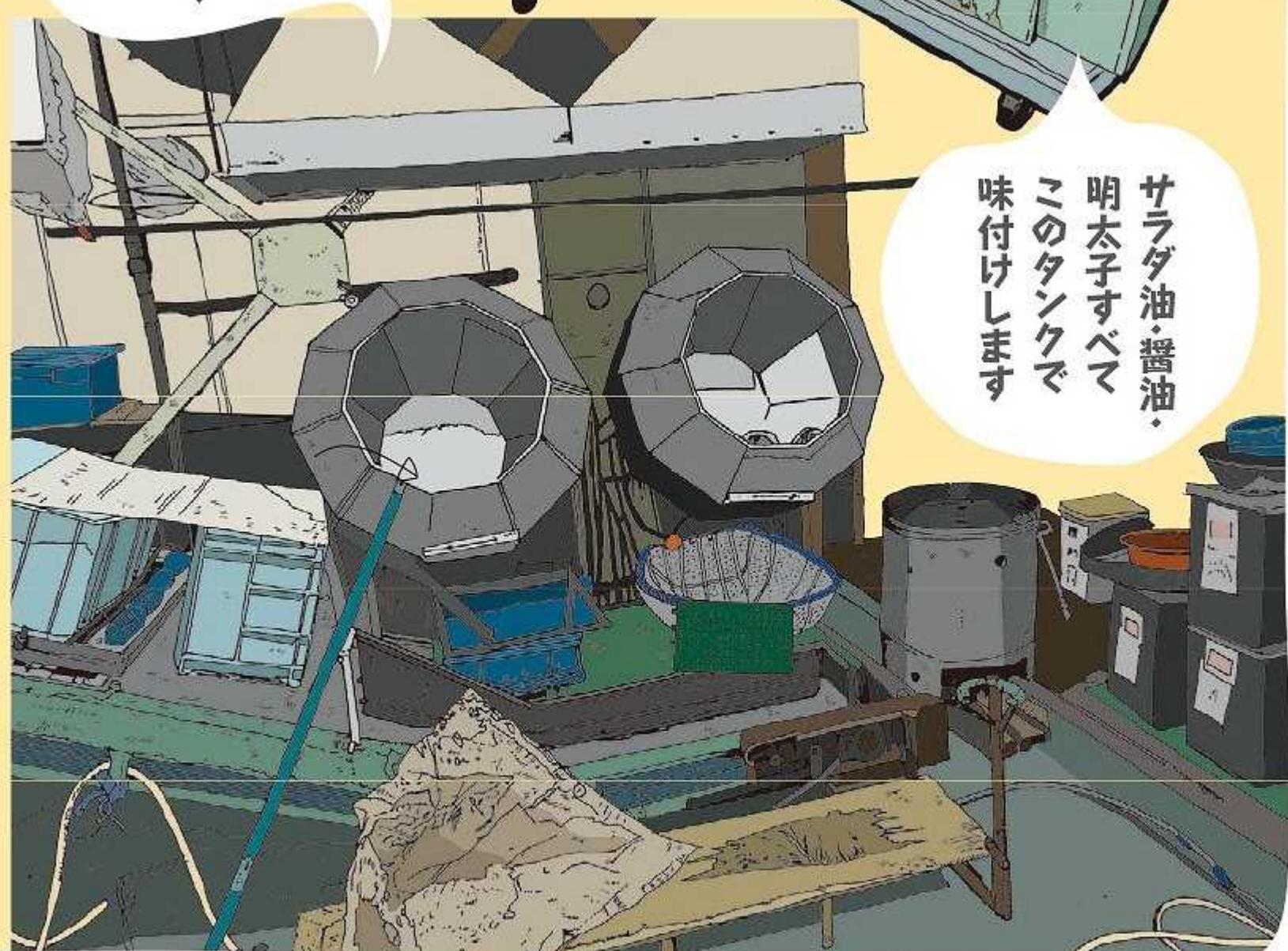
23歳から13年ほど  
マンガ家をしていました。  
月刊誌に連載も持っていましたよ。

代表取締役社長  
高橋 利明さん

あられとおかき、せんべいの違いを知っています? 大きな違いは、あられとおかきはもち米、せんべいはうるち米(ご飯の米)からできています。大きなものが「おかき」、小さいものが「あられ」です。もち米はうるち米よりも手間がかかるんですよ。うちの会社では、20°C前後に保った室内に保管し、洗い水や米を浸けておく水は5°Cに冷やした軟水を使っています。

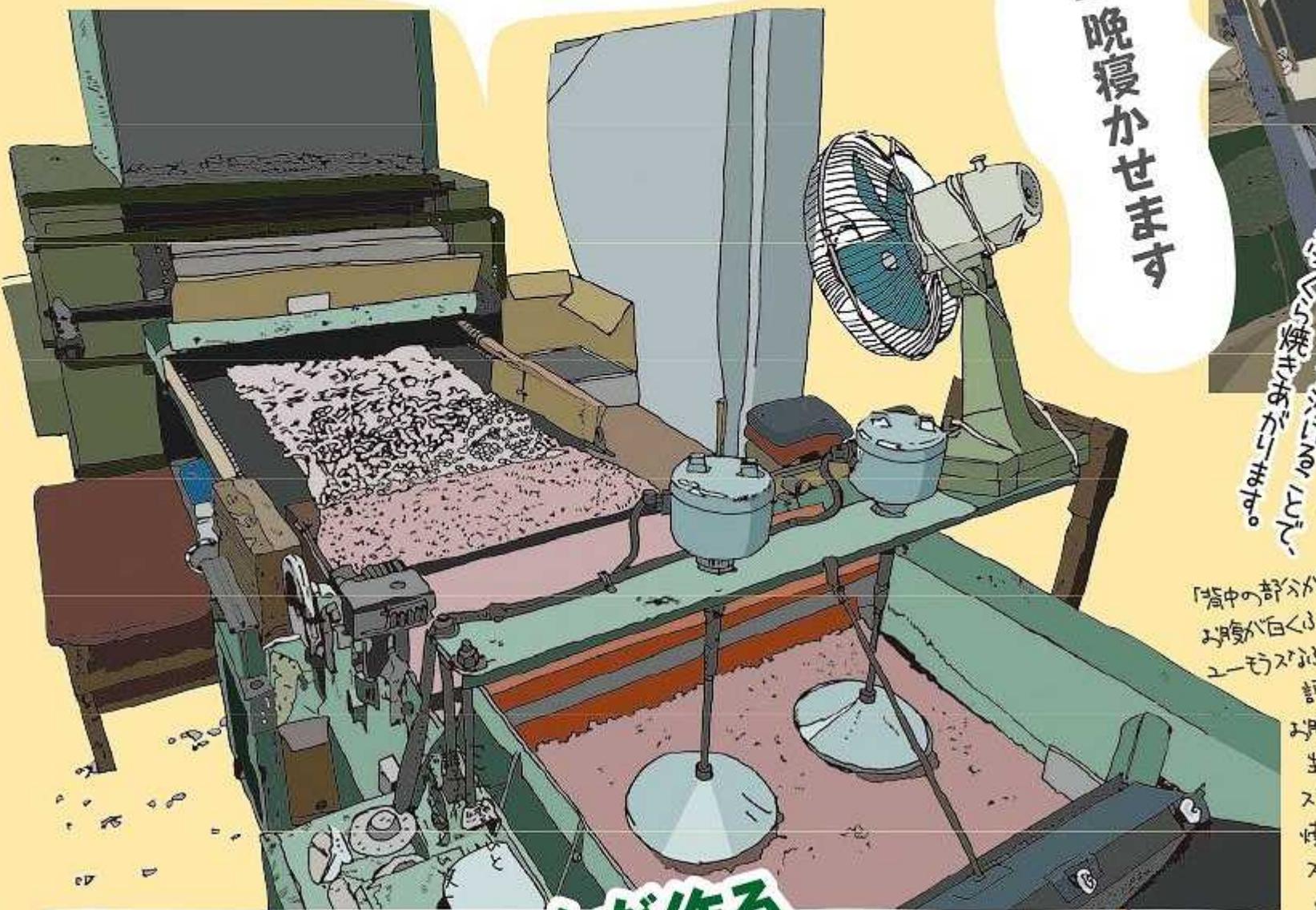
あられやおかきの本来の美味しさを味わっていただきたいので、製造工程にもこだわっています。もち米を洗うところから製品になるまで1週間。それでも、作りだめはしません。あられに運命を感じ、人生をかけた父の思いや教えを守り、変わらぬ味を作り続けます。

醤油で味付けしたものは、  
ハのあともう一度、乾燥



湿気は大敵ですから  
夏場は寒いくらい  
エアコンを入れます

焼きたてのいい香りが充満



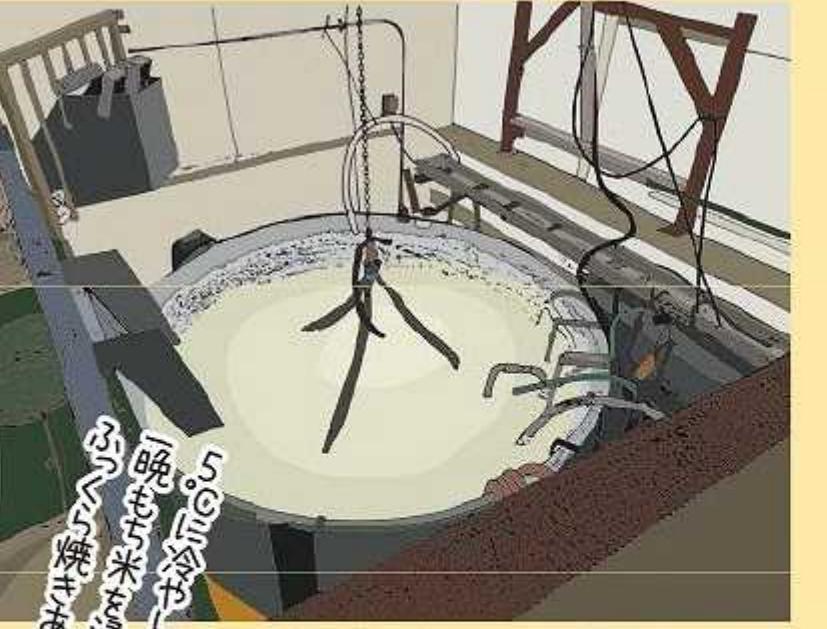
我が社の  
**自慢**

おばちゃんが作る  
手作り昼ご飯に  
お風呂まで  
用意しています!

工場内には食堂があり、近所のおばちゃんが専属の調理師として栄養たっぷりのお昼ご飯を作るように。しかも、1食120円と格安。仕事が終わった後に汗を流して疲れをとつてもらおうと、お風呂も用意。高橋家では、「風呂は従業員が入ったあとに家族がに入る」と教えられてきた。



一晩寝かせます



定番の  
人気商品



あられにとって大切なもち米。  
佐賀県産ひよくもち米を  
主原料とする  
国産もち米だけを使用。

## フグや木の葉、亀、キノコなど ユニークな形の創作あられ

現会長でもある高橋増雄さんが戦後、初めて食べたあられの美味しさに感動。それが高橋製菓の原点だ。神戸のあられ屋で修業したあと、昭和32年に小路にあられ屋を開業。創作あられが人気を集め、売上を伸ばし、順調に会社は拡大していった。そんな矢先、隣の工場の火事からの飛び火、在庫過剰による資金繰り悪化など、何度も廃業の危機に直面。それでも、他にはない創作あられの人気は根強く、従業員たちと思いをひとつにして再建。現在は、300坪もの広い敷地に、3階建ての製造工場を構えている。

昭和42年に発売した創作おかき【ふぐ焼き】は、製造開始から爆発的な人気を集め、現在でも同社の看板商品。ほかに栗や木の葉、キノコ、亀など見た目楽しく、食べて美味しいあられやおかきを約40種も発売している。独特の形を表現するため、コンマ何ミリの調整にもこだわるほどの徹底ぶり。

味へのこだわりも欠かせない。主原料となるもち米は佐賀県産ひよくもち米、米を洗ったり浸けたりする水は5°Cに冷やした軟水、ビタミンEを多く含みコレステロールゼロのキャノーラ油で揚げ、味の決め手となるタレにはじゅこと羅臼昆布を煮てとったダシに醤油をまぜて使用。焼きたての商品を味わってほしいと、在庫を最小限にとどめるよう配慮する。

ここまでこだわるのは、創業者のあられへの情熱を受け継ぎ、高橋製菓のあられを食べて下さるお客様との信頼関係を大切にしているから。会長がこだわりぬいて創り上げた味や形をベースに、さらに多くのお客様にあられやおかきを味わってもらうために、新しい商品を創り続ける。

高橋製菓株式会社

<http://www.takahashi-seika.co.jp/>  
〒544-0003 大阪市生野区小路東4-8-10  
TEL 06-6754-0771 FAX 06-6754-0703

事業内容／おかき・あられの製造・卸・販売(フグやキノコなど、ユニークな形のおかき・あられを作る。米の味を感じるやさしい味のものから、マヨネーズ風味やカレー味などのおかき・あられも製造する)