



ハッコー食品株式会社

健保組合
加入事業所の
ご紹介
その35

顧客主義を徹底して商品開発、製造に取り組みながら、「もっと美味しく、もっと健康的に」と心を込めた食品づくりを注ぎ、「もっと笑顔」を追求する企業精神に、未来の繁栄が見えてくる。

今回ご紹介する加入事業所は千葉市若葉区貝塚町に本社を置くハッコー食品株式会社です。

気象庁に記録が残っている1951年以降、最も早い6月29日に梅雨明け宣言があった後の7月2日に本社を訪問し、藤代祐孝社長にお話を伺いました。

自動車整備・不動産業から食品製造業へ

ハッコー食品(株)の創業者は先代社長の栗原利夫氏です。当初はハッコー興業



藤代 祐孝代表取締役社長

として自動車整備工場、不動産業等を営業していましたが、お客様に頼まれたことがきっかけで、1957年6月千葉市新田町で餃子の皮の製造を始め、1972年5月千葉市道場に食品部門を含む株式会社ハッコーを設立しました。その後、食品一本に絞り、1984年8月ハッコー食品株式会社に社名変更し本社機能を千葉市貝塚町に移転しました。

1993年1月餃子・焼売製造ラインを設置、冷凍設備を強化し、スーパーマーケットへ餃子、焼売の冷凍食品の売り込みを強化し自社ブランド麦子苑(マイズエン)の拡張を図りました。また23年前にはピザ生地

の製造を開始しました。2013年ワッフル焼成機増設、2015年クレープ製造機増設、2017年分割丸目機を増設。これまで生地を切る機械と丸める機械が分かれていて最後に手で丸めて仕上げていましたが、導入後は2倍の生産量になりました。

社是は「仁」忠(自己に真心)、恕(人に思いやり)、克己(私利私欲を抑える)、孝悌(親・兄弟を大切に)。経営理念は「顧客満足を獲得し続けるために、美味しい、健康的、安心、安全をモットーに、製品の開発、我社の改善、自己の向上に日々取り組み、未来の繁栄に向かって自ら進んで働きます。」もっと美味しく、もっと健康的に、もっと笑顔を求めて、顧客主義を徹底して商品開発、製造をしています。

子製造を開始しました。2013年ワッフル焼成機増設、2015年クレープ製造機増設、2017年分割丸目機を増設。これまで生地を切る機械と丸める機械が分かれていて最後に手で丸めて仕上げていましたが、導入後は2倍の生産量になりました。

社是は「仁」忠(自己に真心)、恕(人に思いやり)、克己(私利私欲を抑える)、孝悌(親・兄弟を大切に)。経営理念は「顧客満足を獲得し続ける

るために、美味しい、健康的、安心、安全をモットーに、製品の開発、我社の改善、自己の向上に日々取り組み、未来の繁栄に向かって自ら進んで働きます。」もっと美味しく、もっと健康的に、もっと笑顔を求めて、顧客主義を徹底して商品開発、製造をしています。

長時間労働を回避し何歳になっても働ける職場に

社長に健康管理を伺うと、運動をし

さまざまなオーダーに対応する手作業が強い。また、マーケットインの発想で営業を置かず、お客様の要望を受注する営業方針をとっています。電話等で注文された製品のサンプルを作り宅急便で送り、結果を電話で受けてオーダーに合わせた商品を製造しています。そのため販売地域は日本全国となりました。製造は、大手の会社では難しい手作業メインの工程もあり、細かい作業も可能です。2004年9月発芽玄米おにぎり製造ライン設置。味噌の依頼があったときにも研究を重ね、味噌を作ることに成功し納品することができました。どんな要望もお客様のためにできるだけ対応し作っていく姿勢がリピーターを増やしています。

現社長の藤代氏は1995年4月ハ

て体重を減らすように心がけているとのこと。

社員の健康管理については、工場はライン化しておらず重い物を持つ立ち仕事なので腰と肩を痛める人が多いため、長時間労働にならないように仕事をしてもらっているそうです。土日祝日は休みとし、社員の定年は65歳、以降1年更新で70歳まで再雇用し、70歳以上はパートとなります。パートも定年はあるが、できるだけ長く勤めてほしい。本社の2階に上がる階段が上れなくなったから辞めてもらおうと笑いながら話されていました。働き方改革として、有給休暇は社員もパートも全ての人が取れるようにすること、繁忙期でも残業が多くならないような体制を作ることが重点課題としています。

当健康保険組合の保健事業である人間ドック、インフルエンザ予防接種も多くの被保険者、被扶養者の方にご利用いただいています。

お忙しい中、藤代社長には長時間にわたる取材にご協力いただき、誠にありがとうございました。今後も従業員に優しい職場を構築し顧客のニーズに応え、ますますのご発展を心よりお祈り申し上げます。



▲本社社屋

顧客主義に徹し商品開発・製造を行う

2006年7月新本社工場稼働(道場工場は閉鎖)。パン・ピザライン増設、動線改善。工事期間中は一時的に売り上げが落ち込みましたが、お客様の工場見学を積極的に受け入れた結果、安心していただけるようになり受注が伸びていきました。新工場は作業動線を考えて建設したので余計な動きが減り、生産性が向上し人員配置管理がしやすくなるなど大幅に改善が進み、商品作りに集中できるようになったため、多くの自社製品が生まれました。

2011年桜木工場を稼働。主に菓



ハッコー食品(株)のいろいろな製品



焼成クラスト/生ピザボール



チャパタ/フォカッチャ



パニーニ



全粒粉プチパン/よもぎパン



生パスタ(ホウレンソウ・卵入り)



ブリュッセルワッフル



クレープ

■ ハッコー食品株式会社のホームページ
URL <http://hakko-syokuhin.co.jp>