

安定して 成長する会社が 一番面白い説

1985年会社設立当初から、梅だけじゃないんです。

紀州ほそ川は、先代が張り巡らせたアンテナのもと
設立当初から経営の多角化を進めてきました。

新しい仕事がたくさん生まれ、事業が拡大する環境。
つまり、若いうちからどんどん新しい仕事や役割を
経験できます。

普通の梅屋さんでは経験できないことがたくさん
詰まった、一味違った工場です。



〒645-0022 和歌山県日高郡みなべ町晚稻889番地
TEL:0739-74-2739 FAX:0739-74-2793



株式会社紀州ほそ川

どんな
会社

梅づくり100年。でも梅干だけじゃない！

大切なものを逃さない濃い減塩製法や、鶏の産卵率向上から始まったヒト不妊に関する研究、L-ドーパを多く含むムクナ豆の研究など、伝統食材の研究を続けています。現在畑から加工・研究・開発・販売までグループ内で行い社会に役立つ他にない新たな商品を次々と生み出しています。

研究力



大学・病院・研究機関等との共同研究を20年以上続けた実績があり、梅・ムクナ豆等、伝統食材の用途開発の知識が梅干業界一蓄積されています。

製造力



小ロットから対応できる柔軟で効率的な製造体制があります。

商品開発力



研究成果を基に、事業を多角化した新事業開発のノウハウがあります。

財務力



健全な財務体质：自己資本比率70% 実質無借金経営で会社の財務体质は盤石。銀行からの信頼も厚いです。

※会社の安全性の評価指標である自己資本比率は、高いほど財務的には安定しているといえます。一般的に50%以上あればかなり良好な状態です。

主な製品



独自の減塩製法による梅干し

通常の減塩では塩分と共に、梅の大切な旨味と栄養も流れ出てしまうという、梅干し製造の課題に新風を吹き込む手法を確立しました。栄養価が高く美味しい梅干しは全国のスーパー・卸企業様よりご愛顧いただいております。



不妊治療に役立つ梅抽出成分ウムリン

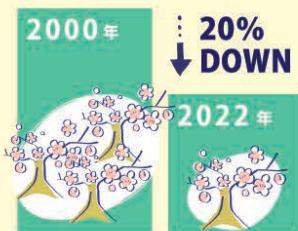
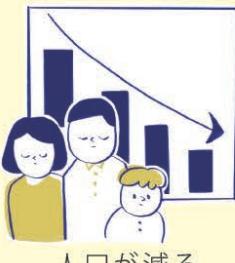
和歌山県立医科大学と共同開発した妊娠に役立つ成分です。医学論文発表を経て複数のレディースクリニックで利用されており、WEB通販では4,000件を超える喜びの声が届いております。



抗パーキンソン病補助食品
ムクナ豆

加齢により不足するL-ドーパを含み、関連症状の緩和に期待が集まるムクナ豆。年々ニーズが高まる中、WEB通販では全モール(Amazon・楽天・Yahoo!)の上位を弊社のムクナ豆が独占。業界の一番手を自負しております。

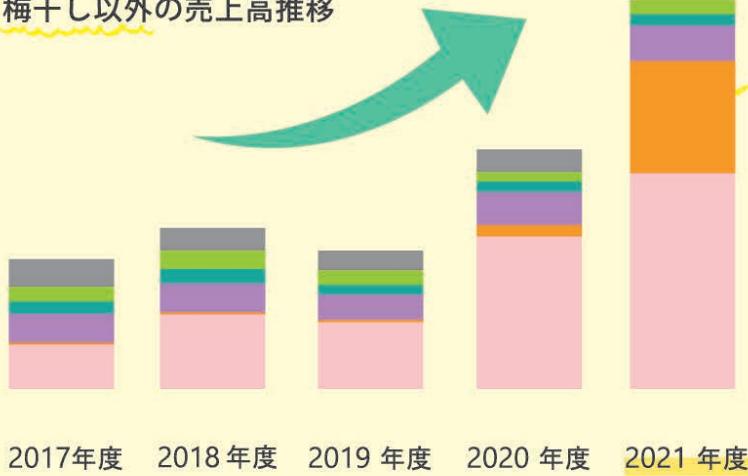
■ 梅干市場は長期で減少傾向



梅干市場は20年で20%減
年率1%の減少傾向

梅干市場が縮小するなかでも、紀州ほそ川は多角化が進んで複数の事業が柱となっています。

梅干し以外の売上高推移



現在ムクナ豆の
注目度が上がってます



複数の柱

01 point

梅干し

最上級の紀州南高梅を紀州ほそ川だけの秘密装置で減塩。梅本来の旨味や有効成分がギュッと詰まった「濃い減塩梅干し」は多方面から指名買いされています。

02 point

ウムリン

特定の梅抽出物をニワトリに与えたところ、産卵率・卵質が向上したことから和歌山県立医科大学と共同研究を続け、ヒトのための有用成分の開発に成功、現在複数のレディースクリニックにてお役立ていただいている。現在もクリニックと連携して販売が拡大しています。

03 point

飼料

紀州梅の有効成分を濃縮したエキスをエサに混ぜることにより、肉質が向上して製品の差別化を図ることから畜産・水産分野でさまざまなブランド食材を生み出しています。

04 point

ムクナ豆

天然 L-ドーパを含む貴重な豆。江戸時代以降途絶えていた国産ムクナ豆栽培の復活にも取組み、業界最大手として新製品開発・市場開拓中です。

05 point

金柑・赤しそ

独自の厳しい選別方法で品質が認められており、金柑においてはおせち料理に入っているほとんどが紀州ほそ川のものです。

紀州ほそ川は 事業の多角化に成功

今後も事業拡大と地域活性化のために
皆様の力が必要です。

是非あなたの力を貸してください！



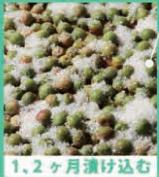
今後も磨れてゆく伝統的な食材の研究、市場の創作に情熱を注ぎ、他にない製品で人に役立つ会社であり続けたいと考えています

工場の工程

実際どんな工程で出荷されているのか
見ていきましょう！



【こだわりの塩】
オーストラリアの世界遺産シャークベイの熟成天然塩！先代の会長が梅干しに合う塩を求めてオーストラリアへ！塩製造会社と共同開発したっておきの塩です！



ものすごい集中力と瞬発力で何千、何万個の梅を検品します。

完熟、青いネットに落ちた梅を、一枚ずつ丁寧に拾います。

大きなタンクにたっぷりの梅果汁と調味液が入っています。

梅酢から塩分だけを抜き、栄養満点の梅果汁を作ります。

天日干しした梅を、梅果汁と調味液にじっくり漬け込みます。

20年かけてようやく商品化まで辿り着いた独自製法です。



『濃い減塩製法の肝』
梅酢から塩分だけを抜き、栄養満点の梅果汁を作ります。



7月下旬～天日干し
お日様の力を借りて、うまいをギュッと詰め込みます。

1日のスケジュール
外回り編

朝礼 業務開始
それぞれの持ち場で作業



梅の洗浄



漬け込み



引き続き梅の洗浄
漬け込み



退社

1日のスケジュール
梱包・検品編

朝礼 業務開始



製造ラインで検品・梱包作業
(主にスーパー向けの卸商品)



手作業で検品・梱包作業
(通販商品・皮切れ梅・ウムリンなど)

退社

繁忙期

過去3年分「7月」の残業データ

2019年 1人あたり40分
(1日あたり1.4分)

2020年 1人あたり21分
(1日あたり0.7分)

2021年 1人あたり109分
(1日あたり4.0分)

繁忙期でも限りなく残業0をを目指し日々改善しています

休日の過ごし方!!
競馬を楽しんでいます
仕事終わりのビールも最高

アフター・ファイブ
最近猫を飼い始めた
お世話をしたり、撫でられるのが
毎日の楽しみです



※2時間ごとに休憩あり。トイレ休憩は随時可能です。

※作業内容は出来るだけ半日で変更して気分転換出来るように工夫しています。

豊作＆メディアの影響で
2018年 4～5年に一度の
梅干焼売れ

この「梅干焼まつり」で活気が溢れ、工場内がぎやかで元気になります！

超繁忙期 2018年「7月」の残業データ
1人あたり1173分 (1日あたり43分)

※豊作年の繁忙期は残業多めです



1番 重い物を持つ仕事
梅肉樽の移動



2人のコンビネーションが試されます



1番 瞬発力と集中力がいる仕事
出荷前の検品



つまり1分で23~27個もの商品を素早く検品



先輩社員の一言

正直、仕事内容は体力的にしんどい時もあります。良い面はもくもくと無心で作業出来ること。目に見えて達成感があること。あとは、自分たちで考えて準備したり動くことが多いので、自ら製品を作っている感があります。また、ON OFFはっきりしているお仕事なので定時で終われば自分のしたい事をしてリフレッシュ。僕の場合は筋トレ、フットサル、野球など、体を動かすのが日々の楽しみです。

ふっくらとした肉厚な果肉に、梅そのものの味わいが感じられとても美味しかったです。

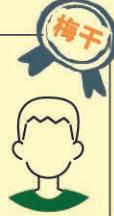


全ての作業は

お客様のお声

につながっています

少し前に知人から頂いて知ったこちらの梅干し屋さん。こんなに美味しい梅干しがあるんだと調べてみると、ふるさと納税でも見つけたので迷わず購入。何回食べても風味豊かで美味しいです！



雑誌等に紹介されていることや、学会での発表があったことが購入の決め手となりました。ウムリンを信じて飲み続けて良かったと思っています。



一つ一つ丁寧に作られていてえぐみもなくこんなにおいしい梅干しを食べたのは生まれて初めてです。色々な梅干しをお取り寄せしてきましたが、こちらのは、とても美味しいのでリピートしました。



何をしても妊娠に結びつかず悩んでいた時にウムリンを知りました。「卵の質」を改善するという今まで考えたこともなかった視点ですぐに購入しました。妊娠できて本当にうれしいです。ありがとうございました!!



今まで薬が手放せませんでしたが、ムクナ豆を摂り発病以来はじめて体に痛みを感じず歩いて奇跡のようです。



薬の副作用がきつく悩んでいたけれど、ムクナ豆粉末を飲み始めてものすごく調子がいい。毎回スープ大盛りで飲んでいます。



これができればあなたもアスリート

Athlete

1番○○な仕事3選ご紹介!!

Point

平均年齢35歳(20~30代も活躍中)



先輩が丁寧に教えてくれます



Point

意見交換しやすい和やかな雰囲気



色々な人がいて魅力的

Point

髪型、通勤服自由

どんな髪型でもOK



Point

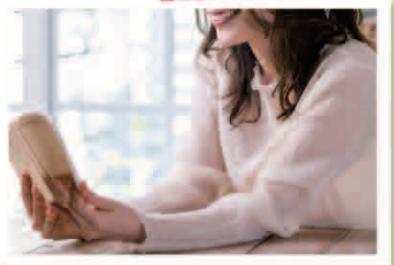
業務後は即帰宅!プライベートも充実

自分の時間を確保できます

Point

ワーキングホリデーや技能実習生も受け入れ

色々な制度を取り入れています



株式会社 紀州ほそ川

〒645-0022 和歌山県日高郡みなべ町晚稻889番地
TEL:0739-74-2739 FAX:0739-74-2793





細川庄三 代表取締役社長就任
細川 清 代表取締役会長就任
細川達矢 代表取締役社長就任
細川庄三 取締役会長就任
細川陽介 取締役副社長就任
細川陽介 代表取締役 CFO就任

1989年入社

工場長の半生をのぞき見

創業当初に入社し、ともに歴史を歩んできた工場長だから見えている「紀州ほそ川」がありました。半生とともにこっそり紹介します！

工場長を務める田上です。私は高校卒業後、4年半、大阪のアイスクリーム工場で働いていました。もともと2年間だけ県外で勉強しようと決めていたので、退職後は和歌山に戻り、半年間ほど何をしようかと考えていました。

「和歌山に帰ってきたからには地場産業に携わりたい。」漠然とそう思いはじめ、就職活動を始めました。当時みなべ町にはたくさん梅屋さんの就職先があり、近くの梅屋さんの会社を全て見ましたが、その中で唯一梅だけではなく金柑や赤しそなど梅とは違う製品を取り扱っている会社が、紀州ほそ川でした。色んな事にチャレンジしている面白い会社、それが当時感じた紀州ほそ川の第一印象でした。

「ここに入社すると、色々な仕事を経験できるかも。」と思ったことや、「どこまで自分の力が発揮できるかを試したい！」という思いから、1989年、紀州ほそ川に入社することを決めました。

当時、機械といえば梱包作業の時に使用するものが2台あったくらいで、ほぼ全ての業務が手作業で行われていました。受注生産で、注文を受けた製品を都度、梱包し出荷するスタイルでしたが、私が入社して3~4年経つとありがたいことに注文数が増え、在庫をつくり注文に備えるよう仕組を変えなければ対応できないほど忙しくなりました。

その頃から、当時の専事が「機械化をどんどん進めたい！」との考えを有言実行してくれたおかげで、驚くことに2022年現在まで、ほぼ毎年、様々な機械を導入することができました。また、事業の成長とともに製造棟や貯蔵棟を建てるなど、着々と工場が成長していく過程をこの目で見てきました。増やせるというのは事業が安定している証拠でもありますし、なにか一つ増えるたびに、会社が成長していることを実感し士気があがりましたね。

少し話が戻りますが、在庫を抱えるようになったころ、私は梅干の調味の仕事を任せられることになりました。梅屋さんではとても重要な仕事で、その分不安が大きかったのですが、まわりの人の助けがありなんとか調味ができるようになっていました。自分自身も段々とできることが増えて楽しくなってきたことを今でも覚えています。

「アンテナを張って仕事をすると、だれにでもチャンスはある。アンテナを張るか張らないかは自分次第！」入社当初に教わったこの考え方方が自分の軸となり、色々な事に興味を持ちながら働いてきました。もちろん今でもアンテナを張る努力を怠らないようにしています。

当時から梅だけではなかったのですが、現在ではさらに、ムクナ豆やウムリンなど大きな柱となる製品があり、市場そのものをつくるなど会社全体で色々な事に取り組んでいます。各製品のびしろがまだあるからこそ、入社当時と変わらないくらい、今もワクワクしています。

