

できたてのトマトケチャップの風味をそのままぎゅっ!と瓶詰めしました!

味は濃厚
いつもの
メニューを
さらにおい
しく



新鮮な国産トマトをたっぷり使用し、濃厚な味わいを実現したハグルマ株式会社のトマトケチャップ。「酸味が少なく、自然な甘みがあっておいしい!」「濃厚で味が違うケチャップ!!」といった熱烈な声があるロングセラー商品です。どんなこだわりがあるのでしょうか? 今回はその魅力に迫ります。

自然素材との調和をはかり「おいしい」を食卓に 明治27年創業のハグルマ株式会社

明治から続く伝統ソースの味を守り続ける一方、新商品も生み出す『ハグルマ株式会社』。1969年、いずれも明治創業の『羽車ソース株式会社』と『三ツ矢ソース株式会社』が生産合理化のため設立しました。1972年に本社を堺市より、和歌山県紀の川市に移転。工場を増設し、トマトケチャップなどの製造に着手し、ソース製造の幅を広げています。自然素材との調和をはかり、安全安心で“美味なる食品づくり”をめざします。



和歌山県紀の川市にある「桃山工場」 / 農林水産省JAS認証工場



●フードコーディネーターの
おすすめレシピ
簡単!
サーモンのクリームスープ

サーモンのスープは「サンタクロースの故郷」とされているフィンランドの定番スープ。クリスマスにはケチャップを加えたサーモンピンクのスープを作ってみませんか?

- 材料** (約4人前)
- じゃがいも……3個
 - にんじん……1本
 - 玉ねぎ……1個
 - 生鮭……3切れ(約300g)
 - ディル……適量
 - 塩・こしょう……適量
- A**
- 水……500ml
 - 固形ブイヨン……1個
- B**
- ケチャップ……大さじ1
 - 牛乳……200ml
 - 生クリーム……100ml

- 作り方**
- 1 じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、生鮭は一口大に切る。
 - 2 鍋に1のじゃがいも、にんじん、玉ねぎを入れ、Aの水と固形ブイヨンを加え、柔らかくなるまで煮る。
 - 3 柔らかくなったら、Bの牛乳、生クリーム、ケチャップを加えて混ぜ、最後に生鮭を入れ、弱火で約5分程煮る。
 - 4 塩・こしょうで味を整え、スープを器に盛り付け、ディルを散らしてできあがり。

<メモ>

- Bを加えたらあまり煮すぎないのがポイントです。
- 4のディルはセリ科のハーブで、フィンランドの鮭料理には必ずと言っていいほど使われます。手に入らない場合は、パセリなどを散らしてください。

おいしさへの こだわり



日本で販売されるトマトケチャップの原料は、ほとんどが外国産トマトです。濃縮加工されたペーストで輸入され、これに水を加え、濃度を下げてトマトケチャップが作られます。

一方、ハグルマは国産のトマトピューレーを使用し、その風味が変化しないように密封度が高い瓶にとじ込めることでトマト本来の風味を生かしています。



トマトケチャップの原材料は、トマト、たまねぎ、醸造酢、食塩、香辛料。コクを出すために、砂糖は「上白糖」のみ使用。



露地(ろじ)栽培のトマトを使用。真っ赤に熟した旬の時期に収穫した『加工用トマト』をふんだんに使っています。1瓶につき、およそ9個分(トマト1個あたり約90gとして)が入っています。

加工用トマトは、生食用と比較してリコピン3倍、ビタミンC2倍と栄養素が多くふくまれているとされています。



トマトの断面(左:生食用、右:加工用)

なぜ?
マークが、
車輪から羽の生えた
はぐるま
「羽車」?



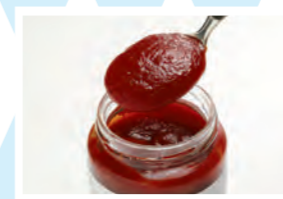
南海電鉄の初代社章と似た社章を採用しています。明治末期に親交のあった、南海鉄道(当時)の社長に商品のブランド名について相談したところ、「うちのマークを使ったらどうや!」と言われたことがきっかけだとか。車輪は昔ながらの大八車をイメージしています。

作りたての味わいをそのまま商品にして、お手元までお届けします!



ハグルマ株式会社
営業部 満田(みつた)さん

組合員さんからの「ビンの底までスプーンですくいたい」というご要望からビン型を2011年にリニューアルしました。ビン容器は中身が動きにくく、粘度が安定しているところが利点です。とにかくおいしいです!



ハグルマ株式会社
品質管理部 名出(ないで)さん

国産のトマトピューレーに水を加えずに、じっくりコトコト煮詰めてつくります。トマト本来の豊かな香りとまろやかな甘みを楽しんでください。

