

## 株式会社廣川



[創業年] 1902年(明治35年)

[売場面積] 19.6㎡(5.9坪)

[事業従事者数] 12.4人

[営業時間] 9:00~17:00

[定休日] 土・日・祝日

[商品構成]

- |        |       |
|--------|-------|
| ・佃煮加工品 | 80.0% |
| ・昆布販売  | 20.0% |

[店舗所在地] 大阪府松原市天美西 3-3-49

[URL・SNS] <http://www.e-hirokawa.co.jp/>

[経営理念]

- ・食の安全や美味しさを追求し、その商品を、お客様に提供する
- ・今やっていることに満足せず、挑戦し続ける
- ・自分だけではなく、相手や周りを幸せにする
- ・食を通して地域に貢献する

## 明治から120年以上続く老舗総菜店

[お店の概要・経営ノウハウ]

ひろかわの歴史は、明治35年に広島の名漁港として知られる鞆の浦で始まり、その後大阪市内で佃煮や汐吹昆布の製造・販売を開始、手狭になったことから、昭和37年に松原市に本拠を移し、今に至っている。

独自製法の「直火釜炊き製法」は、代々受け継がれてきた職人の繊細なワザにより、一釜ずつ匂いや気泡を確認し、火を加減しながら時間をかけて食材に調味料をほとんど吸収させ食材から出る旨味をまるごと封じ込め、焦がさず、しかも形よく炊くことでふっくらした食感と深い味わいを表現できる製法で、大量生産には向かないものである。

ひろかわの登録表彰となっている「佃総菜」は、旨味・塩味・甘味の調和を大切に、そのまま食べても美味しく、またご飯のお供としても最適な味を求め作った惣菜感覚の佃煮となっており、3年がかりで開発した商品である。

また、松原市の産官学による松原ブランド研究会において、地域ブランドである「La Matsubara」の認定も受けている。