



豊前のおしごと 親子de体験隊

素材のこだわりは「からだにやさしいもの」 ドレッシング・ドリンク製造販売の会社を取材

今回は、豊前市特産である「棚田ゆず」「かぼす」など、からだにやさしい素材を使ってドレッシングやドリンクを製造・販売している「株式会社 ハウスボトラーズ」を取材。

同社では、無添加で素材自体を生かした数多くの商品を展開しています。人気商品で、刺身との相性が良い「ゆずパッチョドレッシング」「かぼパッチョドレッシング」は、いずれもノンオイルでヘルシー。ジャムやドリンクも種類が豊富です。贈り物にも喜ばれそうですね。



▲人気の「ヘルシードリンク セット」(ザクロジュース・カシスプレミアム・クランベリー & ラズベリー黒酢・ブルーベリー黒酢)



／ どんどんボトルに
かぼす果汁が入ってるよ！

まずはかぼす果汁のボトル詰め&キャップ取り付けの工程を見学。88℃の高温で殺菌しながらボトルに流し込んでいき、キャップを取り付けていきます。その後は水で冷却され、1本ずつ丁寧にチェックしながらラベリングされていました。

取材先 ▶株式会社 ハウスボトラーズ

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体等を取材し記事を掲載する同コーナー。
21回目は、末松 千絵さん、新(あらた)さん・湊(みなと)さん(各6歳)親子です。



案内人
代表取締役 尾家 正芳さん

明治に醤油醸造としてスタートし、事業を転換して1971年に創業した同社。「安全性を第一に考えた商品を作っています」

商品の一つひとつ丁寧にチェック

安全性第一の商品を提供するため、工場内の品質管理室では各ロットごとに規格検査・微生物検査などを実施。安全性はもちろん風味にもこだわる同社では、約50℃で沸点に達するジャム製造釜なども導入。果物の風味を落とさない温度管理がされていました。



▲「品質管理室で
しっかりチェック」

健康や美容を意識した商品を展開

美容を意識する幅広い世代に人気のザクロジュース「Zakuro PREMIUM」も気になる商品。薄めず、そのまま手軽に飲めるのが嬉しいですね。

工場を見学して3種類のサジードリンクを試飲。さらに自宅で「かぼパッチョ」を使った刺身サラダを食べて、なんだか元気が出ました♪



▲美容や健康を意識
した商品がズラリ！

SDGs 見つけた！

今回は、明治時代に創業し、現在は豊前市産の「棚田ゆず」や「かぼす」などを活かし、からだにやさしい商品を丁寧に製造されているハウスボトラーズさん。

素材の風味を維持する温度管理や徹底した品質検査体制から、安心と安全に対する熱い想いが伝わってきます。

無添加、健康、美容、そして安全性を意識した多彩な商品展開は、消費者の多様なニーズを捉え、いっそうの販売拡大が期待できますね。

地域の恵みを活用した持続可能な食づくりが、未来にも選ばれる商品を支えています。

取材協力 (株) ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・石井弦一郎・岩崎裕子・福原丸末・宮川清希

■取材を希望される企業・団体および取材にいて記事を書いて
みたい親子記者を募集中。

取材先のSDGsポイント！



ポイント① SDGs目標3 すべての人に健康と福祉を
★安全性を第一に考えた商品づくりで人々の健やかな暮らしに貢献



ポイント② SDGs目標9 産業と技術革新の基盤を作ろう
★徹底した品質管理のための技術的な努力を続ける姿勢



ポイント③ SDGs目標12 つくる責任 つかう責任
★無添加と安全性への責任ある生産

Check Point

取材協力 株式会社 ハウスボトラーズ (Tel. 0979-83-2149)
福岡県豊前市大字宇島225
<https://www.house-bottlers.co.jp/>



撮影 Juri (@juri0_902)

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中
Instagram ID : @oshigotopalette

