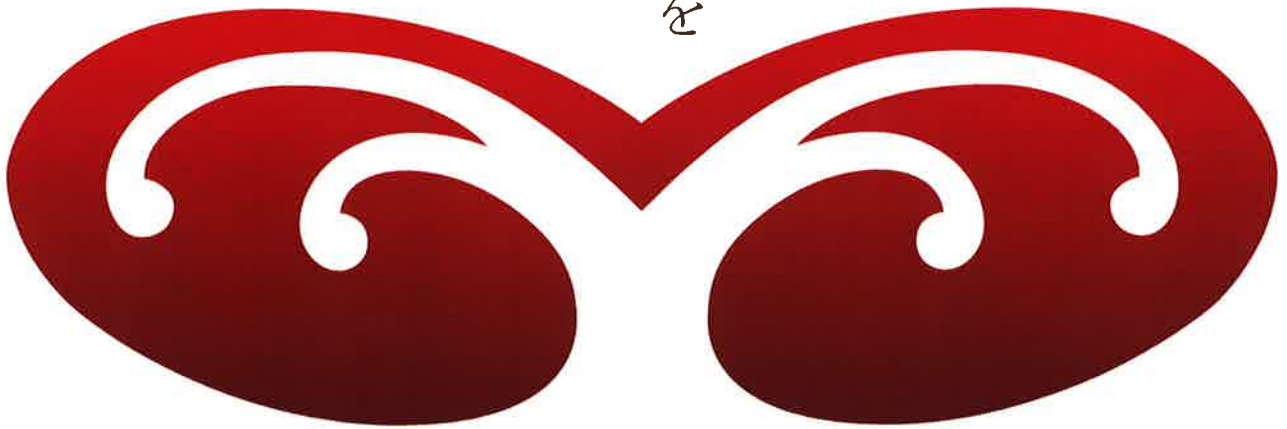


お客様の心を
心とします



H A M A K O

ASSORTED PASTRIES AND CONFECTIONS

HARIMAYABASHI est.1952

会社概要





社長よりのご挨拶

日頃より格別のご愛顧を賜りまして、誠にありがとうございます。

私たちはお菓子を通じて、大好きな地元、高知の役に立つ為に活動しています。

では、どうやって役に立つかという、高知の方に文化や伝統を残し、伝えて行く事が事業の目的であり、それをする事により、役に立とうとしています。

日本の伝統行事は『家』の単位で行われます。初節句から始まり、七五三、結婚式等々。

しかし、最近はその『家』での行事を少しずつなくなってきました。

それによって、家族、親戚が集まり団欒することも減ってきています。また、現代人は何かと忙しく、

季節の移り変わりを感じ風流を愛でるといふか、そんな余裕がないのか、

自然の美しさを感じる心をなくしていつているように感じます。そんな世の中に、

家族の団らんを取り戻し、四季の移り変わりを感じる心を取り戻す為私たちは活動しています。

お菓子は常に家族の団らんの中にあるものであり、

四季の美しさ、自然の美しさを伝えられるものは「お菓子」しかありません。

店舗は私たちの文化活動を啓発して行く発信基地です。

お菓子を通じて高知の素晴らしさを、日本の四季の美しさを、この文化の良さを地元の方や、高知を訪れた方、高知を好きな方に少しでもお伝えする事が出来れば、この上ない幸せです。

また、海辺の果樹園は、この高知の素晴らしさ、

伝統行事の良さを体感して頂ける場です。

菓子は心の栄養を満たす食べ物です。

このお菓子を通じて、少しでも心の豊かな人生、

豊かな生活のお手伝いをする事により、

高知にとってなくてはならない

浜 幸、海辺の果樹園でありたいと念じております。

株式会社 浜幸

濱田幸広

会社概要

創 業	1952年
設 立	1957年10月
資 本 金	34,400,000円
代 表 者	代表取締役 浜田 幸広
業 務 内 容	和洋菓子・ジャム・ドリンク・ゼリー等の製造販売 貸画廊・貸茶室・リゾートホテル事業
年 商	10 億円
従 業 員 数	150人(男性57人・女性93人)
事 業 所	はりまや本店他8店舗、大津工場、果樹園工房、 リゾートホテル海辺の果樹園
グループ会社	株式会社 手結山観光ホテル
本社・大津工場	所在地 〒781-5103 高知市大津乙695-1
	電 話 088-866-2323(代表)
	F A X 088-866-1869
浜 幸	H P https://www.hamako.com MAIL saiyo@hamako.com
海辺の果樹園	H P http://www.umibenokajuen.co.jp/ MAIL info@umibenokajuen.co.jp



土佐の日曜日

浜幸のこだわり

■「もぎたてのおいしさ」を求めて

果実の皮は、香り、色、栄養成分の宝庫です。浜幸では、製法特許の果実有効成分の海洋深層水抽出法により果物の皮から海洋深層水を使って加熱せずに、エキスをほぼ完全に抽出しております。熱を入れずに抽出されたエキスは、色鮮やかで、みずみずしい香りにあふれています。従来より香料や着色料を使わない自然のおいしさを研究してまいりましたが、「さらにもぎたてのおいしさ」を日々追及しております。



土佐の果物 香るジャム

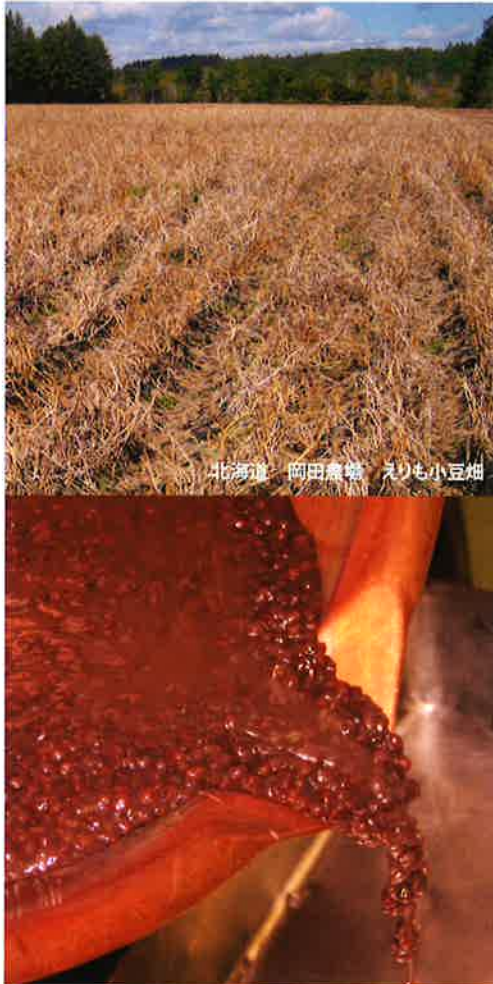
■「土佐の果物」

“福原オレンジ”は高知県室戸地方に生育している特別に香り高いオレンジです。果汁が少ないため生食にむかず、ほとんど栽培されておりませんが、その香りと味は、カルフォルニアオレンジでは及びも尽きません。昭和四十年代に佐喜浜に埋もれる様に生育していたオレンジの古木を、浜幸が発掘し、今に伝えています。このオレンジに代表されるように、土佐は珍しい果物の宝庫です。その果物たちを契約栽培し、自社で果実の直接加工をし、おいしい水菓子に仕上げています。



ほんのり甘酸っぱい柚子あん、土佐銘菓「かざし」の製造過程





北海道 阿田倉 入りも小豆畑

■「小豆」の極みを

和菓子の定番ともいえる、餡。

極上の品質を求めて、小豆は減農薬の十勝産特別栽培小豆を使用しております。「白花梅檀」の皮むき餡は、北海道の五人の農家さんに契約栽培して頂き、仕入れたものを使っております。

小豆の香り成分は皮やその周辺に多くあると言われております。そんな小豆の特徴を活かすために日々研究してまいりました。こし餡にするために普段ですと濾すことで風味のある部分は失われてしまいます。

また火入れの時間はより少ないほうが風味は残ります。

小豆の極みを求め続け、近年、新しい製法により、小豆のもつ本来の風味をそのまま引き出すことができる様になりました。

この製法で作った餡は「水ようかん」等に使用しておりますが格段に風味がよくなっております。

白花梅檀





リゾートホテル海辺の果樹園

海辺の果樹園はお菓子の浜幸が運営しているリゾートホテルです。

文明が過度に発達した都会よりも、
自然が多く残っている土佐が好きで、
南方系の温暖な気候がもたらす、
のんびりとした、華美(はなやか)ではなく、
優美(やさしい)な生き方、社会を価値として、
太平洋を望む南国土佐、

手結の小高い丘に土佐の果物果樹に囲まれた、
時間がゆったりと流れる「リゾートホテル海辺の果樹園」を
オープンさせていただきました。

お菓子と同様和魂洋才で地元の果物はもとより健康で新鮮な素材で、
自然で素朴な新郷土料理を目指しました。

この地は、星空、月が高知の中でも美しく、
桂浜(高知市)に沈んで行く夕陽も絶景です。

270°のオーシャンビュー、近くにはフィッシング、地引網、
プロトーナメントの有るゴルフ場、海水浴場、芸西天文学習館、
龍河洞、明治維新時の中岡慎太郎、岩崎弥太郎の史跡等、観光や
プレイスポットとアクセスが高知一室戸の間で非常に恵まれた立地です。

沿革

明治・大正	はりまや橋際で呉服店を営む。県下第一の呉服店でした。
昭和24年	創業 現在のはりまや本店の場所で干菓子類の仕入商品を主体とした菓子店として創業。
昭和27年 5月	有限会社はまこう創立。資本金800千円、従業員33名。はりまや本店開店。
昭和34年	開業満10年を契機として和洋菓子の製造販売を始める。*開運小判 発売
昭和37年	*かんだし 発売
昭和38年	愛宕店 開店
昭和39年	帯屋町店 開店
昭和40年 12月	はりまや本店 改装オープン。高知のはりまや橋にふさわしい建物をとの思いから浦辺鎮太郎氏設計により現在のはりまや本店の姿に
昭和41年 1月	大津工場創業 長岡郡大津村鹿児(現 高知市大津
昭和43年	栈橋店 山田店 開店
昭和46年	南国店 名産センター店 開店
昭和48年	升形店 土佐店 開店
昭和50年 7月	高須店 開店
昭和51年 7月	伊野店 開店
昭和55年10月	須崎店 開店
昭和55年11月	安芸店 開店
昭和57年	*土佐の日曜日 発売
昭和62年10月	はりまや本店4階 茶室「睡庵」完成、万々店 開店
昭和63年	*白花栴檀 発売
平成4年	土佐道路店 開店
平成5年	南国バイパス店 開店
平成6年	リゾートホテル海辺の果樹園オープン 浜幸果樹園工房(現 (有)リゾートホテル海辺の果樹園)創業
平成15年	*南風小夏サンド 発売
平成17年	*四万十一粒栗 お守り 発売
平成18年 5月	浜幸一宮街道 開店
平成27年	*香るジャム 発売 *人のよろしさ 発売
平成30年 5月	土佐店から高岡店へ移転オープン
平成31年 2月	高須店と大津店統合 大津工場直売店 開店
令和元年 5月	万々店からイオンモール高知店へ移転オープン



菓舗 浜幸

<https://www.hamako.com>

はりまや本店 高知市はりまや町1-1-1 tel.088-875-8151

大津工場直売店 tel.088-879-1400 ・土佐道路店 tel.088-843-6622

イオンモール高知店 tel.088-873-3915 ・棧橋店 tel.088-832-8678 ・南国バイパス店 tel.088-864-5666

高岡店 tel.088-852-1878 ・安芸店 tel.0887-34-2880

秀菓会

イオン高知旭町店 tel.088-825-0211 [代表] ・しまんとハマヤ tel.0880-22-2700 [代表]



RESORT HOTEL 海辺の果樹園

<http://www.umibenokajuen.co.jp/>

リゾートホテル海辺の果樹園 高知県香南市夜須町手結山506-1 tel.0887-55-4111