

KITAMI HAKKA TSUSHO

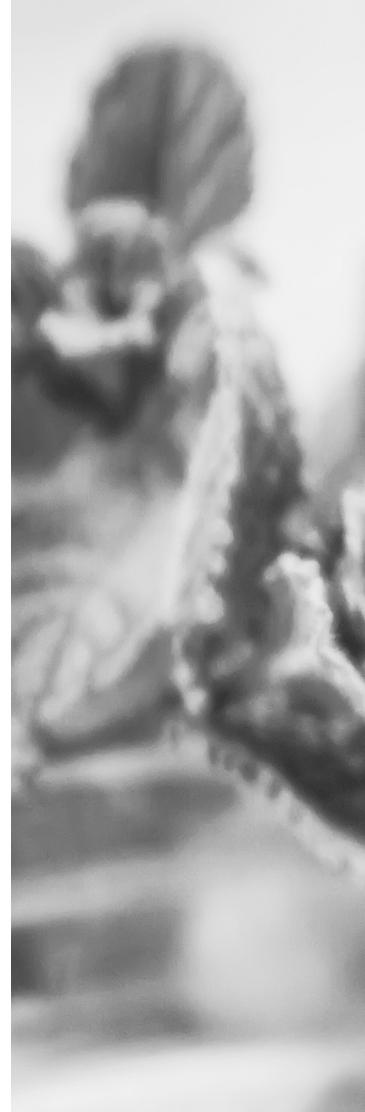
ハツカ油

北見の「はっか」について...

ABOUT US

紀元前から人々の生活に計り知れない役割を果たしてきた「天然ハッカ」は、かつて世界シェアの70%以上を北見地方で生産していた時代がありました。その頃、世界香料地図の日本には、しっかりと「Peppermint」の文字が示され、世界を沸かせていた当地のハッカが如何ほどだったか想像できます。この古き良き「ハッカ隆盛時代」の後、当地のハッカは輸入自由化と合成ハッカ台頭の波に吞まれ、昭和58年には世界に誇った「ホクレン北見薄荷工場」も閉鎖に追い込まれました。以来、当地のハッカ産業はすっかり影を潜めてしまったのです。

“Natural mint” has played invaluable roles for over 2000 years all around the world and there was a time when 70% of the world share was produced in Kitami. Even in the World Map of Perfume it was written as Japan produce peppermint. After these glorious days, liberalization of imports and synthetic mint led the Kitami Mint Factory to the closure in 1983. Since then Kitami's mint industry has been very quiet.







北見ハッカ通商は、そんな逆境の中「ハッカの灯を消してはいけない」と、薄荷工場の閉鎖と同時に生まれた会社です。

起業時からずっと訴え続けてきたこの思いにより、現在は大勢の皆様のご協力の下にハッカ栽培面積も増反の兆しを見せ始めています。地場産原料の需要拡大と製品開発の活性化が現実性を帯びてきた今、「地域資源の再生」と「ハッカ王国の再現」を目標に当地が特色ある地域となれるよう、そんな地域貢献ができればと考えています。



Kitami Hakka Tsusho was born at the same time of the closure of Kitami Mint Factory.

Since the very beginning, our thoughts are to protect Kitami mint.

With all of your support our mint field is slowly but surely increasing the area.

By increasing demand of Kitami-produced mint and frequent development of its products, we believe that we can help to “reproduce the local resource” and “revive Kingdom of Mint” .

We are doing our utmost to help to make mint become the characteristic of this city Kitami once again.





KNOWLEDGE OF MINTS

「薄荷(ハッカ)」は、世界中で栽培される多品種のハーブ。英語で「Mint (ミント)」、ラテン語では「Mentha (メンタ)」、中国語でも日本語と同様に「薄荷(ボーフォア)」と言います。

そして、この草の特徴は、シソ科特有の正方形の茎形と葉をもむだけで感じられる「スーッ」とした清涼感。これは草に含まれる「ハッカ油」の主成分「 ℓ -メントール」によるものです。

「ハッカ油」の含有量は品種によっても異なりますが、最も多い「和種ハッカ」でも生草で0.4 ~ 0.5%程度しか含まれず、約10kgを得るのに最低で一反(300坪)の畑が必要となります。これら「 ℓ -メントール」やスベアミントの主成分「 ℓ -カルボン」のほか、香りを左右する様々な成分が品種独特の「香りや風味」を演出しています。

“薄荷” (hakka) is herb with wide variety which is cultivated all around the world.

“Mint” in English, “Menthe” in Latin and “薄荷” in Chinese which is the same as Japanese.

Characteristics of this herb are this cooling sensation you can get only by squeezing the leaves, and the square stalk since it is lamiaceae.

Although the content of oil is different depending on the kinds, fresh Japanese mint leaves only contain 0.4 to 0.5%. (Even though Japanese mint contains more oil than other mints.) There needs to be at least 1000 m² to get 10kg of oil. “ ℓ -Menthol” , “ ℓ -Carvone” and many other components make the fragrance and flavor different.

TYPES OF MINTS

和種ハッカ：和種ハッカは「*ℓ*-メントール（ハッカ脳）」が最も多く、主として「ハッカ脳」を析出するために最適な品種として栽培されています。一般的に言う「ハッカ油（精製ハッカ油）」は、この製造過程の中で製造されています。

Japanese mint contains “*ℓ*-Menthol” (Brain of mint) more than any other kinds of mint and it is often cultivated to extract menthol. “Mint oil” (purified oil) is made during the process of extracting menthol.

洋種ハッカ：ハッカと言えば「ペパーミント」。ミントの代名詞とも言える代表種で和種ハッカと同様に「*ℓ*-メントール」を主成分とした品種です。精油を利用するだけでなく、乾燥葉をお茶や料理にも利用します。

Most of us know “mint” as “peppermint”. This synonym of mint's main component is also “*ℓ*-Menthol”. Not only it is used as essential oil but also dried leaves are often used for tea and cooking.

スペアミント：ヨーロッパ・アメリカで料理に使う「ミント」と言えば、これをさす程、一般的な品種で生葉も多く利用されています。他の２種類とは異なり「*ℓ*-カルボン」を主成分としています。原産はヨーロッパですが、アメリカで栽培される８割以上がスペアミントと言われます。

Fresh leaves of spearmint is often used for cooking mostly in Europe and the US. Not like the other two kinds, the main component of spearmint is “*ℓ*-Carvone”. Although the origin of this mint is Europe, 80% of mint grown in the US are spearmint.



CULTIVATION AND EXTRACTION

北海道では長い冬を越した後、僅か半年の間で全ての農作物が収穫されますが、ハッカもまた刈取り後に秋植えされた「種根」が初夏に芽生え、短い夏の間で一気に成長しながら、9月中旬には刈り取られるというサイクルで栽培されています。

ハッカ栽培は、適度な雨量があればさほど難しい作物ではありませんが、農薬を使わない栽培においては、除草作業を怠ると成長に悪影響をもたらします。また、雨量が多すぎる地方や雨量の少ない場所でも生育が悪く、枯れてしまうことや良質の精油が得られないことがあります。

ハサ掛けによる天日乾燥が終わったハッカ草は、蒸留釜に入れられ「水蒸気蒸留」によってハッカ原油（取卸油）を抽出します。そこで得た取卸油がハッカ精製工場へ運ばれ「精製ハッカ脳（ℓ-メントール）」と「精製ハッカ油」の分離作業、「ろ過・遠心分離」などの行程を経て製品化されています。

Cultivation in general in Hokkaido is made during the period of 6 months after a long winter. Cultivation of mint is also made in a very short period of time. "Shukon" (roots) were plant after harvest in autumn, sprout in the early summer and grow at once in a very short summer and harvested again in the mid-September.

It is not too difficult to grow mint with certain amount of rainfall, however without using chemicals frequent weeding is very important. Also too much or too little of rainfall could make leaves wither or change the quality of the extracts.

After drying in the sun, the leaves are put in the distillation still and extracted mint crude oil. Then the extracts are delivered to the purifying factory. Through the several processes such as separation to make "Purified menthol" (ℓ-Menthol) and "Purified mint oil", filtration and centrifugation, it finally becomes the products.





TANAKA DISTILLATION STILL



ヨーロッパで発明された「水蒸気蒸留法」では、古くから植物油の抽出等に活用されて来ましたが、現在のハッカ抽出もこれを用いています。一方で、当時の蒸留は火力となる薪の確保に始まり、付きっきりの作業をおこなう必要があったことからコストも高く、手間隙のかかるものでありました。

そのため、ハッカ最盛期当時は複数の農家で釜を共有したり、一家総出で一昼夜かけ作業に当たる必要がありました。作業効率化が求められて行く中で、欠点を補う数々の改良型も登場し、昭和5年には薄荷釜の改良に取り組む田中篠松氏による「田中式蒸留釜」が完成します。天水釜の約9倍、箱セイロ型の収油量も凌ぎ、短時間処理を可能にしたこの画期的な釜の登場が、その後の「北工式蒸留釜」の開発や改良型の普及に大きな影響を与えることとなりました。

"Steam distillation method" invented in Europe has been used for a long time for extraction of plant oil and more as well as mint oil. At the time the method was invented, the extraction process was from collecting firewood for power source and needed to attend all the time so it took a lot of time and money.

Therefore distillation still was shared by multiple farmers and entire family had to work all day.

During the need of streamline, a number of improved models were invented to cover the shortcomings. In 1930 "Tanaka distillation still" was invented by Mr. Tanaka Shinomatsu. This distillation still could extract more than "Hako Seirogata" and about 9 times more than "Tensuigama" and were able to save a lot of time. This epoch-making invention had a huge impact on improved models such as "Hokkoushiki distillation still" .

THE ROLE OF MINT

紀元前から栽培されてきたハッカ草は、世界中の人々の生活に計り知れない役割を果たしてきました。

天然ハッカから抽出されるエキ스는、今なお世界中で食品類、医薬品類、オーラルケア、香水や化粧品、タバコ等に広く利用されており、その需要規模も年々大きくなっています。

また、品種によっても風味が異なるため、天然ハッカを原料とする場合は、精油・ハッカ脳、さらには和種系・洋種系など、目的に応じた品種特性が活かされるよう原料が使い分けられています。

Mint has played invaluable roles for over 2000 years all around the world.

Natural extracts from mint leaves are still used worldwide for food, medical products, oral care, perfumes, cosmetics, cigarettes etc...and demand of them are increasing every year.

Oil, crystal, Japanese mint and peppermint ... each one of them has characteristics such as fragrance and flavor. We choose what to use for making the best use of it depending on scenes.



北のかおり
ハッカ油
Peppermint
関北見ハッカ通商

MINT PRODUCTS

ハッカを使用した製品は増加傾向にあるものの、長い歴史の中で既に出尽くしている状況とも言えます。そのような中、弊社では地元北見地方産、天然和種ハッカの再生にこだわり、人が摂取しても安全な「天然添加物」として、日々新たな加工製品の開発を進めています。

Although the number of mint product is still increasing, we could say that we have got all kinds of them in this long history.

Under such circumstances, we are still trying our best to regenerate "Kitami Japanese mint" and developing new products which people can safely use for consumption as "Natural Food Additive".



食品類：飴・タブレット・豆菓子・クッキー・ミントティー

Food: candy, tablet candy, bean sweet, cookie, mint tea

化粧品：スキンケア・ソープ類・入浴剤

Cosmetic: skin cream, soap, bath agent

その他：オーラルケア(つまようじ)その他雑貨類

Other: oral care (tooth pick), other general goods







MINT IN LIFE

様々な商品に原料として利用されているミントですが、加工品ばかりでなく、精油や結晶そのものが様々なシーンで利用されています。

- 安心の天然添加物、ゼリーや菓子類、ティーやリキュールの香料として。
- 独特の清涼感は、アウトドア、スポーツライフのお助けグッズとして活用されています。
- 梅雨どきの室内対策、汗ばむ季節の「スッキリ」に役立ちます。
- 玄関・トイレの臭い消し、布巾や雑巾などにも効果的です。
- 昆虫や小動物はスーッとするミントの刺激を避けるようです…。

Mint is used as an ingredient for various products. Not only for processed products but also the oil and crystal itself are used in various scenes.

- As a natural food additive. For flavoring jelly, confectionery, tea and liqueur etc.
- For outdoor activities and sport, make good use of this cooling sensation.
- For rainy season and humid and hot weather, it helps you to feel refreshing.
- Effective for removing odor of rooms and fabrics.
- Insects and small animals seem to avoid the soothing mint stimulation.



CORPORATE PROFILE

- 【会 社 名】 株式会社 北見ハッカ通商
- 【本 社】 〒090-0056 北海道北見市卸町 1 丁目 7 番地 3
TEL(0157)66-5655 FAX(0157)36-3663
- 【札幌営業所】 〒062-0003 札幌市豊平区美園 3 条 4 丁目 3-10 日拓ビル 9F
- 【代 表 者】 永 田 裕 一
- 【業 務 内 容】 ハッカ油製造卸、その他ハッカ製品卸売
- 【創 業】 昭和 59 年
- 【会 社 設 立】 昭和 60 年
- 【資 本 金】 1,000 万円
- 【従 業 員 数】 役員：取締役 3 名 監査役 1 名 社員：25 名 パート社員：12 名
(食品衛生管理者・食品衛生責任者 2 名) 計 40 名
- 【取 引 銀 行】 北洋銀行北見中央支店・北海道銀行北見支店・北見信用金庫本店

E-mail : info@e-hakka.com URL : <http://hakka.be>

【主要取引先】 三越伊勢丹H D、ハイランドグループ、JFR グループ、山形屋グループ、天満屋グループ、三省堂書店、全国生協 など

【主要所属団体】 北海道貿易物産振興会 / オホーツク圏観光連盟 / 北見地方食品衛生協会 / 札幌商工会議所
北見商工会議所 / 北見物産協会 / 北見観光協会 / 北見地方法人会 / 協同組合北見綜合卸センター

【関 連 会 社】 農業生産法人 北見ハッカ研究所
台湾北見薄荷通商有限公司

【 Company Name 】 Kitami Hakka Tsusho Co., Ltd.

【 Head Office 】 1-7-3, Oroshi-machi, Kitami, Hokkaido, Japan, 0900056

【 Sapporo Office 】 4-3-10, Misono 3-jo, Toyohira-ku, Sapporo, Japan, 0620003

【 Representative 】 Yuichi Nagata

【 Business Content 】 Producing mint products, wholesale

【 Foundation 】 1984

【 Establishment 】 1985

【 Capital 】 10million yen

【 Number of Employee 】 Officer: 3 directors, 1 auditor Employee: 25
Part time employee: 12 (2 food hygiene supervisors) Total: 40

【 Bank 】 Kitami-chuo branch of North Pacific Bank, Kitami branch of Hokkaido Bank,
Head quarter of Kitami Shinkin Bank

【 Major Client 】 Mitsukoshi Isetan HD, Highland Group, JFR Group,
Yamagataya Group, Tenmaya Group, Sanseido Book Store, Co-op etc.

【 Major affiliation 】 The Hokkaido International Trade& Industry Promotion Association, Okhotsk Tourism Association,
Food Hygiene Association Kitami Area, Kitami Chamber of Commerce& Industry, Sapporo Chamber of Commerce& Industry,
Kitami City Tourism Association, Kitami Corporation Association, Kitami Sogo Oroshi Center Corporation

【 Affiliates 】 Agricultural Production Corporation Kitami Hakka Kenkyujo
Taiwan Kitami Hakka Tsusho Co., Ltd.



きたミントホール

KITAMINT HALL

"KITAMINT HALL" is a multi-purpose space equipped with a projector and a stage. This event hall can be used for various occasion and events.

You can see pieces of Kitami Hakka' s history such as a model of the old "Hokuren Kitami Mint Factory" , distiller and display of a history panel.

There is also a showroom where you can see and purchase all of our products.



永田式蒸留釜 Nagata distiller

KITAMINT HALL

各種行事や催事にもご利用頂けるイベントホール「きたミントホール」。プロジェクターやステージも備えた多目的スペースです。

旧ホクレン北見薄荷工場模型や、蒸留釜、歴史パネルの展示など北見ハッカとその歴史の一部をご覧頂けます。

また当社で製造した製品の全てを購入頂けるショールームも併設しており、ゆったりとご覧頂けます。

ショールーム



Showroom

カーリングチーム：ロコステラ
松澤弥子選手の功績も展示中です。

Curling team : Locostera
The achievements of Atsuko Matsuzawa are also on display.

KITAMINT FACTORY FACILITY OVERVIEW

Kitamint Factory 施設概要（本社屋・工場）

敷地面積 3,840 m² (1,163 坪)

駐車場棟 1,040 m² (倉庫・乗用車 25 台)

客用駐車スペース 乗用車 30 台、バス 6 台

延床面積 2,240 m² (約 680 坪)

1F 1,400 m² (工場・倉庫・トラックヤード等)

2F 850 m² (事務所・会議室・休憩エリア他)

客用施設

1F Kitamint Hall（きたミントホール）：イベント及び模型 / 歴史パネル展示、ショールーム、トイレ（男性各 2、女性トイレ 4、多目的ルーム 1）

2F プレゼンルーム：会議テーブル 21 台(2 人掛け 42 名～最大 60 名)、来賓控室(10 名)、トイレ（男性各 2、女性トイレ 2）

Site area : 3,840 m²

Parking lot building : 1,040 m²

Customer parking space : 30 cars, 6 buses

Total floor area 2,240 m²

1F : 1,400 m² (Factory, warehouse, truck yard etc.)

2F : 850 m² (office, meeting room, employee rest space)

Customer Facilities

1F : Kitamint Hall : Events and display of models / history panel, Showroom, Restroom (2 each for male, 4 for female, 1 multi-purpose room)

2F : Presentation Room: 21 conference two-seat table (For up to 42 to 60 people), Guest reservation room (10 people), Restroom (2 each for male and 2 for female)



Head office

本社事務所



プレゼンルーム

Presentation room



エントランス



Guest reservation room

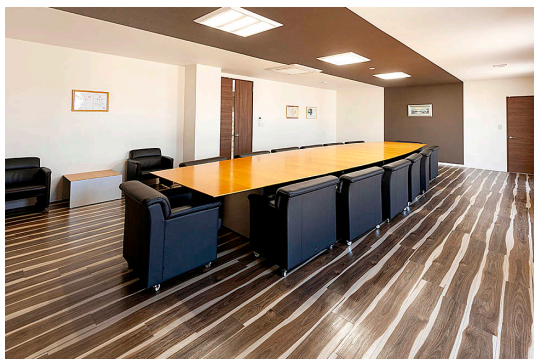
Entrance

ゲストルーム

KITAMINT FACTORY FACILITY OVERVIEW

洗練された本社機能の中で、コミュニケーションを重視した設備が充実。余裕の空間の中にシンプルかつ機能的なアイデアが詰まっています。

本社会議室



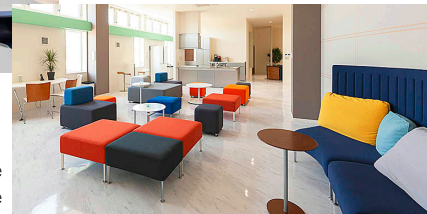
Head office meeting room

ミーティングルーム Free meeting room

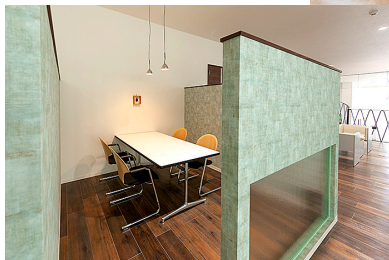


社員休憩室

Employee rest space



打合せブース



Meeting booth



事務所エントランス

Office entrance

This area is emphasized on communication.
Simple and functional area with extra space full of ideas.

KITAMINT FACTORY PRODUCTION PLANT

Production line



エアシャワー
Air shower



ハッカ油 充填機 Filling machine

Mint oil products are produced under the strict hygiene management.

From washing container, filling to capping with latest facilities and equipment, you can watch the process from "KITAMINT HALL" .



ハッカ油製品 製造ライン



Container washing machine

容器洗浄機

厳重な衛生管理の中での、ハッカ油製品の製造工程。
最新の施設と設備の中で行われる、容器洗浄・充填から封までの
各工程をそのまま、「きたミントホール」からもご覧頂けます。



自動キャッパー機 Capping Machines

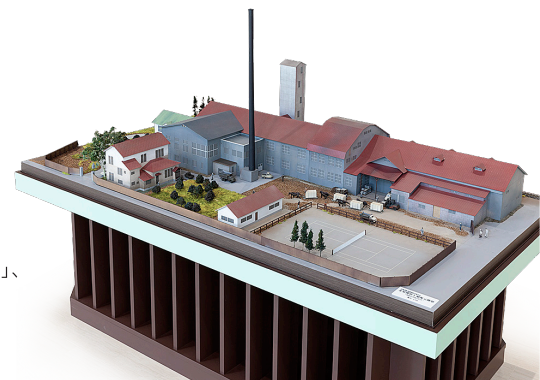


異物検査機

Foreign substance inspection machine

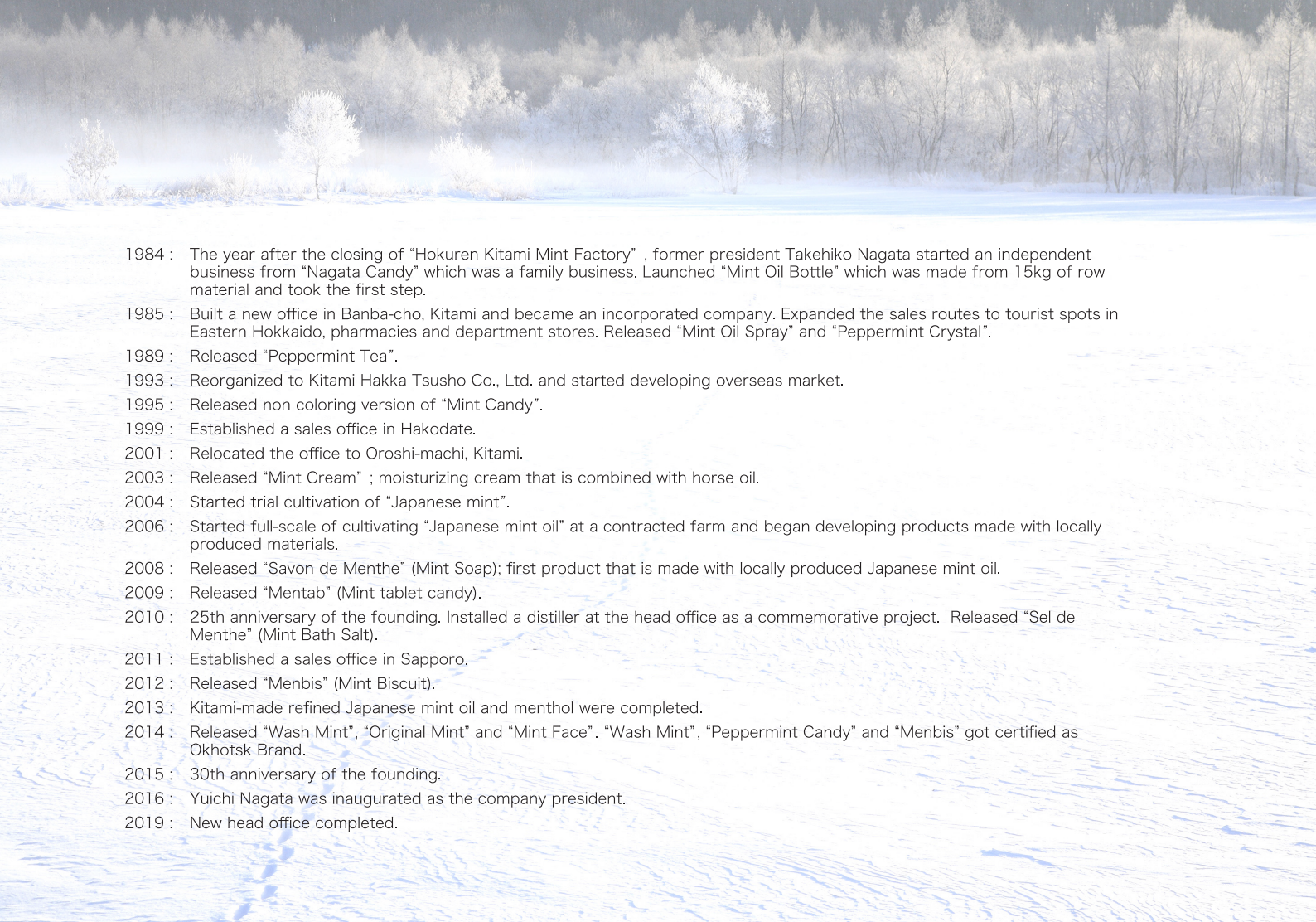
CORPORATE HISTORY

- 1984 年 「ホクレン北見薄荷工場」閉鎖の翌年、前社長永田武彦が家業の永田製飴から独立起業。一斗缶 15kg の原料から「ハッカ油ボトル」を発売、第一歩を踏み出す。
- 1985 年 北見市番場町に新社屋が完成し、法人化。道内観光地、薬局、百貨店への販路拡大に動き出す。「ハッカ油スプレー」「ハッカ結晶」を発売。
- 1989 年 「ペパーミントティー」発売。
- 1993 年 株式会社北見薄荷通商へ組織変更。海外市場開拓がスタート。
- 1995 年 「ハッカ飴」無着色化。
- 1999 年 函館に営業拠点を置く。
- 2001 年 北見市卸町に社屋移転。
- 2003 年 馬油にハッカ油を配合した保湿クリーム「ミントクリーム」発売。
- 2004 年 「和種ハッカ」の試験栽培を始める。
- 2006 年 本格的な和種ハッカの契約栽培開始。地場産原料を活用した製品開発を始める。
- 2008 年 地場産原料を活用した初の商品「サボン・デ・メンタ (ハッカ石鹸)」を発売。
- 2009 年 清涼菓子「メンタブ」発売。
- 2010 年 創業 25 周年。記念事業として本社に蒸留釜を設置。入浴剤「セル・デ・メンタ」発売。
- 2011 年 札幌営業所設置。
- 2012 年 地場産原料を使用した「Menbis」(ミントビスケット)発売。
- 2013 年 北見産精製メントール、精製オイル完成。
- 2014 年 ウォッシュミント、オリジナルミント、ミントフェイス新発売。「ウォッシュミント」、「ペパーミントキャンディー」、「メンビス」がオホーツクブランドに認定される。
- 2015 年 創業 30 周年。
- 2016 年 永田裕一が代表取締役就任。
- 2019 年 新社屋完成。



北海道販売農業組合連合会
北見薄荷工場復元模型 縮尺 1/50

Kitami Hakka factory restored model, scale 1/50

- 
- 1984 : The year after the closing of "Hokuren Kitami Mint Factory" , former president Takehiko Nagata started an independent business from "Nagata Candy" which was a family business. Launched "Mint Oil Bottle" which was made from 15kg of row material and took the first step.
- 1985 : Built a new office in Banba-cho, Kitami and became an incorporated company. Expanded the sales routes to tourist spots in Eastern Hokkaido, pharmacies and department stores. Released "Mint Oil Spray" and "Peppermint Crystal".
- 1989 : Released "Peppermint Tea".
- 1993 : Reorganized to Kitami Hakka Tsusho Co., Ltd. and started developing overseas market.
- 1995 : Released non coloring version of "Mint Candy".
- 1999 : Established a sales office in Hakodate.
- 2001 : Relocated the office to Oroshi-machi, Kitami.
- 2003 : Released "Mint Cream" ; moisturizing cream that is combined with horse oil.
- 2004 : Started trial cultivation of "Japanese mint".
- 2006 : Started full-scale of cultivating "Japanese mint oil" at a contracted farm and began developing products made with locally produced materials.
- 2008 : Released "Savon de Menthe" (Mint Soap); first product that is made with locally produced Japanese mint oil.
- 2009 : Released "Mentab" (Mint tablet candy).
- 2010 : 25th anniversary of the founding. Installed a distiller at the head office as a commemorative project. Released "Sel de Menthe" (Mint Bath Salt).
- 2011 : Established a sales office in Sapporo.
- 2012 : Released "Menbis" (Mint Biscuit).
- 2013 : Kitami-made refined Japanese mint oil and menthol were completed.
- 2014 : Released "Wash Mint", "Original Mint" and "Mint Face". "Wash Mint", "Peppermint Candy" and "Menbis" got certified as Okhotsk Brand.
- 2015 : 30th anniversary of the founding.
- 2016 : Yuichi Nagata was inaugurated as the company president.
- 2019 : New head office completed.



Head office

〒090-0056 北海道北見市卸町1丁目7番地3

TEL (0157)66-5655 FAX(0157)36-3663

Sapporo branch office

〒062-0003 札幌市豊平区美園3条4丁目3番10号 日拓ビル9階

E-mail : info@e-hakka.com

URL : <http://www.hakka.be>





www.hakka.be