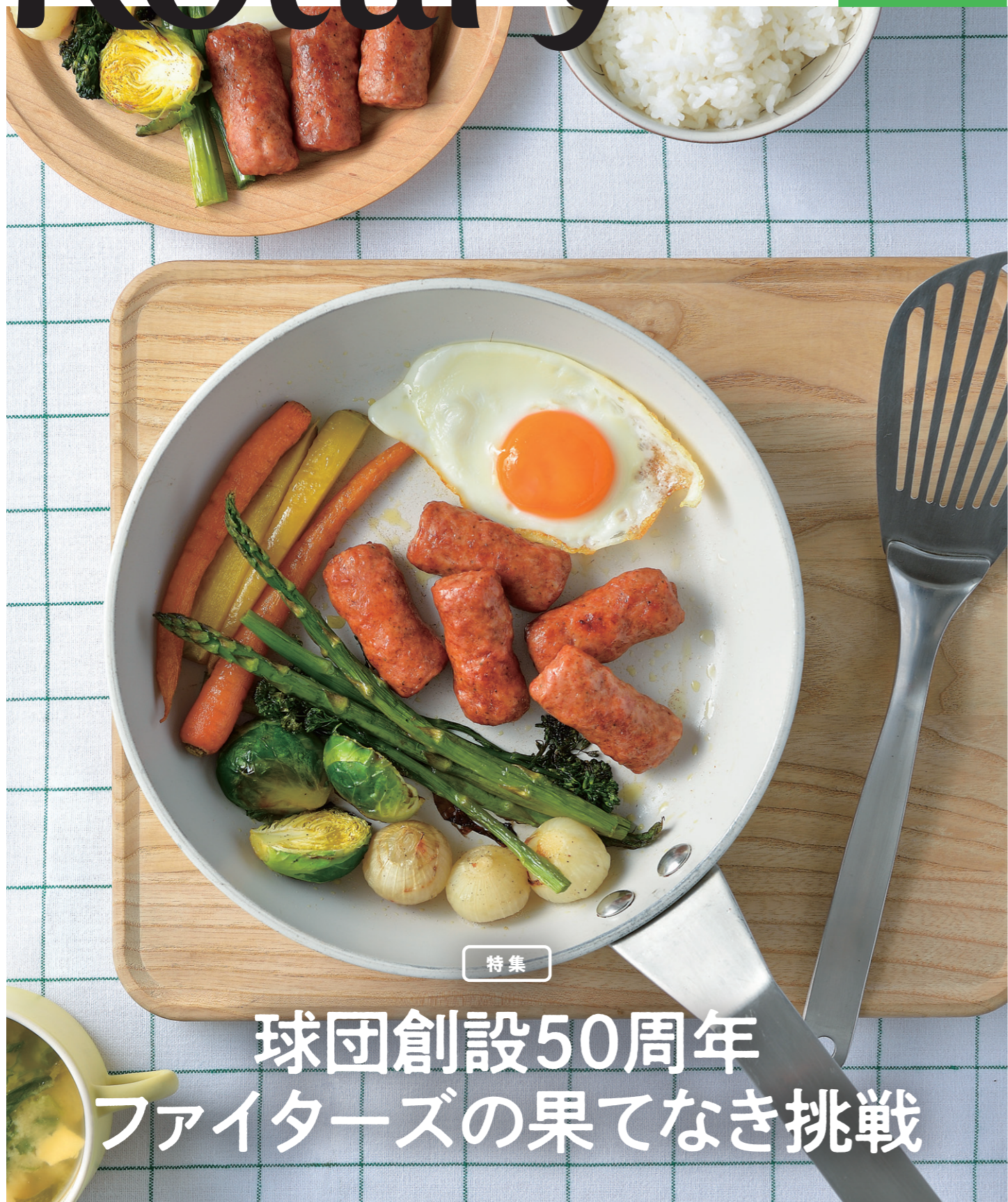


ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー

# Rotary



2024年 春号



特集

## 球団創設50周年 ファイターズの果てなき挑戦

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

ニッポンハムグループ広報誌「ロータリー」  
Rotary 2024年 春号



ロータリー 第60巻第2号 2024年4月1日発行  
発行人 松田 知也  
発行所 日本ハム株式会社 広報IR部  
〒530-0001  
大阪市北区梅田二丁目4番9号 プリーゼタワー  
TEL.06-7525-3030  
URL <https://www.nipponham.co.jp/>  
制作 日本ハムビジネスアソシエ株式会社 編集制作課  
(送付お問い合わせ先) TEL.03-4555-8333  
印刷 セザックス株式会社

©日本ハム株式会社 無断転用はご遠慮ください





## 食から

みえる

こと



江上 栄子 Eiko Egami

江上料理学院院長。料理研究家。フードコンサルタント。実家は佐賀県有田焼の窯元「香蘭社」。青山学院大学英文科卒業。パリのル・コルドン・ブルー料理学校の最終課程修了証書を取得後、世界60カ国余りを訪ね、家庭料理の研鑽を重ねる。フランスチーズ鑑評騎士の会東京支部理事長を務めるなど諸外国との関わりも深く、2002年フランスの農事功労章シュバリエを受章。2017年同オフィシエを受章。2015年1月、米農務省の「米農産物貿易の殿堂入り」を果たし、ケネディ大使の表彰を受けた。外食産業や食品会社の顧問としてフードビジネス全体に携わる。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。



| vol.25 | 挑戦ってすばらしい

外出に適した季節となりました。世の中は昨年度から、「三年ぶり」のイベントや活動も始まり、新しい事に挑戦してみようという気運がみられます。

実は私はかなりの挑戦好き。「やってみませんか？」と誘われると、大抵のことはトライしてみます。

私のふるさと、佐賀で気球に乗りませんかと言われたら「ぜひぜひ」と空中散歩を楽しみましたし、南の島では、シュノーケルでお魚と遊びました。

フィンランドではスノーモービルを運転しませんが、ハンドルが重く、なかなかUターンできず、やっと戻ってきたとき、フィンランド人の友人に「そのまま日本まで行っちゃうのかと思った」と笑われました。

近年、挑戦して本当によかったと思うのは「合唱」です。2000年に今は亡き友人、小林カツ代さんの呼びかけで「神楽坂女声合唱団」が結成されました。チャリティー発表会のためにみんなで歌います。小林さんの呼びかけに料理の仕事に携わる女性だけでなく、さまざまなキャリアをもつ女性たちが集まりました。アマチュア合唱団とはいえ、お客様はお金を払って聞きに来てくださるので少しでも良いものをと、皆先生の御指導のもと、一生懸命練習します。大きな声をお腹の底から出して、ハーモニーが生まれるととても達成感があり、ストレス解消にもなります。仕事とは違うパフォーマンスをすることで、また仕事への活力が湧いてきます。

仕事以外の友人との交流にも刺激を受けますし、ひとつの目標に向かってみんなで準備する高揚感も楽しいものです。

今の団長のコシノジュンコさんがデザインしてくださった、「どんな体型の方でも似合う」ローブをまとってホテルでディナーショーをするまでになりました。

実は料理を仕事にする者にとって、積極的に挑戦しようとする気質はとても大切です。世界にはまだまだ知らない新しい料理や食材がたくさんあります。それにまず興味をもち、食べてみよう、料理してみようと挑戦することが新しいレシピにつながります。

料理のつくり方や技術もしかり。また調理器具の革新も日進月歩です。私の若い頃には考えられなかった、液体窒素や、アルギン酸などを用いた科学が料理の世界で当たり前のように使われ、新たな食感や視覚効果を生み出しています。挑戦すること、新たな扉が開かれるのです。

今まで一番の挑戦だったと思う食べ物、世界一臭いと言われる、スウェーデンのニシンの缶詰、「シユールストレミング」。通常缶詰は内容物が滅菌されますが、この缶詰はそれをしていないため、缶の中で発酵が進み、ガスによってフタは丸くふくらんでいます。

開封すると汁と臭いが拡散するので、スウェーデンでも屋外で開けていただきます。臭気はくさやの6倍といわれています。

私はくせの強いチーズも好きなので、おいしくいただきました。皆さまも機会があったらチャレンジしてみたいかがですか。



# 食を超えた挑戦



# 球団創設50周年

## ファイターズの果てなき挑戦

2024年、北海道日本ハムファイターズは球団創設50周年を迎える。さまざまなチャレンジを実現してきた、ファイターズが歩んだ50年の出来事を年表にし、その歴史を振り返る。

### 球団の歴史年表

#### 日本ハムファイターズ 球団発足

1973年11月19日、日拓ホームから球団を買収し、公募により日本ハムファイターズに球団名を決定。本拠地を東京・後楽園球場とし、球団の歴史が始まった。



#### 球団発足後初のパ・リーグ優勝

日本ハムが球団を発足して初めての、悲願だったリーグ優勝を果たした。写真は胸上げされる大社義規初代球団オーナー。

#### ファーム本拠地を千葉・鎌ヶ谷に移転

1997年秋にスタジアムと室内練習場、合宿所の3施設からなる「日本ハムファイターズタウン鎌ヶ谷」が完成した。



#### 本拠地を東京ドームに移転

後楽園球場が閉場となり、日本初全天候型多目的スタジアムとなる東京ドームに球団本拠地を移転。



#### 本拠地を札幌に移し、球団名を変更ファイターズの歴史は新章へ

2003年8月に本拠地を北海道・札幌ドームに移し、チーム名を北海道日本ハムファイターズへと変更。北海道での歴史を刻む第一歩となった。

#### 球団初のパ・リーグ連覇

ファイターズ史上初めてのリーグ連覇は年間勝率1位によるもので、プレーオフ以外の優勝は45年ぶりとなった。



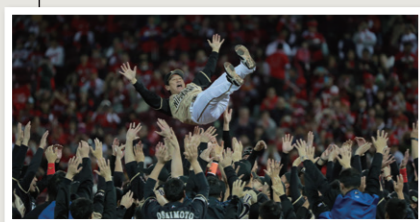
#### 北海道ボールパークFビレッジ開業 本拠地を移し、球団は新たな時代へ

2023年3月、Fビレッジが開業し、球団本拠地も移した。スポーツを通じた地域との共創共栄を目指し歩み始めた。



#### 10年ぶりの日本一に

2012年以来4年ぶり7度目のリーグ優勝となり、日本シリーズでは広島東洋カープと対戦。4勝2敗で制し、日本一に輝いた。



#### 44年ぶりの日本一 25年ぶりのパ・リーグ優勝

北海道に誕生後初のリーグ優勝は、1981年以来初の優勝でもあった。日本シリーズを4勝1敗で制し、ファイターズとしては初の日本一となった。



### 歴代監督年表

2022~	2012-2021	2008-2011	2003-2007	2000-2002	1995-1999	1993-1994	1992	1989-1991	1985-1988	1984	1976-1984	1974-1975
												
新庄 剛志監督	栗山 英樹監督	梨田 昌孝監督	トレイ・ヒルマン監督	大島 康徳監督	上田 利治監督	大沢 啓二監督 (第2次)	土橋 正幸監督	近藤 貞雄監督	高田 繁監督	植村 義信監督	大沢 啓二監督	中西 太監督

#### 半世紀が過ぎてなお息づく 創業者の掲げた壮大な理念

2024年、北海道日本ハムファイターズは50周年を迎える。1973年の球団創設から半世紀の間、多くの人に愛されてきたファイターズには、日本ハム株の創業者で球団の初代オーナーとなった大社義規の大いなる夢が託されていた。「食とスポーツを通じた青少年の健全な育成」というスローガンを掲げた大社の言葉にはこんなものがある。

「これからの国を支える若者たちが健やかに育つてもらうためには、スポーツを大いにやってもらわねばなりません。動物性たんぱく質を供給するのが、健康体位向上の社会貢献なら、健全なプロ野球の発展に尽くすのも社会への貢献だと私は思います」

食とスポーツを通じて若者の心身を健全に育み、地域や人とつながり、ともに発展していくという創業者の理念は脈々とファイターズとニッポンハムグループに息づいている。

#### ファンサービス・ファーストを掲げ球団のあり方を問い直す

球団創設以来多くの人に支えられてきたファイターズは、さまざまな挑戦を通してほかの球団にはない魅力を培ってきた。日本の球団で初めて企業理念を取り入れ、地域・社会との共創共栄を図りながら「ファンサービス・ファースト」をモットーに、プロ野球球団の既成概念を取り払い、チームとファンの距離を縮める取り組みを数多く行っている。

ファイターズがこれまでに行ってきたファンサービスは、日本のプロ野球球団のあり方を変えるものにもなっているといえる。ファイターズの挑戦の歴史は、プロ野球界を変える挑戦の歴史でもあるのだ。

#### ファイターズの果てなき夢は 新たなステージへ

2023年に北海道ボールパークFビレッジが開業し、新たな本拠地でのスタートを切ったファイターズ。地域や企業との共創共栄を目指しながら、Fビレッジは一つの有機体として機能し始めた。周辺地域の街づくりはこれらが本番だが、常にその中心にいるのは北海道日本ハムファイターズであり、応援するファンや地域の人々だ。スポーツを通じ、人々の心と体の健康を育むコミュニティの実現に向けて、北海道日本ハムファイターズはこれからも日々挑戦を重ねていく。





# 北海道ボールパークF

2023年3月に開業し、多くの人を訪れたファイターズの新球場を含めたエリア、北海道ボー

# ビレッジ開業の1年を振り返る

ルパークFビレッジ。好評を得ているが、すべてが順調だったわけではない。Fビレッジの2023年データをデータとともに振り返る。

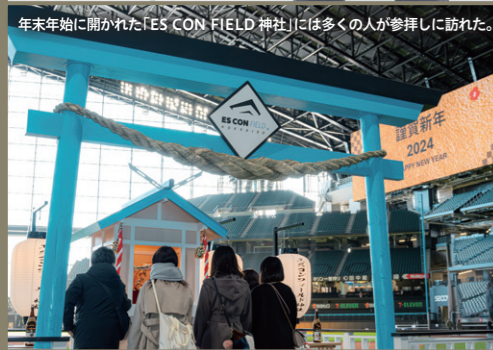


期間限定の「F VILLAGE Snow Park (エフビレッジ スノーパーク)」の様子。



## NON-GAMEDAY

試合がない日にはさまざまなアーティストのライブ会場としても多くの人を集めた。



年末年始に開かれた「ES CON FIELD 神社」には多くの人々が参拝しに訪れた。



親子キャンプではフィールドの上にテントを張ってキャンプを楽しんだ。



「F VILLAGE 超盆踊り」では高さ7mのやぐらが生まれ、多くの人々が盆踊りに参加した。



WBCの優勝トロフィーがグラウンドを1周し、多くの観客の関心を集めた。



開幕セレモニーでは、ファイターズの選手がステージに集結し、士気を高めた。



9月に行われた「食祭」では北海道グルメを多くの人々が楽しんだ。

## CAP DAY

ファイターズフラッグシップストアでは150種のキャップを展開。



期間限定の衣装で「きつねダンス」を披露したファイターズガール。



新庄監督デザインの5試合限定ユニフォームに身を包んだ選手たち。



昨シーズンは新たに「シンギスカンダンス」が披露され好評を得た。



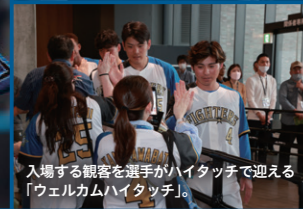
開閉式の屋根を開けた開放的なグラウンドの様子。



8月に行われた「超線日」は親子連れをはじめ多くの人で賑わった。



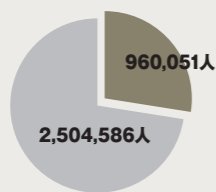
さまざまなジャンルの音楽が球場内に響いた「音楽」。



入場する観客を選手がハイタッチで迎える「ウェルカムハイタッチ」。

## 北海道ボールパークFビレッジ 道外からの来場者比率

Fビレッジへの道外からの来場者は全体の約30%にあたる100万人程度と見込まれる。



引用元：HOKKAIDO BALLPARK F VILLAGE ANNUAL REPORT 2023

## ① 主な受賞リスト (一部抜粋)

広告賞名	受賞名
2023 グッドデザイン賞	ベスト100
第57回日本サインデザイン賞 (SDA賞)	銀賞/北海道地区デザイン賞
日経トレンド 2023年ヒット商品ベスト30	ヒット商品 第6位
DIMEトレンド大賞2023	ライフスタイル部門賞
第48回 経済界大賞*	地方創生賞
German Design Awards 2024 (ドイツ)	Excellent Architecture

\* (株)ファイターズスポーツ&エンターテイメント 小村勝代表取締役社長が受賞

## ② 主な改善内容 (一部抜粋)

お客様/スタッフからの声	改善	時期	
安全性 ハード面	・STAR LEVELから持ち物などの落下リスクがある	→ 注意喚起ならびに落下防止ネットの増設	3月
	・Fビレッジ内の階段が上りづらい	→ 手すりを設置	7月
利便性	・Fビレッジ、エスコンフィールド内で休めるスペースが少ない	→ 場内コンコースならびにFビレッジ内にベンチ設置	4月
	・場内にベビーカー置き場が足りない。安全に保管したい	→ パークアンドライドの実施/ベビーカー置き場の増設/ワイヤーロックの設置	6月
安全性 ソフトサービス面	・開場時に、お身体が不自由な方や妊娠中の方、お子様連れの方が長時間並ぶのが大変	→ リポビタンゲートにプライオリティーレーンを設置	5月
	・お身体が不自由な方、お子様が椅子に座れない、前の方で観られない	→ ボータブルチェアの貸し出し	7月
利便性	・飲食店の前に長蛇の列ができていて試合観戦を楽しめない	→ モバイルオーダー、弁当販売、ドリンクステーション導入	3月~
	・場内のロッカーが不足している	→ チケットカウンターにてクローカーサービスを導入	4月

引用元：HOKKAIDO BALLPARK F VILLAGE ANNUAL REPORT 2023

されていることはほんの一部だが、スピード感を持って問題を解決することが、来場者のリピーター化にもつながっている。北海道ボールパークFビレッジはこれ

からも進化の手を緩めず、地域や人とのつながりを大切にしながら、訪れる人に愛されるボールパークを目指す。2024年も目が離せないスポットになりそうだ。

## 予想を上回る来場者は 道外や海外からも

2023年にFビレッジを訪れた340万人を超える人々のうち、調査の結果、全体の約3割が道外からと見込まれている(7ページグラフ参照)。国内は関東地方を中心に全国から、海外からは新千歳空港からシャトルバスが運行されており、北海道の新たな観光拠点として利用する人も多いことがわかっている。野球観戦はもちろんのことだが、観光客

2003年8月にファイターズが本拠地を移して以来、ニッポンハムグループの事業拠点が2割以上ある北海道に自前の球場を持つことはファイターズにとって長年の悲願でもあった。着工から約3年、満を持して2023年3月に開業した北海道ボールパークFビレッジへの来場者数は、スタートの年であった昨年、340万人を超えた。来場者は野球を観戦する人だけではなく、42%がそれ以外の目的でFビレッジを訪れていることが調査によりわかっている。ファイターズの本拠地であるということが来場のきっかけとなり、多くの人が球場以外の魅力ある施設を楽しむに訪れているのだ。

## 問題点を素早く改善し リピーターを獲得

もちろん、すべてが順風満帆というわけではない。実際に開業して来場者が利用を始めるのを見えてくる問題点もある。2023年はFビレッジを訪れた方のご意見・ご要望をくみ取り、問題点を改善し続ける1年でもあった。スタッフの声やSNSに公式目安箱を設け、そのアカウントに問題点を集約し、スピーディーに改善していった(7ページ表2参照)。記載

北海道ボールパークFビレッジは、国内外を問わずさまざまな賞を数多く受賞した(7ページ表1参照)。建築やデザインに関する多くの賞に加え、日経トレンド2023年ヒット商品の6位入賞は同ランキングの施設関係でトップ、第48回経済界大賞については地方創生を評価されている受賞だ。これらの賞は野球場の概念を覆す、世界がまだ見ぬボールパークを目指したことが評価されている。さまざまな業界から多くの支持を集めた結果の受賞であるといえるだろう。

数々の荣誉ある賞を受賞し 国内外から高い評価を得た1年

## 野球以外にも魅力的な 北海道の新たな観光スポット

が何度も訪れたくなるような観光スポットとしてFビレッジが人々から期待される。複合商業施設としてもさらなる進化を求められているということでもある。



## 沖縄をキャンプの中心地にしたファイターズと名護市の絆

### 沖縄キャンプに先鞭をつけたファイターズ

まだ寒い2月、暖かな沖縄で始まるのが各球団の春季キャンプだ。今では当たり前になっている沖縄などでの春季キャンプを初めて行ったのがファイターズである。1979年、まだ完成したばかりの名護市営球場（現タピックスタジアム名護）で、6人の主力選手が汗を流したのがその始まりだ。1981年には野手も含めた一軍全体のキャンプが名護で始まり、この年、ファイターズとして初めてのリーグ優勝を飾った。暖かな沖縄でのキャンプがその勝因と見てか、他球団も続々と沖縄で春季キャンプを行うようになり、沖縄は春季キャンプの中心地となっていったのだ。

### 今年で45周年。ファイターズと名護の由縁

ファイターズが正式に一軍の春季キャンプを行うようになった当初、名護市営球場

はまだ設備が整っていなかったが、徐々に整備され、のちに室内練習場も併設された。しかし、海辺に立つ名護市営球場は老朽化が早く、選手が怪我をしたことを契機に建て替えられた。その間ファイターズが米国・アリゾナ州でキャンプを行ったことで、名護にはもう戻らないのではと地元には不安が広がったが、ファイターズと名護の縁が途絶えることはなかった。今年もタピックスタジアム名護にはファイターズ一軍選手の球音が響いた。名護にはファイターズの後援会や協会があり、市を挙げて歓迎していることが街のあちこちから伝わってくる。

名護で春季キャンプが始まって今年で45周年。ファイターズが2024年に掲げたチームスローガンは「大航海」。新庄監督がファンから募り、自ら選んだものだ。毎年選手たちがやってくるのを心待ちにしている地元のファンに支えられ、今年もプロ野球が開幕した。新庄監督が舵をとる大航海の行方に注目したい。



球場内に開かれたグッズ売り場。キャンプ地限定のグッズもあり多くの人買い物を楽しんでいた。



名護市営球場の歴史資料を展示するメモリアルウォール。名護の人々とファイターズの結びつきを感じることができる。



スタジアムの周りにあるマンホールにもロゴやマスコットがあしらわれるほど、名護市民にとってファイターズは身近な存在だ。

ファイターズ創設50周年を記念して描かれたウォールアート。球団の初代オーナーで日本ハム創業者の社長義規から始まり、その歴史をつないできたファイターズのレジェンドである監督や選手を描いている。



© 2024 OVER ALLS Co., Ltd.

# 北海道日本ハム ファイターズの 挑戦とこれから

北海道日本ハムファイターズにとって、創設からの50年の道のりは決して平坦ではなかった。球団の歴史は挑戦の歴史そのものだ。ファイターズが歩んできた挑戦の過去と現在、エスコンフィールド HOKKAIDO の2年目に迫る。

## 周囲の反対を押し切り 球団を創設した創業者

一企業がプロ野球球団を所有することは、決して簡単なことではない。実際1973年に日拓ホームから球団を買収し、日本ハムファイターズが生まれるまでには、周囲の反対があった。球団の初代オーナーで日本ハム株創業者の社長義規は、主要金融機関や一部の役員から、「球団の所有が道楽だと思われる可能性がある」と反対を受けていた。そこに第一次オイルショックが起り、反対はさらに強まった。しかし、球団買収の交渉は調印寸前であり、ここで白紙に戻すのは信義にもとると、大社は球団買収を強行した。ファイターズの船出は挑戦そのものだったのだ。

## ファンが少ない北海道で オンリーワンになるための挑戦

ファイターズの歴史の中で、本拠地が現在の北海道に誕生したことは、球団の歴史を語るうえで外すことのできない出来事だ。それまでプロ野球チームがなかった北海道に本拠地を置くことは、球団にとって大きな挑戦でもあった。球団本拠地移転決定直後に民間調査会社が行った調査によると、北海道民が主に応援している野球チームの中にファイターズの名はなく、移転後にファイターズを応援すると回答した人も25%にとどまった。それでも地域とともに発展する球団を目指して、ファンサービス・ファーストの精神でさまざまなイベントを打ち出すことで、北海道の野球ファンをとりこにしていったのだ。

## 2年目のエスコンフィールド HOKKAIDOと ファイターズのこれから

北海道日本ハムファイターズが生まれ20年が過ぎ、舞台は札幌ドームからエスコンフィールド HOKKAIDO へ。気持ちも新たに変わったファイターズに多くの人が求めるのはやはりチームの勝利だろう。

「新しいファイターズのあり方として、エスコンフィールド HOKKAIDO で得た利益を戦力増強につぎ込んで、ファンの方々にワクワク感を還元したい。心が浮き立つような大型補強をオフシーズンに行い、何度も球場に足を運んでもらえるような好循環を生み出したい」

そう語るのには球団社長を務める小村勝だ。新庄剛志監督が指揮官となって3年目、チームのバックアップ体制は充実している。Fビレッジにおける街づくりも進化している。Fビレッジには分譲マンションの建設が始まり、北広島駅西口周辺エリアには新しい商業施設やホテルも開業を予定している。地域と一体になったFビレッジの挑戦はまだ始まったばかりだ。歩みを止めることなく前へと進み続けるファイターズとFビレッジ。目の前で刻まれる新たな歴史をこれからも見守っていききたい。

## tower eleven foodhall by Nipponham に うどん専門店「umai」がオープン!

tower eleven foodhall by Nipponham の「たべるスープ」がうどん専門店「umai」(ウマイ)にリニューアルされ、エスコンフィールド HOKKAIDO のオープン戦初戦が行われた3月12日にオープンした。北海道産小麦を使用したうどんに、お肉や「シャウエッセン®」をトッピングし、ニッポンハムグループの日本ピュアフード(株)が製造したうま味たっぷりのエキスを使用しただし汁で提供している。エスコンフィールド HOKKAIDO でしか食べられないオリジナルうどんをメインに販売中だ。





# もつと自由に伸び伸びと。 個々のやりきる力と対話が 組織の大きな糧になる



2月、北海道日本ハムファイターズが春季キャンプを始動したばかりの沖縄・名護の球場敷地内で、球団チーフ・ベイスボール・オフィサー（Chief Baseball Officer）以下CBO）に就任した栗山英樹さんと、球団オーナーである日本ハム株式会社の井川伸久社長が、組織の原動力となる「人の育成」「挑戦」「共創」について語り合いました。



井川 伸久（いかわ のぶひさ）

1961年生まれ。大阪府出身。1985年、日本ハム（株）入社。加工事業本部のフードサービス事業に携わり、2007年フードサービス政策室長、2018年取締役（常務執行役員）加工事業本部長、2021年代表取締役副社長（副社長執行役員）加工事業本部長、新規事業推進担当。2023年代表取締役社長、北海道日本ハムファイターズのオーナーに就任。

は、とにかく選手の本音を聞いてあげることだと思っています。

井川..その「聞く力」というものも、やはり積み重ねがあつてこそですね。

球団を持つことも  
北海道移転も挑戦の姿勢から

井川..ニッポンハムグループは、4月1日から、中期経営計画の3カ年が始まります。その大テーマが「挑戦と共創」です。まず「挑戦」ですが、ニッポンハムグループは、大社義規初代オーナーが社長だったときに、ものすごくチャレンジしたのです。球団を持つことも、北海道に球団を移したのもチャレンジです。さまざまな食品の開発・販売に加え、食肉企業とし

てオーストラリアに牧場をつくったり、北海道に養鶏場をつくったり、困難を乗り越えていろいろなチャレンジをしてきました。近年はコンプライアンス経営を重視してきたこともありまして、挑戦は失敗するマイナスになる、だから挑戦のための一歩がなかなか踏み出せない。そんな傾向がどうしても強まってきてしまった。ですからコンプライアンスと挑戦の両立のために、あえて挑戦をテーマに掲げました。

栗山..もし私が若い従業員だったら、そうか、われわれを生かしてくれんだ、と受け取りますね。

井川..その点ファイターズは、ものすごく挑戦している球団です。ニッポンハムグループにおいて、チャレンジの最先端をいっていると思っております。



栗山 英樹（くりやま ひでき）

1961年生まれ。東京都出身。1984年東京ヤクルトスワローズに入団、1990年に現役引退。その後、野球解説者として活躍し、白鷗大学では教鞭をとる。2012年北海道日本ハムファイターズ監督に就任、2016年にチームを日本一に導く。2021年には野球日本代表の監督に就任、2023年に世界一となる。2024年北海道日本ハムファイターズのCBOに就任。

一人ひとりを愛することが結果となって返ってくる

井川..今日は栗山さんには監督のご経験を踏まえて、強いチームづくりについてのコツや秘訣について教えていただきたいです。選手の育成方法について、どんなことを重視してこられたのでしょうか？

栗山..「その決断が、最後は選手のためになっていきますか？」という問いを、私は球団のトップといつもすり合わせてきました。一人の個人を愛してあげると、愛される側は、今度チーム、組織のために、という気持ちになる。それがファイターズの場合、うまくいったのかな、と思います。井川..結果として、選手のためチームのためになると？

栗山..はい。育成が勝利至上主義かと、よく聞かれますが、ファイターズに来て実践してみると、やっぱりそれはイコールに近い。一人のためにやつてあげれば、必ず組織のためになるというのが、今の私の考えです。井川..なるほど。選手によって育成方法も違うと思います。選手ごとに育成方法を替えて、栗山さんの中のカリキュラムに当てはめながら育成されてきたのでしょうか？

栗山..一人ひとりすべてを私が見ていることはできませんし、指導者の人数も限られているので、この選手は賃金制をとってききました。これは非常に収益性がよいのですが、一方で自己完結してしまへ世間と若干乖離するところがあるようにも出てきます。栗山..なるほど。

井川..もちろん、業界全体の理解はしておりますが、どうしても自社の設備を使つての製造という、プロダクトアウトの発想に陥りがちです。そこで共創の割合を広げ、もつといろいろな方のお力を借りて、新しい挑戦をしていこうという表明です。栗山..私の勝手な見方では、全部自社でできるつかつかいいなと思えますが、それだけではいけない時代が来ているということでしょうか？

井川..そうですね。これまでは大きな会社であるとか、売り上げやシェアを上げることがよかったです。資本に対して資産をとるような形でリターンするのが、これからの評価に

この人たちに、この選手はあの人たちに、と指導者を決めていました。一番難しいのは、今オーナーが言われたことです。全員進み方が違うので、例えばキャンプに入ると全体メニューがありますが、私の感覚では、それぞれ練習メニューが違つてもいいくらいに本当は思っています。とはいえ、それはめちゃくちゃ難しいのですが。井川..そうですね。われわれもマネジメントに対して、多様な対応を求められています。今までと異なりこれからは人によって指導方法を替えていかないといけない。それがわれわれの一番の悩みですね。

栗山..難しいですね。ただ、それぞれがやりきつていく中で気がつくことがある。だから本人のやりきろうという姿勢だけは消さないようにしたいですね。それもやらせるのではなくて、自分で自由にやれるという環境の中で。井川..そうですね。本人がやりたいと思うように仕向けていくのが大事ですね。そんな中、栗山さんは非常に対話を重視されていますよね。一人ひとりと対話しながら、自分の考えも話されるし、相手の考えを吸い上げる時間も十分に取られています。

栗山..それは私が選手だったとき、自分が思っていることを本当に真剣に聞いてもらえて、めちゃくちゃうれしかったという経験があるからです。そこから、私ができることの一つ



つながります。ですから、北海道パークパークFビレッジの総工費600億は、非常に大きな決断でした。栗山..そうですね。実際にあの球場をつくつてくださったって、人々の生活をも豊かにしてくださるという、感謝の気持ち大きいです。

井川..ボールパークはこれから2年目、3年目と、いろいろなハードルも出てくると思うのですが、挑戦し続けていきます。栗山..私たちが精一杯、ボールパークがさらに発展していくように、お客さんに喜んでもらえる場であるように、チームが一丸となって全力を尽くしていきたいです。井川..CBOとしてチームの成長を後押ししていただくということで、非常に期待しております。

栗山..はい、私たちがファイターズである前に、ニッポンハムグループの一員ですので、皆さんと一緒に戦っていきます。よろしくお願ひします。



日本ハム株式会社  
加工事業本部 マーケティング統括部  
商品開発部 ハムソー商品開発課

## 平尾 誠士郎

ひらお せいじろう

2017年入社。モーニングサブ復刻版開発に携わる。現在は、ギフト商品の商品開発・販促企画に取り組む。



# 復刻発売を可能にした技術力で 未来の食卓を支える

商品の復刻発売が懐かしさだけでなく、新しい意味を持って現代に歓迎されている。近頃増えている、たんぱく質を重視したバランスの良い朝食を求める人たちにとって、忙しい朝に手軽に食べられる「モーニングサブ」はぴったりの存在だからだ。通常の新商品開発とは異なる工夫が重ねられた、復刻発売までの道のりを聞いた。



2004年発売時、「ごはんにも合う味」で開発がされていたモーニングサブ。そのコンセプトは、今も変わらない。  
\*画像は、現在販売中のもの



日本ハムファクトリー株式会社  
静岡工場 商品開発課 課長

## 綿谷 拓未

わたやたくみ

2002年入社。旧兵庫工場に配属。その後、業務用商品の製造などにも関わり、静岡工場では新商品の開発と品質保証の責任者を兼任している。

### 期待を裏切らず、 ブラッシュアップした復刻版を

約20年前に発売された「モーニングサブ」を復刻発売するにあたり、商品開発の担当に決まって誇らしく思うと同時にいつもより緊張した、と2023年3月まで日本ハムファクトリー株式会社 静岡工場の商品開発課に在籍していた平尾誠士郎は振り返る。

「会社として力を入れているというだけでなく、関わっている人数がほかの商品開発に比べて多かったため、みんなが期待しているというのは感じていました。また、担当者に決まるといつになく、いろいろな人から声をかけられました」(平尾)

発売から約10年が経っていたモーニングサブ復刻へ、予想外に多くの人が期待を寄せていることに驚かされた。ニッポンハムグループでは商品の復刻発売が珍しいからだろうかとも思ったが、それだけでは説明がつかない熱心さだ。発売当時は幼い子どもだったこともあり「食べたかどうかも覚えていない」と言う平尾にとって、復刻発売に沸く社内の熱量は予想以上だった。

あらびきの豚肉を細長いハンバーグのように成型、加熱して出荷されるモーニングサブは、家庭で軽く焼いたり電子レンジやオーブントースターで温めたりして食べる朝食向け商品として2004年に発売された。発売当時は、大リーグから北海道日本ハムファイターズへ移籍し、日本球界に復帰した新庄剛志選手(当時)が出演したCMが話題を集めたこともあり人気商品となった。その後、サイズ違いや野菜入りなどアレンジが加えられた派生商品も登場したが、2014年に惜しまれながら発売となっていた。

スタートで温めたりして食べる朝食向け商品として2004年に発売された。発売当時は、大リーグから北海道日本ハムファイターズへ移籍し、日本球界に復帰した新庄剛志選手(当時)が出演したCMが話題を集めたこともあり人気商品となった。その後、サイズ違いや野菜入りなどアレンジが加えられた派生商品も登場したが、2014年に惜しまれながら発売となっていた。

「当時、モーニングサブ増産のため工場が忙しくなったときの応援シフトに入ったことが思い出されます。個人的にも買ってよく食べていましたし、社内にもファンが多かった商品です。復刻発売してほしいというお客様の声もよく頂いていたので、自分が改めて開発を担当すると決まって、昔からのファンの方の期待を裏切らないような商品をつくり上げないといけないし、ブラッシュアップした商品にしたいと思っていました」(綿谷)

### ソーセージづくりで培った 技術を生かした新製造方法

平尾が復刻版モーニングサブの開発を始めた2022年1月の2カ月後の同年3月、日本ハムファクトリー株式会社 茨城工場から静岡工場の商品開発課へ課長として綿谷拓未が異動、モーニングサブ開発メンバーに加わった。異動前にモーニングサブが復刻発売されると聞いたときのことを聞くと「すごく好きな商品だったのでうれしくて、わくわくしました」と、綿谷は口元をゆるめる。モーニングサブをもつぱら製造していた約20年前の旧兵庫工場で、若手時代の綿谷は新しい仕事を覚えるのに夢中だった。

かつての人気商品を復刻発売する場合、本当に復刻と呼べるのはパッケージにとどまり、中身は大きく調整されることが多い。原料調達難しさや、消費者ニーズが大きく変わったことなど、さまざまな理由で内容の変更を選択せざるを得ないためでもある。だがモーニングサブは、2004年発売当時の味を忠実に再現することを目指した。「見た目も含めて、当時の味や食感をそのまま再現できているか、を目



①包装されたモーニングサブを検品。機械での検査に加え、必ず人の目でも確かめる。②10℃以下を保った状態で細びき肉とあらびき肉、香辛料などを混ぜ合わせ、粘りを確認する。小さなハンバーグ状の形を維持するため加熱されるまで低温を維持しながら作業が進められる。③成型されたモーニングサブが規則正しく並んでベルトコンベアで運ばれる。



搬入された原料肉を筋取りなどをして切り分け、もも肉はたれ漬け焼き豚などに、肩ロース肉はパストラミポークなどに加工される。細かい肉もソーセージ用のミンチに練り込むなどして使用し、廃棄を極限まで減らす工夫をしている。



静岡工場で製造されている「シャウエッセン」などおなじみの商品に2023年から「モーニングサーブ」が加わった。



2024年3月から新発売した「つばざく BAR」シリーズ。枝豆・明太子・チーズの3種類で、具材の食感を楽しめる肉のおつまみ。モーニングサーブ製造の技術が応用されている。



2004年発売当時はごはん合うことが意識され、お弁当のおかずに使っていたというお客様の声も多かった。「パン食が増えた現代なら電子レンジで温めてパンに挟んだり、オープントスターでパンの隣に置いて温めるのも簡単でおいしいですよ」(綿谷)

モーニングサーブの特徴のひとつだ。粘りとなめらかさを持つ細びき肉と、噛みごたえを感じさせるあらびき肉を合わせ、独自の割合でブレンドされた香辛料などを加えて成型、スチーム加熱によりツヤのある

指して開発を進めました。重要視したのは、『ふつくらジューシー』な食感です」(綿谷)

使用する豚肉の部位や、ペッパー、マヨラムなどの香辛料をどのような割合でブレンドするかなど、基本的には残されていたレシピに沿って試作した。ゼロからレシピを生み出すより、抛り所となるものがある分、完成はたやすいように思える。ところが、発売当と同じものにたどり着くことは難しく、通常の商品開発より完成までに時間がかかった。

「当時と同じ機械が今はないこともあって、つくり方を全く同じにすることができません。そのため、レシピ通りにつくったつもりでも『味が違う』と当時から働く従業員に言われ、100回を超える試作・試食を繰り返しました」(平尾)

ハンバーグのように食べやすいが、噛むと肉らしい食べごたえがあるのが



モーニングサーブのブースで得意先を案内する担当となった展示会では、反響の大きさにうれしい驚きの連続だった。おすすめの食べ方は「卵との相性が抜群によいので、ぜひ一緒に召し上がってください」。(平尾)

### 動物性たんぱく質を取り入れた健康でおいしい未来の食卓づくり

その一方で、不安定な世界情勢や急激な為替相場の変動などの影響から原料価格が上昇しており、物価高騰にどう向き合うかは、食品メーカーとして大きな課題だ。現在は異動で開発の現場を離れた平尾は、製造現場と販売の間をつなぐ役割も担う立場になった。

「商品自体は手づくりに近い近づけば近づくほど、よい物はつくれます。でも、それは工場の収支が合わなくなるし、消費者が手に取りやすい価格がつけられません。肉の価格高騰の中で、生産性がよくておいしいものをつくるのが、これまで以上に難しくなり、ほかにない付加価値を備えていくことも課題です」(平尾)

困難も多い社会情勢ではあるが、たんぱく質の重要性が広く認知される時代の到来が追い風になって、動物性たんぱく質をおいしく簡単に摂ることができるモーニングサーブのような商品は関心を集めやすい。

「健康のために筋肉をつけること、そのために食事で摂るたんぱく質を増やそうという人が増えていきます。特に朝食にたんぱく質を取り入れることに注目が集まっているので、モーニングサーブのようにごはんに

商品開発課メンバーと開発した商品の試食と講評は、業務として具体的な目標も意識しつつ、和やかな雰囲気で行われている。課長としての綿谷は「ユーマで課の雰囲気をよくしてくれながら、数字を明示して指針が共有されるので仕事がしやすいです」(平尾)



### 若い購買層が目立つモーニングサーブ

\*2024年2月現在

2024年1月に行われたニッポンハムグループの展示会でモーニングサーブのブースに立ち、得意先の案内をした平尾は、想定外の反響に驚いた。

「案内をしているときに『子ども頃に食べていました』『お弁当に入っていた』など、思っていたよりも若い世代からの声を多く頂きました」(平尾)

ハム・ソーセージは40〜50代が消費の中心と言われるが、モーニングサーブはもう少し若い世代、30〜40

代が購入者の3割を占めている。彼らの心をとらえた理由についてさらに詳しい調査が必要だろうが、従来の主要購買層とは異なる世代を惹きつけたことにより、ハム・ソーセージのカテゴリーにとられない、新しい食の可能性をモーニングサーブが広げていると言えそうだ。

「モーニングサーブは定義づけが難しく、ソーセージとハンバーグのいいとこ取りをしたような商品で、一般的には名称が定まっています。最初の開発時に参考にしたというアメリカの朝食の定番「リンクス」とも、皮がないソーセージのようなものという発想は近いですが、かなり異なる食品です。近い将来、一般的な名称が「モーニングサーブ」と世の中で認識されるくらいの存在になれたらよいなと思います」(平尾)

モーニングサーブには、「シャウエッセン」や「豊潤」に次ぐ、長く愛されるブランドになってほしい」と綿谷も期待している。

「売り場を見ると、モーニングサーブはチキンナゲットのコーナーに置かれるなど、必ずしもハムやソーセージと同じ売り場にあるわけではありません。ソーセージをつくってきた技術を生かして、ハンバーグには出せない食感を出した、新しいカテゴリーの食品として大きな可能性を持っていると思います」(綿谷)

もパンにも合わせやすく、何かのついでに少し温めるだけでおいしく食べられる商品は、食事の質を簡単に高められます。たんぱく質の分量をパッケージでアピールするような食品だけでなく、改めて動物性たんぱく質の存在が認知されることは、自分の子どもたち世代の未来も豊かにしてくれると思います」(綿谷)

「お酒離れ」「果物離れ」など、何かと消費に消極的であることを取り上げられやすい若年層にも、たんぱく質でポジティブな変化を起こせるのではないかと平尾は期待している。

「今、私が担当しているギフト商品を見ると、お中元やお歳暮など、かしこまった贈り物は若い世代にはなじみが薄いものです。でも、親しい相手と気軽にプレゼントを贈り合うカジュアルギフトは増えているので、そういったものに取り組む方法が何かないかなと考えています」(平尾)

少し前までは効率一辺倒になりがちだった人々の食への関心だが、最近では、健康に暮らすためのおいしいたんぱく質が再注目されている。たんぱく質は他の栄養素との組み合わせで力を増すことも広く認知されつつある中、彼らが目指す新しいカテゴリーとしてのモーニングサーブが、おいしさと栄養の両立を可能にする商品として、日本の未来の食卓を支えてくれそうだ。

### 日本ハムファクトリー株式会社 静岡工場



操業開始:1986年  
所在地:静岡県榛原郡吉田町大幅350番地3  
従業員数:約550名(2024年3月現在)  
1986年にハム・ソーセージの首都圏への供給基地として設立された静岡日本ハム株式会社を母体としており、主力の「シャウエッセン」・「アンティエ」・「豊潤」などを、年間14,000トン生産している。



ちょっとおしゃれに  
楽しみたい休日の朝に  
**シャウスライスの  
クロックマダム**

たんぱく質量  
1人あたり  
20.8g  
付け合わせを除く

材料(2人分)

- シャウスライス ..... 6枚
- ほうれん草 ..... 1/4束
- 卵 ..... 2個
- パン・ド・カンパーニュ ..... 2枚
- ピザ用チーズ ..... 大さじ4
- サラダ油 ..... 適量
- マヨネーズ ..... 大さじ2
- オリーブオイル ..... 適量
- 塩・こしょう ..... 適量
- お好みの野菜 ..... 適量

作り方

- ほうれん草はゆでて、水気をきって3cmの長さに切る。
- フライパンにサラダ油を熱し、目玉焼きをつくる。
- カンパーニュの表面にマヨネーズをぬり、1のほうれん草をのせる。
- 3の上にシャウスライスを半分に折って並べ、ピザ用チーズをのせる。
- 耐熱皿に2とお好みの野菜を並べ、オリーブオイル、塩・こしょうをかけてオーブントースターで6〜7分ほど焼く。
- 5を器に盛り付け、2の目玉焼きをのせ、塩・こしょうを振る。



シャウスライス 3パック  
日本ハム

シャウエッセンに仕上げる前のお肉を使用し、そのままでも焼いてもおいしく、様々なメニューにお使いいただける商品です。

カラダが目覚める海外旅行気分の朝食を  
**台湾風鶏粥**

材料(2人分)

- 鶏むね肉(国産鶏肉 桜姫®) ..... 1/2枚
- パクチー ..... 1株
- ピーナッツ ..... 15g
- しょうが(千切り) ..... 3枚
- 米 ..... 1/2合
- 干し桜えび ..... 大さじ1
- 水 ..... 1000ml
- 鶏がらスープの素 ..... 小さじ1
- 塩 ..... 適量
- ごま油・ラー油 ..... 適量

作り方

- パクチーは2cmの長さに切り、ピーナッツは粗切りにする。
- 鍋に水としょうが、鶏むね肉を入れて火にかけ、沸騰後1分したら火を止め、ふたをしてそのまま30分ほど放置して火を通す。
- 2の鶏むね肉を取り出し、8mm幅にスライスする。
- 鶏むね肉を取り出した鍋に、米と鶏がらスープの素を入れて火にかける。30〜40分ほど火にかけ、とろみがついてきたら塩を加え味をととのえる。
- 4を器に注ぎ、鶏むね肉、干し桜えび、ピーナッツをのせ、パクチーを添える。ごま油を回し入れ、ラー油をたらす。

炊飯器でつくる場合

炊飯器に米を入れ、水700ml、しょうが、鶏むね肉、鶏がらスープの素を入れ、お粥モードで炊く。炊き上がった後鶏むね肉を取り出し、お粥に塩を加え味を調える。器に注ぎ、スライスした鶏むね肉、干し桜えび、刻んだピーナッツと、パクチーをのせ、ごま油を回し入れ、ラー油をたらす。



イメージキャラクター 桜姫ちゃん



国産鶏肉 桜姫®  
日本ハム

透明感のある桜色で、鶏独特の臭みが少なく、一般の鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上\*の鶏肉です。生産から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。  
\*日本食品標準成分表2015年版(七訂)数値比較

たんぱく質量  
1人あたり  
22.9g

春のシーン別

ニッポンハムグループの商品を  
いつでもおいしく!

Rotary  
の  
おいしいひと皿

おすすめレシピ

新生活が始まる春は、新たな食材を取り入れたり、毎日の習慣を変える人も多い季節。ニッポンハムグループの新商品を中心に、簡単でおいしい料理レシピをご紹介します。



Breakfast

環境が変わる春こそ  
朝はしっかりたんぱく質

たんぱく質量  
1個あたり  
4.9g



尾田衣子  
Kinuko Oda

料理研究家。料理教室「アシェットド キヌ」を主宰。ル・コルドン・ブルー東京校ほかで料理を学び、独立。身近な素材を使って手軽につくれる料理に定評がある。  
<http://ryo-ri.net/>

時間がなくてもしっかり食べたい朝に

モーニングサーブのおにぎり

材料(三角・俵おにぎり各4個)

- モーニングサーブ ..... 8本
- ご飯 ..... 2合分
- 全形焼き海苔 ..... 2枚

作り方

- フライパンに油をひかずに、モーニングサーブの表面を弱火で焼く。
- ご飯を8等分し、それぞれ中心に1を置き、三角形と俵形に握る。
- 海苔を1枚ずつ4等分し、2に巻く。

要冷蔵



モーニングサーブ  
日本ハム

豚肉にペッパーやマジョラムなどの香辛料を使ってお肉の風味と旨みを引き出し、ソーセージの形に仕上げました。



食感を楽しむお肉のおつまみと和え物を交互に

## つぶざくBARと きゅうりとみょうがの梅肉和え添え

### 材料(2人分)

つぶざくBAR ぎざぎざ枝豆 …… 1袋  
きゅうり …… 1/2本  
みょうが …… 1本  
梅肉 …… 小さじ1

### 作り方

1. つぶざくBAR 枝豆の袋に少し切り込みを入れ、600Wの電子レンジで約40秒加熱する。
2. きゅうりは縦に薄切りにし、みょうがは小口切りにする。
3. 2に梅肉を加え混ぜ合わせる。
4. 器に1と3を盛る。

たんぱく質量  
1人あたり  
10.5g

**要冷蔵**



**つぶざくBAR ぎざぎざ枝豆**  
日本ハム

お肉の旨味と枝豆のざざぐとした食感の相性が、お酒のおつまみとして抜群です。袋のままレンジ調理して温めても、温めずにそのまま食べることもできます。

**Dinner**  
疲れをいやす晩酌タイムは  
気軽&合間につくれるおつまみで

お馴染みの玉ねぎもちよい足しておしゃれなおつまみに

## ローストオニオンの スモークチーズがけ

### 材料(2人分)

ロールフ 燻製 追いチーズ …… 25g  
玉ねぎ …… 1個  
オリーブオイル …… 大さじ1  
塩・こしょう …… 適量

### 作り方

1. アルミホイルを2枚重ね、十字に切り込みを入れた玉ねぎをのせる。オリーブオイルをかけて、包む。
2. 1を200度のオーブンで30~40分ほど焼く。
3. 2を取り出しアルミホイルを開き、玉ねぎを4等分に切る。追いチーズをかけ、塩・こしょうを振って、さらに180度のオーブンで10分ほど焼く。

たんぱく質量  
1人あたり  
6.4g

**要冷蔵**



**ロールフ 燻製 追いチーズ**  
宝幸

桜のチップでじっくり燻製したチーズを細かく砕きました。チップ状なのでカットする手間なく、そのまま料理にトッピングできます。

簡単調理のチャブチエをパンにはさんで

## チャブチエの コッペパンサンド

### 材料(2人分)

K-KITCHEN チャブチエ …… 1袋  
カット野菜 …… 1袋(約200~250g)  
コッペパン …… 4個

### 作り方

1. 深めの耐熱皿に、K-KITCHEN チャブチエのはるさめ、具、カット野菜の順にのせ、しっかりとラップをかけて600Wの電子レンジで5分加熱する。
2. 1を取り出し、全体に調味料が絡むようによく混ぜる。
3. コッペパンに切り込みを入れ、2を詰める。

**要冷蔵**



**K-KITCHEN チャブチエ**  
日本ハム

はるさめと牛肉・3種類の野菜(たまねぎ、にんじん、きくらげ)入りで、カット野菜があればレンジで簡単調理ができます。

**Lunch**  
毎日のランチは簡単食材で  
手軽なメニューを

ねこの顔型のナゲットでお弁当をかわいく

## チキンにやゲットの ピンチョスお弁当

### 材料(2人分)

チキンにやゲット …… 6個  
ラディッシュ …… 4個  
黒オリーブ(種抜き) …… 2個

### 作り方

1. チキンにやゲットは血にのせ、ラップをかけずに600Wの電子レンジに30秒かける。
2. ラディッシュはお好みで飾り切りをして、1と一緒に串にさす。黒オリーブも同様に串にさす。

**要冷蔵**



**チキンにやゲット**  
日本ハム

ねこの顔の形をしたチキンナゲットです。お好みで、デコレーションをしてお楽しみください。

### かぶとじゃこの 和え物

かぶ(1/2個)は皮をむき、かぶの葉(1/4個分)は小口切りにする。ボウルに入れてちりめんじゃこ(大さじ1)を加える。鶏がらスープの素(小さじ1/4)とごま油(小さじ1)を加え、混ぜ合わせる。

### 紫キャベツの マリネ

千切りにした紫キャベツ(1枚)をボウルに入れ、すし酢(小さじ2)、オリーブオイル(小さじ1)、塩・こしょうを加え、20分ほど漬け込む。

たんぱく質量  
1人あたり  
21.3g

お弁当一食分





たんぱく質の最前線に何かあるのか、ぱくたん、君の目で確かめてほしい。

新庄剛志  
1972年1月28日  
生まれ。北海道日本ハムファイターズ監督。



ニッポンハムグループは、2030年のありたい姿として描いた「Vision2030」の実現に向けて、グループの取り組みについて紹介する「Vision 動画」を続々と配信中だ。たんぱく質の化身“ぱくたん”が登場し、ニッポンハムグループのCEO（チーフ・エンターテインメント・オフィサー）を務める新庄剛志氏の指令を受ける。ニッポンハムグループが取り組むたんぱく質の世界を、ぱくたんとともに学んでいく動画をご紹介します。

「シャウエッセン®」を進化させたり、新商品を生み出すためには、人財の力が大切だと、日本ハム(株)の従業員はぱくたんに語りかける。



ニッポンハムグループは人財が財産なんだなあ……



今日はこのシャウさんについて、とことん語り合いました。ニッポンハムグループ東京支社でぱくたんが出会ったのは、「シャウエッセン®」を熱く語る日本ハム(株)の従業員。

危険な香りか……

### 第5話

## たんぱく質の終わらなき挑戦へ

# ゴー!

「シャウエッセン®」を進化させてきたニッポンハムグループでは「人こそが財産」だとぱくたんは教えられる。そして、多様な人財が挑戦しやすい環境を整え、新しいアイデアが生まれるチャンスがあることを知る。中でも2018年から年に1度行われている「開発甲子園」では、未来を担う若手従業員たちが新しい発想で考えた商品を発表して競い合い、商品化を実現している。その様子を知ったぱくたんは感動。ニッポンハムグループには「シャウエッセン®」に続く商品を生み出すためにチャレンジできる風土があることに気づくのだった。

人財の多様性がアイデアを生む「開発甲子園」とは?

寝不足でやる気がおきないぱくたん。朝食にたんぱく質をと「シャウエッセン®」を食べるとそのおいしさにテンションアップ!なぜこんなにおいしいのか探るべく、ぱくたんはニッポンハムグループ東京支社を訪れる。そこには「シャウエッセン®」と会話をする怪しげな従業員が。しかし、「シャウエッセン®」の誕生秘話やおいしさの理由を聞くうち、もうすぐ発売40周年であることや「シャウエッセン®」の進化についてぱくたんはさらに学んでいく。

おいしさを秘密と誕生秘話の先にあるものは?!



若手の開発担当者を中心にアイデアを競い合う「開発甲子園」では、日本全国にあるニッポンハムグループの事業所からさまざまな案が寄せられる。



「シャウエッセン®」はもうすぐ発売40周年。これまでに販売されたものをつなぐと地球を96周する計算に!\*

「シャウエッセン®」は変わらない味を守りながら、時代に合わせて進化していることをぱくたんは知る。

\* 2022年ニッポンハムグループ調べ



ニッポンハムグループのVision動画が見られる「たんぱくゴー!」のページはこちらのQRコードからゴー!

たんぱく質の常識を私たちが変える!!



## たんぱく質と未来へ!

# たんぱく質レポート

たんぱく質の実態をファンタスティックにレポート!



ぱくたん  
たんぱく質の化身

年齢.....人間でいえば10歳  
特技.....どこでも寝られる  
マイブーム.....逆さ言葉  
たんぱく質の化身なのに、たんぱく質のことをぜんぜん知らないのきな存在。

### 第4話

## 食卓に続くたんぱく質の旅へ

# ゴー!



ぱくたんの元に「たんぱくコース」を名乗る謎の人物が!



変なおじさん  
コワイ……

スーパーの精肉売場を訪ねたぱくたんは、店員に食肉の販売をしているニッポンハムグループのフード会社の従業員を紹介される。ぱくたんは、さまざまな人と出会いながら、物流拠点や食肉処理加工場をめぐり、ついにゴールにたどり着く。そして国内の食肉販売量の20%を占めるニッポンハムグループが、生産・飼育から販売までを一貫通で行う「パーティカル・インテグレーション・システム」により、たんぱく質を安定供給していることを知るのだった。

### 販売



スーパーの店員から紹介されたのは、お肉を納入するフード会社に届けられるお肉はどこから?

### 物流



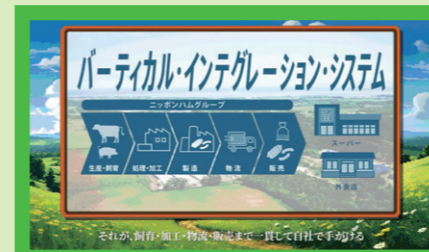
ぱくたんは物流会社のトラックに乗って港へ!港では物流倉庫と貿易会社の従業員に出会う。彼らは24時間365日体制で全国にお肉を届けている。

### 加工



食肉処理加工場では、新鮮なうちに肉に加工することを、農場では鶏や豚の繁殖から手がけていることを知る。

### 生産



生産・飼育から販売までを一貫して自社で手がける「パーティカル・インテグレーション・システム」で、ニッポンハムグループはお肉を安定供給していることがわかったのだった。

### 保管・輸入



あのーこの港にお肉が船で運ばれてくるって聞いたんですが?

お肉はいつたどこから?たんぱく質をめぐるゲームの世界へ

ぱくたんの家に突然やってきた謎の人物「たんぱくコース」。プレゼントを開けると、ぱくたんはゲームの世界に迷い込んでしまう。ゲーム「たんぱくクエスト」の世界で勇者となったぱくたんは、毎日の食卓に並ぶお肉がどこから来るのか突き止める旅に出ることになる。

### スタート!!



プレゼントを開けるとそこはゲーム「たんぱくクエスト」の世界だった。ぱくたんは無事にゴールへたどり着けるのか!?

たんぱく質をめぐる旅へ!レッツゴー!







セレッソ大阪の30周年記念ロゴ。セレッソはスペイン語で桜の意。30年間皆様とともに成長してきた桜の樹をモチーフに、チーム、サポーター、パートナー、スポンサー、ホームタウン、セレッソ大阪に携わるすべてのファミリーの皆様を12枚の花びらで表現。大阪のシンボルとしてアジア、そして世界で咲き誇るチームになるようお願いを込めています。

## セレッソ大阪はクラブ設立30周年を迎えました

セレッソ大阪は2023年12月9日にクラブ設立から30年を迎え、2024シーズンは30周年のアニバーサリーイヤーとなります。「For Our Osaka ~わたしたちの大阪のために~」をコンセプトに掲げ、夢・希望・感動という名の桜を満開にし、世界に誇れる大阪を皆様とともに作り上げていきたいと考えています。1993年のクラブ設立以来、どんなときも寄り添い、ともに歩んできた皆様がいたからこそ今のセレッソがあります。大阪の人々がセレッソに誇りと憧れを持ち、「大阪といえばセレッソ」と言っていたりするようなチームになれるよう、これからも一丸となって邁進してまいります。



## 勝負の2024シーズンが開幕！ 収穫と課題の第1節

アニバーサリーイヤーである2024シーズンは目標をリーグ優勝に定め、チーム始動から準備を重ねてきました。早く試合がしたいとやる気持ちを抱えながら迎えたと前日に話した小菊昭雄監督。2月24日の第1節。開始27分、試合を優位に保っていたセレッソは、カビシャバ選手がヘディングで1点を先制しました。しかし前半34分、対するFC東京に同点に追いつかれてしまいます。後半も立ち上がりから攻勢をかけ、50分、ルーカスフェルナンデス選手のキックに田中駿汰選手が合わせて加入後初ゴールを決めます。その後もセレッソは攻勢をしますが、75分に再度同点ゴールを許し、試合はそのまま2-2で終了しました。2度のリードを活かせなかったことは痛恨でしたが、ポジティブな面がたくさんあり、今後につながる一戦であったと小菊監督は語り、今節の収穫と課題を活かして今シーズンの勝利をつかみたいと思わせる試合となりました。

①ルーカスフェルナンデス選手②レオセアラ選手  
③田中駿汰選手④毎熊晟矢選手⑤小菊昭雄監督⑥ゴールに沸く選手たち



セレッソ大阪30周年記念ウェブサイトはQRコードからご覧いただけます。  
[https://www.cerezo.jp/special/30th\\_anniversary/](https://www.cerezo.jp/special/30th_anniversary/)

59  
背番号

苫小牧中央高校出身。2020年にドラフト5位でファイターズに入団。キレのある直球とコーナーギリギリに入るスライダーが魅力。2023年第2回アジアチャンピオンシップ、2024年3月の欧州代表戦と連続して日本代表に選出。これからのファイターズを背負っていく逸材として期待されている。

ねもと はるか  
**根本悠楓** 投手

2003年3月31日生まれ  
投打：左投げ左打ち 投手



試合の後はたんぱく質や糖質をしっかりと。睡眠もたっぷり疲れを残さない。

### Q1. 北海道の食べ物で好きなものや、食のマイブームは？

好きな食べ物は海鮮です。食のマイブームはたらこです。以前は苦手で、火を通さないと食べられませんでした。生でも食べられるようになりました。また、1度ハマると同じ料理を毎日食べたいタイプです。以前炒飯にハマったことがあって、そのときは毎日朝から具材も変えずに同じ炒飯を食べていました。

### Q2. 普段の食事意識していることは？

たんぱく質は多めに摂るようにしていて、納豆をよく食べています。また、練習や試合の合間にプロテインを補食としてとるようにしています。

### Q3. 試合のある日に食事内容を変えたりしていますか？

登板前はあまりがっつり食べないようにしているので、ゼリー飲料などを多めにしています。登板のあった日はたんぱく質や糖質をしっかりと摂るようにしています。休日であっても、食事の内容は試合や練習がある日とあまり変わりません。

### Q4. コンディションを整えていく上で気をつけていることは？

しっかり睡眠をとって体力を回復させるように気をつけています。体の可動域が狭くなると投球に影響してしまうことが多いので、特に意識しています。

### Q5. 今シーズン挑戦していることや目標は？

去年は1軍合流が遅れたので、今年は1年、1軍の先発ローテーションで回りたいと思っています。直球がしっかり決まれば、変化球も活きると思うので、直球の強さをもう少し求めていきたいです。試合で投げられることが何よりも元気につながるので、1軍で少しでも多く投げられるように頑張りたいと思っています。

## MENU FOR ATHLETES

アスリートが選んだある日の食事

「北海道日本ハムファイターズ」および「セレッソ大阪」「セレッソ大阪アカデミー」の栄養指導を行っている、日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士が、普段、選手たちが食べている食事とどんなところが重要なのか、栄養面のポイントを解説。今回は根本投手が練習後に食べた食事についてコメントを聞きました。



練習後はエネルギー回復のため炭水化物(糖質)を補給することがポイントです。さらに糖質とたんぱく質を一緒に摂ることでより効率のよいエネルギー回復が期待できます。白米、果物から糖質が、大きな豚肉、炒め物からたんぱく質がしっかりと摂れているほか、栄養価の高いブロッコリーとトマト、ミネラルや水分が補給できる具だくさんみそ汁もあり、バランスのよい食事ができています。

ファイターズ栄養サポート  
担当管理栄養士  
八巻法子





# 産学連携により開発した新・北海道産ブランド小麦「えふのちから」を使用した「シャウ Meat マフィン」を発売

日本ハム(株)新規事業推進部は、帯広畜産大学、東京農業大学、江別製粉(株)、敷島製パン(株)との北海道での産学連携で、北海道産ブランド小麦「えふのちから」を使用した新しい商品を開発しました。

「えふのちから」は、帯広畜産大学がスペルト小麦と北海道産春まき小麦を交雑して生まれた「ちくだい1号」をニッポンハムグループの畑で栽培したもので、畑にはニッポンハムグループの養豚事業の家畜排泄物を堆肥として使用しています。

「えふのちから」の「えふ」には未来に思いをはせる「Future」をはじめとする10の想いが込められています。さらに、「えふのちから」を使用したマフィンに「シャウエッセン®」のお肉でつくったパティをはさんだ「シャウ Meat マフィン」は、北海道ボールパークFビレッジ内の「tower eleven foodhall by Nipponham」で販売開始。さらに、全国の方にもお楽しみいただけるようD2Cサイト「Meatful」にて「えふのちから使用 シャウ Meat マフィンキット」の販売を開始しました。

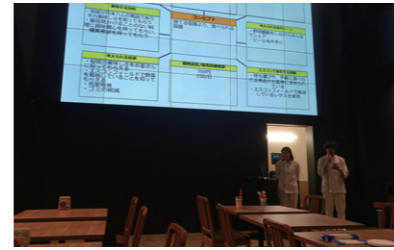


左から日本ハム(株)グループ戦略推進事業部 新規事業推進部長 高崎賢司、敷島製パン(株)パスコイーストカンパニー東日本支社 Pasco 札幌事業所 橋本美帆課長、江別製粉(株)安孫子俊之代表取締役社長、東京農業大学 北海道オホーツクキャンパス 笠島真也准教授、帯広畜産大学 産学連携センター 東陽介副センター長。



# 北海道文教大学の学生がメニューを考案 F ビレッジの「Meatful」で販売へ

北海道文教大学健康栄養学科と日本ハム(株)スポーツ事業推進部が連携し、北海道ボールパークFビレッジにあるニッポンハムグループ直営のフードホール「tower eleven foodhall by Nipponham」で販売するメニューの開発を授業の一環として行いました。実際に学生の皆さんが考案したメニューからグランプリを決める最終審査が1月30日に行われ、フードホールで4つのメニューの調理とプレゼンテーションが行われました。グランプリを受賞した「チキンワッフル」は、4月1日よりフードホール内の「Meatful」で販売を予定しています。



TOWER11フードホールで行われた最終審査の結果発表の様子。15品の提案のうち4品が最終審査にコマを進め、調理とプレゼンテーションが実施された。

メニュー開発にあたり、コンセプトの立案や開発の目的などについて、詳細なプレゼンテーションを学生たちが行った。



# ニッポンハムグループ 2024 年 3 月期 IR DAY を開催



取締役 常務執行役員 片岡 雅史

日本ハム(株)は2月28日、アナリスト・機関投資家向けイベント「ニッポンハムグループ IR DAY」を開催しました。「食肉事業本部における事業戦略」「北海道日本ハムファイターズ～ボールパークプロジェクト～」についてのプレゼンテーションと質疑応答を行いました。

## 第1部 食肉事業本部における事業戦略

取締役 常務執行役員 食肉事業本部長 前田 文男

執行役員 食肉事業本部 食肉営業統括 事業部長 細谷 信博

食肉事業本部の歩みや今後の課題、現在のビジネスモデルと2030年に目指すありたい姿、中期経営計画2026に向けた事業戦略について解説を行いました。また、食肉販売を担うフード会社の概要や強み、今後の販売戦略やマーケティング、持続可能な新営業モデルや物流について説明しました。

## 第2部 北海道日本ハムファイターズ～ボールパークプロジェクト～

(株)ファイターズ スポーツ&エンターテイメント 取締役 事業統括本部長 前沢 賢

(株)ファイターズ スポーツ&エンターテイメント 取締役 事業統括副本部長 三谷 仁志

北海道ボールパークFビレッジの1年目のレビューと来場者に関する分析、収支インパクトについて説明を行い、経済的価値と社会的価値を加味した統合的価値についてレポートを紹介、2024年以降の計画と事業構造について解説しました。

\*三菱UFJリサーチ&コンサルティング調べ

資料・詳細は日本ハムWebサイトをご覧ください。

**IR DAY 2024**

https://www.nipponham.co.jp/ir/library/events\_materials/

こちらのQRコードからご覧ください。

\*役職は2024年2月28日時点のものとなります。

# ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー Rotary 2024年 春号



**CONTENTS**

- 02 エッセイ・江上栄子 食からみえること
- 04 特集・食を超えた挑戦 球団創設50周年 ファイターズの果てなき挑戦
- 10 CROSS TALK 栗山英樹×井川伸久
- 12 ニッポンハムグループの人と技 日本ハムファクトリー 商品開発

QRコードより、電子ブックもご覧いただけます。

https://www.nipponham.co.jp/fun/rotary/

**STAFF**

表紙・本文デザイン/ 花岡 樹、小見山紗織、角田彩奈 (シンプルコミュニケーション)

表紙撮影/ 平松唯加子

表紙料理/ 尾田衣子

表紙スタイリング/ 駒井京子

**お問い合わせ窓口**

日本ハム株式会社 広報IR部

大野文香

TEL: 03-4555-8024

e-mail: a.oono@nipponham.co.jp

# 日本マクドナルド社よりイノベーションアワードを受賞



日本マクドナルド(株)で年に1度行われるサプライヤーサミットにおいて、日本ハム(株)がイノベーションアワード(正式名称: Innovation for Restaurant Complexity and Capacity Award)を受賞しました。イノベーションアワードは、日本マクドナルド(株)への貢献度が高い限られたサプライヤーに与えられる賞です。当社は導入商品の配合を調整したことにより、調理後の鉄板への焦げ付きを減らし、清掃作業の負荷軽減をすとともに、食品ロスの低減につながる改良をしたことが評価されました。これからもサプライヤーとして貢献できるよう、製造工場との協力のもと業務改善活動に取り組んでいきます。

左から日本マクドナルド(株)日色保代表取締役社長兼 CEO、日本ハム(株)井川伸久代表取締役社長。