

# 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。

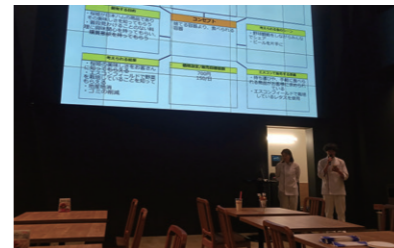


左から日本ハム(株)グループ戦略推進事業部 新規事業推進部長 高崎賢司、敷島製パン(株)パスコイーストカンパニー東日本支社 Pasco 札幌事業所 橋本美帆課長、江別製粉(株)安孫子俊之代表取締役社長、東京農業大学 北海道オホーツクキャンパス 笠島真也准教授、帯広畜産大学 産学連携センター 東陽介副センター長。



# 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

\*役職は2024年2月28日時点のものとなります。

資料・詳細は日本ハムWebサイトをご覧ください。



[https://www.nipponham.co.jp/ir/library/events\\_materials/](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。

# 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



**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。