

ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー

# Rotary



2025年 春号

ニッポンハムグループ広報誌「ロータリー」  
Rotary 2025年 春号



特集

## ワンハンドグルメ 最前線



ロータリー 第61巻第2号 2025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

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



## 食から

みえる

こと



## | Vol. 29 | 気軽にエンジョイ、ワンハンドフード

コロナ禍がおさまリ、街に人々のにぎわいが戻りました。そんな中SNSを中心に話題になっているのが「ワンハンドフード」。片手で食べられる食べものことで、おにぎりやお寿司など日本人にとっては昔からなじみのあるフードスタイルです。

サンドイッチも代表的な「ワンハンドフード」。その名前の由来は18世紀にイギリスの紳士クラブで、サンドイッチ伯爵という方が、大好きなカードゲームを中断せずに食事をするため、肉などをパンの間に挟むように所望したため、彼の名がついたと言われています。「ワンハンドフード」がブームになっている理由としては、まずその手軽さが挙げられます。

コロナ禍で持ち帰り可能な店舗やキッチンカーが増え、買ったものを店内ではなく、アウトドアやオフィスで食べる機会が増えました。ワンハンドフードなら食べ歩きや仕事中の食事に便利で、さらに片手でスマホの操作がしやすく、写真も撮りやすい。

近年は、レストランでの食事や家庭の食卓も、よりカジュアルになっています。

その傾向は美食の国フランスでも、フルコースで食事をせず、「前菜」を表す「アペリティフ」をよりカジュアルに称した「アペロ」というおつまみを楽しむ食事スタイルがブームになっています。星つきのレストランでも「手で持ってお召し上がりください」と二口サイズ

のお料理が登場する場面が増えてきました。

定番のおにぎり、サンドイッチは不動の人気ですが、トルテイヤや具を巻いたラップサンドや、生春巻き、カラフルいなりなども楽しい「ワンハンドフード」です。

日本ではまだなじみがないかもしれませんが、わたしの大好きな「ワンハンドフード」はトルコの屋台で売っている「ボレキ」。

「フィロ生地」といわれる、小麦粉を水で溶いてひたすらうすく伸ばし、向こうが透けて見えるくらいになった生地で、チーズとスパイスで味付けした肉をくるくると数回巻き包み、焼き色がつくまで焼いたパイ。見た目は春巻きのようなですが、何層にも包んであるので、噛めばパリパリ、中からはとろりとチーズと肉汁が……。春巻きのように揚げてはいないので、見た目よりさっぱりです。

もともとフィロ生地はトルコ発祥といわれていますが、今ではバルカン半島の国や、ギリシャなどでも「ワンハンドフード」に使われ、中身もいろいろなバリエーションが楽しめます。機会があったらぜひ召し上がってください。

ところで前述のサンドイッチ伯爵、実は諸説あってカードゲームではなく、お仕事が忙しくてパンでローストビーフなどを挟んで書類を見ながら召し上がっていたという話も。実はまじめな方だったのかもしれないですね。食べ歩きも、マナーを守って楽しみたいですね。



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「香園社」。青山学院大学英文科卒業。パリのル・コルドン・ブルー料理学校卒業。世界60カ国余りを訪ね、家庭料理の研鑽を重ねる。フランスチーフ・シェフ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「米国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。2024年「食品産業功労賞」受賞。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。



# 食を超えた挑戦

## ニッポンハムグループが描く “おいしいみらい”への挑戦

ニッポンハムグループでは、「届けよう、おいしいみらい。」をテーマに1月15日・16日（東京）、22日・23日（大阪）、「ニッポンハムグループ商品・販促説明会」を開催した。お取引先に向けた商品・販促の展示・試食に加え、メディアに対して「挑戦と共創」をテーマとした今後の取り組みも公開された。多数の企業や研究機関と連携し、おいしい未来に向けた豊かな食卓づくりを目指す挑戦の内容を紹介する。

### 挑戦 01 サステナブル

#### 代替肉は新たなステージへ New-meat (ニューミート)

「New-meat」は、REDEFINE MEAT オランダ工場で製造したステーキ形状のプラントベースミートです。従来の代替肉に比べ、繊維感がありお肉に近い食感を実現しました。牛肉、豚肉、鶏肉とは違った新たなカテゴリーとして「New-meat」と名付けています。



### 挑戦 02 ヘルスケア

#### “ご飯”でおいしくたんぱく質をチャージ 鶏の米 (とりのこめ)

たんぱく質含有量  
約25%

鶏肉を米粒状に加工した商品です。お米と同じように炊いて主食として食べることができ、毎日の食事で手軽にたんぱく質を摂取できます。炊いて食べる商品と電子レンジ調理でリゾットが完成する商品の2種類を発売します。



### 挑戦 03 アップサイクル

#### 未利用資源の有効活用

● 鶏羽を活用し、生分解性フィルムに  
未利用の鶏羽を使った生分解性プラスチックを農業用マルチフィルムに加工。原料の一部を鶏の羽に置き換えて、可能な限り石油由来のプラスチックを減少させていく取り組みです。事業化に向けて、(株)ハーネス、(株)ヤマガタグラビヤと提携しています。



● 豚の歯を活用し、再生医療用素材へ  
北海道大学との協働で、豚の歯を再生医療用素材として活用するための研究を進めています。トレースが確実な素材として食肉の生産から生じる豚の歯を活用する試みです。

### 挑戦 04 食の課題解決

#### 夕食づくりの手間をカット タイパ商品の拡大

共働き世帯の増加により、夕食を手軽に済ませたいご家庭が増えています。その課題解決のために開発された商品です。ロングセラーのシャウエッセンのお肉で作った「シャウカツ」、精肉を使って簡単に電子レンジで調理できるレンジ対応の「レンジdeミート」です。シャウカツは思わずかぶりつきたくなる分厚さが特長で、ジューシーなあらびき肉を味わえます。「レンジdeミート」はミンチ肉を袋に入れ、そのままレンジ調理で夕食のおかずが完成する時短アイテムです。



※商品パッケージは展示会当時のものです。

#### 共創を掲げた取り組み

ニッポンハムグループでは、「たんぱく質の価値を共に創る企業へ」というテーマのもと、さまざまな企業との業務提携が行われています。



#### JA全農との共同開発商品 もち米ボール

もち米を味付けして豚腸に詰めた台湾の郷土料理、ヌオミーチャンを日本風にアレンジした商品。一口サイズでおつまみや軽食として召し上がれます。



#### CPF 社との提携 海老ワンタンなどの輸入販売

畜産加工分野を強みとするタイ最大の食品企業、CPF (チャロン・ボカバン・フーズ) 社と提携し、タイから輸入した加工食品を日本で販売します。

#### シャウエッセン® 人気フレーバー 2品を2月1日にリニューアル



#### シャウエッセン® おいちいず

シャウエッセンならではのあらびき感とスモークの薫りとともに、濃厚な5種チーズ(チェダーチーズ・クリームチーズ・カマンベールチーズパウダー・ゴーダチーズ・パルメザンチーズ)の味わいが楽しめるシャウエッセンです。



#### シャウエッセン® パワ辛

シャウエッセンならではのバリッ!としたおいしさ、スモークの薫り、旨みはそのままに、先に来る“辛さ”と後に来る“旨さ”が味わえるシャウエッセンです。夕食シーンで楽しんでいただける旨辛さに仕上げました。

# 五感に響く食を楽しむ



昨年  
リニューアル  
オープン!

伝統×革新の融合 創業120年の  
鎌倉ハム富岡商会のワンハンドフード

創業120年の鎌倉ハム富岡商会の鎌倉小町本店が、「KAMAHAM PLUS+」として生まれ変わった。ウッドを基調にしたモダンな店舗では、ワンハンドフードがラインアップされ、写真を撮る若年層のお客様が増えたという。日々訪れる鎌倉の観光客に接する店長の安藤慶に話を聞いた。



KAMAHAM PLUS+店長  
あんどう  
安藤 慶  
2004年入社、工場配属。製造から出荷まで経験のあと、2019年営業部へ異動。職域ギフト担当。2024年10月、小町本店リニューアルに伴い、店長に就任。



自家製ソーセージを熱々の鉄板で焼く。

日本有数の観光地である鎌倉。平時は年間1千万人<sup>※2</sup>を超える観光客が訪れ、歴史的名所の他、四季折々の風景、伝統的な店舗や飲食店など見どころが満載だ。鎌倉駅を出て、小町通りを歩くと、魅力的な食べ物を商う店舗がたくさんある。ニッポンハムグループ鎌倉ハム富岡商会直営の「KAMAHAM PLUS+」もそのひとつ。これまでの小町本店を昨年10月リニューアルオープンした。

以前の小町本店は、看板商品である熟成布巻きロースハムをはじめ、伝統製法でつくられる定番のハム・ソーセージを取り揃えた直営店舗で、顧客層としては、ご自宅用や進物用として求める年配の方々が中心だったという。由緒ある地で歴史を刻む同社は、今後の消費を担う若年層に、ハム・ソーセージのある食卓をアプローチする必要があった。そこで鎌倉を訪れる若者に向けたテイクアウトスタイルを介して、新しい価値を創造していくことが、リニューアルの目的だという。

「リニューアルオープンプロジェクトに若い社員も入り、SNSを使ったりサーチし、写真映えを意識した片手でも楽しめるテイクアウト商品を増やしたのです。今では、10代〜20代の若年層、海外からのお客様がすごく増えました」(安藤)

## 店頭でライブ感を演出し 五感を刺激

店頭では、大きな鉄板でソーセージを焼く香ばしい匂いが胃袋を刺激する。お客様がそれを目当てに並んでいると、一人、また一人と列が長くなる。

「リニューアルの一年前から試作を重ねていたのです。ソーセージは旧店舗ではバックヤードで調理していましたが、お客様の前で鉄板で焼くスタイルにしました。おかげさまでワンハンド商品の売れ行きも順調です。ジューシーと焼く音と食欲をそそる香り、五感に訴えかける商品の魅力を再確認しました」(安藤)



看板商品の「魅惑のももハム」。お客様の注文が入ったら、一枚ずつスライサーでカットし、提供している。

「リニューアルの一年前から試作を重ねていたのです。ソーセージは旧店舗ではバックヤードで調理していましたが、お客様の前で鉄板で焼くスタイルにしました。おかげさまでワンハンド商品の売れ行きも順調です。ジューシーと焼く音と食欲をそそる香り、五感に訴えかける商品の魅力を再確認しました」(安藤)

## ワンハンドフードを通じて お客様とつながる場

ワンハンドフードをきっかけに、お客様との接点をもっと増やしたいと安藤は話す。「お客様と直接対話ができる環境は新鮮です。頂いた貴重なご意見は社内でも共有し、さらなる商品設計に生かすことでお客様とつながれるのは直営店ならではのですね。鎌倉ハム富岡商会のサブブランドとして、ハム・ソーセージの新しい可能性を切り拓きたいです」(安藤)

東京から交通アクセスもよく、観光地の中でもピート率が低いといわれる鎌倉。ワンハンドで楽しめる食体験が、若者とハム・ソーセージの食文化をつなげる突破口を確実に開いている。



お客様と対話ができるのも実店舗ならではの。



# ワンハンドグルメ最前線



ひと昔前まで片手で食べられるものといえば、おにぎりやサンドイッチなどシンプルなものだった。しかし現在はSNSが浸透し、思わず写真を撮りたくなるフォトジェニックな食べ物が多く見られるようになった。各地で多様に進化し、観光地のシンボルとなるほど、新しい食文化の地位を築いている。そんなワンハンドフードの魅力を探ってみよう。



場所や時間にとらわれず、手軽に食べられるワンハンドフード。現在SNS上で「食べ歩き」の検索数は約421万以上見受けられる。片手で食べ物を持ち、もう一方の手でスマートフォンを持ち動画を撮りながら食べられるため、TikTokやインフルエンサーにとって絶好の「被写体」といえる。コロナ禍でテイクアウト需要が拡大し、それが明けた観光地では、ご当地のものを食べ歩きする人が各地にぎわっている。浅草にある饅頭専門店「ワンコインで買える「国産饅頭おにぎり」」を販売したところ、開店前から並ぶ行列ができるグルメとなった。「Z世代の旅行・おでかけに関する意識調査<sup>※1</sup>」によると、Z世代では「食べ歩き」に、お金をかけて楽しむ人が増えてきているというのだ。ちなみに「ワンハンド」は日本で生まれたオリジナルの言葉で、英語では「Finger Food」または「Takeout Food」がこれに当たる。アフターコロナで移動・外出制限がなくなり、外食ビジネスやインバウンド需要においても、商機ありと注目を浴びているのが「片手で食べられるフード」なのだ。

※1 参考資料:「ワンハンドフード」に注目!片手で食べられるNEW食文化でビジネスチャンスを探れ! フランチャイズWEBレポート (web-repo.jp)

※2 参考資料:鎌倉市HP 観光客数及び海水浴客数

# in 北海道 エスコン流ワンハンドフード 食を片手に観戦する欲張り体験



日本ハム株式会社  
スポーツ事業推進部  
はぎわら つよし  
**萩原 剛**  
2001年にクッキングアドバイザーとして入社。2003年に日本ハム(株)加工事業本部へ転籍し、2022年までコンシューマー担当として従事。その後、エスコンフィールド HOKKAIDO 内の飲食施設、「tower eleven foodhall by Nipponham」の立ち上げに携わる。メニュー開発から店舗デザインまで幅広く手掛ける。

## シャウエッセン® ホットドッグ プレーン

日本ハム北海道ファクトリー(株)で製造したオリジナルのシャウエッセンを専用のソフトフランスパンでサンドしました。



冬季限定のムーミンラテ。なんとラテアートは3Dプリンターでつくっていた。  
※現在は販売終了

冬季限定のムーミンパンケーキ。オリジナルの旗はこのメニューのためにつくられた。  
※現在は販売終了

**エ**スコンフィールド HOKKAIDO には、野球観戦以外にもさまざまな楽しみ方がある。食体験もそのひとつ。観戦席にも持ち込めて、そのままバクッとかぶりつくことのできるワンハンドフードがたくさん存在する。ニッポンハムグループ運営の飲食店エリア、「tower eleven foodhall by Nipponham」のフード開発に携わる、日本ハム(株)スポーツ事業推進部の萩原剛に開発のこだわりを聞いた。

### エスコンならではの観戦以外の楽しみ方

今、球場の楽しみ方が多岐にわたってきている。単に野球観戦するだけでなく、食事に来る人、観光に来る人など動機はさまざま。

「試合日以外のノンゲームデーでもお食事が目的のお客様が多くいらっしゃいます。観光客の他に、出張中のサラリーマン、校外学習の生徒などお客様の年齢層や属性は多種多様です。野球のオフシーズンですと北海道ボールパークFビレッジ内のスキー場やスケート場へお越しのお客様がランチを食べにきてくださいます。」

Fビレッジでは、シーズンごとに変わるイベントを開催。子どもが楽しめるアスレチックや、楽しく農業を学べる施設があったりいろいろな楽しみ方が可能です。それによってお客様のボールパーク内の過ごし方が多様化していますね」(萩原)

### 観戦フードに新たな付加価値を

野球観戦しながら片手で食べられる食べ物のひとつ、ホットドッグ。そんな定番ワンハンドフード、ホットドッグのルーツをたどってみる。日本で初めてホットドッグが販売されたのは1934年11月、日米野球でベープ・ルースが甲子園を訪れた際、ドイツ人の故ヘルマン・ウオルシュケによると言われている。

しかし、当時ホットドッグになじみがなかった日本人は、具のソーセージを食べずにパンだけ食べる人が多く、悔しい思いをしたそうだ。その後日本でソーセージやハムの製法を伝授していたヘルマンは、1987年から日本ハム(株)の子会社で技術顧問を務め、おいしさの浸透に貢献した人物だった。ホットドッグと、ニッポンハムグループには深いつながりがあったのだ。

「野球観戦にシャウエッセン®を使ったおいしいホットドッグを広めたい」。開発スタッフたちの思いが高じて立ち上げられたシャウエッセンのホットドッグ専門店「HOTDOG FUN」。オーブンまでどんな苦労があったのか。「大手パンメーカーにホットドッグ専用のパンづくりを依頼しました。ロングシャウエッセンに合うパンになるように何度も試作を重ねました。最終的に北海道産小麦を使用したソフトフラ



・鎌倉ハム富岡商会・

## KAMAHAM PLUS+ Takeout Food

スタッフ一同笑顔でお迎えます!



KAMAHAM PLUS+ では人気のコロッケを筆頭に魅力的なテイクアウトフードが店先に並ぶ。鎌倉観光のお供に楽しみたい。



### とんとん棒

受験シーズン限定で合格祈願のだるまのイラストに。裏は豚の鼻をかたどっている。



### KAMAHAMコロッケ

ももハムとベーコンがゴロゴロと入っており、肉本来の味が引き立つ。



### KAMAHAMブルスト

3種のソーセージ(熟成ほそびき、熟成あらびき、レモン風味)を店頭の鉄板で焼き上げ提供する。



鎌倉ハム富岡商会  
KAMAHAM PLUS+ 鎌倉小町本店  
☎ 0467-25-1864  
〒248-0006 神奈川県鎌倉市  
小町2-2-19 相模屋ビル1F  
営業時間/ 10:00~18:00 定休日/ 水曜日  
アクセス/ JR 鎌倉駅東口より徒歩3分



### 魅惑のももハム

ソースはハニーマスタードとブルーベリーの2種。ハムを目の前でスライスしてくれる。



### 鎌倉ドッグ

鎌倉ハム富岡商会自慢のロングソーセージをパンにはさみ、チーズとケチャップをたっぷり。

鎌倉ハム富岡商会のハムを使ったサンドイッチが不動の人気

## IWATA COFFEE 70年以上続く伝統の味を店外でも



鎌倉ハムのハムサンドイッチをテイクアウトで。季節の果物をたっぷりはさんだフルーツサンド。

**小**町通りを入ってすぐの場所にあり、目を引くレトロなロゴ。1945年創業の喫茶店、イワタコーヒー店だ。平日、休日にかかわらず、多くの人でにぎわっている。お話を伺ったのは三代目オーナーの生嶋亜里紗さん。店内でゆったりと過ごす人が大半だが、テイクアウト販売も行っている。メニューは鎌倉ハム富岡商会の熟成ベーコンを使った人気メニューのアメリカンクラブハウスサンド、鎌倉ハム富岡商会のハムサンドイッチやミックスサンド、

季節によって果物が替わるフルーツサンドなど種類豊富だ。「サンドイッチのメニューに『鎌倉ハム』と記載したところ、お客様は『鎌倉ハムが食べたい』と注文される方が多いですね。テイクアウトは昔からご要望があればお応えしており、コロナ禍を機にオープンに実施するようになりました。今は通知していないのですが、それでも(テイクアウトの)注文をされるお客様は一定数いらっしゃいます。ご自宅用はもちろん、来客用にも買われる

印象を受けます。わざわざお持ち帰りいただき、さらにおもてなしにも使っていたのはうれしいですし、ありがたいことです。付け合わせのポテトサラダのレシピは90歳を超えるベテランスタッフから継承され、手作りの味を守り続けているそう。一方で、パンをはじめとする素材の吟味や味つけの見直しに余念がない。変えるもの、変えずにつなげていくもの。そんな老舗の心意気が、訪れる人をほっとさせる空気を醸している。



イワタコーヒー店  
☎ 0467-22-2689  
〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町1-5-7  
営業時間/ 9:30~18:00  
定休日/ 火曜・第二水曜  
アクセス/ JR 鎌倉駅東口より徒歩1分  
※不定休有。HPをご確認ください。



オーナー  
生嶋 亜里紗さん

アメリカンクラブハウスサンド(自家製のコールスローサラダとポテトサラダ付き)とこちらも人気のクリームソーダ。

お花見をしながら楽しみたい

# ワンハンド レシピ

片手でパクッと食べられる  
春らしいレシピをご紹介します。  
おでかけ先はもちろん、  
おうちでも楽しめます。



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。  
<https://ryo-ri.net/>

Rotary  
おいしいひと皿



たんばく質量  
1本あたり  
6.7g

春野菜に桜姫とチーズがマッチ

## 桜姫串

材料(6本分)

- 鶏もも肉(国産鶏肉 桜姫®) …… 1枚
- ロルフ カマンベールチーズ …… 1/4個
- アスパラガス …… 1本
- たけのこ水煮 …… 30g
- ミニトマト …… 2個
- 新じゃがいも(小) …… 1個
- 塩・こしょう …… 適量
- 【柴漬けタルタルソース】
- 柴漬け …… 10g
- 甘酢しょうが …… 10g
- マヨネーズ …… 大さじ1・1/2
- 揚げ油 …… 適量

作り方

- 1 鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうする。カマンベールチーズは放射線状に切り、アスパラガスは4cmの長さに切る。たけのこ、新じゃがいもはくし切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- 2 鶏もも肉は180度のオーブンで15分～20分グリルする。
- 3 170度の揚げ油でアスパラガス、たけのこ、新じゃがいもは素揚げする。
- 4 2、3、ミニトマト、カマンベールチーズを串で刺す。
- 5 柴漬け、甘酢しょうがはみじん切りにし、マヨネーズと混ぜ合わせる。

## シャウカツ串

材料(6本分)

- シャウカツ …… 6個
- バジルの葉 …… 6枚
- 揚げ油 …… 適量
- 【トマトソース】
- トマト(みじん切り) …… 1/4個
- にんにくチューブ …… 小さじ1/2
- ナンプラー …… 大さじ1
- 砂糖 …… 小さじ1
- ライム汁 …… 1/2個分
- パクチー(みじん切り) …… 大さじ1

作り方

- 1 フライパンに深さ約1cmの油をひき、170度まで温める。
- 2 中火にし、シャウカツを片面3分、裏返して片面2分油で揚げる。
- 3 2を2等分し、間にバジルの葉をはさみ串に刺す。
- 4 トマトソースの材料を混ぜ合わせる。

シャウカツ  
日本ハム/日本ビュアフード  
「シャウエッセン」に仕上げる前のお肉を活用した本格的なグルメカツです。分厚く食べ応えがあり、お肉の脂や旨みをしっかりと味わえる商品です。



桜姫  
国産鶏肉  
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  
透み感のある桜色で、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

たんばく質量  
1本あたり  
4.1g

ロルフ  
カマンベールチーズ  
宝幸  
マイルドでクセの少ないカマンベールチーズに仕上げました。



要冷蔵  
シャウカツ

新庄監督もお気に入り!



## バナナヨーグルト クリーム入り ラッシー プレーン

バナナアイスみたいなデザート  
をイメージした「バナナ  
ヨーグルトクリーム」入りの  
ラッシー。甘さがあって、ま  
ろやかなラッシーです。



北海道文教大学の学生が考案したホットドッグ「サワークリームオニオンドッグ」が、HOTDOG FUNで2025年3月に販売され、地域との共創も生まれている。

「以前、夏場にカレーとマッチする日本  
ルナ株のヨーグルトを使用したラッ  
シーを導入したところ、とても好評でし  
た。新庄監督も『毎日飲みたい』と言っ  
ていたほど、お気に入りでした。当  
時は期間限定でしたが『定番化してほ  
しい』との要望が強くありました(秋原)  
お客様のリクエストに応え、3月か  
らうどん専門店「Umai」でプレー

今や試合のあるなしにかかわら  
ず、エンターテインメントとして自在に  
楽しめる北海道ホールパークFビレッ  
ジ。食の楽しみ方においても、仲間や  
家族と北海道ゆかりのワンハンドフー  
ドを買い込み、つまみ食いするもよし、  
敷地内にある自分だけのお気に入りス  
ポットを背景に、限定フードをスマー  
トフォンにおさめるもよし。ホールパ  
ークならではのイベントやフード展開を  
通じて、これからもっといろいろなヴ  
クワクワが広がっていくことを楽し  
みにしたい。

北海道産や期間限定  
見逃せない食の楽しみに期待

ニッポンハムグループが一度に味わえる

# ONE HAND GOURMET COLLECTION

ワンハンドグルメコレクション



## えふのちから使用 シャウ Meat マフィン

シャウエッセンのお肉を使用したシャウ  
ミートと北海道産小麦・えふのちからを  
使用したマフィンを含ませました。



## 函館カール・レイモン ベーコン入りコロック

函館カール・レイモンのベーコンが入っ  
たじゃがいものほくほく食感がたまた  
ないコロックです。



## 桜姫® 鶏モモ ザンギ

ニッポンハムグループで愛情込めて育てた  
鶏肉、桜姫®を特製だれで漬け込み、店内  
で衣付けて揚げてジューシーなザンギに  
仕上げました。



## ぐるぐる巻いた シャウエッセン®

シャウエッセンをぐるぐる巻いた形状が  
ユニークな人気商品です。



## シャウエッセン® ナードッグ キーマカレー

ヨーグルト入りでふんわり食感のナーンに、  
自家製キーマカレーと日本ハム北海道ファ  
クトリー(株)で製造したオリジナルのシャ  
ウエッセンを使用しました。



## ロルフ・ フロマー・ジュソフト

宝幸ロルフフロマー・ジュリキッドを贅沢に  
使用したチーズケーキのようなソフトク  
リームです。甘味ひかえめレアチーズの味  
が楽しめます。

※掲載商品には一部カトラリーを使うものもあります。



たんぱく質量  
1本あたり  
22.1g

## お肉の存在感がある巻き寿司 鎌倉煮の太巻き

材料(2本分)

- 鎌倉煮 和風豚角煮 醤油味 …… 2パック
- 白ご飯 …… 400g
- 卵 …… 2個
- 砂糖 …… 小さじ2
- 小ねぎ …… 1/2束のり(全型) …… 2枚
- サラダ油 …… 適量

作り方

- 1 鎌倉煮は袋ごと熱湯で温め、横幅約1cmに切る。
- 2 卵に砂糖を加えて溶き、サラダ油を熱したフライパンで厚焼き卵を作る。縦に4等分に切る。
- 3 小ねぎは根を切り、太巻きの長さで切っておく。
- 4 のり全面にご飯を均等に敷き、手前に卵焼き、鎌倉煮を並べ小ねぎをのせしっかりと巻き込む。8等分にカットする。

**常温**

**鎌倉煮 和風豚角煮 醤油味**  
鎌倉ハム富岡商会  
豚ばら肉を醤油ベースの特製だれで味付けし、やわらかく煮込んだ角煮です。常温保存が可能であり、湯煎で温めるだけで簡単に召し上がっていただけます。

材料(6個分)

- 料理をおいしく! ロルフとろけるチーズ …… 15g
- 鎌倉ハム富岡商会 熟成ベーコンブロック …… 50g
- キャベツ …… 1枚
- 新じゃがいも …… 1個
- 桜えび …… 小さじ2
- 卵 …… 1個
- 生クリーム …… 大さじ1
- 冷凍パイシート …… 220g
- 塩・こしょう …… 適量

作り方

- 1 キャベツはせん切り、新じゃがいもは1cmに切り耐熱皿にのせてラップをして1分半レンジにかける。ベーコンは角切りにする。
- 2 卵と生クリームを良く混ぜ合わせ塩・こしょうで味を調える。
- 3 パイシートを直径10cmの円にカットし、ミニタルト型に入れ込む。ここへ1、桜えびを入れる。
- 4 3に2を注ぎチーズをのせ、180度のオーブンで20分ほど焼く。

**要冷蔵**

**料理をおいしく! ロルフとろけるチーズ**  
宝幸  
中細カット(横幅6mm)にしたナチュラルチーズをブレンドし、家庭料理をおいしく引き立てます。

**要冷蔵**

**熟成ベーコンブロック**  
鎌倉ハム富岡商会  
豚ばら肉を5日間以上の時間をかけて熟成させたベーコンです。ゆっくりと塩の力で肉の旨みを引き出すことで脂の甘みを感じることができるベーコンに仕上げました。



たんぱく質量  
1個あたり  
6.7g

## 具たくさんがうれしい ゴロゴロ熟成ベーコンと桜えびのミニキッシュ



たんぱく質量  
1個あたり  
7.2g

## キュートなショートケーキ風 スキルのいちごパンサンド

材料(4個分)

- スキル プレーン加糖 …… 2個
- 食パン(8枚切) …… 3枚
- いちご …… 10粒

作り方

- 1 いちご8粒はスライスし、残りの2粒はデコレーション用として2等分に切る。
- 2 食パンにスキルを塗り1の 슬라이スを敷き詰め、食パンを重ねる。
- 3 その上にもう一度2をくりかえす。
- 4 3のパンの耳を切り落とし4等分に切る。最後にパンの上面にスキルを塗り、2等分のいちごでデコレーションする。

**要冷蔵**

**スキル プレーン加糖**  
日本ルナ  
朝食にはもちろん、間食にもおすすめです。そのまま食べても、フルーツやお菓子をトッピングしたアレンジもお楽しみいただけます。

材料(2個分)

- シェフの厨房。鉄板焼ハンバーグ …… 2個
- イングリッシュマフィン …… 2個
- 紫玉ねぎ …… 1/8個
- 菜の花 …… 2本
- 【ハンバーグソース】
- しょうゆ …… 大さじ1
- 砂糖 …… 小さじ1
- 酢 …… 大さじ1/2
- オリーブオイル …… 大さじ1/2

作り方

- 1 ハンバーグは600Wの電子レンジで約3分温める。
- 2 紫玉ねぎは薄切りにし、水にさらした後水気を取る。
- 3 フライパンにオリーブオイル(分量外)を熱し菜の花の表面をサッと焼く。
- 4 ソースの材料をすべて混ぜ合わせる。
- 5 2等分したマフィンをトーストし1枚の上に3,2,1の順にのせ4をかけもう1枚ではさむ。

**要冷蔵**

**シェフの厨房。鉄板焼ハンバーグ**  
日本ハム  
まるで外食気分。内側に肉汁を閉じ込めた鉄板焼ハンバーグです。

**要冷蔵**

**熟成ロースハム**  
鎌倉ハム富岡商会  
豚ロース肉をじっくりと熟成、桜のチップでスモークし、風味豊かに仕上げました。



## クミンが香る大人なスナック 鎌倉ハムとポテトとアボカドの春巻き

たんぱく質量  
1本あたり  
1.2g

## ほろ苦い菜の花が合う! 春野菜のハンバーグマフィン

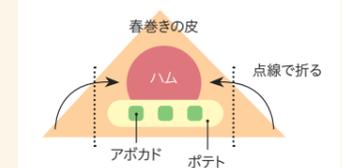
たんぱく質量  
1個あたり  
13.8g

材料(8本分)

- 鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム …… 8枚
- 春巻きの皮 …… 4枚
- じゃがいも …… 1個
- アボカド …… 1/3個
- マヨネーズ …… 小さじ2
- クミンシード …… 小さじ1
- 塩・こしょう …… 適量
- 揚げ油 …… 適量
- 【サワークリームソース】
- サワークリーム …… 大さじ1
- マヨネーズ …… 大さじ1

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむき2cmに切り、深さ5mmほどの水とともに耐熱皿に入れラップをして2分～3分加熱する。水気を取りフォークでつぶして塩、クミンシードを加え混ぜ合わせマッシュポテトにする。
- 2 アボカドは1cm角に切る。
- 3 春巻きの皮を斜めに2等分し三角にする。上にロースハムを1枚乗せ、裾の広い部分に1、2をのせ両端を折り込んでからきつく巻いていく。巻き終わりは水をつけて接着する。

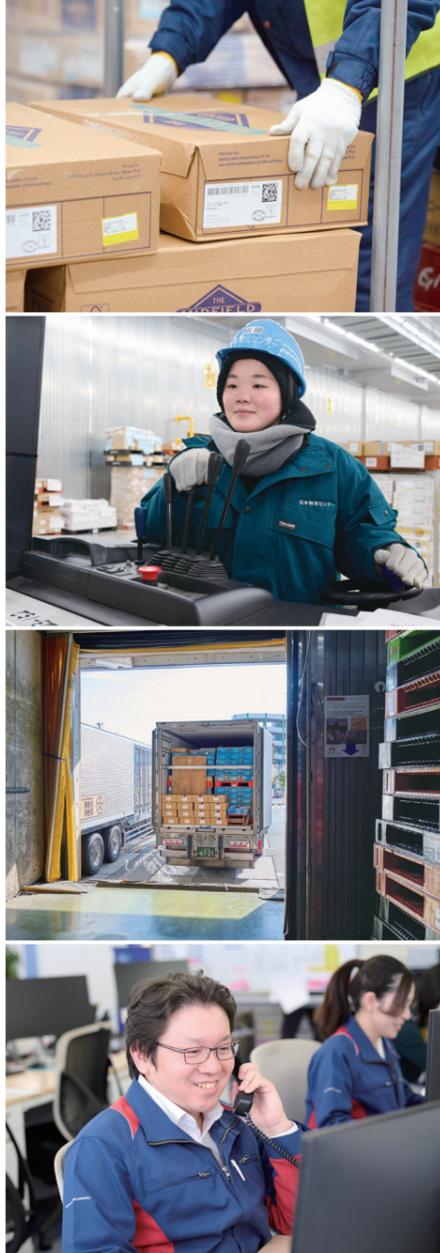


- 4 180度の油で3を揚げる。
- 5 サワークリームとマヨネーズを混ぜ合わせる。



# 物流の未来を見据えた 選ばれる倉庫になるための 確かな一歩

ニッポンハムグループの食肉事業における物流を支える2社、日本チルド物流株式会社と日本物流センター株式会社。  
時代の変化に伴い、物流業界は今大きく動いている。物流事業の課題解決に挑む姿に迫った。



ニッポンハムグループの日本チルド物流株式会社と日本物流センター株式会社は、お得意先である量販店や精肉店、外食産業などに商品を配送する輸送事業を担っている。物流2024年問題への具体的な対策のひとつとして両社は「パレタイズ化」の本格的な取り組みを始めた。なぜ、パレタイズ化に着目したのか、日本チルド物流の東日本事業部東京事業所の主任、石橋和也が、当時から振り返る。

## パレタイズ化が「物流2024年問題」の課題解決の二つに

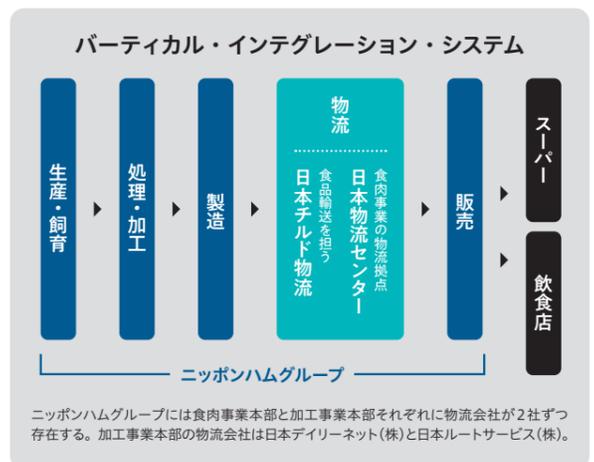
「2022年から検討が始まり、『物流2024年問題』解決のため、いくつかのことに取り組むと決まりました。その中のひとつが『パレタイズ化』でした。運送業界では長年の習慣として、その荷物を運ぶドラ

イバーが自分で積み込みも行っていました。しかしドライバーの負担を軽減し、持続可能な物流を実現する試みです。」  
労働基準法制定以来約70年ぶりに労働法が大きく改正され、2019年施行で「働き方改革」は始まった。運送、医療、建設業界などに対しては猶予期間が与えられていたが、その期間が終了するのが2024年3月末だった。4月1日からトラックドライバーの1日の拘束時間が13時間以内（上限15時間）、時間外労働が年960時間に制限されることになった。ドライバーの労働時間を、今まで以上に有効活用しなければならぬ。荷物を運ぶことに専念してもらえれば仕組みづくりのひとつとして「パレタイズ化」が浮上した。

荷役台であるパレットは、約1メートル四方の標準的なものであれば一枚あたり約500キロ、600キロ積載できる。また、荷物が崩れないようにパレットへ積み込むことも、長年の慣習でドライバーが自ら行ってきた。しかし、改めて輸送に関わる作業時間を洗い出したところ、積み込み開始から完了まで2時間半から3時間かかっていたことが判明した。この積み込み時間を短縮できれば、モノが運べない危機を回避することができるかもしれない、と石橋は考えた。

そこで、石橋は日本物流センターの古川将人とパレタイズの実現に向けてテスト運用を開始した。しかし、いざ慣れない方がパレットへ商品を積み出すと、想像していたよりも複雑で、なかなか理想の形（ドライバーが積むよう）にはならなかった。

「最初に取っ手があった、商品をパレットに積むルール設定が一番難しかったですね。トラックに合わせた積み方は複雑です。何種類も規格があるトラックごとに、積む高さを何センチまでにするか、パレットの内枠から何センチまで積み出しても可能なのか、パレット何枚までできるかといった内容を細かく決めました。しかし実務が始まったら、商品がトラック庫内に当たってしまうなど、予測しきれなかったトラブルが発生しました。そのたびに、パレタイズの実務を管理する日本物流センターの担当者やとりしながら、新たなルールとして落とし込む、これを繰り返して最適化しました」（古川）  
配車についても、ドライバーの経験に頼っていた部分が多かったと気づかされたそう。



いしばし かずや  
2009年入社。10年間関東圏の配車業務を担当したのち、北海道事業所にて道内及び道外配車を担当。現在は東京事業所で長距離配車業務を担う。

日本チルド物流株式会社 東日本事業部  
東京事業所 主任  
**石橋 和也**



日本物流センター株式会社 東京事業所  
業務部 保管業務課 主任

## 古川 将人

ふるかわ まさと  
2003年入社。保管業務課にて冷凍・冷蔵倉庫内で入出庫・保管業務をしたのち、現在は現場管理や運用業務を担う。

「極論ですが、一度も当社で配送の経験がないドライバーでも、簡単な指示だけで目的地までモノを運べるようになるのが理想です。日本物流

## 宮本 修一

### ニッポンハムグループの食肉における物流の目指すべきところ

国内外で生産された安全・安心・高品質な商品を生活者皆様の食卓までお届けするところまでがニッポンハムグループの責任です。食肉事業本部の物流部門を担う2社との連携をさらに強化し、現状の課題解決だけでなくとどまらない、持続可能な物流基盤を構築していきます。



現場はこの2人に安心して任せられる、と古川。

「現場と比較し、一カ所につきお届けする商品が少量多品種になり、配送が増えることが見込まれます。どんなルールをつくり落とし込んでいくか、人手や場所も含め準備中です」(古川) 今のところ、パレタイズ化は目の

「最初の頃は、責任感の強いドライバーもいて、お任せしていいのだからか、とそわそわされていました。積み込む量が多かったり、商品が重かったりと体に負担がかかる作業です。この負担を少しでも軽減できればと思います」(山田) 現場に去年から関わった喜久山光は、知識と経験が日々、増えていくのを実感している。 「ドライバーからは、積み方のコツや商品の種類、箱の強度などさまざまな知識を共有していただき、パレタイズ作業の品質向上ができています」(喜久山) 日本チルド物流東京事業所で配車



**日本物流センター株式会社 東京事業所**  
操業開始:2003年4月  
所在地:神奈川県川崎市川崎区浮島12-3  
従業員数:446名(2025年2月末現在)  
「ニッポンハムグループ食肉事業の物流拠点」としての冷蔵・冷凍倉庫。事業所は3カ所あり、東京事業所は東日本エリアへの物流拠点。

**日本チルド物流株式会社 東京事業所**  
操業開始:2004年8月  
所在地:神奈川県川崎市川崎区浮島12-3  
従業員数:300名(2025年2月末現在)  
ニッポンハムグループが、国内外で生産・輸入する食肉商品を量販店・食肉店・外食産業、国内家畜農場向けの家畜飼料などへ集配する輸送事業を担う。

※従業員の写真は撮影当時のものです。

「現在の比較し、一カ所につきお届けする商品が少量多品種になり、配送が増えることが見込まれます。どんなルールをつくり落とし込んでいくか、人手や場所も含め準備中です」(古川) 今のところ、パレタイズ化は目の

### 選ばれる会社、選ばれる冷蔵庫になる

日本物流センターの古川は、新たなパレタイズ化はこれまで以上に複雑になるだろうと話す。

持続可能な、その時代に合った仕事のあり方を探る試みは今後も続く。

「この時事問題に関心を持つ従業員は少なかったと思います。そこでまずは問題の理解をしてもらい、日本物流センターが解決できることを具体的に説明し、今後のビジョンを共有していきました。それからは、当事者意識を持つ人が増え、仕事を進めてもらえるようになったと思います」

### 物流での「品質」維持

物流2024年問題は地域における人手不足問題とも密接に関係しており、2019年から時間外労働の上限規制が順次施行されている。対策を講じない場合、2023年度と比べて、2030年度は輸送能力が34%不足するとの見通しがある。労働力の減少を補う知恵のひとつとしてパレタイズ化が進められている。

センターでパレタイズした商品そのまま積み、卸し先に車両の情報伝達し、到着時刻に商品を受け取り配送が完了する。発地から目的地まで運ぶという、本来の運送業の業務にドライバーが専念できるようにになります。ドライバーの負担が減り、働き手の幅が大きく広がります」(石橋)

前の運送困難を回避するための方法として始められた。しかし、それに物流拠点の会社を取り組むことには、その先の意味があるという。 「日本物流センターがパレタイズ化に取り組むには、もうひとつ意味があります。運送における長年の課題は荷積み、荷卸し時の待機時間の長さです。パレタイズ化によって積み込みの時間は2〜3時間、削減することができま。その空いた時間と場所を、有効活用することを

「私たちが、選ばれる冷蔵庫になりたいと考えています。運送会社、つまりドライバーたちから、選んでもらえる会社を目指しています」(古川) かつての商習慣では考えられませんが、今は運送会社に運んでもらえるように物流拠点も環境を整える必要がある。先の本物流センターの石橋も続ける。 「運送会社は今、仕事を考える時代になっています。も

「以前は、時給を上げれば働く人を集めることができました。しかし最近では、通勤手段や福利厚生など働く環境を重視して選ばれる。倉庫は広い敷地が必要なので、駅からは遠方の場所に位置しています。パレタイズの拡大を考え、さらに人手が必要なので、通勤しやすいように、川崎駅から通勤シャトルバスを今年の春から運行予定です。また周辺にコンビニなどがないため、食堂も完備しています」(古川)

日本の人口減少による、労働力人口の減少も、労働者の高齢化も避けられない。それでも、私たちの生活に支障がないように、さまざまな人たちが仕事をやりくりし、新しい仕組みに取り組んでいる。今後も続ける物流問題の解決へのチャレンジは、持続可能な未来を呼び寄せるはずだ。

### 導入後の変化

「運送を担うドライバーにとって、商品を仕分けし積み込みと荷卸しするの負担を少しでも軽減できればと思います」(古川) 受け取る側にとつて、保管や運送の仕組みが変わったから品質が下がる、という理論は当然存在しない。物流2024年問題が生じているにもかかわらず、私たちが食品を購入入れているのは、物流に携わる人たちの努力と工夫の積み重ねの成果である。

商品仕分けし積み込みと荷卸しするの負担を少しでも軽減できればと思います」(古川)

「例えは、以前の手法では川崎から青森行きは拘束時間の上限を超えるため、運ばなくなるはずでした。それが、パレタイズにより2〜3時間短縮でき、お客様の元へ以前と変わらず商品運べることになりました」(佐々木) 最初は、長年の慣習と異なる仕事のやり方に戸惑うドライバーもいたが、徐々に歓迎されているのを感じるとい。

「体感ですが、パレタイズされているのなら(配送の仕事に)入りたい、という協力会社も出てきました。それまでは、配車の依頼をしても、慣れない商品は積み方が分からなくて大変、と敬遠されました。今は、ドライバーの負担が減り、未経験でも協力してもらいやすくなったように思います」(佐々木) 何十年も続いた慣習を変えるのは一筋縄ではいかない。だが、トラックドライバーの平均年齢が2022年時点で大型トラック50・2歳、中小型トラック47・8歳と、全産業平均の就業者平均年齢43・7歳と比べても早くに高齢化を迎えている。



日本チルド物流(株)の佐々木(上)と日本物流センター(株)の山田(右)と喜久山(左)。

※ 参考文献:地域の経済2023~第1章 地域における人手不足問題の現状と課題~

## セレッソ大阪はSDGsパートナーを募集しています



セレッソ大阪は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています



セレッソ大阪では行政機関やパートナー企業と連携しさまざまな社会・地域貢献活動に取り組んできました。「未来の子どもたちにも当たり前のようにサッカーや、観戦ができる環境を残したい」という想いから、「環境」「健康福祉」「教育」「地域活性」「DE&I」の分野を重点課題として、事業を通じたサステナビリティ活動により注力しています。これからもパートナーの輪を広げ、プロサッカークラブの強みを活かしながら持続可能な社会づくりを推進していきます。セレッソ大阪とともにワクワクする未来をつくりませんか？

SDGs  
パートナーの  
詳細はこちら



### SDGsパートナーとの取組事例

#### CO<sub>2</sub>ゼロチャレンジ



「CO<sub>2</sub>ゼロチャレンジ」は、2012年から始まったセレッソ大阪、大阪ガス、ヤンマーが取り組む環境貢献活動です。Jクレジットやグリーン電力を活用し、Jリーグ全ホームゲームのCO<sub>2</sub>排出を実質ゼロにしています。これにより、クラブ全体のカーボンニュートラル実現に向けた活動を推進しています。

#### Bottle to Bottle



「Bottle to Bottle」は、キリンビバレッジの協力のもと、スタジアムで回収した使用済みのペットボトルを、新しいペットボトルに生まれ変わらせる“水平リサイクル”の取り組みです。誰もが気軽に参加できる環境美化活動を通じて、ファン・サポーターや地域の方々に愛されるスタジアムづくりを推進しています。

#### BLOOM SMILE



障がいの有無にかかわらず、サッカーを通じて、子どもたちに「好きなことや夢中になれること」を見つけてもらい、社会参加や自立への一歩を後押しすることを目的として、発達障がいのある子どもや、そのご家族が安心して試合観戦を楽しめるセンサリールームの常設、及びそのような方々を対象としたサッカー教室を開催しています。

## 2025年シーズンより、アーサー パパス氏が新監督就任へ アタッキングフットボールを目指す

監督として3年半在籍していた小菊昭雄監督が昨年のシーズン終了と共に退任。今年で31年目となるセレッソ大阪の新監督にアーサー パパス氏が就任しました。パパス氏はオーストラリア出身で、横浜F・マリノスのヘッドコーチや鹿児島ユナイテッドFCの監督などを歴任。昨年はブリーラム・ユナイテッドFC(タイ)の監督を務めていました。就任にあたり、パパス監督は「情熱的なサポーターの皆さんにふさわしい成功を届けられるよう、一生懸命がんばります。皆さんにお会いできるのを楽しみにしています」と語りました。セレッソ大阪の新たな幕開けに期待が高まります！



攻守にアグレッシブなアタッキングフットボールを志向するアーサー・パパス監督。横浜F・マリノスでコーチ、鹿児島ユナイテッドFCで監督などJリーグでの実績もあり分析力に長けている。

# アスリートの食

Foods For Athletes



普段の食事はバランス重視、ご褒美は実家の焼き肉店のお肉！

Q1. 昨季は1勝8セーブと結果を残しましたが、一軍でのプレーで何を感じましたか？

ファームでは登板する試合も予定通りに組まれていて、しっかり準備をして試合やトレーニングに臨めました。しかし一軍、特にブルペン組は計画通りというわけにはいきません。一軍は初めての経験でしたからその準備が大変でした。いつしかトレーニングまで思うようにできなくなって……。結局、克服できないままシーズンを終えることになりました。体のメンテナンスは一人ひとり違うので正解はないですが、先輩方のいいところを参考に、一年間コンディションをキープできるようにするのが課題だと思っています。

Q2. プロ入りしてから、食生活で変化はありましたか？

まず、管理栄養士との面談がありました。そして普段食べている食事をスマートフォンで撮って送信すると、不足している栄養素を栄養士さんがアドバイスしてくれます。僕の場合はビタミンB<sub>1</sub>が不足気味だと言われました。それまで好きではなかったブロッコリーですが、今は必ず食べる食材です。その結果、筋肉量が増えて、球速が増してきました。

Q3. どんな食べ物が好きですか？

脂っこいものはそれほど好みではないので、お肉ではささみを食べるのが多いです。実は両親が大分で焼き肉店を営んでいます。幼少期から親しんできた店のたれが大好きなので、あまり外で焼肉を食べに行こうとは思いません。中でも「塩タン」が好物で、地元に戻ったら我が家の味を楽しみたいと思っています。

Q4. 今季挑戦したいことは何ですか？

僕の持ち味はスピードボールを活かした投球だと思います。また、これから一軍で投げられるには変化球も増やしたいので、何事も挑戦です。ファイターズは皆仲が良く、年齢に関係なく力を発揮できる環境があります。そんなチームの中で、全力投球で三振を取る姿を見て欲しいです。

背番号  
95

### 柳川 大晟投手

2003年8月21日生まれ 大分県出身  
投打：右投げ右打ち 投手

九州国際大学付属高等学校卒。2021年育成選手ドラフト3位でファイターズに入団。2024年シーズン途中、育成から支配下登録となり、5月に先発としてプロ初登板。シーズン中盤は守護神としても起用され、1勝8セーブを挙げる。



### アスリートの食事を管理栄養士が解説

「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管理栄養士が、柳川投手の練習後に食べた食事について解説します。

入団以来、筋肉量の増加が驚異的な柳川投手！昼食では、筋肉量アップに欠かせないたんぱく質と糖質、それらの代謝を助ける野菜のおかずも上手に選んでいます。さらに、3食以外にも補食をこまめに摂っており、適切なエネルギーとたんぱく質補給が体づくりを支えています！



ファイターズ  
栄養サポート  
担当管理栄養士  
八巻法子



たんぱく質と未来へ!

当社の取り組みをたんぱくSONGにのせて紹介!

# たんぱく質レポート



たんぱくたん  
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んきな存在。

1回聴くと忘れられないたんぱくSONGが早く聴きたい!

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、たんぱく質にまつわる歌「たんぱく SONG」を通してニッポンハムグループの取り組みをユニークに紹介する。



懐かしの'80年代テクノサウンドを取り入れ、今の時代に新鮮に聞こえる「未来感・先進性」を表現。



日本ハム(株)サステナビリティ部の2人は、なぜかぱくたんをテレパシーで語りかける。



テレパシー コワイ...

## 第9話

### ♪だけじゃない! たんぱくサイエンス



日本ハム(株)中央研究所を基地に見立て、宇宙船に乗って出発! たんぱく質を摂り、ぱくたんは強く大きくなっていく。

今回のたんぱくSONGである「だけじゃない! たんぱくサイエンス」は、食卓を彩る商品の数々「だけじゃない」、ニッポンハムグループのサイエンスな一面を歌ったナンバーだ。ニッポンハムグループの研究機関である日本ハム(株)中央研究所の取り組みを中心に、たんぱく質の可能性について伝えている。

商品だけじゃない! たんぱく質を科学する

## 第10話

### ♪ミライへ! たんぱくクリエーション



たんぱく質をミライへ届け続けるための取り組み

環境にも責任を持つことがたんぱく質企業の使命

'80年代風のサウンドがクセになるたんぱくSONG、「ミライへ! たんぱくクリエーション」を通して、ニッポンハムグループのサステナビリティ活動にスポットを当てた。明るい未来に向けて、生命の恵みであるたんぱく質を世の中に届け続けるため、環境や社会に配慮した企業活動を行っているニッポンハムグループ。その取り組み内容を、日本ハム(株)サステナビリティ部の従業員2人が教えてくれた。

カーボンニュートラル農場、AIを活用したスマート養豚、包装資材変更・改良によるプラスチック使用量の削減、バイオ燃料の活用など、数々のミライに向けた取り組みをぱくたんが解説する2人。「そんなことまでよくやるな〜!」とぱくたんも感心しきりだ。おいしさや便利さだけでなく環境にもきちんと責任を持つことが、たんぱく質企業であるニッポンハムグループの使命だということが分かった。サステナブルな未来を実現するためのたんぱくクリエーションに、ニッポンハムグループはこれからも挑戦していく。



動画はテクノポップ調のたんぱくSONGに合わせ、シューティングゲーム風に仕上がっている。

たんぱく質はみんなにとって大事なものと

中央研究所所員の2人がぱくたんにもまず教えたのは、「食を通して健康と楽しさの実現」についての取り組み。その一つとして北海道日本ハムファイターズや、トップパートナーを務めるセレッソ大阪などにおけるアスリート向けの栄養サポートについて紹介した。さらに、たんぱく質はアスリートだけが重視すべきものではなく、私たち人間すべてにとってカラダをつくる上で大事な栄養素であること。また、フレイル予防や若者のたんぱく質不足などの社会課題解決の面で注目されていること



実際に栄養指導を受けているセレッソ大阪・北野颯太選手からのコメントも必見。

## ニッポンハムグループのサステナブルな取り組み

### 02 スマート養豚 PIG LABO

当社グループとNTTデータグループが共同開発した「PIG LABO®」。AIを活用して養豚現場の人手不足解消や生産性向上に貢献するスマート養豚システムだ。



### 01 カーボンニュートラル農場

農場の稼働により排出される温室効果ガスを実質的にゼロにするための取り組みを、少しずつ始めている。



### 03 プラスチック使用量削減

シャウエッセン®の「断髪」で注目を集めた、包装資材の変更によるプラスチック使用量削減といった地球環境への配慮も進めている。



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

たんぱくGO!は最終回です。ご覧いただきありがとうございました。



※従業員の所属は撮影当時のものです。



### ファイターズガールが「たんぱくダンス」!

#7から引き続き、ファイターズガールによるたんぱくダンス動画も公開している。

無心でボタンを押し続ける中央研究所所員の2人に引き気味のぱくたん。



を知らなかったぱくたん。アスリートだけでなく、シニアも、若者も...。たんぱくSONGを通じてぱくたんは、「たんぱく質はみんなにとって大事なものなんだ」という学びを得たのであった。

## 発売32年目の「中華名菜®」を大幅リニューアル、新「GOLD」シリーズも登場

日本ハム(株)は、今年で発売32年目を迎えるチルド中華惣菜ブランド「中華名菜®」を大幅リニューアルし、3月1日から全国で発売中です。

「中華名菜」は、「野菜を1品加えるだけですぐできる!」をキャッチフレーズに、お肉と野菜がバランスよく摂れる中華料理シリーズです。主力商品6品(酢豚、八宝菜、青椒肉絲、回鍋肉、エビチリ、甘酢肉だんご)のおいしさ、ボリュームともにアップしています。また、食材への満足感やこだわりの調味料をさらに追求した、ワンランク上の「GOLD」シリーズが誕生。2品(黒酢酢豚、エビチリ)を発売しました。



## 食品メーカー6社が協同、食物アレルギーへの取り組み 特定原材料8品目不使用の「夢のお子様ランチ」レシピを発表

「食物アレルギー配慮商品」を展開する当社を含む食品メーカー6社【エスエスケイフーズ、オタフクソース、ケンミン食品、永谷園、日本ハム、ハウス食品】(五十音順)は、「食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現」に貢献することを活動理念としています。主に、食物アレルギーを配慮した商品の普及やレシピの共同開発、情報発信や啓発活動に取り組んでいます。この協同の取り組みを「プロジェクトA」と名付け活動しています。

このたびプロジェクトAでは、子どもから大人まで楽しめる食物アレルギーに配慮したレシピ「夢のお子様ランチ」を開発しました。お子様ランチを食べたくても食べられなかった子どもたちに向けて、喜びや楽しさを演出しています。レシピはプロジェクトAのホームページで公開中です。



「夢のお子様ランチ」イメージ写真

## ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー Rotary 2025年 春号



### CONTENTS

- 02 エッセイ・江上栄子 食からみえること
- 04 食を超えた挑戦 ニッポンハムグループが描く “おいしいみらい”への挑戦
- 06 特集 ワンハンドグルメ最前線
- 11 Rotary のおいしいひと皿 ワンハンドレシピ
- 14 ニッポンハムグループの人と技 日本チルド物流株式会社 日本物流センター株式会社
- 18 アスリートの食 北海道日本ハムファイターズ 柳川大農投手
- 19 NEWS&TOPICS セレソン大阪
- 20 たんぱく質と未来へ! たんぱくゴ-! レポート
- 22 INFORMATION



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/>

### お問い合わせ窓口

日本ハム株式会社 広報部  
 日根真弓  
 TEL: 03-4555-8024  
 e-mail: m.hine@nipponham.co.jp

## ニッポンハムグループ ブランドファンサイトのご紹介

ニッポンハムグループのブランドサイトの中にはファンとの交流をオンライン上で深め、ブランドをさらに知っていただくことを目的としたコミュニティサイトがあります。

サイト内でファンの方に親しみを深めてもらうことで、さらに愛されるブランドに育てていきます。おすすめレシピや日々の出来事などを投稿でき、ファンの皆様同士が楽しく交流できます。

また、各ブランドからのお知らせや最新のキャンペーン情報についてもチェックができます。会員登録中ですので、気になる方はぜひ会員登録をお願いします。



さくら城下町



シャウエッセンファンサイト



パニラヨーグルトコミュニティ

国産鶏肉 桜姫®のオンラインファンコミュニティ「さくら城下町」

桜姫はブランド誕生から20年以上愛される鶏肉のブランドです。活気あふれる城下町のように、「さくら城下町」を一緒に盛り上げていただけると嬉しいです!

シャウエッセン®ファンサイト

このサイトに入室されたメンバーを「official シャウエッセン(社員!)」と呼びます。シャウエッセンの皆さまが日本ハム(株)の社員と楽しく交流できる専用のオンラインコミュニティです。

パニラヨーグルト コミュニティ by 日本ルナ

2016年5月に開設し、2025年の5月で10周年を迎えます。今後もコミュニティメンバーの皆様と、パニラヨーグルトブランドと一緒に育てていけたら幸いです。

## タイ最大の食品企業 Charoen Pokphand Foods 社との包括的業務提携

日本ハム(株)は、昨年12月にアジア有数の大手総合食品企業の一つである Charoen Pokphand Foods (チャロン・ポカパン・フーズ社、以下 CPF) と包括的業務提携契約を締結しました。CPF はタイ最大の食品企業で、畜産加工食品分野を強みとしています。当社と CPF は互いの強みを生かし、アジア圏を中心とした畜産加工食品事業の拡大を推進します。

## アメリカで鶏肉加工品等の製造や販売を行う LJD Holdings グループを子会社化

昨年12月、ニッポンハムグループのデイリーフーズ(米国)はアメリカで鶏肉加工品等の製造や販売を行う LJD Holdings, Inc.、Mountain View Packaging LLC.、Tamarack Foods LLC. の3社(以下、LJD Holdings グループ)を子会社化しました。米国の大手鶏肉加工会社である LJD Holdings グループを子会社化することで、北米市場における加工食品事業の拡大を目指します。